



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 101 / Diciembre 2018

Año nuevo, Vinos nuevos

**Premios Jóvenes
Solidarios 2018
en Madrid**



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

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 (± 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 o envíe un email a parcitank@parcitank.com

acm

especialistas en riesgos
agroalimentarios

Seguros profesionales para profesionales



agrarios

Especialistas en Seguros Agrarios

Somos especialistas en la personalización del Seguro Agrario para que se adapte perfectamente a las necesidades de tu explotación.



particulares

Seguros personalizados para particulares

Te proponemos una extensa cobertura en Seguros para Particulares con el objetivo de que consigas la tranquilidad absoluta.



empresa

Seguros personalizados para empresas

Estudiamos y analizamos cada caso en particular y te proponemos la cobertura más adecuada a las necesidades de tu empresa.

ACM Correduría de Seguros, SLU
Avenida de Criptana, 43 - 13600
Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

Teléfono: 926 546 976
Fax: 926 543 412
info@acmsegueros.com

www.acmsegueros.com



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

Alberto G. Vllora,
'Poda entre la niebla'

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

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial.....	2
Los vinos de la nueva añada en Madrid.....	3
Gira exterior asiática.....	15
La nueva Ruta del Vino de La Mancha.....	21
Curso de verano en la UCLM.....	27
Misión inversa en vendimia.....	33

Noticias

Perdiendo el miedo a catar con el Maestro del Vino.....	41
Ciudad Real, una provincia para comérsela.....	42
En el Día Europeo del Enoturismo.....	43
Premios Zarcillo 2018.....	46
En Tarancón.....	47

Vino y su cultura

El Vino en tiempos de Paz.....	48
Festival de Cine y Vino de La Solana.....	51
Premios 'Vino y cultura'.....	53
Relato ganador XVI Concurso 'Lorenzo Serrano'.....	61
Recetas y sabores: azafrán manchego.....	69





El Origen del Vino

Editorial

Cerrando el ciclo, descorchando la nueva añada

Todo viaje conlleva un cambio. En ocasiones, sin incluso percibirlo nosotros mismos, esa transformación es interna. Rezuma melancolía. También en los viajes que, a veces comenzamos con inquietud, y como aquellos libros, cerramos la última página con cierta nostalgia romántica, con la pena por despedir aquellos personajes, aquellas escenas, aquellos capítulos que cotidianamente nos han acompañado en las rutinas lectoras de cada día.

De alguna manera, llegamos también a un final del ciclo a estas alturas del año. Cuando, querido lector, llegue a tus manos este Consejo Abierto 101, los nuevos vinos Jóvenes de la añada ya estarán en mercado. Con aquella novela que cierra sus páginas, se cierra así el ciclo. El fruto de la vid(a) muere en las tolvas para ser jugo, promesa y mosto de los nuevos vinos, ya en su pubertad; con el brío frutal y la frescura lozana de aquellas mozas y zagales, que devoran a manos llenas de ilusión los retos del mañana.

Bien es cierto, (todavía los tintos) con el ímpetu tánico, indómito y salvaje en boca, que solo apacigua el tiempo (en botella) y la paciencia bodeguera para ganar y crecer en aromas, texturas y virtudes que aportan los meses; para sumar estilo a su espaldas, como aquel joven que crece en virtud y de la experiencia, aprende, forjando su personalidad.

Recordando aquellas fechas de antaño cuando por Los Santos se guardaban los aperos, lavaban las espuelas y las cuadrillas se conjuraban para el año próximo, con la mirada recelosa en la climatología, tras una vendimia larga y perezosa, que se hizo esperar, llegamos al final del camino, degustando los nuevos vinos del 2018.

Vinos Jóvenes que, por San Andrés, como cada año, se han presentado en sociedad, en el Círculo de Bellas Artes para el público madrileño y manchegos (ausentes y residentes) a los que tanto agrada catar los vinos de su pueblo y comarca en la capital de España; un mercado exigente donde llegan los mejores vinos del territorio nacional (e internacional).

Todavía sin cifras cerradas, los primeros datos apuntan a una vendimia generosa en el planeta. Unos 282 millones de hectólitros según la OIV para esta cosecha 2018. Unos 31 millones más que la corta de 2017 pero sin alcanzar los 290 hl de aquella más sensible en 2013.

El tiempo juzgará y serán los expertos quienes determinarán la calidad de la añada, cuya vendimia ha venido marcada por una acidez acentuada (sinónimo habitual de mayor longevidad organoléptica) y una maduración lenta, gradual, escalonada y sin prisas.

Es momento de brindar (son fechas propicias al reencuentro con nuestras raíces familiares), haciéndolo con el regusto nostálgico y satisfecho de quien llega al final de un viaje, un ciclo, descorchando la nueva añada.

Desde el ímpetu frutal y vital de la nueva Añada, es momento de afrontar nuevos y esperanzadores retos para el 2019 (renacida Ruta del Vino de La Mancha, nuevas acciones en el exterior, etc).

Como diría Mark Twain, escritor estadounidense, “dentro de veinte años estarás más decepcionado de las cosas que no hiciste que de las que hiciste. Así que desata amarras y navega alejándote de los puertos conocidos. Aprovecha los vientos alisios en tus velas. Explora. Sueña. Descubre”.

Feliz Año Nuevo



Nueva añada de los vinos DO La Mancha, joven y solidaria

Emotiva entrega de los Premios Jóvenes Solidarios
en el Círculo de Bellas Artes de Madrid

Talento, compromiso y proyección volvieron a maridar durante la entrega de los Premios Jóvenes Solidarios otorgados por los vinos DO La Mancha en el Teatro Fernando de Rojas del

Círculo de Bellas Artes de Madrid, el pasado 4 diciembre. Unos galardones con carácter altruista donados íntegramente (5.000 €) a las ONG'S elegidas por los premiados.

**Pedro Piqueras,
Premio Honorífico
DO La Mancha:**

“Dedico este premio a los Gran Reserva como yo de la residencia de Mayores de Albacete”

Por motivos de agenda mediática, el orden de la entrega se invirtió, subiendo al escenario, en primer lugar, el Premio Honorífico, ‘Gran Reserva’. El periodista [Pedro Piqueras](#), quiso ceder el premio a la [Residencia de Mayores ‘Núñez Balboa’ de Albacete](#), por cuyos trabajadores profesa una gran admiración: “me siento a mi edad un Gran Reserva y comparto este Premio con aquellos Grandes Reservas de la Residencia de Mayores”, bromeó el periodista de Tele 5.

En la faceta comunicativa, el Premio fue para la poeta Elvira Sastre, conocida por haber trascendido en sus versos en la llamada “generación millennial”. La escritora segoviana, que dijo “sentir una debilidad especial por los animales y las personas mayores” cedió a partes iguales la cuantía del galardón a la protectora [Modepran](#) y [CEAFA](#) (Confederación Española de Alzheimer). Un premio que también tuvo un carácter reivindicativo dedicado “a todas aquellas mujeres que durante mucho tiempo tenían incluso que publicar bajo un seudónimo de hombre para poder escribir. El mérito no es mío sino de la poesía, capaz hoy en el mundo que vivimos, de generar emociones en el ser humano”, expresó la joven escritora de 26 años.



El salón de baile del Círculo de Bellas Artes durante la Noche del vino



Pedro Piqueras recibe el galardón honorífico Gran Reserva DO La Mancha



Elvira Sastre, Premio Joven Solidario a la 'Comunicación' 2018



Parte del equipo de 'La casa de papel', Premio coral en categoría 'espectáculo'

Elvira Sastre, Premio Joven Solidario a la Comunicación:

“El mérito del Premio no es mío sino de la poesía, capaz hoy, en el mundo que vivimos, de generar emociones en el ser humano”

En la faceta de Premio Joven Solidario en 'Espectáculo', el galardón fue coral para la serie de televisión *La casa de Papel*, cuya donación fue para para 'Médicos sin fronteras'. Recogieron la placa Alex Pina, Alba Flores y Esther Martínez Lobato, creador, actriz y guionista de la laureada serie, respectivamente.

Precisamente, la actriz de la familia Flores, dedicó unas palabras a la ciudad de Toledo, bromeando con las afinidades de la serie con la región al ser esta ciudad el origen del plan en *La Casa de Papel*.

Alex Pina, creador de 'La Casa de Papel', Premio en televisión Joven Solidario:

“Estamos muy contentos de que la Casa de papel, que no deja de ser un mero entretenimiento, sirva como vehículo para las verdaderas cosas esenciales de la vida”

Clara Lago, Premio Joven Solidario en las Artes Escénicas:

“Todos tenemos la solidaridad dentro, solo hace falta que algo o alguien te la despierte. En mi caso, fue Dani Rovira”



Clara Lago junto al Presidente del Consejo Regulador, Carlos D. Bonilla.

Por último, la actriz [Clara Lago](#) recogió el Premio a las ‘Artes Escénicas’, como joven talento en el mundo del celuloide. La protagonista de ‘Ocho apellidos vascos’ cedió los 5.000 euros del galardón a la fundación ‘[Ochotumbao](#)’ de la que es cofundadora junto a Dani Rovira. “Estoy doblemente contenta con este premio, porque no solo me encanta el vino, sino que además tiene un carácter solidario. La solidaridad tiene que caminar de la mano de la empatía, el respeto y la tolerancia”, subrayó la actriz madrileña.



Pilar García Muñiz volvió a presentar los Premios Jóvenes Solidarios.



En la Noche del Vino se disfrutaron diferentes tipos de vinos DO La Mancha.



Eugenia Utrilla, actual subdirectora del Consejo Regulador, recibe la placa de homenaje por su trayectoria profesional de varias décadas

Premios Jóvenes Profesionales



Israel Ramírez, Premio Joven Sumiller

**Israel Ramírez,
Premio Sumiller DO
La Mancha 2018:**

“En mi trabajo descorcho cuarenta botellas al día, pero no olvido la primera botella que descorché en mi vida, una de la D.O. La Mancha”

En la faceta profesional, el Consejo Regulador también reconoció la trayectoria, presente y futuro de aquellos jóvenes talentos en el mundo de la restauración, un ámbito en complicidad gastronómica, particularmente con la Cultura del Vino.

El **sumiller** premiado fue **Israel Ramírez**, junto al **maitre Carlos García Mayoralas**. Ambos, con un talento prometedor, y una profunda vocación en el sector de la restauración, tienen sus orígenes en la Escuela Superior de Hostelería de Toledo.

Carlos García Mayoralas, Premio Maitre DO La Mancha 2018:

“Este premio lo utilizaré para dar más voz a los vinos de La Mancha que estos últimos años han dado un salto de calidad enorme”.



Carlos García Mayoralas, Premio Joven Maitre



Carlos Maldonado se desenvolvió con soltura en sus palabras de agradecimiento

También de la provincia toledana, en este caso, de Talavera de la Reina, fue el premio **joven profesional en Chef de Cocina**, que recayó sobre [Carlos Maldonado](#), ganador de la tercera edición de Masterchef y regente actual del restaurante Raíces, en la ciudad de la cerámica.



**Carlos Maldonado,
Premio Chef de cocina
DO La Mancha 2018:**

“Quiero que el comensal que se siente a la mesa de mi restaurante ‘Raíces’ viva una experiencia”

El acto fue clausurado por el Consejero de Agricultura, Francisco Martínez-Arroyo, quien comparó “la proyección y futuro de los vinos de La Mancha con el talento de los Jóvenes galardonados con ganas de comerse el mundo”. Tuvo también un matiz emotivo y entrañable con la entrega por parte del Presidente de la Denominación de Origen, Carlos David Bonilla, de una placa en homenaje a toda la vida profesional de Eugenia Utrilla, subdirectora del Consejo Regulador “por sus más de cuarenta años de dedicación en el anonimato para que eventos como éste salieran adelante”, reconoció Bonilla.

