



que se dirigió a los presentes con la confianza de ser un miembro destacado de esta gran familia. Mucho le tienen que agradecer los vinos de Castilla-La Mancha en general y los de Cuenca en particular a quien les ha animado desde siempre, les ha aconsejado desde su conocimiento y les ha reconocido su esfuerzo, que lo están haciendo bien, pero que aún tienen que superarse en cuanto a la

promoción, difusión y publicidad si quieren alcanzar la meta final.

Con una ponencia titulada «El Vino en la Hostelería», intervinieron posteriormente Alfonso Gutiérrez, Premio Joven Sumiller, e Iván Talens, Premio Joven Maître, del año pasado, en una charla-coloquio muy animada en la que se trataron los intrínsecos de vender el vino en los restaurantes, cruzándose preguntas entre la mesa y la sala, contestadas desde la experiencia personal por los ponentes, que intentaron y consiguieron en muchos casos, dar luz en este delicado asunto, peliagudo si se me permite la calificación, tan importante para el futuro del sector, en el que radica quizá una de las virtudes más sensibles para el mercado de nuestros vinos: la relación calidad-precio. Aquí incidió con más énfasis la conclusión que flotó durante toda la tarde en el aire, la ventaja de tener unos vinos que en calidad compiten por encima de la media, a unos precios saludablemente baratos en comparación a otros, tanto españoles como internacionales.

La novedad de este año, ha sido la inclusión entre los

galardones, de la categoría de tintos reserva, a la que accedieron los vinos más cuidados de las bodegas más emblemáticas. Varietales y con mezcla de uvas, expresaron su valentía unos vinos cuidados llenos de matices organolépticos que prometen un desarrollo en el futuro que pueden asombrar al mercado.

En el momento de la entrega de premios, la tensión era manifiesta, los instantes más entrañables de la tarde, en los que los bodegueros esperaban anhelantes la recompensa que suponía el reconocimiento a la entrega en el trabajo. No todos podían ser premiados, pero desde la mesa se difundió el mensaje que matizaba la posible desilusión entre los no premiados: todos y cada uno de los vinos presentados gozaban del beneplácito del jurado individualmente, aunque había que decidirse por algunos entre ellos y hay estaban los elegidos, pero también podrían haber sido otros, no fue fácil la elección.

En la categoría de blancos, venció el Realce varietal Viura 2003 de la Soc. Coop. «Unión Campesina Iniestense» de Iniesta. En rosados, otro vino de la mis-

ma cooperativa, el Realce varietal Bobal 2003. En tintos del año, el Canforrales varietal Tempranillo 2003, de la Soc. Coop. «Ntra. Sra. del Rosario» de El Provençio. En tintos con crianza, el Cinco Almudes varietal Tempranillo 2000, de la Soc. Coop. del Campo «San Ginés», de Casas de Benítez. En tintos reserva, el Canforrales Tempranillo-Cabernet Sauvignon 1998 de la bodega antes citada de El Provençio. En cuanto al premio por la presentación, fue a parar a la misma Sociedad Cooperativa. (El resto de los premios en recuadro aparte).

Sólo nos resta, mostrar nuestra gratitud a los vitivinicultores de la provincia, que gracias a su esfuerzo, su saber y su inversión, consiguen año a año superarse poniendo el listón cada vez más alto. Deben saber, que junto con sus vinos, viaja el nombre de Cuenca, y que cuando alguien cata por primera vez uno de sus caldos y queda satisfecho, supone un éxito para su trabajo, pero también un reconocimiento para Cuenca, esmerarse en la elaboración de sus vinos, es el mejor homenaje que pueden hacerle a su tierra.



## Sdad. Coop. Agraria INMACULADA CONCEPCIÓN

Ctra. Campillo, s/n - 16200 Motilla del Palancar - CUENCA  
Telf.: 969 331 071 Fax: 969 331 680

### ROBLE ALTO



Tinto Cendibel



75cl.e

R.E. C.I.M.-2000/EU

12,5% Vol.

Elaborado y producido por la Cooperativa Agraria Inmaculada Concepción en la zona del Palancar - Cuenca