



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº100 / Octubre 2018

# 100



**PARCITANK, S.A.**

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLEMENTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN MICROMECAJAS

**BOINA-PARCITANK** convertirá cualquier depósito existente en un sistema siempre lleno.

Una solución innovadora para la óptima conservación del vino en sus depósitos.



**Ventajas:**

- Diámetros entre 1.5 y 5 metros.
- Ligero y flexible.
- Flota y cuando se da presión ( $\pm 0.2$  bar) se transforma en una superficie rígida y totalmente plana.
- Material plástico en TPU, con certificación alimentaria y de fácil limpieza.

Para cualquier consulta visite [www.parcitank.com](http://www.parcitank.com) o envíe un email a [parcitank@parcitank.com](mailto:parcitank@parcitank.com)

## PROTEGE EL FRUTO DE TU TRABAJO **SEGURO INTEGRAL DE VIÑEDO** TU FUTURO EN MANOS PROFESIONALES

Contrata las opciones más completas **antes del 20 de diciembre**

- NUEVAS VENTAJAS -

- Incrementos de valoración de diversas variedades de uva con DO.
- Nueva base de datos. Tu rendimiento actualizado.
- Mayores rendimientos zonales asegurables contra todos los riesgos.
- Además con más opciones y mayores garantías.
- Importantes subvenciones y descuentos.
- 10% de reducción de tarifa en tu seguro.

**Te garantizamos el asesoramiento  
y la financiación**



El Origen del Vino

# Sumario

## staff

### Edita:

Interprofesión del  
C.R.D.O La Mancha

### Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

### Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

### Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

### Imagen de portada

José Ramón Luna de la Ossa

### Administración:

Avd. Criptana, 73  
13600 Alcázar de San Juan  
(Ciudad Real)  
Telf: 926 541 523  
Fax: 926 588 040  
Correo electrónico:  
consejo@lamanchawines.com

### Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

### Imprime:

Lince Artes Gráficas





### Depósito Legal:

CU-224-1997

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

### Redes Sociales:

-  [www.facebook.com/vinosdelamancha](http://www.facebook.com/vinosdelamancha)
-  [www.youtube.com/vinodelamancha](http://www.youtube.com/vinodelamancha)
-  [www.twitter.com/vinodelamancha](http://www.twitter.com/vinodelamancha)
-  [es.pinterest.com/vinodelamancha](http://es.pinterest.com/vinodelamancha)



Editorial .....	<b>2</b>
Saluda Presidente de Castilla La Mancha.....	<b>3</b>
Saluda del Presidente de Globalcaja .....	<b>4</b>
Saluda del Consejero de Agricultura.....	<b>5</b>
Saluda del Presidente de Diputación de Albacete.....	<b>6</b>
Saluda del Presidente de Diputación de Ciudad Real .....	<b>7</b>
Saluda del Presidente de Diputación de Cuenca .....	<b>8</b>
Felicitación y saluda del ámbito productor y comercializador .....	<b>9</b>
Especial vendimia.....	<b>15</b>

## Promoción exterior

London WineFair, la cita en la capital británica .....	<b>26</b>
El consumo mundial de vino según la OIV.....	<b>28</b>
World Wine Meeting de Chicago .....	<b>30</b>
Vinexpo en Hong Kong .....	<b>32</b>

## Noticias

Promoción de verano en el Cantábrico .....	<b>38</b>
VI Premios <i>Airén por el mundo</i> .....	<b>40</b>
Premios Gran Selección .....	<b>42</b>
Hacia una nueva ruta del vino en La Mancha.....	<b>44</b>
Copas listas para degustar la nueva añada.....	<b>46</b>
Concurso de catadores en Las Pedroñeras.....	<b>49</b>
XIX edición de FERAGA .....	<b>49</b>
Una vida volcada en el cooperativismo.....	<b>50</b>
Convenio con la Diputación de Ciudad Real.....	<b>50</b>
España, un país de Quijotes.....	<b>51</b>
Fiestas de Manchavino en Socuéllamos.....	<b>52</b>
Un día de <i>movimiento</i> para brindar .....	<b>53</b>
Publirreportaje Agroseguro.....	<b>54</b>
Veranos de premios y galardones .....	<b>56</b>
De feria y fiestas en Tomelloso.....	<b>59</b>
Maestro del vino estival .....	<b>62</b>
Bodegas Símbolo, mecenas del Arte .....	<b>63</b>
Escaparate de los vinos manchegos en Madrid .....	<b>64</b>
Filosofía <i>WineRunner</i> .....	<b>66</b>

## Vino, arte y cultura

Entre vinos y corcheas.....	<b>68</b>
El <i>Sancho</i> que sueña gigantes, por Hugo de la Riva .....	<b>70</b>
El realismo del pincel vuelve a Tomelloso .....	<b>73</b>
El vino en la Antigua Roma .....	<b>75</b>
Tercer accésit vino y cultura .....	<b>84</b>
Diario de un vino tinto, historias de vendimia .....	<b>90</b>

## Vino y gastronomía

Recetas de vendimia: Arrope manchego .....	<b>95</b>
--	-----------



# Editorial

## Centuria de ilusiones en *Consejo Abierto*

Tan cotidianos como el lenguaje, tan necesarios como la propia comunicación para el ser humano. Usados al azar, pueden parecer un juego. Sin embargo, su presencia no es arbitraria sino vital. Su ayuda es imprescindible para elementos contables. Sin los números no podríamos cuantificar objetos, momentos, fechas y también por su reflejo y significado, recuerdos, nostalgias, retos e ilusiones.

Es el caso de la revista que sostienes en tus manos. Tras **29 años** saliendo a la calle, llegando a diferentes rincones de la geografía española, *Consejo Abierto* alcanza la cifra redonda de las **100 publicaciones**.

Aquel 1989 fue un año determinante en acontecimientos para el devenir de la Historia Contemporánea, con las sucesivas revoluciones en los países del Este, la caída del Muro de Berlín y la consecuente disolución del bloque soviético.

También, algo cambiaría para el sector vitivinícola manchego, que tendría a partir de aquel mes de **marzo de 1989**, un nuevo cauce de expresión para los vinos DO La Mancha, con el alumbramiento de *Consejo Abierto*.

Se imprimía el I número de una publicación con una vocación de apertura, “*para que el viticultor manchego entre sin tropiezos en su propia casa*”, decían aquellas primeras líneas.

En el recuerdo no podemos sino recordar a todas aquellas personas que fueron testigos del I *Consejo Abierto*, modesto en sus inicios y medios, pero rebotante de ilusión como altavoz de

la calidad de los vinos DO La Mancha. Por aquel entonces, su presidente, **Salvador Jareño**, y el secretario, **Alfonso Alonso**, junto a otros quince vocales, impulsaron el proyecto.

Lógicamente, los medios y los tiempos han cambiado al compás de un sector que también ha experimentado un sustancial cambio de modernización para sus vinos en DO La Mancha. Los retos digitales en una sociedad que digiere el mensaje informativo con otras pautas ha llevado a *Consejo Abierto* a una transformación, diversificando sus contenidos, más abiertos, divulgativos en el maridaje eterno que aporta siempre el vino y la cultura, su cultura.

En respeto por aquellos que lo vivieron y aquellos que ya no están, queremos rendir homenaje y recuerdo a aquellos primeros redactores como **Miguel Espadas, Carlos Tinajero, S. Jiménez, C. Gardés, Javier A. Camacho, Ángel Bernao o René H. Montarcé Rieu**, cuya vocación comunicadora y su pasión por el vino les llevo a forjar una idea abriendo el Consejo “de par en par”.

El tiempo, aliado caprichoso en el vino, ha querido que este número 100 de *Consejo Abierto* llegue precisamente en otoño, en plena vendimia, con la ilusión de un ciclo de vid(a) renovado.

Brindaremos entonces con los nuevos vinos de la cosecha, todavía en pañales, pero cargados de la vitalidad frutal en la nueva añada.

Como aquellas cepas viejas y cansadas, que merecen nuestro respeto, se cuentan por centenarias las veces que Consejo Abierto ha visitado su casa.



# Saluda

presidente de  
Castilla La Mancha



El otoño es temporada de oro para cualquier comarca con cultura vitivinícola, y cita anual con el pasado, el presente y, sobre todo, el futuro, en nuestra región. No se entiende La Mancha como país, como cultura, como concepto, sin el ajeteo de la vendimia: en los viñedos, en los hogares, en las cooperativas, en los caminos; sin la emoción de la primera pisada o la confirmación del grado de excelencia de la cosecha de este año.

Pero para entender no basta con sentir. Hay que conocer, hay que pensar, hay que contrastar y reflexionar, hay que comentar... intercambiar opiniones, valorar los datos, transmitir propuestas, recabar respuestas, compartir información. Y ese papel lo viene cumpliendo en la comarca manchega durante estos cien números de periodismo especializado, Consejo Abierto, la revista que edita el Consejo Regulador de la D.O. La Mancha. Revista que es, además, un ejercicio de transparencia.

Un medio de calidad que es, por eso mismo, imagen de calidad de los vinos con D.O. La Mancha, y por supuesto, de los vinos de Castilla-La Mancha, de los que son bandera y embajadores.

Mi enhorabuena por este número cien, y sobre todo, mi reconocimiento a la importancia que el vino, en general, y la D.O. La Mancha en particular, tienen para una región que aspira a liderar la transformación del sector en Europa, objetivo con el que Castilla-La Mancha vuelve a ostentar la presidencia de la Asamblea de Regiones Europeas Vitícolas (AREV), mientras seguimos superando cifras de exportación y producción año tras año gracias a una política de colaboración, integración y formación permanente.

Un brindis muy especial

**Emiliano García-Page Sánchez**  
*Presidente de Castilla-La Mancha*

# Saluda

## Presidente de Globalcaja



Desde este rincón de La Mancha y, aprovechando la oportunidad que se me brinda en este número 100 de la revista CONSEJO ABIERTO, quiero felicitar a la D.O. Mancha, a su Presidente y a todos los miembros de este Consejo Regulador por su incansable trabajo dedicado a poner en valor la historia de una tierra dedicada, desde que el hombre tiene memoria, al vino.

Una tierra que nos ha visto crecer, criarnos entre viñas y escuchar las innumerables historias que nuestros antepasados vivieron en los lagares, como base de nuestra tradición y valores, en busca de un desarrollo cultural sostenible que soporte el paso del tiempo.

El gran potencial de la Mancha es su viñedo, arraigado a la zona desde hace varias generaciones. Los pueblos, las personas que los habitan han cuidado del patrimonio vitícola durante varios siglos y hoy podemos presumir de formar parte del mayor viñedo del mundo.

Y todo ello lo ha sabido conservar y representar de manera encomiable la D.O. La Mancha desde sus orígenes, en su defensa de la viticultura de su Zona de Producción mediante la garantía, la calidad y la promoción de sus vinos.

Globalcaja siempre ha caminado codo con codo en esta andadura y nuestro objetivo es compartir desde el corazón de la Mancha, nuestro compromiso social en fortalecer el sector agrario buscando la innovación, las sinergias, el dimensionamiento, la internacionalización y la competitividad.

Los lectores de “Consejo Abierto” pueden estar seguros de que, en la búsqueda de un sector equilibrado, vertebrado y competitivo, capaz de abordar con suficiencia los retos que se plantean en el mercado, pueden contar con nosotros.

Mi más sincera felicitación por este número 100 y por el trabajo realizado, ya que el amor por la tierra, por lo nuestro es la base fundamental para comprender el origen como un factor definitorio en el progreso humano.

**Carlos de la Sierra**  
Presidente de Globalcaja

# Saluda

## Consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

Mis más sinceras felicitaciones por estos 100 números de 'Consejo Abierto', una publicación referente en un sector muy significativo y motor de nuestra región: el agroalimentario, en un territorio, el de La Mancha, donde se asienta una de nuestras nueve denominaciones de origen que llevan el nombre de la región a todo el mundo a través de sus vinos.

Como consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha no puedo nada más que valorar la trayectoria de un medio de comunicación, en estos tiempos que corren, que es muestra del esfuerzo que a diario realizan con pasión todos y cada uno de los integrantes de este proyecto.

Un proyecto impulsado desde la Interprofesional del C.R.D.O La Mancha y con el que se da una capacidad de respuesta profesional de las bodegas particulares y cooperativas y se pone de manifiesto el compromiso de un sector y una sociedad, la nuestra, que cada vez se identifica más con los vinos de La Mancha.

Y este Gobierno al que tengo el honor de pertenecer muestra a diario ese compromiso con el sector, con un apoyo constante al mismo, en un impulso permanente por la calidad diferenciada y un apoyo por la promoción de lo



que es nuestro y nos hace llegar a todos los rincones del mundo con aquello que nace en nuestra tierra.

Os animo a seguir en esta línea, porque vuestro trabajo es imprescindible en una tierra como la nuestra, en la que, gracias al esfuerzo de viticultores y bodegas, la economía y la vida de nuestros pueblos sigue girando alrededor del vino.

Un abrazo.

**Francisco Martínez Arroyo**  
Consejero de Agricultura, Medio  
Ambiente y Desarrollo Rural

# Saluda

## Presidente de la Diputación Provincial de Albacete

Estimados amigos y amigas de la DO La Mancha y lectores fieles de 'Consejo abierto',

Os saludo con motivo de la publicación del ejemplar número cien de vuestra revista; cifra nada despreciable que no hubiera podido alcanzarse sin la ilusión y la profesionalidad de quienes trabajan en ella y la han convertido en una herramienta fundamental para conocer el estado del sector vinícola. Vuestro éxito va ligado a la buena situación que vive nuestro campo, hecho que a su vez repercute directamente en el bienestar de muchas familias albaceteñas, por ello, mi más sincera felicitación.

Griegos y Romanos consideraban el vino como un producto de primera necesidad y cada día son más las casas de todo el mundo en las que no falta una de nuestras botellas.

A primera vista, podrían parecer eso: simples recipientes de cristal en los que se recoge el fruto fermentado de la uva, pero hay mucho más. Esos 'frascos' no hablan solo de vino, uva y vendimia; las botellas de DO La Mancha son también sinónimo de esfuerzo, de duros días de trabajo, de sacrificio, de horas mirando al cielo pidiendo que llueva o rogando porque no lo haga...



El director general del Observatorio Español del Mercado del Vino, Rafael del Rey, reconocía hace unas semanas que "España es la estrella creciente en el firmamento de los vinos mundiales" y aseguraba que "lo va a ser mucho más en el futuro", debido a la posibilidad real de crecimiento del mercado en los próximos años. Yo estoy convencido de que Albacete y la DO La Mancha son (y lo serán cada día más) piezas clave en ese crecimiento nacional. Levanto mi copa y brindo por ello.

¡Salud a todos y todas!

**Santiago Cabañero Masip**  
*Presidente de la Diputación Provincial de Albacete*

# Saluda

Presidente de la Diputación  
Provincial de Ciudad Real



La prensa especializada viene ganando terreno en el mundo de la comunicación. Frente a las grandes empresas multimedia que dominan el mercado nacional, queda espacio para que una iniciativa más modesta ponga el acento en la información que más interesa a los subsectores afectados por la Denominación de Origen “La Mancha”. Cien números han visto ya la luz, os felicito porque os habéis consolidado como referente en el mundo del vino.

La información forma y hace más libre a quien la recibe, por lo que hay que destacar el importante papel que viene cumpliendo esta revista entre aquellos que están pendientes de la evolución del sector vitivinícola en general y de la Denominación de Origen “La Mancha” en particular.

En el contexto económico y social actual, la necesidad de generalizar la información es vital. Estoy absolutamente seguro de que vuestra revista ha actuado como nexo de unión de un sector necesitado de informaciones que pongan en valor el vino, uno de nuestros productos agroalimentarios que es principal y estratégico. La Diputación, en la medida de sus posibilidades, trabaja también en esta línea de fomento e impulso del ámbito vinícola con la organización de la Feria Nacional del Vino, que cumplirá su X edición en mayo de 2019 con estadísticas inéditas si atendemos al gran porcentaje de solicitudes y presencias que a falta de diez meses ya gestionamos desde la organización. Enhorabuena y que lleguen a nuestros manos y nos informemos con infinidad de números más.

**José Manuel Caballero**

*Presidente de la Diputación  
Provincial de Ciudad Real*

# Saluda

## Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca

Quisiera agradecer, en primer lugar, vuestra amable invitación a participar, mediante estas líneas, en una edición tan especial de 'Consejo Abierto'. No todos los días una revista, y más en los tiempos que corren para los medios escritos, puede presumir de llegar a su número 100. Muchas felicidades y espero que sigáis durante muchos años más con vuestra importante misión que no es otra que difundir las excelencias de nuestros caldos y cómo pueden convertirse en nuestros mejores embajadores en cualquier evento o lugar del mundo.

Permitidme también que dedique unas palabras de gratitud al anterior presidente de vuestro Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, que tantas veces ha acudido a nuestra ciudad, Cuenca, y a la Diputación Provincial apoyando a la Denominación de Origen La Mancha en nuestro Concurso de Vinos y que tan excelentes resultados ha cosechado en todos estos años. También quiero referirme a su sucesor, Carlos David Bonilla, paisano de El Provencio y al que auguro una brillante etapa defendiendo y promocionando nuestro producto más internacional.

He de confesaros que sigo con atención la temática que recoge en sus páginas de 'Consejo Abierto'. Cada vez que lo leo me siento tremendamente orgulloso de que el sector agroalimentario castellanomanchego, en este



caso representado por el vino, se encuentre en lo más alto, presente en acontecimientos de suma importancia y que esta proyección nos dé pie a todos nosotros, y en mi caso aún más como responsable de una institución, a presumir de la profesionalidad y del buen hacer de todos nuestros agricultores, cooperativas y bodegas que, sin ningún tipo de complejo, han conquistado los mercados de un gran número de países.

Espero que sigáis con vuestro cometido y feliz trayectoria.

**Benjamín Prieto Valencia**

*Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca*

# Saluda

Presidente de ASAJA  
Castilla La Mancha



¡Enhorabuena  
por el  
centenario!

Consejo Abierto, nuestra revista de la Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, alcanza esta edición su número 100. Un centenar de ejemplares portavoces de la evolución de la DO, así como de toda su actividad, y un nexo de unión entre todos los pertenecientes a la Denominación de Origen más extensa de España.

Aprovecho por ello para felicitar a la DO por seguir editando una revista de calidad que nos mantiene al día de toda la actualidad del sector vitivinícola.

**Fernando Villena Cañas**

*Presidente de ASAJA  
Castilla-La Mancha*

# Saluda

## Secretario General de UPA

Celebrar una publicación que cumple 100 números en una época como la actual donde las prisas por dar y recibir la información superan a la tranquilidad de leer una buena revista al calor de un vino de la tierra, desde la UPA nos gusta recalcar el poder y la fuerza de lo nuestro, de siempre, con los toques de modernidad y evolución que nos proporciona nuestro propio bagaje y experiencias, así como contar con el soporte de cuatro de las cinco provincias de la región y el mayor viñedo del mundo. Por estos y muchos más motivos, desde la UPA queremos felicitar a la DO Mancha en la celebración del número 100 de su publicación Consejo Abierto.

**Julián Morcillo Carrizo**  
*Secretario General de UPA*



# Saluda

## Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias de CLM



Desde Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha os damos la enhorabuena por estos 100 números de vuestra revista. No es casualidad que hayáis llegado a esta edición, porque la D.O. La Mancha es un espejo en el que mirarse en materia de comunicación; habéis sabido llevar desde hace muchísimos años el nombre de los vinos de La Mancha muy lejos, siempre con elegancia, simpatía y sabiendo transmitir la enorme calidad de los vinos y el buen hacer de los viticultores de nuestra región. Sin olvidar la importante labor divulgativa de vuestra publicación, que informa de toda la actualidad del sector puntualmente y de manera objetiva.

El sector cooperativo vitivinícola regional os da las gracias por esta importante labor de promoción realizada por el Consejo Regulador en todos los rincones del mundo, además de nuestro reconocimiento a los presidentes, consejeros y directivos que han pasado por el Consejo durante todos estos años y que han hecho un gran trabajo, a costa de muchas renunciaciones y muchos esfuerzos, por el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha.

Brindamos con vosotros,  
¡¡por 100 números más!!

**Ángel Villafranca Lara**

*Presidente de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha*

# Saluda

## Secretaria Organización COAG-CLM

### Nuestros vinos darán mucho que hablar.

De vino no pararemos de hablar. El vino de La Mancha nos está dando muchas alegrías, y debemos reconocérselas. Todos lo que se mueven en su entorno, crean un ambiente de ilusión, de sueños por cumplir, de ganas de vivir, y por ello nuestra región está dispuesta a luchar contra Gigantes si hiciera falta. No nos dan miedo, y vamos a demostrar lo que "VALEMOS". Con el tiempo, un vino será una evidencia la que nos posicionara en el "LUGAR" que nos merecemos. Credibilidad y respeto, ya tenemos, ahora nos falta que nos lo creamos los Manchegos. Nuestro objetivo no debe ser otro que dignificar al sector, todos de la mano, tan solo así se conseguirá hacernos valer.

