

ENOTURISMO

C.R.D.O. "La Mancha" nº 102 / Marzo 2019

consejo **abierto**

*Arranca la nueva
Ruta del Vino
de La Mancha*

*Tomelloso,
posada de vid
y cultura*



- Armonías y gastronomía: IGP Cordero Manchego
- Castillos con historia en La Mancha: Belmonte
- Descanso del viajero: La Casa de la Torre en El Toboso

El ^{del} Origen **VINO**



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



@vinosdelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



www.youtube.com/vinodelamancha



es.pinterest.com/vinodelamancha/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

EDITORIAL

Los primeros pasos

Todo proyecto vital está sujeto a un ciclo evolutivo. Lo marca la naturaleza, que tan sabiamente nos dicta sus ritmos en la propia vida, sujeta a su vez, al dictado orgánico y estacional de los meses del año.

Uno de los momentos más ilusionantes y entrañables si cabe, reside, precisamente, en los inicios. En nuestra laxa memoria, no somos conscientes quizás, de recordar aquel instante más tierno en la infancia. Pero sí lo tienen grabado nuestros progenitores. Aquellos primeros pasos, titubeantes, inseguros y a la vez valientes, inconscientes pero naturales e inevitables. Aderezados en rasguño de alguna caída previa, como empírica experiencia del ensayo-error en carnes propias, uno de los hitos más significativos en la naturaleza del ser humano (marcando un estadio evolutivo) contempla justamente esos primeros segundos, ese movimiento que implica la autonomía de los primeros pasos.

Así como ningún padre olvida los primeros pasos de su hijo, tampoco quedan borrados de la memoria los primeros balbuceos de la nueva Ruta del Vino de La Mancha. Presentada oficialmente en FITUR a comienzos de año, su puesta en marcha ya es efectiva en los seis municipios que la componen: El Toboso, Campo de Criptana, Alcázar de San Juan, Villarrobledo, Tomelloso, Socuéllamos. De momento, el proyecto arranca, con ilusión, pero sin ambiciones altivas, a pequeños pasos, con firmeza. Comprende a trece bodegas, ocho restaurantes, cinco alojamientos, siete vinotecas además de otros tantos operadores, agencias y guías profesionales de turismo.

Diferente tripulación en el mismo barco y con mismo rumbo de destino. La nueva Ruta del Vino de La Mancha recupera un lugar, su lugar en el mundo, que por historia, tradición y propia ideosincrasia le correspondía.



«La nueva Ruta del Vino de La Mancha recupera un lugar, su lugar en el mundo, que por historia, tradición y propia ideosincrasia le correspondía»

El viajero enófilo del siglo XXI, ávido de nuevas experiencias, por fin, podrá satisfacer sus demandas para conocer una tierra, imbuirse de sus paisajes y palpar, degustar (y paladear) las raíces y la personalidad de una tierra y su gente que ha vivido (y sobrevivido) durante siglos entre viñedos.

Acicates culturales no le faltan a la senda que discurre entre viñedos centenarios, si además rescatamos los pasos del más universal de los caballeros. Porque La Mancha es llanura, vasta en lontananza, franca y noble, siempre acogedora con aquel visitante que sueña molinos para dormir gigante...

Bienvenidos,



TOMELLOSO MANANTIAL DEL VINO

POSADA DE VID Y CULTURA

Manantial del vino y cuna de genios creativos del arte, Tomelloso es hoy parada obligatoria en la Ruta del vino de La Mancha



Bombo de Tomelloso



Posada de los Portales en Tomelloso

Tierra de paso, cruce de caminos y sedimento de culturas, La Mancha no ha permanecido impasible al paso de los siglos. Las crónicas de sus municipios se escriben ligadas a la repoblación medieval cuando todavía el Guadiana era frontera frágil. La historia de Tomelloso es relativamente joven. Como subraya su propio ayuntamiento *“se comenzó a poblar en 1530 en tierras baldías de la villa de Socuéllamos, en torno a un viejo pozo utilizado por los pastores de la zona para abreviar a sus ganados (el pozo Tomilloso)”* Sería aquí, en esta encrucijada ventajosa de caminos *“en la confluencia de un ramal de la Cañada Conquense con la vereda que se dirigía a Alhambra, y muy próximo al Real Camino de Carreteros que conducía a Valencia y Murcia.”*, donde surgiría el embrión de uno de los municipios con mayor población de Castilla La Mancha (sin ser capital de provincia). Como sucede en La Mancha, las tierras de Tomelloso están vinculadas al señorío, dependiente de la Orden Militar, en este caso de Santiago. Serían unas *“quinterías de labor de vecinos de Socuéllamos para explotar esas tierras baldías a las que pronto se unirían nuevas quinterías de vecinos de villas cercanas”*.

Naturaleza emprendedora

Durante el siglo XVI, su jurisdicción estuvo sujeta a la vecina Socuéllamos, aunque pronto se destacarían en Tomelloso *“esos primeros pobladores, aumentados con nuevos propietarios y con jornaleros atraídos por la posibilidad de obtener trabajo, consiguen facultad para poder tener ayuntamiento, alcaldes y regidores”*.

Aunque los siglos posteriores jalonan un tiempo de disputas judiciales, no sería hasta 1769, bajo la corona borbónica, cuando Tomelloso adquiere su villazgo independiente.

Los mejores años de prosperidad económica y social estarían por llegar en el posterior siglo XIX. Vid, ferrocarril y empuje industrial convertirán a La Mancha en un foco de crecimiento con un ciclo expansivo de su demografía.

Se añaden además los efectos de la **filoxera** en el viñedo europeo, por ende español. Su relativo aislamiento jugó una baza a favor del viñedo manchego permitiendo a sus plantas de pie franco resistir hasta bien entrado el siglo XX. Tomelloso refleja el crecimiento vinícola como alternativa productora al viñedo europeo, carcomido por la plaga.



Bombo de Tomelloso, foto cedida por 'Saber sabor'

“Se llegaron a contar en el año 1950 cerca de 60 destilerías y 100 chimeneas en Tomelloso”



Imagen de chimenea en Tomelloso

Chimeneas, faros testigos del progreso

Son agujas impertérritas del tiempo, que parecen arañar el cielo azul manchego, recordando al viandante el pasado reciente manchego. Se las puede encontrar, prácticamente en los rincones más inusitados del trazado urbano tomellosero para convertir una calle anodina y cotidiana en manso y pequeño refugio de recuerdo.

Las chimeneas reflejan el crecimiento exponencial del desarrollo económico que tuvo el sector manchego durante el siglo XIX. Entonces la variedad blanca airén, resistente, prolífica y agradecida, se convirtió en la materia prima base para el alcohol vínico. Esa ramificación de la producción vinícola multiplicó las posibilidades económicas de la comarca manchega redoblando la demografía en poblaciones como Tomelloso.

Como explica Joaquín Patón, en la guía de la ruta que recorre las doce chimeneas de Tomelloso, sería *“una destilación enfocada a la obtención de aguardientes y destilados con alto contenido alcohólico y destilación enfocada también a la producción de holandas y aguardientes, más esmerada y artesanal, y cuya elaboración se conservan los la mayoría de los componentes naturales del vino”*.

***“Las gemelas
de Peinado
son las chimeneas
más antiguas
en Tomelloso.***

Datan del año 1820”

¿QUÉ FUNCIÓN CUMPLÍAN?

En el proceso de destilación, estas grandes chimeneas ejercían su papel catalizador en la obtención del alcohol, evacuando los humos de las calderas de combustión a una altura suficiente para evitar la polución a ras de suelo.

CONSTRUCCIÓN

Como si fuesen maestros artesanos de una catedral medieval, la construcción de estas chimeneas era una tarea altamente especializada, no solo por su dificultad técnica, sin también porque “se trataban de los elementos más visibles, emblemáticos y bonitos de la propia destilería”.

Ello explica sus formas esbeltas y cónicas.

Estaban elaboradas con ladrillo y “mortero especial, hecho de arena, cal y cemento, debido a las altas temperaturas que soportaban”.

Pincel, vino y gastronomía

La inquietud artística en Tomelloso ha sido una realidad latente en el reciente siglo XX. En la retina del imaginario popular manchego quedan reflejados los trazos de Antonio López Torres y Antonio López García. Tío y sobrino, respectivamente, genios creativos de la pintura contemporánea cuyos cuadros forman parte de las cristalinas señas de identidad de la ideosincrasia manchega.

El primer referente fue Antonio López Torres, cuyo museo homónimo expone gran parte de la obra del pintor tomellosero fallecido en 1987.

El realismo es patente, retratado con ternura, sencillez y gesto rudo pero amable. La maestría de López Torres radica no solo en su trazo firme, sino en la capacidad vital y lumínica que atrapa toda la atmósfera de sus cuadros. El llamado “*pintor de la luz manchega*” fue testigo de los delicados años de la posguerra en La Mancha. Sin embargo, quizás inspirado por Millet, pintor francés del siglo XIX, sus cuadros reflejan la dignidad cotidiana dedicada a las tareas agrícolas, las mismas que durante años presenciara en su juventud en Tomelloso.

Detrás de cuadros como *Niños jugando con bolas* o *El Podador* reside la candidez y el trato humano a sus personajes, que se entregan sus labores y pasatiempos con la naturalidad estoica de la posguerra en el mundo rural.

De maestro a discípulo, como familiar que denota una vocación afín, su sobrino, Antonio López García, quiso seguir sus pasos en la pintura, llevando con una pintura hiperrealista a cotas internacionales el nombre de Tomelloso.



'Niños jugando con bolas'.
1947. Museo López Torres



'Podador manchego'.
1946. Museo López Torres



Museo López Torres de Tomelloso

Antonio López Torres:
**“No me gustaba dibujar copiando,
sino dibujar interpretando”**

Bombos en Tomelloso: oriunda construcción manchega.

“Construcción semiesférica hecha a base de piedras superpuestas sin yeso ni mezcla alguna. Tienen solo puerta y chimenea.” Así define precisamente el diccionario de García Pavón a estas construcciones que salpican el paisaje manchego en el entorno tomellosero.

Se ha convertido en un recorrido vital para conocer las raíces de Tomelloso, donde han configurado una ruta expresa para su recorrido. Guía turístico de Saber Sabor ha coordinado la idea en un itinerario homologado recientemente por la Federación de Deportes y el Comité de Senderos de Castilla La Mancha.

El periplo arranca en el Santuario de la Virgen de las Viñas para *“adentrarse en un paisaje manchego, llano, de amplio horizonte, formado por una inmensa extensión de viñedos.”* Como matiza, Bellón, *“tienen su relación más directa con la roturación de las tierras baldías: los labriegos que trabajan estas tierras se encuentran con una gran capa de piedras calizas que estorban a sus cultivos. Con enorme dificultad las rompe y las amontona, en un principio. La intelligen-*

cia natural y el sentido práctico del hombre del campo descubre muy pronto su aprovechamiento para levantar sin andamiajes, plomadas ni argamasas estas obras de arquitectura pétreo”

¿Cuál es la finalidad de la ruta de los bombos?

Se conoce como ¡Arte generacional en sí! Tengan en cuenta que no eran ni albañiles, ni arquitectos. Se preguntarán entonces, ¿para que servían? Además de ser una forma muy inteligente de apilar piedras, servían como vivienda y refugio durante las faenas del campo para el labrador o labradores y sus familias. Las grandes distancias y las dificultades del transporte no permitían estar yendo y viniendo cada día a Tomelloso. También como espacio para albergar aperos y animales: mulas.

Lo cierto es que los bombos de Tomelloso son testigos de aquella gran expansión del cultivo de la vid que se produjo en La Mancha, durante el siglo XIX... ya saben, aquella rocambolesca historia de la plaga de filoxera en Francia, “culpable” de que a día de hoy La Mancha sea la gran despensa mundial de mosto y de vino. A lo largo del recorrido podremos descubrir también algunas antiguas quinterías de labor en muy buen estado.

Las quinterías, casas de campo solamente de temporada, forman acaso el último reducto, aún palpable, aún visible, en el que se refugia el recuerdo de lo que fue la vida agrícola has-

ta casi ayer, hasta la mecanización del trabajo del campo con lo que supuso de derrota para carros y galeras, yuntas y reatas y, lo que es más importante, de todo un tiempo al que, por el hecho de ser

pasado, no vamos a llamar mejor. La Ruta de los Bombos de Tomelloso está llena de ele-



Techo interior de un bombo elementos imprescindibles para el enoturismo, con tintes etnográficos y tradicionales.

Llama la atención este tipo de construcciones, ¿Cuál podría ser su origen?

En la España meseteña del interior volcada secularmente en la agricultura, donde los municipios son tan extensos y las distancias entre pueblos y ciudades se dilatan enormemente, fue necesario desde antiguo la construcción de habitáculos en el campo que cumpliesen con funciones muy específicas. En muchos casos se trataba de simples refugios para el gana-

“Los bombos son un ejemplo de construcción autodidacta sin apenas recursos técnicos”



El interior de los bombos suele tener una decoración austera

do y de carácter muy provisional. Otras, la estructura podía circunscribirse al fenómeno de vivienda dispersa tan común en nuestro país. A medio camino entre los dos es donde debemos situar el fenómeno del Bombo.

El rasgo más característico de los Bombos es su carácter utilitario y funcional, exento de adornos. La sobriedad y la economía eran señas de identidad y reflejo a su vez de un modo de vida donde el trabajo y el vínculo a la tierra estaban íntimamente unidos a la personalidad de los tomelloseros. En su interior, una pequeña abertura en la pared a modo de alacena, y soportes en los muros para colgar aperos, hatos de comida y manto de faena. Poco más se ofrecía a la comodidad del labriego. Las únicas aberturas eran la puerta, adintelada y orientada al sur, y el conducto cilíndrico de la chimenea. Las estancias eran también pocas, y el mobiliario se completaba casi siempre con camastros de piedra, poyos para descansar y una cuadra con pesebres destinada a los animales (que también proporcionaba calor a la estancia).

Desde el punto de vista histórico se argumenta que los bombos actuales podrían tener su origen en construcciones de piedra de edad prehistórica. Sin embargo, hay que avanzar hasta el siglo XIII, con la llegada de la Mesta, para documentar en la zona manchega elementos similares y que hoy todavía abundan, como corrales para el ganado y chozos de pastores.

¿Cómo se construían los bombos? Parece un misterio sin apenas medios técnicos.

En Tomelloso la construcción del Bombo no era una tarea sencilla. Los lugareños aprovechaban el material que tenían más a mano, la piedra, apilándola en diferentes acabados sin ningún tipo de argamasa para conformar un paisaje que hoy se considera de gran valor estético en amplias zonas de España, Francia o Italia: la arquitectura de piedra seca. Para ello utilizaban lajas de piedra caliza, resistentes y de fácil manejo, que se extraían de la propia tierra de labor a medida transcurrían las faenas agrícolas. Estas piedras iban acumulándose después en montones

más o menos grandes entre los campos, por lo que hoy es habitual que los bombos estén situados precisamente en los límites de parcelas y próximos a los caminos rurales. Una vez rellenos los cimientos, se disponían las lajas de piedra más grandes formando una pared de 2 muros con un hueco interior que luego se rellenaba de piedra suelta. A medida que aumentaba la altura, y siempre sin argamasa, las piedras iban siendo cada vez más pequeñas hasta que el constructor comenzaba a hacer volar ligeramente cada hilada hacia el interior, conformando así la bóveda del Bombo. El anillo del vértice, de pocos centímetros de apertura, se cubría finalmente con una piedra gruesa para dar término al edificio.

¿Existe algún otro referente en La Mancha?

Por supuesto, en Socuéllamos, donde los llaman chozos, y en Argamasilla de Alba, por ejemplo. La diferencia reside fundamentalmente en el número de los que quedan en pie a día de hoy.

¿Cuántos hay documentados?

En la década de los 50, del pasado siglo, se llegaron a contabilizar cerca de 1.000 bombos en todo el término municipal de Tomelloso. A día de hoy hay referenciados y documentados unos 256 bombos en Tomelloso, en perfectas condiciones, y otros tantos más deteriorados.

Antonio Bellón de «Saber sabor»

Yantar de armonías

Dentro de la Ruta del vino de La Mancha la parada pasa por el restaurante La Antigua, regentado por Luis Olmedo.

Se trata de una “casa típica manchega que conserva el original con el encanto de su patio de luces”. Sin perder por ello, el recuerdo a nuestros ancestros, el comensal viaja a la cocina tradicional manchega con toques de fusión y tendencia.

Aquí, el vino juega un papel primordial. “*Nuestros camareros deben estar preparados para orientar al cliente en la elección de un vino*”, remarca Olmedo.



El toque vintage adereza la decoración de La Antigua



Cueva de vinos espumosos en la bodega Vinícola de Tomelloso

Bodegas en la Ruta del vino de La Mancha

Vinícola de Tomelloso

Fundada en 1986 por 28 familias viticultoras, Vinícola de Tomelloso refleja el crecimiento en calidad y modernidad de los vinos manchegos durante el último cuarto del siglo XX.

Partiendo del respeto a las tradiciones y la inversión en nuevas tecnologías, Vinícola de Tomelloso supo adaptar su viñedos más autóctonos a las demandas del mercado internacional con una adecuada readaptación varietal.