Nueva añada 2018, a tiempo para Navidad



Coincidiendo con aquel refrán de que a finales de noviembre, por *San Andrés, el mosto vino nuevo* es... los vinos jóvenes de La Mancha retornaron un año más a la capital de España para presentarse ante el consumidor final y profesionales. Lo hicieron en la puesta de largo que organiza el Consejo Regulador, un año más, en el Círculo de Bellas Artes.

Las circunstancias de una vendimia con demora en el tiempo no impidieron a las bodegas llegar a tiempo para presentar sus vinos al consumidor, que si “bien todavía les falta algo de boca para redondearse en botella”, no cabe duda que llegarán con toda su plenitud aromática en las próximas semanas.

Profesionales durante la primera jornada y aficionados en la posterior del martes, 4 de diciembre, corroboraron los buenos mimbres

de unos vinos en una calidad que promete para esta recién nacida añada 2018. La oferta y variedad en la diversidad de vinos presentados fue amplia en las 24 bodegas asistentes.

No defraudaron ni los blancos airén ni los tintos jóvenes tempranillo, como variedades más representativas de La Mancha, ni tampoco otras de corte más internacional y muy buena acogida en el mercado nacional como la chardonnay, la sauvignon blanc, la verdejo y la tinta syrah.

Todo ello, además, en maridaje de sabor con algunos de los productos y platos más conocidos del recetario popular manchego como las migas, las berenjenas de Almagro, los quesos de La Casota y el jamón de jabugo.

Un evento, en definitiva, marcado en rojo en el calendario promocional del Consejo Regulador por su doble significado. Por un lado, refuerza su presencia en Madrid como mercado natural de los vinos de La Mancha, mientras que por el otro lo hace además en plena campaña navideña, uno de los periodos de celebración con mayor consumo estacional de vino en la restauración y los hogares españoles.

De hecho, celebrar la presentación de los vinos jóvenes en Madrid en las vísperas del Puente de la Constitución también revela a la cita un matiz especial de mayor protagonismo ya que la capital madrileña refleja en esas fechas una ambientación especial en sus calles más comerciales.



Migas manchegas pusieron el toque gastronómico a la velada





Foto de familia de los premiados en el Círculo de Bellas Artes de Madrid 2018



Noche del vino

El broche a la presentación de los jóvenes en Madrid estuvo en la velada temática con el vino como protagonista. Cerrada la degustación libre de las bodegas, el Consejo Regulador convirtió el amplio y solemne Salón de Baile del Círculo de Bellas Artes en un improvisado taller de juegos, aplicaciones y zonas de cata donde convertir el vino en una experiencia lúdica y divertida.

Incluso pudieron disfrutar de un cóctel realizado con vino, que fue unas de las sensaciones de la noche.



Juegos y aplicaciones mantuvieron la atención en la Noche del vino

Las bodegas participantes en la Presentación de los Vinos Jóvenes en Madrid

1. BACO DCOOP GROUP
2. VINÍCOLA DE TOMELLOSO
3. J. GARCÍA CARRIÓN
4. BODEGAS AYUSO
5. SANTA CATALINA
6. VINOS COLOMÁN S.A.T.
7. BODEGAS SAN ISIDRO de Pedro Muñoz
8. BODEGAS SÍMBOLO
9. BODEGA ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS
10. FINCA LA BLANCA
11. BODEGAS LOZANO
12. BODEGAS YUNTERO
13. VINÍCOLA DE CASTILLA
14. BODEGAS PUENTE DE RUS
15. VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ
16. BODEGAS EL PROGRESO
17. BODEGAS CASA ANTONETE
18. BODEGAS CRISVE
19. BODEGAS CAMPOS REALES
20. ALLOZO-CENTRO ESPAÑOLAS
21. PAGO DE LA JARABA
22. BOGARVE 1915
23. BODEGAS SAN ANTONIO ABAD
24. BODEGA LA VEREDILLA



'Amigo Sancho' fue la referencia presentada por Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz



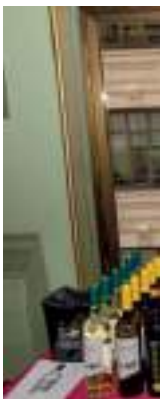
Bodegas Campos Reales con sus vinos 'Canforrales'.



Bodegas Casa Antonete desde la provincia de Albacete.



Bodegas El Progreso con sus vinos 'Ojos del Guadiana'



Bodegas Yuntero



Vinícola



Bodegas Lozano con sus jóvenes 'Añoranza'



'Dominio de Baco' el vino emblema del grupo cooperativo DCOOP



Finca La Blanca con sus vinos 'Monte Don Lucio' en el Círculo de Bellas Artes



Bodegas Puente de Rus desde La Mancha conquense.



J. García Carrión presentó 'Ópera Prima'



'Flor de Allozo' de Bodegas Allozo uno de sus vinos presentados en Bellas Artes



no faltó a la cita en la Presentación de sus vinos 2018.



'Los Galanes', marca de San Catalina, santo y seña de La Solana



El nuevo equipo comercial de Bodegas Crisve con sus vinos Yugo



de Castilla con sus gamas varietales de 'Señorio de Guadianeja'



Bogarve 1915 con sus vinos LaCruz



Viñedos y Bodegas Muñoz con uno de los blancos más demandados en la jornada



Junta Directiva de Bodegas Símbolo en el Círculo de Bellas Artes



Representantes de Bodegas San Antonio Abad, de La Mancha toledana



Los representantes comerciales de Ayuso con sus vinos 'Estola'



Bodega La Veredilla acudió desde Tomelloso



Pago de la Jaraba fue la tercera bodega manchega que representó a Villarrobledo



Vinos Colomán fue la otra bodega asistente de Pedro Muñoz



Vinícola de Tomelloso con su amplio abanico de marcas



Vinos Tomillar de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas

Refuerzo en imagen para los vinos DO La Mancha en Asia



Esculturas de la cultura coreana

Las presentaciones en China, Filipinas y Corea del Sur completaron el último de los viajes de promoción exterior en este 2018



Público profesional asistente en el seminario celebrado en Corea del Sur

“El mercado asiático y concretamente China suponen un importante volumen de ventas en exportación, siendo los primeros compradores; por eso no podemos dejar la promoción con eventos como éste”. Con estas palabras, Juan Manuel Leal, responsable de la expedición del Consejo Regulador valoraba positivamente el balance de la intensa gira realizada esta cuarta semana de octubre.



El consumo y la cultura de vino comienza a ganar adeptos en Filipinas



Los tintos DO La Mancha fueron acogidos con interés por el público chino

Un periplo que arrancaba precisamente en **Pekín**. El país de la Gran Muralla sigue mostrando una particular atracción por los vinos DO La Mancha, siendo, con casi 1.400 millones de habitantes, un mercado de crecimiento permanente. De hecho, su progresión ha sido constante en los últimos años desde 2012 a 2017 (con un 24,12 % de incremento medio), pasando de las 1.887.324 a las 10.409.049 botellas importadas en tan solo cinco campañas.



El embajador español en Filipinas, Jorge Moragas, pasó por la degustación en Manila



El arroz, plato base de la gastronomía asiática

“China se ha convertido en el principal cliente de los vinos DO La Mancha en el exterior”

“Pierre Angeli Addison, Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Filipinas: El interés y el crecimiento de una mayor cultura del vino en Filipinas ha incrementado potencialmente la demanda en el país tagalo”

La novedad en este *Road show* estuvo en **Manila**. Ha sido la primera vez que el Consejo Regulador ha realizado una acción promocional en Filipinas. El seminario y presentación celebrados en Manila reflejaron el interés creciente por el vino en la sociedad tagala, como explicó Pierre Angeli Addison, Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Filipinas: *“Estamos alcanzando los mercados internacionales y una mayor cultura de vino en los restaurantes gracias a la profesionalización de nuestros sumilleres”*.



Es la segunda vez que los vinos DO La Mancha pisan suelo surcoreano



La Presidenta de la Asociación de Sumilleres de Filipinas, P. Angeli Addison, dirigió el seminario

“**Suzie Chung,
periodista en
Seúl: “las jóvenes
generaciones están
perdiendo el miedo
a acercarse al vino”**”





Foto de familia de la expedición en la gira asiática

Han participado en la gira las siguientes bodegas:

1. **BACO/DCOOP Group**
2. **Bodegas Ayuso**
3. **Bodegas Campos Reales**
4. **Bodegas Casa Antonete**
5. **Bodegas Centro Españolas**
6. **Bodegas El Progreso**
7. **Bogarve 1915**
8. **Santa Catalina**
9. **Vinícola de Tomelloso**
10. **Bodega Almazara Virgen de las Viñas**
11. **Bro Valero**
12. **Vinos y Bodegas**



Es la primera ocasión que los vinos DO La Mancha realizan una acción promocional en suelo filipino

Tras los pasos del **caballero** de la **triste figura**

Nos embarcamos en el viaje para recorrer la renacida Ruta del Vino de La Mancha

“Quien anda mucho y lee mucho, ve mucho y sabe mucho.”
Como ya lo mentara en su día, nuestro hidalgo caballero,
no cabe mejor fardo para el viajero que la propia curiosidad
en sus alforjas, aguardando los instantes vividos en su
retina y cavilando los fragmentos vitales de un periplo
como parte tesoro y riqueza sensorial experimentadas.



“La nueva Ruta del vino de La Mancha será la número 29 de las Rutas del Vino de España”

Huyendo de la sobredosis informativa, ritual e inerte de quien presencia un monumento y es consciente de que lo tiene al alcance de un motor de búsqueda en el móvil, el viajero contemporáneo, el del siglo XXI, quiere capturar instantes, quiere ser protagonista de sus experiencias; más aún, quiere compartir (en sus redes) esos recuerdos.

Es aquí donde historia, tradición y gastronomía se conjuran para hechizar el embrujo peregrino de quien practica enoturismo. Porque en el vino, residen relatos. Rezuma el pasado y mejor aún para quien lo contempla (o lo cata por primera vez) descubre un mundo, un entorno enigmático de tantas y tantas historias por contar y escuchar.



Escuchar sus historias; admirar su pasado para disfrutar su gastronomía y regar el acervo antropológico y cultural con los vinos de sus añadas. Es la sabia filosofía del buen yantar, del catecismo vital que emerge de la propia Dieta Mediterránea que tanto nos hermana a los pueblos que compartimos vid(a), sed, desvelo, olivo y cereal



De momento, seis ayuntamientos se han adherido a la ruta

Lo han sabido aprehender antes en otros rincones europeos, y por supuesto, en España, crisol de culturas y recetario tan rico como su pasado, abierto en múltiples posibilidades con sus rutas y ciudades del vino.

Tan a mano y a la vez, tan obviado, quizás no se ha sabido ver antes la fuente de sabiduría que emerge de las páginas de la más universal de las novelas. La riqueza es enorme en las múltiples lecturas que ofrece el Quijote, una divertida y a veces disparatada novela de caballerías, que esencialmente se presenta como un tratado sobre la vida. Las quimeras son del Quijote pero por voz y apetito de Sancho, su personaje práctico apegado a los placeres terrenales, Cervantes presenta un amplio y variado espectro gastronómico en La Mancha. También en lo referente a los vinos, Sancho demostró ser un avezado mojón.

Con la capital novela pues como brújula, recorremos los encantos de la nueva Ruta del Vino de La Mancha; y como aquellas siete ciudades griegas, que se disputaran la cuna de Homero, hoy seis, no rivalizan sino que suman su tributo en vino al legado del Quijote.



