

ENOTURISMO

C.R.D.O. "La Mancha" nº 104 / Agosto 2019

consejo **abierto**

*Villarrobledo, el mayor
viñedo del mundo*

*Experiencias
enoturísticas con
Lorena García*



- Historia del vino en la vieja Laminium (Alhambra)
- Bicentenario del Museo del Prado: diez cuadros con vino

El ^{del} Origen **VINO**



M
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



@vinosdelamanca



@vinodelamanca



@vinodelamanca



www.youtube.com/vinodelamanca



es.pinterest.com/vinodelamanca/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

EDITA:
ICRDO La Mancha

REDACCIÓN Y COLABORADORES:
Imagen: Luis Martínez
Coordinador: J.J. Mazuecos
Redacción: Marta Guerrero, Javier Morales y Mario Escribano.

DISEÑO:
Lince Artes Gráficas

IMPRESIÓN:
Lince Artes Gráficas



SUMARIO

Editorial	2
Ruta del vino de La Mancha - El mayor viñedo del mundo en Villarrobledo	3
Castillos de La Mancha: Peñarroya	15
Vino y letras Relato ganador Certamen Literario XVI "Lorenzo Serrano"	21
Nuestros pueblos: Tarazona de La Mancha	27
Bicentenario del Museo del Prado: 10 cuadros con Vino	33
Con garantía y origen: Aceite de oliva: D.O Montes de Toledo	43
Experiencias enoturistas con Lorena García	47
Repaso y descanso del viajero: Hotel <i>Intur</i> en Alcázar de San Juan	51
Historia del vino: Laminium: tras las huellas de Roma en Alhambra	53
Cineastas de La Mancha	60
- La Ruta de Magallanes: 500 años después	62
- Concursos: Vino & Cultura	65
- Pasatiempos	71
- Suscripciones	69



Depósito Legal:
CU-224-1997

Registro Nº:
102-2019

EDITORIAL

Con pausado fuego lento

Recientemente se han conocido los datos del impacto económico del enoturismo en España, aportados en el informe de ACEVIN (Asociación Española de Ciudades del Vino) y Rutas de Vino de España. Por razones de mayor tradición histórica, la disparidad sigue latente en el desarrollo y la realidad de la actividad turística de unas zonas vinícolas a otras, y aunque todavía no se recogen las valoraciones de aquellas rutas, incorporadas en el pasado 2018, parece claro que aún al Ruta del vino de La Mancha, todavía en sus balbucesos, necesita una consolidación más estable, que permita afianzarse como viaje escogido por los (eno) turistas en sus destinos. El tiempo, como sucede en la cocina (por cierto, la gastronomía es un aliciente más de la ruta) marca las pautas; y como sucede en ocasiones aquellos guisos y platos más suculentos precisan de una cocción a fuego lento. Sobrecalentar los fogones no lleva sino a una abrasión prematura del cocinado, que a todas luces terminaría por arruinar las viandas.

Por ello, con aplomo y decisión, es preciso seguir, o al menos hojear, la receta que tan bien le ha funcionado a otros chefs del sector. En este sentido, es importante vigilar los ingredientes para no desequilibrar los sabores y texturas finales del plato. Los resultados finales apuntan hacia la importancia económica del enoturismo donde según ACEVIN, el informe desvela que en las 26 rutas "el impacto económico del enoturismo en las Rutas del Vino de España (actividades de visitas a bodegas y museos) aumentó en un 20,5% y supera los 80 millones de euros sólo en visitas a bodegas y museos", lo que se tradujo en unos 2.961.371 visitantes. En términos temporales, los datos también arrojan una manifiesta predilección en los visitantes (el 74

% son nacionales frente a un 26 % de fuera de nuestras fronteras) por las estaciones más benévolas para el viaje interior, esto es, por la primavera y el otoño, especialmente en los meses de agosto, septiembre y octubre.

Precisamente septiembre, y sobre todo agosto, todavía severo en el mercurio en sus primeras semanas, es sin duda, un escaparate abierto para muchos de los municipios manchegos que celebran sus Fiestas patronales. Es la vuelta de los paisanos ausentes que aprovechan las fechas para retornar a casa. Son momentos de reencuentro con viejos amigos y familiares, no exentos de cierta nostalgia y melancolía para los más veteranos que recuerdan gestos, instantes y fragmentos de vida, degustada con la intensidad que descorchan aquellos lances, aquellos retazos de memoria impregnados a nuestro disco duro de la vida.

Columna vertebral en la cata, es precisamente la memoria olfativa la que mejor conserva por asociación de recuerdos el placer de un vino. Adherimos un aroma a un momento determinado de nuestro pasado para describir las sensaciones que nos pueden dejar determinadas impresiones. Ahí radica el encanto sensorial de un vino, capaz de retrotraernos a nuestros mejores momentos.

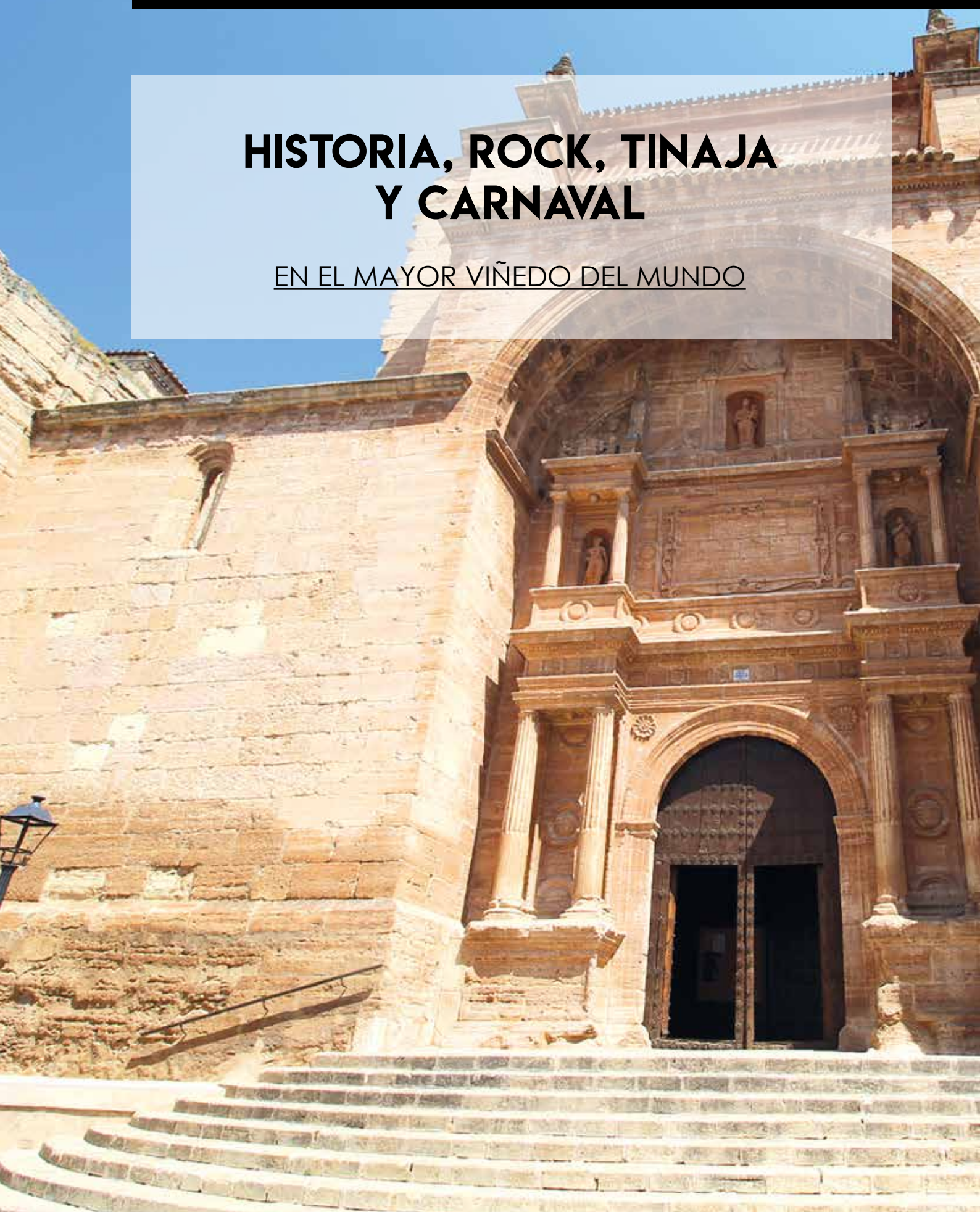
Son recuerdos, inherentes y personales, como tales, también subjetivos, pero entrañables y fundamentalmente humanos. Como las historias intrínsecas que narra el vino, que traza un terruño, que refleja la propia idiosincrasia de unas tradiciones en su legado histórico. Permanecen inmutables a lo largo de generaciones, y cocinadas a fuego lento. Son degustadas, a trago largo para quedar grabadas en nuestra retina en la experiencia que llaman enoturismo.



