



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 103 / Mayo 2019

**Brotos
de vida**
esperanza
de nueva
añada

**Los vinos
ganadores del
XXXII Concurso
a la Calidad**



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN MEDIANAS CÁRREGA

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

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



Ventajas:

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

Para cualquier consulta visite www.parcitank.com o envíe un email a parcitank@parcitank.com

El Origen del VINO

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Unión Europea
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
España incluye al su territorio

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Facebook: @vinodelamancha
Twitter: @vinodelamancha
Instagram: @vinodelamancha
YouTube: youtube.com/vinodelamancha
Pinterest: es.pinterest.com/vinodelamancha/

WWW.LAMANCHAWINES.COM



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

José Ramón Luna de la Ossa

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

<i>Editorial</i>	2
<i>Concurso XXXII Concurso a la calidad de los vinos embotellados</i>	3
<i>Cervanvino de La Mancha</i>	13
<i>El viñedo frente a la despoblación en La Mancha</i>	17
<i>Comercialización de embotellados</i>	25
<i>La Mancha Excelente en Madrid</i>	29

Internacional

<i>Intensa Promoción europea</i>	33
<i>El potencial de crecimiento en el país azteca</i>	43
<i>La fidelización de mercado en el continente asiático.</i>	45

Noticias

<i>Cuando 1.000 no se equivocan</i>	53
<i>Buscando al público gourmet</i>	55
<i>En la despensa y los Sabores del Quijote</i>	55
<i>El arte de la poda en vaso</i>	56
<i>Concursos de sumilleres de Castilla La Mancha</i>	6
<i>Los mejores vinos de Cuenca</i>	57
<i>Premios Airén por el mundo</i>	59
<i>Captando al público joven en la Universidad</i>	60
<i>Publireportaje Agroseguro</i>	63

Vino y cultura

<i>Recordando a García Pavón en su Centenario</i>	65
<i>Las recetas de Plinio</i>	69





El Origen del Vino

Editorial

Primero verde, después vid(a)

Avanza inexorable el calendario cuando apenas nuestra retina, en un pretérito suspiro, rememora aquel brindis de buenos deseos que hiciéramos a comienzos de nuevo año. Un ciclo biológico que ahora inicia en la vid en esta primavera de 2019.

En semanas, la vid experimenta una sustancial transformación, saliendo de su invernal letargo para regalar al viajero postales de increíble plasticidad. La Mancha se degusta a trago largo, con paciencia y mesura, como extensos son sus paisajes que se pierden en lontananza.

Pero si hay un momento de inusual belleza en La Mancha es precisamente su primavera, donde las lluvias son acogidas con festejo, los días son longevos y el sol aún no abrasa.

Motivos no faltan para la esperanza en estos meses cuya primavera ha llegado generosa en lluvias. A tiempo y en mesura son vida que alimenta las buenas expectativas de una próxima añada.

Su hermana anterior, la añada de 2018 dejó el listón alto en DO La Mancha siendo calificada como 'Muy Buena'. Ya redondos en botella, es ahora el momento de disfrutar en su plenitud a estos vinos, cuyos premios a la Calidad Embotellada, fueron por cierto entregados recientemente.

Muchos de estos vinos ya se han dado conocer en el exterior con una capacidad cosmopolita, sutil y polifacética, capaz de agradar al consumidor global. Los vinos de La Mancha se desperezaron en Francia, para después pasar por México, Suiza y después, sin renunciar al mercado alemán en Prowein, cerraron su periplo en tierras asiáticas, donde se abre un interesante abanico con potencial de consumo futuro en Extremo Oriente.

Afrontamos, prácticamente en el ecuador del año, la nueva edición de FENAVÍN. La feria del vino más relevante en el sector nacional que sigue creciendo en Ciudad Real. Desde sus inicios, el compromiso ha sido fiel para los vinos de La Mancha, anfitriones que acuden bienalmente como aquel paisano que nunca falla en las citas festivas de su pueblo, a sabiendas que no debe faltar, en una responsabilidad casi moral.

A las puertas del verano, casi podríamos decir, es momento también para tomar impulso, con perspectiva, sabiendo que de momento, aún queda trecho por delante, pero caminamos en la buena senda. Así, si el año pasado se habían embotellado (0,75 cl) con DO La Mancha unas 19.547.593 botellas, en las mismas fechas de este 2019, las cifras apuntan en positivo, con unas 24.265.680 botellas.

Son solo indicios, como aquellas yemas que desborran, como aquella floración que se abre en carne leñosa en las llanuras de La Mancha.



Los mejores vinos DO La Mancha en calidad

El Consejo Regulador entrega sus XXXII Premios a la Calidad de los vinos embotellados en su sede de Alcázar de San Juan



Acto de entrega de los XXXII Premios a la calidad

“Calidad”, fue una de las palabras más repetidas en la jornada vivida en la sede del Consejo Regulador, durante la entrega de sus XXXII Premios. Unos galardones cuya vocación pasa por ser acicate y estímulo para las bodegas en su esfuerzo por alcanzar mayores cotas de mercado, ganando la confianza del consumidor a través de la calidad final en la copa.

Como subrayó el Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla “treinta de los vinos premiados han estado por encima de los 90 puntos de valoración y eso es algo a resaltar”. Lo que significa, en palabras de la alcaldesa de Alcázar de San Juan y Presidenta de Acevin, “que se están haciendo las cosas bien y en realidad se camina en la senda correcta”.



Jurado de cata en la final



Se trata, en definitiva, de “un incentivo a la calidad para las propias bodegas gracias a concursos como éste”, en palabras de la directora de Agricultura y Ganadería de Castilla La Mancha, Cruz Ponce.

Los Premios han reconocido ante todo la calidad creciente de unos vinos elaborados, en su mayor parte en la añada 2018 tras una cosecha caracterizada especialmente por sus condiciones en el buen comportamiento de acidez durante la campaña, más aún, para el caso de los blancos, con una vendimia pausada y escalonada.

De los más de 400 vinos sometidos a juicio de cata en las diferentes fases del concurso, unas 215 muestras superaron los 80 puntos, siendo 111 las muestras finalistas: 50 eran blancos (incluyendo espumosos), 7 rosados, 25 tintos jóvenes o tradicionales y 29 de paso por madera (crianzas, reservas, etc.).

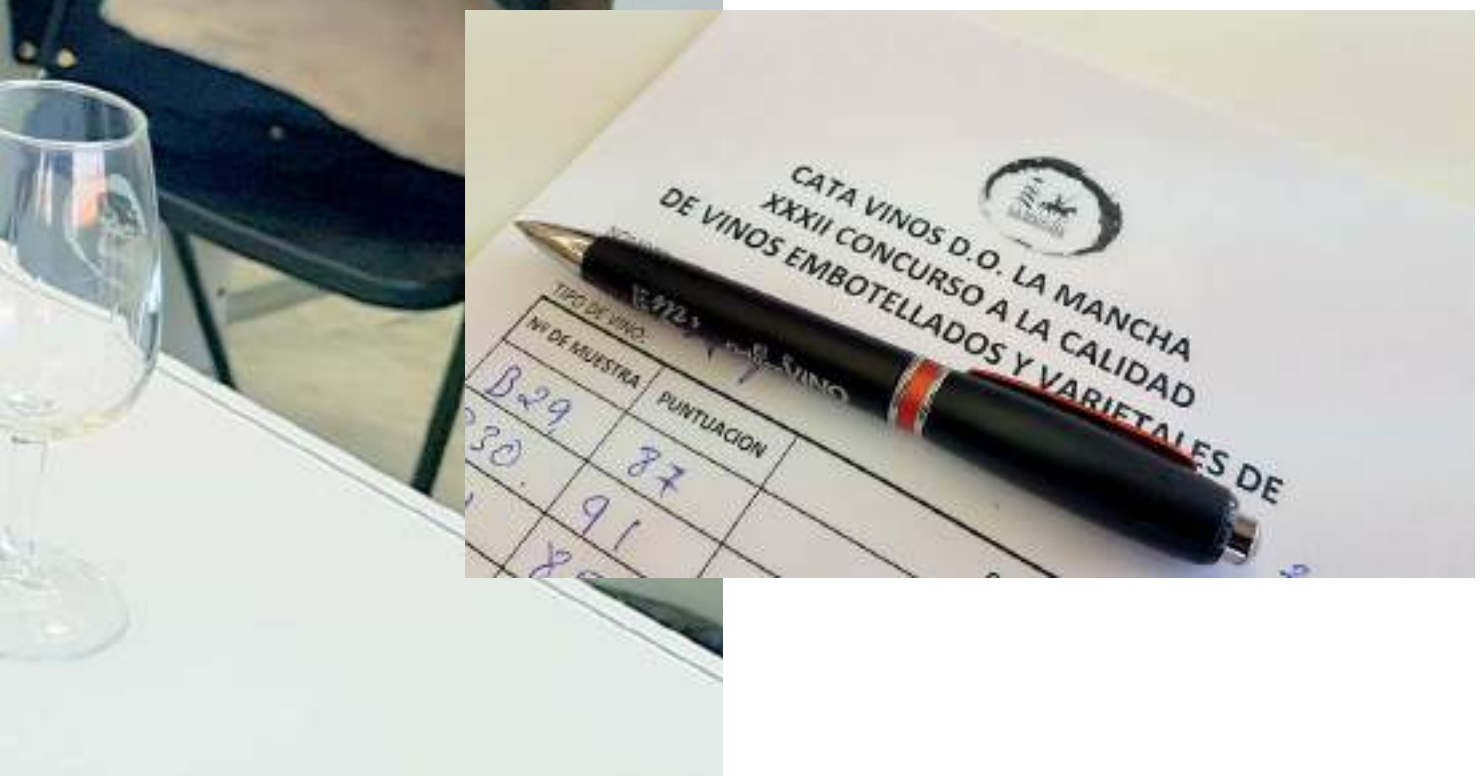




Foto de familia, XXXII Premios a la calidad

En total, se entregaron 25 oros, 27 platas y 12 bronce. Entre los vinos galardonados destacaron, entre otros, el Oro al blanco airén *Galán de Membrilla*, cosechado por Bodegas Rezuelo y el tinto joven tempranillo *Canforrales*, de Bodegas Campos Reales.



Jurado de cata reunido el pasado mes de febrero. Premios a la calidad vinos DO La Mancha

Mientras que dentro de los vinos de paso por madera, sobresalieron con sendos oros, *el crianza Gran Tomillar Tempranillo 2015*, de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas y el reserva *Azagador Tempranillo - Cabernet Sauvignon - Merlot 2014* de Pago la Jaraba.

El acto estuvo conducido por el periodista del canal 24 horas de TVE, el manchego Pedro Carreño.



Mesa presidencial con autoridades municipales y autonómicas

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: **GEWÜRZTRAMINER**

ORO: **“LAMINIO”**

Bodega César José Velasco, Villarrobledo (Albacete)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: **MERLOT**

PLATA: **“VIÑA ORCE”**

Bodegas Martínez Saéz, Villarrobledo (Albacete)

ORO: **“TOMILLAR”**

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2018:

COUPAGE

ORO: **“YUGO Garnacha-Tempranillo”**

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: **GARNACHA**

ORO: **“SEÑORÍO DE GUADINEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: **PETIT VERDOT**

ORO: **“SEÑORÍO DE GUADINEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: **SYRAH**

ORO: **“SÍMBOLO”**

Bodegas Símbolo, Campo de
Criptana (Ciudad Real)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2018: **BOBAL**

ORO: **“DOÑA BERENGUELA”**

Cooperativa Oleovinícola Campo de Calatrava,
Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)

VINOS **ESPUMOSOS ROSADOS**

ORO: **“PUENTE DE RUS Brut”**

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: **AIRÉN**

PLATA: **“SÍMBOLO”**

Bodegas Símbolo, Campo de
Criptana (Ciudad Real)

PLATA: **“GALÁN DE DULCINEA”**

Cooperativa La Humildad, de El Toboso (Toledo)

ORO: **“GALÁN DE MEMBRILLA”**

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo,
Membrilla (Ciudad Real)



El mejor Syrah recayó en Bodegas Símbolo



Primer Premio rosado Bobal para 'Doña Berenguela'

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: **CHARDONNAY**

BRONCE: **“OJOS DEL GUADIANA”**

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

PLATA: **“TOMILLAR”**

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: **“NÉGORA”**

Sociedad Cooperativa La Unión, Tarazona de La Mancha (Albacete)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: **MACABEO**

PLATA: **“ALTOVELA”**

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: **“CASTILLO DE BENIZAR”**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

ORO: **“AIQUE”**

Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2018: **VERDEJO**

BRONCE: **“OJOS DEL GUADIANA”**

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

BRONCE: **“PEDROHERAS”**

Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)

PLATA: **“CANTIVANO”**

Sociedad Cooperativa San Lorenzo, Alameda de Cervera (Ciudad Real)

ORO: **“FINCA LOS TRENZONES”**

Bodegas Leganza, Quintanar de la Orden (Toledo)



'Negora' se llevó el Oro en Chardonnay



'Aique' Oro en blancos Macabeo para Pedroheras



Oro al mejor Verdejo para Finca 'Los Trenzones'