Presumimos de nuestro vinos porque El Vino de la Mancha es único, ya lo decía Cervantes en su gran obra Universal "Don Quijote de la Mancha" haciendo múltiples alabanzas a nuestros caldos...eso sí, que no nos meta en problemas: "Se templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra" Don Miguel de Cervantes .

**Noelia Serrano Parra**

Secretaria Organización COAG-CLM



# Saluda

## Presidente de FEVIN



La Federación Regional de Vinos, Alcoholes y Mostos de Castilla-La Mancha (FEVIN), sectorial vitivinícola integrada en CECAM, cuenta actualmente con más de 120 bodegas asociadas, de las cuales la mitad elaboran vino amparado bajo la DOP La Mancha. La apuesta de FEVIN por el vino embotellado y la defensa de la calidad y las marcas ha sido siempre un objetivo esencial e identidad de la Federación. Por ello, el apoyo al trabajo diario de la ICRDO La Mancha y de sus vinos ha sido claro y manifiesto en todo momento. Se han alcanzado importantes objetivos en la imagen de los vinos de La Mancha y seguiremos trabajando con todo el personal, técnicos y organizaciones que conformamos la DO para seguir creciendo en el merecido prestigio de nuestros vinos y el buen hacer de las bodegas.

Ya son muchos años de buen hacer de la revista Consejo Abierto en el que se detallan las acciones y el trabajo del Consejo Regulador La Mancha. Se ha convertido en un gran soporte de difusión de nuestros vinos y nuestra mejora continua, escaparate de nuestras bodegas y reflejo del esfuerzo conjunto por los vinos de la DOP La Mancha.

**Bienvenido Muñoz Crespo**

*Presidente de FEVIN*

# Saluda

## Asociación Vinos de Castilla La Mancha

### Número 100: buen ritmo y mejor marcha

La celebración del ejemplar número 100 de la revista Consejo Abierto es una buena ocasión para volver la vista atrás y valorar el crecimiento y los avances del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha.

Así, la revista se convierte en cronista de nuestra historia y su contenido sirve de tributo a las personas que han contribuido a hacer realidad este proyecto común de reconocimiento y promoción de la identidad y la calidad de nuestros vinos.

Sirva este significativo número 100 como renovación e impulso a todos los que formamos parte de este Consejo Abierto a continuar el esfuerzo y seguir trabajando con buen ritmo y mejor marcha.

**Manuel Civera**

*Asociación Vinos de CLM*



# Vendimia en DO La Mancha, buena calidad con demora en fechas

**Retoma las fechas tradicionales de vendimia tras un retraso de varias semanas con respecto a la campaña anterior**

“Todavía hay que esperar, aún es pronto...” No ha sido otro el tema de conversación entre los técnicos y enólogos de las bodegas manchegas tras un verano más fresco de lo habitual con una primavera generosa en precipitaciones y un estío moderado en temperaturas, con significativos contrastes térmicos de la noche a las horas centrales del mediodía.



Las primeras variedades suelen recogerse con vendimia mecanizada

Luis Sierra, enólogo  
en Bodegas Lozano:

*“las noches han sido frías, lo que ha permitido uvas con mayor acidez, potenciando sus aromas”*



Luis Sierra, enólogo en Bodegas Lozano

Al contrario de lo sucedido en países vecinos del continente europeo, (con fuertes oleadas de calor, por ejemplo en el Báltico y Escandinavia, con más de cincuenta incendios forestales registrados en el mes de julio en Suecia según datos del portal meteorología copernicus.eu ), el centro de la Península Ibérica registró unas temperaturas inusuales para los meses de julio y sobretodo junio, según informe de la AEMET: “el mes de junio comenzó con temperaturas por debajo de las normales para la época del año, especialmente las temperaturas máximas, situación que se mantuvo durante toda la primera quincena del mes.”



Mapa con el resumen de temperaturas en la Península en junio de 2018 según la AEMET



## Maduración más lenta y progresiva

Aunque los mismos datos de la Agencia Estatal de Meteorología apuntan a que “se ha tratado también del segundo agosto más cálido en lo que llevamos de siglo XXI”, lo cierto es que la oleada de calor más fuerte se registró realmente en la primera semana, sin por ello influir en demasía en la vid, con una demora acumulada en su maduración como ya pudimos ver con el envero, con evidente retraso.

Las previsiones de técnicos y expertos se cumplieron con el cernido y prácticamente hubo que esperar hasta tres semanas para el inicio de la vendimia en las primeras variedades. Ha sido el caso de bodegas El Progreso, en Villarrubia de los Ojos, en la provincia de Ciudad Real, habitualmente una de las más madrugadoras en tiempo en comenzar la campaña. Si en el 2017, la blanca **chardonnay** se recogía en la primera semana de agosto, este año, no fue hasta el 27 de agosto cuando entraron en bodega los primeros racimos de la glamourosa uva blanca.

Una circunstancia que no influyó en la calidad del fruto, como matizó Juan Nieto, director técnico de Bodegas El Progreso, “las uvas entraron con buen estado sanitario, con una relación de grado acidez muy adecuada y equilibrada, incluso nos ha sorprendido porque está entrando con una acidez más elevada que otros años”.

La chardonnay, comúnmente llamada “reina de las blancas”, por su potencial aromático, capacidad de envejecimiento y vinos con mayor estructura, es también “una variedad más delicada, con la pulpa más pequeño pero muy apretado, y con una carga de producción baja, lo que conlleva un mayor presencia de polifenoles lo que permite vinos de excelente calidad”, remarcaba Jesús Julián Casanova, viticultor, Presidente de Bodegas El Progreso y vocal en el Consejo Regulador.



Variedad tempranillo, en cubo

**Moscatel** y **verdejo** fueron las siguientes en ser vendimiadas por sus condiciones de maduración.

Muscat, moscato o simplemente moscatel. Recibe tantos nombres como amplia y dilatada es su demanda. Ya sea en versión monovarietal, para vinos secos, o tradicional y naturalmente dulces, los moscatel poseen en esencia una potencia de aromas primarios que después, en copa cautiva el paladar de los consumidores.

Su fama está asociada para acompañar postres, pero lo cierto es que la moscatel de grano menudo (variedad acogida a la Denominación de Origen La Mancha) ha crecido sustancialmente en el viñedo manchego, hasta convertirse en la sexta variedad blanca más cultivada en DO La Mancha.

Los técnicos y enólogos aprecian su finura en boca y sus inconfundibles aromas florales. “En un vino blanco no solo hay que buscar aromas frutales también florales y la moscatel cuando es ensamblada con otras, enriquece en aroma los vinos”, explica Juan Antonio Calleja, director técnico en Bodegas Altovela, de Corral de Almaguer.

Y es que en La Mancha toledana se recogía esta variedad junto a otras de mayor estructura ampelográfica como la chardonnay o la misma sauvignon blanc, ambas con orígenes franceses, pero muy buena adaptación a la DO La Mancha en la última década.

Para viticultores como Javier Conde, no hay duda de que esta campaña 2018 también dará lugar a vinos de muy buena calidad, ya que aunque “lenta, la maduración ha sido equilibrada y de calidad”. De hecho, ha entrado uva moscatel en las tolvas con 6,5 de acidez y 3,25 de Ph en los parámetros de calidad.



Vendimia de moscatel en La Mancha toledana

## ¿Te gustan dulces? Naturalmente

A 900 metros de altitud, se encuentra la bodega Finca Antigua, en Los Hinojosos, en plena Mancha conquense. Allí, cultivan la moscatel de grano menudo dedicada a la elaboración de vinos moscatel, naturalmente dulces.

Juan A. Calleja,  
director técnico de  
Bodegas Altovela:

*“La moscatel cuando  
es ensamblada con  
otras, enriquece en  
aroma los vinos”*



Juan A. Calleja, director técnico de Bodegas Altovela, en una parcela de moscatel



La moscatel se recoge en Finca Antigua a mano



Moscatel en pasera para vinos naturalmente dulces (Finca Antigua)



Lauren Rosillo, Director Técnico en Bodega Finca Antigua

Lauren Rosillo, director técnico en el Grupo Martínez Bujanda:

*“El verano ha sido inmejorable con noches frescas, buena amplitud térmica, primavera lluviosa. Será un añada mítica”*



Como explica Rosa Martín, Relaciones Públicas y responsable de enoturismo de la bodega, la clave está en vigilar su momento óptimo de maduración, “ni demasiado verde aún, ni tampoco sobremadura” para que llegue en su justo punto de azúcar.

Pero la uva no entra directamente a bodega, sino que se deja secar en pasera.

Con ello, los azúcares después se gradúan de manera natural en asoleo. “Así, conseguimos una deshidratación del fruto y mayor concentración original de dichos azúcares.” El tiempo de duración lo marca la propia climatología con el efecto secante del sol sobre las uvas.

El resultado son vinos **naturalmente dulces**, lógicamente, con una mayor concentración de azúcar residual, “con un mínimo 45 g/l expresado en glucosa” según el pliego de condiciones de la Denominación de Origen La Mancha.

Aunque puedan parecer vinos alejados de las preferencias de aquellos consumidores que optan por vinos secos (cuya “azúcar residual es inferior o igual a 4 g/l expresado en glucosa”), lo cierto es que la sorpresa es total en el paladar. Primero porque los vinos naturalmente dulces pueden ser una perfecta oferta de postre en sí mismos, sin tener por qué acompañar de otros postres.



Racimo de la variedad moscatel

## Blanca y salvaje

Prácticamente a las puertas de septiembre, la **sauvignon blanc**, “prima hermana” organoléptica de la chardonnay, con unos aromas tropicales que gustan al público de vinos jóvenes, también se recogía en La Mancha.



Carlos Pérez, director técnico en Vinícola de Tomelloso:

*“Ha sido una vendimia que por lo menos promete, con buena acidez y uva muy entera”*



Carlos Pérez, Vinícola de Tomelloso



Manuel Arroyo, Gerente y Director Técnico en Bodegas Símbolo

**Manuel Arroyo, gerente y director técnico en Bodegas Símbolo:**

*“Con la uva airén bien tratada, sabiéndola entender y mimada, salen unos blancos estupendos”*

Fina, fresca, blanca y salvaje. Los orígenes de la Sauvignon Blanc hunden sus raíces en el Valle del Loira francés, con capacidad de aportar unos vinos con aromas vegetales, fruta verde, y algo de hortaliza.

Sin embargo, la fama mundial trasciende a los blancos de la “blanca salvaje” (traducción literal del francés), muy apreciados por su acidez y más aún por la complejidad y sutileza aromática en otras regiones del mundo.

A la Sauvignon Blanc de Nueva Zelanda o Sudáfrica, se han sumado en las últimas décadas los buenos resultados de los blancos Sauvignon Blanc de La Mancha, cuya latitud y clima más cálido ha dado lugar a blancos muy expresivos de fruta blanca. Con más de 2.000 Ha de viñedo inscritas, la Sauvignon Blanc es la cuarta variedad blanca más cultivada en DO La Mancha

Sus toques tropicales pueden llevar a confundirla con la blanca chardonnay, “su prima hermana, aunque con menos estructura, pero excelente resultados para vinificación”, apunta Luis Sierra, enólogo en Bodegas Lozano, donde realizaron su vendimia nocturna en el municipio de Villarrobledo, en Albacete.

De cuerpo medio, son la opción ideal para entrantes, ensaladas y pescados ligeros. “Es muy aromática, no tan robusta y con tanta estructura como la chardonnay, pero resulta perfecta en aperitivos”, comenta Roberto Laguna, del departamento de Vinícola de Castilla, en la provincia de Ciudad Real, donde ya trabajan en su fermentación a unos 16 grados.

**Juan Nieto, director técnico en Bodegas El Progreso:**

*“Las uvas entraron con buen estado sanitario, con una relación de grado acidez muy adecuada y equilibrada”*



Juan Nieto, Director Técnico de Bodegas El Progreso

## Calidad e incremento en el tramo final

Ajustada en fechas a ritmos más tradicionales, con una campaña que ha pasado en fecha la festividad de El Pilar, la blanca **airén** señaló el esfuerzo final de las cuadrillas, marcando el final de la cosecha en la Denominación de Origen La Mancha.

Como sucedió con las variedades tintas como syrah, merlot y más claramente en el **tempranillo**, la blanca airén también reflejó ese dilatado retraso en fechas.

En términos de calidad, tras unos comienzos titubeantes y con cierto temor por la irrupción de tormentas localizadas en algunos puntos de La Mancha, el calor se convirtió en invitado casi inesperado en las últimas semanas en el viñedo manchego.

Todo ello permitió que el fruto entrara a las bodegas completamente sano y con buen equilibrio entre dulzor y acidez, si bien es cierto que la graduación media está algo por debajo de lo que suele ser habitual en La Mancha, donde suele ser muy alta

por la abundancia de sol, que favorece una rápida maduración. Este año el proceso ha sido más lento, principal causa del retraso en la recolección.

En palabras del propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, *“han sido días de vendimia más tranquila, con gran calidad y aunque en algunas zonas puede darse un grado más bajo, pero ha tomado el tiempo suficiente para poder vendimiarse en buenas condiciones y para elaborarse un vino Airén DO La Mancha, donde no habrá problema porque a día de hoy la uva está muy sana”*.

La vendimia nocturna transforma el semblante de la vid manchega a finales del verano





La variedad Airén recogida marca el tramo final de la vendimia en DO La Mancha

Por ejemplo, en bodegas Símbolo, de Campo de Criptana, Ciudad Real, la variedad airén entraba con 11 grados Baumé (12 de grado alcohólico probable), 3,6 de Ph y 4,5 de acidez total.

En bodegas de la provincia de Cuenca, Campos Reales recogió la airén con 12 grados baumé, con 3,5 de Ph y 5,18 de acidez total.

En definitiva, aunque todavía es pronto para establecer un primer balance, en líneas generales se ha apreciado una buena calidad en el fruto y un claro incremento en la producción que podría superar el 25 por ciento

con respecto al año pasado, tal y como se ha indicado ya desde algunas organizaciones profesionales.

Las primeras muestras de vino provenientes de las variedades de maduración temprana, como las blancas Chardonnay, Moscatel o Verdejo; y también en la Tempranillo, variedad tinta de mayor cultivo en la zona de producción manchega, nos hacen ser optimistas, ya que todo apunta a que las bodegas obtendrán unos primeros vinos jóvenes con puntos óptimos de color (en los tintos), buena acidez y aromas frutales intensos, muy apreciados en los mercados exteriores.



Depósito con tinto tras el proceso de fermentación alcohólica

**Con más de 30.000 Ha inscritas, aunque no es la mayor en superficie de viñedo, la tempranillo sigue siendo la variedad dominante en la elaboración de los vinos DO La Mancha. Por ejemplo, en la pasada cosecha del 2017, 61.119.049 litros (entre tinto y rosado) fueron declarados con la variedad tempranillo**

# Dime cómo es tu cuadrilla y te diré cómo vendimias

**Tras una campaña larga, desgranamos con un toque de humor los diez perfiles de una espuerta, en los compañeros de fatigas en la vendimia**

En el sudor y en el trabajo, no se olvidan fácilmente los compañeros del tajo. Si hay corte, y la vendimia es larga, durante días y semanas, se comparte prácticamente todo.

Septiembre- y a veces octubre - es caprichoso. Sin piedad, en ocasiones cuando por San Miguel, arrecia en el rigor de su veranillo para tortura en las siestas de los vendimiadores; en otras, inclemente en las frescas mañanas de rocío que remojan los brazos somnolientos del vendimiador.

Desde el humor, el recuerdo y la nostalgia de aquellos que vendimian o han vendimiado, a continuación, presentamos los diez tipos de vendimiadores.

Podrían ser decenas, pero lo resumimos en diez, los perfiles que uno puede encontrarse en toda cuadrilla de vendimia.

**1** El puntual de los almuerzos  
Tenerlo a mano ayuda porque no precisas de reloj. Siempre recuerda a la cuadrilla el momento del almuerzo, o el parón de cinco minutos. “¿Y el almuerzo ‘pa’cuándo?” como diría el cómico, Agustín Durán, en su éxito veraniego.

**2** El fisgón  
No deja escapar la ocasión para estirar la espalda, cosa que por otra parte es bueno y recomendable. El problema es cuando acude al sano ejercicio para chismear más de la cuenta. Nada pasa desapercibido a su alrededor, aún a resueltas de dejar cepas a medias o, peor aún, permitir que tu compañero de espuerta te ayude (toque de atención implícito cuando se realiza la solidaria operación tres veces en un sólo hilo...).

**3** El charlatán  
A primera hora de la mañana resulta simpático; tres horas después es una tortura para su compañero de espuerta. No deja puntada sin hilar en cualquier tema de conversación y curiosamente identifica a cualquier familiar o conocido del pueblo. Con un vendimiador tan conversador estarás bien informado de todo.

**4** El “vendimiator”  
Antítesis del fisgón y el puntual de los almuerzos, tampoco es conversador. Es competitivo por naturaleza y no soporta llevar varias cepas de retraso (ya no digamos perder hilo). Apenas su compañero se sitúa frente a la cepa, identificando los racimos entre una madeja de pámpanas, él ya tiene vendimiada su parte y se dispone al abordaje de la tuya mientras recalcula mentalmente el tiempo necesario para acabar los hilos, la viña y, si fuera menester, hasta realizar la muda a otra viña. No confundir con “el ansias o agonías”, que normalmente tiene el rol, pero en este caso es propietario de la finca.

Los “vendimiators” se cotizan al alza en las cuadrillas siendo la panacea para el caporal que los estima siempre bienvenidos.



**5** El vendimador millennial

Amigo de los móviles y selfies entre las cepas. No entienden su vida sin compartirlo todo, incluida una jornada de vendimia. Este perfil de vendimiador suele mutar en la primera jornada, ya que su rendimiento por hilo es poco productivo y pocos sobreviven a la reprimenda del caporal después de la cuarta fotografía..

**6** El sediento

Se comprende la sed en horario vespertino con los calores de septiembre. Sin embargo, resulta curiosa la necesidad de aquel vendimiador que acude a la garrafa de agua con más regularidad de lo habitual. Los hay con descaro y sus visitas para saciar la sed son varias en apenas dos o tres hilos vendimiados (y luego esa agua hay que expulsarla), con el consiguiente retraso para su compañero de espuerta que a veces acaba “transío”.

## 7 El “empanao”

Cumplen y siguen el ritmo. No se quejan y tampoco aburren a su compañero en largas charlas de cepa. Sin embargo, bien por el cansancio o bien porque venían así de fábrica, parecen autómatas y desconectan sus sentidos, dejándolos al borde del letargo, con un mínimo estímulo de supervivencia. Se desorientan con facilidad y nunca encuentran el corte de inicio, el mojón o la linde. Como les dejes tomar la iniciativa yendo a coger hilo, estarás también perdido caminando entre cepas ya vendimiadas o incluso peor, en la viña del vecino.

## 8 El podador

Podría ser una versión desvirtuada del “vendimiator”. En el vendimiador podador prima la velocidad y cuando no es menester entretenerse más de la cuenta con una cepa enmarañada, él corta por lo sano, arrasando con todo. Sus ‘podas’ pueden ser letales, ya que no deja títere por sarmiento cuando el tiempo apremia.

## 9 El cocinitas

Probablemente, el más entrañable de todos ellos, ya que suele ser el vendimiador que, por edad y achaques, no suele aguantar el ritmo de la cuadrilla – y más si es a destajo-. A mitad de mañana, si no antes, de manera discreta cambia las tijeras por el puchero para preparar el guiso. Su buena mano y la experiencia en vendimias le dejan salir airoso con unos caldillos (o ajos de patata), que son elogiados por los estómagos hambrientos de la cuadrilla. El problema es cuando su repertorio se repite un día tras otro durante semanas.

## 10 El pupas accidentado

Suele ser un papel aleatorio, y en ocasiones el azar de la vendimia quiere que el vendimiador *pupas* quien menos lo espera. No hay vendimia que se precie sin su visita inesperada al botiquín. Cuenta las vendimias por cicatrices producidas por corte de tijera o trinchete (pese a llevar guantes). Incluso los hay desventurados que tropiezan entre cepas. Esguinces y torceduras de tobillo también forman parte de su ritual de mala suerte.

Si fusionan en una misma persona el “*pupas*” y el “*empanao*” se ha llegado a dar el caso de alguien capaz de autocortarse en la propia mano en la que lleva las tijeras, algo de una complejidad máxima si se quisiera hacer a propósito.



Un blanco DO La Mancha espera ser descorchado frente a un caldillo

## Elige bien al compañero de vendimia: test de compatibilidad

Aunque debe ser matizado, que no es lo mismo vendimiar lo propio, en familia, donde la compañía puede ser algún pariente y en ocasiones se realiza la tarea en compromiso de algún fin de semana, que hacerlo en ajeno, donde se establece relación estrictamente profesional.