Principales marcas:

Añil y Torre de Gazate

Visitas:

enoturismo@vinicoladetomelloso.com
(+34 926 513 004)





Bodega Almazara: Virgen de las Viñas

El tamaño sí importa cuando nos referimos a Virgen de las Viñas, la mayor cooperativa vinícola de toda Europa. Fundada en 1961 por un ramillete de agricultores tomelloseros es capaz de molturar cerca de 200 millones de kilogramos de uva en una campaña vinícola. Cantidad en consonancia a la calidad, sus 23.000 hectáreas conjugan también la tradición de sus airén y tempranillo con nuevas variedades que tan buena acogida está teniendo en el consumidor como el chardonnay o la merlot.

El Museo Infanta Elena además cobija interesantes exposiciones temporales y permanentes fruto de la vocación artística de una entidad que encuentra en la pintura la adecuada armonía con el vino.



Firma real en la sala de barricas de Virgen de las Viñas

Principales marcas:

Tomillar Jóvenes, Tomillar Crianzas y Reservas y Tomillar Vintage

Visitas:

atencion.cliente@vinostomillar.com

Tomelloso en la Ruta

www.selfietour.es
www.sabersabor.es

Citas para no faltar

Abril/mayo:

Romería de la Virgen de las Viñas

Última semana de agosto:

Fiesta del vino, Día del Viticultor (ferias de Tomelloso)

Dónde comer y dónde dormir

Restaurante

La Antigua:

antigua.tomelloso@gmail.com

Hotel Ramomar:

Telef. 926 505 994 ó email:
info@hotelramomar.com

Si aún le quedan fuerzas al avezado catador para realizar su ruta del vino por Tomelloso, también puede pasarse por otras bodegas DO La Mancha, aunque no están presentes en la Ruta, bien valen una visita. Por ejemplo, bodegas Centro Españolas y sus tintos Allozo; Bodegas Verum y sus espumosos chardonnay Gran Cueva; Bodegas La Hoz y su gama de jóvenes afrutados Vega Córcoles sin olvidar el entusiasmo cooperativo de SAT San José con sus tintos y rosados de La Veredilla.





Museo del carro en Tomelloso

Nostalgias de carros y reatas

A los viajeros que aprecian las huellas del pasado, Tomelloso ofrece retazos de su historia más reciente con un Museo etnográfico que bien vale una breve visita. El Museo del Carro nació en los años sesenta para dar cabida a los aperos de labranza, enseres y diverso material agrícola.

El apego que se tiene entre los más mayores por las mulas es casi reverencial. Por eso, fruto de la dedicación y el cariño que profesan en la Asociación de Amigos del Museo del Carro, el Museo presenta una muestra con aquellos carros que fueron testigo y sustento de aquellas largas jornadas de trabajo en el campo.

La visita es recomendable sobre todo para los escolares para que palabras como “*reata*”, “*quintería*” no caigan en el olvido de lo que fue el trabajo de nuestros ancestros.



Foto de Manuel Olmedo Peinado

Oquedades de caliza y tradición

Cálidas en invierno y frescas en verano. Las condiciones naturales de las cuevas se convirtieron en la despensa natural y bodega de muchas familias manchegas. Prácticamente no existía vivienda que no cobijara en su sótano, una modesta bodega familiar. Su aparición está asociada a las propias demandas en la elaboración y almacenamiento de vino. El subsuelo tomellosero, por su estructura geológica se prestaba a ello con una facilidad de excavación en suelos de naturaleza caliza.

A fuerza de pico y brazo, se ganaban metros a la tierra en una construcción donde también *“había una labor reservada a las mujeres, la de sacar la tierra que se acumulaba en las excavaciones, llamándose a éstas las terreras”*.

En la calle, se identifica fácilmente la presencia de esas cuevas a través de las

“lumbreras”, siendo éstas, “bocas de luz y respiración de las cuevas.”

En Tomelloso, son todo un atractivo turístico y cultural, como legado antropológico de aquellas generaciones. “Albergaban todos los útiles necesarios para la elaboración artesanal y familiar del vino, grandes tinajas de barro, escalas, filtros, bombas...etc.

Las más antiguas albergan tinajas de barro, elaboradas en Villarrobledo, para ser después sustituidas por el cemento, más económico en costes. Investigadores como Ángel Bernao junto a José María Díaz, maestro tinajero jubilado, han descendido a las entrañas tomelloseras para documentar decenas de estas cuevas reflejando su evolución y certificando su olvido a mediados del siglo XX cuando la cooperativa Virgen de las Viñas, en 1961, aglutinó un proyecto común de viticultores tomelloseros.



Cueva bodega Tomelloso. Foto cedida por 'Saber sabor'



ROSA IDALIA CRUZ

Presidenta de la Ruta del Vino de La Mancha

***“La Mancha no se entiende
sin el Quijote,
su embajador de lujo”***

En la última edición de FITUR, el pasado mes de enero, la prensa se rindió en elogios a la nueva Ruta del Vino en La Mancha. Un proyecto que cristaliza la identidad propia del vino manchego embarcando a seis municipios manchegos junto a la oferta de la empresa privada en bodegas, restaurantes, vinotecas y guías turísticos.

***Los integrantes de
la nueva ruta son
seis municipios:
Alcázar de San Juan,
Campo de Criptana,
Socuéllamos,
Tomelloso,
Villarrobledo y
El Toboso.***

DOS PALABRAS PARA DEFINIR LA NUEVA RUTA DEL VINO DE LA MANCHA

Somos una puerta abierta para todo aquel que quiera conocer nuestra región con un cicerone de lujo, NUESTROS VINOS.

¿QUIÉNES INTEGRAN LA NUEVA RUTA?

Los integrantes de la nueva ruta son seis municipios: Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, Socuéllamos, Tomelloso, Villarrobledo y El Toboso; además hay un total de cinco empresas de alojamientos, ocho restaurantes, cuatro agencias de turismo ocio y guías turísticos, una empresa de turismo agroalimentario, siete enotecas, dos bares de vinos y tiendas especializadas, tres museo, trece bodegas y cuatro oficinas de turismo.

Realmente somos un grupo de personas que creen en un proyecto un proyecto ilusionante como es la Ruta del Vino de La Mancha.

DE CERCA

ENTREVISTA CON LA PRESIDENTA DE LA NUEVA RUTA DEL VINO

LA RUTA FUE PRESENTADA EN FITUR Y TUVO MUY BUENA ACOGIDA Y EXPECTATIVAS. ¿SE HA CUBIERTO UN VACÍO EXISTENTE CON EL TURISMO ENOLÓGICO EN LA MANCHA?

Yo creo que sí, este proyecto ha sido demandado por todo el sector enoturístico en general y sobre todo, por un mercado que lo echaba de menos en ese periodo de 2011 a 2015 en el que la ruta se vino abajo, pero que ahora ha renacido como un proyecto lleno de ilusión y de futuro, con gente convencida de la viabilidad y de la oportunidad, no solo del negocio que supone el enoturismo, sino de lo que puede significar como canal para conocer nuestros vinos. Podemos hacer bandera de territorio con nuestro vino.

EL VIAJERO ENÓFILO, ¿QUÉ INCENTIVOS VA A ENCONTRAR?

Va a encontrar una tierra hospitalaria, acogedora. Va a encontrar unas gentes amables, orgullosas de su legado histórico, orgullosas de su patrimonio cultural, arquitectónico de su paisaje y como no de sus vinos; unos vinos de reconocido prestigio que cubren cualquier demanda de paladares que puedan acudir aquí. Van a encontrar un sector turístico estructurado, moderno, capaz de dar un servicio de la más alta calidad. Van a encontrar una gastronomía hecha con manos expertas, llena de sabores tradicionales, trabajados también con técnicas y con estética de la más puntera y actual gastronomía, elaborada con unos ingredientes de primera calidad los que dan nuestra tierra.

LA GASTRONOMÍA JUEGA ENTONCES AHORA UN PAPEL PRIMORDIAL

Efectivamente ya lo decía el Quijote que con pan y vino se hace camino, y esto que nos ocupa hoy, es un caminar, un conocer una tierra y como no,



de vez en cuando se *para a beber vino, a disfrutar de él y también de esos manjares que nuestros cocineros nuestros hosteleros elaboran con los mejores productos agrícolas que se pueda tener hoy en día en los mercados, los productos castellanomanchegos.*

YA EN EL QUIJOTE, CERVANTES A TRAVÉS DE SANCHO, DEMOSTRÓ SU AFICIÓN CATA DORA. ¿NO HEMOS SABIDO TODAVÍA APROVECHAR EL FILÓN DEL QUIJOTE PARA DAR A CONOCER MEJOR LA MANCHA Y SUS VINOS?

La Mancha no se entiende si no es con el embajador de lujo que ha sido, es y que seguirá siendo nuestro Quijote.

MUCHOS REPITEN EN EL DESTINO PARA EL TURISMO DE SOL Y PLAYA. ¿CÓMO SE PUEDE CONSEGUIR QUE UN TURISTA DE INTERIOR REGRESE?

Pues aquí soy ambiciosa en mi respuesta. Creo que La Mancha, nuestro territorio, nuestra gente, nuestra gastronomía, nuestro patrimonio, nuestro saber hacer, invita a la gente a que vuelva y eso lo vamos hacer con un catálogo de productos y de vinos inmejorables; ofreciendo siempre la aventura de seguir conociendo nuestra Ruta y nuestros vinos.

Crónicas de un viejo Castillo en Belmonte



Hay parajes y lugares que son historia. Pero también existen edificios que precisamente condensan esa historia en cada una de sus grietas y rincones.

Es el ejemplo del castillo de Belmonte, testigo pétreo y secular de los acontecimientos más relevantes de los siglos pasados. Basta con ello, una rápida hojeada a su línea del tiempo cronológica para sellar el compromiso temporal y la vinculación histórica de esta fortaleza, coquetamente remozada a palacio durante el siglo XIX, y más aún, convertida en bastión épico del celuloide, como parte del escenario de *El Cid*, superproducción hollywoodiense durante aquellos años 60, cuando el turismo era un embrión gestacional de aquellos planes de estabilización franquistas.

Bajo titularidad privada (y nobiliaria), restaurado en sus estancias interiores, el castillo de Belmonte es un museo que permite las visitas teatralizadas, eventos de celebración y protocolo, y hasta diversas citas con los apasionados del pasado (combates medievales, recreaciones históricas, etc).

CASTILLOS DE LA MANCHA

BELMONTE



Origen renacentista y retoques del Siglo XIX

Su origen es bajo medieval, cuando en la Castilla del siglo XV empezaban a colarse tímidamente las resonancias creativas del quattrocento italiano. Más sobria, la sociedad castellana concibió la asunción de las formas clásicas de una manera más austera, con posos permanentes del gótico en sus formas.

Una muralla perimetral se une al complejo castrense con forma pentagonal, aportando un aspecto compacto pero no excesivamente robusto y defensivo a todo el conjunto.

Llama la atención del visitante su portada, de formas góticas, con una arquitectura de planta singular, conocida según algunas fuentes como "estructura atenazada", esto es, "un triángulo equilátero con dos cuerpos en dos de sus lados, y en el otro, la torre del homenaje; triángulo que, mediante la barrera exterior, se convierte en polígono de nueve lados con torreonos en los vértices".





Aires de transición estética para tiempos convulsos

Cuando el visitante camina por las estancias del castillo respira poder, cierta ambición y hasta una leve ostentación, pero no excesiva elegancia y finura. Lejos de las funciones puramente residenciales y estéticas de los castillos franceses, Belmonte insufla en sus costados un aire castrense, sujeto a los pugnas de palacio que tensionaban la corte de Castilla en aquellos años.

Fue construido en la segunda mitad del siglo XV por Juan Pacheco, Primer Marqués de Villena, en un periodo sumido en la inestabilidad política en el reino de Castilla. De hecho, Juan Pacheco, con manifiesto poder de influencia sobre el soberano Enrique IV (hermano de Isabel) se distinguió por ser uno de los más firmes oponentes al bando de los Reyes Católicos durante la Guerra de Sucesión que asoló los campos castellanos del 1475 al 1479.

Así, el recinto amurallado responde a los criterios defensivos donde la pólvora y los baluartes ya jugaban un papel crucial en los asedios. Estamos en el ocaso de la Edad Media, donde los señores feudales irán perdiendo peso en favor del Estado Moderno y sus monarcas.

A Juan Pacheco le tocó el bando perdedor y, aunque sus



muros todavía hoy se vanaglorian de haber dado cobijo y descanso a la desdichada Juana 'la Beltraneja' (marioneta dinástica en manos de la nobleza que reivindicaba el trono legítimo de Castilla frente a Isabel 'La católica'), el Castillo de Belmonte no permanecerá incólume a los avatares posteriores de la historia.

Todavía hoy, entre una salva de inofensivos cañones un divertido juramento de vasallaje se toma a los turistas que entran a visitar el Castillo. Una leve retazo para advertir de quien fuera Señor y dueño del Castillo "no olvida a quien presta servicio en sus levas".

La reciente restauración guía la visita por sus salas y galerías en un recorrido visual, ilustrativo y muy pedagógico que acierta a explicar el medievo a los escolares. Los más sensibles al arte y la escultura repararán en la capilla o sala de los embajadores, distinguida en su techumbre por sus artesanos mudéjares. En la misma sala, está la obra de Juan Guas es el "*bestiario medieval*" de gran factura y belleza.

Un castillo ligado a la suerte Bonaparte

Pero las paredes del Castillo de Belmonte esconden más secretos, desvelando entre detalles de historias singulares como por ejemplo el paso de la Guerra de la Independencia, donde las tropas napoleónicas fusilaron al tío Camuñas, un sanguinario bandolero que había causado el terror en las filas francesas en los Montes de Toledo.

En el mismo siglo XIX, el Castillo de nuevo cae en manos de la dinastía Bonaparte, a través de Eugenia de Montijo, la emperatriz consorte de Napoleón III (1852-1870).

La restauración de algunas de sus estancias dotaron al castillo de un refinado toque francés, al gusto de las preocupaciones estéticas de las cortes europeas.



De Marqueses a manos ducales

En la actualidad, el Castillo de Belmonte vuelve a manos nobiliarias, siendo propiedad de la Casa Ducal de Peñaranda descendientes de la Duquesa de Alba. En una de sus alas, tiene dependencias para discreto uso privado.

1857: Eugenia de Montijo, emperatriz de Francia restaura el Castillo.

2010: Acuerdo entre las Casas de Peñaranda y Montijo y administraciones para la rehabilitación del Castillo.

2014: Primera edición de los combates medievales.

Los principales hitos del Castillo de Belmonte: línea del tiempo

✠ **1456:** Construcción del Castillo de Belmonte.

✠ **1475:** Guerra Civil castellana: acoge a la princesa Juana de Trastámara frente a su tía Isabel (La Católica).

✠ **1488:** Visita de los Reyes Católicos.

✠ **1808:** Guerra de la Independencia. Se convierte en prisión de las tropas napoleónicas.

Un Castillo muy cinéfilo

Su planta original y buena disposición en colina ha servido para inspirar a diferentes cineastas:

1961. Se rueda *El Cid*, de A. Mann con Charlton Heston y Sofía Loren.

2001. Se ruedan algunas escenas de *Juana La Loca*, de Vicente Aranda.

2002. *El Caballero Don Quijote*, de Manuel Gutiérrez Aragón.

RELATO GANADOR XVI CERTAMEN

LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA" LORENZO SERRANO

Relato ganador del 2º Premio

Título: Andoba
Autor: Jorge Saiz

Observó el paisaje manchego a través de la ventanilla del autobús y sintió que las hordas de la melancolía avanzaban a saco por los confines de su corazón. Las vides se reproducían con urgencia enrevesada en lo que ahora llamaban la bodega de Europa y el color de las uvas, matizado por la suciedad del cristal, daba paso a una gama de tintos nebulosos. Posó las cinco uñas pintadas de fucsia sobre la frialdad del vidrio y buscó respuestas inabarcables en el interior del ánimo. Regresaba al pueblo abandonado con el rabo entre las piernas treinta años antes, al sitio donde los lugareños, con afán de termitas encabronadas, le habían hecho la vida imposible. Volvía porque su madre había muerto y, tras el aviso de una prima lejana, había cogido el primer autobús en dirección al hogar paterno, aunque no le apeteciera lo más mínimo toparse con el pasado de aquellas tierras de vino, sudor y lágrimas. Entretanto dejó de controlar las emociones, notó un adarme de



sollozo a punto de caramelo en la pereza de los párpados y lloró. Luego reclinó la cabezera del asiento y trató de dormir antes de que llegara el momento del encuentro con su padre. Recordó la flexibilidad de la vara en la mano derecha del progenitor y las tundas asumidas a regañadientes en la oscuridad eterna de las noches. Sin hermanos y sin amigos, en aquella época no le quedaba otro remedio que recluirse en el sobrado de la casa, a soñar con el advenimiento de un milagro que le recordara los desgarrones de la turbación cotidiana. Había esperado en balde durante siglos de sufrimiento mor-

tificante, atravesando los vaivenes de la mocedad sin pena ni gloria, alimentado con somallaos y gachas. Estudiaba lo justo en la escuela de la localidad, a la vera de un crucifijo de hierro clavado encima de la pizarra, en compañía de niños que, en la algarabía de los recreos, sin jugar a papás y mamás, conjugaban los verbos más abyectos del insulto. Mientras tanto el duermela dentro del autobús iba por libre y las penurias catárticas de la infancia, marcadas por el horror de la exclusión, cabalgaban a la desbandada entre los viñedos multiplicados más allá de los arcenes.