Monte de Don Lucio, Oro en Cabernet Sauvignon



Canforrales Clásico, Oro en tinto Tempranillo

VINOS BLANCOS VARIETALES

2018: **SAUVIGNON BLANC**

BRONCE:

“ZOCODOVER SELECCIÓN”

Bodegas Hermanos Rubio, Villasequilla (Toledo)

PLATA: **“EPÍLOGO”**

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

ORO: **“PINGOROTE”**

Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

VINOS ROSADOS VARIETALES

2018: **TEMPRANILLO**

BRONCE: **“YUNTERO”**

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: **“CAMINA”**

Bodegas Cristo de la Vega,
Socuéllamos (Ciudad Real)

ORO: **“TORRE DE REJAS”**

Bodegas Isidro Milagro,
Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES

2018: **TEMPRANILLO**

BRONCE: **“ARROYO MORÓN”**

Cooperativa Nuestra Señora
del Pilar, Quero (Toledo)

PLATA: **“TARAY”**

Cooperativa Santo Niño de la
Bola, Las Mesas (Cuenca)

ORO: **“CANFORRALES CLÁSICO”**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018:

CABERNET SAUVIGNON

BRONCE: **“CAMINA”**

Bodegas Cristo de la Vega,
Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: **“SEÑORÍO DE GUADINEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

ORO: **“MONTE DON LUCIO”**

Finca La Blanca, Puebla de Almoradiel (Toledo)

VINOS TINTOS VARIETALES 2018: **MERLOT**

PLATA: **“ALLOZO”**

Bodegas Centro Españolas,
Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: **“LAMINIO”**

César José Velasco Almodóvar,
Villarrobledo (Albacete)

GRUPO DE VINOS BLANCOS

2018: **COUPAGE**

PLATA: **“PUENTE DE RUS
Moscatel-Airén”**

Nuestra Señora de Rus, San
Clemente (Cuenca)

PLATA: **“MUNDO YUNTERO
Verdejo-Sauvignon Blanc”**

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: **“AÑIL
Macabeo-Chardonnay”**

Vinícola de Tomelloso,
Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: **“ARTERO Macabeo-Verdejo”**

Víñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)



Bodegas Muñoz, Oro en blancos coupage

GRUPO DE VINOS TINTOS 2018: **COUPAGE**

PLATA: **“PEDROHERAS
Syrah-Tempranillo”**

Bodegas Pedroheras, Las
Pedroñeras (Cuenca)

PLATA: **“TARAY
Tempranillo - Syrah”**

Cooperativa Santo Niño de la
Bola, Las Mesas (Cuenca)

PLATA: **“VILLA ABAD
Tempranillo-Syrah”**

Bodegas San Antonio Abad,
Villacañas (Toledo)

ORO: **“VIÑA CUERVA
Tempranillo-Syrah”**

Bodegas Naranja, Carrión de
Calatrava (Ciudad Real)



'Viña Cuerva' fue el Oro en tinto coupage

GRUPO DE VINOS TINTOS

TRADICIONALES

BRONCE:

**“CANFORRALES
SELECCIÓN**

Tempranillo 2016”

Bodegas Campos Reales,
El Provencio (Cuenca)

PLATA: **“ALCARDET
SOMMELIER**

**Tempranillo-
Merlot-Cabernet
Sauvignon 2017”**

Bodegas Alcardet, Villanueva
de Alcardete (Cuenca)

ORO: **“CANFORRALES
Syrah 2017”**

Bodegas Campos Reales,
El Provencio (Cuenca)



Bodegas Campos Reales, Oro en tinto tradicional



Oro en Tintos envejecidos en barrica para Bodegas El Progreso

GRUPO DE VINOS ENVEJECIDOS EN **BARRICA**

PLATA: **“JULIÁN SANTOS Merlot – Tempranillo – Syrah 2016”**
Bodegas Julián Santos, Villa de Don Fadrique (Toledo)

PLATA: **“OJOS DEL GUADIANA Syrah 2017”**
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

ORO: **“OJOS DEL GUADIANA SELECCIÓN Cabernet Sauvignon – Merlot – Syrah 2017”**
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS DE **CRianza**

BRONCE: **“CERRO MAYORAL Tempranillo 2011”**
Proyectos Agrícolas y Ganaderos, Villafranca de los Caballeros (Toledo)

PLATA: **“ARBEOR Tempranillo – Syrah 2015”**
Bodegas Manvi, Villarrobledo (Albacete)

ORO: **“GRAN TOMILLAR Tempranillo 2015”**
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)



El Oro en tinto crianza, para 'Gran Tomillar'



El mejor reserva fue para 'Azagador'.

GRUPO DE VINOS TINTOS DE **RESERVA**

PLATA: “**EL YUGO 50 ANIVERSARIO Tempranillo 2013**”

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: “**VIÑA JARABA Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot 2014**”

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: “**TOMILLAR DON EUGENIO Tempranillo 2012**”

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: “**AZAGADOR Tempranillo – Cabernet Sauvignon – Merlot 2014**”

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)



'Alcardet Natura Brut', el mejor espumoso.

GRUPO DE VINOS TINTOS DE **GRAN RESERVA**

BRONCE: “**SEÑORÍO DE GUADIANEJA Cabernet Sauvignon 2009**”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: “**ALLOZO Tempranillo 2010**”

Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)

ORO: “**SEÑORÍO DE GUADIANEJA Tempranillo 2006**”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS **BLANCOS**

BRONCE: “**MANTOLAN Macabeo-Chardonnay Brut Nature**”

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

BRONCE: “**TOMILLAR Airén Brut Nature**”

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

PLATA: “**OJOS DEL GUADIANA Chardonnay Brut**”

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

ORO: “**ALCARDET NATURA Brut**”

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

Cervanvino de La Mancha

Con motivo del Día del Libro, el Consejo Regulador rinde homenaje a los escritores del Siglo de Oro



De aquella cata cuyo nombre Sí quiero acordarme. Resuena insistente el eco escolar de la primera frase del Quijote, aprendida tan mecánicamente en nuestro acervo cultural castellano como los primeros pasos del pequeño de guardería, que resulta inevitable no asociar la cita a una novela, un contexto y por ende, un terruño.

De ahí parte, precisamente, la vocación cultural (y enófila) de Cervanvino: en asociar la obra cumbre de las letras castellanas y sus genios coetáneos de la pluma del Siglo de Oro con los vinos que intrínsecamente llevan su logo y silueta: los vinos DO La Mancha.

Degustación de vinos entre sonetos

En este 2019, se cumplió la tercera edición de un viaje que nos volvió a sumergir de lleno en los vinos que bebieran Cervantes y sus contemporáneos, a golpe de verso, ingenio y vino.

Desde el principio, los vinos DO La Mancha han entendido sus raíces, conscientes de su propia identidad cultural, que cimienta su personalidad, en uno de los periodos más paradójicos y la vez más atrayentes de la Historia de España: la sociedad del Siglo de Oro.

Un periodo decadente, donde comenzaban a asomar las frustraciones espirituales y psicológicas de una sociedad hastiada de cruzadas y guerras lejanas, ajenas al pechero castellano, que no entendía pero sufría en carnes (e impuestos) las contiendas en fútil defensa de la fe en Europa.



Cervanvino parte del homenaje a aquellos mismos hombres que convirtieron el ocaso en uno de los periodos de mayor creatividad artística durante el Siglo de Oro.

Un momento de la historia, donde no solo Cervantes, de manera

omnipresente, en toda su obra, sino Quevedo o Lope de Vega dejaron menciones y señuelos de La Mancha dispersos en sonetos, glosas y novelas.

Ya entonces los vinos de La Mancha eran conocidos como vinos de la Corte en Madrid.

Actores de la compañía Escarramán Teatro actúan en Cervanvino



En el Día del Libro

La fecha no pudo ser más acertada para rendir tributo a Cervantes y su obra. El 23 de abril el hotel de las Letras de la capital madrileña volverá a viajar en el tiempo para convivir con La Mancha.



Disfrutando de unas vistas sobre la misma Gran Vía, no muy lejos, por cierto, del conocido y castizo barrio madrileño de las Letras, los asistentes pudieron degustar algunos de los vinos más representativos de la Denominación de Origen La Mancha, apreciando, en opinión del público final “la riqueza varietal y diversidad de oferta” existente en los vinos manchegos.

Una cata que tuvo además su aliciente en los versos declamados por Escaramán Teatro, la compañía de actores especializada en textos del Siglo de Oro que puso en escena los sonetos más conocidos de la literatura en castellano con Lope de Vega, Quevedo o el propio Cervantes.

Los mismos vinos que, si hoy Cervantes y sus compadres de pluma y genero levantarán su testuz para catarlo, dirían aquello de. “oh hideputa y cómo es católico.”





Juegos y aplicaciones interactivas

No fue el único punto de atracción que convirtió al vino y su cata en un juego. El Consejo Regulador también desplegó un variado repertorio de divertidos juegos y aplicaciones sobre tablet como Kahoot, vendimia táctil e interactiva o taller de aromas y sabores que sirvió para acentuar el sentido lúdico de la cultura del vino.



La viticultura, clave para evitar el despoblamiento en La Mancha

El Plan Estratégico del Sector Vitivinícola Regional elaborado por Universidad de Castilla-La Mancha para Consejería de Agricultura incide el “carácter vertebrador del viñedo en el territorio de Castilla-La Mancha”



El viñedo y la industria vitivinícola son el principal factor dinamizador de la economía de muchos pueblos de la Denominación de Origen La Mancha, lo que contribuye a fijar la población en zonas sin muchas alternativas.

Partimos del hecho significativo de que la mayor superficie de viñedo mundial se encuentra en Castilla La Mancha, con unas 473.811 hectáreas (según datos de la Encuesta sobre Superficies y Rendimientos de Cultivos ESYRCE en 2018)

de las cuales más de 250.000 se encuentran en la Zona de Producción La Mancha y alrededor de 155.000 hectáreas están acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, enfocada a la producción de vinos de calidad.



Son cifras más que destacables, que dejan constancia de su peso socioeconómico e importancia histórica.

Todo ello a pesar de los planes de reconversión y una relativa disminución del 17 % en superficie los diez últimos años que no ha restado capacidad, ni calidad productiva al viñedo manchego, donde el 40 % de la superficie en Castilla La Mancha sobrepasa la longevidad de la planta con más 30 años de edad en la vid y, además, se puede presumir de tener una diversificación varietal difícil de encontrar en cualquier otro lugar del mundo.

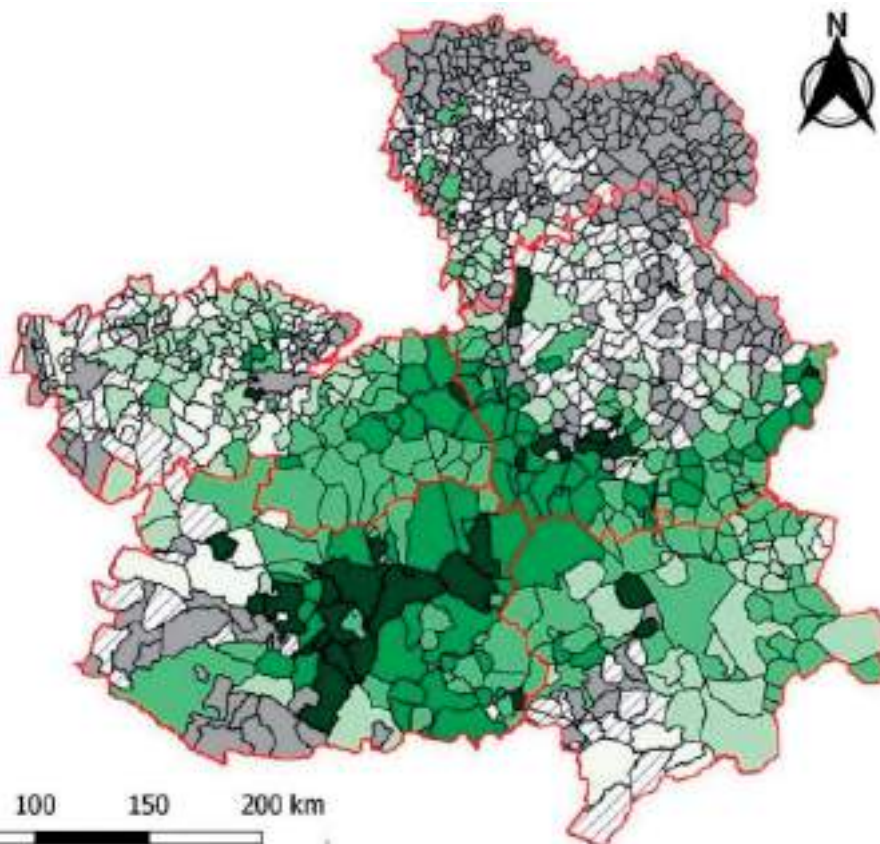
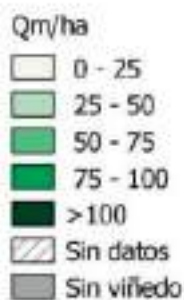
La Mancha, heredera cultural de la triada mediterránea en el cultivo del olivo, el cereal y, sobre todo la vid, mantiene vivo su pulso a la sangría demográfica que viven otras zonas rurales del resto de España gracias, precisamente al arraigo social y económico de la viticultura en gran parte de sus municipios.