Aquí, es donde la compañía de la espuerta puede hacer la vendimia llevadera, entretenida, y hasta divertida por momentos; o un monótono suplicio de horas bajo el sol manchego de otoño.

Resulta vital la calidez, la cercanía y el buen ánimo de un compañero de espuerta, que amenice las jornadas de vendimia...y

eso que los tiempos han cambiado y un dispositivo móvil es capaz de romper las monótonas tardes de septiembre y octubre.

Pero nunca será comparable al familiar sonido de la radio fórmula, escuchando algún tema de moda en el verano dedicado a la cuadrilla por el locutor, en aquel rancio transistor, milagro de la tecnología en la supervivencia de mosto, tierra, mosca y vendimias, muchas vendimias de nuestro abuelo mayoral.

Realizamos el test de compatibilidad en cuadrillas siguiendo los diez modelos de un vendimiador:

Vendimiador	Espuerta perfecta con...
1 El puntual de los almuerzos	2, 3, 5,
2 El fisgón	1, 3, 5,
3 El charlatán	1, 7 y 9
4 El vendimiator	7, 8 y 9
5 El vendimadormillennial	3, 6 y 9
6 El sediento	5, 3 y 9
7 El empanado	4, 8 y 9
8 El podador	4, 7, y 9
9 El cocinitas	Todos
10 El pupas accidentado	Todos menos el 8

# Los vinos DO La Mancha refuerzan imagen en Reino Unido

**Participación  
satisfactoria del  
Consejo Regulador  
en la 38<sup>th</sup> edición  
de la *London Wine  
Fair*, celebrada a  
finales de primavera**



Pabellón de España en  
*London Wine Fair*





“Es una feria más local y de proporciones menores a otras ferias pero donde los vinos españoles tienen que estar por la importancia del mercado británico”. Con estas palabras, Alfonso Janeiro, responsable del departamento de vinos de España-ICEX, matizaba el significado de la *London Wine fair* para las bodegas españolas, muchas de las cuales tienen puestos sus objetivos comerciales en Reino Unido.

Es el caso particular de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, que participaron por vez primera en la *London Wine Fair* dentro del pabellón español diseñado por el ICEX. El Consejo Regulador contó con un espacio de 42 m<sup>2</sup> habilitado para una zona de cata, donde los visitantes pudieron degustar libremente una selección de 41 vinos de 17 bodegas acogidas a la DO La Mancha.

“Después de cinco meses muy intensos en la promoción internacional, nos encontramos aquí en *London Wine* con la penúltima acción para los vinos DO La Mancha. Hemos presentado una zona de degustación para que puedan conocer mejor a los vinos DO La Mancha en cata libre”, explicó Luis Martínez, del departamento de internacional del Consejo Regulador.





# El consumo mundial de vino

Los datos fueron presentados por el director de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, Jean Marie Aurand el pasado mes de abril. Entre los puntos a tener en cuenta, la organización valoró el potencial vitícola en superficie de viñedo mundial, que encabeza España, con 967.000 ha (casi 160.000 de las cuales están inscritas en la Denominación de Origen La Mancha) a pesar del retroceso del 8% con respecto al 2016, según la OIV.

También se establecieron primeros balances (provisionales) de cosecha marcada por la merma generalizada y un descenso en cantidad notorio especialmente en suelo europeo (Italia, Francia y España con un -17%, -19% y 20%, respectivamente). No así en calidad donde la añada 2017 fue calificada como histórica por su excelencia por parte del CRDO La Mancha.

**España, séptimo en el ranking del consumo mundial de vino que lideran Estados Unidos, Francia e Italia según el último informe de la OIV**



## Aumento leve del consumo mundial

El foco estuvo puesto también en el consumo mundial, determinando cuales están siendo los mercados donde la tendencia de crecimiento es mayor en el último año.

En este sentido, el país que más vino consume sigue siendo Estados Unidos, con 32 millones de hl de vino. Le siguen dos países, tradicionalmente productores, como Francia (27 Millones de hl) e Italia (22 Millones hl). España, por debajo de Alemania (20,2 millones hl), China y Reino Unido, estaría en séptima posición (con solo 10,3 millones de hectólitros) pese a ser el tercer país mundial que más vino produce (40 millones de hl con datos ya cerrados en 2016).

No obstante, la tendencia del consumidor español parece que empieza a ver con mayor interés a un producto como el vino, culturalmente arraigado en la Dieta Mediterránea. De hecho, los datos del 2017 aún sin cerrar por el OIV reseñan un incremento del 3 %, pasando de los 9,9 a los 10,3 (2016 a 2017).



España sigue produciendo mucho más de lo que consume

En términos relativos, los datos de consumo de vino per cápita en 2016 sonrojaron al sector, haciendo caer a España hasta la décima posición, con 25,2 litros/habitante. Una cifra muy alejada de países con un fuerte sustrato histórico y mediterráneo en el vino como Francia (51,2 l/hab) o Italia (43,6 l/hab).

Ese desajuste entre oferta y demanda en el mercado nacional ha obligado al sector a enfocar su comercialización hacia la exportación, siendo España el país que más vende en volumen con 22,1 millones de hectólitros.

Somos los que más vendemos pero no los que más caro vendemos. Francia (8.989 millones de euros) e Italia (5.573 millones €) superan en valor el precio final de las exportaciones españolas de vino.

A este respecto, Alemania (segundo consumidor exterior de los vinos de La Mancha, por cierto) es el principal país importador de vino (15,2 millones de hectólitros), aunque Estados Unidos es el que más paga por los vinos adquiridos con (5.190 millones de euros).

Los datos, en definitiva, que también fueron analizados desde la óptica nacional del Observatorio Español del Mercado del Vino (OeMv) concluyen en señalar un crecimiento del comercio mundial de vino, cuyas exportaciones mundiales superaron los 31.000 millones de euros.



# Balance satisfactorio de los vinos DO La Mancha en Chicago

**Las bodegas de la DO cerraron con éxito su participación en la última edición del *World Wine Meeting* de Chicago**

Del 29 de abril al 2 de mayo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha se promocionaron en suelo norteamericano durante su participación en la edición del *World Wine Meeting*, celebrada en la ciudad de Chicago.

Coordinada por el Consejo Regulador, once bodegas integraron la expedición a la capital de Illinois para asistir a la convención anual organizada por *Adhesion Group*, a la que acuden los principales importadores y profesionales del sector del vino en Estados Unidos.



Para las bodegas asistentes, la convocatoria tuvo un valor añadido por su formato intensivo de encuentros B2B, donde sus representantes comerciales pudieron cerrar entrevistas de trabajo (en suite de hotel individual) con importadores y distribuidores de todo el continente americano. Algo que destacaba el propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla: “los importadores han venido con agendas ya programadas, en encuentros limitados a 30-40 minutos por bodega. Por ello, es una manera de trabajar con ellos de forma cercana para poder ofrecer nuestros vinos”.

Ha sido la tercera vez que los vinos manchegos han estado en la ciudad a orillas del lago Michigan, en una de las zonas de mayor desarrollo económico norteamericano, en lo que supone un evento de primer orden con la asistencia de más 110 bodegas de todo el mundo.



Material promocional repartido en Chicago en el World Wine Meeting

De hecho, Estados Unidos es el sexto país comprador de los vinos DO La Mancha con más de un 1,7 millones de botellas importadas, solamente superado por China y Rusia como destino extracomunitario.



# Los vinos *DO La Mancha* consolidan su mercado asiático en *Vinexpo Hong kong*

El Consejo Regulador cerró su promoción exterior de primavera en la feria más importante del continente asiático



A finales de mayo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha asistieron a la edición asiática de Vinexpo, en Hong Kong. Una cita ineludible para el sector que ha pasado a convertirse en la referencia comercial, no solo como puerta de entrada en el mercado del gigante chino, sino también para todo el arco del sudeste asiático (Japón y Corea del Sur, incluidas).



Un mercado oriental en los vinos del Quijote, donde solamente China, con más de 10 millones de botellas (0,75 cl), lidera las importaciones de vino DO La Mancha. En este sentido, los vinos manchegos han orientado su oferta diversificando su capacidad de adaptación al vasto país de la gran muralla. “Es diferente la demanda de vinos con mayor calidad en el sur de China y en las grandes ciudades como Shanghai a aquellos otros núcleos de población menores del interior chino”, como matizó un importador de Vinexpo Hong Kong.



Carlos D. Bonilla en su primer viaje a tierras asiáticas como Presidente del Consejo Regulador





El Consejo Regulador exhibió los vinos DO La Mancha en un renovado stand, con las aspas giratorias de un molino, cuyos 138 m2 además se han dividido en un doble espacio. Por un lado, con la asistencia de los responsables comerciales de las 18 bodegas presentes, complementado con una zona de free-tasting área para la degustación de sus mejores 36 vinos DO La Mancha.

Nuevas tecnologías y catas de vino caminan de la mano en Vinexpo



Una joven cata un vino en Vinexpo

Con este viaje, el Consejo Regulador cerraba la intensa gira promocional en el exterior durante el primer semestre, cuando han asistido a las ferias y eventos de mayor relevancia internacional, iniciadas a principios

de año en Alemania, Estados Unidos después y finalmente Vinexpo Hong Kong. Como reconoció el Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, “la idea es seguir apostando por la promoción en estos mercados”.



Un catador aprecia un tinto DO La Mancha en Hong kong



Foto de grupo de las bodegas asistentes a Vinexpo en Hong Kong

El interés por el mercado asiático sigue despertando entusiasmo para el sector manchego. De hecho, la expedición promocional a Vinexpo Hong Kong estuvo formada por un nutrido grupo de 18 bodegas manchegas:

1. **Bodegas Ayuso**
2. **Bodegas Campos Reales**
3. **Bodegas Centro Españolas**
4. **Bodegas Illana**
5. **Bodegas Isidro Milagro**
6. **Bodegas La Remediadora**
7. **Bodegas Lozano**
8. **Bodegas Parra Jiménez**
9. **Bodegas San Antonio Abad**
10. **Bodegas Yuntero**
11. **Bogarve 1915**
12. **DCOOP - BACO**
13. **Exotic Winds**
14. **Santa Catalina**



# Los vinos DO La Mancha retornan a Gijón

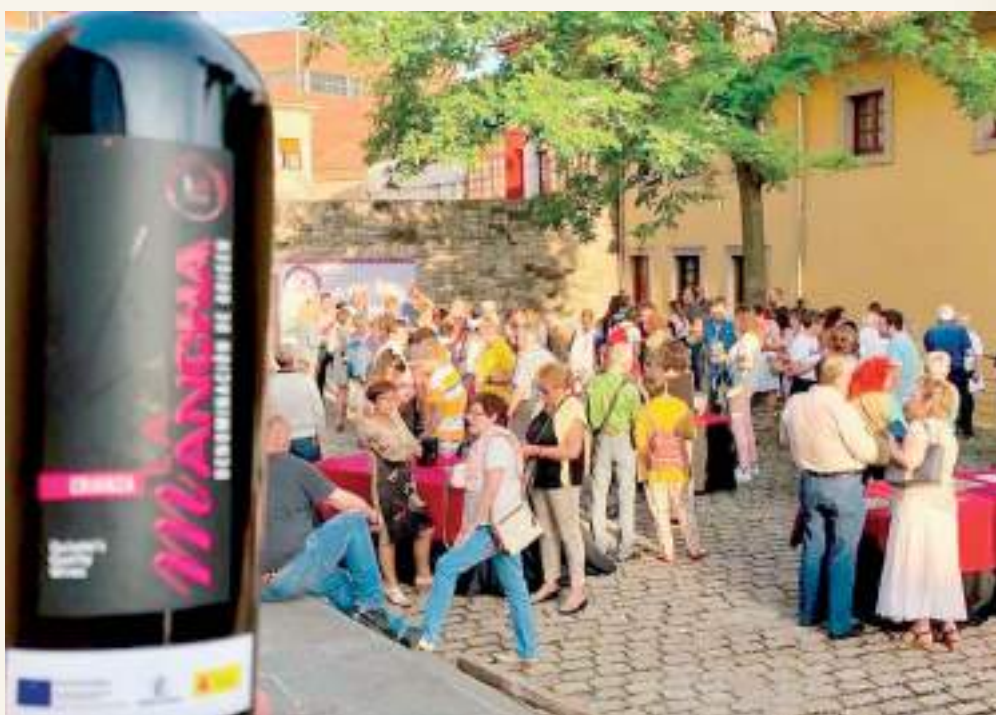
**El Consejo Regulador organizó las III Jornadas de Difusión de la Cultura del Vino en la ciudad asturiana los días 28 y 29 de junio.**

Los vinos de La Mancha volvieron a seducir el paladar de Gijón, solo que en esta ocasión, con una diferencia. Comienzan a ser cada vez más conocidos entre el público asturiano, apreciando cada vez más lo que es un blanco airén o un tinto tempranillo. Y es que, por tercera vez, el conocido Palacio de Revillagigedo acogió las catas y degustaciones de los vinos manchegos en su promoción estival.

“Es importante que conozcan mejor nuestras variedades más representativas como el airén o la tinta tempranillo, además de los diferentes vinos que hay en La Mancha”. Con estas palabras, el gerente de la Denominación de Origen La Mancha, Ángel Ortega ha matizado la importancia de llegar al consumidor del norte peninsular “donde quizás los vinos de la DO La Mancha no sean todavía tan conocidos como en Madrid o el Levante español”.



El público fue numeroso al avanzar la jornada en Gijón



Los vinos DO La Mancha, un verano más, en el Palacio de Revillagigedo en Gijón



Una acción que se realiza expresamente en periodo estival, conscientes desde el Consejo Regulador, del reclamo vacacional que supone el turismo en la costa cantábrica.

Como en pasadas ediciones, se optó por el potencial mercado asturiano gracias a la colaboración de la Fundación Cajastur Liberbank, que cedió el espacio cultural de la emblemática Colegiata de San Juan Bautista (*Plaza del Marqués, s/n*) en Gijón.



# DO La Mancha copa los VI premios *Airén por el mundo*

## **Gran Prior de Alameda ganador de la VI edición de los premios 'Airén por el Mundo'**

El mejor airén se elabora en Alameda de Cervera, pequeña pedanía de Alcázar de San Juan. Allí, su Cooperativa San Lorenzo de la Alameda se alza con el Gran Oro, obteniendo la máxima puntuación por el jurado con el vino Gran Prior de la Alameda, un blanco de aporte frutal, fresco, de paso ligero en boca y con una "importante sinceridad varietal" según los propios catadores.

No ha sido el único blanco con Denominación de Origen La Mancha que también cosechó metales en 'Airén por el Mundo'. Destacaron también con Medalla de Oro en las diferentes categorías al obtener la mayor puntuación dentro de cada una de ellas, también *Tomillar BrutNature*, de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas así como *Entremontes Airén*, de Bodegas Entremontes en la categoría de Ecológico.



Ganadores del Concurso Airén por el Mundo junto a las autoridades municipales





Foto de familia del jurado de cata



Los organizadores subrayaron la calidad de los vinos presentados a concurso, ensalzando las bondades de la cosecha del 2017, condición indispensable de base para posteriormente mimar en bodega una variedad que el certamen Airén por el Mundo busca cada año prestigiar, convirtiendo este concurso en una acción de interés común para todos los elaboradores.



# XXIX Premios Gran Selección

## entregados en Tomelloso

Los vinos *Dominio de Baco Airén* y *Laminio Tempranillo* ponen el broche de oro a los galardones entregados por el gobierno autonómico



Premios Gran Selección en 2018

Con 300.000 personas vinculadas directamente al sector primario, y una previsión de “10.000 puestos de trabajo en los próximos cinco años”, estos galardones suponen un reconocimiento a la industria agroalimentaria en su trabajo e inversión “para seguir siendo una potencia tanto en calidad como en cantidad”. Fueron las palabras del Presidente de Castilla La Mancha, Emiliano García-Page, en la entrega de los XXIX premios de Gran Selección celebrado el pasado 25 de junio en Tomelloso, un municipio que representa “la esencia del sector primario” según Francisco Martínez-Arroyo, consejero de Agricultura.



Miguel Casero de Dcoop Group recoge el galardón Gran Selección en blancos

Se entregaron los premios en los diferentes productos con la inclusión de la nueva categoría dedicada a la mejor empresa de producción ecológica. Un apoyo a los profesionales del sector agroalimentario castellano-manchego, quienes “le ponen algo más que interés a la viña, al queso, al azafrán o a la miel” y se enfrentan a “niveles de exigencia y calidad extraordinarios”, según Page.



Laminio tempranillo se alzó con el Gran Selección en tintos jóvenes.

Entre los vinos premiados, las bodegas con Denominación de Origen La Mancha rindieron a gran nivel cosechando distinciones de calidad en plata y bronce, destacando especialmente, el Gran selección como vino blanco de calidad diferenciada conseguido por la marca Dominio de Baco Airén, del grupo Dcoop. “Esto demuestra que con la uva airén se pueden conseguir grandes vinos”, subrayó Miguel Casero, representante del grupo cooperativo.



Una sinceridad varietal a la que también respondió el premio Gran Selección para el mejor tinto de las añadas 2017 y 2016, a manos de Bodegas César José Velasco, por su Laminio Tempranillo. “Para una pequeña bodega como la nuestra, es muy gratificante que te reconozcan en un premio así donde además hay vinos tan buenos en Castilla La Mancha”, expresó, su propietario y responsable, César José Velasco.



# Rosa Melchor

## Presidenta de Acevín



Rosa Melchor, Presidenta de Acevín brinda con un blanco DO La Mancha

**“Siendo el espíritu el mismo, esta nueva ruta del vino resurge de las cenizas de la anterior y la mejora”**

Este otoño se ha presentado oficialmente la nueva ruta del vino en La Mancha. Conversamos con Rosa Melchor, Presidenta de Acevín y alcaldesa en Alcázar de San Juan, uno de los seis municipios que junto a Tomelloso, Campo de Criptana, El Toboso, Villarrobledo y Socuéllamos se embarca en la apuesta definitiva por el enoturismo en Castilla La Mancha.

**¿Qué es y qué representa la nueva ruta de La Mancha?**

La ruta del vino de La Mancha representa una nueva oportunidad de turismo para la comarca y, para Alcázar de San Juan que la capitanea, un signo más de recuperación. Desde Acevín no concebimos que el corazón de La Mancha, la zona con mayor producción de vino de Europa, no tenga su propia ruta para aprovechar la difusión de su patrimonio, de su gastronomía y de su historia como reclamo turístico. Era fundamental

contar con esta ruta en España y, prueba evidente de ello, es el acuerdo al que Acevín ha llegado con la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha, que respalda económicamente la creación de nuevas rutas en la Comunidad Autónoma. También vimos la oportunidad desde Acevín de incorporar e implicar a las diferentes denominaciones de origen en la creación de la ruta de La Mancha y el resto de rutas que se irán creando en la región. Las D.O. son un elemento fundamental para la estabilidad, la continuidad y el prestigio de las rutas del vino.

### Cinco razones para visitar La Mancha y probar sus vinos

*La primera que contamos con uno de los mejores embajadores que se pueden tener, Don Quijote. La enorme suerte de poder mostrar los escenarios y los paisajes en los que se inspiró esta magnífica obra. La segunda razón, nuestra gastronomía y nuestros excelentes vinos. Ni qué decir nuestros paisajes y nuestro entorno natural que transmiten serenidad y equilibrio. Por supuesto, nuestra historia y nuestro patrimonio. Y, en último lugar, quizá la razón más importante sea el carácter afable, sencillo y acogedor de nuestras gentes.*

#### ¿Qué ofrece esta Ruta del vino?

*La posibilidad que el turista venga a probar los vinos de La Mancha y, al tiempo, conocer la diversidad de nuestra tierra. O, al contrario, que a través de nuestra tierra conozca nuestros excelentes vinos.*

#### ¿Qué diferencia a esta ruta de la anterior nacida hace una década?

*Siendo el espíritu el mismo, esta ruta resurge de las cenizas de la anterior y la mejora. Se ha contado con todos y cada uno de los socios que ya formaron parte de la ruta para ponerla de nuevo en marcha y se ha incorporado la imprescindible participación del Consejo de la D.O. La Mancha, así como el apoyo institucional de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.*



#### Con respecto a otras regiones de España vinícolas se llega más tarde, ¿cómo compensar ese retraso en enoturismo?

*Con mucho esfuerzo por parte de todos los agentes implicados, con una enorme ilusión por el proyecto y, sobre todo, mucha confianza en nosotros mismos y en el potencial de nuestro producto que sorprenderá a quienes decidan visitarnos y conocer nuestra tierra y nuestros vinos.*

#### Tomar un vino con Denominación de Origen, y hacerlo mientras pisas un viñedo centenario, visitas una bodega singular y degustas su sugerente gastronomía con el recuerdo de la

#### más universal de las novelas. Con todos estos reclamos, ¿por qué La Mancha no ha sido consciente antes de sus encantos?