RUTA DEL VINO: VILLARROBLEDO

HISTORIA, ROCK, TINAJA Y CARNAVAL

EN EL MAYOR VIÑEDO DEL MUNDO



Fachada de la iglesia de San Blas con sencillez ornamental en su diseño.



Fachada del Ayuntamiento de Villarrobledo

Visitamos Villarrobledo localidad incluida en la Ruta del Vino de La Mancha para conocer sus tradiciones

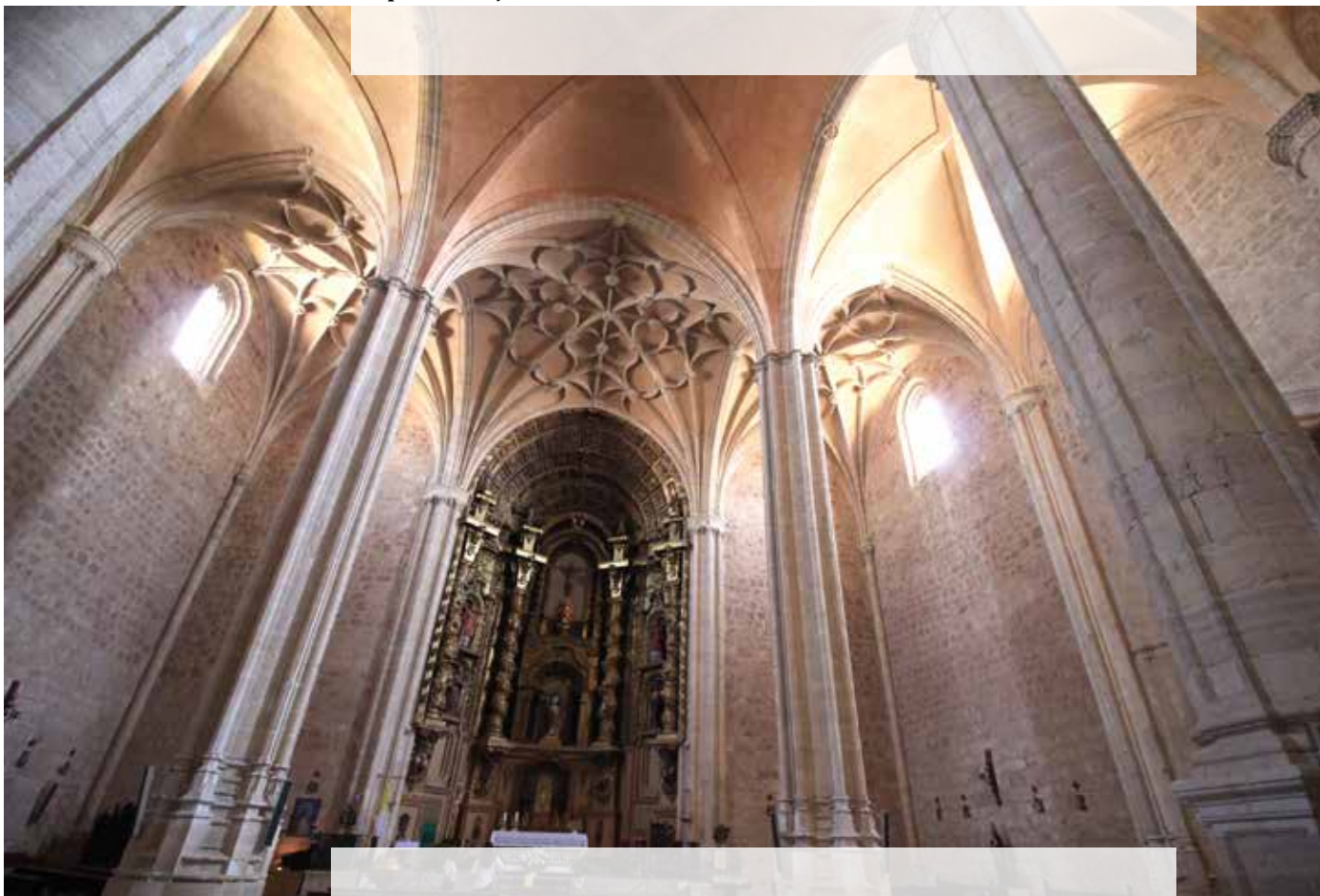
La belleza de los pueblos de La Mancha es única. Sus calles, sus monumentos, sus gentes y sus campos hacen de ella una tierra que enamora y que consigue conquistar al viajero, inspirando tanto artistas como escritores. Y es que, quien visita esta región, siempre acaba volviendo. Situado al noroeste de la provincia de Albacete se encuentra Villarrobledo, con 27.000 habitantes. Aunque su origen data del 1292, en su término municipal se han encontrado vestigios del paleolítico y otras épocas anteriores a la edad Media.

Villarrobledo tiene siglos y siglos de historia. Grandes personajes históricos han paseado por sus calles y plazas. Es más, hubo un tiempo en que la villa perteneció a Don Juan Pacheco, marqués de Villena, aunque no fue hasta 1476 que los Reyes Católicos concedieron el título de Villa al municipio. Otro de los personajes más emblemáticos del pueblo es Diego Morcillo Rubio de Auñón, religioso trinitario (Obispo de la Paz, Arzobispo de la Plata y Lima y Virrey del Perú en dos ocasiones) que nació en las entrañas de Villarrobledo en 1642, etapa dorada del pueblo. Del mismo siglo son la mayoría de casas señoriales, que actualmente siguen en pie, conservando incluso el esplendor de días pasados.



Durante el siglo XVII, su majestuosidad y esplendor empezaron a decaer a causa de los servicios que prestó a la Corona- esos pródigos le concedieron los títulos de “Muy Noble y Leal Villa”-, la división de clases y otras calamidades como la sequía, que mermó la producción ganadera y agrícola, sumiendo a Villarrobledo en la hambruna. Las penurias continuaron en el siglo XVIII.