Así, en número de habitantes, según datos del pasado 2018, los municipios con más viñedo inscrito en la DO La Mancha (por este orden: Villarrobledo, Socuéllamos, Alcázar de San Juan, Tomelloso, Campo de Criptana y Manzanares) superan todos ellos los 10.000 **habitantes**, según los recientes

censos publicados por el INE, estando la media de conjunto de estas 6 poblaciones por encima de los 20.000 habitantes.

Unas estadísticas que se corroboran además si cruzamos los datos de los diez primeros municipios con mayor superficie de la DO La Mancha con el número total de **viticultores** inscritos, unos **14.730**, de los cuales, casi el 50 % corresponden a la provincia de Ciudad Real, con 6.871 agricultores registrados. Es más, seis de las diez localidades con mayor viñedo con de Ciudad Real. A continuación se sitúan Cuenca, Toledo y Albacete con 30.930, 30.759 y 18.734 hectáreas, respectivamente.

Rendimiento medio por TM







La vid, pulmón económico y social en Castilla La Mancha

Los datos reflejan la importancia del viñedo para la comunidad castellanomanchega en base al reciente *Plan Estratégico del Sector Vitivinícola Regional elaborado por la Universidad de Castilla-La Mancha*, que ha contado con la colaboración y participación estrecha de la Dirección General de Agricultura y Ganadería, y de la Dirección General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas de la Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

En el documento base se parte del análisis de la estructura productiva del sector para establecer un diagnóstico económico y potencial comercializador en las líneas de estrategia presentes y futuras.

Las conclusiones del estudio, que analizan la viabilidad del sector en un contexto de relevo generacional, sostenibilidad y profesionalización como retos futuros, también subraya el papel vertebrador del viñedo para todo el conjunto de la Comunidad castellanomanchega: “la relación superficie de viñedo por habitante, para cada Término municipal, (INE 2016) pone de manifiesto que la densidad de población es mayor en los municipios donde se cultiva más viñedo”.

Además, establece una correlación directa entre los rendimientos medios por hectárea y los valores de población, señalando “que los valores más altos de rendimiento por hectárea, a nivel de término municipal, se distribuyen en torno a espacios centrales de la región”.



Puntal de la sociedad manchega

Tradicionalmente, el viñedo también se ha caracterizado por su oferta estacional de empleo, ligado, básicamente, a las campañas de recogida del fruto como la vendimia, comprendida en el último tramo estival y gran parte del otoño.

Unas pautas de comportamiento y empleabilidad que han sufrido también notables cambios con la paulatina transformación del sistema de cultivo en La Mancha. Como aseguran los datos facilitados por la Junta de Comunidades, de 2007 a 2017, se ha incrementado en un más de 160 % la superficie de viñedo en espaldera en Castilla La Mancha, pasando de las 68.448 a las 181.036 hectáreas.

Un dato que, si bien demuestra una consecuente mecanización (y profesionalización de la viticultura manchega), también supone un factor de mayor demanda laboral continua a lo largo del año y menos estacional (vendimia mecanizada), ya que el viñedo en espaldera requiere de una mayor atención especializada en labores específicas de poda, tratamiento y cuidado de la vid durante toda la campaña.

Garantía de sostenibilidad ambiental

El viñedo, no solo supone un factor dinamizador en la economía de los municipios manchegos, también asegura una garantía de sostenibilidad ambiental ante las amenazas del cambio climático en la mitad sur peninsular y las consiguientes consecuencias de desertificación.

En un marco contextual para la geografía manchega, marcada por una fuerte insolación, unas precipitaciones anuales inferiores a los 450 mm, y una severidad térmica en los meses de invierno y verano, donde los rigores de clima mediterráneo de interior imponen una limitación agricultura, la vid no solo se presenta como el cultivo ideal sino que también asegura una cobertura vegetal que contribuye a mitigar la aridez del terreno.

La metamorfosis comercial de La Mancha

El viñedo ha permitido también el desarrollo de una importante industria agroalimentaria en muchos pueblos manchegos, que hoy cuentan con bodegas y cooperativas equipadas con tecnología de vanguardia en lo que a elaboración de vino se refiere.

Si a ello le sumamos los trabajos de supervisión en el campo, junto con la incorporación de técnicos y enólogos de gran nivel, tenemos la clave de la transformación sustancial del sector vitivinícola manchego, capaz de dar un salto de calidad más decidido, abanderado por los vinos

mayor nivel productivo a nivel mundial, Castilla-La Mancha, la crisis económica reciente y la desaparición de las destilaciones subvencionadas con el presupuesto comunitario, a partir de la OCM del vino de 2008, han propiciado una apertura excepcional a los mercados internacionales, todo ello con consecuencias en el sector y en las cuentas empresariales.”

Finalmente, según el *Plan Estratégico del Sector Vitivinícola Regional*, las conclusiones para el diagnóstico futuro, aseguran un papel vital ante el empuje de la despoblación en los entornos rurales en España, ya que *“la presencia de viñedo e industria vinícola ha fijado y aumentado la población en los municipios con más superficie inscrita en el Registro Vitícola (en el periodo 2001-2017), frente a los municipios que no disponen de superficie de viñedo, que la han disminuido (salvo los municipios vinculados a los corredores industriales y de servicios)”*.



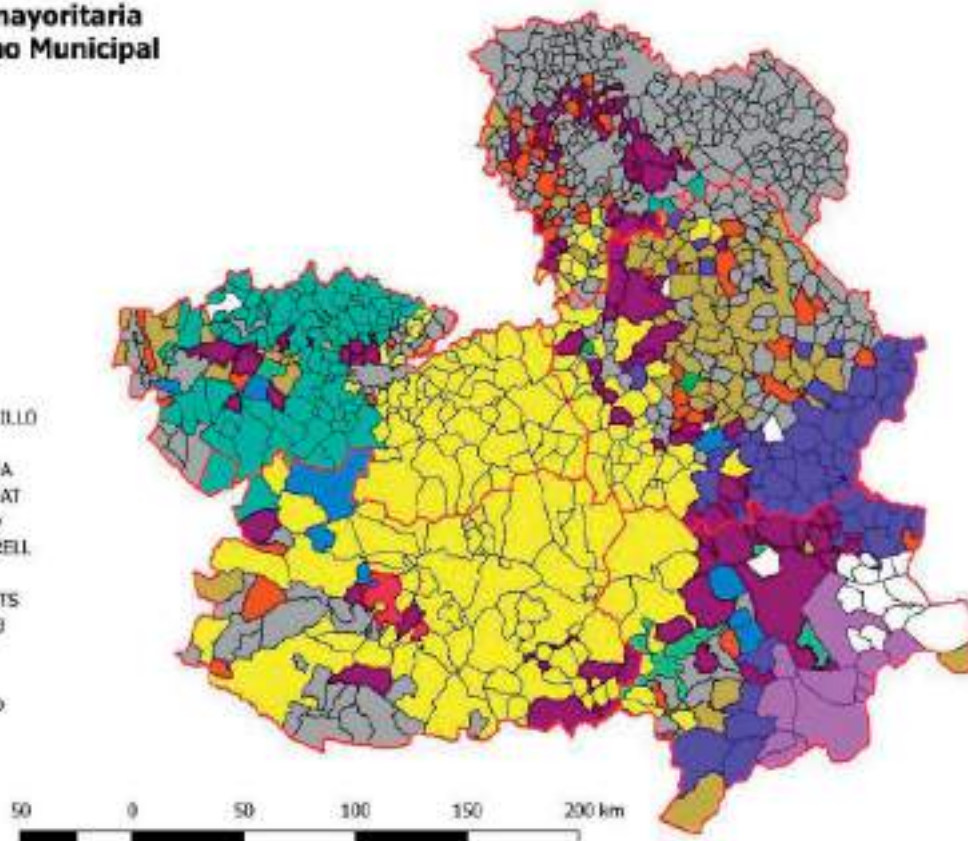
Los vinos DO La Mancha se han expandido por mercados exteriores del lejano Oriente

Variedad mayoritaria por Término Municipal



Variedad

- AJREN
- TEMPRANILLO
- BOBAL
- GARNACHA
- GARNACHAT
- MACABEO
- MONASTRELL
- SYRAH
- CABERNETS
- TINTOPAB
- OTROS
- #N/A
- Sin viñedo



Relación de la variedades de uvas por término municipal según el plan estratégico regional elaborado por la UCLM

El peso y la tradición del vino en La Mancha

La importancia del vino en La Mancha en el último siglo ya quedó plasmada en el último documental sobre la Historia del vino en La Mancha, estrenado por el propio Consejo Regulador a finales del 2018 para el público en las redes sociales

En el vídeo, de una duración aproximada de unos 17 minutos, se presenta en una visión sintética el recorrido del cultivo de la vid y consumo del vino en los diferentes estadios evolutivos de los diferentes pueblos y culturas que han pasado por la Península Ibérica.

En el último tramo del siglo XIX, historiadores y diferentes investigadores coinciden en vincular la relación del viñedo con el crecimiento económico, desarrollo industrial y llegada del ferrocarril con el asentamiento y mayor despegue demográfico de los núcleos de población más representativos de la comarca manchega.

Los primeros datos de comercialización de vino embotellado en 2019

devuelven a la DO La Mancha a la senda del crecimiento

2018 se cerró con un descenso global del 17,7% en volumen, si bien, la facturación en valor fue mayor

Unas **71.795.566 botellas (0,75 cl)** traducido en unos **53.860.475 litros**, fueron las cifras de comercialización de vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha el pasado año

2018. Un dato, que a primera vista, refleja un descenso manifiesto del 17,70 % (15.442.627 botellas de 0,75 cl menos) que contrasta con el techo anterior, alcanzado en 2017, con 87.238.193 botellas.

No obstante, enero de 2019 ha cambiado la tendencia de los últimos meses, con un crecimiento espectacular de casi cuatro millones de botellas en un solo mes, ya que si en 2018 fueron



6.178.400 de botellas vendidas, el primer mes de este año se ha cerrado con 10.103.700 tirillas, lo que lo convierte en el mejor mes de enero de la historia y supone un incremento del 63,5 %.

En definitiva, una situación muy irregular que se puede deber a varios factores, como los que se detallan a continuación

En primer lugar, en 2018 ha habido una bajada generalizada en volumen del vino con denominación de origen en muchas de las grandes zonas productoras de España porque la cosecha fue menor y también porque los precios se elevaron considerablemente.

De hecho, según datos publicados por el Observatorio Español para el Mercado del Vino, las cifras de comercialización exterior para el conjunto del sector en Castilla La Mancha, mostraron un récord histórico de facturación en junio de 2018, llegándose a los 711 millones de euros para la exportación de vino.

Datos que se corroboran con la óptica global de los vinos envasados españoles a finales del 2018, según informe del OeMv, “aumentando sus precios medios en un 11,9 % en los 11 primeros meses del 2018”.

Otro factor a tener en cuenta habría que buscarlo en la propia calidad de la Añada 2017, calificada como ‘Excelente’, e “histórica”. Un aliciente que habría motivado a las bodegas manchegas a destinar mayor volumen de la producción en lo que a tintos se refiere (mayoritarios en lo declarado como denominación de origen) para los “vinos de guarda”, es decir, vinos que llevarán paso por madera (crianzas, reservas, grandes reservas).

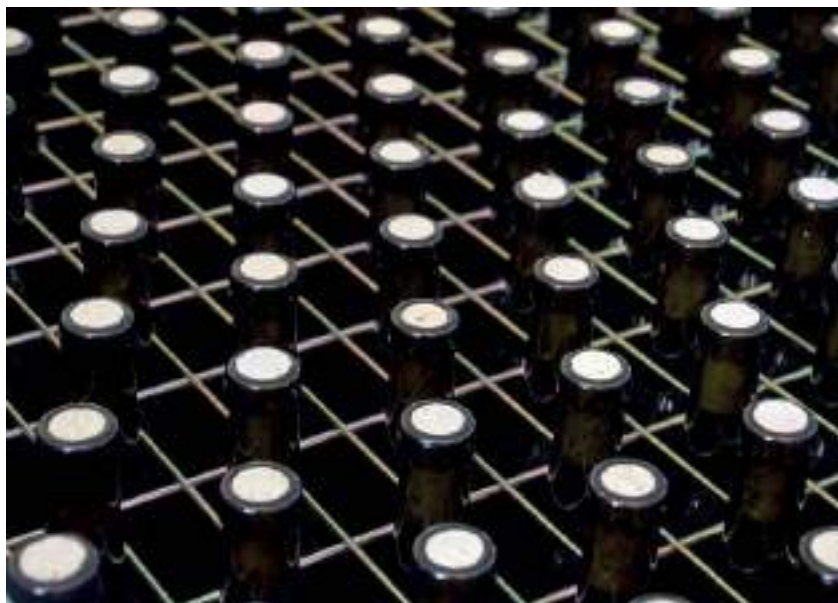
Además, en el caso concreto de la Denominación de Origen La Mancha es importante matizar el **retraso ostensible en la campaña de la vendimia** pasada, un factor que ha determinado una demora en la elaboración, producción y, sobre todo, en el embotellado para el caso de los tintos jóvenes y tradicionales, los mayoritarios en para esta denominación de origen. De hecho, eso explicaría en gran medida el gran crecimiento experimentado en enero de 2019.