*No es del todo cierto que no hayamos sido conscientes de nuestros encantos. La prueba está en que ya en el año 2002 hubo un intento por poner en marcha la Ruta de La Mancha ("Caminos del Vino") que, por los avatares de la vida, perdió su impulso y el apoyo necesario, terminando por desaparecer en el año 2013.*

#### El siguiente paso ¿es convencer al propio manchego como prescriptor?

*Los manchegos somos excelentes embajadores de nuestra tierra, es algo que hacemos muy bien, porque estamos orgullosos de lo que somos y tener una ruta nos da otro motivo más para estarlo. Creo que la gente de La Mancha conocemos bien nuestra tierra y la vendemos bien. Y, a quienes no la conozcan, la ruta les da la oportunidad de hacerlo.*



# Esperando la nueva añada 2018 para ser descorchada en Madrid

**El Consejo Regulador acudirá al Círculo de Bellas Artes para presentar los vinos jóvenes de la nueva añada**

Se ha convertido en una cita esperada entre los manchegos residentes en la Comunidad de Madrid y público en general. Cumpliendo con aquel dicho de que a finales de noviembre, por *San Andrés, el mosto vino nuevo* es... los vinos jóvenes de La Mancha retornan cada año a la capital de España para presentarse ante el consumidor final y profesionales.

Un evento que cobra una especial importancia para el Consejo Regulador por su doble significado, pasando a ser un día marcado en rojo en su calendario anual. Por un lado, refuerza la presencia en Madrid, mercado natural de los vinos de La Mancha donde se viene haciendo una incidencia promocional en el consumo interior. Lo hace además, a las puertas de la Navidad, cuando la demanda de vino es mayor entre las bodegas.



El presidente de la Denominación de Origen La Mancha

**CARLOS DAVID BONILLA MERCHANT**

Se complace en invitarle a la **Presentación - Degustación de los Vinos Jóvenes de la cosecha 2018.**

Que tendrá lugar los días 3 y 4 de diciembre de 2018 en el Salón del Círculo de Bellas Artes de Madrid.

C/ Alcalá, 42 (entrada por C/ Marqués de Casa Riera)  
Metro Banco de España/Sevilla (Línea 2)  
- Entrada libre hasta completar aforo -  
Prohibida la entrada a menores de 18 años.

Lunes, 3 de diciembre: Profesionales. Horario de 11:00 a 21:00 horas.  
Martes, 4 de diciembre: Aficionados. Horario de 11:00 a 18:00 horas.

Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha



Teléfono: 926 541 523  
Fax: 926 588 040  
[www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com)





## LA NOCHE DEL VINO

Disfruta y conoce mejor los vinos con Denominación de Origen La Mancha

Lugar: 4 de diciembre de 2018 en el Salón del Círculo de Bellas Artes de Madrid.

C/ Alcalá, 42 (entrada por C/ Marqués de Casa Riera)  
Metro Banco de España/Sevilla (línea 2)  
- Entrada libre hasta completar aforo -  
Prohibida la entrada a menores de 18 años.

Martes, 4 de diciembre : Horario de 19:00 a 23:00 horas.

Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha



Teléfono: 926 541 523  
Fax: 926 588 040  
[www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com)



Por el otro, una puesta de largo para poder degustar los vinos jóvenes de la nueva añada que supone el reconocimiento a todo el trabajo final de bodegas y viticultores con el descorche de sus nuevos vinos.

En esta edición habrá novedades que no impedirán que profesionales y público final aficionado pueda disfrutar de toda la juventud de los nuevos vinos de la añada. Se modifica en fechas, retrasándolo hasta el **3 y 4 de diciembre**, en la semana previa al puente de la Constitución. Unas semanas en las que además la capital madrileña se puede disfrutar en todo colorido y esplendor en plena ebullición de las luces comerciales de la campaña navideña.

Vinos jóvenes que prometen como el talento de los **Premios Jóvenes Solidarios**. Los vinos DO La Mancha volverán a estar arropados en su presentación con la entrega de los galardones solidarios a aquellos jóvenes deportistas, comunicadores o profesionales del arte escénico y el espectáculo que han mostrado una prometedora carrera en sus facetas.

Una de las novedades estará en la **Noche del vino**, como velada que pondrá el epílogo final al evento, el **día 4 de diciembre**. Una jornada dedicada al público final aficionado donde el Consejo Regulador ha preparado una serie de alicientes como juegos, talleres y música en vivo para disfrutar de manera amena la cita.



# Una cultura del vino para todos

Alrededor de unas cuarenta personas pusieron a prueba sus sentidos para demostrar sus cualidades catadoras en la segunda edición de un concurso organizado por la cooperativa San Isidro Labrador de Las Pedroñeras.

Los participantes tuvieron que superar seis pruebas comúnmente conocidas entre los aficionados al vino como la graduación alcohólica, la acidez volátil, el gas sulfuroso o la identificación de variedades tintas y blancas de uva.

Una buena manera de acercar el vino a todos promovido desde la bodega conquense, fundada en 1958, con cerca de 670 socios y unas 2.600 hectáreas de viñedo inscritas.

**Coincidiendo con las ferias de la localidad, en el municipio de La Mancha conquense, Bodegas Pedroheras organizó II Concurso de catadores el pasado 4 de septiembre**



II Concurso de catadores celebrado por Bodegas Pedroheras

## El potencial agroalimentario de la provincia **conquense**

Pequeña y modesta, pero representativa. Cruzar las puertas del pabellón polideportivo es ya un estímulo para el estómago donde el apetito despierta al momento en los cerca de 40 stands representados. Aceite, miel, embutidos de carne cinegética, queso y por supuesto vino con Denominación de Origen (las cuatro referencias de calidad acogidas en Cuenca).

Reclamos que no solo despiertan los sentidos del visitante, también apuntalan la oferta de un turismo de interior, cada vez más exigente en lo cultural, y sincero en la capacidad para apreciar los productos genuinos con aquella Calidad Diferenciada de Castilla La Mancha.

**San Clemente celebra la XIX edición de FERAGA, la Feria Agrícola y Ganadera de San Clemente**



Diputación provincia de Cuenca y Ayuntamientos de San Clemente y Honrubia brindan con los vinos DO La Mancha

Organizada por el consistorio sanclementino en su carácter bienal, FERAGA volvió a reflejar la importancia social de los dos sectores, el viticultor y el ganadero que, hoy por hoy, cimientan la economía de la provincia conquense.

Así lo manifestó el Presidente de la Diputación de Cuenca, Benjamín Prieto, durante la inauguración de la feria el pasado 4 de octubre.

# Una vida por y para el cooperativismo

El pasado verano, se rendía homenaje a la trayectoria de una de las personalidades más implicadas en el sector primario. Tras 29 años en el seno del sector cooperativo, José Luis Rojas abandona su posición activa como Director de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha para afrontar un periodo de descanso y retiro



Imagen de [www.agroalimentariasclm.coop](http://www.agroalimentariasclm.coop)

Nacido en Mazarambroz y formado como ingeniero técnico agrícola por la Universidad Politécnica de Madrid, este toledano de 65 años ha volcado toda su vida profesional en el mundo agrario. Una experiencia de trabajar “por el un colectivo tan importante como son más de 160.000 socios cooperativistas que ha definido como muy gratificante y hasta adictiva en todos estos años”.



José Luis Rojas, recientemente

## Convenio de colaboración con la **Diputación** provincial de **Ciudad Real**

**La diputación de Ciudad Real sella el compromiso con la promoción de los vinos Denominación de Origen La Mancha en un convenio de apoyo económico de 23.000 euros**



Representantes de la Diputación provincial de Ciudad Real con el Presidente y gerente del Consejo Regulador

En un encuentro mantenido entre responsables del organismo provincial y el propio Consejo Regulador, los respectivos presidentes, José Manuel Caballero y Carlos David Bonilla manifestaron posturas de acuerdo en la búsqueda de actividades de promoción del vino.

Un respaldo que se traduce en 23.000 euros por parte de la Diputación de Ciudad Real, “una cuestión necesaria, ya que estos productos aportan un incuestionable valor añadido a la provincia” a juicio de Caballero.

Un espaldarazo a los intereses económicos del sector vitivinícola en la provincia de Ciudad Real, la mayor en superficie productora en DO La Mancha (con 77.798 ha inscritas), cuando ya se piensa en la celebración de la X edición de FENAVIN, en mayo de 2019.

# Éxito en la II edición de FOROS en Alcázar de San Juan

**La iniciativa 'España, País de Quijotes' de la Cadena SER reunió a un gran elenco de personalidades para reflexionar sobre los 40 años de La Constitución en nuestro país, además de disfrutar de diversas actividades en el Corazón de La Mancha**



Inauguración oficial del II Foro 'España, país de Quijotes'

Balance positivo de la segunda edición de FOROS, la iniciativa nacional de la **Cadena SER** que se ha vuelto a realizar el último fin de semana de mayo en Alcázar de San Juan. Éxito de participación, gran nivel de las ponencias y aceptación de las actividades paralelas en tres días que ya quedan para el recuerdo en el **Corazón de La Mancha**.

Con el objetivo de **reflexionar sobre los 40 años que cumple en 2018 La Constitución**,

'España, País de Quijotes' ha concentrado en Alcázar de San Juan a una treintena de personalidades de primer nivel que han calado entre el público manchego así como los numerosos visitantes llegados desde otras comunidades autónomas.

Ya sea en el ámbito político con figuras como **Íñigo Errejón** o **Eduardo Madina**, cultural con **Carmen Alborch**, la periodista y escritora **Marta Robles** o el reconocido **Juan Cruz** así como con humoristas de la talla de **Santiago Segura**, **Florentino Fernández** y **José Mota** e incluso la que fuera directora nacional de Instituto de la Mujer, **Marina Subirats**. Un gran elenco que hizo disfrutar a los presentes en el **Auditorio de Alcázar de San Juan** a lo largo de las seis charlas repartidas en tres días.

## Actividades paralelas

Además, esta segunda edición de **FOROS** acercó **La Mancha de Don Quijote** a varias decenas de vecinos y visitantes que pudieron conocer más sobre los escenarios de la obra universal **-El Toboso o Campo de Criptana-** y la gastronomía, no siempre bien reconocida, como el vino de variedad airén, con una cata en bodega **La Tercia**, y una simpática prueba de sentidos exceptuando la vista en el restaurante

La Plaza de España acogió desde el viernes y hasta el domingo la segunda concentración nacional de **FoodTrucks La Mancha**, con nueve camionetas especializadas en comida gourmet de diferentes países, con la visita de centenares de personas a lo largo de todo el fin de semana.

La música fue protagonista con la banda **'TheGafapasta'**, que hizo bailar ininterrumpidamente a cientos de personas de varias generaciones con sus versiones de los 80. Antes, se celebraron con toda la emoción los goles de la final de la Champions League que ganó el Real Madrid.

Y es que la radio también fue protagonista en la jornada inaugural con la realización en el museo **Casa del Hidalgo** del programa de la **Cadena SER** dirigido por **Nacho Ares 'SER Historia'**. Un referente con masivo éxito de descargas en España y que no dejó indiferente a nadie.

Todo ello gracias al apoyo de la Junta de **Comunidades de Castilla La Mancha**, la **Diputación de Ciudad Real** y los vinos de la **Denominación de Origen La Mancha** además de la colaboración del **Exmo. Ayto. de Alcázar de San Juan**.

# Homenaje a las propias raíces

## Socuéllamos se cita con su historia en una nueva edición de Manchavino

En devoción a su patrona, la Virgen de Loreto, cada 8 de septiembre, y cumpliendo con la tradición viticultoras, el municipio socuellamino se sumergió en sus fiestas de Manchavino para rendir honores a la inminente campaña de la vendimia.

Una cita festiva en el calendario de Socuéllamos que ya arrancaba, con la presencia invitada del Consejo Regulador, el pasado 1 de septiembre con la inauguración del IV patio del vino, a las mismas faldas de la Torre del Vino, un año más, convertida en baluarte y faro enológico en esta localidad manchega.

Durante toda semana se celebraron diferentes eventos como rutas nocturnas por los viñedos, catas y concursos de pintura rápida destinadas a ensalzar cultura del vino en Socuéllamos. Uno de los momentos más esperados estuvo en el XVIII Concurso Nacional de Catadores de Vino, organizado por la Asociación de Catadores de Vino de Socuéllamos, siendo dirigido por Vicente Cruz.

En esta ocasión, la vencedora fue Dolores Mazuecos, conocida catadora en la localidad.



Inauguración del Patio del Vino en Manchavino



Carlos Bonilla, Pte. del Consejo Regulador, con el mejor catador foráneo



Foto de familia de los ganadores del concurso de catadores

# Un brindis colectivo para un *día movido*



Foto final del brindis en el Día de Movimiento vino DO

La pasada primavera, la sede del Consejo Regulador volvió a convertirse en la casa de acogida de todos aquellos aficionados al vino que durante un día, quisieron sumar su apoyo a la iniciativa. Al unísono en toda España, brindaron alzando su copa en un gesto significativo de empatía hacia los vinos con Denominación de Origen.

La idea, por segundo año consecutivo, partió de la CECRV (Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas) adhiriéndose a la propuesta un total de 28 Denominaciones de Origen, de 13 Comunidades Autónomas, con diferentes eventos para poner en valor el vino de calidad que se produce en su entorno.

En concreto, la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha se unió al evento abriendo las puertas de su sede desde el mediodía donde los asistentes pudieron disfrutar de una libre degustación de vino genérico DO La Mancha.

Más tarde, coordinado con el resto de Denominaciones de Origen participantes, se realizó dicho brindis simultáneo, con puntualidad británica sobre las 13,30 horas, en el propio patio interior de la sede del Consejo Regulador.

Con ello, se pretendió subrayar la calidad, singularidad de origen y diversidad de los vinos DO, acercando su consumo moderado al público en general y a los jóvenes en particular.

**DO La Mancha  
participa en el  
brindis simultáneo  
para celebrar el  
Día Movimiento  
Vino DO**



# Novedades para asegurar la cosecha 2019 de uva de vino

España es uno de los principales productores mundiales de uva de vino, un sector de gran relevancia económica, social y cultural en nuestro país. La vid ocupa el tercer puesto en extensión de terreno cultivado, en relación con otros cultivos típicos en España, situándose por detrás de los cereales y del olivar.

A lo largo de 2017 la adversa climatología afectó sensiblemente a la cosecha de uva de vino, que se vio dañada fundamentalmente por las heladas ocurridas en primavera (momento en el que el estado del cultivo lo hace especialmente vulnerable), si bien también se registraron daños por sequía. En total, todos los siniestros se tradujeron en indemnizaciones de alrededor de 75 millones de euros.

En 2018, aunque parece que la meteorología ha sido algo más benévola, también se han registrado de importancia en las cosechas de uva de vino. En total, hasta el momento se han recibido partes de siniestro correspondientes a casi 119.000 hectáreas. Castilla-La Mancha es la comunidad con más daños, más de 56.740 hectáreas afectadas. Le siguen Castilla y León, con casi 14.400; Comunidad Valenciana, con más de 13.700 y La Rioja, donde casi alcanzan las 13.500 hectáreas siniestradas. Por riesgo, las tormentas de pedrisco son las que más hectáreas dañadas han dejado, más de 59.130 hectáreas. A continuación, se sitúa la helada, con cerca de 37.700 hectáreas afectadas. Entre ambos riesgos acumulan más del 80% del total de las hectáreas siniestradas. La estimación de indemnizaciones por todos los eventos climáticos adversos ocurridos alcanza ya los 52 millones de euros.

Del lado de la contratación, el seguro para la uva de vino es uno de los más contratados. Para la cosecha 2018 se ha registrado un aumento de la contratación de alrededor del 10%, tanto en número de pólizas como en superficie y producción asegurada.

En total para la cosecha 2018 se firmaron 29.434 pólizas que dieron cobertura a casi 444.500 hectáreas de uva de vino y a una producción de 3,01 millones de toneladas. Por comunidad autónoma, Castilla-La Mancha es la que más contrató este seguro, con cerca de 13.800 pólizas, casi 234.000 hectáreas aseguradas y 1,66 millones de toneladas.

El 1 de octubre comienza el periodo para contratar la cosecha 2019 con los seguros de otoño de Uva de vino que incluye la posibilidad de contar con hasta un 35% de bonificación. Además esta campaña introduce novedades muy ventajosas para el viticultor, entre las que destacan:

- 1.** Se ha **revisado** la **base de datos** de **productores individualizables** y se ha aumentado el número de DNIs en más de 1.000
- 2.** Para los productores que figuren en la base de datos:
  - **Posibilidad** de **escoger** entre los **garantizados del 80%, 70% y 50%** al contratar los módulos 2B o 3.
  - **Posibilidad** de **escoger** entre los **garantizados del 70% y 50%** al contratar los módulos 1 y 2A.
- 3.** Se **revisan al alza** los **rendimientos zonales** para **nuevos asegurados**.
- 4.** Se **reducen las tarifas un 10%**, y se facilita el acceso al seguro de los nuevos asegurados.
- 5.** Se revisan al alza los precios de aseguramiento.

# seguro de uva de vino en península y baleares

cosecha  
2019

Abierto periodo  
de contratación con  
HASTA UN **35%**  
de bonificación



**agroseguro**

Más que un seguro

**PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A:** • MAPFRE ESPAÑA CÍA. DE SEGUROS Y REASEGUROS • AGROPELAYO SOCIEDAD DE SEGUROS S.A. • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • SEGUROS GENERALES RURAL • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • PLUS ULTRA SEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS • CASER MEDITERRÁNEO SEGUROS GENERALES • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • BBVASEGUROS, S.A. DE SEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • REALE SEGUROS GENERALES • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A. • SANTALUCÍA S.A. CÍA. DE SEGUROS • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • AGROMUTUA-MAVDA, SDAD. MUTUA DE SEG. • PELAYO, MUTUA DE SEGUROS A PRIMA FIJA

# DO La Mancha en el Concurso Mundial de Bruselas

La XXV edición del Concurso Mundial de Bruselas se celebra en China, con el triunfo de los vinos españoles, solamente superados por Francia en premios

Francia, España, Italia, Portugal, China, Chile, Sudáfrica, Grecia, Suiza y Bulgaria fueron los países vencedores en la edición itinerante del Concurso Mundial de Bruselas, celebrado en tierras asiáticas durante el pasado mes de mayo.

Se trata de uno de los certámenes más reconocidos y valorados a nivel mundial con la participación de 48 países y más de 9.000 muestras recibidas. Entre todas ellas, España en segundo lugar, (con 21 medallas de Gran Oro) fue el país participante con más galardones cosechados.

**La XXV edición del Concurso Mundial de Bruselas se celebra en China, con el triunfo de los vinos españoles, solamente superados por Francia en premios**



Asistentes de cata en el Concurso Mundial de Bruselas

## China, país anfitrión

En el Concurso Mundial de Bruselas participaron más de 350 catadores profesionales de todo el mundo. No se ha elegido al país chino por casualidad sino por haberse convertido en términos absolutos, en el tercer consumidor mundial de vino según la

OIV. De hecho, para el caso concreto de los vinos con Denominación de Origen La Mancha el país de la Gran Muralla se ha convertido en su principal cliente superando al tradicional mercado comunitario, que sigue liderando Alemania.

Unos vinos con Denominación de Origen La Mancha con una participación muy destacable en el medallero de los vinos españoles en el Concurso Mundial de Bruselas

Como informó la propia organización “el próximo Concurso Mundial de Bruselas se celebrará del 2 al 5 de mayo de 2019 en la ciudad suiza de Aigle, en el cantón de Vaud.”



Un blanco durante la cata final del Concurso Mundial de Bruselas

## Medallas de oro con DO La Mancha

Premio	Vino	Bodega
	<b>Artero Colección Privada Crianza 2015</b> Spain. Castilla-La Mancha. DO La Mancha	<b>Bodegas Artero</b> <a href="http://www.bodegasartero.es">www.bodegasartero.es</a>
	<b>Artero Colección Privada Tempranillo 2017.</b> Spain. Castilla-La Mancha. DO La Mancha.	<b>Bodegas Artero</b> <a href="http://www.bodegasartero.es">www.bodegasartero.es</a>
	<b>Finca Los Trenzones Sauvignon Blanc 2017.</b> Spain. Castilla-La Mancha. DO La Mancha.	<b>Bodegas Leganza SA</b> <a href="http://www.bodegasleganza.com">www.bodegasleganza.com</a>
	<b>Orquestal Reserva 2014.</b> Spain. Castilla-La Mancha. DO La Mancha.	<b>Bodegas y Viñedos Casa del Valle SA</b> <a href="http://www.grupobodegasolarra.com">www.grupobodegasolarra.com</a>
	<b>Tomillar Chardonnay 2017.</b> Spain. Castilla-La Mancha. DO La Mancha.	<b>Cooperativa Virgen de las Viñas</b> <a href="http://www.vinostomillar.es">www.vinostomillar.es</a>
	<b>Torre de Gazate Reserva 2013.</b> Spain Castilla-La Mancha. DO La Mancha.	<b>Vinicola de Tomelloso</b> <a href="http://www.vinicolatomelloso.com">www.vinicolatomelloso.com</a>

## Galardones ecológicos

Los vinos de La Mancha demostraron su potencial en la parcela de ecológicos con el certamen de Ecovino, celebrado en la capital riojana. En total, valoraron 232 vinos procedentes de 30 regiones

vitícolas. Desde su creación, Ecovino tiene por objetivo la promoción y el reconocimiento a la elaboración de vinos procedentes de agricultura ecológica, favoreciendo así el respeto y cuidado por el medio ambiente.