Deberían ustedes hablar con el médico, y el cricrí del consejo deambulaba por la simetría de la planicie, los gorriones asparentos, la impasividad de los majanos retórica.

Un martes de clima primaveral, una fecha de mayo de hacía tres décadas grabada a sangre y fuego en su alma, se largó en autobús a Ciudad Real. Allí se montó en otro que le depositó en una estación del extrarradio de Madrid, acogotado por el envión de la improvisación, sintiendo que los parásitos del miedo escalaban la cordillera de la espina dorsal a mataballo. Estaba hambriento, cansado y desorientado. Vio su reflejo en el escaparate de una tienda de golosinas y se adujo mentalmente en torno a los retortijones del estómago. Percibió mil miradas sobre su cuerpo añorado de formas estilizadas y balanceó el pánico en el columpio de la resolución. Se zampó un bocadillo de lomo con pimientos en un bar cuya

barra acopiaba una toba de centurias, entre los cascotes germinados de las gambas y el fingimiento espinoso de la televisión. La noche le pilló en bragas. Se acurrucó contra una tapia que no olía demasiado mal y cerró los párpados con la inocencia tatuada en las pupilas de catorce años. Visualizó entonces la entereza de su madre, descompuesta del todo al enterarse de las secuelas indefinibles de la desaparición, y apechugó con el cargo de conciencia hasta que los espejismos, flotando sobre la luna del cielo, cedieron el paso a la vorágine del sueño. Nadie, por fortuna, le incordió el flujo del reposo. Al alba, cuando las ratas de los alrededores se retiraban a los cuarteles de invierno, entendió a medias el mensaje mudo que le enviaban las

estrellas de un firmamento que había oteado un millón de veces en el pueblo. Antes de lavarse la tiritona en el frescor de una fuente, tuvo la corazonada de que saldría adelante a pesar de los pesares. Se bebió un vaso de leche en un bar de parroquianos pitarrosos y contó la parquedad del dinero que aún le quedaba en el bolsillo. Por la tarde, todavía inhibido por la opacidad del porvenir que le esperaba, anduvo a la deriva y terminó plantándose en un parque del centro donde, cosas de la vida, los chaperos comerciaban con confianzas asilvestradas y malabares lascivos.

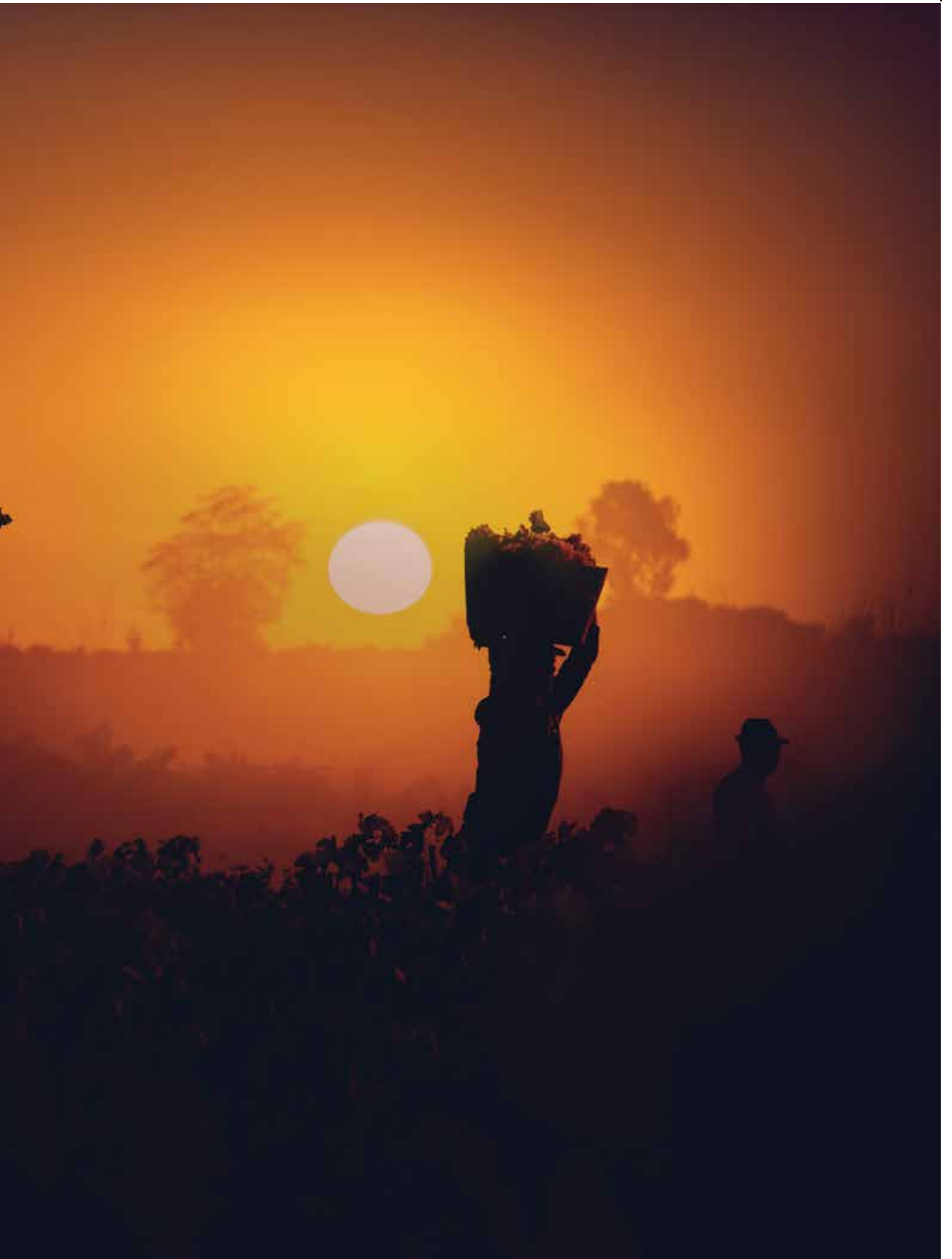
No se lo cuentes a tus padres, y el blablablá de los colegas rebotaba en la blandura de los colchones, las bullas estentóreas, el humo de los porros conchabado.

Nada más espabilarse dentro del autobús que le transportaba a la realidad del funeral, notó la obcecación del hormigueo que le ascendía por las costillas del pecho con tacto de prestidigitador inexperto. Meneó las caderas para recomponerse y por el rabillo del ojo detectó el repaso penetrante del vecino de asiento. Sabía de sobra que el volumen de sus senos artificiales llamaba la atención de machos y hembras, con la verdad peripuesta entre el perfil espléndido de las esferas. Se ajustó las tiras del sujetador por encima de la blusa y se giró hacia el tipo con una sonrisa andrógina. No hubo palabras corteses entre ellos porque el hombre, un cejijunto de papos esmaltados por un sinfín de cráteres, desvió el tino de la mirada de inmediato. Al cabo, divisó los tejados de las casas entre cuyas callejuelas había correteado a discreción en la candidez de la puericia y se sobresaltó al contemplar aquel panorama que emanaba evocaciones a tutiplén. Descollando con historias de tajo endurecido, estaba la viña paterna donde había jirpeado las cepas, acobijado los plantones, despimpollado las vides y, durante la temporada de la vendimia, doblado los lomos detrás de jornadas inacabables. Allí apenas hablaba con su progenitor. Solo cuando este izaba el botijo y se refrescaba, él paralizaba el movimiento atávico de las manos

y oteaba los liños del horizonte por el que jamás llegaban novedades. Comía allí mismo, con la piel escaldada por la picazón contumaz de la faena, atento a la invisibilidad de la nada empotrada en el laberinto de los pensamientos. Aunque anhelaba una siesta merecida, tornaba a la labor, sin rebajas imperdonables en los galones de la hombría, encaminado indefectiblemente hacia el sendero de las usanzas vinícolas.

A ver si enderezas al chaval, y el imperio de las reprobaciones haraganeaba en el tedio de la heredad, los duelos sentidos, los chatos de la taberna ubicuos.





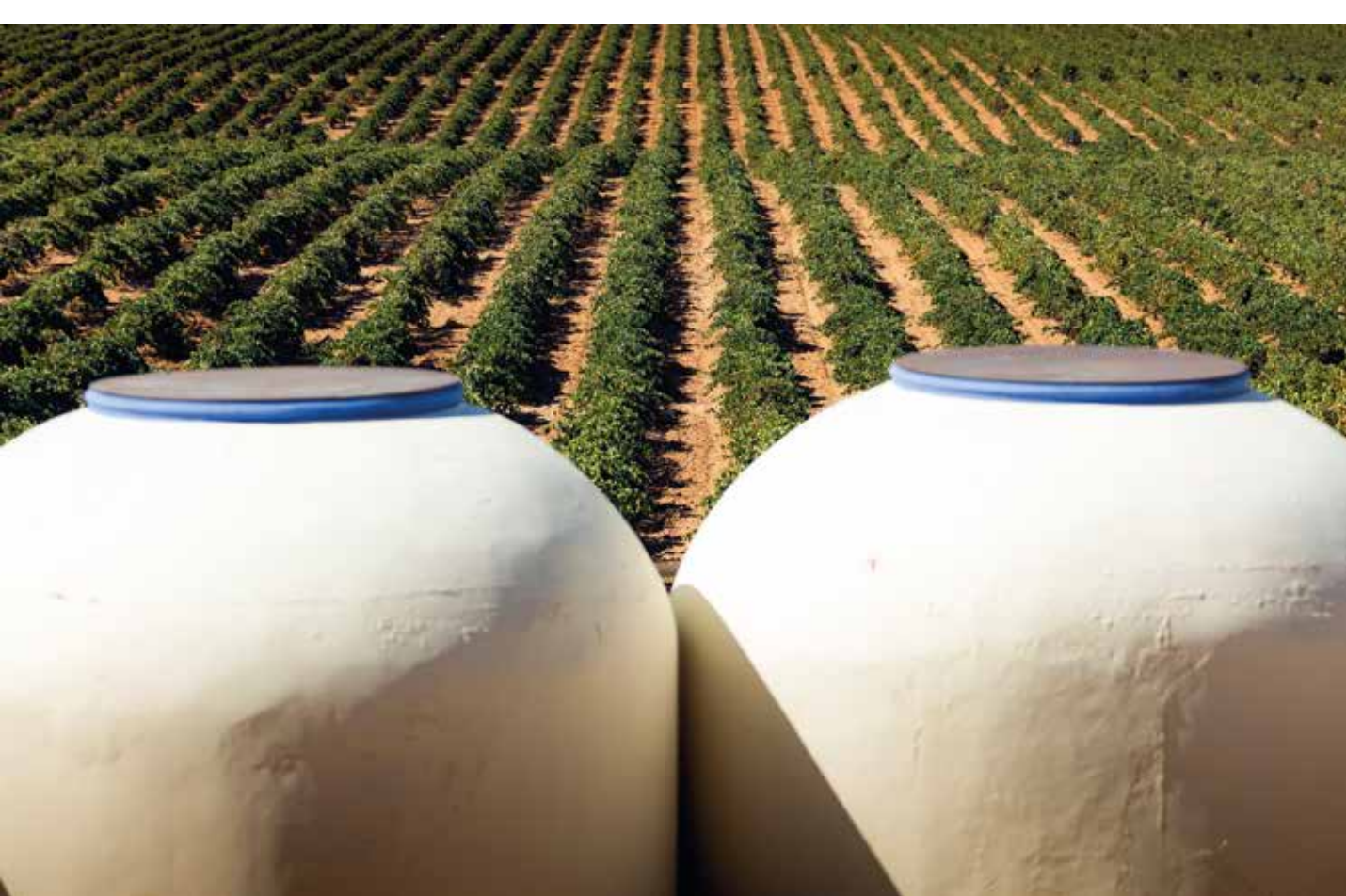
Estuvo unos cuatro años haciendo la calle, arriba y abajo, anidado en asientos de copiloto o acullado entre el borrajo pinariego de los suburbios. No acudía a domicilios particulares ni a hoteles de estofa sospechosa, por miedo a toparse con un sujeto de gustos aberrantes que le lacerara de forma irreparable, con leyendas de palizas, mutilaciones y degradaciones variopintas corriendo de boca en boca. Exigía el uso de preservativo en todos los casos, entre las contorsiones inverosímiles y el martilleo tajante de las felaciones. Trabajaba a riesgo y ventura, sin rendir cuentas a ningún macarra de pacotilla, concentrado en la pecaminosa ruleta de los vicios inconfesables. No consumía drogas duras. De vez en cuando se fumaba un petardo de maría colombiana o se bebía unos cubalibres de ron barato. Cohabitaba con otros colegas de profesión en un piso alquilado a un sarasa de peluca extravagante. Pagaba una cantidad asumible por un cuarto con cerradura individualizada y veía la televisión por rutina en un salón de sofás mullidos. Pensaba con frecuencia en los pestiños y los tojuntos de su madre, regateando el alud de las reflexiones acerca de las contingencias del futuro, y dedicaba la mayoría de las horas a la incombustible tarea de zanganear. Catalogaba a la gente en función de las características del servicio que prestaba, con ademanes de absoluta indiferencia, y no creía en las fantasías del amor porque quizás no se había chocado de bruces con ellas. Sin embargo, una noche de brisa grata, mientras merodeaba por las calles del territorio donde se ganaba el pan, se cruzó con un quincuagenario de aspecto intelectual. Arqueó las cejas del modo habitual, con un gesto discreto y polisémico al mismo tiempo, pendiente de las zalamerías del destino con su indiscutible astucia de zorro. Al no obtener una respuesta inmediata, prosiguió contando el número de baldosas



existentes entre cada manzana de edificios. Dos minutos después, notó una presencia a su espalda, se volvió con un giro de acróbata gracias a la elasticidad de sus dieciocho primaveras y se encontró con el semblante hospitalario de Sebas, el hombre que se convertiría en el amor de su vida.

Cuanto menos sepan, mejor para ellos, y el fastidio de los sigilos ululaba en el plácet de las madrugada, el respingo de los sentidos incisivo, el vacío majestuoso.

Entretanto el autobús se paró en el cuadrilátero de la plaza y el hijo pródigo descendió con el desconcierto tatuado en las mejillas esculpidas por el formón de las hormonas. Barrió el contorno sin descubrir a su padre entre los concurrentes, aunque no se desanimó porque tampoco le había avisado. Calibró con brevedad el remozado de la fachada del ayuntamiento y buscó en vano el pilón de la fuente donde había atrapado montones de renacuajos de crío. Todo el mundo le analizaba a causa de la desenvoltura de su físico, pero nadie le reconocía. Avanzó con sus hechuras de mujer explosiva en dirección a la casa paterna, pasó por delante del lagar donde la cuadrilla de rapaces de antaño, brutales y osados, le habían humillado y se estremeció con una punzada de ambigüedad al rememorar aquellos lapsos de evanescencia genital y mostos dulzones. Las imágenes del pasado se fusionaban con las del presente a una velocidad perversa. Dieron las cuatro de la tarde en el reloj de la parroquia y la batahola de las grajillas quebró la pátina cerúlea del cielo. Por fin llegó al lugar donde había vivido hasta los catorce años y en sus entrañas notó la frustración de una dicha antigua casi nunca rozada con la punta de los dedos. Llamó a la misma aldaba de la infancia y, entre macetas secas y ladrillos descascarillados, aguardó a que el ruido de unos pasos titubeantes anunciara la eclosión del encuentro. El anciano que abrió la puerta esgrimía una vejez ajada por los cuatro costados, con el volumen de las ojeras mastodóntico y el pentagrama de la frente estriado. Amusgó los ojos para adaptarse a la luz de la calle y miró de hito en hito al ser plantado delante de él. Afincado en la llanura impiadosa de las añadas y apoyado en una cachava con virola de goma, expelió un sí interrogativo de tono cavernoso. Al cabo, cuando escuchó la voz que le contestaba con un padre lacado de miel, identificó de mala



gana el rostro peregrino del vástago.

No te lo tomes tan a pecho, y el grosor de las rencillas aplanaba la molicie de los domingos, las resacas llevaderas, el sino de las andanzas torcido.