Un episodio muy destacado en la historia de la localidad tuvo lugar tras la muerte de Fernando VII, en las batallas encarnizadas de la Primera Guerra Carlista. Los vecinos de Villarrobledo lucharon a favor de Isabel II, por lo que, el 20 de septiembre de 1836, cerca de la villa, tuvo lugar un sangriento enfrentamiento que supuso un duro y decisivo golpe para el ejército Carlista.



Iglesia de San Blas, el emblema del cambio

Construida entre los siglos XV y XVI, la Iglesia de San Blas ha proporcionado refugio de los feligreses villarrobletanos. En ella, al estar construida en un cambio de estilo artístico, convergen gótico, renacentista y barroco en una fusión de estilos única que hizo que la declararan Monumento Histórico Artístico en 1977. Los cimientos de la iglesia nacen de una antigua basílica, de la que aún conserva la torre.

La edificación da la bienvenida con un arco del triunfo propio que sigue el esqueleto adintelado de las líneas rectas y la nobleza romanas, en el mismo lateral en el que se aprecia las colosales líneas de una iglesia inacabada. Una visita al interior de San Blas muestra la confluencia de los tres estilos en una alta bóveda que cubre la planta de salón del templo. La capilla mayor cobija un retablo barroco-churrigueresco encargado por el virrey Morcillo al artista Marcos de Evangelio tiempo atrás.



Ana Torres, de Turismo, en el Centro de Interpretación Tinajero

Ana José Torres, técnico de Turismo, explica como San Blas no solo es un emblema del pueblo, sino un testigo de los episodios históricos más truculentos que allí tuvieron lugar. “A lo largo de su dilatada historia, la iglesia se ha visto afectada por los distintos acontecimientos acaecidos, como la ocupación francesa de 1808, un periodo en el que las tropas del ejército invasor estuvieron acantonadas durante algún tiempo en Villarrobledo- afirma Torres- Su paso por esta localidad dejó un rastro de despropósitos y saqueos”. En algunas ocasiones incluso se ha visto afectada por conflictos bélicos. Según el historiador local, Agustín Sandoval, una noche en octubre de 1934, los ocupantes provocaron un incendio en el templo que hizo desaparecer el coro y el órgano y dañó las puertas.

Tinajas en Villarrobledo: legado de barro generacional

Uno de los mayores productores de tinajas es Villarrobledo, donde los tinajeros se dejaban la piel trabajando en piezas únicas que podían llegar a alcanzar cuatro metros de altura y que han servido durante siglos para conservar la naturalidad y la autenticidad del vino. Tierra de viñedos y tinajeros, el pueblo manchego aprovecha todo lo que el suelo puede ofrecerle, desde la vid hasta el barro.

“Algunas investigaciones atribuyen el origen cerámico al asentamiento de población morisca dispersa por Castilla tras la revuelta de las Alpujarras en el siglo XVI.”



Maribel Gómez 'Orozco', única tinajera en activo.

La familia Orozco

Por el entresijo de calles del corazón de Villarrobledo se encuentra el taller alfarero de los Orozco, familia con tradición tinajera que lleva en el oficio desde hace seis generaciones: José Gómez Orozco dio nombre al negocio, otorgándole su apellido. Con 84 años de edad, Tomás Gómez, jubilado, ha pasado el legado a su hija, Maribel Gómez. “El proceso es largo y muy laborioso, el cual requiere gran maestría en todas sus etapas”, como ellos mismos afirman.

En su taller, fusionan la modernidad que pide el siglo XXI con la tradición para así hacer tinajas encargadas por las bodegas o pequeñas piezas decorativas (en la actualidad pueden cocer piezas de hasta 160 cm en su horno, que llega a los 800 grados en óptima cocción con hasta un metro de llama). En el proceso también tienen en cuenta las características del clima (mejores en invierno).

El alfarero, Tomás Gómez, se deja llevar por los recuerdos desde su pequeño y austero taller, tiempos en los que “las jornadas eran más duras” y “la alfarería tenía renombre, cuando era un trabajo venerado por el resto de vecinos”. Para él, la alfarería es pasión, arte y esfuerzo. Aunque el negocio no siempre fue bien, pues Gómez también tiene muy presente como, en el 1963, el negocio tinajero cayó en picada por culpa de la entrada del cemento.



Tomás Gómez, jubilado, aún pasa algunas horas en su taller Orozco



En el taller de los Orozco se encuentran piezas exclusivas que la familia ha creado con sus propias manos, gracias al legado familiar y la vocación que les provoca trabajar el barro. Allí se pueden encontrar “tinajas con red”. Estas, en palabras de Maribel Gómez, fueron fabricadas con una malla en barro que permitía la salida del agua pero no la entrada de agentes contaminantes. Esa peculiaridad las hacía perfectas para aquellas mujeres y hombres que trabajaban de sol a sol en el campo.

Solo queda preguntarse, ¿por qué las tinajas de Villarrobledo son sinónimo de calidad? La respuesta es más simple de lo que uno espera: por el barro, un elemento fundamental en la conservación de vino. Permite una microoxigenación y lo mantiene a una temperatura constante respetando su esencia más pura.

La artesanía cuenta con museo propio

Muy cerca del taller hay un museo que da a conocer el oficio tinajero y potenciando tanto su importancia en la economía de la manchega Villarrobledo como su parte más artística. Como matizas la promotora del turismo local, María José Torres, el objetivo del museo es que “el público pueda llegar a conocer, descubrir, valorar y aprender de una manera directa y participativa los secretos de nuestra tradición artesana más relevante”.



Museo de Interpretación de las Tinajas.



Estas tinajas de barro, de la bodega de Cesar José Velasco en Villarrobledo, siguen utilizándose para la elaboración del vino.

En el recorrido por el mundo tinajero, el ojo enseguida capta la mayor peculiaridad del proceso de elaboración: el amasado del barro con los pies. La técnica, en palabras de Torres, “sirve para ablandar el barro para su posterior manipulación con las manos”. El resto de espacios se centran en la fase de cocción de las tinajas, pudiéndose entrar a la olla. La visita, además, incluye escenografías, fotografías, paneles gráficos y otros soportes que repasan los datos más importantes del oficio tinajero.

La cuna del rock

La viña, aparte de ser base de la economía de Villarrobledo, inspiró hace más de 20 años a unos amantes de rock a convocar uno de los festivales más emblemáticos del panorama nacional. ¿Qué fanático de las guitarras eléctricas y las baterías no conoce el Viñarock?

Desde 1996 el Recinto ferial de la localidad acoge durante tres días muy primaverales a grandes artistas de diferentes estilos como son el rap, el reggae o el heavy metal.



Imagen del carnaval en Villarrobledo.

El disfraz como ADN

Entre las fiestas más importantes del calendario de este municipio se encuentra muy señalado el día de carnaval, declarado de Interés Turístico Nacional. Los primeros documentos sobre el Carnaval en Villarrobledo datan del siglo XIX, tras la muerte de Fernando VII. Es más, el fervor de los vecinos por el carnaval hizo que en 1873, se impusieran una serie de normas a través de ordenanzas municipales. No estaba permitido llevar armas (daba igual si formaban parte del disfraz); ni vestirse como el clero, funcionarios o ministros. Al osado que se atrevía a desafiar las reglas era multado a pagar hasta 10 pesetas.

Ya para principios del XX, Villarrobledo se había convertido en un referente del Carnaval. Por sus plazas y calles deambulaba la multitud en una animación continua. Una horda de villarrobleenses paseaban con sus máscaras y se celebraban numerosos bailes en salones famosos: el Casino Artístico y Literario, el Círculo Mercantil o el Teatro Navarro. Su fama creció y fue necesario rehabilitar lugares para estos bailes, sitios pocos frecuentes como las tinajerías.

