

# Lanzamiento de la nueva imagen de vinos en Castilla-La Mancha

Mercedes Gómez Rodríguez\*

**La importancia del sector vitivinícola en Castilla-La Mancha tanto desde la perspectiva cualitativa como cuantitativa ha comenzado a obtener el reconocimiento que merece y se está posicionando cada vez más en los mercados internacionales.**

**Este artículo hace un recorrido breve por los llamados «Top Ten» y nos descubre el auge de los vinos de Castilla-La Mancha en el mundo y alguno de sus grandes éxitos internacionales.**

**Palabras clave:** vino, denominación de origen, marcas, industria vinícola, Castilla-La Mancha.

**Clasificación JEL:** R10, L66.

## 1. Vinos en la cumbre

### 1.1. El auge de los vinos de Castilla-La Mancha

El sector vitivinícola es, sin duda, uno de los grandes patrimonios de Castilla-La Mancha, tanto por su importancia económica como social. Se trata de un ámbito estratégico para la región que cuenta con el mayor viñedo del mundo, con cerca de 600.000 hectáreas, lo que representa el 50 por 100 del total español, el 17,6 por 100 del europeo y el 7,6 por 100 del mundial.

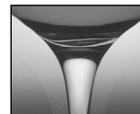
Hoy se puede afirmar con rotundidad que la viticultura de Castilla-La Mancha es plenamente competitiva y se encuentra en una posición de primer orden en cuanto a variedades y métodos de cultivo, tecnología enológica, calidad de los vinos y relación calidad-precio.

La producción media de vino y mosto está entre 20 y 25 millones de hectolitros, de los cuales un 50 por 100 son vinos de

mesa, el 22 por 100 son mostos, el 17 por 100 son destilados, el 6 por 100 vinos con alguna Denominación y el 5 por 100 Vino de la Tierra de Castilla.

En Castilla-La Mancha existen nueve denominaciones de origen: Almansa, La Mancha, Manchuela, Méntrida, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés, Valdepeñas y Jumilla (que tiene parte de su superficie en la Región de Murcia) y cuatro pagos vinícolas para denominaciones de origen muy especiales en las que se trata de amparar ciertos vinos muy singulares, nacidos de una estrecha relación entre viña y bodega y que cuenta con una calidad excepcional reconocida tanto por especialistas como por consumidores: Dominio de Valdepusa, Finca Elez, Guijoso y Dehesa del Carrizal

También existe la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra de Castilla, que fue creada para facilitar la identificación en el mercado de unos vinos que responden a las demandas de una parcela de mercado distinta a la que opta por denominaciones de origen o vinos de mesa.



CASTILLA-LA MANCHA

\* Consejera de Agricultura de Castilla-La Mancha.

Este importante sector, tanto desde la perspectiva cualitativa como cuantitativa ha comenzado a obtener el reconocimiento que merece y se está posicionando cada vez más en los mercados internacionales.

Vamos a chequear su presencia en el mundo a través de diez ejemplos muy visibles y bastante elocuentes que demuestran cómo el vino de Castilla-La Mancha ha comenzado a abrirse paso en ambientes que hasta hace poco podrían considerarse terrenos hostiles.

Los podemos llamar los «*Top Ten*» y entre ellos se pueden encontrar desde el restaurante del jugador de baloncesto más famoso de la historia a la guía de vinos más prestigiosa del mundo, del campeón del mundo de automovilismo al restaurante más prestigioso del planeta, de una competición tenística de gran difusión a la apuesta de los grandes empresarios por el viñedo y la tierra de la región, entre otros.

Les invitamos a que descubran, sorprendidos, el auge de los vinos de Castilla-La Mancha en el mundo y algunos de sus grandes éxitos internacionales, en lo que representa un homenaje a las gentes del sector, principales responsables de una etapa que todavía es incipiente y anticipa mayor prestigio y mayor difusión de cara al futuro.

- *Fernando Alonso y Calzadilla*

Al piloto asturiano Fernando Alonso, bicampeón del mundo de Fórmula 1 y uno de los grandes deportistas españoles de la historia, le gustan los vinos castellano-manchegos. Como muestra de ello, ha seleccionado por tercer año consecutivo el Calzadilla, un tinto de la firma conquense Bodegas y Viñedos Uribes Madero, para sus compromisos automovilísticos.