Al tercer o cuarto servicio, sin que ninguno de los dos supiera explicar muy bien por qué, se hizo amante fijo de Sebas y dejó de cobrarle, estableciendo con él un vínculo afectivo que llegaba mucho más lejos de lo meramente carnal. Se encariñó de una manera atípica en el devenir de su biografía y supo dar y recibir lo que necesitaba. Se veían a cualquier hora del día y de la noche, comían o cenaban en mesones pintorescos y terminaban en la cama, alborozados con una pasión de órdago, circuidos por el perseveran-

te ejército de las caricias. Renunció a los vagabundeos venáticos por los antros de la prostitución y, cuando se fue a vivir a su apartamento, encarriló de raíz el timón del desvarío. Aprendió a simpatizar con el orden natural de las cosas, a respetar las reglas del juego y a defender la lealtad contra viento y marea. Abandonó a los camaradas de fatigas, sin extrañar la voluptuosidad de las mañanas desangeladas, consciente de la importancia abrumadora de las privaciones pretéritas. Se sinceró del todo con alguien por primera vez en su vida, entre lágrimas aglutinadas y traumas empeñados en ser paliados. Permitió que las discusiones brillaran por su ausencia y fertilizó las flores de la prudencia con el abono de la confianza. A

los dos años, con la relación afianzada en las rocas de la resistencia, comenzó a mencionar el tema del cambio de sexo, entre veladas regadas con vino tinto y besugos a la sal horneados con sapiencia telúrica. Habló mediante términos nacidos en lo más hondo del corazón, a tumba abierta, a sabiendas de que el envite de la franqueza puede derribar el portalón de cualquier castillo fortificado. Al postre, pocos meses después, logró que Sebas le pagara la operación en un reputado hospital tailandés y se transformó en lo que siempre había añorado ser. ¡No sé para qué hostias has venido! y la pistola del recibimiento tiroteaba a quemarropa el alma del huérfano, las ideas sepultadas, el galimatías de la tirantez rotundo.

Vio el cuerpo de la madre amustiándose en el salón, dentro de un ataúd de madera oscura que reflejaba la pesadumbre de los presentes, a la vera de la chimenea con cuyo hurgón tantas y tantas veces había azuzado las brasas de la lumbre. Llevaba puesto un vestido que él recordaba a la perfección de cuando iban a misa todos los domingos y fiestas de guardar. La visualizó entonces llena de lozanía, de camino a la iglesia, dando la mano al hijo que adoraba, y comprendió que la ristra de aquellas emociones, por desgracia, no regresaría jamás. En ese instante las lágrimas emergieron a raudales y le desfiguraron la pomposidad arrebolada del maquillaje. Las cuatro señoras que velaban a la difunta abrieron la boca al reconocerlo, con exageración de actrices profesionales, cuchicheando localismos manchegos entornados hacia el pliegue de las cortinas. Le señalaron con la barbilla sin poder evitarlo y enseguida se quedaron mudas por el zarpazo de la estupefacción. Él puso los dedos rollizos y anillados sobre el cristal de la caja y se sonó los mocos con un pañuelo de papel extraído del bolso de marca. Escudriñó la fisonomía de la fallecida, a la caza de una señal que pudiera ayudarle a pasar el mal trago, confundido y roto, aislado de la humanidad por la burbuja de aire macilento y aciago que se respiraba en la habitación. Estuvo así más de cinco minutos, embarga-

do por un silencio de ultratumba que rebotaba obstinado contra los tabiques de la estancia. Cuando giró la cabeza, sobre la alacena a su derecha, descubrió la fotografía enmarcada y posada allí desde el principio de los tiempos. En ella aparecían los tres miembros de la familia delante de la inseparable viña. Sus padres sonreían al autor de la instantánea, jubilosos, enlazados por la cintura y rodeados de racimos de uvas, y él, un churumbel de pelambreira repeinada y pecas multiplicadas, se agarraba a la falda materna en busca de protección solita. No obstante, la figura del chiquilín se había eclipsado, recortada con un par de tijeretazos arrebatados que, sin palabras, lo decían todo.

Vete antes de que ocurra otra desgracia, y el auge de la amenaza volitaba alrededor de la mesa camilla, el humo de los sarmientos fosco, la trenza de las apariencias desflecada.

Alejado de la parafernalia de las noches fieras, había comenzado a estudiar el bachillerato gracias a la insistencia de Sebas. Sacó notas más que decentes con la ayuda de un profesor particular y visitó Irlanda un par de veranos para mejorar el nivel de inglés. Después se matriculó en la universidad con el nuevo nombre que aparecía en su carné de identidad y optó por las ciencias políticas. Escuchó lecciones magistrales que dilucidaban algunas de las oscilaciones del mundo y borró errores

crasos que figuraban en su memoria desde el año de la nanita. Logró el título de licenciado con calificaciones excelentes y se doctoró con una tesis acerca de la eternamente pospuesta transición cubana. Le seleccionaron en una consultoría internacional especializada en adiestrar futuros dirigentes y ascendió en el escalafón con ímpetu de espuma cervecera. Bien situado, seguía en la misma empresa, viajando con frecuencia en avión porque no conducía y demostrando a todo Dios que podía conseguir cualquier cosa que se propusiera. A menudo había pensado en llamar o en escribir a su madre, pero jamás tuvo los arrestos suficientes para hacerlo. En muchas ocasiones de duermevela, imaginaba que volvía al pueblo y la abrazaba, despojado del caparazón de las vergüenzas caducas, aunque los planes se quedaban en agua de cerrajas cuando el despertador anunciaba el arribo del amanecer. La espina clavada en el corazón se hincaba con tozudez de berbiquí y



los días se evaporaban entre el ajeteo laboral y la inercia de los actos cotidianos. En el terreno sentimental, se había parapetado en el muro de la fidelidad para enterrar los dislates del pasado de chaperero, jugando con las cartas boca arriba y enduerciéndole el calibre de la intimidad a cierra ojos. Estuvo con Sebas hasta el final, hasta que este expiró, octogenario, preñado de morfina, en la cama del domicilio en el que habían surcado el mar del afecto sin recurrir a la almadía de los naufragios. No eres más que un maldito andoba, y el rencor del padre se molía con la trituradora del desabrimiento, los pálpitos engarbullados, los tragos de la botella de tempranillo manchego porfiados.

Entretanto, al lado del féretro, todas las cavilaciones del trayecto se estrellaban contra la aversión mascada en la casa donde había travesado siendo un mozalbate de piernas filiformes. Permaneció todo el rato junto a la muerta, sintiéndose un esforrocino, circuido por el



murmurio incandescente de las vecinas. Extrañó el olor a alboronía que muchos fines de semana inundaba la cocina económica y el sonido de la radio que los domingos comentaba partidos de fútbol con voz estridente de goles. Echó una ojeada a su ascendiente que, encastrado en una seriedad amarilla de filoxera, le ninguneaba de mala traza y supo que el arreglo de las desavenencias, de haber existido, huía para siempre con aquel cadáver de visaje desvaído. Cuando las lloraduelos se fueron a esperar que el funeral se celebrara al día siguiente, eran ya más de las once. Se levantó en dirección al cuarto de la infancia, sin mirar atrás ni solicitar consentimiento, con el ánimo demolido por el ariete de la tristeza. Se tumbó en la cama que parecía estar en las mismas condiciones que

tres décadas antes e incrustó la pica del agotamiento en los desconchones del techo. Entre la gelidez de las sábanas, recordó la pila de noches que había fantaseado allí con ser de otra forma y, ahogado en la sensación de no haber visto a su madre con vida, se palpó la realidad de los órganos femeninos. Concluyó que le costaría horrores volver a ser medianamente feliz y también, de una vez por todas, que nunca obtendría la comprensión del varón que le había enseñado los secretos infinitos de la viña. Al final, se durmió fruncido con un encojimiento de feto y no tuvo demasiado tiempo de soñar porque su padre, en medio del conticinio, hinchado por la pava del odio, le clavó el hurgón más de quince veces en su cuerpo de mujer.



NUESTROS PUEBLOS MOTA DEL CUERVO

Visitamos Mota del Cuervo en Cuenca para degustar sus rincones de historia, leyenda y molino

El tiempo sigue sus propios dictados y la naturaleza impone su lógica, incluso para aquel incauto que se atreve, siquiera, a desafiar sus normas.

Pronto lo descubre el visitante novel, que se acerca, asombrado a los pies de los colosos de aspa, cal y viento que dominan la llanura. Son siete, y aunque restaurados durante los años 70 del pasado siglo, la historia parece dormitar sonámbula entre aquellos molinos de viento, hoy, santo y seña, atalaya y balcón de La Mancha conquense. Desde el paraje de “la Sierra”, donde según dicen se divisan los pueblos de raigambre cervantina:

*“El Toboso, Quintanar, Criptana, Alcázar, Socuéllamos,...
Despeñaperros, en los días de limpio horizonte, casi se toca.”*



Balcón de La Mancha con sus molinos

Presos de un hechizo, nuestra curiosidad hidalga nos atrae, magnética, hacia las entrañas del gigante. Algunos conservan recuperada, sus viejas tripas del siglo XVI. Resisten impávidos los envites de fricción y piedra, los achaques del fuerte viento, dueño soberano en las despejadas y frías mañanas de rudo invierno manchego. “Hay un margen de seguridad para la molienda y por encima de los 35 Km/h no es seguro mover la maquinaria”, nos apunta María Ángeles Cano, responsable de la oficina de turismo en Mota del Cuervo.



Ayuntamiento de Mota del Cuervo

Aunque hay constancia ya en el siglo XVI de su existencia y llegada a La Mancha, sería con la dinastía de los Borbones, en el Catastro de la Ensenada, 1752, cuando se *“registren los nombres de los dueños de los «15 molinos de viento harineros sitos en la loma y rivera de esta villa, los que muelen con una piedra».*

Su número, incierto e impreciso según fuentes documentales, fue decayendo hasta ser relevados por la energía eléctrica, a pétreos testigos del tiempo. Fue en 1929 cuando el zurdo (*“por girar sus aspas a izquierdas”*) desperezó sus brazos de álamo negro en su última ofrenda de harina. Hoy, algunos de ellos, cada sábado todavía giran sus aspas para reclamo del turismo en Mota del Cuervo, con unas 16.000 visitas anuales para un municipio con algo más de 5.000 habitantes.

Desde entonces y con el aliento incansable de la Asociación de Amigos de los Molinos de Viento del municipio fueron recuperando en el último cuarto del siglo XX cada piedra de los gigantes.

“La idea surgió de unos cuantos locos que amaban estos molinos”, afirma Enrique Tirado, Presidente actual. Con él, peldaño a peldaño, subimos la escalera para descender hasta el mínimo detalle escondido en el molino ‘El Piqueras’. Alberga un museo de objetos antiguos relacionados con tiempos extintos de la agricultura. Todo un tesoro de etnografía manchego, preñado de tradición y esparto.



La responsable de turismo junto a Enrique Tirado presidente actual de la asociación de Amigos de los Molinos de viento

La tercia real, oficio y beneficio cervantino

En la plaza homónima, está la Tercia Real, viejo edificio, propiedad de la Corona, dedicado al depósito de los tedianos impuestos reales de Castilla. Como los pósitos reales, almacenaba los 2/9 de grano del diezmo eclesiástico cobrado a los pecheros. Una carga fiscal por añadidura de los Reyes Católicos para esfuerzos colonizadores y espirituales en el Nuevo Mundo (primero fue en la campaña cruzada de Granada), que junto a la alcabala (impuestos reales) ahogaron a la depauperada y sufriente sociedad del Siglo de Oro.

Llama la atención su planta exenta de grandes dimensiones hoy diáfana en el espacio interior para usos culturales y diferentes eventos. En Mota del Cuervo respetan con cariño al edificio de la Tercia por su vinculación con Cervantes, cuyo oficio estuvo ligado, como alcaballero real, a la recaudación de impuestos para los Habsburgo. Una profesión que no gozaría de mucho cariño y apego allá por donde fuera. *“Se cree que Cervantes pasó mucho tiempo en prisión por asuntos de faldas pero lo cierto es que lo más probable es que fuera por tentaciones de apropiación en las recaudaciones”*. Un mal de las administraciones in saecula saeculorum...



Parroquia San Miguel Arcángel en Mota del Cuervo



Tercia Real del siglo XVI

El escudo de heráldica, solo de Fernando de Aragón, resulta significativo en la puerta pues permite datarlo con cierta exactitud sobre el 1515, cuando *“la reina Isabel ha muerto y Fernando es el regente de su hija Juana”*. Un momento sensible pues ya estaba entonces casado en segundas nupcias con Germana de Foix y un heredero habría puesto en jaque la unidad territorial de ambas coronas, truncando definitivamente el posterior legado a Carlos V.

De cantaros y alfareras

Es uno de los barrios con mayor personalidad en Mota del Cuervo. Situado en la zona noreste de la localidad se encuentra el barrio de las cantarías, llamado así porque desde tiempo inmemorial *“sus pobladores se han dedicado a la elaboración y comercialización de cántaros y otros enseres cerámicos. Mota del Cuervo es además Ciudad de la Cerámica uno de los tres únicos núcleos de cerámica femenina que se encuentran en la península.”*

Su importancia económica y social como actividad gremial gravada ya queda reflejada a finales del siglo XV cuando en 1478 se afirma que «la Alcaldía tiene el diezmo de los cántaros». Sus orígenes, como muchos otros sedimentos medievales, difusos. Hay quien sostiene sus raíces mudéjares con la repoblación castellana, siguiendo una morfología de las piezas con origen árabe.

Todo ello se puede descubrir en su pequeño museo de alfarería, todo un tesoro antropológico de familias y apellidos ligados a un oficio, no exento de ciertas suspicacias en la propia población moteña. *“Al ser un barrio mudéjar vigilado celosamente por la Inquisición (Plaza de la Cruz verde), la*



Museo alfarero



Interior de molino en Mota del Cuervo

propia población ha heredado los tapujos y reticencias culturales”.

Lo cierto es que la propia identidad ha quedado desde entonces adherida a cada vivienda, cada rincón, y hasta cada vecino de este pintoresco barrio, con marcada personalidad femenina. Como apuntan desde la oficina de turismo, *“la singularidad de la alfarería moteña le viene dada porque ha sido tarea exclusivamente femenina. Las mujeres preparaban y elaboraban las piezas, mientras los hombres eran los encargados de sacar el barro de los barreros”.*

La curiosidad es la propia técnica ya que *“las cantareras de Mota del Cuervo no modelan el barro sino que lo urden, técnica que consiste en ir pegando rollos de barro en un proceso conocido como subir la pieza para ello utilizan el torno celta.”*

Lagunas de Manjavacas, paraíso ornitológico

Para los amantes del turismo ornitológico, La Mancha ofrece, por sus condiciones endorreicas, un lugar de especial interés en sus lagunas y humedales. Algunos de estos complejos lagunares fueron declarados Reserva de la Biosfera, dentro de la Red Natura 2000.

Es el caso de del paraje conocido como las lagunas de Manjavacas. No solo alberga la ermita de la patrona con el mismo nombre, es también un entorno fundamental para la avifauna acuática, adaptada sus aguas salinas.

En sus orillas se han visto *“colonias reproductoras de pagaza piconegra o malvasía cabeciblanca, entre otras especies de anátidas y limícolas”*.





LÍNEA DEL TIEMPO:

Fechas para entender las raíces de Mota del Cuervo

- ✕ **1243:** *Primera mención documental de El Cuervo en los anales históricos.*
- ✕ **1360-1366:** *Guerra Civil en Castilla. Las tropas de Enrique de Trastámara arrasan La Mota, sobreviviendo la fortaleza de La Mota.*
- ✕ **S XIV:** *Refugio en la villa de los habitantes del paraje de Manjavacas, que abandonan el paraje de sus lagunas por insalubridad de sus aguas.*
- ✕ **1416:** *La Mota recibe el fuego de Uclés.*
- ✕ **1465:** *Pedro Martínez de Casabermeja, criado de D. Juan Pacheco, Marqués de Villena, es nombrado alcaide de la fortaleza de La Mota por el rey Alfonso IV de Castilla (hermano de Isabel La Católica). Primera mención documental de la Mota del Cuervo.*

JESÚS HERRADA

Ciclista profesional del Cofidis

***“Por su tranquilidad,
sus gentes y su gastronomía,
quien visita La Mancha,
repite”***

Repasamos retos y objetivos con la figura emergente del ciclismo español en la pasada temporada. Jesús Herrada, natural de Mota del Cuervo (Cuenca), es el embajador manchego en el pelotón internacional.



En la presentación de equipo con el Cofidis

LO NORMAL EN EL RECREO ES FÚTBOL. ¿POR QUÉ LA BICI? ¿POR QUÉ EL CICLISMO?

Supongo que por tradición familiar, mi padre se lo fue pegando a mis hermanos mayores y después ellos a mí.

DEBUTASTE EN 2011 CON UN CONTRATO, ¿QUÉ PENSASTE CUANDO TE VISTE DENTRO DEL PELOTÓN PROFESIONAL?

Pensé que era increíble estar ahí, en ese momento había cumplido un gran sueño.

¿ALGÚN REFERENTE DE LA INFANCIA?

Bueno la verdad que de más pequeño siempre me gustó Marco Pantani, aunque no sea el mismo tipo de corredor que él.

¿TU HERMANO, JOSÉ HERRADA, SIEMPRE VA CONTIGO EN EL PACK? SOIS UÑA Y CARNE Y HASTA LA FECHA SIEMPRE HABÉIS COMPARTIDO PROYECTO Y EQUIPO

No siempre, mi primer año de profesional en 2011 él estaba en Caja Rural, a partir de 2012 sí que hemos compartido equipo siempre. La verdad que es cumplir un sueño extra, poder compartir equipo profesional con tu hermano es algo que muy poca gente puede decir.

