

**BODEGAS FONTANA**

25/04/07

28/04/07

VPE: 0,00  
 Difusión: 8.000  
 Audiencia: 8.000  
 Documento: 1/2  
 Archivo: 0000HE97  
 Sección:

Autor: REDACCION



Página:32

**MANZANARES** Los galardones fueron dados a conocer anoche en el Gran Teatro de Manzanares con la presencia

# Noche de gala para la entrega de los Gran Selección 2007

Modernizar e invertir en el sector agroalimentario, una prioridad de la JCCM

De todas las marcas presentadas destaca el elevado número del sector del vino

EL DÍA  
MANZANARES

**E**l presidente de Castilla-La Mancha, José María Barreda, entregó ayer en el Gran Teatro de Manzanares los premios "Gran Selección 2007", que reconocen a los mejores vinos, quesos manchegos, aceites de oliva, azafrañes 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, en una gala que estuvo presentada por el periodista Juan José de la Iglesia y el actor Javier Martín.

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.

Este certamen premia además la labor y el esfuerzo que realiza el sector agroalimentario de Castilla-La Mancha para elaborar productos de calidad, competitivos, seguros y adecuados a las demandas de los consumidores.

## LAS CATEGORÍAS PREMIADAS

Las categorías premiadas en vinos son: blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos de menos de dos años en barrica entre uno y seis meses, tintos de más de dos años con más de seis meses en barrica, tintos de más de tres años con más de un año en barrica, tintos de más de cinco años con más de dos años

en barrica, espumosos y vinos de producción ecológica.

En cada modalidad se conceden tres premios: Selección de oro, Selección de plata y Selección de bronce, excepto en los espumosos y en los ecológicos, apartados en los que se entrega únicamente un premio Selección de oro para el mejor vino en cada una de estas categorías. Además, se concede un premio Gran Selección para el mejor vino de Castilla-La Mancha.

En quesos manchegos, los galardones se reparten entre las siguientes categorías: artesano de media curación, artesano curado, industrial de media curación e industrial curado, concediéndose tres premios en cada una y un premio Gran Selección para el mejor

lardón Gran Selección a la mejor miel.

Por último, en azafrán se reconoce con un premio Gran Selección al mejor producto presentado con la Denominación de Origen "Azafrán de La Mancha".

El concurso "Gran Selección" se inició en 1990 en la modalidad de vinos y, año a año, se fueron incorporando nuevos productos: en 1993 el queso manchego; en 1994 el aceite de oliva virgen; en 1998 la miel; en 2003 el azafrán; y en 2005 el vino y el aceite ecológicos.

En toda esta trayectoria han conseguido una gran consolidación, tanto en el número de participantes como en la calidad de las marcas que concurren anualmente, convirtiéndose en una de las citas ineludibles para el sector agroalimentario de la región.

## LOS PREMIADOS

**Quesos Villadiego recibió el primer premio en Queso Manchego Artesano Curado**

## FOCAL 2000

**Es un conjunto de programas de ayudas para fomentar la calidad del sector**

queso manchego.

Las modalidades que se premian en aceite de oliva virgen extra son dos: con denominación de origen y sin denominación de origen. Se entregan tres premios en cada una de las categorías, un premio Selección de oro para el mejor aceite de oliva ecológico, y también se premia con un Gran Selección al mejor aceite de la región.

Para las mejores mieles se entregan tres premios para las mieles con Denominación de Origen "Miel de La Alcarria" y otros tres para las que no tienen denominación de origen, así como un ga-

## 379 SOLICITUDES PRESENTADAS

La Consejería de Agricultura recibió este año un total de 379 solicitudes para participar en este concurso en el conjunto de productos: vino, queso manchego, aceite de oliva virgen extra, miel y azafrán de La Mancha.

De las marcas presentadas, vuelven a destacar en número las pertenecientes al sector del vino, con un total de 256 distribuidas en las siguientes categorías: 50 en vinos blancos, 25 en rosados, 46 en tintos jóvenes, 34 en tintos de menos de dos años, 45 en tintos de más de dos años, 34 en tintos de más de tres años, 16 en tintos de más de cinco años y 6 en espumosos. Repartidos entre estas categorías se han presentado 17 vinos elaborados con uvas de cultivo ecológico.