En vasta llanura de horizontes



La llanura de La Mancha, uno de sus mayores encantos

Seis localidades de tres provincias que conforman el territorio de la DO La Mancha se han sumado, de momento al renacido proyecto de la ruta del vino: Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, El Toboso, Socuéllamos, Tomelloso y Villarrobledo.

Arrancamos la visita en el *corazón de La Mancha*. Su envidiable posición geográfica estratégica, sitúa a **Alcázar de San Juan** como “punto de encuentro de pueblos y culturas”, con vocación de servicio y atención al visitante, sin renunciar al “vivo espíritu de Don Quijote”, por esencia, heredado del espíritu sanjuanista.

Campo de Criptana es molino y viento; el mismo que azota al asombrado visitante que pisa sus laderas y recorre su entrañable albaicín de cal y azul añil manchego. Sus gigantes dominan las vistas recordando al viajero su orgullosa filiación quijotesca.

A media jornada de caballo (unos 15 kilómetros) el viajero acude a la villa de la “sin par Dulcinea de **El Toboso**”, cuna de la musa eterna, mar de vides y solariegas casas de cuño y porte nobiliario.



“La ruta se basa en el territorio que inspiró al Quijote, la novela más famosa de la literatura universal”

Socuéllamos, *Patria del vino*, cristaliza la mirada del viajero en lontananza ofreciendo desde su atalaya instantáneas de “rojos atardeceres”. Su tradición y potencial vinícola no esconde su historia, “posada de ilustres comendadores, cuna de hospitalarios y generosos pobladores”.

Muy cerca, en **Tomelloso**, *Posada de vid y cultura*, el periplo encuentra asombro en la que llaman la ciudad manchega de la pintura. Pragmática y enérgica, ha influido en el pincel vital y realista de López Torres, sin menoscabar aquellos certeros relatos de García Pavón, sus pintorescos bombos, chimeneas y cuevas.

Cerramos la Ruta en **Villarrobledo**, por extensión “el mayor viñedo del mundo.” Asienta sus raíces sobre una fértil vega, alimentando en el término municipal de “más de 14.000 hectáreas de viñedo”. Su tradición de bodegas conjuga su encanto en aquellos oficios tinajeros que tantas cuevas han nutrido.

Otras tantas bodegas, locales y establecimientos se suman a la Ruta que tendrá su puesta de largo definitiva en FITUR 2019 el próximo mes de enero.

Los vinos DO La Mancha objeto de estudio en la Universidad

**El Consejo Regulador colaboró en el IV Curso de verano
'Vino y Comunicación' organizado con la UCLM**



Foto de familia del curso de verano en la UCLM

Tras su paso por la facultad de Comunicación en Cuenca, el pasado año, la cuarta edición del curso de verano retornó a las aulas de la facultad de Ciencias y Tecnologías Químicas, en el campus de Ciudad Real, del 26 al 27 de septiembre.

La experiencia, novedosa para muchos de ellos, que apenas habían probado una gota de vino antes, resultó tan gratificante como ilusionante. Los alumnos volvieron a colgar sus batas, cambiando en el aula las probetas de por catavinos para incentivar sus sentidos y descubrir así un “apasionado mundo del que podrían

no estar muy lejos en un futuro. Si finalmente trabajan en Castilla La Mancha es muy probable que muchos ellos acaben en el sector, dentro de alguna bodega como técnicos profesionales”.

Con estas palabras, el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega motivó a los alumnos a participar durante la inauguración del cuarto curso de verano, cuyo objetivo fue no solo mostrar las salidas profesionales para el sector sino también desglosar las diferentes herramientas de promoción en su construcción de marca por parte de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.



Inauguración con la directora académica del Vicerrectorado de Docencia, Ana Sanz

En contacto directo con el vino

Dirigido por el profesor titular Miguel Ángel González, en coordinación con el propio Consejo Regulador, el programa del curso contempló las ponencias de información complementaria con las actividades didácticas como las diferentes catas y talleres organizadas por la Denominación de Origen La Mancha.

De esta manera, los alumnos no solo conocieron en profundidad los rasgos de identidad más singulares de La Mancha como su zona de producción,

la particularidad de sus vinos o sus datos históricos más singulares, sino que también pudieron forjarse una idea de primera mano del potencial de comercialización en los mercados exteriores, el margen crecimiento en el enoturismo y sobretodo los nuevos canales de promoción en la comunicación del vino.

Aquí, se contó con la participación del profesor doctor interino en la UCLM de la Facultad de Periodismo, José María Herranz, para debatir en



Chardonnay de paso por barrica con un queso curado



Tinto joven tempranillo con mini-hamburguesa



Francisco Álvarez en su charla sobre el marketing online

En una mesa coloquio la efectividad de los nuevos mensajes en sus formatos cada vez más directos frente al consumidor virtual de las redes sociales; una de las apuestas más firmes, por cierto, en la promoción interior por parte del Consejo Regulador. En este sentido, el gerente del Consejo Regulador de la DO La Mancha, Ángel Ortega, puso de manifiesto el “esfuerzo” que las bodegas están haciendo en los últimos años en política de comunicación. *“Es fundamental. Si tú no hablas de tu producto es muy difícil que la sociedad llegue a conocerlo”*, subrayó el también periodista Ángel Ortega.



Blanco airén, con pincho de tortilla. Maridaje para abrir boca



Salmón con rosado tempranillo



Pastel de carne con reserva tempranillo



Cata de preferencia impartida por Saray Marco



Óscar Dotor contagió su pasión por el vino con la cata maridada de clausura

El curso no se cerró en la teoría, y ya en la primera jornada los 45 alumnos participantes pudieron profundizar un poco más en el mundo del vino con la 'cata de preferencia'. Una interesante actividad dirigida por Saray Marco, Auditora Jefe en la Empresa de Control e Inspección La Mancha, que puso el acento en los tópicos por sexo y edad en la elección de un vino para consumo.

El curso además cumplió en su doble propósito uno de los objetivos más determinantes de la promoción actual por parte de los vinos DO La Mancha. Ya que se trata no solo de ofrecer un mapa de salidas laborales en el sector por parte de futuros profesionales (potenciales líderes/prescriptores de opinión) sino también hacerlo acercando el vino de manera divertida en contextos lúdicos de moderación.



El curso contó con algunos de los periodistas más conocidos en Castilla-La Mancha



Eva Sánchez-Palomo volvió a incidir en la importancia de la uva

Entre los ponentes, destacó la participación de plumas de la talla de Jorge Jaramillo, periodista agrario líder en su franja en Castilla La Mancha Media, y también Carlos de La Morena, veterano periodista curtido en el sector con innumerables reportajes en la sede territorial de RTVE. Se sumaron también las siempre sutiles y agudas aportaciones de Francisco Álvarez, desde la promoción digital del vino como experto en Redes Sociales.

Una segunda jornada que arrancaba con la visita a Bodegas Yuntero en Manzanares, donde los jóvenes universitarios pudieron completar in situ su visión de una bodega manchega, inmersa además, en plena vendimia.



Mª Eugenia Rubio
en su ponencia de
introducción



Mesa redonda sobre 'La comunicación del vino'

Los vinos DO La Mancha despiertan mayor interés en
el **mercado ruso** y el
continente americano

Importadores rusos y latinoamericanos conocen a fondo La Mancha en una misión comercial inversa organizada por el Consejo Regulador



La misión inversa también pudo pisar algún viñedo de La Mancha en plena vendimia

“Algunas bodegas son muy interesantes y me han demostrado un nivel muy alto en la elaboración de sus vinos con calidad”. Fueron las primeras valoraciones de Denis Rudenko, periodista especializado de la prensa rusa en *The Daily Winegraph* ya en su segunda jornada de cata y visitas a la Denominación de Origen La Mancha.



Comida de bienvenida en la sede del Consejo Regulador



César Jiménez, procedente de Colombia

Su visión, junto a la de otros profesionales e importadores del sector, se forjó durante la misión comercial inversa organizada por el Consejo Regulador en la tercera semana de septiembre en propio suelo de la Denominación de Origen La Mancha.

Con una intensa semana en agenda, importadores procedentes no solo del país ruso, sino también de algunos mercados latinoamericanos con sustancial interés de crecimiento a futuro como México, República Dominicana, Colombia y Perú, apreciaron de cerca los rasgos de la vitivinicultura manchega.



Fechas de plena ebullición

La visita se programó del 17 al 20 de septiembre, diseñada además en la vendimia, lo que les permitió profundizar aún más en la importancia y consideración socioeconómica que posee el vino en La Mancha. Unas fechas, en efecto, donde bodegas y municipios manchegos experimentan una sustancial transformación en plena campaña vinícola.



Un importadora rusa cata un tinto de La Mancha



Foto final de grupo para cerrar la visita en Segóbriga, villa romana



Ilya Kirilin y Denis Rudenko, periodistas rusos



Josué Arbaje, profesional del mercado dominicano

“Hemos visto el tamaño de algunas bodegas y es enorme, pero están limpias y hacen vinos muy buenos”, comentaba, completamente asombrado, Ilya Kirilin, periodista en *Simple Wine News*, uno de los medios especializados más influyentes en Rusia.

El programa del evento completó el *Show Room* con las degustaciones con las 27 bodegas manchegas participantes junto a las visitas expresas en bodegas concretas de mayor potencial enoturístico.

Además, con las visitas a monumentos de reconocido valor patrimonial como los molinos de viento de Campo de Criptana, El Toboso, la Cueva de Medrano en Argamasilla de Alba, los castillos de Pilas Bonas en Manzanares y Belmonte, en Ciudad Real y Cuenca, (respectivamente) junto al parque arqueológico de la villa romana de Segóbriga, los visitantes de la misión inversa pudieron también apreciar las raíces históricas y culturales del vino en La Mancha.



También tuvieron tiempo para conocer el Quijote; en el interior de la Cueva de Medrano



Castillo de Pilas Bonas, donde se realizó la segunda de las degustaciones



Anna Svridenko, sumiller de San Petersburgo, sostiene un racimo de uva tempranillo

“La visita nos ha permitido conocer lugares de El Quijote que, conocíamos pero no habíamos visto antes y nos ha gustado mucho”, explicaba Anna Svridenko, sumiller de San Petersburgo.

Con esta acción promocional, el Consejo Regulador pretende reforzar la imagen de los vinos DO La Mancha en otros mercados de sustancial interés fuera de las fronteras de la Unión Europea.

En palabras del gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, “es muy positivo que se pueda pasar en la comercialización de vinos de mesa, con los que tradicionalmente se abastecía a Rusia desde España, a vinos con Denominación”.

Para el caso más concreto del mercado latinoamericano su ámbito de influencia, aunque había estado cubierto por vinos chilenos o argentinos, “sí es posible crecer, no tanto en grandes volúmenes como en nichos gourmet que aprecian los vinos de calidad”.



Fernando Moncada, profesional mexicano, cata un rosado



La degustación en Villarrobledo se realizó en el Consistorio de la localidad

Las posibilidades de crecimiento son, en todo caso, optimistas en un medio o largo plazo para los vinos de La Mancha. Por ejemplo, Rusia, donde ya en el pasado 2017, con 2.823.955 botellas importadas, fue el tercer país importador de vinos manchegos. Se añade también el interés por el mercado en el continente americano con el potencial crecimiento en mercados emergentes como el continente americano.



