

El aceite y el vino ecológicos se incorporan a los premios "Gran Selección 2005"

La Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha ha publicado la resolución por la que se convoca este certamen, cuyo objetivo es difundir y promocionar la excelente calidad de al-

gunos de los productos más emblemáticos de nuestra comunidad autónoma como son los vinos, mieles, queso manchego, aceite de oliva virgen y azafrán.

La Consejería de Agricultura ha iniciado el proceso para participar en el concurso "Gran Selección 2005", una edición que presenta como novedad la concesión de sendos accésit para el mejor vino y el mejor aceite elaborados a partir de cultivo ecológico.

La Administración regional ha enviado a las empresas regionales que elaboran estos productos las bases de cada convocatoria para promover un alto grado de participación.

El periodo de presentación de solicitudes finalizó el 18 de marzo para aceites de oliva virgen, mieles y azafrán. En vinos y quesos manchegos el plazo establecido es entre el 22 de marzo y el 1 de abril.

Los Premios "Gran Selección de Alimentos" se iniciaron en 1990 en la modalidad de vinos, a los que se sumaron el queso manchego en 1993, el aceite de oliva virgen en 1994, la miel en 1998 y el azafrán en 2003. Como en todas las ediciones, la Consejería de Agricultura organizará una campaña de promoción y publicidad para difundir los productos ganadores.

Premios por productos

En la Gran Selección de vinos se concederá un primer premio y dos accésit a los mejores vinos en cada una de las siguientes categorías: blanco, rosado, tinto joven, tinto con menos de dos años y con más de seis meses de envejecimiento en barrica, tinto de menos de dos años y más de seis meses de envejecimiento en barri-



El concurso "Gran Selección 2005" presenta como novedades la concesión de accésit para el mejor vino y el mejor aceite elaborados a partir de cultivo ecológico.

ca, tinto con más de tres años y más de un año de envejecimiento en barrica; y tinto de más de cinco años y más de dos años de envejecimiento en barrica.

Además, hay un primer premio para el mejor espumoso y se incorpora en esta edición un accésit al mejor vino elaborado con uvas de cultivo ecológico.

En quesos manchegos se otorgará un primer premio y dos accésit en cuatro categorías: queso artesanal de media curación, queso artesanal curado, queso de elaboración industrial de media curación y queso de elaboración industrial curado.

Los aceites de oliva virgen recibirán un primer premio y dos accésit en las categorías de aceite

de oliva virgen extra con Denominación de Origen "Montes de Toledo" y de otros aceites de oliva virgen extra sin Denominación de Origen. En esta edición se añade la concesión de un accésit al mejor aceite de oliva virgen extra obtenido a partir de aceitunas de cultivo ecológico.

Las mieles con Denominación de Origen "Miel de la Alcarria" -romero, espliego y multifloral- y otras mieles sin Denominación de Origen son las dos categorías establecidas para este producto.

En el caso del azafrán, todos los productos presentados deberán estar acogidos a la Denominación de Origen "Azafrán de La Mancha", y se otorgará un primer premio y dos accésit.

El IVICAM aprueba las normas de producción para la Denominación de Origen de vino "Uclés"

El Comité de Gestión de los vinos de calidad producidos en regiones determinadas (v.c.p.r.d.) -uno de los órganos del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (IVICAM)- ha aprobado el proyecto de normas de producción presentado por los promotores de la Denominación de Origen "Uclés", que persiguen conseguir esta figura de calidad para los vinos producidos en esta zona.

Éste es el último paso para el reconocimiento de esta nueva Denominación de Origen, que se hará efectivo con la publicación de un Orden de la Consejería de Agricultura en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha.

La denominación "Uclés", que

será la novena de vinos en la región, incluirá las producciones de catorce municipios de la provincia de Cuenca y tres de Toledo (Cabezamesada, Corral de Almaguer y Santa Cruz de la Zarza). Las variedades reconocidas en esta DO son Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Garnacha Tinta.