En aceite de oliva virgen concurren 27 marcas, de las que 11 están adscritas a las denominaciones de origen "Montes de Toledo", "Aceite de La Alcarria" y "Campo de Montiel"; 14 compitieron en la categoría de aceites sin denominación de origen; y dos en aceite ecológico.

En queso manchego participaron 68 marcas: 19 en la modalidad de artesano de media curación, 17 en artesano curado, 16 en industrial de media curación y otras 16 en industrial curado.

En la categoría de miel se pre-



El presidente regional y la ministra de Agricultura en la entrega del premio al presidente

## JOSÉ MARÍA BARREDA, PRESIDENTE REGIONAL

**"Elaboramos productos excelentes"**

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 opinión del presidente Barreda, los Premios "Gran Selección" 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, que inició su intervención felicitando a los 53 premiados y a todos los que han participado en este certamen, aludió en su intervención 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. 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".



del Barreda y la ministra de Agricultura



de la Cooperativa "Virgen de las Viñas" de Tomelloso, Rafael Torres.

LOS DATOS

Listado de todos los premios "Gran Selección"

- 1- VINOS.**
- VINO BLANCO. Selección de Oro**  
 ALTOS DEL CABRIEL (D.O. Manchuela)  
 Cooperativa San Antonio Abad Villamalea (Albacete)
- Selección de Plata**  
 TOMILLAR (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa Virgen de las Viñas Tomelloso (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 VIÑA RECREO (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha San Isidro Labrador Las Pedroñeras (Cuenca)
- VINO ROSADO. Selección de Oro**  
 TORRE DE GAZATE (D.O. La Mancha)  
 Vinícola de Tomelloso, S.C.L. Tomelloso (Ciudad Real)
- Selección de Plata**  
 YUNTERO (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa Jesús del Perdón Manzanares (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 SEÑORÍO DE VAL (D.O. Valdepeñas)  
 Bodegas Casa de la Viña Alhambra (Ciudad Real)
- VINO TINTO JOVEN. Selección de Oro**  
 YUGO (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa Cristo de la Vega Socuéllamos (Ciudad Real)
- Selección de Plata**  
 CANFORRALES (D.O. La Mancha)  
 Cooperativa Nuestra Señora del Rosario El Provencio (Cuenca)
- Selección de Bronce**  
 HIGUERUELA (D.O. Almansa)  
 Sociedad Cooperativa Santa Quiteria Higuera (Albacete)
- TINTO DE MENOS DE DOS AÑOS. Selección de Oro**  
 MISTERIO DE FONTANA (D.O. Uclés) Bodegas Fontana, S.A. Fuente de Pedro Naharro (Cuenca)
- Selección de Plata**  
 ALLOZO (D.O. La Mancha)  
 Bodegas Centro Españolas, S.A. Tomelloso (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 YELMO DE PEÑARROYA (D.O. La Mancha)  
 Cooperativa Nuestra Señora de Peñarroya Argamasilla de Alba (Ciudad Real)
- VINO TINTO DE MÁS DOS AÑOS. Selección de Oro**  
 PINGOROTE (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha San Isidro Villanueva de Alcardete (Toledo)
- Selección de Plata**  
 TOMILLAR (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa Virgen de las Viñas Tomelloso (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 VEGA ZACATENA (D.O. La Mancha)  
 Jacinto Jaramillo e Hijos, S.L. Torralba de Calatrava (Ciudad Real)
- VINO TINTO DE MÁS DE TRES AÑOS. Selección de Oro**  
 OJOS DEL GUADIANA (D.O. La Mancha)  
 Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha El Progreso Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)
- Selección de Plata**  
 VEGAVAL PLATA (D.O. Valdepeñas)  
 Miguel Calatayud, S.A. Valdepeñas (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 ALBA DE LOS INFANTES (D.O. Valdepeñas)  