Los importadores también se llevaron una grata impresión de la gastronomía manchega

Vinos degustados y bodegas visitadas en la Misión Inversa celebrada en septiembre

Bodega Almazara Virgen de las Viñas
Vinícola de Castilla
Bodegas El Progreso
Bodegas Isidro Milagro
Bodegas Yuntero
Bodegas Campos Reales
Finca Antigua
Pago de la Jaraba
BACO/DCOOP
Hacienda Albae
Bodegas Illana
Bogarve 1915
Santa Catalina
Zagarrón Bodegas
Bodegas Romero de Ávila
Bodegas Ayuso
Bodegas Centro Españolas
Bodegas Isla
Bodegas La Remedadora
Bodegas Palacio de Galiana
Bodegas Pedroheras
Bodegas San Antonio Abad
Bodegas San Isidro (Pedro Muñoz)
Bodegas Verdúñez
Hammeken Cellars
Spanish Palate
Vinícola de Tomelloso
Vinos Colomán

Perdiendo el miedo a catar con el *Maestro del Vino*

Este pasado mes de octubre arrancó en Campo de Criptana *Maestro del vino*, un curso de formación destinado a los aficionados al vino amateur.

Como prácticamente todo en la vida, iniciarse en un ritual y perder el miedo, es cuestión de actitud y formas. También ocurre en el mundo del vino, donde en ocasiones los profesionales lo han convertido en algo tan sofisticado y snob que termina alejando al gran público de uno de los placeres más sensoriales y completos de la inquietud gastronómica.

Por este motivo, y porque nunca es tarde para comenzar una nueva afición, con las ganas de un joven estudiante en su primer día de clase, renovando además los propósitos otoñales de un nuevo año, comenzó el primer *Maestro del vino*.

Se trata de un curso para iniciarse en el mundo de la cata que fue impartido en las instalaciones de la Escuela de Catadores de Campo de Criptana por profesionales vinculados al Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.



Curso, práctico y sencillo

De momento, el curso presentó una programación asequible dividida en dos jornadas, impartidas en la Escuela de Catadores de Campo de Criptana los días 6 y 20 de octubre.

Los alumnos compatibilizaron las clases presenciales siguiendo su formación desde la propia página web *Maestro del vino*, planteado para un enfoque

didáctico de teleformación.

Los usuarios inscritos al curso pudieron descargar contenido didáctico y visualizar vídeos explicativos que les sirvieron para avanzar cómodamente desde su casa en el aprendizaje del mundo de las catas, desde su ordenador, con su copa de vino y sacacorchos.



Foto de familia de los alumnos asistentes en la Escuela de Catadores de Campo de Criptana

El Quijote

como recetario popular

La Diputación provincial de Ciudad Real realza el valor de los productos agroalimentarios con los 'Sabores del Quijote'

El Quijote tiene un valor irrenunciable. Es visual, gráfico, certero y hasta cómico. También es un legado fiel reflejo de la gastronomía tradicional manchega. De todo ello están convencidos en la Diputación Provincial de Ciudad Real, donde tras el parón veraniego, retomó en este otoño 'Sabores del Quijote'.

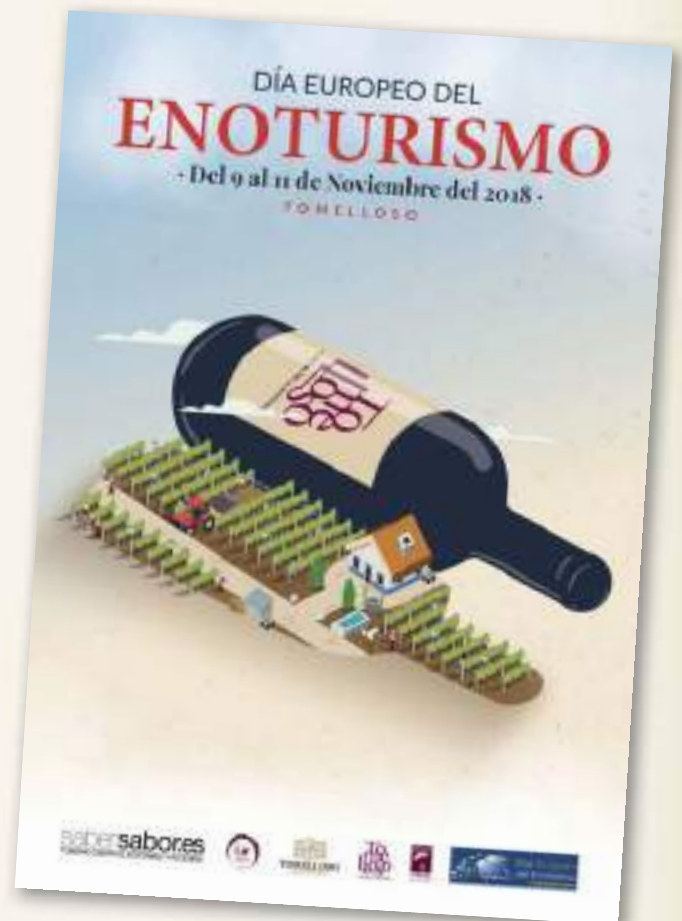
Las jornadas han tenido un carácter itinerante pasando por diferentes municipios de la extensa provincia ciudadrealeña. En cada cita se han ensalzado diferentes productos la perdiz roja, hasta la judía pinesa, el cordero manchego a los platos más específicamente del Quijote en Santa Cruz de Mudela, Malagón, Miguelturra y Argamasilla de Alba, respectivamente.

En cada una de las diferentes plazas además de demostraciones gastronómicas, catas comentadas, show cooking también han participado activamente los vinos de La Mancha con un stand propio.



Representantes de la Diputación provincial brindan en Malagón con un airén

Recordando la esencia cervantina en el **Día** **Europeo del** **Enoturismo**



Catas, visitas teatralizadas, pasacalles y diferentes espectáculos rindieron tributo en vino a Cervantes en el fin de semana dedicado al enoturismo.

Un año más, el pistoletazo de salida estuvo en *MasterVid*, un juego educativo destinado a los escolares de 14 a 18 años, como introducción a la viticultura junto a la visita al Centro de Interpretación del vino del Consejo Regulador D.O. La Mancha.

La jornada del viernes, el mercado cervantino en la Plaza de España de Alcázar de San Juan hizo las delicias de los más aficionados a las recreaciones históricas con Mercaderías, artesanías, talleres, animaciones y espectáculos de danza oriental. La guinda la puso el taller de Maestro del vino en la propia sede del Consejo Regulador.

Alcázar de San Juan se centra en las Jornadas de Vino y bautismo *Qervantino*

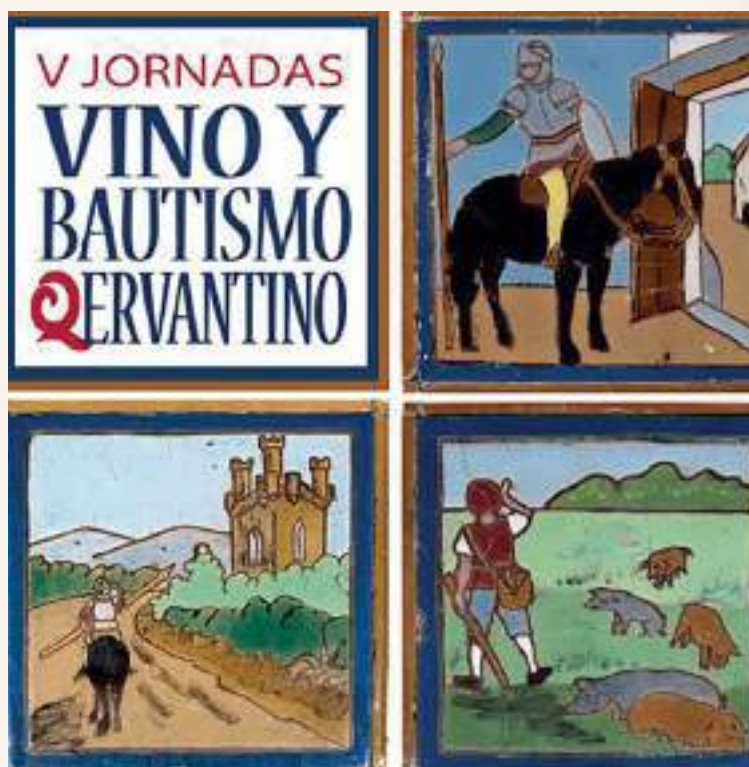


En las calles alcazareñas se representaron algunos de los pasajes más pintorescos del Quijote

Vino, cultura y tradición cervantina

El Museo Municipal acogió el III Encuentro Cervantino con la puesta en común de las últimas investigaciones sobre la inmortal novela en la jornada matinal del sábado. Una profundización histórica en la figura de Cervantes que tuvo su complemento con la actividad didáctica organizada en el Museo Formma: **HABLEMOS DE VINO... Y CATÉMOSLO!!!**, dirigido a los amantes y aficionados del vino, organizado por el Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha.

“Alcázar reivindica su filiación cervantina con las jornadas dedicadas al vino y el Quijote”



Vino y gastronomía cervantina

El punto y final llegó el domingo con las rutas guiadas al cerro de los molinos de viento donde se realizaron diferentes moliendas y jornadas gastronómicas inspiradas

en los duelos y quebrantos del Quijote así como las jornadas gastronómicas de “La caza en la mesa del hidalgo” a cargo del Gremio de hostelería de ASECEM.

Una popular cabalgata de gigantes, cabezudos y otros grupos teatrales clausuró la jornada en la plaza del pueblo.



Pasacalles cervantino en la plaza del pueblo

En recuerdo a *La vendimia de nuestros abuelos* en Tomelloso



Algunas imágenes de la vendimia nuestros abuelos

El consistorio tomellosero diseñó una interesante programación para celebrar el Día Europeo del Enoturismo el pasado 11 de noviembre. Visitas teatralizadas, catas comentadas y hasta una *gymkana* urbana pusieron en valor el recurso del vino como elemento dinamizador del turismo de interior.

Como aperitivo, con las imágenes antiguas cedidas en la colección particular del Consejo Regulador el Ayuntamiento de Tomelloso organizó una exposición en la emblemática Posada de los Portales, significativo punto de encuentro de generaciones y generaciones de viticultores que sin duda, se vieron identificados con las innumerables labores del campo y en bodega reflejadas en blanco y negro en las fotografías.

Todo un legado antropológico que recupera en recuerdo y homenaje el trabajo viticultor de generaciones precisamente en Tomelloso, cuyo progreso económico y social ha hundido sus raíces en la importancia de sus vides a lo largo de la segunda mitad del pasado siglo XX.

“La Posada de los Portales de Tomelloso acogió una exposición de fotografías antiguas cedidas por el Consejo Regulador”



Muestra de fotografía en la Posada de los Portales

Las bodegas DO La Mancha que participaron en las Jornadas de Puertas Abiertas del 9 al 11 de noviembre serán: Bodegas Verum, Bodegas Allozo-Centro Españolas, Bodegas LaHoz, Vinícola de Tomelloso y Bodega Almazara Virgen de las Viñas.

Premios Zarcillo 2018

Los vinos DO La Mancha brillan en la edición de los Premios Zarcillo 2018 cosechando recientemente varios Zarcillo de Oro



Creados en el año 1991 por iniciativa inicial de las Consejerías de Cultura y Turismo, Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, los Premios Zarcillo surgieron con la vocación y el “compromiso de realizar un concurso nacional de vinos con el objeto de promocionar y defender la calidad de los vinos españoles”.