El Comité de Gestión de los v.c.p.r.d. también ha revisado las normas de producción de Mondéjar, Métrida, La Mancha y Almansa. Estas Denominaciones de Origen han tenido que hacer modificaciones en sus normas para adaptarse a la Ley de la Viña y el Vino de Castilla-La Mancha y el IVICAM tiene la competencia para

aprobarlas. Ribera del Júcar y Manchuela ya están adaptadas a esta normativa.

Éstos fueron los principales temas tratados en la reunión del Comité, que quedó constituido hoy siguiendo el proceso establecido en los nuevos Estatutos del IVICAM.

El Comité de Gestión está presidido por el director del IVICAM, Alipio Lara, y está constituido por representantes de las Denominaciones de Origen de Castilla-La Mancha, de organizaciones agrarias (ASAJA, COAG-IR, UPA), de UCAMAN, de ASEVICAMAN, de la UCLM, de la Asociación Regional de Enólogos y de los organismos de inspección.

Agricultura programa 255 cursos formativos para este año

La Consejería de Agricultura ha elaborado el programa de formación agraria para 2005, que incluye 137 cursos y 118 jornadas orientados a mejorar la cualificación profesional de agricultores y ganaderos, y a informar sobre cambios normativos, técnicas de cultivo y gestión de las explotaciones.

La estimación inicial es que unos 6.000 alumnos participen en estas actividades formativas, de acuerdo con el seguimiento que este programa ha tenido en años anteriores.

En la planificación destacan los cursos impartidos para formar a los jóvenes que se incorporan a la actividad agraria, que están diseñados para incidir en las cuestiones empresariales y técnicas de la gestión de las explotaciones, además de las cuestiones específicas de cada cultivo o producción. En total, están programados 57 cursos de incorporación en las cinco provincias de Castilla-La Mancha y en el IVICAM.

El resto de cursos y jorna-

dás se dirigen a una gran variedad de temas, desde la difusión de los cambios introducidos por la reforma de la PAC hasta la formación para la adecuada gestión de los recursos hídricos y los requisitos ambientales que se deben respetar, pasando por enseñanzas especializadas relativas a cada sector agrícola y ganadero.

De este total, 31 cursos y 30 jornadas se desarrollarán en Toledo; 48 cursos y 27 jornadas en Ciudad Real (que incluye 18 cursos y 3 jornadas del IVICAM); 11 cursos y 44 jornadas en Cuenca; 19 cursos y 12 jornadas en Guadalajara; y 28 cursos y 5 jornadas en Toledo.

Las actividades de formación de la Consejería de Agricultura se completan con los convenios suscritos con las organizaciones agrarias, UCAMAN, comunidades de regantes y otras asociaciones. Todos ellos organizan de forma directa cursos y jornadas con la financiación de la Administración regional.

70 expositores participaron en la XXIV Feria Agrícola de Pastrana



El delegado provincial de la Junta en Guadalajara, Fernando Marchán, durante su visita a la XXIV edición de la Feria Regional Apícola de Pastrana.

Más de 70 expositores, representantes de diversos países y los más variados productos elaborados con la miel como materia prima se dieron cita en la XXIV edición de la Feria Regional Apícola de Pastrana (Guadalajara). El delegado de la Junta en Guadalajara, Fernando Marchán, fue el encargado de inaugurar la muestra y apostó por la calidad de este producto.

Marchán animó a los apicultores a seguir esforzándose y trabajando por mantener la calidad la miel, en un momento en el que el sector apícola atraviesa una crisis, provocada por la bajada de precios que provoca la importación de mieles de otros

países y a diversas patologías que han disparado la mortandad de las abejas.

A pesar de ello, el delegado de la Junta fue contundente y afirmó que en momentos de crisis "hay que seguir luchando unidos por mantener la calidad del producto y los niveles de comercialización", potenciando la investigación que permita rebajar los problemas de producción.

El representante provincial del Gobierno regional destacó el importante trabajo que desarrolla el CRDO "Miel de La Alcarria", así como otras instituciones y organismos que con su investigación ayudan a mejorar la calidad de la miel.