Fernando Alonso y Calzadilla se encontraron por primera vez hace cuatro años, y desde entonces el vino acompaña al piloto

(que este año ha cambiado de escudería pasando de Renault a McLaren) en sus compromisos por todo el mundo.

La «Colección Fernando Alonso Calzadilla 2002», en formato *mágnam* (es decir, botellas de 1,5 litros), es una serie numerada de 1.500 botellas avaladas por la firma del piloto asturiano, con una etiqueta diseñada especialmente para esta selección. Porque desde 2004, cuando la carrera de Alonso tan sólo apuntaba los logros que posteriormente ha ido alcanzando, Bodegas y Viñedos Uribes Madero embotella una serie numerada de *mágnams* a petición del piloto.

Además, a partir de este año 2007, Alonso pone a disposición de sus fans en su página web ([www.fernandoalonso.com](http://www.fernandoalonso.com)) parte de esta pequeña colección de Calzadilla 2002. El vino seleccionado es un «*coupage*» especial compuesto de distintas variedades: Tempranillo (60 por 100), Cabernet Sauvignon (20 por 100), Garnacha (10 por 100) y Syrah (10 por 100). Se embotelló en febrero 2005 después de permanecer 14 meses en barricas de roble francés y americano. Tanto los métodos de cultivo del viñedo como los de elaboración son totalmente artesanales.

Uribes Madero Bodegas y Viñedos está ubicada en Huete, en pleno corazón de la Alcarria conquense, a poco más de una hora de Madrid. Calzadilla procede de una bodega con un viñedo de 15 hectáreas, situado sobre un valle que se eleva a 900 m de altitud.

- *Quercus y Bodegas Fontana, en el Master de Tenis de Madrid*

Durante los cinco años en que se lleva celebrando esta importante competición deportiva, Fontana ha sido la única bodega que ha suministrado sus vinos para el Masters de Tenis de Madrid, que se celebra en el Madrid Arena del Recinto Ferial de la



CASTILLA-LA MANCHA

Casa de Campo durante el mes de octubre y en el que se reúnen los más prestigiosos tenistas nacionales e internacionales. De hecho, Rafael Nadal y Roger Federer, los dos primeros del mundo, han sido los últimos ganadores de la competición.

En coincidencia con la celebración del Masters, los asistentes han podido disfrutar de la gama completa de los vinos de Fontana (una joven bodega que inició su andadura en 1997, enfocada a la elaboración de vinos de calidad) y en el restaurante VIP, el Quercus (el 2003, el pasado año), del que se reservaron 5.000 botellas.

Esta bodega, como proveedora en exclusiva (fue seleccionada como tal entre otras 27 procedentes de todas las regiones españolas), ha contado con un «stand» por el que han desfilado los diferentes vinos, como Mesta, Fontal Roble, Fontal Crianza, Gran Fontal, Pago El Pulpito y Duetto de Fontana, varios de los cuales ya han recibido importantes premios en el sector.

Quercus 2003 es un vino elaborado con uva Tempranillo, procedente de parcelas de Fuente de Pedro Naharro, vendimiada después de una rigurosa selección racimo a racimo. Procede de un viñedo con más de 40 años, establecido en tierra arenosa, donde se consigue que la uva madure en toda su plenitud de color, aromas y sabor. Fue embotellado en febrero de 2005 sin sufrir ningún tratamiento de estabilización. La Bodega Fontana está ubicada en dicha población conqense de Fuente de Pedro Naharro, aunque las 500 hectáreas de viñedo se distribuyen también por las localidades de Horcajo de Santiago y Tarancón, en Cuenca; y Cabezamesada y Corral de Almaguer, en Toledo.

- *Condesa de Leganza con Michael Jordan*

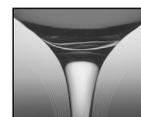
Condesa de Leganza Crianza 99, del Grupo Faustino, ha sido seleccionado co-

mo vino de la casa en el restaurante que el famoso ex jugador de baloncesto Michael Jordan posee en Nueva York, bajo el nombre de Michael Jordan's The Steak House NYC (23, Vanderbilt Avenue. Tfno. 212 655 2300. New York City NY 10017. www.theglaciargroup.com) y que está situado en los balcones norte y este de la Terminal Gran Central de Nueva York y su localización fue diseñada para reflejar el gusto y estilo de su propietario.