 Bodegas J. Ramírez, S.L. Valdepeñas (Ciudad Real)
- VINOS DE MÁS DE CINCO AÑOS. Selección de Oro**  
 GRAN ORISTAN (D.O. La Mancha)  
 Juan Ramón Lozano, S.A. Villarrobledo (Albacete)
- Selección de Plata**  
 ARIUM (D.O. Valdepeñas)  
 Félix Solís, S.A. Valdepeñas (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 DON AURELIO (D.O. Valdepeñas)  
 Bodegas Navarro López Valdepeñas (Ciudad Real)
- VINO ECOLÓGICO. Selección de Oro**  
 VITIS NATURA (Vino de la Tierra de Castilla)  
 Vitis Natura S.L. Quintanar del Rey (Cuenca)
- VINO ESPUMOSO. Selección de Oro**  
 ALCARDET (D.O. La Mancha)  
 Coop.Nuestra Señora del Pilar Villanueva de Alcardete (Toledo)
- 2- QUESO MANCHEGO. - INDUSTRIAL DE MEDIA CURACIÓN**
- Selección de Oro**  
 CORCUERA Quesos Corcuera, S.L. La Puebla de Montalbán (Toledo)
- Selección de Plata**  
 ROBLEVEGA Compañía Quesera y Agropecuaria, S.A. Villarrobledo (Albacete)
- Selección de Bronce**  
 MAESE MIGUEL Industrial Quesera Cuquerella, S.L. Malagón (Ciudad Real)
- INDUSTRIAL CURADO**
- Selección de Oro**  
 MONTESCUSA Quesos Lomínchar, S.L. Corral de Almaguer (Toledo)
- Selección de Plata**  
 VILLACENTENO Lácteas García Baquero, S.A. Alcázar de San Juan (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 DON CAYO Queserías Villamayor, S.L. Villamayor de Santiago (Cuenca)
- ARTESANO DE MEDIA CURACIÓN**
- Selección de Oro**  
 CHISQUERO Agrícola La Merced, S.A. Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
- Selección de Plata**  
 PULIDO Quesos Pulido Santa Cruz de la Zarza (Toledo)
- Selección de Bronce**  
 NAVALOSHACES Agropecuaria Navaloshaces, S.L. Corral de Calatrava (Ciudad Real)
- ARTESANO CURADO**
- Selección de Oro**  
 VILLADIEGO Agropecuaria Villadiego, S.L. Poblete (Ciudad Real)
- Selección de Plata**  
 DEHESA DE LOS LLANOS Dehesa de Los Llanos, S.L. Albacete
- Selección de Bronce**  
 CHISQUERO Agrícola La Merced, S.A. Torre de Juan Abad (Ciudad Real)
- 3- ACEITE DE OLIVA CON DO. Selección de Oro**  
 ARZUAGA (D.O. Montes de Toledo) Ifama, S.L. Noez (Toledo)
- Selección de Plata**  
 YAMILA Sociedad Cooperativa Agrícola Nuestra Señora de La Antigua (D.O. Campo de Montiel)  
 Villanueva de los Infantes (Ciudad Real)
- Selección de Bronce**  
 OLIMORA (D.O. Montes de Toledo)  
 Sociedad Cooperativa de Castilla-La Mancha Nuestra Señora de La Antigua Mora (Toledo)
- ACEITE DE OLIVA SIN DO. Selección de Oro**  
 MASÍA EL ALTET Almazara Miguel de Gea Borredat Agramón (Albacete)
- Selección de Plata**  
 BENIZAR ACECASA, S.L. Hellín (Albacete)
- Selección de Bronce**  
 ACEITES R. LENCINA Aceites R. Lencina, S.L. Hellín (Albacete)
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO. Selección de Oro**  
 ALCUDIA ORO Aceites Baos, S.A. Almodóvar del Campo (Ciudad Real)
- 4- MIEL. -DO LA ALCARRIA. Selección de Oro**  
 COLMENEROS ALCARREÑOS (romero) Cooperativa Apicultores de La Alcarria Conquense Huelves (Cuenca)
- Selección de Plata**  
 TÍO FÉLIX (espiego) Apícola Puente Nuevo Caspuenas (Guadalajara)
- Selección de Bronce**  
 MIEL DE TORRONTERAS (espiego) Apícola Torronteras Escamilla (Guadalajara)
- MIEL SIN DO. Selección de Oro**  
 LAS OBRERAS (castaño) Buleo Miel, S.L. Minglanilla (Cuenca)
- Selección de Plata**  
 MIELES SISANTE (romero) Mielles Sisante Sisante (Cuenca)
- Selección de Bronce**  
 CASAS DE ABRIL (romero) Api-Mancha, S.L. Barrax (Albacete)
- 5- AZAFRÁN. Gran Selección**  
 SAFFROMAN Antonio Sotos, S.L. Albacete

sentaron 25 muestras, de las que 14 están adscritas a la Denominación de Origen "Miel de La Alcarria" y las 11 restantes no están amparadas bajo dicha denominación. Por último, en el caso del azafrán de La Mancha, se presentaron en total tres marcas.