Un reconocimiento que vino para el joven ecológico Mundo de Yuntero Blanco, coupage de las variedades de uva Verdejo (75%) y SauvignonBlanc (25%), ganador de una medalla de plata

# Los vinos DO La Mancha brillan en el Norte

**Cosecha de metales para varias bodegas manchegas en el concurso "International Wine Awards" organizado y desarrollado por Catavinum en Vitoria-Gasteiz (España)**

En un certamen que tiene entre sus objetivos el de "informar a los consumidores y profesionales internacionales del vino sobre la calidad de los vinos premiados, contribuyendo a la a la difusión de la cultura del vino y del consumo moderado" refuerza la imagen de los vinos DO La Mancha en el consumidor nacional, demostrando el buen hacer de sus bodegas, capaces de competir con los mejores vinos de todo el panorama internacional.

Bodega	Vino	Premio
Vidal del Saz	Vidal Selección White selección Macabeo-Chardonnay 2017	Oro
	Vidal del Saz Roble Tempranillo 2016	Bronce
	Vidal Crianza Tempranillo 2015	Plata
Vinícola de Tomelloso	Añil Fresh Macabeo-Chardonnay 2017	Plata
	Dulce Tentatione 2013	Plata
	Mantolán Brut nature	Plata
	Torre de Gazate Airén 2017	Bronce
	Torre de Gazate Crianza 2015	Bronce
	Torre de Gazate Gran Reserva 2007	Bronce
	Torre de Gazate Rosado semidulce 2017	Bronce
	Torre de Gazate Tempranillo 2017	Bronce
	Torre de Gazate tinto roble 2017	Bronce
	Bodegas Casa Antonete	Casa Antonete Crianza 2014
Casa Antonete Macabeo 2017		Bronce
Casa Antonete Tempranillo 2017		Plata
Négora Chardonnay 2017		Plata
Négora Sauvignon Blanc 2017		Bronce
Bodega Almazara Virgen de las Viñas	Négora Verdejo 2017	Bronce
	Tomillar Chardonnay 2017	Bronce
	Tomillar Don Eugenio 2012	Plata
	Tomillar Lorenzete Airén 2017	Bronce
	Tomillar Rosado Merlot 2017	Bronce
	Gran Tomillar Alta Expresión Tempranillo 2015	Oro
	Coop. San Lorenzo	Gran Prior Alameda Airén 2017
Gran Prior Alameda Tempranillo 2017		Bronce

En total, se cataron en este mes de julio, un total de 2.493 vinos de más 35 países participantes, con marcas de zonas tan dispares como Argentina, Australia, Austria, Brasil, Canadá, Chile, Francia, Alemania, Hungría, Italia, Malta y hasta República Checa.

# Con raíz y orgullo viticultor

En la actualidad, dentro de la provincia de Ciudad Real, Tomelloso es la población con mayor número de viticultores inscritos a la Denominación de Origen La Mancha, aunque superada en hectáreas por Socuéllamos.

Una tradición centenaria que, no solo se mantiene en la transmisión de generaciones, sino que además supone el principal motor de propulsión de la economía tomellosera en su nutrido grupo de bodegas que conforman el sector.

Con motivo de sus ferias y fiestas, celebradas a finales del mes de agosto, Tomelloso quiso rendir tributo a toda esa raigambre viticultora a través de catas, concursos y Fiestas con el vino como foco de atención; ésta última cita, por cierto, con un interés creciente y mayor demanda en los últimos años.

El intenso fin de semana ya arrancaba con la inauguración de la **Muestra Agroalimentaria** en el Pabellón San José de Tomelloso, si bien, alejada de su núcleo natural en la Posada de los Portales, pero con mayor espacio expositor y cercanía al propio recinto ferial.

**Tomelloso se vuelca en sus Ferias con el vino como protagonista**



Entrada a la muestra agroalimentaria en Tomelloso.



Un grupo de jóvenes brinda en la Fiesta del vino



'Añil' de Vinícola de Tomelloso presente en la Fiesta del vino

No obstante, todo el interés estuvo en la jornada del pasado 26 de agosto, donde Tomelloso celebraba los actos de homenaje a la vid y el vino.

En su **XXXIV edición, Asaja celebraba su 'Día del viticultor'** en el museo López-Torres con la ponencia invitada de Fernando Miranda, buen conocedor del sector como secretario general del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Acto seguido, se hicieron entrega de los galardones 'Ganimedes' y 'Venencia' Ciudad de Tomelloso, para el restaurante 'El Fogón', de Tomelloso, y el propio Fernando Miranda, respectivamente.



Más de 60 participantes en el II Concurso Nacional de catadores en Tomelloso

La cita más esperada por el público tomellosero estuvo en la **VIII Fiesta del vino**. Una velada en los jardines del Prado donde el millar de asistentes pudieron degustar las diferentes propuestas de los vinos presentados por las bodegas tomelloseras, entre ellas, varias acogidas a la Denominación de Origen La Mancha con sus marcas más representativas como *vinos Allozo*, *Vinos Tomillar*, *Vega Córcoles*, *La Veredilla* y *Añil*.

Horas antes, los más avezados pusieron a prueba sus sentidos en el II Concurso nacional de catadores, organizado por el Consistorio de Tomelloso, resultando vencedor el socuellamino Jacinto Trillo.



Fernando Mirada, con el Premio 'Venencia' otorgado por Asaja en Tomelloso



Vinos Allozo de Centro Españolas en la VIII Fiesta del vino



Bodegas La Hoz con sus rosados 'Vega Córcoles'



Bodega Almazara Virgen de las Viñas con su espumoso 'Tomillar'



Los jóvenes de 'La veredilla' refrescaron la jornada

# Entre catas, juegos y talleres estivales

**El vino protagonista en las ferias de algunos municipios manchegos**



Jóvenes de Pedro Muñoz participan en una actividad lúdica sobre el vino



Ganadores del 'Maestro del vino' celebrado en Villacañas

Así se han vivido, por ejemplo, en algunas ferias como Villacañas, en Toledo, Pedro Muñoz o Socuéllamos, en la provincia de Ciudad Real. Allí, se celebraron divertidos talleres como 'Maestro del Vino', donde los asistentes no solo pusieron a prueba sus virtudes catadoras, sino que también pudieron adquirir más y mejores conocimientos sobre La Mancha como zona vinícola de producción; una complicidad y cercanía, que afortunadamente y gracias a actividades lúdicas de este tipo, comienza a ser mayor entre los propios vecinos castellanomanchegos.

Para gran parte de los pueblos de la comarca manchega, el verano no solo es descanso y obligada pausa estival cuando el mercurio forzosamente los propone durante julio y agosto. Las ferias y fiestas se convierten, en la mayoría de los casos, en un punto de encuentro, situándose casi en un reclamo social y antropológico para muchos de los ausentes que, al menos, durante unos días, retornan a sus raíces para compartir recuerdos, tiempo e instantes con sus familiares y amigos.

Son esos momentos de vuelta a casa, donde una copa de vino (de tu tierra) se convierte en compañera inseparable. Si además, convertimos la experiencia sensorial en juego, disfrute y diversión, el recuerdo será aún más placentero.



Maestro del vino en Socuéllamos en el mes de agosto

# Los II Premios *Símbolo*, “de cine”

Coincidiendo con las fiestas patronales de la villa de los molinos, Bodegas Símbolo volvió a convocar sus Premios con el objetivo de “promocionar la cultura del vino y la gastronomía de la región”

Los Premios *Símbolo* decidieron apostar por la creatividad del celuloide con el **II Certamen Internacional de Cortometrajes Bodegas Símbolo**. En esta ocasión, los trabajos premiados fueron para el jerezano Nicolás Gutiérrez por su corto Maridaje y José Antonio Campos, con Origen, primero y segundo respectivamente.

En la categoría dedicada a la restauración, **II premio “Símbolo” al restaurador del año** fue para el restaurante ‘Azafrán’, regentado por la conocida chef Teresa Gutiérrez, de Villarrobledo, en Albacete.

Uno de los momentos más emotivos de la jornada en los II Premios Símbolo estuvo con la entrega de la distinción a Manuel Escribano en el II premio “Símbolo” al socio del año. “Para nosotros, desde la cooperativa, es un premio muy especial porque entendemos que muchos de nuestros socios merecen este reconocimiento”, explicó José Manuel Díaz-Ropero, Presidente de Bodegas Símbolo.

**La cooperativa Ntra. Sra. de Campo de Criptana entregó los galardones en su segunda edición el pasado 26 de agosto**



Socio de honor en los II Premios Símbolo, Manuel Escribano



Teresa Gutiérrez, Restauradora del año por Bodegas Símbolo



Catadores durante el XI Concurso de Bodegas Símbolo

# El escaparate natural

## de los vinos DO La Mancha

**Los vinos DO La Mancha se promocionan en Madrid en diferentes eventos de medios especializados**

El Consejo Regulador se ha fijado el objetivo de promocionar imagen y mercado para los vinos de La Mancha durante todo el año. Por ello, entiende que el esfuerzo promocional no pasa solo por la presentación de los vinos jóvenes de la añada a finales del mes de noviembre, sino que requiere un trabajo continuo de paciencia y presencia en diferentes espacios y eventos de la capital de España.

Así, la pasada primavera fue un ejemplo de promoción ante profesionales y público final madrileño. En horario interrumpido, el prestigioso hotel Westin Palace, situado frente al Congreso de los Diputados, en Madrid, sirvió como escenario para

acoger la **VI Experiencia Verema**. Verema es en la actualidad de una de las revistas especializadas del sector horeca con mayor difusión comercial por toda la geografía española, con interés creciente por el enoturismo y la restauración.

Unos 42 expositores (más de 60 bodegas, entre bodegas y denominaciones de origen) presentaron al público de la capital madrileña sus diferentes vinos reflejando la gran diversidad y riqueza varietal presente en el sector vinícola español. Una variedad en oferta de calidad como quedó patente en los vinos con Denominación de Origen La Mancha, presente, por primera vez en Verema con un stand propio.

“Resulta interesante estar en un evento de este tipo donde acuden no solo aficionados sino también profesionales de la hostelería y distribución madrileña”, matizaba Ángel Ortega, gerente de la Denominación de Origen La Mancha.

Un mes antes, los vinos DO La Mancha asistieron al **Salón Gourmets** a través del stand de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha. Los pabellones feriales del IFEMA en Madrid se convirtieron en la cita europea de mayor relevancia para el paladar delicatessen con la edición del XXXII salón Gourmets 40.000 productos de unos 1.000 expositores captaron la atención del público profesional durante la semana con especial interés a los profesionales procedentes de “Estados Unidos, Australia, Japón, México, Singapur, China... más una representación de suizos, franceses, holandeses, checos, daneses, finlandeses o belgas”.

Los vinos DO La Mancha no faltaron al evento con la celebración de varias catas comentadas en el stand del gobierno regional dentro del escaparate de alimentos con calidad diferenciada que promueve la Consejería de Agricultura.



Quijote y Sancho como iconos universales en la Gran Vía



Catadores en Verema Madrid

# Turismo y promoción en el corazón de Madrid



Óscar Dotor imparte la cata en el Salón Gourmets de Madrid



Catas y degustaciones con el público turista en la Oficina en Gran Vía

Este verano el gobierno autonómico presentaba su gran apuesta por el turismo de interior con la inauguración de su Oficina permanente de promoción turística en la Gran Vía de Madrid.

Más del 46 % de los turistas que visitan la región castellanomanchega proceden de Madrid. Unos datos que justifican para la Junta de Comunidades el esfuerzo por estar con una oficina permanente en el centro neurálgico de la capital de España. Caótica, ruidosa e infernal para el tráfico, pero también cosmopolita y universal como referencia urbana de la capital madrileña, con más de 100.000 peatones diarios por las aceras de la Gran Vía.

Todo un escaparate, literal, para que el turismo, como uno de las principales bazas económicas de Castilla La Mancha busque afianzar su marca como destino cultural en el interior peninsular.

La oficina, abierta en horario intensivo de martes a domingo, se ofrece también como una plataforma de lanzamiento para los productos de calidad diferenciada que marcan el sello y la identidad de origen. Lo que se traduce en catas, *show cooking* y dinámicos talleres.

La Denominación de Origen La Mancha fue una de las primeras en estrenar espacio con la primera cata de iniciación de sus vinos, compartiendo espacio y protagonismo con la exposición temporal de fotografía de los trajes y costumbres de Castilla La Mancha. Los blancos airén y los tintos tempranillo rubricaron el sabor de La Mancha Excelente consiguiendo atraer el interés del público turista y heterogéneo de la Gran Vía, con la cata didáctica a cargo de Ángel Ortega, Gerente del Consejo Regulador.



Nueva Oficina de Turismo en Madrid.

# Filosofía *Wine Runner*,

## la tendencia que liga vino y deporte

**Un club de atletismo de Tarazona de La Mancha completa el reto *wine runner* y recorre 435 kilómetros visitando 20 bodegas de la región**

Se ha convertido en uno de los fenómenos en alza en todo el mundo. Llevar un estilo de vida saludable, compatible con los buenos hábitos de moderación y consumo implica la práctica regular de ejercicio físico. Si además, el tiempo libre es justo, correr (o *runnig* como ahora se le conoce) puede ser la perfecta armonía.

La receta es sencilla para todos aquellos que además buscan el placer de la gastronomía, la cultura y el buen vino. Correr unos 30 minutos cada dos días no solo conlleva múltiples beneficios para el organismo como la salud cardiovascular, la mejora del sistema inmunológico, la regeneración de piel y la segregación de las endorfinas (hormonas de la felicidad).



El club de atletismo de Tarazona visitando el consejo regulador

Así lo creen los corredores del grupo Wine Runner de Tarazona de La Mancha, en la provincia de Albacete. Como sostiene el presidente del club de atletismo, “somos como una gran familia. Nos gusta participar en diferentes pruebas por todo el mundo, y hacía falta vincular el vino al deporte por lo que significa cultural y económicamente el vino en Castilla La Mancha”.

“En muchas carreras, es cada vez más habitual regalar una botella de vino en la bolsa del participante. Por experiencia, estamos convencidos de que el consumo de vino moderado y racional es compatible con un deporte como el salir a correr”.

Desde este club ha partido la iniciativa de aceptar el reto de recorrer 435 kilómetros en coordinación de tres equipos por etapas para visitar unas 20 bodegas de diferentes Denominaciones de Origen de la provincia de Cuenca, Albacete y Ciudad Real.

**En las conocidas ventajas de su consumo en moderación está su beneficio para el sistema cardiovascular, regulación intestinal y propiedades anticancerígenas”**



Juan Picazo, Presidente del club entrega un recuerdo a Óscar Dotor



Cata realizada por los wine runners en el Consejo Regulador

# Entre vinos y corcheas

## en los festivales de verano

**La pasada primavera, Izal y Rozalén, fueron la conexión indie-manchea en #Sentidos18 resumiendo las mejores tendencias del panorama actual conjugadas con los sabores más tradicionales del paladar manchego como el vino, los miguelitos y las tapas de autor.**

Los vinos DO La Mancha repitieron, un año más en #Sentidos18. El Festival celebrado en la provincia de Albacete sigue ganando adeptos en la original fórmula para los sentidos: la de maridar las propuestas musicales de la mejor música indie del escenario nacional con el estímulo sensorial que reclaman productos tan arraigados como son los miguelitos de La Roda y por supuesto, el vino con Denominación de Origen La Mancha.

Como grupo estrella, reservado para la noche de arranque del viernes, Izal volvió a subirse los escenarios de #Sentidos18 como ya lo hicieran además, cuatro años antes en 2014, coincidiendo con el partido inaugural de España en el Mundial de fútbol.

Le acompañaron en el escenario otros grupos de progresión ascendente como *Rufus T. Firefly* y también *Polock*.

La novedad más refrescante vino el sábado con la cantautora albaceteña Rozalén, que subió a las tablas del Festival en su propia tierra.

## El maridaje con los vinos DO La Mancha

El Consejo Regulador volvió a apostar por la música y la cultura afianzando su presencia en #Sentidos18. Por un lado, con un escenario propio Vinos de La Mancha por donde pasaron grupos de nuevo corte como *Rusos Blancos*, *Triángulo Inverso* o *Sienna*.

Unos acordes jóvenes que pudieron ser degustados en consonancia con las nuevas ideas de la Denominación de Origen La Mancha a través de sus nuevos cócteles: la VillaReal (con blanco joven), Viña Orce (rosado) y (el blanco rosado) PedroHeras. Tres de las bodegas acogidas al Consejo Regulador que repitieron asistencia, con caseta propia, año tras año en el Festival.



Cócteles de verano preparados en #Sentidos18

## Acordes, vino y música en el Festival ZEPOROCK de El Toboso

Las bandas manchegas emergentes y con mayor proyección musical en el panorama actual tuvieron su oportunidad en el V Festival ZEPOROCK.

Se celebró así una nueva edición de un festival que tiene entre sus propósitos “dar visibilidad a las bandas de rock emergentes de la zona, ofrecer a los manchegos y a las manchegas diferentes propuestas musicales y contagiar la pasión por la música a los más pequeños.”

Una propuesta musical en ZEPOROCK que pudo ser disfrutada en maridaje con los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Durante la jornada del sábado y el domingo se degustaron las variedades más conocidas de La Mancha, como el blanco airén o el tinto tempranillo.



ZepoRock volvió en El Toboso



Rozalén en el concierto el sábado noche en el Festival de los Sentidos

# Aquel Sancho que sueña molinos

**Nuevo giro a la inmortal novela en el próximo corto del cineasta alcazareño, Hugo de la Riva, rodado íntegramente en Campo de Criptana**



Foto de rodaje de Alberto Martínez

¿Y si fuera realmente Sancho el verdadero soñador, el apasionado por los libros? Preso de su eterna silueta, ¿se imaginan un Sancho liberado de complejos capaz de afrontar sus propios sueños? Para el director y guionista alcazareño, Hugo de la Riva, el Quijote es tan rico y sugerente que permite lecturas distintas, incluso atrevidas en una versión que ponga el foco en el escudero, en vez del caballero.

Es lo que se ha propuesto el director Hugo de la Riva con el apoyo del propio consistorio criptanense y los vinos de La Mancha: “Queremos poner en valor a Sancho, eterno bufón al que queremos situar como absoluto protagonista en esta nueva versión”. Hugo de la Riva resume el nuevo proyecto sobre el que ya trabaja en su edición atreviéndose en este caso con uno de los fragmentos más conocidos de la literatura universal con la particular batalla del Don Quijote con los gigantes de viento (capítulo VIII de la Primera parte de la novela).

Tras varios días de intenso rodaje en primavera en la sierra de los molinos, se podrá ver el resultado en su estreno a finales de año en la villa de Sara Montiel, cuyo molino museo, por cierto, se convirtió en set de maquillaje y vestuario durante la grabación del corto.

La cinta en formato cortometraje (de 11 a 13 minutos) servirá “de lanzamiento a otro proyecto más específico como serie de varios capítulos si funciona bien”, en intención de Hugo de la Riva, responsable de *Sancho*.

## Completo elenco de actores

Tras la baja del actor Pepón Nieto fue Jorge Calvo, el actor en este caso protagonista de Sancho en un reparto que completado con actores como Javier Coll (como discípulo Don Quijote). Se sumó al equipola productora consaburense *Antifilms* en un rodaje donde se cuidó al detalle cada metraje. “Creo que ha sido uno de los equipos más profesionales que he podido ver trabajando con Hugo”, fueron las palabras del ayudante, script y amigo, el también cineasta, Pablo Conde durante aquellas tórridas jornadas de mayo al pie de los gigantes de aspas.



Dirección y equipo degustan unas gachas a los pies de los molinos de viento



## Colaboración de los vinos DO La Mancha

El vino ha estado siempre presente en la inmortal novela, precisamente en boca de Sancho, el dicharachero “mojón” sobre el que el propio Cervantes proyecta su vocación catadora. Por ello, y porque al Consejo Regulador “siempre le interesa asociarse a la cultura”, el proyecto *Sancho* “resulta muy interesante. Ojalá pueda seguir creciendo si funciona, estaríamos encantados”, apuntó Ángel Ortega, gerente de la Denominación de Origen La Mancha durante la presentación.