El restaurante cuenta con varios comedores privados, una zona exterior y un salón dedicado al vino en el que se ofrece una amplia y cuidada selección. David Walzog es el cocinero que ha conseguido que el restaurante opte a importantes premios de gastronomía y esté siempre presente, desde su inauguración en abril de 1998, en el anuario de Gael Greene, «NY Magazine Hot List».

El anuario «Best of New York» proclamó en abril de 2001 a Michael Jordan's The Steak House NYC, como «el mejor steak house de la ciudad». Condesa de Leganza 99 es un vino elaborado en Bodega Leganza, la cava que el grupo posee en la Denominación de Origen La Mancha. Está situada en la población toledana de Quintanar de la Orden, después de que el Grupo Faustino adquiriera en 1999 la finca «Los Trenzones», de 492 hectáreas de viña y monte, ubicada en el término de Los Hinojosos (Cuenca). Todos los viñedos están acogidos a la DO La Mancha, siendo las variedades predominantes Tempranillo o Cencibel y Cabernet Sauvignon para la elaboración de tintos y Macabeo o Viura para la obtención de blancos.

La gama de vinos Condesa de Leganza está compuesta por cuatro referencias: Reserva, Crianza, rosado y blanco. El Condesa de Leganza 99 es un vino ce-reza oscuro con borde cobrizo. En nariz es maduro, con finas notas tostadas y un fondo de fruta varietal. En boca resulta



CASTILLA-LA MANCHA

carnoso, sabroso y con un buen perfil de crianza.

El Grupo Faustino fue fundado en 1861, hace cuatro generaciones, por Eleuterio Martínez Arzok. Posee seis bodegas de reconocido prestigio, situadas en las D.O. Rioja, Navarra, Ribera del Duero y La Mancha.

● *La Quinta del Buitre lanza Casalobos*

Cuatro futbolistas de la mítica «Quinta del Buitre», la generación más famosa de la historia del Real Madrid, concretamente Emilio Butragueño, José Miguel González «Michel», Rafael Martín Vázquez y Manuel Sanchís, se han unido para presentar una marca de vinos de Castilla-La Mancha.

En conjunto, se trata de 16 socios (a ellos se unieron también, entre otros, el cantante Miguel Bosé, el ex jugador de baloncesto Antonio Martín, el hijo del ex presidente madridista Ramón Mendoza o el ex tenista Pato Clavet) para presentar Casalobos, un tinto manchego que se elabora en una bodega de Picón (Ciudad Real).

El viñedo tiene una extensión de 35 hectáreas, situadas entre los Montes de Toledo y el Campo de Calatrava y cuentan con la dirección técnica del conocido enólogo Ignacio de Miguel, quien también se ha incorporado al proyecto como socio y que es un buen conocedor del viñedo castellano-manchego, tras sus experiencias en otras bodegas como Martúe, Dehesa del Carrizal o Vallegarcía.

En Casalobos se plantaron en 2003 un total de 19 hectáreas con cepas de Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo y Petit Verdot, porque el enólogo encontró allí, en su opinión, las condiciones ideales, una zona soleada, entre 700 y 800 metros de altitud, en ladera, bien comunicada y con suelos pobres y permeables. Todas estas condiciones se cumplían en Picón.

Alrededor de 50.000 botellas están ya

en el mercado, pero los planes empresariales pasan por ir más allá del mundo del vino y tienen previsto, asimismo, invertir en aceite, jamón y queso.

El verdadero ideólogo del proyecto es Manuel Sanchís, antiguo defensa central madridista, quien decidió crear esta bodega como una forma de mantener su relación con la gente del mundo del fútbol y embarcó a varios de sus amigos en la iniciativa. Entusiasmado con el proyecto, dice recordar con especial cariño las catas regulares que realizaban entre todos para ver la evolución del vino y decidir el ensamblaje final.