**LA INDUSTRIA AGROALIMENTARIA EN CASTILLA-LA MANCHA**

Una de las prioridades del Gobierno de Castilla-La Mancha ha sido y es la modernización y el impulso del sector agroalimentario de la región, con el fin de alcanzar cotas de calidad y competitividad en sus productos.

Este compromiso del Ejecutivo castellano-manchego, así como el esfuerzo inversor del sector agroalimentario de la región, se refleja en que en el periodo 2000-2006, a través del Programa de Fomento de la Calidad Agroalimentaria (FOCAL 2000), la industria agroalimentaria de Castilla-La Mancha ha invertido casi 1.600 millones de euros, unas in-

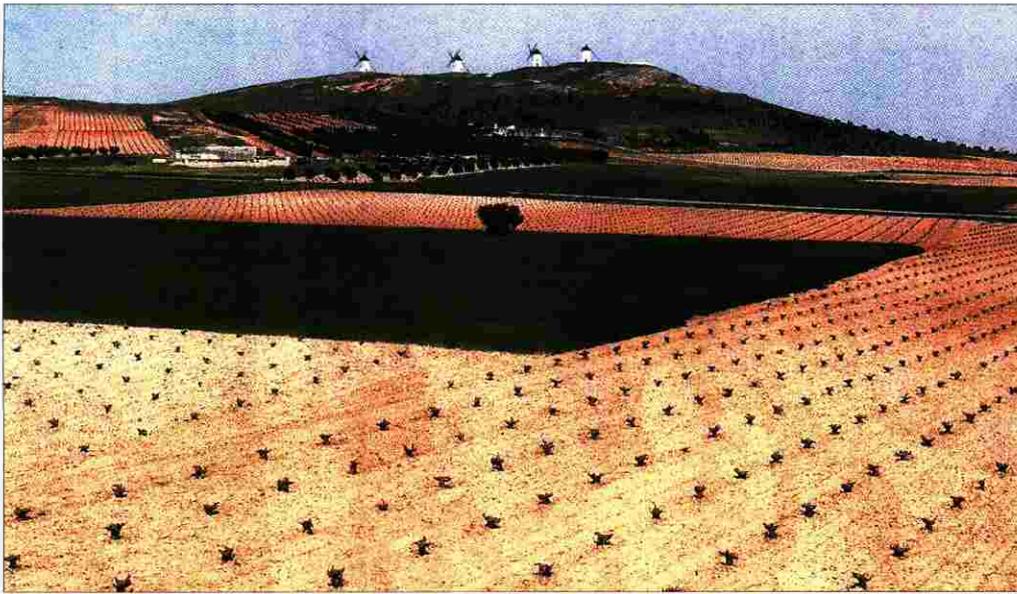
versiones que han recibido 387,1 millones de euros en ayudas del Gobierno autónomo.

FOCAL 2000 es un conjunto de programas de ayudas para fomentar la calidad en el sector agroalimentario de Castilla-La Mancha en conjunto, desde los procesos de fabricación y la tecnología empleada hasta las más modernas técnicas de comercialización y el diseño y presentación de los productos.

Junto a estos programas, la reciente aprobación de la Ley de Calidad Agroalimentaria, que contempla la creación de una marca de calidad para los alimentos de Castilla-La Mancha; la presencia en ferias y salones agroalimentarios regionales, nacionales e internacionales; la edición de diferentes publicaciones y la convocatoria de certámenes como "Gran Selección" y "Joven Airén" son otras muestras del compromiso del Gobierno regional con la promoción de los productos y con la búsqueda de nuevos mercados.



Autor: CARLOS DELGADO



Paisaje típico manchego, en las cercanías de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), con plantaciones de viñedos y con molinos de viento al fondo.

SANTI BURROS

# Grandes que van por libre

## Vinos de la Tierra incluye algunos de los mejores tintos manchegos

Las parcas tierras dan aquí vinos de gran expresividad. Bodegas audaces como Ercavio o Martúe apuestan por la calidad más allá de las denominaciones de origen.