Desde entonces, la participación y el prestigio no ha dejado de crecer, pasando a tener en esta ocasión, los Premios Zarcillo 2018, alcanzaron la XVII edición nacional y su IX internacional. Celebrado el pasado mes de septiembre en la ciudad castellana de Burgos, recientemente se han conocido los ganadores de los Premios Zarcillo 2018, donde la nutrida participación de vinos de todo el mundo no ha sido óbice para restar brillo a las medallas conseguidas por los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Vinos DO La Mancha galardonados en los Premios Zarcillo 2018

Bodega	Marca	Vino	Añada	Zarcillo
La Bastida	Alceo	<i>Tinto</i>	2016	Oro
	Paraje de Titos	<i>Tinto</i>	2016	Plata
J. Garcia-Carrión	Don Luciano Semiseco	<i>Espumoso</i>	S/A	Oro
	Ópera Prima cabernet	<i>Tinto</i>	2017	Oro
	Ópera Prima crianza	<i>Tinto</i>	2014	Oro
Yuntero	Don Luciano Reserva	<i>Tinto</i>	2013	Plata
	Epílogo Viognier	<i>Blanco</i>	2016	Oro
	Mundo Yuntero	<i>Tinto</i>	2017	Plata
	Yuntero Macabeo	<i>Blanco</i>	2017	Plata
Verdúguez	Yuntero tinto joven	<i>Tinto</i>	2017	Plata
	Hidalgo Castilla Chardonnay	<i>Blanco</i>	2017	Oro
	Tierra Imperial Chardonnay	<i>Blanco</i>	2017	Oro
	Tierra Imperial Tempranillo	<i>Tinto</i>	2017	Oro
	Imperial Toledo Old Vine Selection	<i>Tinto</i>	2016	Plata
	Imperial Toledo Orgánico Tempranillo	<i>Tinto</i>	2017	Plata
	Tendril Tempranillo Orgánico	<i>Tinto</i>	2017	Plata
Virgen de las Viñas	Tierra Imperial Oak selection	<i>Tinto</i>	2015	Plata
	Tomillar SauvignonBlanc	<i>Blanco</i>	2017	Oro
	Tomillar Brutnature	<i>Espumoso</i>	2016	Plata
	Gran Tomillar Crianza	<i>Tinto</i>	2015	Plata
	Tomillar Lorenzete	<i>Blanco</i>	2017	Plata
Félix Solís	Tomillar Tempranillo	<i>Tinto</i>	2017	Plata
	Viña San Juan Gran Selección	<i>Tinto</i>	2017	Plata

El potencial agroalimentario de la provincia de Cuenca

Uno de los ejes de desarrollo económico más importantes, no solo de la provincia conquesa, sino de toda la comunidad castellanomanchega. La decimonovena edición de la feria alimentaria en Tarancón reseñó el potencial agroalimentario de Cuenca, a cuya muestra acudieron unos 65 expositores con productos de la más variada Calidad Diferenciada.

Un incentivo para el paladar con productos como el queso, el aceite, el azafrán, el ajo, la miel, el champiñón o las berenjenas. Entre ellos, estuvo, por supuesto, también el vino de La Mancha, cuya provincia conquesa representa con más de 31.000 Ha acogidas el 20 % del viñedo inscrito a la Denominación de Origen.

Durante el fin de semana del 16 al 18 de noviembre fueron numerosas las personas que visitaron el pabellón ferial en Tarancón degustando un blanco airén o tinto joven tempranillo como vinos insignia de la Denominación de Origen La Mancha.

Los vinos DO La Mancha participan en la XIX Feria Regional de la Alimentación organizada en Tarancón



El Presidente de la Diputación de Cuenca junto a representantes de Globalcaja brindan en Tarancón

El Vino en tiempos de paz, guerra y fronteras

Recuperamos en un brindis por la paz, aquel recuerdo de la I Guerra Mundial, cuyo armisticio se firmó hace 100 años

Ha sido, sin duda, la efeméride histórica e internacional del otoño. Aquel 11 de noviembre de hace un siglo, las potencias europeas sellaban el compromiso de alto el fuego definitivo a las once de la mañana tras cuatro años de sangriento e inútil conflicto mundial.

Tras el atentado en Sarajevo al archiduque Francisco Fernando, heredero de la corona austro-húngara en junio de 1914, el inicio de las hostilidades en agosto de ese año marcó el comienzo de la Gran Guerra. Una contienda que ha pasado en los anales de la historia marcada por su crueldad en el frente, el coste enorme de vidas humanas y las enormes penalidades sufridas por los soldados, con secuelas físicas y psicológicas de por vida.

La dureza de las trincheras, el armamento letal, desconocido hasta el momento en el campo de batalla y la destrucción de pueblos e infraestructuras dejaría secuelas y heridas sin cerrar en un conflicto al que se llegó por agotamiento de sus contendientes. La inclemencia además con el vencido impondría severas sanciones económicas sobre la población civil ejerciendo como perfecto caldo de cultivo para el nazismo posterior desembocando posteriormente en la II Guerra Mundial.





Rhin, tierra de frontera

No es casualidad la mención a la I Guerra Mundial cuando nos situamos en esta zona de la Europa occidental, entre Francia, Bélgica, Holanda y Alemania, tierra de fricciones entre naciones a la par de ser también el eje industrial de mayor desarrollo económico en el corazón de la vieja (Unión) Europea.

Si repasamos la historia detenidamente, ya en la antigüedad, las mismas legiones de Roma miraban con recelo más allá del Rin, frontera natural del Imperio con las temidas tribus germanas. Algunos osados como Varo en época del emperador Augusto (S I dc) fueron masacrados en Teotubrgo con todas sus legiones cuando se atrevieron a llegar con temeridad casi al Río Elba.

La Edad Media no hizo sino acentuar la división y parte de la rivalidad histórica entre germanos y galos cuando a la muerte del gran emperador Carlo Magno, con sede paltina en Aquisgrán, sus dominios fueran partidos entre sus hijos.

Los deseos imperiales de subyugar al resto del continente radican en este territorio, concentrado con alta densidad de población y gran desarrollo industrial a lo largo de los siglos posteriores (Carlos V, Luis XIV, Napoleón y las sucesivas versiones del Reich alemán).

Sin embargo, aunque ha sido escenario de las más encarnizadas batallas, sus fronteras son hoy, afortunadamente cruzadas con libertad

fraterna y comercial entre unos estados y otros. Es el ejemplo de los vinos DO La Mancha que desde el año 2015, de manera ininterrumpida, viajan para asistir a Prowein la que es hoy la Feria profesional del vino más importante del mundo.

Con sede en Düsseldorf, muy cerca de Colonia, en el núcleo del Rhur industrial, Prowein impresiona al visitante por su volumen y oferta. 100 años después de la I Guerra Mundial que tanto sufrimiento dejó, el lenguaje hablado en la Messe no es bélico. Todo lo contrario. Se habla de variedades, aromas, tendencias, bodegas y sensaciones. Es el lenguaje de la cata. Universal, comercial, y casi diríamos fraternal en la capacidad de sentar en la misma mesa a países, pueblos, regiones, bodegas y zonas vinícolas en torno a un producto que liga culturas, haciendo la vida más llevadera, feliz y próspera a quienes lo comercian.

Alemania es el segundo cliente mundial (el primero en términos comunitarios) para los vinos de La Mancha. La fidelidad del consumidor teutón por los tintos jóvenes de La Mancha es histórica, apreciando sus aromas frutales desde hace décadas.

La historia, dicen, señala los errores del pasado para evitar su repetición en el tiempo presente y futuro. Es preciso que valoremos la paz en su amplio valor para no emular el sufrimiento de las extintas generaciones anteriores.

Que sea el vino quien hable y no las armas...brindemos por la Paz.



Entre vinos, copas y celuloide



Ganadores en el Concurso de catadores de La Solana en 2018



Se cataron los nuevos vinos jóvenes de la añada en el Concurso

Decía Fellini, cineasta italiano, que *“un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.”* Esos mismos deseos volvieron a maridar en el XIV Festival de Cine y Vino celebrado en La Solana del 29 de noviembre al 9 de diciembre.

Una cita que no defraudó a los amantes del séptimo arte con diferentes actividades como la proyección de 89 cortometrajes, cinco películas de autor, dos películas en versión original y dos de sello comercial que encontraron su complemento y armonía con las catas comentadas celebradas por las diferentes bodegas, concursos y actividades diseñados con la propia colaboración del Consejo Regulador.

Sin dejar de apostar por la variedad, el festival sigue cimentándose en los atractivos del celuloide junto a la novedad, siempre sugerente, que supone descorchar los vinos jóvenes de la nueva añada, apenas recién salidos a mercado por parte de las bodegas solaneras anfitrionas ('Vega Demara' y 'Santa Catalina')

Una de las novedades estuvo en la cata 'Experiencias', centrada en la cata de vino y chocolate, así como la expectación despertada por la cata dedicada al placer sensorial con 'El maridaje placentero, el erotismo del vino'.



El actor Luis Varela recibe el homenaje del Festival

El artista invitado en la ceremonia de clausura fue para el actor madrileño Luis Varela. Conocido en el mundo del espectáculo, este polifacético actor ha trabajado en teatro, televisión y doblaje de cine, además de participar en películas con directores como Berlanga, Mariano Ozores o Alex de la Iglesia, en 2015 con *Balada triste de trompeta*.

LISTADO DE VINOS GANADORES 'CONCURSO VINOS DE CINE'

Categoría	Vino	Bodega
Blancos	<i>Los Galanes Airén. 2018</i>	Coop. Santa Catalina
Rosados	Yuntero Tempranillo 2018	Bodegas Yuntero
Tinto Joven	Yugo Tempranillo-Syrah-Merlot	Bodegas Crisve
Tinto Envejecido en barrica	Ojos del Guadiana Cabernet Sauvignon-Merlot-Syrah 2017	Bodegas El Progreso
Tintos Crianza	Tomillar Tempranillo 2015	Bodega-Almazara Virgen de las Viñas
Tintos Reserva	Puente de Rus Tempranillo 2010	Bodegas Puente de Rus
Tintos Gran Reserva	Señorío de Guadianeja Tempranillo	Vinícola de Castilla

Los vinos de La Mancha, mecenass de la cultura

El Consejo Regulador entrega sus Premios 'Vino y Cultura' en Villarrobledo



Brindis de público, premiados y autoridades en el claustro del Ayuntamiento de Villarrobledo



Fachada del Consistorio de Villarrobledo

El claustro del Ayuntamiento de Villarrobledo se convirtió en la sede itinerante de los vinos DO La Mancha durante unas horas para acoger la entrega de la nueva edición de los Premios 'Vino y Cultura'.

Unos galardones que subrayan el maridaje y mecenazgo de los vinos de La Mancha con el mundo de la cultura en la inspiración que suponen para la literatura y la fotografía.

Carlos D. Bonilla,
Presidente DO
La Mancha:

“Es bueno rotar los eventos entre las poblaciones que viven directamente de la viticultura y forman parte del Consejo”

Vino y arte, maridaje universal

Ambos, vino y cultura, han sido desde tiempos inmemoriales cómplices de un tiempo y un espacio. Como tal, la obra de arte permanece en el tiempo, inmutable al paso y la admiración de generaciones, sellando una calidad, un mensaje y una expresión que traspasa fronteras espacio temporales. Esa universalidad, como el vino, trasciende fronteras y mercados que sea su origen y cultura.

El vino se codifica en su lenguaje para ser apreciado, para durar en la memoria sensorial y para ser esperado cada vendimia, en la unicidad original que supone (como toda obra de arte) una añada (excepcional e histórica en ocasiones). De hecho, incluso, cada botella de vino es única y más que oportuno su momento de ser descorchado (y disfrutado).

Esa comunión ha sido el nexo de unión para el Consejo Regulador desde el año 1994 siendo sus Premios ‘Vino y Cultura’ su máxima expresión.



Foto de familia de los Premiados y Autoridades presentes

Premios honoríficos

En esta ocasión, el Consejo Regulador quiso también rendir homenaje con unos Premios a todas aquellas personas, empresas y entidades cuya labor, dedicación y vocación han sabido contagiar su pasión por el consumo de vino en moderación.

Ha sido el caso de personalidades conocidas en el sector castellanomanchego por su trayectoria profesional como Alipio Lara, durante años director del Ivicam, **Premio Maestro del vino** o también Manuel Juliá, director de Fenavín, al que le fue entregado el **Premio Fidelidad al vino**.