Según la petición de tirillas por parte de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, aun con un retroceso

con respecto al año pasado, siguen predominando en el embotellado los vinos de categoría ‘joven’ y ‘tradicional’, con 13.776.900 y 41.707.300, respectivamente. No obstante, resulta reseñable el aumento de vinos de mayor valor añadido en su elaboración como son, entre otros, los ‘**Reserva**’ (5.120.900) y ‘**Gran Reserva**’ (592.000), frente a las 4.050.900 y 495.700 tirillas, expedidas respectivamente en el 2017.

Por capacidades, domina el formato más tradicional de 0,75 cl con más de 70.204.100 botellas etiquetas con este tipo de envase.





Botellas en jaulones para crianza



Exportaciones: estabilidad moderada

En espera del cierre definitivo de datos para el ejercicio de 2018, en líneas generales, con 30.892.945 botellas (0,75 cl) las exportaciones (43 %) reflejan una ralentización del ritmo de los mercados con sustanciales bajadas en países concretos como China y Rusia, aunque matizado con la relativa estabilización de mercados en Estados Unidos, Holanda o México. Éste último, marcado con un fuerte impulso de crecimiento en el 2018.

Alemania recupera el liderazgo de las importaciones con 5.614.949 botellas (0,75 cl) volviendo a ser el primer referente de las ventas exteriores de vino DO La Mancha en el exterior.

Le sigue, en suelo europeo, en tercer lugar, **Holanda**, con 1.715.300 botellas, manteniendo su fidelidad histórica a los vinos manchegos.

Más llamativos son los casos de los mercados transoceánicos, especialmente aquellos países extracomunitarios como **Estados Unidos** y **México**. El país norteamericano, con 1.666.167 botellas, es el cuarto comprador mundial de los vinos DO La Mancha. Mientras, el país azteca, quinto a nivel mundial (y tercero fuera de la UE) reafirma su candidatura como país en potencial de crecimiento en mercado para el sector del vino con 1.449.939 botellas, siendo además el punto con mayor crecimiento relativo en el 2018.

La otra cara de la moneda está en mercados como **Rusia**, octavo mercado mundial con 1.132.483 botellas y **China**, primer cliente fuera de la Unión Europea. Ambos países, más sensibles a los desajustes de oferta y demanda en precios, han tenido una bajada más acentuada, aunque amortiguada con el incremento en valor en otros mercados del planeta.



El consumidor europeo sigue liderando en Alemania las importaciones de vino DO La Mancha

El país de la Gran Muralla tras siete años consecutivos manteniendo un incremento de sus compras, experimentó en 2018 una desaceleración de su demanda que aún le mantiene como segundo comprador de vinos DO La Mancha con 5.442.931 botellas. Un repliegue que se enmarca en el contexto global del descenso generalizado para todos los países exportadores, situando a España con un 13 % de retroceso, como cuarto país exportador, por

detrás de Francia, Australia o Chile, todos ellos, además en sustancial regresión en el mercado del gigante asiático.

Otros países a tener en cuenta son **Reino Unido**, sexto comprador mundial, con 1.375.135 botellas.

Completan el Top-10 de compradores de vino DO La Mancha **Japón** (1.237.160 botellas), **Suiza** (1.070.133 botellas) y sobre todo **Polonia** (858.493 botellas),

séptimo, noveno, y décimo, respectivamente.

En definitiva, un descenso de comercialización de tirillas que debe ser contemplado en un contexto global a medio plazo ya que desde el Consejo Regulador, se vislumbran las bases de crecimiento, no tanto en el crecimiento en volumen de las contraetiquetas, como en la diferenciación de producto y aportación de valor a todos los eslabones de la Denominación de Origen.

La excelencia en Madrid

El Consejo Regulador celebró el III Salón de vinos 'La Mancha Excelente' en el Hotel Miguel Ángel de la capital madrileña



Un grupo de 16 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha presentaron sus vinos excelentes en la capital de España el pasado 25 de febrero. Una cita, organizada en colaboración con la revista especializada, *Mi vino*. En palabras de su director, el solanero, Antonio Candelas, “se trata de la tercera edición en La Mancha Excelente, un evento que se asienta como cita entre público profesional y aficionados de la ciudad madrileña”.

Candelas cree que con este tipo de convocatorias se “quiere hacer del salón de La Mancha Excelente un evento de referencia como ya lo son los Vinos Jóvenes cada presentación de nueva añada”.

Es importante que la imagen de los vinos de La Mancha comience a “sacudirse todo tipo de complejos, ya que también se ha visto que se pueden encontrar grandes vinos de paso por larga o corta crianza”.



Estudiantes de sumellería, los más madrugadores en la degustación





Cada bodega con su “joya de la corona”

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha quieren seguir incidiendo en la presencia en el mercado madrileño. Por este motivo, como subrayó el gerente de la DO La Mancha, aunque “para nosotros la acción más importante en Madrid es la presentación de los nuevos vinos jóvenes que realizamos en Bellas Artes de Madrid, justo antes de Navidad, queríamos complementar este evento con otras acciones como ésta de Mancha Excelente que refuercen nuestra presencia en Madrid”.

El atractivo de ‘La Mancha Excelente’ es precisamente la selección expresa de aquellos vinos con un valor añadido para la propia bodega, “ya sea en su paso por envejecimiento en madera, en aquellos otros que tengan una cierta diferenciación”.

Para el público asistente la sorpresa fue más que agradable, con “bodegas que dejaron muy sabor de boca”.

El evento se realizó contando con el respaldo económico de la Diputación provincial de Cuenca, cuyo presidente, Benjamín Prieto, precisamente asistió al acto, saludando y brindando especialmente con las bodegas conquenses de La Mancha.



BODEGAS ASISTENTES EN EL III SALÓN DE 'LA MANCHA EXCELENTE'

BODEGA	Vino 'Excelente' expuesto	Variedades	Añada	Municipio	Provincia
PAGO DE LA JARABA	<i>Pago la Jaraba</i>	70% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot	2016	Villarrobledo	
BODEGAS AYUSO	<i>Estola Gran Reserva</i>	Tempranillo 65 % - Cabernet Sauvignon 35 %	2008	Villarrobledo	Albacete
BODEGAS MANVI	<i>Arbeor Crianza</i>	70 % Tempranillo, 30% Syrah	2015	Villarrobledo	
EL VÍNCULO	<i>El Vínculo Crianza</i>	100% Tempranillo	2014	Campo de Criptana	
COOPERATIVA SANTA CATALINA	<i>Los Galanes Crianza</i>	100 %	2015	La Solana	
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS	<i>Allozo by Ángel Pintado</i>	60 % Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon	2015	Tomelloso	
EL PROGRESO	<i>Ojos del Guadiana</i>	100 % Verdejo	2018	Villarrubia de los Ojos	
VINICOLA DE CASTILLA	<i>Señorío de Guadianeja Crianza</i>	100 % Tempranillo	2016	Manzanares	Ciudad Real
BODEGAS YUNTERO	<i>Epílogo</i>	100 % Sauvignon Blanc	2018	Manzanares	
BODEGAS CRISVE	<i>Yugo Crianza</i>	100 % Tempranillo	2015	Socuéllamos	
BODEGAS J. GARCÍA-CARRIÓN	<i>Opera Prima Crianza</i>	Tempranillo	2014	Daimiel	
HACIENDA ALBAE	<i>Hacienda Albae</i>	100% Malbec	2015	Argamasilla de Alba	
BODEGAS CAMPOS REALES	<i>Canforrales Selección</i>	100 % Tempranillo	2016	El Provencio	
BODEGAS PUENTE DE RUS	<i>Puente de Rus</i>	Tempranillo	2014	San Clemente	Cuenca
BODEGAS PEDROHERAS	<i>Pedroheras Crianza</i>	100 % Tempranillo	2016	Las Pedroñeras	
BODEGAS MUÑOZ	<i>Blas Muñoz</i>	100 % Chardonnay	2017	Noblejas	Toledo



Representantes de la Diputación provincial de Cuenca brindan en el acto

Hacia el consumidor del viejo continente

Los vinos de La Mancha inician su gira exterior intensificando su promoción en algunos países europeos.

Teniendo en cuenta que en el ejercicio pasado la exportación de vino DO La Mancha con destino comunitario fue de un total de 104.197,52 hectólitros, siendo además Alemania, el principal cliente dentro de la UE, el diseño de la promoción exterior ha tenido en los mercados exteriores más cercanos su primera piedra de toque.



La ciudad del Louvre marcó el inicio de la promoción exterior en este 2019

Molinos de viento en la *ciudad de las luces*

Así, apenas recuperadas las fuerzas tras las vacaciones navideñas, el mes de febrero ya inauguró el primero de los viajes promocionales para el Consejo Regulador en Francia.

Del 11 al 13 de febrero los vinos DO La Mancha se promocionaron en la capital francesa con **Wine París**, un evento creado de la fusión de Vinisud y *Vinivisión París*, situándose como la referencia comercial del sector en Europa.

Un significativo molino de viento, seña de identidad manchega, fue el elemento más destacado en los nuevos cambios del stand estrenados en la ciudad parisina. Una cita mundial a la que el Consejo Regulador no quiso faltar acudiendo con un espacio propio, donde han participado varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen con una galería de vinos.



El público galo se mostró interesado en catar los vinos de La Mancha



Periodistas franceses entrevistan a los representantes del Consejo Regulador



Como subrayó el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, “unas 20 bodegas de La Mancha pusieron sus vinos a disposición del visitante en una zona de libre de cata donde pudieron degustar unos 62 marcas de diferente tipo”.

La acogida fue positiva a juicio de los representantes del Consejo Regulador asistentes a *Wine París*, donde acudió prácticamente toda la oferta mundial vinícola.

De hecho, el perfil de visitas que se interesó por el stand de la Denominación de Origen La Mancha fue muy variopinto

en *Wine París*. Desde importadores de diferentes procedencias mundiales hasta consumidores finales y profesionales afines de otros países europeos se interesaron por las virtudes de los vinos manchegos, destacando su potencia frutal, la identidad propia de variedades autóctonas como la blanca airén, la tinta tempranillo y la buena adaptación de variedades foráneas, de origen precisamente francés.

Los catadores se interesaron por la buena respuesta en climas más cálidos como La Mancha para ejemplos como la chardonnay, la sauvignon blanc, la cabernet sauvignon o la syrah, entre otras.

Precisión de un reloj suizo

Zúrich fue la segunda parada promocional en el corazón de la vieja Europa el pasado 20 de febrero. En esta ocasión, se celebraron sendos encuentros con seminarios en el Restaurant Metropol Zürich, realizando una especial convocatoria para público profesional del país helvético.

En cada uno de los seminarios, los asistentes pudieron degustar un vino de cada una de las bodegas participantes, cuya información pudo después ser completada con el show-room con mesas específicas de cata y degustación por cada bodega.

Vista panorámica de la ciudad suiza de Zúrich



Las sensaciones fueron positivas para el público presente, como destacaron algunos de los importadores, “en los últimos diez años se ha notado una presencia más relevante, en general de los vinos españoles. Antes era solo Francia o Italia, ahora uvas como la tempranillo o la verdejo han captado el interés del consumidor suizo”.

La ciudad de **Zúrich** caracterizada por su alto nivel económico y salarios, dinamismo cultural y buen nivel de vida, supone también para las bodegas manchegas un interesante marco de entrada para el mercado suizo. Por este motivo, se trata de la tercera vez que los vinos DO La Mancha visitan la capital financiera en actividad promocional desde el pasado 2015.

Con 1.070.133 botellas (0,75 cl) adquiridas en el pasado 2018, Suiza es en la actualidad el noveno país que más vino importa con Denominación de Origen La Mancha.



Bodegas participantes en Suiza

En total, participaron un ramillete de 15 bodegas acogidas al Consejo Regulador:

1. Bogarve 1915
2. BACO/DCOOP Group
3. Bodegas Casa Antonete
4. Bodegas La Remediadora
5. Vinícola de Tomelloso
6. Bodegas Centro Españolas
7. Santa Catalina
8. Bodegas Yuntero
9. Vinícola de Castilla
10. Bodegas Romero de Ávila
11. Bodegas Naranja
12. Bodegas Ayuso
13. Bodegas El Progreso
14. Bodega Almazara Virgen de las Viñas
15. Bodegas Campos Reales



Consolidación de imagen en Prowein

El Consejo Regulador asistió por quinto año consecutivo a la feria mundial del vino más importante celebrada en Düsseldorf, Alemania.

“Se han alcanzado cifras de asistencia similares a las del año pasado, con unos 60.000 visitas. Con estas primeras palabras de balance, en la

persona de Juan Manuel Leal, responsable de la expedición, los vinos de La Mancha cerraron con satisfacción su asistencia a Prowein en Alemania.



