

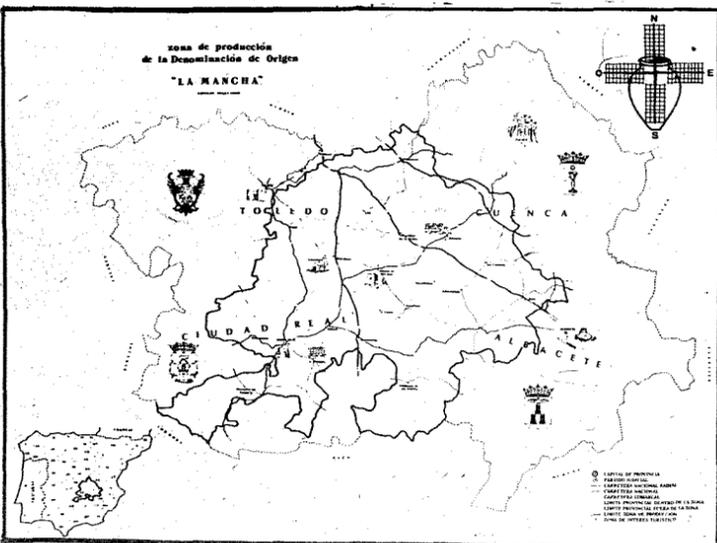
Entre los ganadores figurañ un bodeguero y una cooperativa toledanos

Entregados los premios del I Concurso a la Calidad del vino tinto nuevo

Los nombres de los ganadores del I Concurso a la Calidad de vino tinto nuevo, de la cosecha de 1982, fueron hechos públicos en un almuerzo homenaje convocado por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha en Alcázar de San Juan. Al concurso se presentaron 22 muestras de vino que fueron recogidas por los servicios técnicos del mencionado Consejo, procedentes de bodegas acogidas al mismo, siendo todas ellas de vino en

Previo levantamiento del acta del volumen que representaba la muestra del conjunto de su elaboración, se procedió a continuación a su calificación por el sistema de la OIV (Oficina Internacional de la Viña, del vino y de los alcoholes), realizándose posteriormente entre las muestras menos penalizadas, una cata a ciegas para deliberar la medalla de oro y las de plata. Trofeos que no fueron conocidos por los ganadores hasta el momento de proceder a su entrega.

Medalla de oro fue para la Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real), cuya muestra era conocida como la número dieciseis, a continuación se otorgaron las de plata a Bodegas Eduardo Izquierdo, de Socuéllamos (Ciudad Real), muestra número uno; y en segundo lugar, a la Cooperativa Nuestro Padre Jesús del Perdón, de Manzanares (Ciudad Real), cuyo número de muestra era el nueve.



Seguidamente se procedió a la entrega de las de bronce a la muestra número tres, propiedad de Cueva del Granero S.A., de los Hinojosos (Cuenca); Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden (Toledo), representada por la muestra número diez; Cooperativa San José, de Herencia (Ciudad Real), la número catorce; Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozomargo (Cuenca), correspondiente a la número quince y, finalmente, a la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos, designada con el número veintidós en la muestra.

Por otra parte cabe reseñar que de los seis diplomas concedidos a otras tantas bodegas y cooperativas, uno correspondió a Evaristo Mateo García del Pino, de Noblejas (Toledo), con lo cual dos representantes de la provincia consiguieron trofeos.

Detectadas tres clasificaciones en el vino

Los premiados recogieron sus diplomas y medallas de mano de personalidades asistentes al acto, entre las que se encontraba el secretario técnico de la Consejería de Agricultura, Antonio Ramírez Rebollo; el director del INDO (Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) Rafael García Faure; el subdirector General de Industrias Agrarias, Mariano Gómez Navarro y el presidente del Consejo Regulador Jesús Moreno García.

Según afirmaron expertos en cata de vinos, «el sistema utilizado tenía que basarse en la eliminación de turbidez al ser un vino nuevo». Añadieron que habían clasificado las muestras concursantes en tres categorías: «el primer grupo de calidad tradicional, contiene las características de la

zona, color ligero, bajo de cuerpo. En el segundo bloque las variaciones eran interesantes, «tenían un aroma poco pronunciado, con más color y cuerpo». Finalmente el tercer apartado «puede y de hecho lo hace aportar algo nuevo al mercado de las viñas manchegas, ya que posee más aroma, más cuerpo sin astringencia, está bien de color y todo ello conseguido con tecnología clásica».

Los entendidos en estos temas se mostraron de acuerdo en hacer llegar a los agricultores la idea de que los técnicos se están esforzando por dar calidad al vino manchego, pero eso sólo se consigue «si a la vez los viticultores aportan su granito de arena, consistente en la adecuada presentación de las uvas en la bodega, que no contengan rastros de hojas ni de barro, de forma que los técnicos puedan trabajar con plenas garantías de obtener calidad y no sólo muchos grados de alcohol».

El tema de la búsqueda de la

calidad acaparó las conversaciones de los asistentes, sobre todo en lo referente al vino tinto, ya que era el protagonista de la velada. «Los tintos, -dijeron los maestros en el arte del embotellado- no son aquellos caldos conseguidos con malos mostos echados en tinajas, sino que se preparan por el color y la finura con mayor aroma; en una palabra, están mejor elaborados por el esmero que se pone en el trabajo y la mezcla de buenos mostos.»