21º EN LA VUELTA TRAS VESTIR EL JERSEY ROJO DE LÍDER. ¿AQUEL 6 DE SEPTIEMBRE HA SIDO EL MEJOR MOMENTO DE TU CARRERA?

Ha sido uno de los mejores,



Herrada celebra una victoria de etapa en la pasada Vuelta a Mallorca

eso sin duda, pero he tenido otros momentos muy buenos también y no te sabría decir uno en concreto.

EN ESTE 2018 SE TE HA VISTO MÁS SUELTO EN EL COFIDIS. ¿SUEÑAS CON UN PÓDIUM EN ALGUNA GRANDE?

Bueno eso son palabras mayores, sueño con seguir mejorando día a día, y más que en alguna grande mi sueño sería estar en el pódium de un mundial.

Y PARA ESTE 2019, ¿CÓMO AFRONTAS LA TEMPORADA? REPITES ¿TOUR Y VUELTA? ¿LO VOLVERÁS A INTENTAR CON EL CAMPEONATO DE ESPAÑA?

Bueno, primero tenemos otras carreras importantes a principio de año, la idea si todo va bien es repetir las dos o al menos La Vuelta y por supuesto me gustaría estar en el campeonato de España también, es una carrera que siempre me ha ido bien y espero algún día

revalidar el título otra vez.

POR MOTA DE CUERVO, IMAGINO QUE VAS POCO. ¿QUÉ RECUERDOS TE QUEDAN?

Bueno, afortunadamente voy bastante, cuando no estoy en carrera o entrenando en altitud, estoy en Mota.

A SUS COMPAÑEROS Y AMIGOS DEL PELOTÓN, ¿QUÉ RAZONES LES DAS PARA VISITAR LA MANCHA Y TU PUEBLO?

Por su tranquilidad, su gente, su gastronomía, sus paisajes, por estos y muchos otros, seguro que la persona que viene una vez, repite.

EN ALTA COMPETICIÓN, IMAGINO QUE LO TENDRÉIS LIMITADO, PERO SI TUVIERA QUE ELEGIR, ¿CON QUE CICLISTA BRINDARÍA CON UNA COPA DE VINO DO LA MANCHA?

Pues con mi hermano por ejemplo, siendo ciclista y de la familia, ¿con quién mejor?

CON GARANTIA DE ORIGEN

IGP CORDERO MANCHEGO

BALIDOS TIERNOS DE CORDERO Y VINO

Degustamos en maridaje uno de los productos más arraigados de la gastronomía manchega



Un rebaño manchego pastando en un encinar. Foto IGP Cordero manchego

Su sabor no deja indiferente en la mesa. Es cierto que tiene sus detractores, pero pocos, muy pocos, se resisten a su textura fina y gelatinosa en el paladar cuando se conjuga además con las sensaciones de un tinto adecuado al momento.

Sin embargo, como reconocen desde la propia IGP su consumo ha descendido en la última década, fruto de la asociación "injusta" con las dietas grasas ricas en colesterol.

Uno de los objetivos según reconocen en la propia Indicación Geográfica Protegida es recuperar su demanda fuera de los días de mayor consumo estacional.



Vínculos históricos y mediterráneos

Al contrario que las carnes porcinas, en las prescripciones religiosas de los pueblos semitas, el cordero ha ocupado un lugar preferencial en los rituales de sacrificios divinos. Tanto el Islam como el cristianismo (Agnus Dei o cordero de Dios) y también en los devotos del culto a Yahveh, la ganadería ovina ha tenido un significado especial.

Por cercanía cultural, la tradición judeocristiana nos ha legado innumerables citas bíblicas donde el cordero ha adquirido un sustancial valor simbólico y ritual:

“Hablad a toda la congregación de Israel, diciendo: “El (día) diez de este mes cada uno tomará para sí un cordero, según sus casas paternas; un cordero para cada casa.” Éxodo 12:3

Una procedencia que se vincula con los *“primitivos ovinos mediterráneos que formaron la primera rama de la especie adaptada a países secos, de limitadas posibilidades forrajeras y fuertemente dependientes de la climatología estacional”*, como se justifica desde la IGP Cordero Manchego.

PEDRO DURÁN

Presidente IGP “Cordero Manchego”



Pedro Durán, Presidente de la IGP Cordero Manchego

¿QUÉ DISTINGUE AL SABOR DEL CORDERO MANCHEGO?

Principalmente que es muy tierno y jugoso y el sabor es muy agradable y a la vez muy suave, es decir no tiene un sabor fuerte a cordero, ni mucho menos a oveja, a sebo ni a cuadra (como sí pasa en algunos corderos de importación).

¿ES LA MANCHA EL MEJOR ENTORNO PARA LA CRÍA DEL CORDERO?

La región natural de La Mancha, ha sido la zona donde se ha criado desde antaño la oveja Manchega. Las características climáticas, geográficas y orográficas de esta zona, junto a los cultivos tradicionales de la misma, han moldeado durante siglos esta raza de oveja, hasta llevarla a ser la “madre” de dos productos de calidad diferenciada: el DOP Queso Manchego y la IGP Cordero Manchego.

¿CUÁNTAS FAMILIAS DEPENDEN DIRECTAMENTE DEL CORDERO EN CASTILLA - LA MANCHA?

Directamente, teniendo en cuenta que hay 357 ganaderías inscritas, 4 mataderos y 8 operadores comerciales, cada uno de ellos con sus trabajadores, dependen del cordero manchego en torno a unas 1.000 familias.

¿CUÁLES SON LOS OBJETIVOS PRIMORDIALES DE LA IGP CORDERO MANCHEGO?

Principalmente el control de la veracidad de la carne identificada con la marca "IGP Cordero Manchego" y la promoción genérica de esta marca, orientada a incentivar su consumo, pues desgraciadamente lleva en caída libre más de 10 años seguidos y actualmente está en 1,400 Kg por español al año. Queremos hacer llegar la marca al consumidor final, que sepa identificarla y apreciarla. Y desestacionalizar su consumo, ya que es una carne muy ligada a días festivos (principalmente la Navidad) y si su disfrute fuera como mínimo, de una vez al mes, el consumo per cápita se multiplicaría por 4.

¿CÓMO SE INTEGRA LA CARNE DE CORDERO MANCHEGO EN UN MERCADO GLOBAL?

Actualmente, es una carne muy ligada al consumo dentro de España, pero pensamos que también es muy apreciada por otros países europeos del entorno mediterráneo y a largo plazo, por países musulmanes del norte de África, que aunque hoy demandan un cordero de mayor peso, podría haber nichos de mercado para corderos más ligeros como el Cordero Manchego.

UNO DE LOS PROPÓSITOS HA SIDO, PRECISAMENTE SU INCLUSIÓN EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

Efectivamente, la carne de IGP Cordero Manchego encaja perfectamente en la dieta mediterránea. Por supuesto que la frecuencia de su consumo debe estar en la base de la pirámide, porque es una carne roja, pero con un consumo quincenal, sería perfectamente saludable.

Además, se han realizado estudios sobre la salubridad de la carne, para contrarrestar la creencia (basada en estudios de los años 70) de que es una carne insana, de alto contenido graso y ácidos grasos poli-insaturados, y se ha demostrado que aunque tiene grasa, ésta no es tan elevada como se creía, y que además hay un porcentaje muy interesante de Omega-3 y un equilibrio de ácidos grasos saturados e insaturados.

"Se ha demostrado en estudios que la carne de cordero manchego tiene un porcentaje muy interesante de Omega-3"

En La Mancha, ideal para la ganadería ovina

Con una altura superior a los 500 metros por encima del nivel del mar, y un clima Mediterráneo de interior, con apenas 450 mm anuales, La Mancha presenta precisamente un espacio idóneo para la estabulación y pastoreo de ganado ovino, históricamente compatible con la agricultura de secano.

Así se explica que esté *"encontrada en un medio especial de extensas planicies cultivadas en su mayor parte, con fuente alimentaria suficiente, pero poco densa y dispersa, que demanda un organismo de fácil desplazamiento, capaz de recogerla sin fatiga y transformarla con facilidad; así motivó la formación de un fenotipo in novo, de líneas alargadas, altas extremidades y aspecto andariego, que por posterior selección logró especializarse y poseer dinteles productivos interesantes."*

Desde finales del siglo XV y más aún en los siglos posteriores, la ganadería ovina mantuvo incluso una posición de ciertos privilegios reales, gracias a la mesta y su protección por parte de la corona.

"El cordero manchego con frecuencia moderada encaja perfectamente en la Dieta Mediterránea"

La Mancha y Castilla en general reflejan la caracterización de la raza manchega. Tanto es así, que ya en el capítulo XVIII de la Primera parte del Quijote, se narra la cómica y desdichada ventura del hidalgo caballero en la llanura manchega: *"Dióle voces Sancho, diciéndole: Vuélvase vuestra merced, señor don Quijote, que voto a Dios que son carneros y ovejas las que va a embestir. Vuélvase, ¡desdichado del padre que me engendró! ¿Qué locura es esta? Mire que no hay gigante ni caballero alguno, ni gatos, ni armas, ni escudos partidos ni enteros"*

Su contexto cultural es innegable en la asociación a la Dieta Mediterránea, ocupando la cúspide de la pirámide cuando es consumida en términos de moderación.

El recetario popular sobre el cordero manchego es rico y variado, como sugerentes son las diferentes maneras de disfrutarlo junto a una copa de vino DO La Mancha.

CORDERO LECHAL CONFITADO SOBRE AJOS

Este cordero confitado sobre ajos reúne todos los ingredientes de la despensa manchega, teniendo en su base uno de los ingredientes más genuinamente manchegos, especialmente de la provincia conquense. El ajo (morado) de Las Pedroñeras hunde sus raíces en su cultivo oriental. Ya en la antigüedad se recomendaba su consumo al que se le atribuían todo tipo de propiedades, virtudes y fines terapéuticos.



Chuletillas crudas Imagen cedida por IGP Cordero manchego



Cordero lechal confitado sobre ajos. IGP Cordero manchego

Ingredientes

- 1 kg de costillar de cordero manchego
- 4 dientes de ajo morado de Las Pedroñeras
- 1 ramita de romero
- 1 litro de aceite de oliva virgen extra

Maridaje

El placer será redondo si acompañamos la receta con un vino DO La Mancha.

Por su condición calórica, el cordero suele encontrar su mejor armonía al calor de un trago de tinto.

En la línea clásica, optaremos por un tinto tempranillo, variedad reina en el viñedo español.

La contundencia grasa del cordero manchego nos reclama un vino de paso por madera.

Si aún se prefiere la fruta (mejor un tinto roble), aunque lo más habitual es acompañarlo con un crianza, reserva o incluso gran reserva.

Si optamos por tendencias exógenas, la estructura tánica de un syrah DO La Mancha de leve paso por madera también llevará al placer del paladar en los comensales.

Preparación

- Trocear el costillar para cuatro personas, colocar sobre bandeja y calentar el horno a unos 80° C.
- Una vez que haya cogido temperatura se coloca la bandeja cubriendo la carne de cordero manchego con una película de aceite de oliva junto a los ajos y el romero para que todo quede confitado.
- Una vez confitada, se escurre el aceite antes de su emplatao, para evitar una textura demasiada grasa.
- Servir con decoración al gusto estético en los ajos.
- Tiempo de preparación: 4-5 horas.
- Dificultad: Media.

Servicio Ideal

Copa de burdeos

Temperatura: 14 °C (atemperado con los minutos).

Para vinos con crianza: servir preferentemente en decantador (o descorchado con 25-20 minutos de antelación).

Ecoturismo en Ruidera: mucho más que baño y playa

Descubrimos los tesoros del Parque Natural de las lagunas de Ruidera, ubicado entre las provincias de Ciudad Real y Albacete, hoy uno de los mayores reclamos turísticos de Castilla La Mancha.

Es una de la citas del genio del pincel surrealista de Figueras más recurridas entre los enófilos. Luce en numerosas vinotecas, bares y diferentes rincones que buscan un toque de mesura al placer de la cata. Decía Salvador Dalí, a propósito del vino que aquel *“que sabe degustar no bebe demasiado vino, pero disfruta sus suaves secretos”*.

Al contrario de sus pulsiones díscolas en la pintura, Dalí ya tenía claro que el vino exige un respeto y una templanza para descifrar su lenguaje, sus códigos secretos.

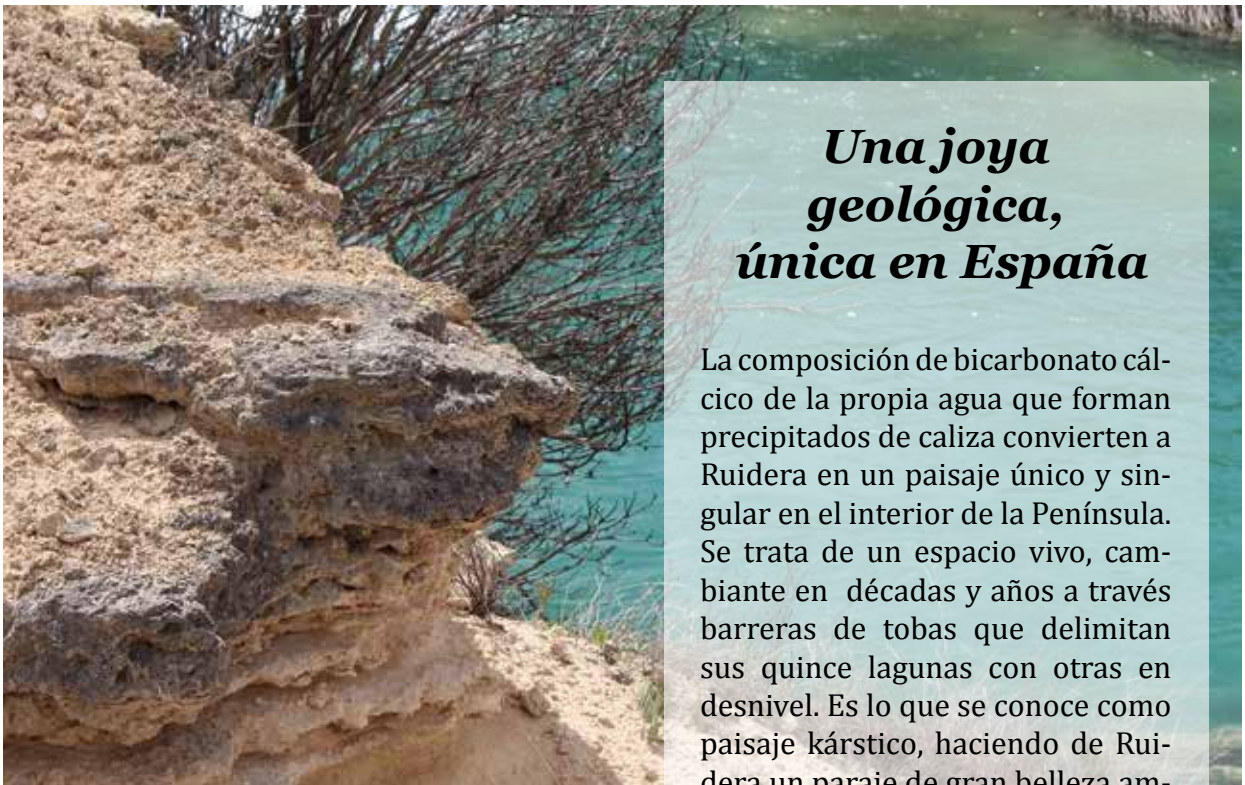
Sucede lo mismo con Ruidera y el encanto jovial que ofrece su mirada al visitante primerizo; atónito en su retina, embriagado de luz, estímulos vitales y agua, un reflejo azul turquesa como bálsamo irresistible de baño con que afrontar la severa canícula del estío manchego.

Degustar Ruidera y sus lagunas, no precisa de avalancha, muchedumbre y atropello. Por eso, reducir solo a sus orillas a un reclamo fácil de verano es confundir el exceso y abuso con el sosiego de una copa de vino, consumida despacio, sin prisa y desaliento.



RUIDERA, ECOTURISMO OASIS EN LA MANCHA





Una joya geológica, única en España

La composición de bicarbonato cálcico de la propia agua que forman precipitados de caliza convierten a Ruidera en un paisaje único y singular en el interior de la Península. Se trata de un espacio vivo, cambiante en décadas y años a través barreras de tobos que delimitan sus quince lagunas con otras en desnivel. Es lo que se conoce como paisaje kárstico, haciendo de Ruidera un paraje de gran belleza ambiental. *“Solamente Plivic en Croacia tiene esa singularidad”* insisten desde las autoridades del Parque Natural, donde no se cansan en reiterar la importancia de cuidar un espacio vulnerable y muy sensible. Se trata, insisten, de un delicado ecosistema que recibe cada verano miles de visitas, algunas de las cuales, sin respeto ni conciencia que pueden acabar con este entorno.

Rompiendo la estacionalidad para “degustar los secretos de Ruidera”

En términos de apuesta económica, es innegable su aportación veraniega a los municipios de la zona. Hasta 13.000 visitas pueden acudir al Parque en los fines de semana de mayor afluencia estival.