● *Castilla-La Mancha y Robert Parker*

A través de su revista y página web «The Wine Advocate», que se define como «la guía bimensual del consumidor independiente de buenos vinos», el ex abogado norteamericano Robert M. Parker sienta cátedra en el mundo enológico y para muchos aficionados, sus consejos de compra se convierten en acto de fe. Es decir, se trata del hombre que mueve el mercado de vinos en el mundo, puesto que sus altas puntuaciones representan el lanzamiento mundial de determinadas producciones y de algunas bodegas.

Según este prestigioso catador, cinco bodegas españolas han obtenido este año algo parecido al Oscar de la enología, al lograr 100 puntos en la última «cata» de Parker. Tres más consiguen 99 puntos; otros once, 98 puntos; 13, 97 puntos y 11 más, 96 puntos. Y, en conjunto, más de 300 (es decir, casi el 50 por 100 de los valorados) consiguen más de 90 puntos.

Aunque sería excesivamente farragoso enumerarlos todos, los vinos castellano-manchegos obtienen muy elevadas puntuaciones entre el ramillete de los seleccionados por «The Wine Advocate». Es decir,



que responden a las exigencias de calidad fijadas por Robert Parker y su equipo que, en el caso de España, está encabezado por Jay Millar, quien recientemente se ha felicitado de la plena recuperación de la uva Bobal en nuestra región. Tan sólo un par de ejemplos, el Viña Aljibes, un vino de la Tierra de Castilla producido en Chinchilla (Albacete) y el Altolandon 2004 de Landete (Cuenca), de la D.O. Manchuela, han obtenido 90 puntos en su primera calificación, lo que representa un verdadero éxito. A ellos podría sumarse el Equis 2005 de Bodegas Luan de Albacete, otro vino de la Tierra de Castilla, que obtiene de primeras 88 puntos. Y otro elemento de esperanza es que la zona de Jumilla, a la que están adscritas determinadas parcelas de viñedo castellano-manchego, fue considerada hace un par de años por Parker como futuro escenario del gran «boom» de la enología mundial.

- *Importante presencia en la Guía de Vinos Campsa*

No son sólo las más conocidas guías enológicas internacionales. Varios vinos de Castilla-La Mancha han obtenido elevadas puntuaciones en la Guía de Vinos de Campsa, prestigiosa publicación porque se somete al criterio de un equipo de especialistas, técnicos, periodistas, compradores, gastrónomos y sumilleres, es decir, todos los que más saben de la riqueza enológica española, coordinados por la Academia Española de Gastronomía.

Así, el Dominio de Valdepusa Eméritus, del Pago Dominio de Valdepusa del Marqués de Griñón, obtiene 96 puntos sobre 100, lo que le sitúa entre los diez mejores vinos de España.

Y tres vinos más obtienen 95 puntos: Dominio de Valdepusa Petit Verdot, de la misma propiedad; El Vínculo 2002, de Alejandro Fernández (Grupo Pesquera,

D.O. La Mancha) y el blanco Pago de Vallegarcía, Vino de la Tierra de Castilla.

Otros dos tintos de esta misma bodega: Vallegarcía Cabernet-Merlot 2003 y Vallegarcía Syrah 2004 consiguen 94 puntos,

Y obtienen 93 puntos Pago del Vicario Petit Verdot Rosado 2005, otro Vino de la Tierra de Castilla, el tinto joven Arrayán Premium 2004, el Dehesa del Carrizal 2002, el Dueto 2003 (Vino de la Tierra de Castilla de Bodegas Fontana), El Vínculo 2004 (D.O. La Mancha), Pago del Vicario 50-50 2004 y Pago del Vicario Agios 2004 (ambos vinos de la Tierra de Castilla), Arium Albalí 1998 y Viña Albalí Gran Reserva de la Familia 1995, de la D.O. Valdepeñas.

Entre las 100 bodegas emblemáticas de España, la Guía de Vinos Campsa cita 11 (es decir, más de la décima parte) radicadas en territorio castellano-manchego. Son concretamente Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dehesa del Carrizal, Pago de Vallegarcía, Martúe, Manuel Manzaneque, Finca Los Aljibes, Pago Gijoso, Finca La Estacada, Félix Solís, Aruspide y Pago del Vicario.