Con la llegada del franquismo volvieron las prohibiciones con respecto a la fiesta, que durarían hasta finales de los 70. El final de la dictadura trajo de nuevo la alegría a las calles de la localidad. Durante la época de Franco, los vecinos se las “apañaban” para seguir celebrándolo.

Desde entonces, año tras año, el carnaval inunda el pueblo y raro es la persona que no se anima a sacar su alter ego en sus desfiles multitudinarios. Cualquier personaje, por extravagante que parezca, está invitado a participar en la singularidad de este carnaval.

El mayor viñedo de La Mancha

Villarrobledo es la población manchega con más de territorio municipal. Con 30.000 hectáreas de viñedo y alrededor de 48.000 de cepas de vid, según fuentes municipales, las características geográficas y climáticas de la zona han favorecido al desarrollo de la uva, lo que hace de sus vinos un producto de calidad.

Desde el siglo XVI y XVII los campos villarrobletanos han sido de gran importancia para su economía, ya que fue en esta época cuando se comenzó a cultivar y sacar beneficios de la viña.

Varias son las bodegas que se han asentado en la zona y han creado sus propias marcas a partir de las diferentes variedades de uva que allí se cultivan. Algunas de estas marcas han sido referencia de calidad histórica desde hace décadas en la Denominación de Origen La Mancha. Hoy son capaces de llegar los mercados de los cinco continentes.

Vino y bodega: en la variedad está el gusto

Son muchas las bodegas que han decidido integrar y promocionar sus marcas dentro de la D.O La Mancha. Pese a sus diferencias, las cuales hacen de cada una de ellas empresas únicas y distinguidas del sector, todas estas bodegas tienen algo en común: sus vinos son de gran calidad. Sus marcas atraen, enamoran a cualquier paladar por exigente que sea. Vale la pena degustar:

BODEGA	MARCA REPRESENTATIVA
Bodegas Ayuso	<i>Estola</i>
Bodegas César Velasco	<i>Laminio</i>
Bodegas Martínez Saez	<i>Viña Orce</i>
Castillo Aresán	<i>Tradición de Aresán</i>
Juan Ramón Lozano	<i>Añoranza</i>
Manvi	<i>Arbeor</i>
Pago de la Jaraba	<i>Azagador</i>
Vinícola de Villarrobledo	<i>Don Octavio</i>



Teresa Gutiérrez del restaurante "Azafrán"

TERESA GUTIÉRREZ

Chef y Gerente en Restaurante Azafrán

Parada obligatoria de la Ruta del Vino

“Muchas personas piensan que la comida de La Mancha es pesada, difícil de dirigir”. El estereotipo está ahí y hay quienes caen en ese tópico cuando visitan la región. Los manchegos suelen escuchar comentarios aludiendo a la “rudeza”, por así decirlo, de su gastronomía. Por ello, son tan importante las labores culinarias de chefs como Teresa Gutiérrez. Su restaurante, que abrió por primera vez sus puertas en 2008, protagoniza la Ruta del Vino en Villarrobledo, ajustando la austera comida regional a la alta cocina, más minimalista.

Gutiérrez no solo promueve la utilización de verduras y productos manchegos para sus platos- ejemplo de ello es el azafrán, que, además, de nombre a su negocio- sino que apuesta por los vinos de D.O La Mancha. La chef cree que “los vinos manchegos son algo que se tiene que promocionar”. Teresa Gutiérrez, apostó por la gastronomía de su región. Pese a que comenzó a estudiar odontología, decidió perseguir su sueño y hacerse chef profesional, estudiando en la Escuela de Hostelería de Valencia y en la Escuela de Hostelería de Avignon. En octubre de 2008 comenzó a servir a sus primeros clientes.

Gutiérrez concursó en la segunda edición del programa de televisión *Top Chef*, aunque ya un año antes, en 2013, quedó entre los siete finalistas a *Cocinero Revelación* en Madrid Fusión. Su carrera en el mundo culinario no para de ascender, es más, hace poco que recibió el Premio ‘al Gusto’ de La Denominación de Origen La Mancha.

**VUESTRO RESTAURANTE ES UNO DE LOS SEIS RESTAURANTES QUE COMPO-
NEN LA RUTA DEL VINO DE LA MANCHA, ¿CÓMO ES
SER PARTE DE LA RUTA?**

Es algo genial, la verdad. Hay mucha gente que se anima a venir. Por parte de la ruta se hacen cosas muy interesantes, reuniones para hablar de lo que podemos aportar entre todos. Por ahora estamos empezando pero lo veo muy beneficioso.

HOY POR HOY EL ENOTURISMO NO SE HA CONSOLIDADO EN ESTA REGIÓN, ¿HAS NOTADO EN ESTOS PRIMEROS MESES ALGÚN TIPO DE CAMBIO COMO ESTABLECIMIENTO DE VINOS?

Creo que sí aunque nos queda mucho. Tenemos que intentar acercarnos a la gente a La Mancha y posicionarnos como un referente y, para ello, debemos poner de nuestra parte. Bastantes clientes me han comentado que quieren visitar bodegas, pero no pueden. Están cerradas o no son aptas para visitar. Entiendo que las bodegas no pueden estar abiertas todo el día y no recibir a ningún visitante. Debemos buscar solución a este problema, a esta "pescadilla que se muerde la cola".

UTILIZAS EL AZAFRÁN EN TUS PLATOS, ¿POR QUÉ ESTE PRODUCTO Y NO OTRO?

Es un producto muy manchego, de la zona, aunque también de la parte de Ciu-

dad Real o Toledo, pero el azafrán de aquí es algo que muchos tienen en sus casas. Quería poner un nombre al restaurante que fuera muy significativo de la región. Por otro lado, en la cocina, lo utilizo en especial en los platos dulces. Eso sí, sin pasarme, puesto que su sabor suele ser bastante invasivo.

¿Y CÓMO MARIDA (EL AZAFRÁN) CON EL VINO DE LA MANCHA?

Perfectamente. Depende de los sabores con que lo trabajas eliges el vino acorde.

¿POR QUÉ CREES QUE LAS BODEGAS MANCHEGAS BUSCAN ESTAR DENTRO DE ESTA DENOMINACIÓN DE ORIGEN?

Creo que ser D.O La Mancha es un plus para las bodegas de aquí. Lógicamente, si yo abriera una bodega aquí intentaría estar dentro de la denominación. Desde fuera es lo que se ve. Hay otras denominaciones en la región pero nuestros clientes, cuando vienen, nos preguntan por los vinos de la D.O La Mancha. Son vinos de calidad.

ADEMÁS DE PARTICIPAR EN LA SEGUNDA EDICIÓN DEL PROGRAMA TOP CHEF Y SER FINALISTA A COCINERO REVELACIÓN EN MADRID FUSIÓN EN 2013, RECIENTEMENTE SE TE OTORGÓ EL PREMIO AL GUSTO DE LA D.O LA MANCHA. ESTE PREMIO, ¿HA SIDO UNA AYUDA, UN APOYO PARA TUS PLATOS?

Ese premio me ha respaldado mucho. Yo siempre apuesto por la zona, la D.O La Mancha y la cocina regional. Ya digo, los turistas y la gente de fuera escucha "La Mancha" y se imagina algo muy distinto. Eso nos mata. Solemos conseguir que prueben el menú degustación que es un viaje por La Mancha a partir de platos que, obviamente, maridan con vinos de aquí, de esta denominación de origen. Se quedan muy sorprendidos.