Porque Ruidera es todo eso y mucho más. Es paisaje, es viento que corona las copas de su flora mediterránea. Es tierra y es vida, dentro y fuera de sus aguas. Es camino y senda. Es aroma y olor, en el tomillo, romero, pino e hinojo que desprenden sus orillas. Es sonido, en el canto de regalo ornitológico para el que sabe escuchar sus voces.

Pero la clave para “degustar Ruidera y sus suaves secretos” es hacerlo fuera de los meses centrales del verano. Como ya nos dijo el director del parque, José Antonio Pizarro *“para el verdadero ecoturista otoño y primavera son las dos estaciones idóneas”*.



Ruidera no es solo una playa interior

Es el mensaje que poco a poco ha ido calando en los visitantes, sobre todo en aquellos turistas que buscan disfrutar de los espacios ambientales en la virginidad de sus espacios. Senderismo, ornitología, rutas guiadas, kayak, submarinismo, ciclismo BTT son algunas de las opciones que han hecho reinventarse a Ruidera como reclamo de turismo activo, sostenible y anual, más allá de la oferta recreativa estacional.

Para aquellos que quieran reponer fuerzas, el placer de la buena mesa está asegurado.

Tanto en Ruidera como en Ossa de Montiel, la oferta es variada donde poder disfrutar de sus platos de caza menor, asados o carnes a la brasa y quesos en armonía con los tintos de La Mancha.

No muy lejos del parque, incluso se pueden ver los viñedos de variedades tintas como la tempranillo, merlot o syrah, y algunas bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha.

Información, contacto y visitas

<http://www.lagunasderuidera.net>
www.ruideraactiva.com
www.citlagunasderuidera.com
<http://www.albacetebirding.com>
<http://www.turismocastillalamancha.es>



Obligada visita en Ruidera

El Hundimiento: es un salto de agua de unos 15 metros provocado por el corrimiento o fractura de las tierras tras una potente avenida de agua y la erosión continuada de la caliza. Los testimonios de los lugareños lo cuentan con asombro en las crónicas relatándose el suceso en 1545; aunque no sería hasta las relaciones topográficas de Felipe II en 1575 cuando se diera constancia al fenómeno en las términos municipales de las vecinas Alhambra y Argamasilla de Alba: *“sucedió un hundimiento en el heredamiento de Ruidera a causa de que reventó una laguna por la grande avenida y muchedumbre de aguas que sobrevino; la cual rompió y arrancó los molinos que a la sazón Su Majestad tenía en el dicho heredamiento, y un grandísimo cerro y peñascos, e hizo un espantable hundimiento que hoy día está de presente y se vieron en grande peligro los que a la sazón residían en el dicho heredamiento”*.

La Cueva de Montesinos: esta cavidad subterránea responde a la particularidad caliza de todo el parque. Se han documentado vestigios de actividad humana en tiempos remotos e incluso fragmentos cerámicos en la zona, datados del Alto Imperio romano. Su mítica popularidad reside en ser escenario de uno de los pasajes más conocidos en las aventuras del ingenioso hidalgo Don Quijote de La Mancha. Miguel de Cervantes situó en las profundidades de esta cueva el más famoso encantamiento de la historia de la literatura, convirtiendo a distintos personajes literarios – la dama Ruidera y sus hijas – en río y lagunas. El propio Montesinos dijo a Don Quijote: *«Ven conmigo, señor clarísimo que te quiero mostrar las maravillas que este transparente alcázar solapa. De quien soy alcalde y guarda mayor perpetuo, porque soy el mismo Montesinos de quien la cueva toma nombre»*.

DESCANSO Y REPOSO DEL VIAJERO

ALOJAMIENTO

Brocal, sueño y ventura en la Casa de la Torre

En parada y reposo tras los pasos del Hidalgo Caballero, visitamos la hospedería rural dedicada a Cervantes en El Toboso Sobria, adusta y castellana, en una seca y gélida mañana invernal, nos recibe la Casa de la Torre.

De formas sencillas y solariegas, mimetizadas en el entorno limpio de una villa, por la que discurren viajeros y quimeras, ideales eternos y referencias comunes a la más universal de las novelas.

Quien acude en la visita de El Toboso es sabedor de los encantos de lisonja cervantina escondidos en cada rincón de sus coquetas calles, impolutas en el paso del tiempo. Certera y real, y la vez imaginaria, la cuna de la musa del Quijote esconde aquellos secretos y bellezas que uno mismo quiera imaginar (descifrar), soñando (y buscando) a su propia Dulcinea.

Quien traspasa el umbral de la Casa de la Torre lo hace para seducir sus sentidos, y quizás, sucumbir a la misma demencia febril, literaria y soñadora, que Alonso Quijano.

De hecho, tras cruzar las primeras estancias



Patio exterior de la Casa de la Torre



Fachada actual de la Casa de la Torre

la mirada se posa en un lugar que, hechiza y contagia, al punto, ecorazón viajero. Es el despacho de Don Quijote. Aquellos mismos legajos, novelas y manuscritos que secan el seso y nublaran el juicio de aquel noble hidalgo *“de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor”*, hoy arrancan la empatía peregrina sin distinción de patria, sexo, patria y cultura.

Se accede a través de un pequeño zaguán, convertido en mesa de tasca y vino. Habilitado para dar descanso en el viajero que quiera reposar la jornada al calor de una copa de vino manchego. *“De hecho, lo hemos preparado así para ser esencia y parte de la nueva Ruta del vino de La Mancha”*, según subraya, Rachele Lo Piano.

Su acento transalpino delata su origen. Colabora, con Isabel, el ama de la Casa de la Torre, en *Viajar con Cervantes*, un proyecto cultural europeo que trasciende la oferta turística, para convertirse en una *“oferta cultural inédita, pensada para ofrecer a los viajeros los lugares europeos vinculados a la vida y obra del genio de la literatura española”*.

Así lo explica con vitalidad contagiosa Rachel. Grácil y alegre se mueve con naturalidad entre las estancias de la casa. Con la misma fluidez latina de inspiración en los siglos XVI y XVII, donde Italia, Castilla y Flandes caminaron de la mano como focos creadores con brillo y luz propia.

Rachele e Isabel cristalizan



Cueva interior, antigua despensa

desde Roma y El Toboso, respectivamente, la vinculación artística de Cervantes y su contexto. Como lo fuera Dulcinea en el alma de su noble caballero, La Casa de la Torre quiere ser lanzadera del proyecto.

El Quijote comprende muchas lecturas. Novela de caballerías; aguda y mordaz sátira social, o incluso, como ya desvelan, sus primeras líneas, un recetario popular de la cocina castellana: *“Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”*.

El Quijote es también un verdadero tratado psicoló-

gico en la dualidad eterna de sus personajes (Sancho-Quixote) y sobre todo, *“es un divertido libre de viajes”*, asevera trivial, Isabel Fernández, ama de la Casa de la Torre.

El mismo periplo que uno mismo puede realizar cuando atraviesa sus aposentos temáticos. Ampliada sucesivamente y con una capacidad real para dar lecho y cobijo a 22 personas, la Casa de la Torre comprende habitaciones bautizadas con nombres alusivos a Cervantes y su obra. Así, el viajero puede descansar en la estancia de Rinconete y cortadillo, El Licenciado vidriera, La Española inglesa, o La Gran Sultana, ésta última, con un toque oriental y exótico, de claras reminiscencias berberiscas.



Habitación individual del Licenciado vidriera





Historia de La Casa de la Torre

En origen, se trata de una vivienda que conserva parte de la estructura original del siglo XVI. Como describe Antonio Aradillas en su web, el nombre de la Casa de la Torre, *“responde al pozo público que comparte con el de la Cañada Real y del Camino de la Seda de Toledo a Murcia, así como al hecho de que la profundidad del mismo pozo es idéntica a la altura de la torre de la Iglesia con la que ‘dieron’ o ‘toparon’ Don Quijote y Sancho en la neblinosa y mágica noche del frustrado encuentro a la búsqueda de la inverosímil casa-palacio encantado de la Señora Dulcinea”*.

En los avatares convulsos de una sociedad rural, condenada al ostracismo social en la pervivencia de las viejas estructuras del Antiguo Régimen, durante gran parte del siglo XIX, hay ya constancia documental de la Casa de la Torre, que aparece inscrita en unas escrituras de partición en los herederos de Isidoro Arias, a la sazón, presbítero de El Toboso, fallecido concretamente en 1844.



Salones de estar

Sería su sobrina, Dolores Arias, heredera de la mitad del patrimonio, quien vendería la casa a Diego Fernández - Fontecha Nieto, vecino de La Roda, que se instaló en El Toboso, allá por el año 1890. Su apellido está hoy ligado al nacimiento de uno de los concesionario de coches con más arraigo en la vecina Quintanar de la Orden.

A la par que contraría nupcias con Ángeles de Diego Labrador, vecina de El Toboso, decidió emprender un negocio vitivinícola in crescendo por aquel entonces, construyendo una bodega sobre el solar, dedicado anteriormente labores de ganado ovino.

Lamentablemente, murió durante la Guerra Civil pasando, *“en 1944 a ser comprada por un matrimonio de El Toboso muy popular por ser gente de negocios que la vendieron en el 1948 a Elvira Manzanares. Esta familia derribo la bodega construyendo otra mayor que ha tenido actividad hasta el año 1993.”*

En el año 1995, dividida ya la estructura, una constructora compro la parte de la bodega y el resto de la finca donde estaba la construcción de la mitad de la vivienda del siglo XVI. La otra parte fue a parar a manos de Isabel Fernández, actual regente quien poco a poco fue restaurándola.

Como explica, *“en la zona donde estaban las cámaras y atrojo se construyeron las primeras seis habitaciones*

para el hospedaje, con las que inauguramos la Hospedería el día 30 de octubre del año 1996.”, siendo la primera hospedería rural en La Mancha.

A lo largo de los siguientes de los siguientes años fuimos construyendo en el solar otras dependencias y más habitaciones hasta las 22 plazas con la que cuenta la Hospedería.

Y como el vino, la casa habla con el tiempo, repleta de anécdotas y recuerdos.



Casa del pozo de la torre 1890



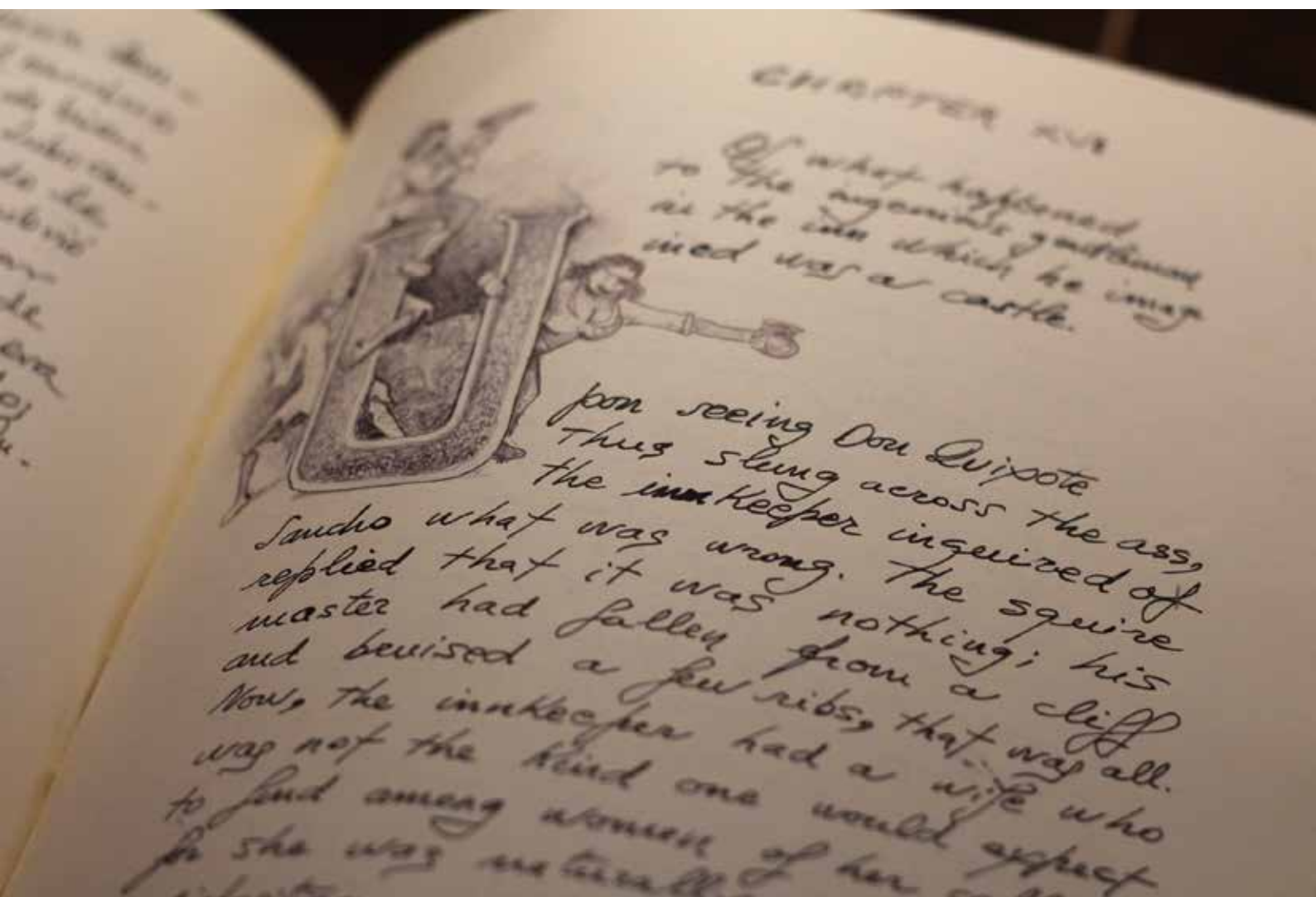
Vieja fachada de la Casa de la Torre

Isabel Fernández: ama de la Casa de la Torre

“El Quijote es un libro de viajes”



Rachele Lo Piano (izquierda) e Isabel Fernández (derecha) brindan con un tinto



Detalle del Quijote poliglota

El Quijote en sus entrañas

Isabel es ferviente cervantina. Enamorada de su obra ha vertido sobre la Casa de la Torre las inquietudes por una novela que desde que se publicara, en su primera parte, en 1605, se ha convertido en uno de los libros más editados de la historia.

Su contribución ha estado en una *“edición manuscrita del Quijote, realizada por los amigos del Hidalgo en todo el mundo. La edición reúne capítulos copiados en 45 Lenguas y Dialectos”*.

***“Detente caminante en este hito de La Mancha,
que es la Casa de La Torre.
Brocal de duende y cultura de
Un Toboso que es elocuente”***

VINO Y MUSICA

LA BEATLEMANIA



*Junto a la numerosa discografía
recopilada de los Beatles*

ANTONIO PANADERO

**“LOS BEATLES SON
COMO EL BUEN VINO;
CADA VEZ
SUENAN MEJOR”**

***Maridaje de vino y música con el grupo
legendario de Liverpool***

El manchego Antonio Panadero publica *El color de los sueños* (Editorial Milenio), una biografía referencial (1.000 páginas) que ahonda en la trayectoria vital del mítico grupo inglés. Oriundo de Miguel Esteban, aunque nacido en Alcazar de San Juan, ya trabaja en la segunda entrega aceptando el reto de maridar cinco vinos de La Mancha con las canciones más emblemáticas de los Beattles.



Escultura del cuarteto en una calle de Liverpool

¿QUÉ PROPONE ESTE LIBRO QUE NO SE HAYA ESCRITO YA SOBRE ESTE GRUPO DE LIVERPOOL?

Es difícil contar algo nuevo sobre Los Beatles, el grupo sobre el que más se ha escrito hasta la fecha. Yo he tratado de abarcar toda su obra y su vida porque no se entiende una cosa sin la otra. He querido hacerlo de un modo equilibrado, objetivo... explicando cada una de sus canciones -oficiales e inéditas- y situando al oyente en el contexto histórico de las mismas.

¿SERVIRÁ PARA SACIAR LA SED DE LOS BEATLEMANÍACOS O ABRIRÁ NUEVAS PUERTAS A LOS NEÓFITOS?

Espero satisfacer a ambos segmentos. Seguro que los beatlemaníacos encontrarán detalles desconocidos de su banda favorita y redescubrirán sus canciones. Y en cuanto a los que se están iniciando en el universo de Los Beatles, espero que se enganchen a la historia y sean

entonces conscientes de lo importante que John, Paul, George y Ringo fueron -y son- para entender el devenir cultural y artístico de nuestra época. Mi intención era escribir la biografía de Los Beatles como si el lector no tuviera la menor idea de quiénes eran o de lo que hicieron.

¿CÓMO SURGIÓ LA IDEA?

Me limité a unir mis dos pasiones. Me gusta escribir y me gustan Los Beatles. Y, después de leer más de cien libros sobre ellos o recopilar durante años artículos, noticias o entrevistas, decidí escribir mi propio libro, aquél que me hubiera gustado leer y que resultara honesto y veraz. El objetivo inicial era escribir sobre Lennon y McCartney tras la separación de Los Beatles... sus encuentros y desencuentros, los discos que grabaron entonces... se trataría de una biografía paralela de ambos y la historia concluiría con el asesinato de Lennon, en 1980. Pero después descubrí que tenía que contar la historia desde el

principio... Y *"Beatles: el color de los sueños"* concluye el día que McCartney anuncia su marcha del grupo.