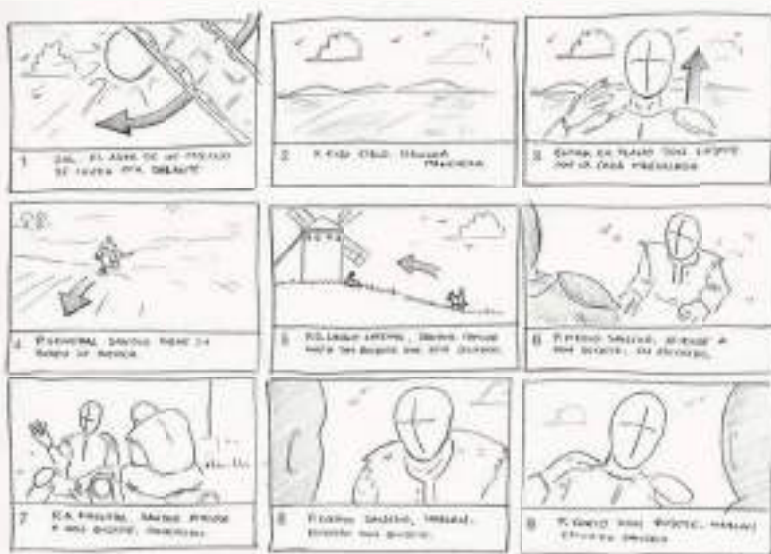
Foto del equipo en su visita al Consejo Regulador

Hugo de la Riva:

**“Sancho es la historia de la inseguridad y el valor de creer en uno mismo”**

## Un joven director muy laureado

Aunque Hugo de la Riva aún tiene pendiente estrenar su ópera prima en largometraje, su carrera en el celuloide se cuenta por premios y galardones en los diferentes festivales mundiales de cortometraje donde ha participado. Este joven alcazareño que ya deslumbró con la recreación histórica en *Blondie, el perro de Hitler* (2012), no ha dejado de sorprender al público con otros trabajos como *Tarde de pesca* (2017). Recientemente, otro de sus cortos más premiados, *Campeón* (2016) fue premiado en Argentina en el VIII Festival Internacional de Cine Infantil ‘Ojo al piojo’.



Parte del storyboard de Sancho



Hugo de la Riva repasa el guión durante el rodaje

# En las raíces de la realidad de Moreno Aguado

Como aquel que retorna a sus raíces, así se asume la nueva exposición de Juan Moreno Aguado en el museo Infanta Elena de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas. Su pincel exquisito en detalles ensalza la pintura realista, en trazos, técnicas y aspiraciones que no resultan ajenos en Tomelloso.

Más bien al contrario, si hay algo que conciben como cercano son los retratos reales de costumbre y tradición que tan magistralmente supo captar el pincel de López Torres.

Una muestra que no defrauda, como en aquellos primeros minutos de largometraje en el cine, el visitante digiere con certeza los primeros cuadros de Aguado sabiendo lo que se va a encontrar desde la escultura, hasta su escultura pasando por su paisaje.

Juan Moreno Aguado explica con entusiasmo su pintura, con la pasión de quien, quizás durante tantos años ha tenido que disculpar su deserción de las tendencias abstractas: “cuando uno sabe que no terminará en el cubismo ni el fauvismo, descubre en la realidad una potencia expresiva increíble”.

**El pintor madrileño rinde tributo al realismo exponiendo en el Museo tomellosero Infanta Elena de Virgen de las Viñas**



Tondo de Moreno Aguado

Así es como este madrileño explora los gestos, los sentimientos y la realidad circundante desde su admiración a dos focos creadores, inspiradoras de toda su pintura: el Museo del Prado en Madrid y Museo López Torres de Tomelloso.

Su obra recoge la variedad en la escultura, el retrato o la figuración sin renunciar tampoco al poso romántico en sus paisajes, en su paso por las montañas de Asturias. “La pintura es un concepto muy manoseado. No es buscar detalles sino captar la esencia de la realidad, algo que a veces no lo consiguen los propios intelectuales.”



Exposición de Moreno Aguado en Virgen de las Viñas

“Entiendo la pintura realista no desde el propio objeto en sí, sino en la luz y la atmósfera que circunda. Ese fue el descubrimiento del barroco”.

El discurso artístico de Aguado se degusta con la paciencia, con la sinceridad espectadora que capta esa esencia vital que rodea los objetos cotidianos:

“luz, color, ambiente, gradación y la poesía son los elementos indispensables de la pintura coherente a la que aspiro”, sentencia Moreno Aguado.

La colección de Moreno Aguado ‘En las raíces de la realidad’ es la tercera exposición que organiza la bodega en su museo Virgen de las Viñas en este 2018.;



# En gratitud y honor a *la vieja loba capitolina*

Joaquín Caverro



Conocido en toda la cuenca mediterránea ya desde el segundo milenio a.C., la elaboración y el consumo del vino han sido un elemento común a prácticamente todos los pueblos y culturas que, desde entonces, han florecido y evolucionado en dicho espacio. Se ha convertido en un ingrediente característico de casi todas estas culturas, un rasgo diferencial con respecto a aquellas desarrolladas en latitudes europeas más septentrionales (culturas del vino en contraposición a aquellas otras de la cerveza, podríamos decir) y a la vez, también, en un nexo de continuidad con una vigencia como pocos otros entre las sucesivas civilizaciones aparecidas en el ámbito mediterráneo.

Por tanto, la viticultura y la vinicultura en la antigua Roma se acabarán desarrollando como un compendio de tradiciones autóctonas enriquecido con influencias externas. Un proceso asimilable a prácticamente cualquier elemento del mundo romano y su cultura.

En cuanto a esas tradiciones autóctonas, existen evidencias del cultivo de la vid y del consumo de vino en la península itálica, fundamentalmente en su mitad meridional, muy anteriores incluso a la fundación de Roma (tomamos aquí como referencia la fecha mitológica del 21 de abril del 753 a.C.). Ya en el s. V a.C. (primeros años del periodo republicano) el griego Sófocles definía Italia como “tierra predilecta del dios Baco”, lo que evidencia que mucho antes del gran desarrollo que la cultura del

vino experimentaría de la mano de los romanos en siglos posteriores, los griegos eran ya conscientes de las enormes posibilidades que el país presentaba para el cultivo de la vid. La vid salvaje, de hecho, crecía abundantemente en Italia, favorecida por un clima cálido y húmedo. Así, aún en el s. V a.C. la Italia meridional sería bautizada por el también griego Heródoto y por otros escritores griegos como Enotria. Es decir “tierra de vinos”.

Sin embargo, según Plinio, en los albores de la civilización romana la vid estaba presente en el agro romano pero no era cultivada por sus habitantes. Permanecía aún en estado salvaje. De ahí la enorme importancia que para el desarrollo de la vitivinicultura en la antigua Roma tuvieron también esas otras influencias externas.

**“En cuanto al funcionamiento de estas primitivas “bodegas”, el trabajo manual recaía en ellas por completo en los esclavos.”**

## Viticultura pragmática y emprendedora

Los romanos adquirieron sus primeras nociones sobre cultivo de la vid y vinificación de pueblos técnicamente mucho más adelantados que ellos por aquel entonces: etruscos, griegos y cartagineses. Influyó muy positivamente, de hecho, la llegada desde el mediterráneo oriental de esclavos que ya conocían las técnicas de cultivo y vinificación. Muy pronto importan también, procedentes del sur de Italia y de Sicilia, nuevas variedades de mayor calidad que las autóctonas y que ya eran cultivadas allí con anterioridad por otros pueblos. Y con todos estos elementos dan forma a su propia cultura vitícola.

No obstante, los romanos siempre se caracterizaron por ser un pueblo ingenioso y emprendedor como pocos, tenían lo que hoy se llama un gran sentido del business, del progreso. Y así, con el tiempo, no solo desarrollarían un conocimiento de las técnicas de cultivo y vinificación mucho más profundo que el de cualquiera de sus antecesores, sino que incluso serían capaces de convertir el vino en un negocio de éxito. En Roma aparecen las primeras grandes empresas vitivinícolas de la historia, con una estructura y objetivos ya muy similares a los de las empresas vitivinícolas modernas y que sirvieron para enriquecer notablemente a muchos patricios.

Desde el punto de vista técnico las similitudes con la viticultura moderna, sorprendentemente, son enormes. Por ejemplo, son los romanos quienes empiezan a cultivar variedades que aún hoy definen la viticultura de la Italia central, como la blanca Trebbiano o las tintas Montepulciano y Sangiovese (a partir de ésta variedad se elaboran actualmente en Toscana los célebres Chianti). Sabemos también que ya en aquel periodo se aplicaban diversas técnicas de vinificación, resultando de ellas vinos blancos (*el Candidus*), tintos (*Atrum*) y rosados (*Rosatum*), al igual que ocurre hoy en día.

Y en cuanto al trabajo diario en la viña, se sabe por ejemplo que los romanos utilizaban ya el cultivo en terrazas, buscando así favorecer la retención del agua en las laderas (por cierto, que este tipo de viticultura todavía hoy es llamado en Italia por el muy gráfico nombre de *viticultura eroica*). Su tecnología, aunque mucho más rústica que la nuestra, fue con todo muy similar a la que hasta hace apenas unas pocas décadas todavía utilizaban nuestros abuelos (que seguían usando el llamado arado romano). Y según el *De Rustica*<sup>1</sup> de Columela, mientras que inicialmente los romanos cultivaban la vid únicamente en vaso, como hacían anteriormente los griegos o los etruscos, con el tiempo fueron desarrollando técnicas de cultivo en espaldera que podríamos asimilar perfectamente a las hoy llamadas Royat y Guyot.

<sup>1</sup> El *De Rustica* (s. I d.C.) de Columela es el tratado más completo que ha llegado a nuestros días sobre la práctica agrícola, ganadera y apícola en el mundo antiguo. Columela, por su parte, fue un patricio romano nacido en Hispania, en la Bética, en tiempos del más conocido Séneca, del que fue amigo.



## Producción y vendimia en los romanos

Por lo que respecta a la capacidad de producción de las vides, los romanos eran capaces de obtener volúmenes de uva por cepa muy grandes, claramente equiparable a los actuales. Los granos se vendimiaban bastante más maduros que ahora, algo lógico teniendo en cuenta los gustos vinícolas de los romanos, de los que hablaremos más adelante. De hecho, los granos inmaduros o con algún defecto se descartaban para hacer el vino de los esclavos.

El proceso de elaboración del vino, por su parte, tampoco se diferenciaba tanto del actual. En forma muy resumida, se seguían los siguientes pasos. Tras el

primer pisado de la uva se obtenía el llamado *mustum calcatum*, el cual se dejaba fermentar unos meses en grandes tinajas de terracota de unos 1000 litros de capacidad. Posteriormente, entre marzo y abril, los vinos de más calidad eran trasladados a unas ánforas de barro donde se dejaban envejecer. Ahí, para hacerlos más alcohólicos, más adecuados al gusto de la época, se les añadía el llamado *defrutum*, un mosto concentrado que incrementaba la gradación del vino 1 o 2 grados (esto para los vinos de más calidad, para potenciar aquellos más malos era muy común utilizar agua marina concentrada). No obstante, si el “enólogo” detectaba que se le había ido la mano y la gradación alcohólica era excesiva, los romanos jamás tuvieron ningún problema en cortar dichos vinos con otros menos alcohólicos para reducirla.

**“El vino prepara los corazones y los hace estar listos para la pasión”**

**Ovidio  
(43 a.C. – 17 d.C.)**



A su vez desarrollaron también técnicas muy ingeniosas para aromatizar y mejorar el vino al gusto de la época. Así, en ocasiones el vino se mezclaba con miel durante la fermentación, para hacerlo más dulce y alcohólico; o se le añadían al mosto para aromatizarlo extractos de hierbas, resinas, esencias vegetales, mirra, violetas, canela, absenta, rosas, yeso, etc.

Finalmente, también fue muy frecuente ya en época romana que el vino se filtrase repetidas veces durante el proceso de elaboración, buscando con ello eliminar las impurezas existentes. Se utilizaban para ello paños de lino o filtros de metal.

Normalmente todo este proceso de envejecido se llevaba a cabo bajo techo, aunque en ocasiones acaecía al abierto. También en ciertos casos las ánforas de terracota eran sustituidas por una suerte de “barricas” de maderas olorosas, muy similares a las utilizadas hoy en día.

Medianamente los romanos envejecían el vino durante 3 o 4 años. Pero ya sabían que algunas variedades daban lo mejor de sí después de, al menos, 10 o 15 años de envejecido. Es decir, como ocurre actualmente, también en la antigua Roma gustaba el vino cuanto más envejecido, mejor.

El resultado de todo este proceso eran vinos muy fuertes, que nosotros podríamos calificar perfectamente como licorosos, siempre por encima del 15% de gradación alcohólica. Vinos que a la hora de ser consumidos, curiosamente



para los estándares de nuestra época, los romanos gustaban de rebajar con agua. El objetivo fundamental, no acabar borrachos antes de tiempo, no podía ser más prosaico. Aunque en ocasiones rebajar el vino con agua servía también para hidratarse reduciendo el riesgo de intoxicación, dado lo habitual que era en aquella época, sobre todo en las zonas urbanas, que el agua para consumo humano estuviese contaminada.

No obstante todo lo anterior, se cree que los vinos romanos no fueron por regla general tan dulces como históricamente se ha creído. Al contrario, debieron haber sido mucho más similares a nuestros actuales vinos de lo que se pensaba; si bien al haberse perdido por culpa de la filoxera la mayoría de los pies de vid de origen europeo es difícil calibrar fidedignamente dicha similitud, al no saberse exactamente cuánto influyó el cambio a pies americanos en el sabor del vino.



Asociación de Recreación Histórica 'Hispania Romana' y Asociación de Recreación Histórica 'Ad Urbe Condita' en el Parque de Carranque

## El reto de la conservación y almacenamiento

No existían las botellas de cristal y los corchos que se utilizaban para cerrar las ánforas no garantizaban su hermetismo, de ahí que muy frecuentemente el vino tardase bastante poco en picarse.

En cuanto a la vertiente empresarial del vino dentro del mundo romano, esta nueva viticultura "industrial" se extendió muy rápidamente por toda la península y Sicilia... tanto a zonas donde el cultivo de la vid ya era

importantísimo tiempo atrás (las actuales Campania, Calabria o Sicilia), como a nuevas regiones vitícolas en las actuales Apulia, Marcas o Abruzzo. Poco después llegaría también, más al norte, a buena parte del valle del Po, y se



acabaría por extender a amplias áreas de la costa del Adriático. Así las cosas, ya en el s. II a.C. había florecido en toda Italia una prometedor industria de exportación vinícola, orientada sobre todo al oriente mediterráneo. La gran capacidad productiva alcanzada por los viticultores italianos posibilitó que las exportaciones de vino romano fagocitaran rápidamente a los vinos griegos, que hasta entonces habían marcado la pauta en todo el Mediterráneo.

Su transporte se hacía fundamentalmente por vía marítima. Se utilizaban para ello ánforas de cerámica más pequeñas, de unos 20 litros, cerradas con tapones de corcho sellados con pez.

Ya en aquella época, en la exportación, se etiquetaba el ánfora indicando el lugar de procedencia del vino, el nombre

del productor y el cónsul en cargo (lo que según los usos romanos, dado que los cónsules se elegían anualmente, equivalía a fechar el vino). Con el tiempo estas ánforas fueron sustituidas por recipientes más ligeros y menos pesados (botte). Para los espumantes (sí, también se embotellaban espumantes) se utilizaba un tipo especial de recipiente, la dolia; además hacían el trayecto inmersos en agua fría, para impedir la fermentación del vino.

Los viñedos utilizados para producirlo se localizaban al pie de los montes Petrino y Massico, de origen volcánico, sobre un terruño donde se entremezclaban ya en aquella época suelos de origen ígneo, calcáreo y sedimentario. Así, el Falerno adquiría un sabor característico muy particular, diferente al del resto de vinos producidos en la península.

## Las primeras Denominaciones de Origen en Roma

Decía Plinio que ya desde la mitad del s. I a.C. los vinos romanos alcanzaron la misma fama o superior que los griegos. Pero muy pronto, según fue avanzando la conquista de la Península Ibérica (los romanos desembarcan por primera vez en Ampurias el 219 a.C.), la viticultura hispánica se modernizó al uso romano y los vinos ibéricos empezaron también a ser muy preciados en todo el Imperio. Se comienzan a producir vinos de enorme calidad en Hispania (siendo el más célebre de todos el Ceretano, es decir, el vino de Jerez) hasta producirse una verdadera invasión de vinos hispánicos en Italia. De hecho, para defenderse de sus competidores de ultramar, los italianos deciden embotellar sus vinos en un tipo de ánfora específica con la que pretendían valorizar su producto. Pero los productores ibéricos acabaron copiándola y la iniciativa fue un fracaso.

Posteriormente los romanos introducirían también la vid en regiones ajenas a su tradicional nicho mediterráneo, “universalizando” su cultivo. Lo hicieron de forma masiva en toda la Galia (no por casualidad Italia, Francia y España continúan siendo los tres grandes

países vinícolas a nivel mundial), en la Germania (por el valle del Rin y el del Mosa) e incluso en la actual Inglaterra. Aquí la vid demostró, una vez más, ser una planta con una extraordinaria capacidad de adaptación a todo tipo de climas.

De esta forma, ya en las primeras décadas del periodo imperial el cultivo de la vid alcanzó límites geográficos mucho más amplios de lo que nadie podía haber imaginado. Paralelamente Italia sufrió una gravísima falta de mano de obra agrícola, con el consiguiente fuerte descenso de la superficie cultivada (cada vez el Imperio era más grande, había más territorios que defender, más guerras que librar... y menos esclavos para trabajar). Esto convirtió a Roma y a toda Italia en importadores netos de vino procedente de otras regiones del Imperio, cuando apenas un par de siglos atrás habían dominado el mercado con mano de hierro.

Hispania se convirtió entonces en la mayor región productora a nivel mundial, sustituyendo muchas hectáreas de grano por vid. Pero no sólo los vinos íberos se vieron favorecidos, también las industrias vinícolas griega y gala conocieron en aquel periodo un fuerte desarrollo.

## Consumo de vino sin aguar para incivilizados

En cuanto a su consumo, el vino se bebía asiduamente en Roma (Marziale se lamentaba en el s. I d.C. de que, en Rávena –Toscana- el vino era más abundante que el agua potable), pero no tenía una fama, digamos, tan “noble” como en la antigua Grecia.

Lo cual, claro está, no era deseable. In vino veritas (en el vino está la verdad), que decía el viejo proverbio latino. De hecho, los romanos consideraban poco civilizado beber el vino sin aguar. Se consideraba una temeridad, pues conducía demasiado rápidamente a la embriaguez... y una vez ebrios la prudencia se pierde con demasiada facilidad. Aquellos que preferían el merum, es decir, el vino puro, eran de hecho considerados verdaderos “borrachuzos”.

Era muy habitual que lo consumiesen, sobre todo, las clases altas. Es decir, aquellos que podían permitirse su adquisición. En los banquetes se bebía abundantemente, aunque siempre diluido con agua, bien caliente o bien fría, según el gusto de los comensales y la

estación del año. El contenido alcohólico del vino romano era tan alto y se hacían tantas libaciones en cada banquete (huelga señalar que después de cada libación era obligatorio beber), que de no tomarse rebajado es de imaginar el estado en el que, una y otra vez, habrían acabado los comensales. No obstante, a finales de la época imperial se hizo mucho más habitual beber el vino puro... por lo que el producto final debió empezar a parecerse mucho más al que nosotros degustamos actualmente.

También se consumía abundantemente fuera de casa. Era habitual beber vino a la hora del almuerzo, que los romanos solían hacer en un tipo de establecimiento, los thermopolium, muy similares a las actuales Osterie. E incluso era frecuente consumirlo sólo, puesto que prácticamente cualquier momento del día era bueno en la antigua Roma para tomar una copa. Cuando esto se hacía era habitual beberlo en honor a un amigo, un patrón, una persona importante o a la mujer amada (en estos casos la usanza era que se bebiesen tantas copas como

**Plutarco, por ejemplo, afirmaba que con el vino se decían cosas de las que luego uno se arrepentía.**

letras tenía el nombre de la mujer); también solía hacerse para honrar un difunto (una costumbre heredada de los etruscos) o en honor de una divinidad a quien se requería benevolencia y ayuda para encarar un proyecto.

El vino era para los romanos, por tanto, un producto que cumplía una función tanto alimenticia como hedonista. Se comía con vino, pero también estaba presente en multitud de celebraciones.