TODO EN UN MERCADO QUE SUELE ESTAR ESTEREOTIPADO Y CON MUCHA PRESENCIA MASCULINA. ¿QUÉ SUPONE SER UNA MUJER AL FRENTE DE SU PROPIO NEGOCIO?

Es una cuestión que se está tratando mucho ahora, por el tema del feminismo. Me suelen preguntar el porqué hay tan pocas mujeres en la alta cocina, sobre todo en la región.

No lo sé, que las mujeres estén al frente de un negocio es algo que no lleva tanto tiempo. Por tradición siempre hemos estado detrás: el hombre trabajaba y la mujer se quedaba en casa. Entonces, eso es algo que todavía nos está costando mucho cambiar y más uniéndolo al tema de la hostelería en el que los horarios, por ejemplo, son más complicados. Llevar este tipo de restaurantes y hacer este tipo de cocina requiere más tiempo, requiere más dedicación. Y las mujeres, cuando tenemos familia, no podemos estar constantemente al pie del cañón. Si mi hija no me lo pusiera tan fácil, yo no le podría dedicar tanto tiempo.



MARIDAJE

La propuesta a modo degustación que propone Gutiérrez es un plato fresco y frío, ideal para las altas temperaturas del verano manchego. Está compuesto principalmente por sardinas ahumadas y marinadas y verduras de las huertas manchegas de temporada; En el paladar se traduce como “sabor a campo”.

La fusión de sabores queda acentuada por los toques de frutas del bosque de un vino tinto joven, además de potenciar el salado de la sardina. Así pues, la deliciosa propuesta de esta chef villarrobletana marida con el tempranillo manchego.

Para un buen servicio de los aromas del vino tinto joven se debe mantener a una temperatura que oscila entre los 12°C y 14°C y servir un cuarto de copa para evitar que se caliente y saborearlo mejor. También es importante la copa. Se recomienda una tipo borgoña, ya que su apertura en la parte superior hace que se puedan aspirar y notar con más potencia los aromas del vino.

***“Teresa Gutiérrez:
Si abriera una
bodega, estaría
dentro de la D.O La
Mancha”***

Para no faltar: calendario

Febrero-Marzo, Carnaval: Declarados de Interés Turístico Nacional.

Marzo-Abril, Semana Santa: De Interés Turístico Regional se remonta al siglo XVI.

Abril-Mayo, Viñarock: Festival de música alternativa más famoso de España.

Agosto, Fiestas y Ferias: Se celebran desde 1845 manteniendo el sabor más popular.

PEÑARROYA CASTILLOS EN LA MANCHA



Historia y leyenda en las almenas del Castillo-Santuario de Peñarroya

A las puertas del Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, pocos se resisten a contemplar el espejo azul de sus aguas en el embalse homónimo. Mecen de recuerdo las historias de un antiguo bastión sanjuanista. Castillo y Santuario a la vez, Peñarroya condensa la devoción de los municipios vecinos de Argamasilla de Alba y La Solana. Hoy es uno de los enclaves fundamentales para comprender la historia medieval y moderna del Alto Guadiana en La Mancha.

Nos encontramos ante una fortaleza cristiana construida en el S. XIII. Corona las vistas del denominado Campo de San Juan y a tan solo 12 kilómetros de Argamasilla de Alba, en la provincia de Ciudad Real, se alza majestuosamente sobre un acantilado que sirve como presa del embalse de Peñarroya.



Una fortaleza que aprovecha a la perfección las defensas que la naturaleza le otorga, compuesta por un acantilado natural en los lados oeste y sur, mientras que a los lados norte y este se construyó un doble recinto amurallado. Todo esto provocaba que el castillo fuera prácticamente inconquistable para el enemigo, dado su situación geográfica y sus peñascos afilados y puntiagudos.

Se trata de un Castillo que comenzó con funciones meramente militares y de control del territorio, pero a partir del siglo XIV la función del mismo pasó a ser económica, en favor de la garantía de aprovechamiento económico del territorio bajo la Orden de San Juan.



Para M^a Dolores Padilla, técnico responsable al frente del área de Turismo en Argmasilla de Alba, existe documentación como el acuerdo firmado por Rodrigo, arzobispo de Toledo, y Pedro Fernández, comendador de Consuegra, donde concordaban en abril de 1229, “*que la iglesia... de Santa María de Consuegra sean parroquias del Hospital...e otrosi Santa maría de Penarroia, e las iglesias que se poblaren en su término sean a esta razón de las de Consuegra*”. Una rúbrica que sella la importancia de Peñarroya como bastión clave junto a Consuegra para la propia Orden de San Juan.

“Peñarroya y la Orden de San Juan tuvieron en su mano, los grandes contratos de arrendamiento de pastos de esta zona tan estratégica, a caballo entre Sierra Morena y la Meseta. Siempre fue, y ha sido, una gran zona de tránsito de vías pecuarias y que supo aprovechar los recursos que el Guadiana le prestaba, agua, molinos, batanes, pastos, monte...”



María Dolores Padilla, responsable de Turismo en Argamasilla de Alba

Coronando la belleza paisajística

Esta fortaleza se sitúa en un enclave estratégicamente situado que combina a la perfección dos tipos de accidentes naturales: por un lado la amplia llanura manchega con el terruño típico y por otro los ondulados terrenos del Campo de Montiel. El encanto de estos lares no se puede entender sin observar la fauna y la flora en su perfecta armonía con lo medieval, propiciando al entorno una magia en uno de los rincones más sugerentes del Alto Guadiana.

El castillo de Peñarroya presenta unos materiales de “mampostería de caliza, trabada y revocada con mortero de cal, componen principalmente los materiales de la fortaleza, que le otorgan ese color rojizo que le denomina.

Tiene una planta irregular, formando un polígono, nueve lados, cuatro de ellos cara al acantilado del valle del río Guadiana, donde hoy encontramos la presa del embalse de Peñarroya.”

“Los expertos debaten hoy si fue o no una fortaleza islámica anterior a la repoblación de las Órdenes Militares”





***“Según las fuentes,
Peñarroya
completaría una
red de Castillos
para el control
del Alto Guadiana
junto a Rochafriada,
Ruidera y
Vilacentenos”***

Bastión inexpugnable castellano

En su interior se deja ver una antemuralla levantada en la Edad Moderna que servía como elemento defensivo posterior a la muralla, con un diseño más propio para resistir los envites de la artillería. Se cree que su anchura estaba pensada para aguantar impactos de cañón. Además, encontramos una liza, que se trata del espacio que se encuentra entre la muralla y la antemuralla, siendo el lugar en el que la tropa se resguardaba en cobertizos y tiendas, para evitar la exposición al enemigo. Por último, encontramos la Torre del homenaje, que constituía el punto neurálgico del dispositivo defensivo de la fortaleza y la cual ha sufrido diversas remodelaciones y reformas con el paso del tiempo. Las murallas servían como defensa ante posibles ataques y el patio de armas era la explanada principal interior del Castillo.