En la faceta mediática, con el **Premio Divulgación** se reconoció el entusiasmo del solanero, Antonio Candelas, director de la revista especializada, *Mi vino*.

Manuel Juliá, Director de FENAVÍN, Premio 'Fidelidad al vino':

“Con la tenacidad manchega, su capacidad de soñar y un buen hacer profesional hemos conseguido crear en suelo manchego una de las Ferias de vino más importantes del mundo”

Una pasión catadora que también fue apreciada en la persona de Dolores Mazuecos como **Premio Amiga del Vino** natural de Alcázar de San Juan pero prácticamente toda su vida en Socuéllamos, disfrutando del vino en numerosos concursos de cata celebrados.



Alipio Lara, reconocido como Maestro del Vino por el Consejo Regulador



A. Candelas, director de la revista Mi vino, Premio a la Divulgación mediática de la cultura del vino



Manuel Juliá, director de FENAVÍN, Premio Fidelidad al Vino



Dolores Mazuecos con el reconocimiento 'Amiga del vino'

Alipio Lara, 'Premio 'Maestro del vino':

“Me honra ser nombrado 'maestro' por mi familia del Consejo Regulador, porque es junto a 'madre' la palabra más bonita del diccionario de la lengua española”

En el **Premio al Gusto** el Consejo Regulador reconoció la sintonía con los vinos de La Mancha y las nuevas tendencias de restauración del Restaurante Azafrán, regentado por Teresa Gutiérrez, natural precisamente de Villarrobledo.

Teresa Gutiérrez, Chef y Propietaria del Restaurante Azafrán, Premio 'Al gusto':

“En realidad este premio debería recogerlo mi marido. Él es quien se quiebra la cabeza con la carta de vinos”



Teresa Gutiérrez, del Restaraunte Azafrán, Premio 'Al gusto'



Francisco González, de Gruart La Mancha, Premio a la Investigación del vino

El Premio **Investigación del Vino** para el Proyecto de selección de corchos de *Gruart La Mancha*. Empresa puntera en tecnología e investigación en el sector con más de tres décadas de experiencia en la fabricación de tapones y corchos para todo tipo de envases.

Por último, el Premio **Iniciativa de Enoturismo** recayó en la renacida Ruta del Vino de La Mancha, en su nueva apuesta por vincular la tierra del Quijote con el turismo interior de calidad ligado al vino.

Rosa Melchor, Pta de ACEVÍN:

“Todas las rutas del vino son importantes pero ésta, como alcaldesa de Alcázar de San Juan la llevo en el corazón y por eso me enorgullece que haya sido premiada”



Rosa Idalia, Presidenta de la Ruta del vino de La Mancha, Premio Iniciativa de Enoturismo

Vino, literatura y fotografía

En la convocatoria extraordinaria de los Premios 'Vino y Cultura' para el caso de la fotografía antigua y fotografía de vendimia en Instagram, se entregaron las placas a los respectivos autores cuyas diferentes imágenes en blanco y negro resultaron adquiridas por el jurado. En la versión de Instagram, habiendo destacado una gran participación en su primera edición, el ganador fue Alberto García Villora con su fotografía 'Entre Guijarros'.

En el XVI concurso literario 'Lorenzo Serrano' Vinos de La Mancha el jurado subrayó la buena calidad literaria de los más de cincuenta textos participantes. El primer premio fue para Nélidea Leal Rodríguez, con su relato 'El triunfo de Pepe'.

Por último, se quiso reconocer a los establecimientos hosteleros premiados por su complicidad en el trato profesional dispensado a los vinos DO La Mancha en el **Certamen de Hostelería, Restauración y Tiendas Especializadas**, que en esta XIII edición fue a parar a sendos restaurantes de las provincias de Toledo y Ciudad Real: *El Granero*, de Quintanar de la Orden y *Las Musas* de Campo de Criptana, primero y segundo, respectivamente.

Los Premios 'Vino y Cultura' han contado en esta edición con el respaldo económico de la Diputación Provincial de Albacete.

Francisco González, Consejero y Delegado en Gruart 'La Mancha', Premio a la 'Investigación del vino':

"En poco tiempo, si seguimos con nuestra línea de investigación nos conveceremos de que el corcho es el mejor compañero para un vino de guarda"



Alberto García Villora, Premio Concurso de Fotografía en Instagram



Nélidea Leal, Primer Premio en Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'



Adán Israel, sumiller del restaurante 'El Granero'

Alberto González, Vicepresidente de la Diputación de Albacete y Alcalde de Villarrobledo:

"Hemos vivido siempre del vino y queremos seguir haciéndolo en el futuro. Para eso hay que cuidar a nuestras bodegas y lo más importante, a nuestros agricultores"

Dolores Mazuecos,
Premio 'Amiga
del vino':

“Comparto este premio con el ayuntamiento y mis amigos de la Asociación de catadores de Socuéllamos”

Listado de Premios 'Vino y Cultura' 2018

XVI Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

- Primer premio. **“El triunfo de Pepe”**, con pseudónimo Adilén13.
Autor: Nélida Leal Rodríguez. Importe del premio: 1.000 euros.
- Segundo premio: **“Andoba”**, con pseudónimo Palawan.
Autor: Jorge Saiz Mingo. Importe del premio: 750 euros.
- Primer accésit: **“Un eterno retorno”**, con pseudónimo J. March.
Autor: Juan Carlos Fernández León. Importe del premio: 500 euros.
- Segundo accésit: **“La última cena”**, con pseudónimo Adolfito.
Autor: Esteban Torres Sagra. Importe del premio: 500 euros.



2º Premio con 'Andoba' en el Certamen de relatos literarios

Rafael Torres, Vicepresidente
de Globalcaja:

“El vino es un símbolo cultural indeleble de nuestra sociedad y, sin dejar de ser una importante fuente de nutrientes, es también una manera de entender la vida”



Juan Carlos Fernández, 1º accésit en el Concurso literario 'Lorenzo Serrano'



Esteban Torres, ganador del 2º Accésit en el concurso de relatos literarios

XIII Certamen de Hostelería, Restauración y tiendas especializadas

- 1º Premio, para: **Restaurante 'El Granero'** de Quintanar de la Orden (Toledo), valorado en 500€.
- 2º Premio, para: **Restaurante 'Las Musas'** de Campo de Criptana (Ciudad Real), valorado en 300€.



2º premio en el XIII Certamen Hostelería y Restauración



Tomás López, fotógrafo premiado con su imagen 'Curso de Poda Femenino'

Antonio Candelas, Director de Mi vino, Premio 'A la divulgación del vino':

"Reparto este premio en varios pedazos que van para mi familia y también mis compañeros de la revista, grandes profesionales y enorme calidad humana"

XVII Concurso Nacional de Fotografía:

Imágenes adquiridas en la Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua

- **'Curso de poda femenino'** de Tomás López Fernández-Sacristán
- **'Sacrificio en vendimia'** y **'Descanso tras arar la viña'** de Alejandro Villena Salinas
- Sendas fotografías, **'Sin título'** de Nuria Tejera González
- **'El acarreo'**, **'Preparando el rancho'**, **'El fruto de la Vid'**, **'La vendimia'** y **'Grupo de vendimiadores'** de Antonio Reales Parra

Concurso de fotografía de vendimia en Instagram

- Ganador: Alberto García Víllora, con **'Entre Guijarros'**



Nuria Tejera recoge la placa por sus dos fotografías premiadas



Antonio Reales cuyas imágenes antiguas fueron adquiridas por el jurado en el Concurso

Galardones Honoríficos

- **Investigación del Vino**
 - ◆ Proyecto de selección de corchos de Gruart La Mancha
- **Divulgación de la Cultura del Vino (prensa, radio y TV)**
 - ◆ Antonio Candelas (revista Mi Vino)
- **Fidelidad al Vino**
 - ◆ Manuel Juliá (Fenavín)
- **Amigo del Vino**
 - ◆ Dolores Mazuecos (catadora de Socuéllamos)
- **Al Gusto (Sumiller, Maitre, Cocinero,...)**
 - ◆ Restaurante Azafrán de Villarrobledo
- **Maestro del Vino (director técnico o enólogo)**
 - ◆ Alipio Lara
- **Iniciativa de Enoturismo**
 - ◆ Ruta del Vino de La Mancha



'El acarreo' de Antonio Reales



'Curso de poda femenino' por Tomás López



Descanso tras arar la viña. 1984, Jaime Villena



'El fruto de la Vid' de Antonio Reales



'Entre Guijarros' de Alberto García Villora



Imagen ganadora de Nuria Tejera



'Preparando el rancho' de Antonio Reales



Imagen ganadora de Nuria Tejera



'Grupo de vendimiadores' de Antonio Reales



'La vendimia' de Antonio Reales



'Sacrificio en vendimia' de Jaime Villena. 1985

Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' 2018.
Primer Premio.

El triunfo de Pepe

Autor: Nélida Leal

Nací siendo el octavo de la camada, sin padre conocido y quedando ya pocos dispuestos a cargar con el mal honor de haberme engendrado, porque madre, aun a los pocos años que por entonces lucía, era ya perra vieja, de modales montunos y amplia disposición para el retozo y la desvergüenza. Apenas broté de sus piernas le faltó tiempo para persignarse y rogar que fuera el último que por ese medio llegara, cansada de parir criaturas que a nadie importaban y que a duras penas podía alimentar, con sus labores de criada, pastora, nodriza o vendedora de frutas podridas en el mercado, y ello a pesar de perder una, de media, todos los

inviernos. Me llamó José, como afirmó, brava, que se llamaba mi padre, y nadie le rebatió nada ni entró en apuestas con ella, aunque a todos les constaba, y a ella la primera, que si llegó a acertar fue más bien fruto del azar que por conocimiento cierto de quién fue el huido que la había preñado por octava vez.

Como José es nombre de cierto abolengo, a pesar de todo, y yo me crié y eché los dientes revolcándome entre desperdicios, poco tardé en llamarme Pepe, y a veces ni eso, que con “adefesio”, “desgraciado” o “borracho”, como me tachasen desde la misma infancia, me hube de conformar. Quiso la mala fortuna

que, además de nacer de madre indecorosa y malhablada, añadiérase a mi desdicha ser, efectivamente, el último, el que tragaba las sobras roñosas que desdeñaran los otros, el que llevaba los golpes que esquivara el resto, siempre cuajado de mocos y legañoso, mal cubierto con los peores harapos y, cosa natural pues a cada paso arriesgaba el pescuezo, agarrado a las faldas de mi madre o de alguna



Detalle de los objetos que representan la hidalguía castellana



UVA_TINTA - Luna de la Ossa



hermana mayor, dejando pasar los días uno tras otro en una pestilencia de hambre y sudor rancio. Casi nunca alcanzaba la de por sí escasa pitanza para confortar mi enclenque osamenta, y no hablemos de ropa de abrigo, zapatos o tan siquiera un pañuelo con el que cubrir las costras que me recorrían el cuerpo. Me tocó ser el último mono en una familia de últimos monos, y ni siquiera mis pocos años me hicieron dudar de que, o aprendía rápido a sortear la afilada guadaña, o en menos que canta el gallo le tocaría al que me precedía el dudoso honor de ser el hijo chico de la que entonces ya era llamada la Candela por su desmedida afición a la lujuria con cuanto macho rondara el callejón donde entonces malvivíamos.