¿QUÉ LE HA RESULTADO MÁS COMPLICADO DE TODO EL PROYECTO?

Lo más difícil fue discernir la leyenda de la realidad. Y, a veces, un mismo hecho era relatado por testigos fidedignos de forma distinta o confusa. ¿Cómo era posible acceder a lo que había sucedido de verdad? Tuve que acudir a más fuentes y mostrar las distintas versiones de los hechos para que el lector decidiera cual era la más creíble. Y después están las canciones, el gran legado del grupo al margen de su influencia social. Si aún hablamos de Los Beatles es por sus canciones. Son insuperables porque están muy bien construidas. Resultan complejas y simples al mismo tiempo. Además, Los Beatles son como el buen vino; cada vez suenan mejor. Intenté explicar y describir aquellas canciones como si el lector fuera sordo. ¿Se puede explicar a una persona que no puede oír cómo suena *"Yesterday"*?

¿PAUL MCCARTNEY O JOHN LENNON?

Los dos eran compositores muy diferentes. Eran como la cara de una misma moneda y su trabajo en equipo les hacía mejores porque se estimulaban e incentivaban mutuamente. Es cierto que Lennon es, hoy en día, el producto de una mitificación desmesurada tras su asesinato. De pronto, era el genio inmaculado de Los Beatles, su motor, su cerebro

... Se convirtió en el miembro del grupo más vanguardista y moderno, en un visionario, en un mártir de la paz y un activista político con ideales universales. Y esta supremacía irreal acabó desprestigiando la labor de McCartney en Los Beatles de un modo totalmente injusto. Para mí, McCartney es el gran genio musical de Los Beatles: compositor, productor, multinstrumentista, arreglista, director... Su trabajo le sigue obsesionando... Y era el gran vanguardista del grupo, el más cultivado e intelectual, pese a que a Lennon se le intentó catalogar erróneamente de ese modo. Lennon era más salvaje, anárquico e impulsivo, pero tenía una gran imaginación, muchos recursos y carecía de límites a la hora de concebir sus canciones. Creo que



El bajo, instrumento fetiche tocado por Paul McCartney



Imagen de Theo Rivierenlaan en www.pixabay.com



los dos se necesitaban mutuamente y el equilibrio de sus personalidades fue lo que determinó el espectacular éxito de Los Beatles. Por separado se descubrió el pastel. McCartney resultó más accesible y apto para todos los públicos y tímpanos. Sabía siempre lo que querían sus fans y supo empezar de cero, fundando un nuevo grupo y tocando allí dónde se le permitiera. Lennon, por su parte, era más introspectivo y subjetivo y, sin mucha suerte, trató de conciliar sus ideales políticos y artísticos con audiencias multimillonarias. Salvo al final de su vida, cuando adoptó un estilo parecido al de McCartney y empezó a componer sobre el amor marital y la familia. En fin... no es necesario elegir... porque podemos tener a los dos.



Gafas de sol, concepto icónico asociado a John Lennon

¿CÓMO EXPLICAS A UN CHAVAL LO QUE FUERON LOS BEATLES?

Le preguntaría qué grupos de música pop o rock escucha... y luego le explicaría cómo y porqué Los Beatles fueron esenciales para que ese grupo que tanto le entusiasma existiera. La influencia musical de Los Beatles es incuestionable. Todos los grupos de su generación se limitaron a orbitar alrededor de ellos y los que llegaron después tomaron buena nota. Los Beatles transformaron la industria del espectáculo y el pensamiento de su época. Cambiaron la manera de pensar, ofrecien-

do otras opciones y alternativas... Los Beatles fueron los 60, la década más importante del siglo XX en cuanto a manifestaciones artísticas, ideológicas y culturales. Sentaron cátedra. Probablemente a ese chaval le resulte ridículo que una simple banda de música pop, teniendo en cuenta el pobre panorama actual, ejerciera semejante influencia a tantos niveles. Pero eso no importa. Lo que de verdad importa son las canciones. Hace casi cincuenta años que Los Beatles dejaron de existir como grupo. Y aún hablamos de ellos, aún escribimos sobre ellos y aún disfrutamos de su música. Por algo será.

ES COMPLICADO, PERO ELIJA CINCO CANCIONES DE LOS BEATLES PARA CINCO ESTADOS DE ÁNIMO Y MARÍDELOS CON CINCO VINOS:

Un vino blanco joven: del mismo modo que un vino blanco joven no ha pasado demasiado tiempo en la bodega, Los Beatles no tenían ninguna experiencia en un estudio cuando grabaron su primera canción, en 1962, a las órdenes del productor George Martin -que, en aquellos días, desconfiaba de las aptitudes de Lennon y McCartney como compositores de éxito-. Titulada "Love Me Do", adolecía de cierto ama-

teurismo, pero resultaba fresca y atractiva y supuso el primer paso de su meteórica carrera. Compuesta por McCartney -aunque después Lennon le echaría una mano en la factura final-, "Love me Do" era insultantemente joven y original. Exactamente como eran Los Beatles en aquel periodo aún de aprendizaje.

Un vino Tinto Joven: si la obra de Los Beatles se caracteriza por algo, es porque el grupo supo imprimir un colorido inusual a sus canciones. De aquella época temprana basta seleccionar "I Want To Hold Your Hand", que, al igual que un vino tinto joven, ofertaba un sentimiento adolescente que abogaba por el divertimento absoluto. La alegría de vivir y estar enamorado es audible y palpable en esta canción de 1963, que supuso el primer número 1 de Los Beatles en Estados Unidos y significó un hito sin precedentes. Compuesta equitativamente por Lennon y McCartney, aquel éxito imprevisible abrió la puerta a otros grupos británicos. América, hasta entonces cuna del rock 'n' roll, capitulaba y cedía el testigo.

Un vino Gran Reserva: la comunión ideal entre Lennon y McCartney se tituló "A Day In The Life", canción extraordinaria que sirvió para cerrar un álbum extraordinario (Sgt. Pepper's Lonely Hearts Club Band, 1967). Sin duda, es el gran vino de la bodega, un reserva inapela-

"Cuando sea más mayor y haya perdido el pelo dentro de muchos años"

¿Aún me mandarás una tarjeta de San Valentín, Felicitaciones por mi cumpleaños o una botella de vino?"

**Paul McCartney,
"When I'm Sixty-Four",
1967**

ble que mejora con cada escucha. Sólo cinco años atrás, Los Beatles habían grabado "Love Me Do": bajo, guitarras y batería al servicio de un par de acordes y una letra prolija en clichés. "A Day In The Life", en cambio, es un poema surrealista, con la guerra, la muerte y las drogas correteando entre sus versos. Y todo aclimatado por una orquesta sinfónica que, según Lennon, suena "como el fin del mundo". *I'd love to turn you on.*

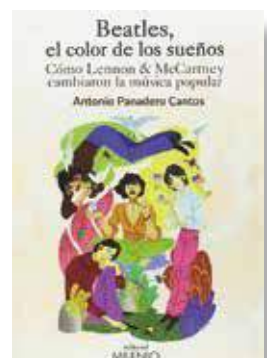
Un vino espumoso: un acontecimiento social, burbujas efervescentes y buena compañía. De todo ello disfrutaron Los Beatles cuando, el 25 de junio de 1967 interpretaron "All You Need Is Love" en el programa Our World. Aquellas imágenes -con el grupo desplegando el espíritu hippy junto a otros amigos como Mick Jagger, Eric Clapton o Keith Moon- fueron televisadas a todo el mundo en la que habría de ser la primera emisión vía satélite. Fue una fiesta sin precedentes: Los Beatles aparecían trasmutados en paladines del Amor -con mayúscula- y demostraban que los sueños podían ser posibles si se soñaban juntos. No hay nada que no pueda materializarse. Los Beatles se erigían como los mesiánicos portavoces de su generación.

Un vino dulce: Mosto (casi) puro. Una suerte de reggae blanquecino. Eso es "Ob-la-di Ob-la-da", una canción que McCartney se sacó de la chis-

tera sin apenas esfuerzo y que hizo las delicias de (muchos) de los compradores del White Album -disco que, en realidad, se titulaba simplemente The Beatles). Aquella canción de 1968 transmitía optimismo por doquier: un piano saltarín, unas congas, McCartney cantando sobre la vida cotidiana... y, sobre todo, una dosis de almíbar que compensaba con creces la acritud de otros temas incluidos en aquel doble álbum de inmaculada carátula. Muchos fans exigentes la vetaron entonces, pero "Ob-la-di Ob-la-da" siempre deja un buen sabor de boca



Estética inconfundible de los Beatles
Autor: skeeze@arwelt.com



Portada del libro escrito por
Antonio Panadero

HISTORIA DEL VINO

EL ILUSTRISIMO VINO DE CERVANTES



Ilustración de Estrella Cobo

Miguel de Cervantes Saavedra era un gran entendido en vinos, muestra de ello son las numerosas citas que de esta bebida encontramos en sus obras, además de varias de ellas en el Quijote, también habla del vino en El Coloquio de los Perros, cuando decía *«salta por el licor de Esquivias famoso a la par del de Ciudad Real, San Martín y Rivadavia»*.

En el *Licenciado Vidriera*, habla de los vinos de Esquivias y de Ciudad Real (que no sólo correspondían a los de la capital manchega, sino a numerosos pueblos que no tenían nombre propio de producción de excelencia, como ocurre hoy por ejemplo con la Denominación de Origen La Mancha), a los que incluye dentro de un amplio catálogo de vinos españoles e italianos del momento.

En el prólogo de la obra *Pericles y Sigismunda*, donde Cervantes menciona lo que en principio podría parecer una sátira burlona -de las que acostumbraban a utilizar numerosos autores del Siglo de Oro- refiriéndose a la localidad de Esquivias, citando que esa población era

conocida por sus «ilustres linajes e ilustrísimos vinos», pero no se quedaba muy lejos de la realidad ya que el vino de Esquivias estaba reservado para la casa real y la nobleza española. Existe una prueba documental que acredita que uno de los nobles que disfrutaba del vino de Esquivias fue el VII Duque de Medina Sidonia, que a la postre sería el que obtuvo la confianza de Felipe II para comandar la Grande y Felicísima Armada, que pretendió invadir Inglaterra.



«Vino Tinto» de Sergio Vidal Luna



Recreación holográfica de una cocina del siglo XVI. Casa del Hidalgo en Alcazar de San Juan

Cervantes, durante algunos momentos de su vida, ejerció una actividad mediante la cual gestionaba cuantiosas sumas de dinero. Uno de los cervantistas más

econocidos en la actualidad, José Manuel Lucía Megías, catedrático de Filología Románica de la Universidad Complutense de Madrid y actual Presidente de la Red de Ciudades Cervantinas, sostiene que pudo ser una especie de agente de negocios, actuando en representación de otra persona.

Luis Astrana Marín, prestigioso cervantista, en su extensa obra *Vida Ejemplar y heroica de Miguel de Cervantes Saavedra*, tomo IV, capítulo XLV, citaba: «*Vuelto Cervantes de Toledo a Esquivias, no hay noticia suya hasta el 25 de octubre de 1586, en que es padrino de bautismo, con su esposa, de un hijo de Simón Hernández sin duda amigo suyo, se dedicaba al negocio de vinos*» (así se deduce de una carta de pago, inédita que Simón Hernández, vecino de Esquivias, recibe en Valladolid de Juan Mondragón, tabernero, 824 reales en pago de 103 arrobas de vino blanco, documento de la Real Chancillería de Valladolid).

La presencia física de Cervantes en la Comarca del Quijote (El Toboso, Campo de Criptana, Tembleque, Puerto Lápice, Quintanar de la Orden y poblaciones limítrofes) no está acreditada documentalmente.

El Toboso es el lugar que más veces aparece citado en

el Quijote (concretamente 165 y formando parte del nombre de su inspiradora dama, Dulcinea del Toboso, otras 130 más). Teniendo en cuenta que este lugar en la época de Cervantes era famoso por su relación con el mundo del vino, concretamente por la fabricación de sus características tinajas, no parece descabellado que pudiera haberlo visitado Cervantes en algún viaje con su amigo Simón Hernández al objeto de adquirir alguna tinaja y por ello haber conocido de primerísima mano la localidad. ¿No podía ser esa la actividad comercial a la que se dedicó Cervantes actuando en representación de su amigo el mayorista de vinos, Simón Hernández?

Es esta una línea de investigación que podría llevar al hallazgo de documentos que pudieran existir, como por ejemplo contratos de ventas de tinajas fabricadas en El Toboso, dentro del los fondos del Archivo Histórico Provincial de Toledo (Protocolos Notariales El Toboso), quizás de contratos de ventas de vino en el Archivo General de la Fundación Casa Medina Sidonia de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), en los que pudiera aparecer Miguel de Cervantes, bien como representante o bien como testigo de alguna operación comercial. ¿Es esta una línea de investigación a desdeñar?



Detalle del patio en la Casa de Dulcinea de El Toboso



SOCIEDAD CERVANTINA
DE ALCÁZAR DE SAN JUAN

Alonso M Cobo

Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan

CINE Y VINO



**HUGO DE LA
RIVA**
Director

“El argumento de ‘Sancho’ gira en torno a la importancia de creer en uno mismo”

Aunque transmite tranquilidad y confianza en sí mismo, sus palabras denotan el cansancio al final de un largo camino.

Han sido meses de trabajo en edición y ahora el joven cineasta manchego afronta su sprint final en el lanzamiento de Sancho, un cortometraje que supone una interpretación original y diferente en los personajes de la inmortal novela cervantina.

Rodado el pasado año en Campo de Criptana, se distribuirá por festivales esta primavera. Como afirma Hugo de la Riva, es además *“su proyecto más ambicioso rodado hasta el momento.”*

UN SANCHO QUE “SUEÑA GIGANTES” Y PRETENDE QUITARSE SUS COMPLEJOS. ¿NO SE PERCIBE UNA CIERTA AUTOCRÍTICA AL CARÁCTER MANCHEGO?

De un modo muy contundente así es, pero no sólo afecta al carácter manchego, que sin duda lo llevamos sufriendo mucho tiempo sin saber muy bien el por qué, se trata de un mal por desgracia mucho más extendido. El argumento de «Sancho» gira en torno a la importancia de creer en uno mismo, por encima de cualquier condición o complejo, incluso cuando nada invita a hacerlo. Es un granito de arena en la lucha contra las creencias limitantes que nos detienen a diario en todos los aspectos de nuestra vida y en sintonía con ese refrán popular que dice; *«hace más el que quiere que el que puede»*

“TODOS LLEVAMOS UN HÉROE DENTRO”, ¿QUÉ CREE QUE NOS FALTA PARA DESCUBRIRLO?

Si hablamos del concepto más puro de héroe creo que es así, todos llevamos uno dentro. Pero casi siempre necesitamos de un catalizador externo, un incidente incitador que nos obligue a mirar dentro de nosotros y de manera traumática active ese interruptor que nunca ha sido tenido en cuenta. Nadie nos enseña a gestionar emociones, a entender los sentimientos, a perseguir nuestras metas y a creer en nosotros mismos. Y todo eso es algo importantísimo para entender y valorar nuestro lugar en el Mundo. Cervantes nos enseña que ese interruptor está ahí, que todos lo tenemos y se puede activar.



Claqueta de rodaje y vino DO La Mancha.
Foto de Alberto Martínez

¿CÓMO FUE EL RODAJE EN CAMPO DE CRIPTANA?

Poder rodar en los molinos de viento de Campo de Criptana, los mismos que aparecen en la novela, fue para nosotros todo un honor. Es innegable su potencial visual y para los actores, acostumbrados trabajar frente a cromas y trucos de posproducción, supuso un valor añadido a la hora de interpretar sus personajes de manera más auténtica. Rodar en exteriores siempre es complicado, más aún cuando hay que trabajar

con animales, así que todo lo que pudiese facilitar nuestro trabajo era esencial. En este sentido agradecemos la colaboración y total disposición del Ayuntamiento de la localidad, oficina de turismo, protección civil, así como negocios aledaños a los molinos y la participación de instituciones y organismos como Castilla La Mancha Media, CRDO La Mancha, Grupo Vidasol y Diputación de Ciudad Real, porque sin su participación no hubiese sido posible «Sancho».



Hugo de la Riva
revisa el guión durante el rodaje



JORGE CALVO, JAVIER COLL Y UN AMPLIO ELENCO DE PROFESIONALES EN SU EQUIPO. ¿ES SANCHO SU PROYECTO MÁS PROFESIONAL Y AMBICIOSO?

Sin lugar a duda. «Sancho» ha supuesto un nuevo peldaño de exigencias y dificultades, con el que además no cabía posibilidad de fallo. La responsabilidad y dedicación a cada parte del proceso han sido muy altas y agotadoras, muchos meses de trabajo detrás de cada plano. Pero desde el principio teníamos claro el objetivo y hoy estamos orgullosos y satisfechos del resultado. Detrás de la cámara ha habido un equipo excepcional de profesionales que se ha esforzado mucho por dar todo su potencial. Y delante tanto Jorge Calvo como Javier Coll y Mario Zorrilla han dado vida a unos personajes únicos, regalándonos maravillosas interpretaciones. Estoy convencido de que «Sancho» es el mejor cortometraje que he rodado hasta la fecha y me siento muy feliz por ello.