Miles fueron las visitas diarias al stand de los vinos DO La Mancha en Prowein

Fue la quinta edición consecutiva donde el Consejo Regulador asistió con voz propia a la feria del sector más relevante en el panorama internacional. Lo hizo a través de un renovado espacio, donde la figura de sendos molinos de viento fue el reclamo para el mercado alemán de las bodegas manchegas.



Prowein se convierte en un babel de culturas hablando el mismo lenguaje del vino



El otro punto de interés estuvo en los propios vinos manchegos, que no volvieron a defraudar al público visitante. En el stand de promoción del Consejo Regulador, los visitantes pudieron degustar en la zona libre de cata “unos 87 vinos distintos de 22 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, muchas de las cuales, además tenían espacio propio en la feria”, resaltaba Juan Manuel Leal.

Una visitante alemana catando los vinos de La Mancha en el stand de Prowein

La fidelidad del mercado germano

“Seguir viniendo a Prowein es fundamental para el Consejo Regulador, ya que el mercado alemán representa el primer comprador de vinos DO La Mancha en el exterior”. Así justificaba Juan Manuel Leal, del Consejo Regulador, la importancia de acudir a la feria celebrada en Düsseldorf, capital de la próspera Renania del Norte-Wesfalia en Alemania; un país que ya durante el pasado año 2018 se colocó a la cabeza de los principales clientes de vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha, con más de cinco millones y medio de botellas (0,75 cl) adquiridas, superando a China en el ranking.



La azafata e interprete del stand recibe a los visitantes en Prowein

Cortejando al paladar azteca

Los vinos DO La Mancha redoblan sus esfuerzos de promoción en México

Desde principios de año, el Consejo Regulador hizo una apuesta firme por acercarse a uno de los mercados emergentes de mayor relevancia en el continente americano.

En febrero, asistió en Guadalajara a la *Expo Antad & Alimentaria*, la feria del sector más importante del país mexicano.

“El vino español es un vino muy apreciado y conocido por lo general en el consumidor mexicano y que tiene más expectativas de crecimiento; cada vez hay más restaurantes, winebars, tiendas gourmet y mayor interés por hacer catas y conocerlos mejor”. Con estas palabras, Estrella Espiña, analista experta de la Oficina Comercial en México, explicaba el potencial de mercado en el país azteca, el tercer cliente para los vinos de La Mancha fuera de la UE, por detrás de China y Estados Unidos.



Un margen de progresión comercial que, no en vano, ya se ha reflejado en el último año en la exportación de vino embotellado DO La Mancha, donde las ventas en México casi alcanzaron el millón y medio de botellas, con un 42,82 % de incremento.

Por este motivo, el Consejo Regulador quiso asistir, por primera vez a *Expo Antad Alimentaria*, la feria más importante del sector, para seguir acentuando la presencia y valoración del consumidor mexicano con respecto a los vinos de La Mancha.



Luis Martínez, al frente del departamento de Internacional de los vinos de La Mancha

En la ciudad del tequila

Celebrada en Guadalajara, capital de Jalisco, en una región conocida por sus destilados de Tequila, la feria *Expo Antad & Alimentaria* “es la más importante de Alimentación en México, ya que aquí están exponiendo los principales distribuidores. Por ello, ha tenido la doble ventaja para las bodegas de poder exponer y a su vez visitar en sus stand a cada uno de los diferentes distribuidores”, remarcó Luis Martínez, responsable del departamento de Internacional del Consejo Regulador.

El viaje a México inauguró la primera de las expediciones promocionales extracomunitarias para los vinos de La Mancha.

Bodegas participantes en la acción promocional en *Expo Antad & Alimentaria México*

1. Bodegas El Progreso
2. Bodegas Yuntero
3. Bodegas Centro Españolas
4. Bodegas Félix Solís
5. Bodegas Campos Reales

La fidelización del mercado asiático

El Consejo Regulador refuerza su presencia promocional en China y Asia



La realidad de un mercado global ha sido patente en los vinos con Denominación de Origen La Mancha en la última década. El mejor ejemplo está en **China**, cuya demanda en el consumo es ya una realidad, convirtiéndose en el primer cliente extracomunitario de los vinos manchegos.

Su interés creciente por el vino manchego ha sido paralelo en la mayor apertura y consolidación de las propias estructuras comerciales en el país de la Gran Muralla. Diversas bodegas, además, coinciden en señalar una maduración y mayor estabilidad del sector agroalimentario chino, cuyos profesionales han entendido que la occidentalización no se reduce en la ecuación de compra con el proveedor francés en los vinos de calidad.

En este sentido, los vinos españoles (manchegos) encuentran en países terceros como Australia o Chile, sus más directos competidores en la penetración de mercado para el gigante chino.

Con todo, con las primeras acciones de promoción en una aproximación, las ventas de vino embotellado han situado a China en una posición preferencial para las bodegas manchegas desde su primer aterrizaje en suelo chino, allá por 2010.

COMERCIALIZACIÓN DE VINO EMBOTELLADO CON DO LA MANCHA EN CHINA

AÑO	BOTELLAS (0,75 CL)
2009	613.464
2010	1.225.332
2011	1.868.232
2012	1.887.324
2013	2.669.868
2014	3.377.232
2015	4.449.960
2016	8.386.536
2017	10.409.049
2018	5.442.931

Buena respuesta a todo ello está en la fidelización y presencia continua en diferentes ferias del país chino, comprendiendo mejor sus rasgos demográficos, sus particularidades económicas y sus ciudades más relevantes como puertas de entrada más significativas en el mercado asiático.





“Pese al retroceso de las ventas en 2018, China es hoy el segundo país a nivel mundial que más vino DO La Mancha consume”



China Food & Drinks Fair

Precisamente, tras cerrar su participación en suelo europeo, con Prowein, los vinos manchegos se embarcaron del 21 al 23 de marzo en el primer viaje asiático del 2019. El destino escogido fue Chengdú.

En este sentido, la llamada CFDF ha fijado a Chengdú como uno de los puntos de mayor interés comercial para las bodegas a nivel mundial, ya que se ha situado como punto de entrada del vino en el centro y oeste del país, una de las zonas con mayor demanda y consumo vinícola en el país de la Gran Muralla.

La participación del Consejo Regulador fue activa y relevante con un stand propio de 94,5m² para siete bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, además de una zona habilitada al uso para la difusión de contenidos informativos.

Ubicada en el suroeste del país chino, con 14 millones de habitantes, Chengdú, capital de la provincia de Sichuán, es una de las ciudades (sexta mayor en China) con mayor personalidad gastronómica del gigante asiático. Su estilo culinario se caracteriza por sus platos picantes. Por ello, los tintos manchegos son allí muy apreciados como destacó uno de los importadores: “El tempranillo es el tinto que más gusta aquí en Chengdu. La gente lo consume junto a la comida picante muy típica en esta zona de China”.



Hot Pot, plato tradicional de la cocina china

“Chengdú también es obligada parada en las visitas por albergar la mayor reserva natural de osos pandas del planeta.”



Imagen de cerezo (Sakura) en flor

Fue la quinta vez consecutiva que los vinos DO La Mancha estuvieron en la *China Food & Drinks Fair* con la participación de las siguientes bodegas:

- ◆ Bodegas Campos Reales
- ◆ Bodegas Centro Españolas
- ◆ Bodegas El Progreso
- ◆ Bodegas Parra Jimenez
- ◆ Bodegas Yuntero
- ◆ Bogarve 1915
- ◆ Vinícola de Castilla

Sai-kin doh, ¡Japón!

Los vinos de La Mancha retornan al país del sol naciente con una gira por que culminó en Tokio, el pasado 12 de abril.

“Los vinos de La Mancha atraen al público japonés por su cuerpo y sus aromas”. “Creo que sus toques de fruta y tonos vegetales pueden ir muy bien para Japón”. Fueron algunas de las primeras valoraciones del público profesional en las degustaciones y diferentes show room durante las presentaciones llevadas a cabo por la Denominación de Origen La Mancha en el país de Extremo Oriente.



De Fukuoka a Tokio

En la gira promocional, unas trece bodegas acompañaron al Consejo Regulador que por primera vez, diseñó un itinerario específico en el país del sol naciente con salas de degustación (*road show*) y seminarios de cata con público profesional especializado.

La ruta de eventos comenzó el 8 de abril en **Fukuoka**, capital de la prefectura de Fukuoka en el extremo norte de la isla Kyushu. En la actualidad, una ciudad portuaria en la zona oeste nipona, frente a las costas de Corea y China, caracterizada por su dilatada historia y su alto nivel de vida (octava ciudad mayor de Japón).

La segunda parada en Japón estuvo en **Osaka**, tercera ciudad en tamaño, y uno de los principales enclaves industriales y económicos en el país del sushi. Para cerrar, por último, el viaje en la capital nipona en **Tokio**, el 12 de abril.



Seminario realizado en Tokyo con profesionales nipones



Una catadora nipona en el seminario realizado en Fukuoka

Buenas expectativas en Japón

Gran parte de los intereses estratégicos y promocionales por parte de las bodegas manchegas, que actualmente exportan sus vinos al continente asiático, están puestos en la sociedad nipona, cuya consumo de vino crece moderada y constantemente. Japón ocupó el pasado año el séptimo puesto en el ranking mundial de países que consumen vino con DO La Mancha, con 1.237.160 botellas (0,75 cl). Se trata de una cifra significativa muy superior a las 463.956 botellas del año 2010.

A ello, se suma la puesta en marcha, desde el pasado 1 de febrero, del Tratado de Libre Comercio entre la Unión Europea y Japón, que supone una oportunidad comercial y de inversión para España en el archipiélago japonés.



Evolución de las ventas de vino DO La Mancha en Japón

Año	BOTELLAS (0,75 CL)
2013	730.128
2014	817.584
2015	924.612
2016	1.090.452
2017	1.420.332
2018	1.237.160

Las bodegas que han participado en la expedición promocional a Japón en este viaje primaveral fueron:

1. Bodegas El Progreso
2. Bodegas Romero de Ávila
3. Bogarve 1915
4. Virgen de las Viñas
5. SAT Coloman
6. Bodegas Casa Antonete
7. Vinos y Bodegas
8. Bodegas La Remediadora
9. Bodegas Centro Españolas
10. Bodegas Campos Reales
11. Vinícola de Tomelloso
12. Exotic Winds
13. Vinícola de Castilla

1000 No se equivocan

cuando brilla La Mancha

La X edición del Concurso de vinos 'Tierra del Quijote' volvió a congregar a 1.000 catadores en el pabellón Antonio Díaz Miguel de Alcázar de San Juan.

Alcázar de San Juan volvió a convertirse en la capital regional del vino con su décimo concurso *1000 No se equivocan*, celebrado en el coqueto pabellón Antonio Díaz Miguel. Durante unas horas, el balón cedió protagonismo a los catavinos en el parque para que unas 1.000 personas eligieran a los mejores vinos del Concurso.

Un público, de mayoría femenina, que este año ha destacado por su significativa juventud. Según datos facilitados por el Consistorio alcazareño:

- Hubo un 51% de mujeres frente a un 49% de varones
- Por edad, el jurado tuvo un perfil muy joven.
 - a. El 62% es menor de 40 años
 - b. El 30% tiene entre 40 y 60 años
 - c. El 8% es mayor de 60 años

Concurso abierto y cosmopolita

Aparte de catadores alcazareños (51%), acudieron muchos participantes de distintos municipios y ciudades de las cinco provincias de Castilla-La Mancha. De entre el resto de comunidades, destacó la provincia de Madrid, seguida de Andalucía, Comunidad Valenciana, Castilla y León, País Vasco, Murcia y Rioja.

Dependiendo de la categoría, cada catador pudo evaluar unos 8-10 vinos, siendo aconsejado, en todo momento, por el responsable de mesa, (normalmente, un profesional o persona afín al sector del vino).



Aspecto del pabellón Díaz Miguel, horas antes del comienzo de la cata



Público femenino, mayoritario en 1000 No se Equivocan

Galería de vinos DO La Mancha

No hubo excusa e incluso aquellas personas que quedaron fuera del jurado por sorteo pudieron disfrutar del vino degustando una galería con unas 50 muestras de vinos DO La Mancha en la plaza de Santa Quitería.

El Consejo Regulador involucrado en el Concurso

Los vinos DO La Mancha fueron protagonistas no solo durante el propio concurso en sí, con la participación de unos 111 muestras (más del 50 % de los vinos participantes) sino también con la colaboración durante toda la cata por parte de personal del Consejo Regulador.

Durante el intermedio se sortearon estuches de vinos y regalos de diverso material promocional además de colaborar en la emisión de un programa en vivo para Mancha Centro tv. Además, el Consejo Regulador promocionó un concurso en las redes sociales.

Vinos ganadores

En esta X Edición del Concurso participaron un total de **66 bodegas** de toda Castilla La Mancha, presentándose a concurso unos **202 vinos**, descorchándose **1212 botellas** de vino en el desarrollo de la cata a ciegas, para un total de **8.080 catavinos**.

Por categorías, los vinos que se presentaron a concurso se distribuyeron así:

- 59 Blanco.
- 28 Rosados.
- 46 Tintos jóvenes sin barrica años 2017 y 2018.
- 34 Tintos con barrica años 2016, 2017 y 2018.
- 35 Tintos envejecidos en barrica cosechas anteriores a 2016.