CARLOS DELGADO

Hasta hace poco, hablar de vino de la tierra era sinónimo de producto mediocre, cuando no imbebible. Se suponía que bajo tal concepto genérico se cobijaban los que no querían o podían encuadrarse dentro de una denominación de origen. Pero los tiempos y las cosas han cambiado. ¡Y de qué manera! La contraetiqueta se ha convertido demasiadas veces en una coartada comercial para vinos que en casos no pasan de correctos. Y por el otro lado, también ha cambiado la percepción del consumidor, que está dispuesto a probar vinos sin aferrarse a los reclamos tradicionales.

Los bodegueros se enfrentan a la necesidad estratégica de conquistar nuevos mercados y satisfacer las nuevas tendencias. Por eso, no cabe extrañarse ante el hecho de que cada vez más bodegas castellano-manchegas prescindan de la cobertura que la inscripción en una de sus nueve DO supone, y se lancen al mercado a pecho descubierto, con sus botellas sólo adornadas por el nombre y el prestigio de quien lo elabora. Son los vinos de la Tierra de Castilla-La Mancha,

un lugar cada vez más transitado y donde se encuentran hoy algunos de los mejores tintos de esta comunidad, en la que las apabullantes magnitudes de vino y viñedo crean una falsa idea de unidad. El bosque no deja ver los árboles, cuando son los árboles los que marcan el futuro. No hay que olvidar un dato apabullante: el 50% del viñedo español se concentra en esta comunidad.

El ejemplo cunde incluso entre las cooperativas, como la del Rosario

Pero hay bodegueros audaces como la familia Cantarero, toda una institución en el mundo vitivinícola manchego, donde ejerce una notable influencia gracias, entre otras cosas, al buen ejemplo de sus vinos de calidad, como Fontal. Ellos no han dudado en elaborar sus marcas de mayor categoría, como Quercus y Dueto, como Vinos de la Tierra. Son tintos de gran expresividad en

tierras parcas y sobrias. Por esta senda han seguido numerosas bodegas como Martúe, situada en La Guardia. Su tinto Especial es un buen ejemplo de los aires vanguardistas y renovadores que imperan hoy en la región castellano-manchega. Ejemplo que cunde incluso entre las cooperativas, como la del Rosario, con su espectacular Cánfora Pie Franco. O la aventura de tres enólogos amigos: Margarita Madrigal, Alexandra Schmedes y Gonzalo Rodríguez, que han creado con Bodegas Ercavio un referente de máximo nivel. Ya a lo grande, está la finca Vallegarcía, de Alfonso Cortina, donde Ignacio de Miguel elabora el que tal vez sea el mejor syrah castellano, junto con el de Calzadilla, del inefable y entusiasta Francisco Uribe. La lista crece sin parar hasta abarcar cerca de una veintena de vinos excelentes o rondando la excelencia como Ardales de Arúspide, Agios, Kios Élite, Amigos Torre de Barreda, Secua de Finca La Estacada, Ilex Coupage, Magnificus, Infinitus, Pago Florentino, Montalvo Wilmot Colección Privada, Agios, Pago del Ama, Pago de Luna, Finca Coronado, Selectus de los Aljibes, Dionisos, Montreaiga, Olimpo y un largo etcétera en continuo desarrollo.

La dignificación y apoyo a los Vinos de la Tierra de Castilla-La Mancha se está traduciendo en una espectacular mejora vitivinícola: reconversión de viñedo hacia el tempranillo (cencibel) y los varietales nobles foráneos; inversiones tecnológicas y creación de un impresionante parque de barricas para la crianza; contratación generalizada de nuevos enólogos con amplia visión y experiencia en vinos de calidad; aparición de un nutrido grupo de vinos de gama alta a buen precio. El resultado se refleja en un aumento generalizado de la calidad de los vinos castellano-manchegos. Los árboles, finalmente, comienzan a mostrar su singularidad y excelencia.



### DUETO DE FONTANA 2003

R. Fontana. Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). 969 12 54 33. DO: Vinos Tierra de Castilla. Tinto crianza, 14%. Cepas: merlot y cabernet sauvignon. Precio: 32. Puntuación: 9,2/10.

Madera integrada con la potencia domada y elegante, basada en una intensa frutuosidad madura, sensual, sabores golosos y delicados a mermelada de frutillos silvestres rojos y negros; notas de especias y toques de torrefactos.



### VALLEGARCÍA SYRAH 2004

Pago Vallegarcía. Retuerta del Bullaque (Ciudad Real). 915 74 55 34. DO: Vinos de la Tierra de Castilla. Tinto crianza, 15%. Cepas: syrah. Precio: 21. Puntuación: 9,1/10.