«Las medias del vino tinto son altas».

El jurado explicó a los asistentes el método de elección ejercido para la clasificación de las muestras participantes, por medio del presidente del Consejo Regulador. «Algunos de los miembros del jurado, en el momento de la selección de los caldos, hicieron notar el gran proyecto de vino que serían muchos de los participantes en un futuro inmediato. Pero lo que era necesario votar no tenía que ver con las perspectivas de las muestras, sino lo que en esos momentos representaban, porque el concurso se basó en los vinos del presente año, jóvenes y nuevos». Tras la explicación añadió el señor Moreno García, «como definición general he de resaltar que las medias del vino tinto presentado son muy altas y quiero destacar que tanto los ganadores de medallas como los de diploma, no tienen mayores diferencias que dos o tres puntos».

A continuación, fueron declarados públicos los nombres de los premiados, a quienes se hizo entrega de sus trofeos, para acto seguido tomar la palabra algunos de los representantes de la Administración.

Los métodos seguidos para la concesión de los premios han estado de acuerdo a las normas establecidas por la OIV» indicó Rafael García Faure, director del INDO, quien añadió: «ahora están de moda los vinos jóvenes y las modas han de seguirse, porque hay que vender lo que se compra». Más adelante en su discurso, hizo referencia a los premios recientemente conseguidos por los vinos de la denominación de origen La Mancha en Burdeos. «El éxito conseguido por estos caldos en la meca del vino francés, abre expectativas de mercado en otros países, por lo cual hay que continuar actuando con vino de calidad, por lo que no interesa ni se puede plantar cepas, sino todo lo contrario, trabajar con las existentes sacando de ellas el mejor rendimiento y así fomentar la exportación». En su monólogo final enlazó el tema del vino con la gastronomía. «El hablar de estos caldos lleva parejo mencionar la gastronomía, porque son temas implicados en la cultura de un pueblo o región». Como colofón a sus palabras hizo mención al tema de las cooperativas, pero de forma muy somera. «De las catorce bodegas premiadas ocho son cooperativas, hecho que estimo muy positivo, por la importancia del auge del cooperativismo en nuestro país».

El hecho noticiable de la sesión fue desde luego el acto en sí. Pero dentro del mismo, el subdirector general de Industrias Agrícolas, quiso explicar a todos los asistentes la próxima aparición, dentro de unos días, de un decreto que contendrá medidas complementarias a productos regulados, que su Dirección ha preparado de acuer-

Una medalla de oro, dos de plata, cinco de bronce y seis diplomas de honor otorgó el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, en Alcázar de San Juan.

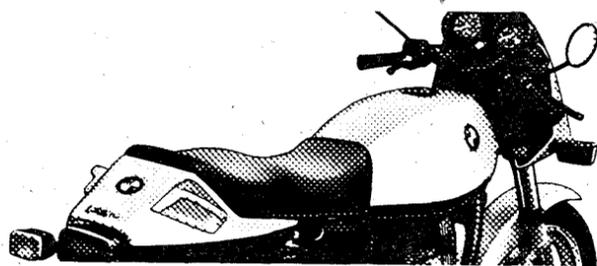
do con los Consejos de Denominación y los Institutos Enológicos.

«Entre las cuestiones que se van a presentar en el proyecto de ayudas, figura el apoyo a nuevas subvenciones para bienes de equipo adecuados para la mejora de la calidad. Esta para la mejora de la calidad. Esta colaboración vendrá dictada por una orden ministerial que saldrá dentro de unas fechas, y es positivo recalcar que dichas subvenciones pueden ser de hasta un veinte por ciento a partir de los créditos del Banco de Crédito Agrícola. Por otra parte, puntualizó el señor Gómez Navarro, dicha orden contemplará y explicará lo que esta Dirección entiende

por bienes de equipo y tecnología.»

El acto de entrega de los trofeos a los ganadores de este primer concurso de vino tinto, embotellado y sin embotellar, del año 82, contó con el pase de un vídeo sobre La Mancha, sus gentes, pueblos, vinos y gastronomía, que el Consejo elaboró con la participación de un compañero en las tareas informativas de Radio Cadena de Socuéllamos, Manuel Sáez Zafra, quien prestó su voz al mismo y recogió al final del pase la enhorabuena de los asistentes por su acierto en el tema. Vídeo que será el presentador de La Mancha en los certámenes en que la Denominación de Origen tenga a bien concursar.

«Los vinos tintos fueron votados de acuerdo a su juventud y novedad, así como por ser de la cosecha del 82».



Si usted sabe valorar una BMW, valoramos mucho su moto.

Usted que valora la seguridad, manejabilidad y calidad técnica de una moto de gran categoría, cambie su moto usada por una BMW. Le ofrecemos los más altos precios de recompra.

Moisés Alonso
c/ Armas, 18
Tif. 21 - 29 - 09
TOLEDO



WINERSA

PROYECTOS, INSTALACIONES Y OBRAS

Comercio, 46 4.ª Dcha.
Teléfono 21 26 56

TOLEDO