Carpa en la plaza de Santa Quitería para la galería del vino

Vinos DO La Mancha con premios en el X CONCURSO REGIONAL DE VINOS DE LA TIERRA DEL QUIJOTE

CATEGORÍA	Medalla	Marca	Bodega	Municipio
Blancos	Oro	<i>Pingorote 2018</i>	Latúe	Villanueva de Alcardete (TO)
	Bronce	<i>Gran Prior de la Alameda 2018</i>	Coop. San Lorenzo	Alameda de Cervera (CR)
Rosados	Bronce	<i>Torre de Gazate 2018</i>	Vinícola de Tomelloso	Tomelloso (CR)
Tintos jóvenes sin barrica	Oro	<i>Canforrales Clásico Tempranillo 2018</i>	Campos Reales	El Provencio (CU)
	Bronce	<i>Taray Tempranillo-Syrah 2018</i>	Bodegas Taray	Las Mesas (CU)
Tintos con barrica anteriores a 2016	Oro	<i>Campo Amable 2015</i>	Altovela	Corral de Almaguer (TO)

Placer exquisito en el paladar

Los vinos DO La Mancha presentes en el XXXIII Salón Gourmet de Madrid

Una muestra para ver y sobre todo, degustar. Salón Gourmet volvió a convertirse del 8 al 11 de abril en la capital europea de los productos delicatessen.

Un referencia para el paladar con guiños hacia la restauración, donde el vino ha tenido un protagonismo especial los vinos, dentro de la variada y succulenta oferta agroalimentaria.

El Consejo Regulador no faltó a la cita y una edición más participó en el evento dentro de las actividades organizadas en el stand oficial de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha.

Integrados en los diferentes show cooking y degustaciones, los vinos de La Mancha también se dieron a conocer al público general con una degustación de sus vinos más representativos con Calidad Diferenciada.

Así, guiados en los comentarios por Óscar Dotor, técnico experto del Consejo Regulador, unas cuarenta personas disfrutaron de la frutuosidad de los tintos jóvenes, la frescura de los blancos airén o el paso por madera del reserva tempranillo DO La Mancha.



Despensa de 'Sabores del Quijote'

Los vinos DO La Mancha participan en la gira provincial de los productos agroalimentarios organizada por la Diputación de Ciudad Real

Subrayando el valor de la capital novela cervantina a ojos y paladar del turista que se acerca a la provincia apreciando sus productos. Con esta vocación culinaria, la Diputación provincial ha organizado en este 2019 una nueva edición de 'Sabores del Quijote', la gira que ha recorrido diferentes rincones de Ciudad Real poniendo el acento en la gastronomía, con presencia también de los vinos de La Mancha.

El calendario que arrancaba el pasado mes febrero, tuvo a los productos de caza mayor y la perdiz, respectivamente, en Piedrabuena y después Castellar de Santiago, como citas para abrir boca en las ocho convocatorias diseñadas en Ciudad Real.

Se trata de la segunda edición del evento organizado por la Diputación de Ciudad Real que espera superar las cifras del año anterior con la participación de 37.500 personas, 4.600 raciones repartidas y más 32.000 tapas consumidas.



El arte de la poda de la vid

Casi un centenar de personas participan en el VI Concurso Regional de poda en vaso celebrado en Miguel Esteban, Toledo



La convocatoria, celebrada en el conocido paraje de San Isidro, se convirtió, más que nada, en una jornada festiva que sirvió para ensalzar el papel social y económico de la viticultura en gran parte de nuestros pueblos manchegos.

De hecho, acudieron a Miguel Esteban, agricultores de diferentes puntos de Castilla La Mancha como Villarrobledo, San Clemente, Puebla de Almoradiel, Miguel Esteban, Madrudejos, Villafranca de los Caballeros, Villa de Don Fadrique, Tomelloso, Villanueva de Alcardete, La Solana, Quintanar de la Orden, Campo de Criptana y Santa María de los Llanos.



El concurso de poda también tuvo participación femenina

El premio se quedó en casa y el mejor podador del 2019, en categoría general, fue para el miguelete Víctor Manuel Carreras.

Organizado por el Consistorio, en su sexta edición, la cita se ha convertido en ineludible para todos aquellos que quieren demostrar sus aptitudes con la tijera.

De cuero y tastevin

Castilla La Mancha elige al mejor sumiller del año

La Escuela de Hostelería de Toledo albergó el pasado mes de enero las pruebas del sexto concurso de Sumilleres de Castilla La Mancha. El ganador, que representó a la región manchega en la edición nacional (Salón Gourmet), tuvo que superar con buena calificación del jurado una serie de pruebas que evaluaron su pericia como profesional en el adecuado servicio de vino.

Los asistentes pudieron disfrutar sobre todo, con el ritual de las pruebas para los tres finalistas aspirantes como: realizar una propuesta de maridaje sobre un menú ya elegido y la correcta decantación de un vino.

El vencedor fue el joven Valentín Checa, Sumiller del *Ormer Mayfair London*, seguido de los otros dos finalistas: Rufino Ruiz, Sumiller Daimelero del *Bar Lepanto*, y Diego Ortega, conquense que trabaja actualmente en la DOP Cebreros.



Valentín Checa, ganador del concurso de sumilleres en Castilla La Mancha

Los mejores vinos de Cuenca en este 2019

Más de 150 vinos de una treintena de bodegas cuencenses se lo pusieron difícil al jurado en la 27ª edición del Concurso 'Vinos de Cuenca', donde un año más, los vinos con Denominación de Origen La Mancha de la provincia cuencense volvieron a rayar a un gran nivel.

Como destacó Paloma García Casado, Presidenta del Patronato de Desarrollo Provincial, el Concurso resalta el carácter provincial, "donde prácticamente han estado presentes todas las bodegas de Cuenca de los 27 municipios representados."

Le acompañaron en la mesa presidencial, además del propio Presidente de la Diputación provincial, Benjamín Prieto, el Presidente de Globalcaja, Carlos de la Sierra, y el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, sentado en calidad honorífica, como máximo dirigente de Campos Reales, la bodega de El Provençio, más laureada en los veintisiete años de historia de los Premios *Vinos de Cuenca*.

"En su bodega queremos rendir homenaje, en definitiva, a la constancia, profesionalidad y calidad que año tras año nos habéis ido regalando todos estas ediciones", fueron las palabras de agradecimiento de Benjamín Prieto.



La Diputación Provincial entrega los galardones del XXVII Concurso 'Vinos de Cuenca'



Cata final celebrada en Tomelloso (IVICAM)



Jurado catador en el Concurso 'Vinos de Cuenca' en este 2019

Tres comités de 15 catadores evaluaron los vinos de los veintiséis términos municipales que participan en el concurso, que tiene como objetivo servir de punto de encuentro entre productores, bodegas, distribuidores y profesionales de la hostelería.

La cata final se realizó, el pasado 12 de marzo, en las instalaciones del Centro de Investigación de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (Ivicam) de Tomelloso (Ciudad Real), con un jurado formado por un comité de expertos formado por las cuatro Denominaciones de Origen de la provincia (La Mancha, Manchuela, Ribera del Júcar y Uclés), el propio Ivicam, la Asociación de Enología de Castilla-La Mancha y el Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha.

Mayor Nivel competitivo

El objetivo de estos galardones está en la promoción de los “caldos de la provincia de Cuenca”, demostrando así el nivel competitivo y cualitativo de las bodegas.

En este sentido, ha sido característico el número de premios repartido ex-aequo, donde un gran número de vinos ha superado la excelencia en la puntuación final del jurado.

Cuenca, con más de 30.000 Hectáreas de viñedo y 3.700 viticultores, es la segunda provincia con mayor superficie en la Denominación de Origen La Mancha, por detrás de Ciudad Real.



VINOS GANADORES DO LA MANCHA EN EL XXVII CONCURSO ‘VINOS DE CUENCA’

CATEGORÍA DE VINOS BLANCOS			
Bodega	Vino	Medalla	Población
Bodega Puente de Rus	Puente de Rus. Verdejo 2018	Bronce *	San Clemente
CATEGORÍA DE VINOS TINTOS JÓVENES			
Bodega	Vino	Medalla	Población
Bodegas Taray	Taray. Tempranillo 2018	Bronce *	Las Mesas
Bodegas Campos Reales	Canforrales Clásico. Tempranillo 2018	Plata	El Provencio
CATEGORÍA DE VINOS TINTOS CON MÁS DE DOS AÑOS			
Bodega	Vino	Medalla	Población
Bodegas Pedroheras	Pedroheras. Tempranillo Crianza 2016	Bronce *	Las Pedroñeras
Bodegas Campos Reales	Canforrales Selección. Tempranillo 2016	Plata *	El Provencio
	Canforrales. Crianza 2016 Cabernet Sauvignon	Oro	
CATEGORÍA DE VINOS TINTOS CON MÁS DE TRES AÑOS			
Bodega	Vino	Medalla	Población
Bodega Puente de Rus	Puente de Rus. Tempranillo Crianza 2015.	Oro	San Clemente

*Son premios concedidos ex-aequo, compartidos con otra bodega.

¿Un vino blanco? Airén, por favor

Tiene sus adeptos, y aunque también algún detractor que le achaca su toque neutro, lo cierto es que los blancos airén reflejan, hoy por hoy su calidad competitiva, capaz de encandilar al consumidor más exigente, y sobre todo, a los mercados donde se valora cada vez más la tipicidad del terruño.

Es por antonomasia la variedad más representativa del viñedo castellanomanchego. De hecho, casi 100.000 Ha solamente en la Denominación de Origen La Mancha pertenecen a la variedad airén.

Premios Airén por el Mundo

El gran triunfador ha vuelto a ser Gran Prior de la Alameda, que revalida el 'Gran Oro' un año después. La Cooperativa San Lorenzo, de la Alameda de Cervera elabora el mejor vino, a juicio del jurado, presidido por el enólogo Pedro Sarrión Martínez, junto a un comité de expertos formado por profesionales del sector.

Destacaban asimismo con Medalla de Oro en las diferentes categorías, reconociendo así su mayor puntuación dentro de cada una de ellas, el propio *Gran Prior de Alameda* como mejor 'Joven Airén'; el valdepeñero *Viña Albali*, de Bodegas Félix Solís como el mejor 'Airén Espumoso'; así como *Campechano Airén*, de la Cooperativa Santa Catalina de la Solana, en la categoría de 'Ecológico' y *Clearly Organic Airén-Sauvignon Blanc* de Bodegas Latúe de Villanueva de Alcardete, oro en la categoría "Ensamblado con otras variedades".

La Medalla de Plata en la categoría para espumosos recaía en *Tomillar Brut Nature* de Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso. Bodegas Rezuelo alcanzaba la misma medalla en la categoría 'Joven Airén' con su *Galán de Membrilla*, mientras que *Pago Delgado*, de Explotaciones Hermanos Delgado de Socuéllamos, hacía lo propio en la modalidad para ecológicos. La plata como mejor ensamblado con otras variedades sería para *Ribera Alta del Río Mundo*, de la Cooperativa Nuestra Señora de la Encarnación de Tobarra.

También serían merecedores de premio con la Medalla Distinción los destacados vinos *Pingorote Airé*, de Bodegas Latúe (Villanueva de Alcardete), *Símbolo Airén*, de Bodegas Símbolo (Campo de Criptana), *Tomillar Lorenzete*, de Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso), *Lazarillo Airén*, de Bodegas Yuntero (Manzanares); *Verdesol*, de Awines (Villarrobledo), *Corcovo*, de J.A. Megía e Hijos, de Valdepeñas y *Monte Don Lucio*, de Finca la Blanca (Campo de Criptana).



Airén por el Mundo 2019

Organizado por Wine Connection, en colaboración con las dos Denominaciones de Origen más tradicionalmente vinculadas al airén como (DO Valdepeñas y DO La Mancha), el *Concurso Airén por el Mundo* persigue prestigiar el valor de una variedad que, bien tratada en vid y bodega, se convierte en la mejor carta de presentación de los vinos blancos en la submeseta sur.



Foto de familia del jurado

Los futuros *influencers* del vino

El Consejo Regulador redobla esfuerzos de promoción en su acercamiento al público universitario

Conscientes de su importancia como futuros prescriptores, incluso, más aún, como potenciales profesionales del sector vitivinícola en Castilla La Mancha, los vinos DO La Mancha retornaron a la Universidad Complutense de Madrid en la II edición de las jornadas dedicadas a la divulgación de la cultura del vino.

Lo hizo además, en un ámbito que puede resultar un filón laboral para acoplar futuros profesionales al sector del vino, ya que, desde el Consejo Regulador, están “convencidos de que muchos de ellos podrían estar el día de mañana como responsables técnicos de alguna bodega en Castilla La Mancha.”

Unos 40 alumnos de la Facultad de Ciencias Químicas participaron activamente en las Jornadas, conociendo de primera mano “mundo tan apasionante como el vino”, en palabras del profesor titular en la facultad de Ciencias Químicas, José Luis Priego.





Concentrado en sendas jornadas, durante los días 19 y 20 de febrero, los estudiantes cambiaron sus batas y probetas por catavino y libreta en amenas catas didácticas, conociendo también la evolución comunicativa del vino en las redes sociales y el consumo ligado a experiencia turística y gastronómica, ligado siempre a la moderación.