A los siete años, sólo a la Divina Providencia podía agradecerle seguir vivo en el vertedero de mis días. Por entonces, mi madre y mis hermanos nos hacinábamos de mala manera en los bajos de una fonda donde ella fregoteaba con poca maña las mesas y los suelos, y donde, de cuando en cuando, subía a la habitación del dueño, a profanar el cuartucho donde muriera de fiebres de parto la primera esposa del posadero, con otras fiebres de talante menos peligroso, o eso quiso creer madre, que cayó encinta por novena vez y ya no le alcanzó el cuerpo para llevar a término la preñez, para fortuna de la criatura y hasta de ella misma, pues quedose al fin impedida para seguir pariendo muertos de hambre.

En tanto madre desgastaba sus jirones de honra, sus hijos crecíamos merced a la bondad imprevista del posadero, que de tarde en tarde nos dejaba

rebañar con pan duro las bandejas salpicadas de grasa, chupando con desnudo los huesos desechados.

Pero a mí, empero, me aguardaba una suerte mayor, hallazgo que con nadie me atreví a compartir, tal era la codicia que se me despertó en el alma al percatarme de que la

vida no consistía solamente en palos, estómago vacío, frío y capas de roña. Se me pareció, superándolo, a ese esquivo placer que tan raramente había vivido: un caldo que no supiera a agua sucia, la moneda olvidada sobre el pringoso suelo de la fonda con la que comprar un pedazo de carne, o el sabor misterioso del líquido que hasta entonces yo creía que meramente brotaba, y no siempre, de los pechos de mi madre.

Pero ni la leche de vaca, orlada de nata, ni el puchero más sabroso que pudiera

cocinarse en la inmunda lumbre de la fonda, perturbaron tanto mis sentidos como la tarde gloriosa en que, solo, perdidos mis hermanos en alguna treta en la que por mi edad me excluían, la fonda cerrada y mi madre mancillando con el posadero las sábanas de la muerta, encontré una jarra de vino olvidada entre los recovecos en penumbra detrás del mostrador. Jamás había cometido el posadero error de tal enjundia, pues sólo servía un vino de la Mancha que como se deducía de su insigne procedencia, gozaba de elevada demanda entre sus



parroquianos, y ciertamente habría de lamentar el descuido desde aquel mismo instante, porque cuando mis vírgenes labios probaron el néctar color sangre de aquella jarra, murió el niño y nació el hombre, murió el infeliz y nació el afortunado, desapareció por siempre mi timidez y mi apocamiento y me brotó en las entrañas tal arrojo y coraje que diríase que en vez de vino había saboreado la hombría aún por venir de un solo sorbo certero, capaz de alterar el tiempo y el espacio.

Había nacido el que darían en llamar, sin justicia, el Borracho, pero en aquel momento, mientras vivía la primera y última cogorza de mi historia, la causante de la paliza que habría de marcar un antes y un después en mi lengua carrera de golpes, yo sólo percibía que aquel líquido bendito me traía la paz y el sosiego que nunca antes me fueron brindados, y que de aquel día en adelante no tendría mi vida mayor interés ni propósito que disfrutar de aquel privilegio tan inesperadamente hallado.

En nada importó que mi madre, ya satisfecho temporalmente el ardor continuo de su entrepierna, me hallara inconsciente y beodo sobre las grasientas baldosas de la fonda, que a empellones, patadas e insultos me arrastrara al callejón para que vomitara mi bochorno, que luego el circunstancial amante y dueño del vino me moliera a golpes y tuvieran que arrancarme de sus ansiosas manos antes de que acabara conmigo. Nada de lo que ocurrió aquel día, salvo el descubrimiento que habría de engalanar mi vida de por siempre, quedó grabado en mi memoria, desdeñé lo malo y sólo retuve lo bueno, sabía decisión, impropia de mi edad y mi limitado correr por el mundo. Pero en buena hora tomé aquella determinación, que hubo de librarme de incontables pesares, sin tampoco dejarme vencer por el temor de engolosinarme por un capricho que aún era temprano para que me correspondiera: memoricé en mi dura cabeza de inútil aquellas cuatro palabras - "Vino de la Mancha"- que habrían de convertirse en mi lema para resistir, y me dispuse a esperar. Yo sabía que, con prudencia y sabiduría, ni el vino me dominaría ni acabaría mis días hecho un bulto hediondo en alguna callejuela, convertido en escoria humana. Sabía que en la medida y el buen tino radicaba el verdadero mérito de aquella bebida gloriosa, y que sólo mi corta edad había empañado mi primer encuentro con ella

Y no me equivoqué.

Desde aquel día, en que ya me sentía hombre sin serlo, una paciencia inexplicable, y una determinación sin nombre, me guiaron a lo largo de los

años hasta convertirme en quien habría de figurar eternamente homenajeado en la obra de un genio. Ni pregunten ni indaguen en qué gasté la vida durante ese tiempo ni cómo logré la proeza de sobrevivir en aquella familia de pesadilla, porque sólo podré ofrecer mi particular santo y seña privado, "Vino de la Mancha", como artífice del milagro, y ello aunque no me había concedido a mí mismo, todavía, el privilegio de volver a saborearlo. Alboreaban mis dieciséis años cuando tomé la puerta de la covacha donde nos amontonábamos en aquella época y salí sin mirar atrás, íntimamente convencido de que si permanecía un minuto más en la compañía de aquellos miserables que trampeaban con vocación de perpetuidad, acabaría peor que muerto. Ni siquiera dediqué una mirada de despedida a mi madre, convertida ya en la raída amancebada del posadero, desposado por segunda vez con una chiquilla de catorce años, o a los dos hermanos que por entonces me quedaban. Ninguno de ellos, huelga decirlo, manifestó por su parte mayor interés en mi bienhallada partida. Corría en Madrid el año 1628. Yo era un analfabeto esmirriado que se ganaba a duras penas el jornal matando gallinas, cargando sacos y atendiendo cuanto encargo la buena fortuna pusiera a mi



alcance, y, a pesar del sobrenombre con el que mi propia madre me había bautizado, queriendo, con su insulto, amigarse de antemano con el posadero en contra de su propio hijo para proteger su única y precaria seguridad,

no había vuelto a probar una sola gota de vino en todos esos años, ni siquiera los caldos inmundos cuyo parco precio incluso hasta a mi alcance estaban, cuanto menos el delicioso rescoldo manchego que aún flameaba en mi pecho y mi memoria. Todos me llamaban el Borracho a pesar de no haberme visto nunca beodo, y yo aceptaba aquella fama postiza por la misma razón: porque aún

retenía en mi recuerdo y en mis labios, poderoso, el sabor a dulce ambrosía de aquella joya de tierras manchegas.

Fue precisamente el día en que abandoné lo que nunca fue un hogar y decidí comenzar a solas mi propio camino, cuando resolví que el plazo había expirado, que mi paciencia había dado cumplido fin a la espera, y que ya era lo



Sergio Vidal Luna. Vino Tinto

bastante hombre como para volver a consentirme un placer para el que había reservado casi diez años de mi vida.

Mis pasos, pues, se dirigieron, sin prisa pero resueltos, a una taberna alejada de aquella otra donde había vivido lo peor y lo mejor de toda mi existencia. Entraba allí como hombre libre, como hombre dispuesto a labrar un futuro digno, pero también como el niño de siete años que había sido un día, dispuesto a compensar la balanza y devolverle al vino el lugar que siempre le había correspondido en mi alma: una bebida digna de un hombre prudente que huye del burdo exceso y no desprestigia un buen caldo vomitándolo sobre la pechera del jubón.

Apenas entré en la atestada estancia, escuché las palabras con las que siempre se referían a mí y que ahora eran pronunciadas en el único lugar donde quizá podían llegar a tener una justificación, aunque el tiempo se encargó de que nunca hubieran de tenerla.

“Ahí está el Borracho”, “El hijo de la Candela, ha venido a beber aquí”, “Mira al Borracho... ¿lo veremos al fin hacerle honor a su nombre?”, cuchicheaban los parroquianos y las meseras, mirándome sin recato. Yo les devolví la mirada a todos y a cada uno, pues a todos los conocía y a ninguno debía ninguna explicación. Casi todos bajaron la vista,

a pesar de que el pudor no abundaba en tal ganado, pero mi mirada tropezó al fin con otra que se mantuvo fija en la mía, otra que me sorprendió porque pertenecía a un hombre que nunca había visto, un hombre enjuto, de cabellos oscuros y barba recortada, vestido con elegancia y lujo, del todo inesperado en aquel lugar perdido entre callejuelas hediondas, apenas mejores a las que me miraron el día que nació. Mi gesto se torció, en el esfuerzo de tratar de identificar a quien no podía conocer, y en aquel momento, para mi sorpresa, el hombre se levantó, dirigiéndose a mí con talante decidido. Observé, espantado, que en la mesa se levantaban a la vez media docena de hombres de armas, que se llevaron la mano al cinto en un gesto rápido y alerta, preparados, era evidente, para la defensa inmediata de aquél que tan resueltamente a mí se dirigía. Yo, temblaba. El caballero, por contra, sonreía afablemente.

- Llámame, Silva, muchacho. Vengo a ofrecerte un negocio que quizá te interese. - dijo entonces el desconocido, haciéndome una suerte de reverencia que, si ya era grande mi pasmo, sólo contribuyó a agrandarlo.

Y antes de que yo, petrificado por la sorpresa y el miedo ante la visión de sus protectores, hilvanase réplica, el caballero, aproximadamente con el doble de mis años, me invitó, con un gesto espléndido, a una mesa, sonriendo,

quizá enternecido por mi manifiesto temblor. Yo me apresuré a obedecerle, intrigado y temeroso a un tiempo, devanándome mis rudos sesos en la duda de qué podría querer de mí un caballero de indudable nobleza y cargado de monedas, una figura imprevista en aquella mísera taberna.

El caballero, sentado junto a mí, ordenó dos jarras del mejor vino, por descontado de la misma tierra que aquél que aún habitaba en mi recuerdo, luego me miró con fijeza y, tranquilo, pronunció las palabras que habrían de cambiar mi destino.

- Soy el Pintor de Cámara de su majestad Felipe IV. El rey me ha hecho un encargo y a fe mía que he de hacerlo bien. En mi cabeza veo perfectamente concluida la imagen que puebla mi imaginación, y, hasta hoy, sólo un rostro porfiaba en esconderse de mí. He venido personalmente, pues mi inquietud y desasosiego aumentaban, buscando ese rostro, y he arribado, sin duda, al lugar preciso... - repuso, dirigiendo una envolvente mirada a la concurrencia de la taberna.

Yo, que aun no me había decidido a mojar mis secos labios en el vino que me tentaba desde la mesa con el aroma de mi memoria, logré entreabrirlos para formular, tembloroso, una pregunta.



Recreación holográfica de una cocina del siglo XVI

- ¿Buscaba vuestra merced... entonces... borrachos?

El caballero, Silva, según había dicho llamarse, estalló en una ruidosa carcajada y alzó su jarra para brindar conmigo. Yo, intimidado, me apresuré a coger la mía, y grabado quedó en mi memoria el sonido con que los dos cuencos entrechocaron entre sí, preludio de las palabras que, aun en mi vejez, resuenan poderosas.

- Por fortuna, no escasean modelos de ellos. Era otro personaje quien se me escapaba... y de seguro lo he hallado. Te

doy la bienvenida a mi cuadro, amigo mío. Habrás de pasar un tiempo en la corte, es evidente, para lustrar tu flaco cuerpo y atenuar esa tez demasiado oscura, fruto sin duda de tu clase de vida, pero... sí, serás un Dios.

- ¿Un cuadro, un Dios? – inquirí yo, interrumpiéndole, sin poder adivinar siquiera que, durante esa estancia de la que me hablaba, no sólo engordaría mi cuerpo y alcanzaría mi piel el tono que habría de placer al maestro, sino que también mi mente embrutecida recibiría la atención precisa para convertirme en un hombre de bien, un hombre que nadie hubiera podido esperar de mi infame nacimiento. - ¿Y qué nombre tiene prodigio semejante?
- inquirí entonces, perplejo.