Recreación de un campamento romano

## El posible origen del beso en el consumo de vino



**El vino nunca  
llegó a perder  
por completo  
en la antigua  
Roma su  
carácter sacro.**

2 Líber integra junto a otras dos deidades, Ceres y Líbera, la llamada triada del Aventino, protectora de los plebeyos de Roma en contraposición a otra triada, la Capitolina, que protegía a los patricios. En una religión como la romana, profundamente aristocrática, éstas son figuras claramente asimiladas de otras culturas, seguramente de origen helenístico y/o etrusco. Un proceso similar al que se comentaba anteriormente que siguió en Roma el uso del vino con un sentido ritual; un uso cuyo vínculo con Líber refuerza la teoría del origen no autóctono de esta costumbre.

No obstante fuese consumido tan abundantemente, las leyes romanas se cuidaban mucho de evitar los excesos entre sus ciudadanos. Así, durante prácticamente todo el periodo republicano las mujeres no podían bajo ningún concepto probar el vino. Si el marido, aunque fuese besándola, descubría que su esposa había estado bebiendo, ésta podía ser castigada severamente. Tampoco los varones de menos de 30 años tenían permitido su consumo. Y es que estaba considerado un alimento tan “peligroso” que solo los hombres adultos y suficientemente experimentados eran capaces de tomarlo con el debido autocontrol. Especialmente peligroso, claro, era en el caso de las mujeres. Y es que los romanos asociaban ebriedad y adulterio, el delito más grave que podía cometer una mujer romana.

Sin embargo, es evidente que estas rígidas normas fueron aplicadas de forma cada vez más relajada en la antigua Roma. Así, al final del periodo republicano el veto al consumo femenino se aplicaba ya de forma muy laxa, llegando a abolirse definitivamente en tiempos de Julio César. Es muy revelador en este sentido que Livia Drusila, la segunda mujer de Augusto (59/58 a.C. – 29 d.C.), sostuviese durante toda su vida

que el haberse hecho tan vieja y con tan buena salud se debía a haber siempre regado sus comidas con un buen vino.

Finalmente nos referiremos al uso ritual, religioso, que el vino tuvo también en la antigua Roma. Como antes en Grecia, el vino llegó a alcanzar para los romanos un carácter sacro: aquel que bebía, si lo hacía siguiendo los rituales exactos, podía a través de este acto ser por ello poseído del vino y de la divinidad (nótese aquí la analogía con la idea cristiana del vino como “sangre de Cristo”, los mitos que se adaptan y se repiten).

Sin embargo, su uso ritual no se puede considerar estrictamente como propio de la tradición religiosa original del pueblo romano, sino que es consecuencia de la progresiva asimilación e integración a su cultura de diferentes corrientes de origen extranjero. Beber vino, como hemos ya visto, tuvo originalmente en Roma en comparación con el mundo griego un sentido mucho más práctico. De hecho, la forma de ser romana se caracterizó siempre, en contraposición con la griega, por su sentido de la vida mucho más pragmático, más funcional. No es que no fueran un pueblo religioso, al contrario, lo fueron en grado sumo. Pero llegaron a combinar admirablemente ambos rasgos.

Así, el vino se utilizó desde el punto de vista religioso estrictamente en celebraciones destinadas precisamente a festejar la fertilidad, tanto de las cosechas como, análogamente, de los hombres, relacionando de esta forma los ciclos de vida naturales con los ciclos de vida del hombre.

Encontramos evidencias en Roma de su uso con un sentido religioso en las celebraciones que, ya desde al menos inicios del V a.C., se realizaban en honor al dios Líber, las llamadas Liberalia (Liberales). Líber era considerado un dios protector de la fertilidad, referida tanto a los cultivos como a los hombres (Líber Páter era, de hecho, su denominación completa), siendo por tanto muy

estrecho su vínculo con la viticultura, el vino, y también con el éxtasis (físico y místico) y la libertad. Todos ellos eran elementos que, obviamente, debían estar muy presentes en las celebraciones que lo homenajeaban<sup>2</sup>.

Las Liberales comenzaban cada año el 17 de Marzo (coincidiendo con el equinoccio de primavera) y representaban todo un homenaje a la fertilidad, con el que se pretendía llamar a la abundancia y a la riqueza. El rito más explícito en este sentido consistía en pasear un gran falo erecto de madera, colocado sobre un carro, por toda la ciudad y el agro romano. Falo que, al finalizar la procesión, la matrona romana más honesta debía coronar, en espera de que este rito y el ambiente festivo y de libertinaje sexual que se daba en la ciudad en aquel periodo atrajeran para Roma la deseada fecundidad.

Era también la celebración que se aprovechaba para llevar a cabo los rituales institucionalizados de tránsito de la pubertad a la edad adulta de los jóvenes varones romanos.

Con el tiempo se empezaron a celebrar también las llamadas bacanales, en honor a Baco (Dionisos para los griegos). Baco será primero visto con recelo en Roma, por su origen extranjero. Pero con los años primero acabará siendo asimilado como propio e identificado con Líbero para, finalmente, ocupar su lugar en el panteón romano. Se le considerará también, como a Líbero, dios protector de la fertilidad, de las viñas, del vino, del éxtasis místico y de las iniciaciones violentas, en las cuales hombres y mujeres se desnudan de su individualidad para, participando en las bacanales, fundirse con la deidad.

Las bacanales fueron aún más salvajes que las viejas Liberales. Eran oficiadas por las sacerdotisas de Baco, las bacantes, y aunque inicialmente solo participaban mujeres y se hacían en secreto, rápidamente se permitió tomar parte también a los hombres y su celebración se multiplicó. Con el tiempo llegaron a contarse hasta cinco bacanales al mes, bebiéndose siempre sin medida al mismo tiempo que se ofrecían libaciones al dios

Ambas celebraciones, Liberales y bacanales, fueron prohibidas en el 186 a.C., al considerar el senado de la República que se habían vuelto demasiado frívolas y obscenas, totalmente alejadas de su sentido sagrado original. Aun así, siguieron celebrándose en secreto incluso llegado el periodo imperial. De hecho, en los últimos años de la República se crea una nueva festividad que recuerda muy vivamente en el fondo y en las formas a las viejas Liberales: es la Vinalia, que tenía lugar el 19 de Agosto y con la que se buscaba propiciar una buena vendimia. En esto los romanos no se alejaron de las bendiciones divinas para el vino.

Ni siquiera con la llegada del cristianismo, que lo asimiló de forma completamente natural en su liturgia.

**“Vino loco que suele empujar también al hombre sabio a entonar una canción, y a reír de placer, y lo anima a bailar, y deja escapar alguna palabra que era mejor callar.”**

**Homero**



Anfiteatro Romano en el parque arqueológico de Segóbriga en Saelices (Cuenca)

**Autor: Joaquín Cavero**

#### Referencias

- CHAMPEAUX, J. 2002. *La religione dei romani* [Traducción al italiano de Zattoni Nesi, G.]. Bologna, Società editrice il Mulino.
- MENGHINI, S. [Coord.]. 2012. *SYMPOSION: La cultura del vino nei valori della conoscenza storica e nelle strategie di mercato*. Florencia, Firenze University Press.
- RIOS, R. [Presidente de la Asociación de Recreación Histórica Hispania Romana]. 2018. Declaración directa.
- HERNÁNDEZ, A. [Presidente de la Asociación de Recreación Histórica Ad Urbe Conditā]. 2018. Declaración directa.
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Columela>
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Liber>
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Liberalia>
- [https://es.wikipedia.org/wiki/Livia\\_Drusila](https://es.wikipedia.org/wiki/Livia_Drusila)
- <http://www.enotecaletteraria.it>
- <https://www.hellotaste.it/vino/storia-del-vino/vino-antica-roma>
- <https://www.romanoimpero.com/2012/09/i-vini-romani.html>
- <https://www.studiarapido.it/alimentazione-dei-romani-cosa-quando-e-dove-mangiavano/>
- <https://www.studiarapido.it/vino-nellantica-roma/>
- <http://www.tibursuperbum.it/ita/note/romani/VinoRomani.htm>

Tercer Premio, 1º accesit en el XV Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' 2017

# EL MISTERIO DEL VINO

*Autor: Eugenio Arce*

Un otoño más, el olor del mosto que me viene al pasar frente a una bodega me trae gratos recuerdos. He de confesar que en mi vida le debo mucho a la música y al vino, o quizá sea al revés; el caso es que soy quien soy gracias a ellos.

El vino y su cultura siempre han estado presentes en mi existencia. Si pongo a destilar mis recuerdos, me veo saboreando el licor de mi infancia en casa de mi abuelo Vicente Conde. Era agricultor, pero no un agricultor cualquiera. Tenía los viñedos más extensos de una de las comarcas manchegas con mayor tradición vitivinícola. Vendía su producción a las bodegas, pero se reservaba las mejores uvas para hacer su propio vino que elaboraba en una pequeña bodega artesanal.

El susurro del viento trae a mis oídos palabras como “pisada de la uva”, “jaraíz”, “tinajas”, “empotros”, “alcoholímetros”, “bomba de trasegar”, etc. Con el paso del tiempo me fui impregnando de parte del conocimiento vinícola que desprendía mi abuelo. Iniciaba mis estudios con nostalgia, pues mi corazón estaba en la bodega oliendo a mosto, viendo cómo se trasegaba a las tinajas, observando la fermentación...,etc. En cuanto a este proceso químico aprendí lo peligroso que podía llegar a ser el dióxido de carbono. Mi abuelo, cuando iba a vigilar que todo fuera bien, siempre llevaba una vela encendida y si se apagaba teníamos que salir de allí deprisa. Además de viticultor y enólogo de éxito (aunque no tuviera estudios reglados, pues entonces no había), le encantaba la música clásica. Durante la fermentación del mosto se oía música de Beethoven, Bach, Vivaldi, Mozart,

etc. en toda la bodega mediante unos altavoces estratégicamente colocados. Decía que el vino salía con mejor cuerpo y bouquet.

Mis conocimientos enológicos se fueron reforzando con los años. Mis padres me enviaron a Madrid a estudiar arquitectura y comencé a salir con chicas. Ahora reconozco que en este tema era un poco tarambana. Apagaba mi sed durante un tiempo, pero ninguna me producía la suficiente ebriedad como para permitir que mi corazón construyera lazos de afecto permanente. El método que utilizaba lo había aprendido de mi abuelo Vicente. Logrado el contacto inicial, averiguaba su dirección y les enviaba vino de La Mancha que compraba en tiendas especializadas. Elegía vinos de distinto tipo y graduación según mis previsiones sobre el carácter de la chica a conquistar.

Cuando la chica era joven y más bien tímida le enviaba un vino blanco joven por ser aromático, afrutado y con poco alcohol. Iba subiendo a rosados y tintos de diferente envejecimiento: crianza, reserva y gran reserva, según la edad y el carácter de la destinataria. La “Bodega de Europa”, como se conoce a mi tierra, La Mancha, tenía y tiene tal variedad de vinos que no me costaba trabajo encontrar el apropiado.

Todas mis tácticas de conquista se vinieron abajo cuando conocí a Sara. Era estupenda en todos los sentidos: guapa, simpática, con cultura..., en fin, una chica que me atrajo profundamente nada más conocerla. Planifiqué mi acercamiento a ella, como en otras ocasiones, pero se resistía a quedar

conmigo. Si no hubiera sido porque Sara me gustaba más de lo que yo nunca imaginé, hubiera renunciado a mis deseos. En cuanto al vino lo había intentado todo, además, me devolvía las botellas. Yo, al principio, estaba extrañado. Cuando recurrí a mi última estrategia: presentarme en su casa con el regalo, fue cuando me dijo que no le gustaba el vino. No obstante, no me cortó todos los puentes que me permitían acceder hasta ella. Supongo que ante mi insistencia me concedió una oportunidad. Concertamos una cita y después de un largo paseo donde hablamos de todo lo que se nos ocurría, la invité a cenar y aceptó. Yo había reservado mesa en un restaurante, aún a riesgo de que no hubiera querido cenar conmigo, por lo cual me alegré mucho de que aceptara. Cuando a los postres el sumiller se presentó con una botella de vino espumoso de La Mancha, Sara me dijo:

-¿Has encargado tú el vino?

-Si –contesté-, creo que es una buena ocasión para brindar por nuestro futuro.

-Veo que lo que yo te digo no sirve de nada –contestó Sara con un deje latente del enfado que tenía-, además, me lo tendrías que haber dicho. ¿Por qué te empeñas en convencerme?

No sabía cómo salir de esa situación ni qué decirle. Sólo pude balbucir unas palabras.

-Yo pensé que como era espumoso...

Sara me miró largamente y decidió sacarme del atolladero en que me había metido, pues el sumiller

seguía a la espera de la aprobación.

-Si no te importa, pedimos una infusión, ya que la cena ha sido copiosa, y después brindamos.

Y eso hicimos. Yo no vi muy ortodoxo brindar con una menta-poleo, pero todo lo daba por bien empleado con tal de conseguir su amor, porque me sentía abducido por ella, sobre todo cuando me mantenía un rato la mirada. No obstante, cuando eso pasaba, retiraba sus ojos de los míos y se acababa la magia y el cosquilleo que sentía en el estómago. Tenía mucho trabajo por delante si quería acceder a su corazón. A pesar del episodio del vino, la noche transcurrió con normalidad, si es que se puede llamar así a los intentos de dos jóvenes por conocerse. Sara era buena conversadora y conforme pasaban las horas mi fascinación por ella aumentaba. Me habló, someramente, de su vida. Era de Madrid, había estudiado musicología y había conseguido un puesto en una Fundación cultural de esa ciudad. Su trabajo consistía en la recuperación y estudio de partituras, a veces olvidadas, en archivos de iglesias y otras instituciones. Por lo demás, tenía las aficiones propias de una chica joven. Yo le hablé también de mi vida. Intentaba justificar mi pasión por el vino, por lo cual le conté lo de mi abuelo Vicente y su bodega. También le dije que cuando terminara arquitectura me gustaría recibir encargos para hacer bodegas que, además de tener las condiciones apropiadas para la elaboración y crianza del vino, fueran verdaderas obras de arte.

Nos vimos varias veces más con el mismo rito: paseo, cena y brindis con infusión, pero yo no las tenía todas conmigo en el sentido de que la relación fuera a fructificar. En ciertos momentos la notaba distante y distraída, como si sus pensamientos estuvieran en otro sitio. Lo que estaba claro es que ella no estaba tan "colada" por mí como yo por ella. De regreso a mi casa, paseando lentamente e intentando poner en orden mis pensamientos, se me ocurrió que podría sacar partido al





hecho de que fuera musicóloga.

Mis abuelos, con motivo de sus bodas de plata y alentados por un amigo francés que había visitado La Mancha, en 1.925, para conocer sus viñedos, hicieron un viaje a París. Mi abuelo Vicente siempre me había contado este viaje como algo excepcional y tenía de él un recuerdo imborrable. Aseguraba que había conocido al compositor Maurice Ravel. Que se lo había presentado su amigo el viticultor francés y que habían cenado juntos en un restaurante.

Sobre esta historia real me inventé otra que comencé a contarle a Sara en sucesivos encuentros como una forma de interesarle en mi persona. Ya que en la música clásica no podía estar a su altura, ni me gustaba tanto como a ella, tenía que intentar otra cosa. Le expliqué a Sara lo del viaje a París de mis abuelos y cómo habían conocido al célebre músico. También le dije que en una velada en un restaurante parisino, cuando el vino había desatado la lengua de Ravel un poco más de la cuenta (por cierto, en un aceptable castellano puesto que su madre era de procedencia vasca), éste confesó que cuando Ida Rubinstein le hizo el encargo de una pieza musical para su ballet, había quedado prendado de ella; que Ravel tenía cincuenta y dos años y todavía no había encontrado a la mujer de su vida y que Ida Rubinstein, diez años más joven que él, lo desdeñaba, a pesar de sus intentos para atraerla.

También le dije a Sara que mi abuelo mantuvo con Ravel la siguiente conversación:

-Monsieur Vicent –dijo Ravel con una voz algo dubitativa-, ¿sabe usted cómo conquistar a una mujer?

-Regáلهle usted vino, monsieur Maurice. A mí siempre me funcionó ese sistema. Aquí, en Francia, tienen ustedes buenos caldos.

-Sí, pero si me decido a hacer lo que usted dice, yo querría algo más exótico. ¿Estaría usted dispuesto

a enviarme vino de su tierra?

-Por mi parte encantado, con tal de que usted logre el amor que se merece.

Le seguí contando a Sara que una vez de vuelta a su casa, mi abuelo cumplió el trato y comenzó a enviarle botellas de vino de distintas bodegas y que cuando el músico recibió los primeros envíos, éste le escribió diciéndole que había iniciado una pieza musical, que él denominó “Bolero”, que estaba inspirado en una danza española y que el vino no se lo regaló a Ida Rubinstein, porque no estaba seguro de que con ella funcionara, sino que se lo bebió él. Al parecer, según iba recibiendo las botellas de vino, y según las sensaciones que sentía el músico con dicho vino, así iba añadiendo instrumentos a la melodía inicial hasta completar la pieza tal como la conocemos actualmente. También le comenté a Sara que mi abuelo recibió una invitación de Maurice Ravel para el estreno de su “Bolero” en la Ópera Garnier, de París, en noviembre de 1.928, pero que no pudieron ir por problemas de salud de mi abuela.

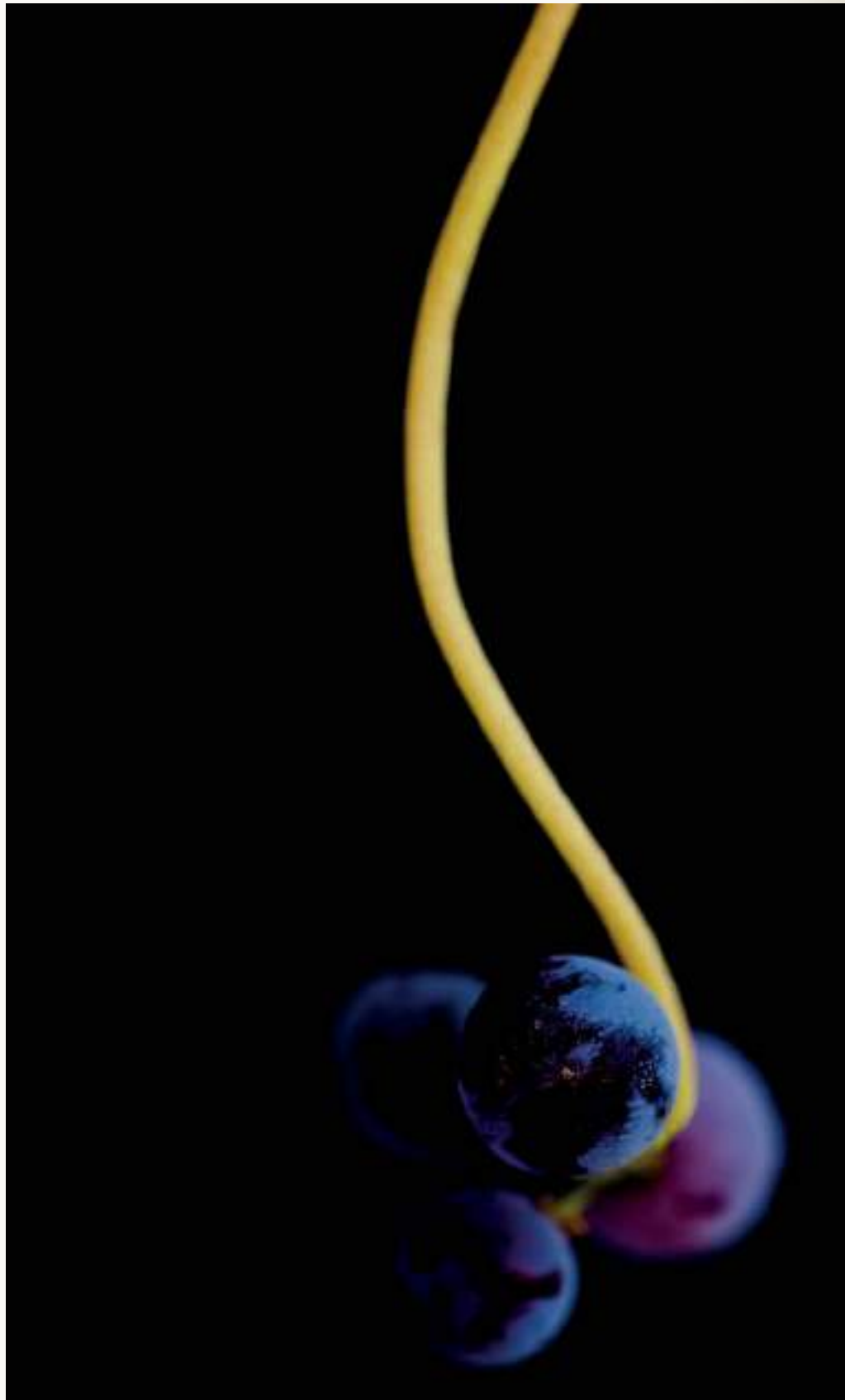
Cuando terminé mi explicación, Sara me miró largamente y me dijo:

-Todo eso que me acabas de contar te lo habrás inventado, porque yo no tengo ninguna referencia de que eso pasara así. Además, voy a investigarlo.