De hecho, la primera jornada estuvo dedicada a mesas redondas que vincularon la necesidad de asociar el vino a los nuevos lenguajes de comunicación. Expertos en redes sociales, periodismo y marketing digital como Francisco Álvarez hablaron de los retos a la hora de trazar nuevos formatos, contenidos y modelos de comunicación en la captación del consumidor millennial o joven consumidor del siglo XXI.

Una visión que se completó con la ponencia vespertina sobre bodegas y enoturismo, a cargo de Ángel Ortega, gerente del Consejo Regulador, quien subrayó el potencial del turismo de interior ligado al vino como seña de identidad para un territorio como La Mancha.

La parte práctica corrió a cargo de Saray Marco, responsable del panel de cata del Consejo Regulador, quien desglosó los conceptos básicos de las propiedades organolépticas con el taller de aromas y sabores. Una actividad que sirvió de cimiento a la cata de iniciación dirigida por Óscar Dotor, Director de certificación de ECI La Mancha e Ingeniero Técnico Agrícola por la UCLM.

La guinda a las Jornadas estuvo en la cata maridaje impartida por Vicente Cruz, enólogo responsable en Agrovín y colaborador habitual de los vinos de La Mancha.

A través de unos cinco vinos, el experto catador sumergió a los participantes en los sugerentes placeres sensoriales de un vino en perfecta armonía gradual con determinados alimentos como el queso y un tipo de pan específico.



Los vinos de la Mancha participaron en un master específico sobre nutrición deportiva en la Universidad Europea de Madrid

El 'Origen del vino' en la Universidad de León

La propuesta de acercar el vino y su cultura suscita el interés de otras universidades. Así, alumnos de Tercer curso del Grado en Ciencias y Tecnología de los Alimentos se interesaron por conocer mejor a los vinos de La Mancha a través de un seminario práctico impartido por Vicente Cruz, enólogo responsable del Departamento comercial de Agrovín junto al propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega.

Los alumnos cataron con entusiasmo ocho de los 25 vinos recientemente galardonados con un Oro en el XXXII Concurso a la Calidad de los vinos embotellados con DO La Mancha.

No fue el único punto de la docencia universitaria donde estuvieron los vinos de La Mancha. También participaron en el II Simposio de entrenamiento y nutrición deportiva en alto rendimiento, llevado cabo en la Universidad Europea de Madrid, en colaboración con la Escuela Universitaria del Real Madrid.



Taller impartido en la Universidad de León

seguro de cultivos herbáceos extensivos

cosecha
2019

Abierto periodo
de contratación



agroseguro

Más que un seguro

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

El pedrisco es uno de los riesgos que más afecta a los cultivos herbáceos extensivos

En la campaña anterior, se recibieron declaraciones de siniestro correspondientes a 480.000 hectáreas de cultivos herbáceos.

En los últimos años, la climatología española viene marcada por la gran variabilidad e intensidad con la que se producen los diferentes fenómenos meteorológicos.

Durante 2018 las lluvias han sido muy beneficiosas para el desarrollo de los cultivos, pero las tormentas acompañadas de pedrisco han causado importantes daños en las cosechas, teniendo

en cuenta que este riesgo es uno de los que más influye en el desarrollo y la rentabilidad de las explotaciones agrarias. Desde el inicio de la primavera hasta finales de año, los reiterados pedriscos afectaron a más de 671.000 hectáreas y provocaron daños por valor de 300 millones de euros en el conjunto de las producciones agrícolas; la cifra más

alta de los últimos siete años. Por cultivos, destacan los daños por pedrisco en herbáceos extensivos, en lo que se refiere a superficie siniestrada. Durante la pasada campaña, se recibieron declaraciones de siniestro correspondientes a 480.000 hectáreas en el conjunto del país y en Castilla-La Mancha resultaron afectadas cerca de 57.000 hectáreas.

El seguro agrario: una herramienta eficaz para la gestión de riesgos

En la cosecha 2018, la indemnización a nivel nacional para los cultivos herbáceos superó los 85 millones de euros – la mayor parte por pedrisco-, de los cuales el 12% correspondió a declaraciones de siniestro en Castilla-La Mancha.

Todo este contexto y la creciente incertidumbre que se plantea pone de manifiesto la importancia de contar con un seguro agrario.

Los agricultores todavía pueden asegurar su cosecha 2019, a través del módulo P del seguro de cultivos herbáceos

extensivos, que cubre, entre otros, el riesgo de pedrisco en cereales de invierno y primavera, leguminosas, oleaginosas y arroz. En total, para la cosecha 2018, se firmaron, a nivel nacional, casi 145.000 pólizas, que dieron cobertura a más de 6 millones de hectáreas y a una producción superior a los 18,5 millones de toneladas. Desde Agroseguro, conscientes de las dificultades que provoca la elevada siniestralidad en los agricultores, se ha hecho un gran esfuerzo para realizar una planificación de las peritaciones

lo más eficiente posible, así como para poder adelantar el pago de las compensaciones en la gran mayoría de los casos, con un plazo de indemnización entre los 30 y 40 días desde la recolección o desde el final de garantías. En definitiva, el sistema de Seguros Agrarios Combinados es un pilar fundamental de la política agraria en España y una herramienta muy eficaz para la gestión de los riesgos no controlables por los productores que, además, tiene como objetivo garantizar la viabilidad económica de las explotaciones agrarias.

Sonia García Soubriet, hija de Francisco García Pavón

“En sus libros hay páginas memorables sobre el vino de La Mancha”

En el año del Centenario de su nacimiento en Tomelloso, redescubrimos la figura de Francisco García Pavón, el escritor que mejor supo retratar con humor, intriga e ingenio La Mancha rural del siglo XX.

Plinio es (producto de) García Pavón, pero, ¿García Pavón es sólo Plinio?

Plinio es un personaje construido a partir de diferentes tipos y personalidades. Parte de los recuerdos más lejanos de infancia de mi padre, en la figura de Pedro Eugenio Cepeda, guardia Municipal jubilado, vecino de la familia paterna que relataba los casos de poca monta que tuvo que resolver a sus tertulianos, los veranos en la puerta de la casa. Está también, Jareño, Jefe de la Guardia Municipal de Tomelloso, hombre de carisma que impresionaba a mi padre entonces adolescente. Y sobre todo, está también Luis García Giner, su abuelo paterno, y héroe de su infancia. Luis García Giner fue un inventor, un liberal que llegó a tener una fábrica de muebles en Tomelloso “El infierno”. Su manera de ser, de buen natural, su imaginación e inteligencia impresionó siempre mucho a mi padre. A ello hay que añadir que indudablemente el personaje de Plinio tiene algo de su creador. Lo más interesante es que con Plinio mi padre logró crear un personaje cercano, creíble, auténtico y vivo por toda esta riqueza de tipos y personalidades tan bien conjuntada.

100
GARCÍA
PAVÓN
1919/2019

Descripciones, humor, ritmo y retrato psicológico de los personajes. ¿Le debemos García Pavón la paternidad de la novela negra en España?

Ahora se habla siempre de novela negra. La novela negra es un tipo de novela americana, dura que nace y se desarrolla en Estados Unidos, en sus grandes ciudades y cuyo héroe, digámoslo así, es un detective o policía, un tipo duro que vive muchas veces en una frontera indefinida entre el bien y el mal. Las novelas de mi padre no tienen nada que ver con la novela negra.



García Pavón en la Fiesta de las Letras en 1966, cita cultural que promovió en Tomelloso

Él escribió novela policíaca, que es otra cosa muy distinta, y sobre todo creó una novela policíaca particular donde se mezcla, humor, realismo, surrealismo, imaginación y un lenguaje propio que recrea con mucha inventiva el habla tan particular de Tomelloso. Crea también un tipo de héroe inexistente hasta entonces en la literatura española policíaca, un policía español de un pueblo de La Mancha. Esas son a grandes rasgos las características de sus novelas policíacas. ¿Qué tiene que ver con novela negra?

Aquí están sus palabras:

"Yo he descubierto la novela policíaca por una sencilla razón: porque no había. En España se han escrito novelas policíacas, pero imitando los grandes tipos franceses, ingleses... Un tipo de novela policíaca

autóctona española no existía. Yo no he hecho ninguna cosa. Me ha salido una novela policíaca española y, al salirme es la primera que hay. Estamos en una época en que la novela policíaca ha pasado ya - tuvo su gran fuerza en los años veinte, en los años treinta... En mi novela policíaca aparecen unos ingredientes humorísticos - descripciones de tipos, de paisajes, de ambientes - que muchas veces dejan en suspenso la acción; y por supuesto hay una recreación del lenguaje, (de acuerdo con mis posibilidades) de un pueblo que tiene un vocabulario muy rico y muy especial."

Sin embargo, también sus relatos son verdaderos tratados de antropología manchega.

Mi padre era manchego. Conocía La Mancha por haber nacido y vivido su infancia y una parte de su juventud. Es decir, en La Mancha estaban sus raíces. De ella arrancan sus recuerdos y vivencias, sus amistades, sus referencias, pero además la conocía muy bien porque la estudió. Le interesaba conocer el lugar que ocupaba en la historia de este país, en la política etc. Y naturalmente conocer la historia de su pueblo en profundidad. Por ello escribió: *la Historia de Tomelloso* y varios ensayos y estudios sobre ella: *La Mancha que vió Cervantes. Tres ensayos y una carta, Notas de un viaje apresurado...*



Sonia Garcia Soubriet



García Pavón con su hija, Sonia García Soubriet

La gastronomía está presente en su obra con descripciones minuciosas del recetario popular. ¿Qué vino se habría tomado hoy García Pavón? ¿sería de tintos con carácter como Plinio?

Él no era gastrónomo, le daba igual comer una cosa que otra. Sin embargo, si le gustaba el ritual y la historia de los platos manchegos como se pueden ver en sus textos. Descripciones detalladas y preciosas de recetas de cocina.

Tampoco era bebedor. Bebía de vez en cuando alguna cerveza y en las comidas vino manchego, pero poco. Sin embargo, igual que con los platos manchegos, sabía todo sobre el vino de Tomelloso desde la vendimia y su largo proceso artesanal de las bodegas de las casas hasta que lo bebían sus personajes. En sus libros hay páginas memorables sobre el vino de La Mancha.

Además de Tomelloso, dos ciudades han marcado su trayectoria vital: Madrid y Oviedo

En Oviedo hizo las milicias universitarias. En esa ciudad tenía familia. De allí eran algunos de sus grandes amigos como Emilio Alarcos, Julián Ayesta y José María Jove. Allí se inspiró para su novela *Cerca de Oviedo*, su primera novela que fue finalista del Premio Nadal en 1945. Con ella se inició su carrera de escritor.

En Madrid transcurrió la parte más importante su vida familiar y profesional. Madrid era el lugar donde él sabía que tenía que estar para ser escritor. Y fue lo que hizo sin perder nunca el contacto con Tomelloso

ABRIL 2019

- **Continuación del ciclo de conferencias sobre García Pavón y su entorno.**
- **EL VINO DE PAVÓN:** Organizado por la Diputación Provincial de Ciudad Real y el Ayuntamiento de Tomelloso.

MAYO 2019

- **Ruta literaria urbana:** Organizada por Ayuntamiento de Tomelloso y la empresa turística SABERSABOR.

JULIO 2019

- **Concierto con motivo del centenario de García Pavón:** Organizado por Diputación Provincial de Ciudad Real y el Ayuntamiento de Tomelloso.

AGOSTO 2019

- **Exposición de ilustraciones de José Luis Cabañas con motivo del Centenario:** Lugar: Posada de los Portales.
- **30 de agosto:** Fiesta de las Letras dedicada a Francisco García Pavón.

SEPTIEMBRE 2019

- **Curso de verano de la UCLM sobre la vida y obra de García Pavón.**

- **20 de septiembre con duración expositiva de 3 meses:** Exposición Retrospectiva de García Pavón en el Museo López Torres.
- **24 de septiembre:** Acto Institucional sobre el Centenario. Organiza el Ayuntamiento de Tomelloso. Teatro Municipal.

OCTUBRE 2019

- **Exposición Retrospectiva de García Pavón en el Museo López Torres**
- **De Octubre a Diciembre:** Comienzo de Visitas Teatralizadas con los Grupos de Teatro de Tomelloso.

NOVIEMBRE 2019

- **Exposición Retrospectiva de García Pavón en el Museo López Torres**
- **Del 5 al 8 de noviembre:** Jornadas de novela negra y policíaca creando sinergia con el día europeo del enoturismo.

DICIEMBRE 2019

- **Exposición Retrospectiva de García Pavón en el Museo López Torres.**
- **Fin de visitas teatralizadas entorno a García Pavón.**



www.tomelloso.es
926 528 801 Ext: 1335

100
GARCÍA
PAVÓN
1919/2019

f Tomelloso.CR
t @VisitaTomelloso
i ayto_tomelloso

Agenda de actos en el 100 Aniversario de García Pavón programada por el ayuntamiento de Tomelloso

Le tocó vivir la Guerra Civil Española y más aún, la difícil posguerra en La Mancha. ¿Cómo lo afronto como escritor?