- *Griñón, El Vínculo, Carrizal, Pago Sandoval... en la carta de El Bulli*

Los vinos de Castilla-La Mancha han tenido una destacada presencia en la última carta de vinos del restaurante El Bulli, situado en la población de Roses (Girona), corazón de la Costa Brava (Cala Montjoi s/n. Tfno. 972 150 457) y considerado como la mejor casa de comidas del mundo, puesto que es el escenario en donde oficia el «mago de los fogones», Ferran Adriá. Y figurar en ella contribuye a incrementar el prestigio enológico internacional de la región.

Así, entre los vinos de la DO La Mancha figura El Vínculo Reserva 2001, de Alejandro Fernández; entre los Vinos de la Tierra de Castilla, el Dehesa del Carrizal



Colección Privada 1999, de Dehesa del Carrizal; y el Summa Varietalis 2001 de Pagos de Familia. Además, a la Denominación de Origen Manchuela se encuentra acogido el Finca Sandoval 2002.

Pero la mayor representación corresponde al Pago Dominio de Valdepusa, propiedad de Carlos Falcó, Marqués de Griñón, al que pertenecen hasta diez vinos, el Dominio de Valdepusa Cabernet Sauvignon 2002, Dominio de Valdepusa Cabernet Sauvignon 1998, Dominio de Valdepusa Petit Verdot 2001, Dominio de Valdepusa Petit Verdot 2000, Dominio de Valdepusa Petit Verdot 1995, Dominio de Valdepusa Syrah 2002, Dominio de Valdepusa Syrah 2000, Eméritus 2000, Eméritus 1998 y Eméritus 1997.

Los precios de todos estos vinos oscilan entre los 95 euros de los tres Eméritus y los 35 euros del Summa Varietalis 2001.

En suma, una buena presencia de los nuevos vinos castellano-manchegos en la carta de un restaurante al que acuden todos los años «gourmets» procedentes de todo el mundo, atraídos por el foco que irradia desde la sede del gran renovador de la cocina española.

No obstante, conviene recordar que este lugar de peregrinaje para todos los gastronomos sólo mantiene abiertas sus puertas entre los meses de abril y octubre y que únicamente se sirven cenas.

- *Emilio Aragón, uno de los accionistas de Martúe*

Emilio Aragón es, entre otras cosas, actor, músico, empresario y comunicador. Personaje de gran popularidad desde sus orígenes familiares asociados al mundo del circo, se ha convertido en uno de los grandes magnates de la comunicación en España.

A los pliegues de su versátil personalidad renacentista y de su actividad frenética, también se ha añadido el mundo del vino,

desde que se convirtió en accionista de una de las bodegas emergentes de Castilla-La Mancha, Martúe, situada en la población toledana de La Guardia y adscrita a la Denominación Vinos de la Tierra de Castilla.

Bodegas como ésta representan un ejemplo de la gran transformación que ha experimentado el mundo del vino en la región y la excelente adaptación al territorio castellano-manchego de las grandes cepas francesas, cuya creciente presencia ha dado un nuevo impulso a la enología.

Martúe se fundó en 2000 y los accionistas mayoritarios son la familia González-Borrego, vinculada desde siempre con el viñedo local y con Fausto González como principal mentor. Bajo la dirección del “enólogo volante”, Ignacio de Miguel, está dimensionada para una producción futura en torno a las 350.000 botellas.

Posee 87 hectáreas de viñedo y la bodega está dotada de la tecnología más actual y los medios más avanzados. Las variedades elegidas son Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Petit Verdot, todas ellas arraigadas en las dos fincas principales, Campo Martuela y El Casar, si bien en esta última también se ha plantado Malbec y la blanca Chardonnay.

Los vinos de Martúe tienen una imagen muy atractiva y cuidada estéticamente, como las propias instalaciones de la bodega. Entre ellos se encuentran el Martúe 2005, el blanco Martúe 2006 Chardonnay y el Martúe 2004 Especial.