Yo mantuve el tipo. Tendría que haberle dicho que, efectivamente, me lo había inventado con tal de que me hiciera caso, pues estaba perdidamente enamorado de ella, pero no fui capaz. Es más, me superé en mi invención diciendo que quizá podría encontrar las cartas de Ravel en mi casa.

-Si eso fuera así –dijo Sara pensativamente-, tendrían un gran valor económico y musicológico, pero es una historia muy extraña...

Pasaron muchos días en los que



Sara no accedió a que nos viéramos. Al parecer, estaba investigando mi historia. Supongo que desconfiaba de mí. Yo estuve tentado de falsificar alguna de las cartas mencionadas. En Madrid había anticuarios y especialistas que podrían

conseguirme el papel adecuado y yo escribiría el texto. Este tiempo sin contacto con Sara me sirvió para recapacitar. Pensé en las posibles implicaciones que podría tener para su trabajo de musicóloga. Tenía que decirle la verdad.

Al fin, recibí una llamada de Sara para quedar. Le noté en la voz un tono desconocido. Supuse que estaba enfadada. Cuando nos vimos se lanzó en tromba:

-A ver, Felipe. ¿Tú crees que soy tonta? Porque la historia que me contaste el otro día sobre el “Bolero” de Ravel no tiene ni pies ni cabeza. He investigado el tema y, que yo sepa, ni el músico intentó ligar con la tal Ida (que, además, era lesbiana), ni la composición se fue formando, desde el obstinado inicial en do mayor, por la adición de las botellas de vino de tu abuelo; y si no tienes un documento que lo justifique no te creeré ni ahora ni nunca.

La última palabra “nunca” me dolió, así que le conté toda la verdad, incluso mi pensamiento de falsificación de las cartas. También le dije que todo lo hacía por conseguir su amor, pues yo la quería. En ese sentido, fue una declaración de amor atípica: el enfado de ella mezclado con mis atropelladas palabras de disculpa no culminaron en un beso, como hubiera sido lo normal, sino que se dio media vuelta y se fue diciendo:

Si así te comportas en todo, creo que no eres de fiar. ¿Te imaginas cómo se hubieran reído de mí en mi trabajo si hubiera dado crédito a tu historia? Adiós, y no me llames más.

Su última orden no la podía cumplir. Estuve llamándola al móvil, enviándole correos electrónicos, mensajes, whatsapps..., de todo, durante más de un mes sin que ella se dignara contestarme. Por aquellos días recibí como regalo de un bodeguero amigo mío un vino de Pago. Años atrás le había contado lo de mi abuelo Vicente, él lo había puesto en práctica y ahora quería que viera el resultado. Aun sabiendo que a Sara no le gustaba el vino, se lo envié con una nota explicándole lo especial que era y, sobre todo, su relación con la música, quizá eso me ayudara a acercarme a ella. No obtuve respuesta, aunque tampoco me devolvió la botella como en

otras ocasiones. Desesperado, le envié un paquete con diversas hierbas para infusiones, como una forma de recordar los buenos tiempos, pero no hubo manera. Cuando ya la creía perdida, recibí un paquete: era una botella de vino tinto, gran reserva, de una bodega con denominación de La Mancha y con él una nota de Sara que decía:

“Querido Felipe: Desde que te conocí en aquel concierto de música de cámara en el Auditorio

Nacional (una confusión mía en las butacas, donde nos sentamos mi amiga y yo, tuvo la culpa), me caíste bien. Tu simpatía y la nobleza de tu mirada me atrajeron desde el primer momento. Cuando comenzamos a salir me sorprendió mucho tu gran afición por el vino. Temía que, algún día, el vino te atrapara más que yo. Cierto es que tú siempre me has hablado del vino como instrumento de cultura, de relación con los demás, incluso del placer de los sentidos por el



mero hecho de degustarlo. A eso se ha añadido lo del bolero de Ravel (una chiquillada que te perdono). Como me resistía a perderte, he probado el vino que me enviaste. ¿Sabes que su sabor me sugiere ciertas notas musicales? Estoy tan sorprendida que creo que lo daré a probar a alguna amiga, a ver qué le parece. Quizá sea deformación profesional o mis ganas de creerte. Como veo que sigues interesado en verme y tu afecto hacia mí parece sincero, te

daré otra oportunidad. Espero que no me falles. Si quieres, nos vemos el próximo sábado, a las veinte horas, en la vinoteca de la calle de Alcalá. Quizá yo también me vaya aficionando al vino de La Mancha.

Terminé de leer la nota y la llamé al móvil. Esta vez sí me lo cogió. Diez años después de aquel envío y con dos preciosas niñas por medio, seguimos juntos. La música y el vino siguen más presentes que nunca en nuestras vidas. Sara

sigue con sus investigaciones; yo terminé arquitectura y aunque los encargos han disminuido por la crisis, tengo ya en mi haber la construcción de doce bodegas. Al acabarlas me acuerdo de mi abuelo Vicente y hoy, al pasar por enfrente de esta bodega de un pueblo manchego, el olor del mosto me lo ha vuelto a recordar.

FIN



# Diario de un vino I: listas y maduras

**De la cepa a la copa, os relatamos en diario, la historia de un vino tempranillo, desde la uva en la vid hasta su salida final en botella**



Uva tempranillo, lista para la vendimia

**Diario de un vino:** De la cepa a la copa, os relatamos en diario, la historia de un vino tempranillo, desde la uva en la vid hasta su salida final en botella

No soy vino, todavía resido en la vid, que tan bien me ha nutrido durante todo estos meses. Dicen que ha sido un año generoso en lluvias, y lo hemos notado, a nosotras, de secano, que tanto miramos al cielo.

El manto verde y protector de las pámpanas nos ha cuidado del rigor del verano, y cuando nacimos, allá en la primavera, el tiempo nos ha mimado, sin arrojarnos granizo, sin el frío aliento de mayo que hiela el brote tierno de vid(a); sin secar en demasía nuestro alimento, con el abrazo tórrido de las tardes de julio.

Ahora, por fin, somos fruto y estamos preparadas, listas, dulces y en su justo equilibrio; maduras para ser recogidas. Así lo cree César, quien hoy nos vino a visitar bolsa y navaja en mano, llevándose racimos de algunas de nuestras compañeras.

Su mirada era paciente, satisfecha, anhelante. Nos lleva cuidando todo el año, desde el invierno, sesgando los brazos de mi morada; cuidando los cabellos verdes de mi tejado; acariciando el hollejo para palpar la pruina, o cera que recubre nuestra piel. Últimamente, incluso hasta mordisqueando a susurros la membrana en alguna de mis hermanas.

Me presento. **Soy tinta, y me apellido tempranillo**, una familia extendida por todo el viñedo español, aunque en La Mancha también me conocen como cencibel.

Mi paraje es casi centenario, lo llaman *cutriviejo*, en Villarrobledo, Albacete. Allí nací hace unos meses, sobre lecho de caliza y arcilla, entre carrascas, bellotares, a salvo de algún voraz conejo, a unos 740 metros de altura.

Soy de secano y resisto largos veranos sin probar gota, aunque he sido feliz, muy feliz este año. He disfrutado con jornadas tranquilas y noches frescas no hace mucho.

No teníamos prisa por crecer. César decía que todavía nos faltaba tiempo y sol para ser maduras. No así hoy, parece que por fin, dejaré la planta, para ser cortada.

Me precedieron mis hermanas para muestreo y según he oído, estamos todas preparadas, las que viven en la parte de ladera y también las que hemos nacido más en barranco.

Me siento bien, en forma, atravieso por mi momento dulce, y apetezco. Eso dicen mis análisis de mosto en laboratorio. Con 14,20 grados baumé, 3,48 en Ph y 5,35 de acidez total, no cabe duda de que se acerca, por fin el momento.

Las espero a ellas, manos vicultoras que tanto me han mimado. Las espero, manos vendimiadoras para dormir en la capacha, para sentir el filo cortante de la tijera sobre el gznate de tallo verde.

No sentiré dolor, sino alivio y gratitud...por fin llega la vendimia

# Diario de un vino (II): vendimia de tempranillo

De la cepa a la copa, historia de un vino tinto tempranillo en la Denominación de Origen La Mancha. Hoy, el relato continúa en la vendimia



Hoy, por fin, llegaron. Venían alegres, de buen humor. Las he podido observar en parcelas vecinas. Cuadrillas vendimiadoras cortando el fruto de todo un año. Incluso, no muy lejos, en ronquido de metal y cinta, algunas de primas blancas están siendo recogidas con celeridad, nocturnidad en máquinas. Dicen que es más rápido y además llegamos a bodega, al alba, más fresquitas.

Pero no aquí. Soy de porte bajo, fue plantada en vaso y aunque los años (y generaciones) merman mis fuerzas, resisto inviernos y aún más los cálidos veranos manchegos. No redundo en abundancia pero la sangre que vierten mis hollejos es pura, intensa y roja, “con veinte puntos de color”, como afirma César.

Llevo casi una centuria renaciendo en la vid(a), cómplice en los desvelos viticultores de vendimia y comprendo bien a todos aquellos que miran con recelo las lluvias de septiembre, y temen las tormentas de torrente y piedra en los postrimerías de agosto.

Pero, hoy, no ha sido el caso. Lucio los dirige con casi una década de campañas en sus costales. Llegó temprano con su cuadrilla, cuando el sol todavía mesaba las mejillas verdes de la pámpana, protectora de vientos, hielos y tórridas sobremesas de verano.

Manos curtidas de otoño y vendimia. Raudas y atentas, con gesto mecánico pero cuidadosas en no lastimarnos. Con susurro de metal, y frío corte de mañana, he sido, hoy por fin, vendimiada.

Después llegó la pausa, el almuerzo, entre risas, bromas, algún chascarrillo descansó la cuadrilla. Son costumbres que a los más jóvenes he visto perder. Ahora, autómatas sumergen su receso entre pantallas de móvil para intercambiar fotos y canciones.

Son pocas hectáreas y los años de larga vid(a) no dan para más tiempo. Llegaré junto a mis hermanas en racimos maduros y dulces al lagar de la bodega.

Pero todavía no soy vino, soy jugo y prometo. Pronto dormiré en depósito para macerar mis virtud de fruta, para gritar, quedamente, mi nombre a la campaña: **todavía no soy vino, soy uva, tempranillo.**

# Diario de un vino (III): para quitarse el sombbrero

**En la tercera entrega del diario de un vino tinto, llegamos a bodega. Allí, conocemos el remontado, en un primer proceso donde la temperatura es clave para asegurar la calidad**



Es fundamental que el hollejo permanezca macerando con el mosto días



Es vital quitar el sombrero en el proceso de remontado

Soy cencibel, predomino en La Mancha, me aprecian fuera y dentro de España, y me conocen por tempranillo porque dicen que soy de las tintas que llego pronto al regazo bodeguero.

Lo sé, todavía no soy vino, pero ¡qué bien huelo ya! Ayer por fin, llegamos al lagar de la bodega. En caída rápida, decididas y contundentes, saltamos del remolque al unísono, sobre aquellas aspas de acero fino, en sinfín de pegajoso mosto y alguna que otra pululante (y molesta) avispa.

Es monótono pero absorbente. Más de una mirada curiosa se queda hipnótica, degustando el momento de vernos “morir” como fruto y racimo en la rueda.

De la tolva a la estrujadora. Con batir enérgico descuartizan los racimos, oprimiendo nuestras entrañas, sacando nuestra esencia, nuestro preciado néctar, en mayéutica ofrenda de mosto a Dionisio, protector de otoños y vendimias.

Sí, todavía no soy vino, tampoco fruta. Soy mosto, zumo que promete. Atrás queda el esqueleto verde de los raspones. La despalladora nos priva de sus presencia porque, como dice César José, “son amargos y solo dan aspereza, con un sabor herbáceo, que resta primarios” a mi apellido varietal.

Casi en disoluta existencia, diluida en jugo, en comunión con mis hermanas de racimo y parcela, fuimos bombeadas, lanzadas con enérgico reclamo hacia su vientre de acero inoxidable.

César y sus chicos miran, vigilan y vuelven a mirar la temperatura. Dicen que es fundamental. Hemos llegado a bodega en una mañana cálida y apacible, pero no calurosa, poco más de 20 grados.

Y ahora rebajarán nuestro ánimo por debajo de los 10 grados con “camisas de frío” que abrazan los depósitos. En sus entrañas dormiremos los próximos días, macerando entre susurros y nanas de fruta roja la piel de nuestros hollejos. Si nuestro sino fuera ser rosado, serían

solamente unas horas, pero seremos tinto, de recio carácter y aroma. No podremos después negar en el origen del vino, aquel rubor morado y adolescente.

Así, a turnos y en circuitos de bomba, irán bajando nuestra temperatura, vigilando para que no llegue aún ella, la fermentación.

No soy vino, soy mosto y me quieren frío. Dicen que así “garantizarán mejor mis aromas, toda mi esencia de antocianos”, que así se reconocerá mejor mi linaje noble tempranillo.

Quieren que las sustancias, por nada del mundo, suban a la superficie del depósito. *Me quito el sombrero* ante el remontado.

Querido diario, han pasado varias horas... y ya respiro a 7 grados.

Es momento de aguardar su llegada... todavía no soy vino... aún no ha llegado ella, conjuro de levadura y azúcar... fermentación de otoños y añadas.

# Diario de un vino (IV): de aquel milagro y levadura

## De la vid a la copa. Hoy, testigos de la fermentación.

Todavía, no soy del todo vino, pero ya soy promesa, ya respiro en burbuja plena, ya exhalo aquel aliento de e instinto y fruta por el tanto han suspirado la historia y mis ancestros.

Después de varios días de intensa faena, con varios remontados al día, César y sus chicos evitaron mi temido sombrero. Me dejaron frío, a unos 6 grados de temperatura porque “era muy importante evitar su llegada prematura”; decían que “así se aseguraría todas mis virtudes” toda la carga y aroma que denota mi apellido.

Y después, llegó ella, mejor dicho, quizás ellas, porque durante la fermentación en el vientre de acero he sido testigo mudo de aquellas fuerzas contrarias de la naturaleza.

De aquella madre levadura, seleccionada e inoculada frente las otras, las levaduras “indígenas” presentes en este “mar de organismos” como diría Pasteur, ha nacido el milagro.

Nadie lo ha visto, sucede en unas horas, y quien se atreve, siquiera a retar con su mirada, cae fulminado por el que llaman “tufo”. No es sino CO<sub>2</sub> (dióxido de carbono) desprendido en grandes cantidades. Una ausencia total de oxígeno que provoca la inconsciencia en segundos resultando letal en asfixia a quien lo respira por más tiempo.

Pero son historias del pasado, de viejas bodegas. Ahora, todo ha cambiado. Precaución y moderna tecnología han convertido a la fermentación en un mágico proceso de fruta y vid(a).

Hablemos mejor de presente y futuro, por ejemplo de lo que conocen como *delestage*. Se trata de una técnica que ha permitido extraer la mejor de mis sonrisas fenólicas de púrpura, carmín, fresa, mora y grosella.

Se trata de extraer del depósito todo el mosto o vino a punto de fermentar dejando el sombrero de sólidos en su interior para después volver a rellenar el depósito horas después. Con ello, se rompe el sombrero a la vez que se

realiza un sencillo y nuevo prensado. Debo admitir que esta técnica ha terminado por oxigenar mis ánimos.

Pronto ya seré vino, aún queda algún vestigio dulce de aquel mosto. Entre 6 y ocho gramos de azúcar delatan mi juventud.

Es pronto, aunque no faltarán curiosos que ya me quieran catar en rama.

En la fermentación juegan un papel determinante las levaduras



# Diario de un vino (V): trasiego de anhelos

**De la vid a la copa, el trasiego de vino en viejas tinajas de barro**



Sangre roja y vino tinto

Ya soy vino, respiro vida.

Exhalo fruta y aún resulto áspero en la boca para quien tienta mis sentidos. No es momento, hay tiempo, mucho tiempo para desflorar el vientre, barro y bendito que me acoge.

Ya soy vino, pero indómito en aristas, salvaje en los sentidos. Por eso, y porque bien me quieren, bien tratan. Con mimo y cariño, me cuidan, me vigilan. Me quieren limpio.

Me asean en trasiego. En traslados de tinaja a tinaja oxigenan mi esencia, cuando todavía aparece ese leve rastro de burbuja y carbónico sobre mis poros.

Y así, dormiré en las siguientes horas, días, semanas si es preciso, esperando su llegada, la que llaman segunda fermentación o fermentación maloláctica, la que resta asperezas y redondea las virtudes.

Mientras espero su espontánea llegada, con rumor quedo, con vapor y calma de bodega, César, Joaquín y Antonio no dejan ni un solo día de mirar mi semblante. Hasta, incluso me hacen fotografías. Se les nota ilusionados, me han cogido cariño y me quieren.

Lo percibo en sus ojos; tienen ganas de besarme, para probarme en tragos pausados. Ya soy vino, pero soy joven y aún hay tiempo para disfrutarme... Llegará el momento.

Palpan mis energías y en parámetros miden mi crecimiento. Con 6,30 de acidez y 3,55 Ph esperan a la maloláctica que definitivamente me transforme. Tengo la volátil pequeña, el sulfuroso sobre 21 mg/litro y el grado alcohólico rondará los 14,35.

En el seno de barro y la tradición de generaciones, con capacidad para unos 4.000 litros, se perfilará mi nombre, para redondear mis genes.

Dicen que soy tempranillo en estado puro. Voy por el buen camino, pero no es menester la prisa. Aún cabe esperar.



César José Velasco en su laboratorio de Bodegas César J. Velasco

# Receta de arrope manchego

Una costumbre, quizá ya en desuso entre fogones, que todavía el regusto en el recuerdo del viejo recetario tradicional. El arrope solía llenar las despensas de cocinas de las casas manchegas en pleno cenit otoñal, cuando los Santos marcan definitivamente el cambio del tiempo.

Como tantas y tantas otras platos de nuestro recetario popular, hunde sus raíces en la gastronomía árabe, cuando el Ar-*ubhacia* referencia al zumo de fruta cocido.

Es difícil, todavía hoy encuadrar al arrope. Por su toque dulce, inevitablemente se le identifica con un postre, aunque su textura y su capacidad de aguante en el tiempo, con una caducidad que sorprendería a

más de uno, bien podría pasar por salsa o aderezo, como el caramelo líquido de flanes y otros manjares, que hacen las delicias de los más golosos.

Su proceso es sencillo el arrope es el líquido resultante de cocer reduciendo el mosto de uva hasta conseguir una mayor concentración de azúcar. Su capacidad de conserva lo convertía en una perfecta sustitución de la miel, cuando incluso ésta, en aquellos años era un producto no tan alcance de todos.

El arrope suele condimentar también el sabor de llamado calabacete, cuando se dejaba macerar con la propia calabaza u otro tipo de fruta (membrillo, melón o patata) previamente deshidratada con cal.





## Ingredientes

1/2 kg de Calabaza  
5 litros de Mosto filtrado

## Modo de elaboración

Primero se trocea la calabaza dejándola en agua-cal unas horas.

Después, se deja cocer el mosto hasta reducir a la mitad su contenido., para añadir después la calabaza, que volveremos a dejar cociendo reduciendo a su vez a la mitad.

El proceso nos llevará varias horas hasta que finalmente dejamos enfriar y guardamos en tarros de cristal, a modo de conserva.

El arrope puede durar largo tiempo como conserva

## Maridaje

Su grado de dulzura hace recomendable tomarlo como salsa o acompañante para otros postres, por ejemplo en frutas. Un blanco moscatel le viene bien aunque sí, para entonces, ha llegado el blanco airén, seco intacto para los postres, tampoco desmerece su armonía.



# COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL Y CON NUESTROS AGRICULTORES Y GANADEROS



*Desde Siempre  
especialistas en productos y servicios de Banca Rural*



*Líneas de  
FINANCIACIÓN*

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



*Servicios  
ESPECIALIZADOS*

Asesoramiento técnico agrario, gestión de solicitudes de ayuda y seguros agrarios, formación de equipos directivos, apoyo a la internacionalización y promoción en ferias.



*Plataforma  
TECNOLÓGICA*

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

GLOBALCAMPO  



**Globalcaja**

Tu CAJA RURAL

*comprometidos con tu futuro*

# PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



*Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural*



Protege tu explotación de las adversidades climáticas  
Contrata tu **SEGURO AGRARIO** con Globalcaja.

Infórmate en tu oficina del calendario para la contratación de las diferentes líneas de cultivos

Síguenos en:



**Globalcaja**

Tu CAJA RURAL