Santuario devocional

En el interior de esta fortaleza se encuentra una ermita de corte barroco del S. XVII, donde se venera la imagen de la **Virgen de Nuestra Señora de la Encarnación de Peñarroya**. Cuentan las lenguas de antaño que, allá por el año 1198, cuando el Capitán Alonso Pérez de Sanabria tomó la fortaleza, ayudado por huestes formadas por caballeros de la Orden de San Juan y Santiago, el árabe cautivo, estando a punto de ser decapitado decidió revelar un secreto de gran valor si se le perdonaba la vida. Por clemencia, le fue perdonada la vida a Allen Llec, y así fue como se descubrió a Nuestra Señora de Peñarroya, escondida en medio de una bóveda en el fondo del Castillo, hoy conocida como ermita del Despeñadero, justamente el 8 de septiembre, advocación mariana en gran parte de los municipios españoles. Se trataba de una talla de la imagen de madera policromada, de traza bizantina de Nuestra Señora. Según Padilla, “se cree que esta imagen, había sido objeto de culto de los antepasados cristianos de la zona, en el templo de Santa María del Guadiana, en época, visigoda.”



Ermita del despeñadero

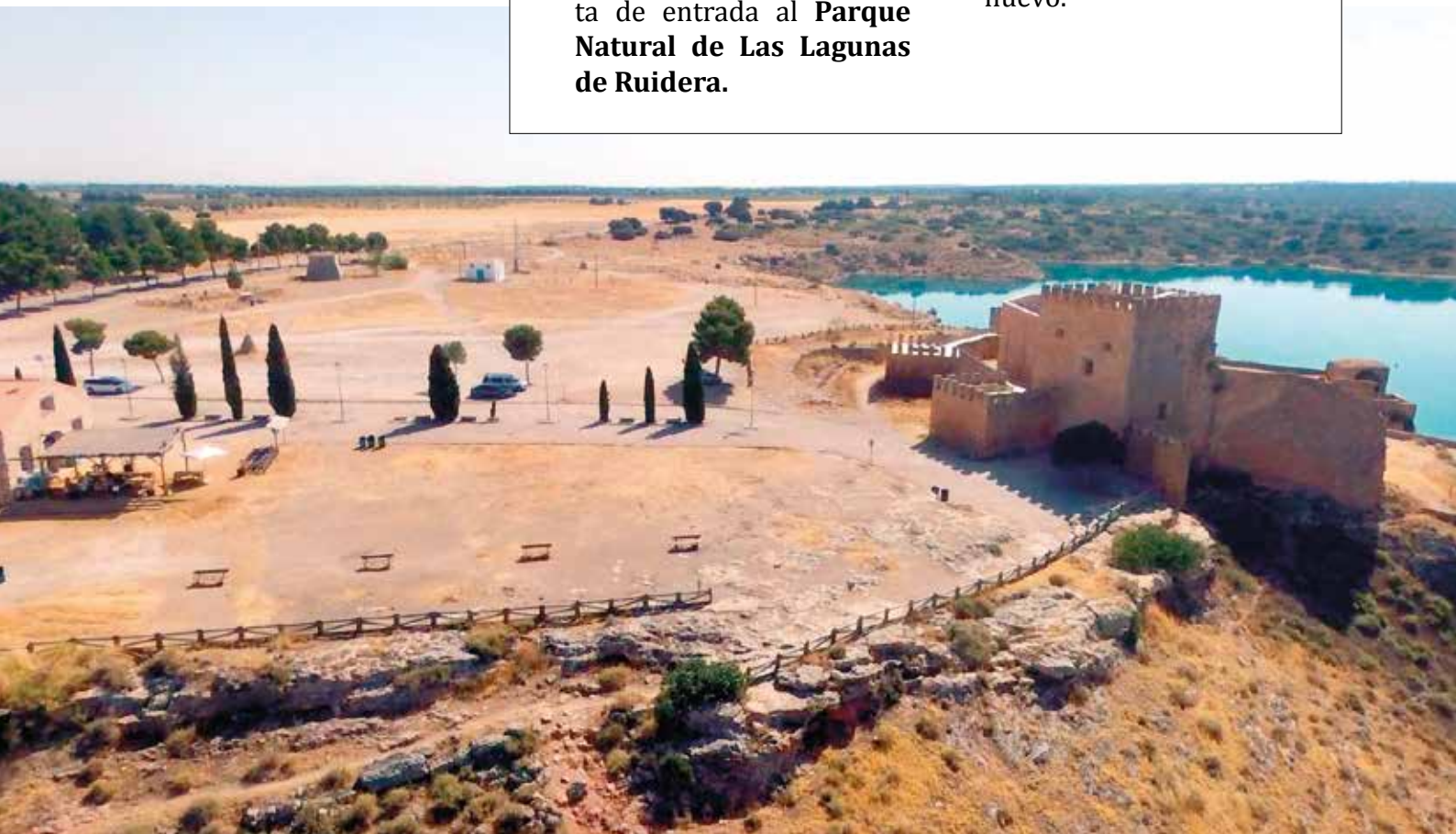
Hitos históricos de la Fortaleza

- 🗨 **1215:** Enrique I, Rey de Castilla concede a la Orden del Hospital los castillos de Peñarroya, Santa María, La Ruidera y Villacentenos, con particulares privilegios, también conocido, como la Tierra de los Cuatro Castillos.
- 🗨 **1216:** Comendador de Peñarroya, Frey Montesino.
- 🗨 **1604:** Se fecha la historia del tesoro encantado en Peñarroya, según las crónicas de Felipe II.
- 🗨 **1836-37:** Actuación de expediciones Carlistas en la zona. Modificación defensiva de la estructura.
- 🗨 **1936-1939:** Desaparece en la Guerra Civil la imagen primitiva de la Virgen de la Encarnación de Peñarroya, de tradición bizantina
- 🗨 **1959:** Inauguración del Embalse de Peñarroya, hoy bajo la Administración de la CHG.
- 🗨 **1970:** Restauración general de la fortaleza
- 🗨 **2002:** Localización arqueológica de una necrópolis islámica en la zona de extramuros.
- 🗨 **2002:** Última restauración del Castillo de Peñarroya.

“Peñarroya debe su nombre a penna rubea, etimológicamente, Peña Rubia, por el probable color cobrizo de la roca madre usada para los sillares del castillo”

Curiosidades: ¿Sabías qué...?

- ◆ Los visitantes que acuden a este Castillo aún pueden ser testigos de resquicios de **utensilios para la defensa militar**, como las aspilleras y las cañoneras que aguardaban impacientes un posible ataque enemigo.
- ◆ La Virgen de Peñarroya es **patrona** de varias localidades, como son Argamasilla de Alba y La Solana, pasando una temporada en sus parroquias.
- ◆ Existen evidencias de presencia humana en este lugar hace más de **2600 años**.
- ◆ Este paraje señala la puerta de entrada al **Parque Natural de Las Lagunas de Ruidera**.
- ◆ El castillo es de **libre acceso** durante todo el año.
- ◆ El **embalse contiguo**, construido a mediados del siglo XX, regula el cauce del río Guadiana y los riegos de los campos de Argamasilla de Alba y Tomelloso.
- ◆ El segundo sábado y domingo del mes de septiembre se celebra la romería más multitudinaria, ya que Argamasilla de Alba lleva a la virgen al santuario desde su localidad, y La Solana prepara para llevársela el domingo a su Parroquia de nuevo.