Poderosa concentración, lleno de fruta madura, compotada, que se funde con las especias y los tostados. Muy sabroso, llena el paladar de fresca golosina frutal, con recuerdos entrañables a hollejo, de telúrica impresión mineral.



### PAGO FLORENTINO 2004

La Solana. Malagón (Ciudad Real). 983 68 11 46. DO: Vinos de la Tierra de Castilla. Tinto crianza, 14%. Cepas: tempranillo. Precio: 11. Puntuación: 9/10.

Paisaje aromático intenso a frutillos negros y fondo de madera, tostados y especias. Sabroso, potente, con recuerdos de hollejo, algo alcohólico pero fresco, taninos maduros; regusto a mermelada ácida de moras y ciruelas.



### MARTÚE ESPECIAL 2004

Martúe La Guardia. La Guardia (Toledo). 925 12 33 33. Tinto crianza, 14,5%. Cepas: syrah, cabernet sauvignon y merlot. Vinos de la Tierra de Castilla. Precio: 12. Puntuación: 8,9/10.

Vino pletórico de fruta roja y negra, madera ajustada que aporta una pátina de especias y tostados. Potente y cremoso, bien constituido, con un impacto goloso y un leve frescor balsámico que acaba en el regusto a regaliz.



### SECUA 2002

Finca La Estacada. Tarancón (Cuenca). 969 32 70 99. DO: Vinos de la Tierra de Castilla. Tipo: tinto crianza, 13,5%. Cepas: cabernet sauvignon y syrah. Precio: 25. Puntuación: 8,9/10.

Su aroma muestra la complejidad de frutas silvestres y madera, con notas de cacao, torrefacto, cedro, y un soplo balsámico. Boca de gran viveza, con taninos frutuosos, sensación fresca que termina en un regusto frutal.



### LA PLAZUELA 2001

Mas que Vino Global. Dosbarrios (Toledo). 941 30 26 14. DO: Vinos de la Tierra de Castilla. Tinto crianza, 14%. Cepas: tempranillo y garnacha. Precio: 28. Puntuación: 8,8/10.

Un vino evolucionado: notas de reducción elegantes y fruta madura y cálida. Notas complejas de especias, tostados, licor de casis, y madera integrada. En boca es redondo, potente, con un paso fresco, ligeramente ardiente.

## CUATRO PAGOS EXCLUSIVOS

CASTILLA-LA MANCHA ha sido pionera en la definición y reglamentación de los llamados vinos de pago, la punta de personalidad en el mar de su inmensa producción vitivinícola, más allá de los vinos de la tierra y las nueve denominaciones de origen de la región.

Todo empezó en el verano de 2000, cuando se firmó el decreto por el que se creaban las denominaciones de

origen para vinos de calidad procedentes de pagos determinados. Nació así una especie de *grands crus* al estilo borgoñés en España.

El decreto precisa las condiciones necesarias, y muy exigentes, para poder acceder a esas denominaciones: terruños de gran calidad claramente delimitados, con plantaciones de las variedades recomendadas para la comunidad autónoma, con datos

certificados de rendimientos y calidades durante al menos cinco años, con vinos que logren las más altas calificaciones de los medios especializados españoles y extranjeros y obtengan en el mercado precios de gama alta.

Cada pago deberá presentar un pliego de condiciones describiendo sus prácticas vitícolas y de elaboración, a cuyo mantenimiento se compromete la

propiedad para poder mantener así la denominación.

Fue una decisión muy discutida en su momento, pero al final ha tenido cabida en la reciente ley del vino, donde se reconoce la categoría de "vinos de pago". Inicialmente, sólo dos fincas obtuvieron oficialmente esta prestigiosa calificación: **Finca Elaz**, situada en El Bonillo (Albacete), de la que es propietario e impulsor

infatigable Manuel Manzanaga, y **Dominio de Valdepusa**, en Malpica de Tajo (Toledo), obra ejemplar del pionero Carlos Falcó, marqués de Grifón. Con el tiempo, la lista ha ido creciendo hasta abarcar las fincas **Pago el Guijoso**, de Sánchez Multedo, y **Dehesa del Carrizal**, propiedad de Marcial Gómez Sequeira, cuyos vinos elabora el enólogo *tototerrero* Ignacio de Miguel.