¿Y CÓMO CREE QUE SERÁ SU ACOGIDA EN FESTIVALES?

Los festivales siempre son un enorme misterio, del mismo modo que nunca se sabe cuál será la acogida entre los espectadores. En el arte no hay fórmulas cerradas e infalibles y eso es emocionante. Ahora que comienza la distribución y, de forma simbólica, el proyecto abandona el nido para caminar por su propio pie, nos mantenemos expectantes desde la tranquilidad de saber que hemos dado todo lo mejor que teníamos en cada fotograma. Así que ahora todo lo que venga formará parte del aprendizaje que nos regala el camino de esta aventura.

ACTUALIDAD, EVENTOS Y PROMOCIONES CUANDO 1000 NO SE EQUIVOCAN



1000 No se equivocan cumple 10 años

Ser catador por un día, disfrutando del placer de elegir a los mejores vinos de Castilla La Mancha y además hacerlo en un ambiente distendido junto a tus amistades.

La idea ha “enganchado” a los más entusiastas del vino convirtiéndose en una cita obligada para todos los winelovers de la comarca manchega. Se cumplen 10 años del Concurso de los vinos de la Tierra del Quijote, donde prima el aspecto lúdico y cultural del vino sobre otras cuestiones más técnicas de la cata.

¿POR QUÉ NO DEBES PERDERTE EL CONCURSO?

Encontramos, al menos, 5 razones para perderse un evento, en una jornada festiva, donde no hay duda de quién gana es el vino:

1. El tamaño sí importa

1000 NO SE EQUIVOCAN

Habituado a las grandes citas deportivas, con una acústica que envuelve como los viejos pabellones de los ochenta, el coqueto y entrañable Pabellón Antonio Díaz Miguel se ha convertido en los últimos años en la sala de catas más grande de España.

Sobre el parqué del Díaz Miguel el protagonista no es el balón sino el vino, con 1000 paladares dispuestos a evaluar la calidad de las muestras presentadas.

BUENA PARTICIPACIÓN DE BODEGAS

El resto de cifras acompañan en el que se ha denominado la mayor cata de España. El año pasado, en 2018, se descorcharon 2.000 botellas de unos 220 vinos de 80 bodegas de todas las denominaciones de origen de Castilla La Mancha y algunos pagos o vinos de la tierra.

2. Catas, conoces y aprendes

Catar es como entrenar. Requiere hábito y constancia. Por ello, aunque no deja de ser una práctica placentera para los sentidos, implica seguimiento y concentración.

La mejor manera de perder el miedo al vino es catando. Además, si lo haces con amigos, puedes intercambiar experiencias y sensaciones, y junto a un responsable de mesa, te guiará para adquirir maña en la pericia catadora.

3. Concurso, termómetro de tendencias

Para las bodegas o incluso el propio consumidor, conocer los vinos ganadores que han elegido 1000 personas es una referencia suficientemente clara para saber por dónde pueden ir las tendencias del público doméstico.

Un interés que puede ser también claro para los propios consumidores por saber si sus gustos coinciden o no con un público amplio.

4. La defensa de un producto base en la economía

DEFENSA DEL CULTIVO DE LA VID

Uno de los rasgos más llamativos está en la buena aceptación entre el público más joven. Con ello además, este concurso pone en valor la importancia cultural y por ende económica de un producto que sustenta a miles de familias directa e indirectamente en Castilla La Mancha.

ACERCAR EL VINO AL GRAN PÚBLICO

En modo autocrítica se ha señalado al exceso de esnobismo entre los profesionales del sector, convirtiendo al vino en algo demasiado sofisticado.

Este concurso permite desmitificar al vino, recuperando su naturalidad y placer en el consumo, siempre desde pautas moderadas.

5. Cita gastronómica

Durante unas horas, la cita convierte a Alcázar y su comarca en un foco transmisor de la cultura y tradiciones gastronómicas, como epicentro del turismo enológico.

Se ponen a disposición del visitante todos los recursos turísticos, además de una molienda tradicional en los molinos de viento.



Concurso, termómetro de tendencias

Cuenta atrás para el Festival de los Sentidos 2019

Del 14 al 16 de junio, a las puertas del temido verano manchego, el municipio manchego de La Roda volverá a concitar, con la solidez de grupos ya consolidados y el atractivo para el paladar de su gastronomía, las propuestas más refrescantes del panorama musical indie. Desgranamos las claves y detalles de cartel de Festival de los Sentidos que sigue creciendo consolidándose como la oferta musical de referencia en Castilla La Mancha.

Presentación en El Corte Inglés

Familiar, distendido y cercano. Así fue la presentación oficial de cartel de #Sentidos19 en el céntrico Corte Inglés de Callao, cuya sala de ámbito cultural, ubicada en la planta 7ª pronto se quedó pequeña para recibir a los devotos más incondicionales del Festival de los Sentidos.

Si el año pasado, fue el dicharachero presentador de 'Hoy empieza todo', Ángel Carmona, este año le llegó el turno a Julio Rodenas, periodista y conductor del programa de pop @Turbo3r3.

Julio Rodenas:

"La oferta gastronómica es algo que diferencia al festival"

Como maestro de ceremonias, Rodenas supo dirigir toda la atención hacia el Festival al que

considera *"modesto en proporciones pero consolidado en su propia identidad, como por ejemplo sus miguéritos, el verdadero acicate energético para pinchar música durante horas en La Roda"*, bromeó el joven periodista murciano.

Cartel Festival de los Sentidos 2019

La variedad de oferta vuelve a ser el punto atractivo del #Sentidos19 apostando por diferentes propuestas en directo.

DORIAN, REFERENCIA DEL AÑO

Los chicos de Barcelona, tras presentar con éxito su último trabajo Justicia Universal, se han convertido en una de las bandas mejor posicionadas en la escena musical española.

Liderados por el vocalista y guitarrista, Marc Gili han tenido su llave en las letras, inteligentes, de sello místico, y no exentas de cierto pesimismo existencial posmoderno, *"que interpelan directamente al oyente, poniendo el foco, a menudo, en las partes más espinosas del alma y la experiencia humanas"*

El otro rasgo peculiar está en su *"sonido personal a caballo entre la new wave y la electrónica"* que convierte en temas universales sus canciones como *'Cualquier otra parte'* o *'Los amigos que perdí'*, entre otros.

MISS CAFÉINA, NUEVO DISCO EN EL FESTIVAL DE LOS SENTIDOS 2019

Casi un secreto a voces, su presencia no restó entusiasmo al centenar de asistentes en la presentación del Corte Inglés este pasado 5 de febrero. Miss Caféina lanza en marzo Oh Long Johnson. Un nuevo disco muy esperado entre sus fans desde la publicación de Detroit en 2016. Los jóvenes de Miss Caféina reconocieron su cariño hacia el Festival de los Sentidos 2019, *"con un público donde siempre nos hemos sentido muy queridos"*. En este sentido, alabaron la iniciativa del Festival en entornos pequeños y rurales *"como catalizadores y motores de empleo"*, en palabras de Sergio Sastre, uno de sus integrantes.

Completan el programa otros señuelos de interés que tampoco decepcionarán al personal como los murcianos de Second, viejos conocidos de los escenarios manchegos, y también Rayden, fenómeno nacional en ventas en los últimos meses con su disco Sinónimo.



Miss Caféina en la presentación del Festival de los Sentidos

Vino y gastronomía en el Festival de los Sentidos 2019

Javier Alarcón, alma mater del Festival de los Sentidos 2019 admitió estar *“muy sorprendido por un festival que ya cumplido 12 años y sigue creciendo”*.

“Nuestro toque ha sido dotarlo de una personalidad diferente, familiar donde la hostelería también está comprometida con sus concursos gastronómicos”.

En este sentido, Alarcón admitió el crecimiento del Festival en paralelo a la proyección de la imagen y la marca de los vinos DO La Mancha: *“hemos crecido juntos de la mano y por ello no entendemos el Festival sin su presencia como colaborador”*.

De hecho, una edición más, algunas bodegas DO La Mancha y Consejo Regulador arroparán con su asistencia al evento, enfocando su promoción hacia el público más joven.

Según ha confirmado la edil de cultura y juventud, Lucía del Olmo, *“los hoteles de La Roda ya están al completo para esas fechas”*.



vinos DO La Mancha en el Festival de los Sentidos 2019

Zeporock en la cuna de la musa Dulcinea



Imagen de Zeporock en la edición de 2018

Del 14 al 16 de junio, el municipio manchego de El Toboso volverá a vibrar con las nuevas propuestas musicales de Zeporock.

“Hacer de un festival un punto de encuentro para gentes de todas las edades y condiciones, entender la música como un lenguaje universal e integrador, apoyar a las bandas emergentes y servirles de altavoz” promover una economía más justa a través del trabajo colaborativo .

Así se presenta Zeporock en la villa de la musa Dulcinea. Una localidad manchega que no precisa de presentación siendo una referencia internacional en la literatura.



Espectáculo de 'clowns' en el área infantil

Ahora, quiere convertirse en algo más que una experiencia festivalera de verano para situar al El Toboso en el epicentro cultural, social y *“colaborativo”*, con *“con todos los agentes de la escena local, perseguir la sostenibilidad y la cooperación, bailar Rock&Roll toda la noche hasta que salga el sol... como zeporr@s”*.

Un festival para todos los públicos

Con la vocación inherente de servir de trampolín a los nuevos grupos *“aún por descubrir”* Zeporock no quiere dejar a nadie excluido sirviendo como punto de encuentro para todos los públicos, en la idea de que *“existe un público ávido de nuevas propuestas musicales y festivales eclécticos aptos para todas las edades.”*

Ya en la edición de 2018, los vinos DO La Mancha estuvieron presentes y más de uno pudo disfrutar del siempre sugerente maridaje de vino y corcheas.



Batucada al anochecer en la plaza de El Toboso

FENAVÍN IN CRESCENDO

La Feria Nacional del Vino en Ciudad Real prepara su edición más ambiciosa en superficie y participación.

Suma y sigue de una feria bienal que no deja de crecer, edición tras edición. Dos años después, Ciudad Real volverá a convertirse en el mes de mayo, en la capital del vino en España concitando a las bodegas y Denominaciones de Origen más importantes del sector nacional.

Haciendo suyo la máxima del *"más difícil todavía"*, FENAVÍN 2019 volverá a superarse en cifras con un incremento del 10 % en espacio expositivo y la participación cercana a las 2.000 bodegas.

Se celebrará del 7 al 9 de mayo, esperando también superar el volumen de negocio y contactos con respecto a la edición anterior. FENAVÍN 2019 se desarrollará en un espacio superior a los 33.000 m² con la instalación y el crecimiento de más stands, que en total se dispondrán sobre 9 pabellones. Se pasará de las 1.800 a las 2.000 bodegas presentes en la FENAVÍN.



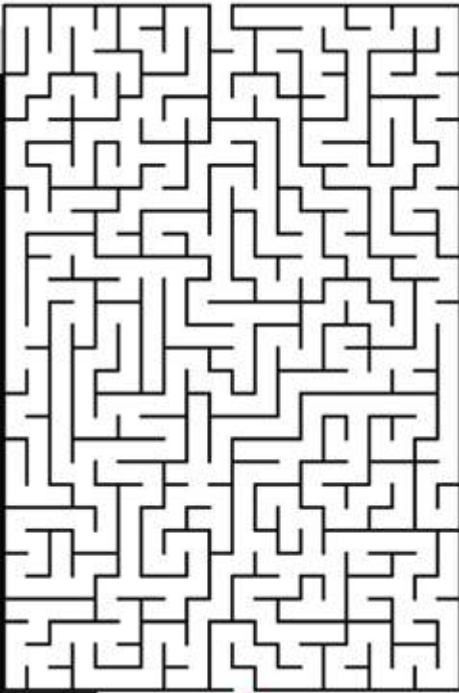
Desde la propia institución dinamizadora, como cree su Presidente, José Luis Caballero, están convencidos del impacto positivo en la economía provincial y autonómica *"con un retorno económico de 5 euros por cada uno de inversión"*.

No obstante, como remarca la propia entidad organizadora, la diputación provincial de Ciudad Real, se está trabajando en la remodelación del pabellón ferial de la capital ciudadaleña para ganar así en espacio y modernidad de cara al 2021.

Desde su primera edición, los vinos de La Mancha confiaron en las posibilidades de crecimiento del evento. Por ello, el Consejo Regulador, desde su compromiso con la promoción volverá a estar presente con un stand propio en FENAVÍN.



EL VINO FLUYE



CRUCIGRAMA

ROOG		TRO- LIEA	L	UNLA	TPN- LLEA		LCA TRRE- CAA	MEE	SRA
ULIG			U	RPECA					
			N	MLLAA					
RNO			A	UOD		SRE			
VTO- DAA	UNA		URNI					SRO	ROO
			SGA						
TROGA						SOE			
UIGA									
				TSROE					
SNLAA						ROA			

¿QUÉ 4 SON?

*Una vieja jorobada,
con un hijo enredador,
con muchas niñas bonitas
y un nieto predicador.*



7 DIFERENCIAS



11 BLANCAS +1

P	O	E	X	J	J	Y	Q	D	C	V	Y	E	W	E	E	
S	E	V	A	V	L	B	U	E	O	H	E	E	Y	F	O	H
T	A	D	Y	D	X	J	U	U	H	A	R	E	W	U	I	X
O	E	U	R	A	I	R	E	N	H	R	D	L	J	T	A	Y
R	P	M	V	O	F	M	T	H	G	D	E	X	Y	J	K	U
R	I	M	P	I	X	E	O	X	H	O	J	X	C	E	K	W
O	I	E	E	R	G	I	F	S	B	N	O	M	I	S	X	G
N	K	U	S	C	A	N	M	T	C	N	E	V	R	H	O	G
T	A	E	E	L	A	N	O	E	I	A	E	S	Z	F	P	Y
E	G	T	E	W	I	M	I	N	N	Y	T	J	A	U	E	Q
S	W	H	C	U	G	N	D	L	B	E	V	E	J	E	Q	B
M	A	C	A	B	E	O	G	J	L	L	Z	X	L	O	Y	D
W	E	E	P	C	X	W	I	E	Z	O	A	N	E	V	J	X
Y	Z	K	D	H	I	A	Q	R	I	J	E	N	O	A	Z	I
U	G	K	U	V	K	P	N	D	Y	G	A	I	C	I	P	V
E	A	G	K	Y	E	U	R	P	A	R	E	L	L	A	D	A
G	E	W	U	R	Z	T	R	A	M	I	N	E	R	X	H	N

consejo abierto

Estimado amigo,

Si quiere recibir de manera totalmente gratuita, nuestra revista CONSEJO ABIERTO para estar informado con toda la actualidad de los vinos DO La Mancha, puede usted suscribirse de las siguientes maneras:

1. Devolver esta carta franqueada, firmada y marcando que está de acuerdo con la información recibida y autorizando el tratamiento de sus datos con las finalidades indicadas. Los datos son:

Nombre:	<input type="text"/>	Apellidos:	<input type="text"/>
Dirección:	<input type="text"/>	Población:	<input type="text"/>
Provincia:	<input type="text"/>	Email:	<input type="text"/>
Edad*:	<input type="text"/>	Tfno.*:	<input type="text"/>
Empresa:	<input type="text"/>		

* Campos no obligatorios.

- Sí, estoy de acuerdo con el tratamiento de mis datos para recibir la revista por correo postal o electrónico e información promocional.

2. Accediendo al siguiente enlace en internet:

<http://lamanchawines.com/suscribete>

para dar su conformidad y seguir recibiendo Consejo Abierto e información promocional, eventos y la participación en sorteos y regalos promocionales.

En caso de que usted autorice este tratamiento, sus datos serán conservados mientras perdure la relación y siga su interés en recibir nuestras comunicaciones. En caso contrario sus datos serán eliminados de nuestra base de datos y no recibirá la revista en el futuro.

Podrá revocar su consentimiento en cualquier momento en la dirección:
lopd@lamanchawines.com

En conformidad, firmo la presente en _____ a ____ / ____ / ____.

Firma:



CONECTA

TRANSFORMANDO LA MANERA
DE HACER LAS COSAS

Conoce nuestras apps y servicios para tu móvil. Haz que tu día a día sea más fácil



ruralvía móvil



ruralvía pay



ruralvía report



ruralvía mi negocio



GlobalCampo



Apple Pay

Descárgatelas y dedícate a lo que de verdad importa

Más información en

conecta.globalcaja.es



CUIDAMOS TU *Cuidamos de ti*

PAC
2019



Confíanos la Tramitación de la
PAC y llévate esta **BOLSA NEVERA**

Hasta fin de existencias (40.000 unidades)



GLOBALCAMPO

Descarga la App **GRATIS** en



Te anticipamos el importe de la PAC*
Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas

* La concesión está supeditada al estudio y aprobación por Globalcaja

“Desde Siempre especialistas en productos y Servicios de Banca Rural”



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

comprometidos con tu futuro