

BODEGAS FONTANA

03/05/07



Todos los premiados con sus respectivos diplomas, tras la celebración de la gala que tuvo lugar en Manzanares

Gran Selección

Reconocimiento a los productos «excelentes»

La localidad ciudadrealense de Manzanares ha acogido este año la entrega de los premios Gran Selección 2007 a los mejores vinos, aceites de oliva, quesos manchegos, azafranes y mieles que se elaboran en la región

TEXTO: ABC

CON la presencia de la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, y el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, la pasada semana se entregaron en el Gran Teatro de Manzanares (Ciudad Real) los premios «Gran Selección 2007», que reconocen a los mejores vinos, quesos manchegos, aceites de oliva, azafranes y mieles de la región.

En total, se concedieron 53 galardones distribuidos entre las diferentes modalidades que se establecen para cada uno de estos cinco productos.

Con la organización de estos premios, que este año cumplen su XVIII edición, el Gobierno regional pretende dar a conocer y promocionar la excelente calidad de algunos de los alimentos más emblemáticos de nuestra tierra, así como impulsar su comercialización.

Los premiados han sido: **Vinos.** Gran Selección: «Pingorote», vino tinto de más de dos años con más de seis meses en barrica (D.O. La Mancha). S. Cooperativa de Castilla-La Mancha San Isidro. Villanueva de Alcardete.

Los oros han sido: Vino Blanco: «Altos del Cabriel» (D.O. Manchuela). Cooperativa San Antonio Abad. Villamalea (Al-

bacete).

Vino Rosado: «Torre de Gazate» (D.O. La Mancha). Vinícola de Tomelloso, S.C.L.

Vino Tinto Joven: «Yugo» (D.O. La Mancha). Sociedad Cooperativa Cristo de la Vega. Socuëllamos (Ciudad Real)

Vino Tinto de menos de 2 años en barrica entre 1 y 6 meses: «Misterio de Fontana» (D.O. Uclés). Bodegas Fontana, S.A. Fuente de Pedro Naharro (Cuenca).

Vino Tinto de más de 2 años con más de 6 meses en barrica: «Pingorote» (D.O. La Mancha). S.C. de Castilla-La Mancha San Isidro. Villanueva de Alcardete.

Vino Tinto de más de 3 años

con más de 1 año en barrica: «Ojos del Guadiana» (D.O. La Mancha). Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha El Progreso. Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Vino Tinto de más de 5 años con más de 2 años en barrica: «Gran Oristan» (D.O. La Mancha). Juan Ramón Lozano, S.A. Villarrobledo (Albacete).

Vino Ecológico: «Vitis Natura» (Vino de la Tierra de Castilla). Vitis Natura S.L. Quintanar del Rey (Cuenca)

Vino Espumoso: «Alcardet» (D.O. La Mancha). Cooperativa Nuestra Señora del Pilar. Villanueva de Alcardete.

Queso Manchego. Gran Selección: «Montescusa». Quesos Lominchar, S.L. Corral de Almaguer (Toledo).

Los oros. Queso manchego industrial de media curación: Corcuera. Quesos Corcuera, S.L. La Puebla de Montalbán (Toledo)

Queso manchego industrial curado: «Montescusa». Quesos Lominchar, S.L. Corral de Almaguer (Toledo).

Queso manchego artesano de media curación: «Chisque-ro». Agrícola La Merced, S.A. Torre de Juan Abad (Ciudad Real)

Queso manchego artesano curado: «Villadiego». Agropecuaria Villadiego, S.L. Poblete (Ciudad Real).

Aceite de Oliva. Gran Selección: «Masía El Altet». Almazara Miguel de Gea Borredat.



Agramón (Albacete).

Los oros. Aceite de Oliva Virgen Extra con D.O.: «Arzuaga» (D.O. Montes de Toledo). Ifama, S.L. Noez (Toledo).

Aceite de Oliva Virgen Extra sin D.O.: «Masía El Altet». Almazara Miguel de Gea Borredat. Agramón.

Aceite de Oliva Virgen Extra Ecológico: «Alcudia Oro». Aceites Baos, S.A. Almodóvar del Campo (Ciudad Real).

Miel. Gran Selección: «Colmeneros Alcarreños» (romero). Cooperativa de Castilla-La Mancha de Apicultores de La Alcarria Conquense. Huelves (Cuenca).

Oro. Miel sin D.O.: «Las Obreras» (castaño). Buleo Miel, S.L. Minglanilla (Cuenca).

Azafrán de La Mancha. Gran Selección: «Saffroman». Antonio Sotos, S.L. Albacete

En su intervención, el presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, subrayó que «por razones de tradición, cultura e historia, nuestro sector agrícola y ganadero es mucho más que uno de los componentes del PIB regional».

En su opinión, estos premios «son la prueba de que estamos elaborando unos productos excelentes» y de que «con el esfuerzo de calidad que estamos realizando en esta tierra, nuestros productos son cada vez mejores y más competitivos».

El presidente regional aludió a la reforma de la OCM del Vino, asegurando que afecta a un sector estratégico para nuestra región y agradeció a la ministra Espinosa que Castilla-La Mancha tenga voz en las negociaciones con la Unión Europea.

El presidente autonómico apuntó que el Gobierno de España y el de Castilla-La Mancha estuvieron juntos en Bruselas defendiendo la posición de España y valoró el hecho de que el arranque de viñedo haya dejado de ser la base del proyecto de la futura OCM.

No obstante, José María Barreda apuntó que, a pesar que parece que la OCM no irá tan en contra de nuestros intereses como apuntaba en un principio, «hay que mantener la guardia alta». Asimismo, aseguró a la ministra que tiene su «apoyo para seguir defendiendo nuestros intereses en Bruselas al lado del Gobierno de España».

Elena Espinosa destacó que los consumidores cada vez son más exigentes y lo que más valoran al elegir un producto es su calidad, por lo que valoró el hecho de que Castilla-La Mancha haya sido la primera Comunidad Autónoma española en aplicar los nuevos reglamentos de calidad de la UE.