- *Empresarios y bodegueros*

Dos empresarios de éxito están detrás de bodegas de prestigio radicadas en la región. Así, Alfonso Cortina, ex presidente de Repsol y actual presidente de Inmobiliaria Colonial, se encuentra al frente de Pago de Vallegarcía, bodega adscrita a Vinos de la Tierra de Castilla radicada en El Bullaque, provincia de Ciudad Real.



Asesorado en las viñas por Richard Smart y en la enología por Ignacio de Miguel y Adolfo Hornos, elabora tres vinos excelentes, bastante singulares, que han alcanzado elevadas puntuaciones en las principales guías del sector. Es el caso del blanco fermentado en barrica Vallegarcía Viognier (donde se ha demostrado la capacidad de adaptación de esta singular uva al suelo y al clima de la región), el Vallegarcía Syrah y el Vallegarcía Cabernet-Merlot.

El otro empresario que ha dirigido su pasión enológica hacia Castilla-La Mancha ha sido José María Entrecanales, presidente de Acciona, quien se ha instalado en La Verdosa, una enorme finca de la población toledana de Santa Cruz de Retamar, dentro de la Denominación de Origen Mérida, para poner en marcha La Casa de las Cuatro Rayas, de la que proceden los vinos Arrayán (el nombre de su barco).

Con el asesoramiento de Miguel Ángel de Gregorio, Entrecanales también ha optado por variedades foráneas, como la Petit Verdot, con la que ha obtenido grandes resultados. Este monovarietal junto al Syrah, el Merlot, el Cabernet Sauvignon y el excelente Premium (ensamblaje de 50 por 100 Syrah, 20 por 100 Cabernet Sauvignon, 15 por 100 Merlot y 15 por 100 Petit Merlot) son los vinos de la firma.

Personajes vinculados al mundo de la comunicación como José Miguel Monzón, El Gran Wyoming (en la cooperativa toledana Campo de Obispos, situada en el pueblo de Segurilla) o el periodista Víctor de la Serna, con su prestigioso Finca Sandoval, en Ledaña (Cuenca), dentro de la Denominación de Origen Manchuela, también se han incorporado al exitoso mundo de la enología castellano-manchega.

- *Amaya Arzuaga y Pago Florentino*

La diseñadora burgalesa Amaya Arzuaga, de 36 años, creó su propia empre-

sa en 1994. Habitual de las pasarelas tanto nacionales como internacionales, ha sido distinguida con numerosos reconocimientos, como la Medalla de Oro al Mérito a las Bellas Artes 2005.

Es asimismo una gran apasionada del vino y está vinculada al viñedo de Castilla-La Mancha, a través de la bodega Pago Florentino, nombre que homenajea a su propio padre, y que está situada en la localidad de Malagón, en Ciudad Real. La familia Arzuaga es también propietaria de Bodegas Arzuaga (Ribera del Duero) y La Colegiata (Ribera del Arlanza).

En 1997, Florentino Arzuaga aterrizó en Toledo, atraído por el mundo del aceite, en particular por la variedad de oliva Cornicabra que, en la zona de Montes de Toledo, alcanza su máxima expresión. Tras la adquisición de 150 hectáreas de olivos de esta variedad, comenzó la elaboración de aceite. Buscando nuevos terrenos para dar mayor carácter y personalidad al aceite encontró unos terrenos idóneos para la plantación pero no de olivos sino de viña. Se trata de la Finca La Solana, de una sola pieza y en cuyo centro se ubicó la bodega, rodeada de viñedos, cuya producción se destina al Pago Florentino.

En esta finca, como su propio nombre indica y gracias a la orientación sur, la insolación es muy abundante, por lo que el sistema de goteo se convierte en esencial para obtener ciclos vegetativos más largos. En tales circunstancias, la familia de la diseñadora ha sabido crear un vino moderno, de capa muy cubierta y donde prima la potencia de la fruta.

El Pago Florentino 2001 obtuvo 90 puntos del afamado crítico Robert Parker; y el Pago Florentino 2002 consiguió Medallas de Oro en las Selecciones Mundiales de Vinos Saq 2004 y en el Concurso de Ljubjana 2005 y Medallas de Plata en San Francisco y en el concurso Bacchus de la Unión Española de Catadores.