Vista cenital de Peñarroya

XVI CERTAMEN **RELATO GANADOR**

LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"

LORENZO SERRANO

Primer Accésit

Título: UN ETERNO RETORNO

Seudónimo : J. March

Autor: Juan Carlos Fernandez

Escuchas el timbrazo de la puerta y antes de decidirte a abrir esperas a que vuelva a sonar. No es que seas perezoso ni que te importe poco otra vida tras los límites difusos de tu morada, sucede que sostienes entre las manos una novela de Roberto Bolaño y su prosa frenética te impide abandonar esa historia de poetas malditos dedicados al menudeo de marihuana. Pero el timbre no suena de nuevo y a ti se te clava en la mente el garfio de la incógnita, lo que vendría a ser un abanico de incertidumbres o una simple co razonada, cualquier cosa que no eres capaz de definir pero que te obliga a cerrar el libro, a levantarte del sofá de un impulso y a aproximarte con paso moroso hasta la puerta, donde oteas descaradamente por la mirilla tratando de detectar alguna presencia. Por más que miras y remiras desde los escasos ángulos que te permite la lente, no ves nada anormal en el perímetro escaso del vestíbulo, solo las tres puertas

cerradas de las tres viviendas que unidas a la tuya componen la junta de vecinos de ese cuarto piso en el que vives tranquila y cómodamente tu soltería de cuarentón venido a menos, con una alopecia velocísima intrigándote el cráneo y una ausencia casi absoluta de vida social. Ignoras por qué, pero existe una llamada íntima que te fuerza a abrir la puerta, una decisión arbitraria que cualquier otro día distinto a este hubieras desobedecido restándole importancia, asumiendo que el culpable del único y enigmático timbrazo habría de ser un operario pirata de una compañía eléctrica a la busca y captura de un fraude.

Con la puerta entreabierta, asomas medio cuerpo como si doblases una esquina perturbada por la niebla. Miras a derecha e izquierda y, cuando estás seguro de que no hay nadie allá fuera, sacas el cuerpo al completo y pisas el felpudo, pateando un poco sin querer un objeto que cae,

rueda sin fuerzas unos centímetros, traza una media parábola y, luego de bailar un tanto sobre su propio eje, queda en reposo. Es una botella de vino. Desde tu altura de ser estupefacto ves una botella de vino que miras con los mismos ojos de sorpresa del chambón que hubiera encontrado una joya en un estercolero. El hallazgo te intriga. Naturalmente estás confuso, desconoces el sentido de esa botella ahí, solitaria junto a tu puerta a las tantas de la tarde, sin la escolta de una nota que te aclare la razón de su existencia. Te interrogas a ti mismo como si fueses juez y parte de un juicio en el que faltan las pruebas y sobran las dudas que te maniatan, de modo que te mantienes unos segundos congelado como si alguien, acaso el ser superior que nos maneja como a vulgares marionetas, hubiese pulsado el *pause* de un mando a distancia metafísico. Especulas, cómo no, con una broma, una cámara oculta o uno de esos estudios ridículos que sue-

le perpetrar el don nadie de una facultad de sociología a cambio de los créditos que le restan para obtener un título o sumar páginas a una tesis doctoral absurda e insignificante.

Te cuesta un rato pero al fin decides resolver tu vacilación, encorvas la espalda y recoges del suelo ese pecio a la deriva de un océano extraño que es en lo que está convertido ahora tu pequeño mundo. Pese a que obviamente no es un cachorrito, lo manipulas con sigilo de artificiero instalándolo entre tus brazos, acunando la botella como al bebé que no tienes y sin embargo anhelaste antaño, cuando eras más joven, vivías en pareja y la vida originaba en ti chispas de optimismo, ese cogollo de esperanza que atesoran los que aún están situados sobre el trampolín del éxito. Ahuyentas las ideas de lo que pudo ser y no fue y le miras los pañales a tu nuevo bebé, es decir, lees con paciencia de hipermétrope la etiqueta que rodea su cintura y, aunque no eres un experto catavinos, reconoces que la puntuación Peñín, pegada en un círculo sobre el vidrio, lo cataloga como un buen caldo. Un vino de La Mancha, suspiras. Ya está, te dices. Has conseguido una botella de vino por la patilla, pero desconoces su origen y al dueño del regalo. No te queda más remedio que reflexionar sobre el asunto confinándote en





casa, así que entras, cierras de un portazo y depositas el vino sobre la mesa. Sin que se te ocurra mejor alternativa, te sientas alrededor del obelisco de la botella y la observas como esperando sin ilusión alguna a que su boca se abra para confesarte sus misterios más íntimos.

Necesitas ser ordenado. Meditar recta y profundamente sin perderte en los laberintos de tus hemisferios. Acariándote la perilla a lo Rodin, deduces que la botella es una invitación y das por sentado que alguien desea compartir contigo una copa de vino. Es un punto de partida lógico aunque lo que en verdad te intriga es saber quién es ese alguien. Descartas automáticamente que Violeta, la mujer con la que compartiste un noviazgo de media década, esté detrás del regalo. Terminasteis mal, tirándoos los platos a la cabeza, afilando reproches con cada palabra que os decíais. Al final desertasteis el uno del otro y la última noticia que te llegó de ella la domiciliaba en Eritrea, donde vivía consagrada a paliar la hambruna de niños famélicos. Reconoces que si a ella le encarnaba la solidaridad, tú practicabas el deshonesto hábito del materialismo, así que vuestra vida en común fue un campo de batalla, un desierto tártaro, un Partenón corroído por las termitas del desafecto. Ella se marchó a salvar a los que sufren y tú pretendiste sal-

varte bunkerizándote en tu casa, bajando las persianas y cortando el cordón umbilical que te vinculaba al mundo, cayendo en el saco sin fondo de la depresión, de la que ya no quisiste salir porque el sufrimiento, si se padece con moderación, apenas daña la maquinaria del cuerpo. Sabes, pues, que más que improbable es imposible que la sombra de Violeta se cierna de nuevo sobre ti y, desechando también a tu hermano y a los pocos amigos que te quedan fieles, te centras en tus vecinos, con quienes jamás has trabado intimidad sino tan solo saludos rápidos, discretos y educados.

Al tiempo que excluyes de la terna a la vecina de enfrente, una nonagenaria huraña e incapaz de hacer la gracia de regalarte nada, suena otra vez el timbre. Lo celebras con un sobresalto inesperado, un casi caerte de la silla, una parodia de susto ya que en realidad esperabas un nuevo timbrado, recuerdas haber leído en Nietzsche que todo, como un eterno retorno, tarde o temprano vuelve a repetirse. Notas cómo te laten las sienas y cómo los nervios, que pudieran ser también lombrices hipodérmicas, se apoderan de tus manos, si bien, lo reconoces francamente, te resulta entrañable que alguien, quienquiera que sea, se acuerde hoy de ti con tanto entusiasmo. Sin perder de vista el vino de La Mancha, piensas

en las opciones de salir a la carrera para sorprender in fraganti al culpable o, al contrario, demorarte en el paso con el propósito de permitir que esta imprevista transacción se alargue en el tiempo. Eliges la segunda opción. Te levantas de la silla con disi-

mulo, sintonizas sin prisas en Spotify la vieja *Bottle of red wine* de Eric Clapton y cuando estás frente a la puerta te miras en el espejo del recibidor, oliéndote las axilas en busca de un fallo que no te puedes permitir. Abres con soberbia de hom-

bre adulado por el destino y agachas la mirada sin contemplaciones, presintiendo que una nueva pieza se va a añadir al puzzle inconcluso del misterio.