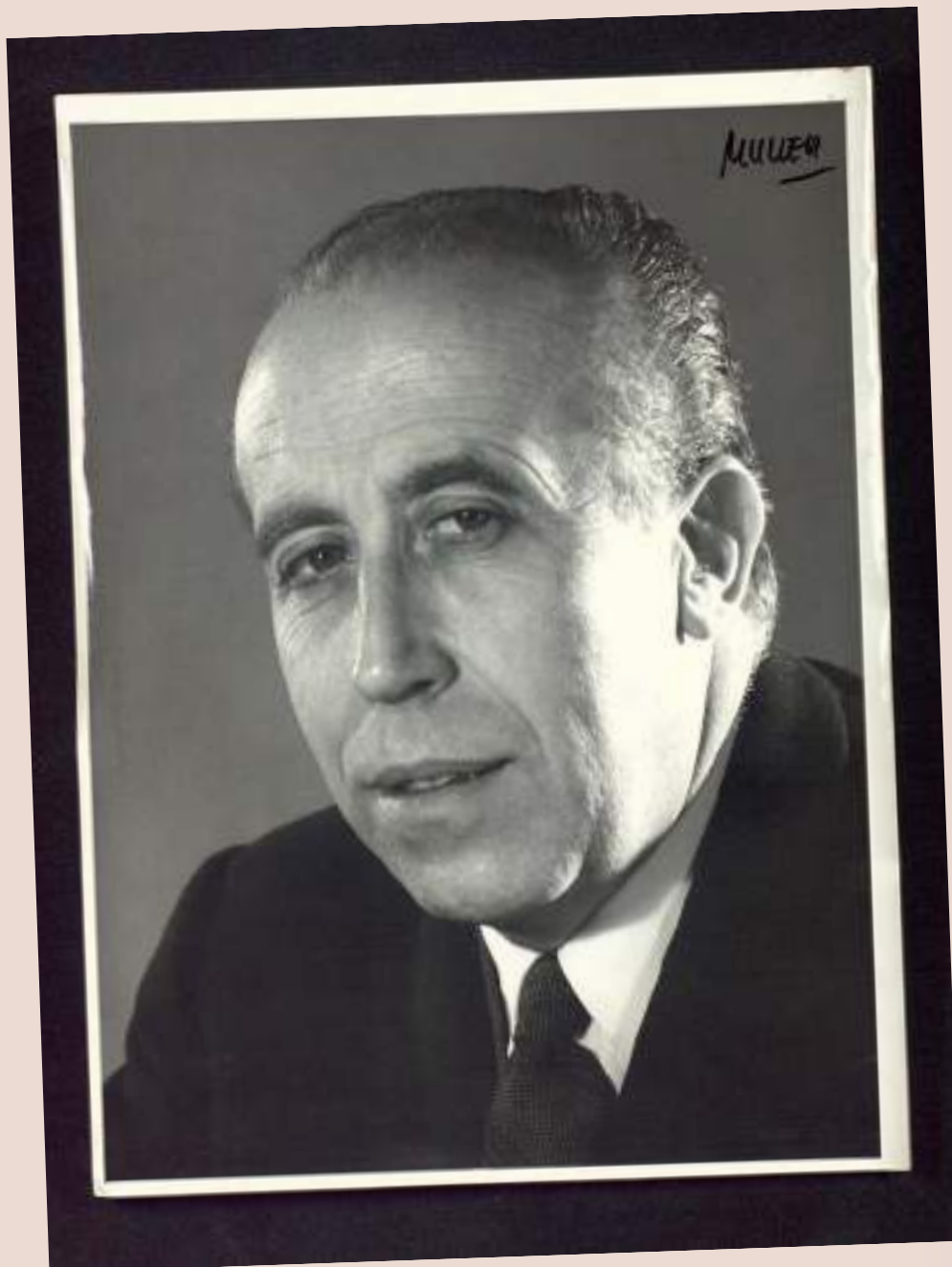
Con dificultad como muchísimos escritores que querían vivir en un país democrático, en libertad. Lo afrontó luchando por sacar su vocación adelante y defendiendo la cultura española .

¿Inspiración o constancia? ¿Cómo eran las rutinas escritoras de su padre? ¿Tenía alguna particular “manía” de los genios creativos?

Mi padre era muy constante, voluntarioso. Lo recuerdo siempre trabajando, además tenía mucha imaginación. Así surge la inspiración. No tenía manías. Podía escribir en cualquier lugar.

Sin duda, este Centenario nos acercará más a su toda su obra. ¿Cómo acercar a García Pavón hoy a la sociedad actual donde leer es ya un verbo en desuso?

Este Centenario va a recordar a mucha gente la figura y la obra de mi padre; otros lo van a descubrir. Eso es muy importante. Es verdad que hay mucha gente que no lee pero también la hay que sí. Y eso también es muy importante. La obra de mi padre va a estar en los Institutos, en las Bibliotecas públicas, en la Universidad, en los Premios literarios, en charlas y tertulias. Se van a reeditar sus obras completas, a lo mejor así se consiguen un puñado de lectores más. Cuanto más se hable de literatura en la prensa en la radio en la televisión, cuanto más se hable de los escritores y sus obras se difundan, se ganarán más lectores.



Leí en mi adolescencia ‘El rapto de las Sabinas’ y recuerdo no parar de reír desde el primer capítulo. ¿García Pavón es fiel exponente del humor manchego?

Sí, el conocía perfectamente el humor manchego. Su literatura está llena de ese humor tan particular y que a él tanta gracia le hacía. Pero él sabía transmitirlo.

¿Qué alicientes editoriales tendremos este año para celebrar el Centenario?

La reedición de las Obras Completas. Un trabajo extraordinario que está haciendo la editorial Cuarto Centenario y se presentarán en abril, el día del Libro.

¿Alguna exposición preparada?

Sí, se está preparando una exposición con todo tipo de documentos para acercar al público a su vida personal y sobre todo laboral que es la más importante por su aportación a la cultura española.

La cocina de Plinio

Tomelloso rinde homenaje a su escritor con una ruta gastronómica que recupera los platos del recetario manchego descritas por García Pavón, que supo retratar con humor, intriga e ingenio La Mancha rural del siglo XX.

Unas primeras líneas de cualquier obra de García Pavón son suficientes para descubrir toda la sabiduría popular que rezuman sus textos. Sus personajes destilan la paciencia estoica de los tiempos de antaño,

cuando las tareas (del campo) no restaban ápices de esfuerzo, pero se afrontaban con la serenidad, rural y cotidiana, sosegada y generosa en el trabajo, que a lomos de sudor y años, curtían la vida de generaciones.

Es la postal de pincel y costumbre que mágicamente retrató (e interpretó) López Torres, otro genio del pasado siglo XX. Es el escenario por el que deambulan los personajes y la trama de las obras de García Pavón.



“Hacer las migas con las que se desayunaban los labradores manchegos, especialmente en vendimia, tiene su rito y mecánica”

Humor a raudales no falta en García Pavón, pero con sumo respeto; el mismo guiño y cariño que llevó a acercarse a sus paisanos, lejos de la fría disección científica. Porque García Pavón escribió de La Mancha desde su propia identidad manchega.

Solo así se explica la riqueza cultural y antropológica que desborda cada historia, cada capítulo, cada minuciosa descripción del escritor manchego en el retrato singular de sus congéneres.





Desde esa cercanía, el lector (turista y gastrónomo) paladea aquellas recetas más tradicionales para sumergirse en una experiencia cultural (casi mística y reverencial) que llevará a peregrinar por los mismos rincones y escenarios que pisara Plinio.

Tributo hostelero a García Pavón

Cerca de una docena de locales quieren rendir su particular homenaje al escritor en el centenario de su nacimiento. La propuesta es tan dispar como sugerente, a gusto de todos los públicos.

Nada más sugerente para el viajero, que podrá degustar en armonía los mismos platos que describe García Pavón en sus novelas.

Podrán disfrutar desde los platos más tradicionales como jamón y quesos manchegos, hasta las mencionadas migas y gachas de pitanza. Sin olvidar, claro está aquellas chuletas asadas de cordero que hacían las delicias sobre las brasas.

Incluso no faltarán propuestas como las pizzas, un aliciente italiano que han sabido castellanizar con maestría algunos establecimientos de la conocida Avenida Huertas en Tomelloso.

Todo ello, por supuesto, en consonancia con los vinos DO La Mancha, consustanciales siempre a las descripciones culinarias de García Pavón

“Siempre creamos chuletas asadas de cordero. Muchas chuletas, pero nada más. Cuando se habían quemado las leñas, antes al mojon de bonas ponías las chuletilas y nos las comíamos directamente, de las brasas, al pan, sin más vajilla y cubierta que la maraja. Las cubrían con aceites y ajo, y así tumbas, eran para placer charrisco. El que tenía chuleta tenía la obligación de poner una cruzada en el mismo mojal de bonas. Y por supuesto ellos –yo no– después de cada chuleta, un choestín de la bota de tinto que siempre estaba en el aire.”

YA NO ES AYER
FRANCISCO GARCÍA PAVÓN

“El restaurante está a la entrada del pueblo. Junto a la puerta había algunos coches estacionados. Pasaron primero al bar, saludaron a todos y se confirmaron que había gachas preparadas. Ya en el comedor se sentaron junto a un ventanal, por el que entraba un sol chagabato, en sol llano, que venaba los platos y las salsas. Los panes y salones, y trapaba por las leñas y los humores de la hija de Plinio, hasta merérselo por el cocote con guiso sicalpítico. Para hacer boca pidieron vino de la Cooperativa de Tomelloso y berenjenas de Almagro, que vienen cocinadas las de esa mesa próxima, con muchos chorizos y colgar de picaron.”

VOCES EN RUIDERA
FRANCISCO GARCÍA PAVÓN



CAFETERÍA UCLÉS

- Dos Vicos Pávono, 11
- Lunes a Sábado: De 09:30 a 13:30 | Domingo: De 09:00 a 23:00
- De 12:00 a 14:00 y de 17:00 a 23:00
- 926017059

Migas | sopa
Gachas | tipo

LA CASITA DEL JAMÓN LOS IBÉRICOS

- Dos Vicos Pávono, 10
- Lunes a Domingo: De 09:30 a 03:00

Jamón y queso | sopa
Pitanzo | tipo

ORBE KITCHENBAR

- Dos Vicos Pávono, 14B
- De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 04:00 (Cerrado Martes)
- De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00
- 926020208

• Chuletón de cordero | plato en carta
Mondongo de jamón y queso con vino de Tomelloso | plato en carta

PIZZERÍA RISTORANTE FRAN-GELICA

- Av. El Avencio Huertas, 32
- De 13:30 a 14:00 y de 20:00 a 03:00
- 926054486

• Menú degustación "La Cocina de Plinio" (reservar)
Plato con productos de la marca fabricados con la cocina italiana.

• Horario actualizado • Horario propio • Horario reserva

RESTAURANTE BAR ALHAMBRA

- C/Av. Argemosa, km. 3,280 (Esp. Plaza Ribera)
- De 09:00 a 03:00 (Cerrado lunes todo y martes todo el día)
- De 12:00 a 14:30 y de 20:30 a 23:00
- 926011444

• Los platos de la cocina de "Plinio" | plato en carta
Plato de Cocido Manchego que hizo cantidad por tradición

RESTAURANTE CAFETERÍA LA SOL

- Plaza de España, 17
- De 09:00 a 03:00 (Cerrado lunes todo y martes todo el día)
- De 12:00 a 14:00 y de 20:00 a 23:00
- 926071433

Berenjenas de Almagro | sopa
Chuletilas de Cordero | plato en carta

RESTAURANTE MARQUINETTI

- Av. El Avencio Huertas, 47
- De 12:00 a 16:00 y de 19:30 a 04:00 (Cerrado lunes todo y martes todo el día)
- De 12:15 a 14:30 y de 20:00 a 23:00
- 926014466

Pizza Plinio | plato en carta

RESTAURANTE MESÓN PLINIO

- Av. El Avencio Huertas, 36
- De 09:00 a 03:00
- De 12:00 a 13:30
- 926071434

• Menú degustación "La Cocina de Plinio" (reservar)
Tapa Plinio | tipo
La tapa variará en caso de cierre

TAPERÍA EL BULLI_CIO

- Calle Grande, 2
- Martes: De 20:00 a 03:00
- Miércoles a Domingo: De 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 03:00
- 926013362

Tapa de Plinio | tipo
Dos tapas distintas cada uno

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL Y CON NUESTROS AGRICULTORES Y GANADEROS



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



*Líneas de
FINANCIACIÓN*

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



*Servicios
ESPECIALIZADOS*

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



*Plataforma
TECNOLÓGICA*

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

GLOBALCAMPO  



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro



En **Japón** disfrutan
con nuestra gastronomía.

Exporta tu **valor**



El Servicio de Negocio Internacional de Globalcaja impulsa tu actividad comercial hacia mercados internacionales, gracias a un proyecto personalizado por un equipo de profesionales y con el respaldo de un sólido grupo financiero internacional



Más información en nuestras oficinas,
en www.globalcaja.es o en el 900 130 140