## Anexo

# Vinos de Castilla-La Mancha

### **Denominación de origen**

- Consejo Regulador de la DO  
Vino de Almansa  
C/ Méndez Nuñez, 5.  
Apartado de correos 158.  
02640 Almansa (Albacete)  
Tel: (+34) 967 34 02 58  
Fax: (+34) 967 31 08 42
  
- Consejo Regulador de la DO La Mancha  
Avda. Criptana, 73  
Apartado de correos 194  
13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real)  
Tel: (+34) 926 54 15 23  
Fax: (+34) 926 58 80 40  
consejo@lamanchado.es  
www.lamanchado.es
  
- Consejo Regulador de la DO Jumilla  
C/ San Roque, 15  
Apdo. correos 66  
30520-Jumilla (Murcia)  
Tel: (+34) 968. 781 761  
Fax: (+34) 968 781 900  
info@vinosdejumilla.com  
www.vinosdejumilla.org
  
- Consejo Regulador de la DO Manchuela  
C/ Matadero, 5  
02260-Fuentealbilla (Albacete)  
Tel: (+34) 967 477 535  
Fax: 967 477 505. domanchuela@lamanchuela.es  
www.do-manchuela.com
  
- Consejo Regulador de la DO Méntrida  
Avda. Cristo del Amparo 16  
45510 Fuensalida (Toledo)  
Tel: (+34) 925 78 51 85  
Fax: (+34) 925 78 41 54  
d.o.mentrida@retemail.es  
www.domentrida.es



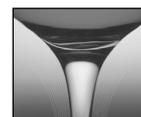
CASTILLA-LA MANCHA

- Consejo Regulador de la DO Mondéjar  
Plaza Mayor 10  
19110 Mondéjar (Guadalajara)  
Tel: (+34) 949 38 52 84  
Fax: (+34) 38 77 40  
crdom@crdomondejar.com
- Agrupación de Productores de Vino con DO Ribera del Júcar  
Plaza del Ayuntamiento, s/n  
16708 Pozoamargo (Cuenca)  
Tel: (+34) 969 387 182. do@vinosriberadeljucar.com  
www.vinosriberadeljucar.com
- Asociación Vitivinícola de Uclés  
Plaza Pelayo Quintero, 1  
16450 Uclés (Cuenca)  
Tel: (+34) 969 13 50 56  
www.vinosdeucles.es
- Consejo Regulador DO Valdepeñas  
C/ Constitución, 19.  
13300 Valdepeñas (Ciudad Real)  
Tel: (+34) 926 32 27 88  
Fax: (+34) 926 32 10 54.  
www.dovaldepenas.es  
crdovaldepenas@telefonica.net

### ***Vinos de pago***

- Bodega Dehesa del Carrizal  
Ctra. Navas de Estena-Retuerta del Bullaque.  
13194 Retuerta del Bullaque  
(Ciudad Real).  
Tel: (+34) 925 42 17 73  
www.dehesadelcarrizal.com
- Pagos de Familia, S.L.  
Finca Casa de Vacas  
45692 Malpica de Tajo (Toledo)  
Tel: (+34) 925 59 72 22  
Fax: 925 78 94 16  
pyacobi@valdepusa.com  
www.pagosdefamilia.com

.../...



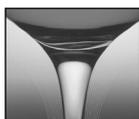
CASTILLA-LA MANCHA

- Finca Élez  
Ctra. de Ossa de Montiel al Bonillo  
02610- El Bonillo (Albacete)  
Tel: (+34) 967 58 50 03  
manuelmanzaneque@wanadoo.es  
www.manuelmanzaneque.com

- Pago Guijoso  
C/ Tesifonte Gallego 5, 1º  
02002 Albacete  
Tel: (+34) 967 19 32 22  
Fax: (+34) 967 19 32 92  
bodegas@sanchez-muliterno.com  
www.sanchez-muliterno.com

### ***Vino de la tierra de Castilla***

- Instituto de la Vid y del Vino de Castilla-La Mancha  
Ctra. Toledo-Albacete s/n  
13700 Tomelloso (Ciudad Real)  
Tel: (+34) 926 51 09 00/926 51 09 04  
Fax: (+34) 926 51 31 18  
ivvtomelloso@jccm.es  
www.jccm.es



CASTILLA-LA MANCHA