Silva, que más tarde, convertido en mi protector y, me honra afirmar, también mi amigo, me permitiría llamarle Don Diego, repuso prontamente.

- Mi propósito primero es darle por nombre “El Triunfo de Baco”. Es pretensión mía que hasta los mismos dioses bajen al mundo para deleitarse con uno de los más preciosos regalos de la tierra. Sí, “El Triunfo de Baco” es buena elección, pardiez. Y brindaremos para que también sea el tuyo, amigo mío, con uno de los mejores vinos que nos trae la generosa tierra manchega.

Y, efectivamente, la experiencia que allí comenzó a esbozarse, la que habría de vivir, bajo el influjo poderoso del arte de aquel maestro que el mundo conocería como Velázquez, se convirtió en el mayor triunfo de mi vida, el Triunfo de Pepe, aquel bastardo que un día de sus siete años descubrió los peligros de la escasa contención y supo postergar el placer en nombre de la prudencia sin tener por ello que renunciar al privilegio que aún significa, en el ocaso de sus días, beber una jarra de buen vino de la Mancha.



El arte llega a casa por Navidad

“El arte es una expresión de la vida y en ella está la naturaleza, los paisajes urbanos, los bodegones y las personas” Con estas palabras el Presidente de la bodega Almazara inauguraba la exposición artística del XVII Certamen Cultural Virgen de las Viñas. Una muestra que se podrá visitar durante todo el mes de enero en el Museo Infanta Elena de la Cooperativa.

Una velada con un marcado carácter emotivo en recuerdo a Manuel Olmedo, antiguo gerente de Virgen de las Viñas durante varias décadas, fallecido a los 73 años edad el pasado 2 de diciembre. “Un profesional de lealtad inquebrantable, trato exquisito y cordialidad” fueron las palabras de Rafael Torres.

Azafrán de La Mancha

preciado oro rojo



Nos acercamos al cultivo del azafrán en La Mancha, una especia milenaria muy apreciada por su toque aromático en la gastronomía

Recogida de la rosa del azafrán. Foto: DO Azafrán de La Mancha

Si dijéramos *crocus sativus* pocos sabrían identificar su significado. Pero si en cambio, tan solo deslizásemos una de sus finas hebras en alguno de los platos. Sin duda, nuestro paladar apreciaría esta fina especia al instante.

Inconfundible en aroma, sabor e incluso valorada también por sus tintes colorantes, el azafrán manchego ha sido un ingrediente que ha sazonado de historia y sutil emboque los platos del recetario popular manchego.

Recogida otoñal

En La Mancha se escalona su recolección cuando prácticamente las bodegas han cerrado ya su campaña de la vendimia. Es entonces cuando aquellos productores de azafrán centran su atención en este cultivo durante la segunda quincena de octubre, como dicta la tradición “por Santa Teresa, flor en mesa...”

La elegancia del sabor del azafrán también está relacionada con la sensibilidad de su flor, ya que la rosa aparece en días otoñales: soleados, secos y frescos aunque no excesivamente fríos. Su recolección debe ser rápida y precisa para evitar el calor de las horas centrales de la jornada que marchite la flor conllevando una pérdida de sabor y aroma en los estigmas.

Suele hacerse por familias en La Mancha con una técnica que no esconde su maestría, como indican desde el Consejo Regulador: “el corte de la flor se debe realizar mediante un enérgico y preciso pellizco, realizado en la zona de unión entre el tallo y el cáliz, que impida que se desprendan los estigmas y pierdan la característica distintiva del azafrán con DOP Azafrán de La Mancha, que se presenta siempre en forma de tríadas.

Las flores cortadas se colocan delicadamente, y evitando su apelmazamiento, en recipientes que permiten la aireación, tradicionalmente cestas de mimbre. Estos recipientes se protegen de la luz solar y se llevan en el plazo más breve posible a los locales donde se realiza la monda.”

Monda de la rosa

Si la rosa no debe esperar en la tierra, tampoco su monda debe aguardar un periodo superior a las 12 horas. Se monda la rosa con cuidado, con una estampa de generaciones que congrega a las familias en las lánguidas tardes de otoño: “el proceso de desbrizado consiste en sacar los estigmas de la flor del azafrán, y se realiza pellizcando el estilo por la parte en la que éste comienza a ponerse de color blanco.”

Por último, llega el **tostado de la hebra** antes de preparar el azafrán para el envase. Para garantizar sus cualidades es preciso realizar adecuadamente su tueste en las brizas o filamentos extraídos en el desbrizado, lo que repercutirá en “su contenido en humedad, poder colorante, aroma y también estabilidad físicoquímica y biológica.”



'Ir a echar el clavo', como popularmente se dice en los pueblos de La Mancha con la monda de la rosa

Para el **envasado** es vital su completo hermetismo para garantizar su adecuada humedad. Se comercializa en envases que no superar los 100 gramos netos. Es conveniente no superar los 25 grados en las despensas.

Raíces orientales del azafrán

Sus orígenes, como muchos otros productos de calidad diferenciada, están ligados a la historia más arraigada en La Mancha, con cimientos, según algunas fuentes, en el legado de la cocina árabe en España.

Como afirman desde la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, su “llegada a La Mancha durante el Califato de Córdoba, y por la influencia determinante del factor humano, le ha permitido adquirir una personalidad específica y muy reconocida, que hizo que desde principios del siglo XIX ostentase el marchamo máximo de calidad.”

Aunque hay quien no descarta incluso su uso ya en la Antigüedad clásica como evidencian algunos frescos del Palacio de Cnosos (Creta), heredado después por la Hélade y posteriormente, fenicios y romanos.

Sea como fuere, no cabe duda del influjo y los cambios que experimentó nuestra cocina castellana a lo largo de siglos de convivencia con el islam, puente cultural durante la Edad Media con las rutas orientales que conectan al azafrán con la India.

Precisamente, desde el este vienen las amenazas comerciales para el azafrán manchego, cuya calidad es indiscutida en las cocinas de todo el mundo. Un precio muy cotizado por una especia tan intensa en su condimentación como por su valor final de mercado. Un gramo puede llegar a pagarse entre 9 o diez euros, es decir, cerca de 5.000 euros el kilogramo.

No obstante, no es el precio el principal escollo al que se enfrentan los productores manchegos sino la competencia de países terceros como Irán, tradicional exportador cuyos precios finales llegan al mercado occidental muy debajo de los costes asumibles.



Cultivo de tradición familiar

Aunque prácticamente el azafrán encuentra cultivo en las cinco provincias castellanomanchegas (incluida la comarca de la Alcarria en Guadalajara), en zonas como La Mancha toledana ha tenido durante siglos un peso de mayor tradición familiar: “formando parte inseparable del corazón histórico y cultural de esta tierra.

Y como muestra de ello cabe señalar los vocablos referentes a la producción de esta especia en el vocabulario popular, las referencias en refranes y composiciones musicales, las fiestas populares entorno a este cultivo y las costumbres antropológicas asociadas al deseo de prosperidad.”

Por ejemplo, un azafranal era considerado antaño como una herencia de gran valor, aportado incluso en dote para la boda. En la música, ha inspirado una de las piezas más populares de la zarzuela con la Rosa del Azafrán, siendo santo y seña del orgullo patrio en localidades como La Solana, en Ciudad Real.



Recolección de azafrán. Foto cedida por DO Azafrán de La Mancha

Taco de bacalao sobre migas, pil pil de azafrán y emulsión de ajo negro

Disfrutamos de la receta de bacalao con su toque de azafrán en armonía vino blanco DO La Mancha

En nuestro caso, “volvemos” a *El Retorno*, cuyos fogones dirige con entusiasmo el chef Pedro Rodríguez, de “vuelta a Consuegra” tras su paso por los fogones del Hotel NH Eurobuilding de Madrid. Admira los productos de su tierra pero no renuncia a la fusión sorprendiendo a visitantes y turistas con nuevas texturas y sabores.

Ganador de la última edición local de las tapas medievales, proponen una receta con el azafrán como protagonista puramente otoñal.

Ingredientes

Bacalao de lomo alto
Aceite Virgen Extra Arbequina
Ajos morados y Ajo Negro de Las Pedroñeras

Azafrán
Migas
Cebolletas
Brotes frescos

Receta y preparación

Comenzamos con el aceite de oliva a 150 grados con ajo en frío. Bajamos la temperatura a 100 grados y añadimos el bacalao, tapando y dejando enfriar fuera del fuego.

Tras sacar el bacalao y reservar, separamos el aceite del jugo de bacalao, éste último lo “infusionamos” con azafrán para

después ir montando este juego con el aceite de cocina azafrán.

Con el ajo negro: pelar e hidratar con agua fría, para triturar el conjunto y añadir un poco de aceite, reservando después.

Añadir las migas (preparadas por fuera)

Maridaje

Para la ocasión, Pedro Rodríguez, opta por un blanco DO La Mancha. Entiende que la “estructura de un bacalao debe tener la consistencia de un blanco de potencia aromática en cítricos como el macabeo” pero sin obviar los toques frescos que aportan los blancos de La Mancha.





El nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones oscila entre 2 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del Plan de Pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del Plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y pueda variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros Planes de Pensiones en www.globalcaja.es

Alertas de liquidez:

- ⚠ El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de acaparamiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- ⚠ El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.

¿FUTURO?

O

FUTURO

De ti depende

Somos expertos, siéntate con nosotros y cuéntanos tus Planes...



Ponerle buena cara a tu jubilación, está en tu mano. Habla con nuestros **expertos**, y haremos un **estudio personalizado** de tu situación para planificar tu mejor futuro.

Cuentas con una **amplia gama de Planes**, resultado de **30 años de experiencia** dedicados a más de 300.000 clientes, y con las **herramientas de simulación** más avanzadas para optimizar tu ahorro y su impacto fiscal.

Y ahora, solo por realizar una simulación en nuestro **Simulador de Jubilación antes del 31 de diciembre**, participarás en el sorteo de **dos iPhone X****. Entra en www.segurosrga.es y realiza una simulación ya.



Además, pregunta por nuestra promoción y llévate un **magnífico regalo***

Infórmate en planesdepensiones.globalcaja.es

* Promoción válida para importes desde 1.500 € hasta 60.000 € en adelante, en aportaciones o traspasos solicitados entre el 15 de octubre y el 31 de diciembre de 2018 a Planes de Pensiones (excluidos Planes RGA Dinero y RGA Renta Fija). Los regalos se asignarán según el importe de las aportaciones o traspasos (puedes consultar los tramos en www.globalcaja.es). El plazo de permanencia por la entrega de regalos será de 1 año (hasta el 31 de diciembre de 2019) para el tramo de 1.500 € a 3.999,99 € y de tres años (hasta el 31 de diciembre del 2021) para el resto de tramos. Excluidos traspasos internos entre productos comercializados por Globalcaja. Bases de la promoción a tu disposición en tu oficina. Promoción no acumulable o compatible con otras ofertas vigentes. Documento de Datos Fundamentales para el Participe de Planes de Pensiones disponible en www.globalcaja.es

** Desde el 1 de octubre hasta el 31 de diciembre de 2018 todas las personas, clientes o no de Globalcaja, que realicen una simulación en el Simulador de Jubilación accediendo a www.segurosrga.es participarán en el sorteo de 2 iPhone X. Bases del sorteo a tu disposición en tu oficina y en www.segurosrga.es. El iPhone X es una marca comercial de Apple, Inc, registrada en EE.UU. y en otros países. Apple no participa en esta promoción.

Entidad Gestora de Planes de Pensiones: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de Planes de Pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 76229663.

PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Seguros
AGRARIOS

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