Sitúas el sacacorchos junto a la botella de vino y te



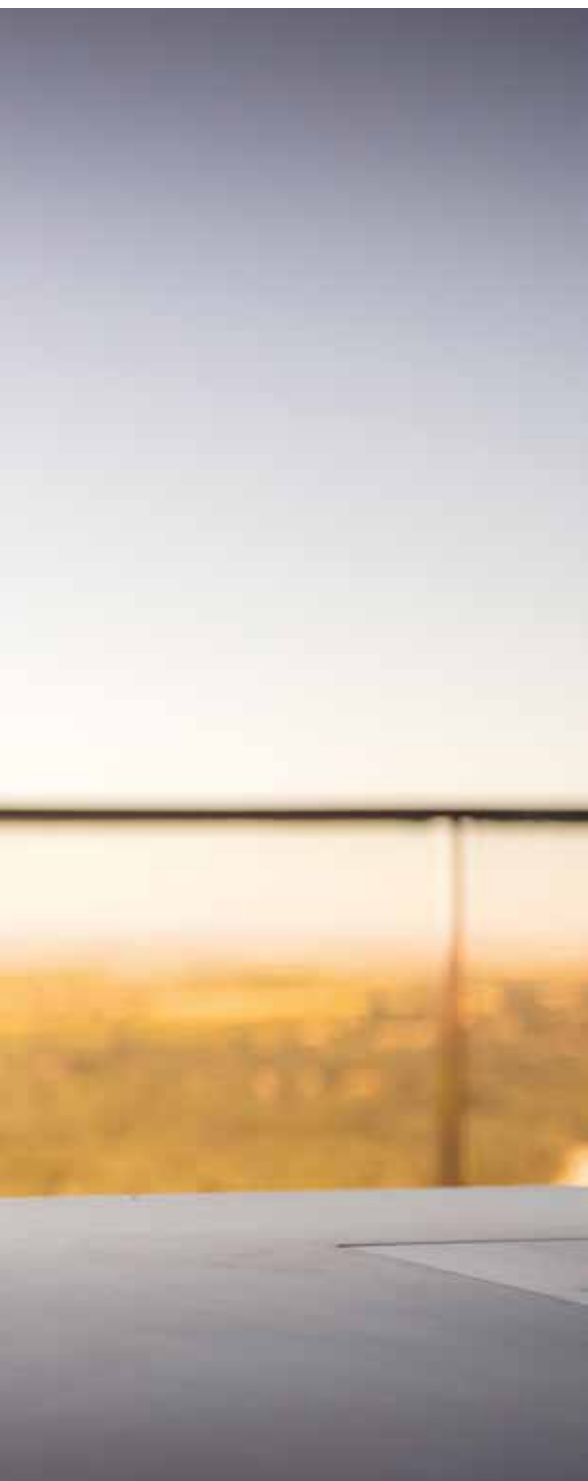
retiras unos metros para examinar con dulzura el *pack* resultante, el boceto recién iniciado de un bodegón vinatero. Te acomete la tentación de descorchar la botella para darte un buen homenaje del jugo dorado del vino, pero entiendes

que persiste un enigma sin resolver y te ciñes al tema, cuya trama no es otra que descubrir quién se esconde tras esa enigmática ofrenda. Dejándote llevar por un deseo sexual insatisfecho, recuerdas haber coincidido en el vestíbulo con un trío de jóvenes estudiantes, tal vez futuras veterinarias, residentes en el apartamento de la derecha, cuyos saludos te han parecido siempre de una efusividad sospechosa. Acaso por culpa de los meses forzados de abstinencia, piensas que una de ellas, la más joven, hermosa y liberada del trío, se ha enamorado como una loca de ti y necesita atraerte a su causa de cualquier modo, quizá invitándote a vino con la intención de resolver el debate que la embarga, los posibles sueños lúbricos que lastran sus noches y su descanso. Mientras estás decidiendo por mayoría absoluta que sea ella la autora del regalo, una veterinaria que sabrá de sobra cómo cuidar a un cachorro herido, el timbre vuelve a sonar, en esta ocasión con una insistencia que sin duda te asombra.

Hinchado de orgullo, te refugias en el cuarto de baño, eliges un ambientador y rocías con su frufrú el ambiente del salón, grafiteándolo con un refrescante aroma que antes de que el vino apareciera en tu vida no existía. Aún tienes tiempo de adentrarte en la coci-

na, donde troceas una cuña de queso manchego que vas anidando en un plato con garbo de chef para al fin dejarlo sobre la mesa, junto a la botella y el sacacorchos, el ajuar perfecto para el preámbulo idílico de tus mejores deseos. Cuando estás satisfecho con la nueva decoración de la mesa, te encaminas a la puerta y sin más distracciones la abres con pujanza y seguridad.

Colocas las dos copas rescatadas del felpudo en paralelo a la botella de vino y con cierto nerviosismo das vueltas alrededor de la mesa. Estás nervioso porque acabas de percartarte de que existe un último vecino, el residente en el apartamento izquierda. En realidad tú no te has olvidado de él sino que han sido tus prejuicios los causantes del olvido. Por desgracia ahora sí que piensas en él, en la imagen de un hombre de tu edad, soltero, elegante, con trazas de inevitable sibarita, un experto degustador de vino, buena música y cine clásico, acaso un lector culto, posiblemente homosexual. ¿Te das cuenta? De nuevo eres un rehén de tus prejuicios, un mártir de tus escrúpulos y recelos, un cervatillo temeroso del colmillo del lobo. Aunque Ignoras cada hecho de la vida de vecino, lo juzgas y te atreves a catalogarlo tan solo porque vive solo y desparejado, libre del estigma de la paternidad, sospechoso por lo tanto de



remar a contracorriente. Piensas lo suficiente hasta que logras concluir que tu vecino de la izquierda podrías ser tú mismo y que tus propios prejuicios podrían ser los de los demás. Te avergüenza que la gente piense de ti lo que estás pensando de él. Estás a punto de estallar de rabia y decides plantarte y abandonar este juego que tú mismo has iniciado, cuya mecánica consiste en hacer balance de lo que eres o podrías ser. Sabes que tienes que acabar con la farsa de tu reflexión y miras el vino como retándolo. Se te ocurren varias opciones pero todas pasan por usar el sacacorchos que abrirá la maravillosa lámpara de Aladino. Con pulso firme llenas a la mitad ambas copas. Pones música de fondo, bajas la intensidad de la iluminación y con las ideas claras te apresuras al recibidor, abres la puerta y la dejas así, de par en par, facilitando la entrada al que sea que te haya regalado el vino y sus enseres.

Regresas al salón, te sientas en el sofá, enciendes la lamparilla de leer y retomas la lectura de *Los detectives salvajes*, la novela imperecedera de Roberto Bolaño. Mientras te meces en la prosa frenética que te apresa, esperas a que el viento del destino se adentre en tu casa desordenando tu orden, sentándose a tu lado para compartir una copa de vino y lo que se tercie.



NUESTROS PUEBLOS

TARAZONA DE LA MANCHA

De vinos en el pueblo de Pepe Isbert

Recorremos los rincones más emblemáticos de Tarazona de La Mancha, municipio manchego de la provincia de Albacete que conserva la memoria de su hijo adoptivo.



En el centro de la Plaza Mayor de Tarazona de La Mancha se alza imponente la torre de la Iglesia de San Bartolomé. El sol reluce en la fachada. Sus muros y su sólida estructura cobijan bajo su sombra a las gentes de Tarazona como su fiel protectora. Desde lo más alto de su campanario, se puede contemplar el pueblo en todo su esplendor y los campos de La Mancha, tierra en la que el famoso Hi-

dalgo Don Quijote vivió grandes aventuras. Esta localidad albaceteña, que actualmente cuenta con 6.235 habitantes, esconde lugares con encanto que son capaces de transportar en el tiempo a épocas pasadas en las que la vida era más sencilla, o al menos lo parecía. Uno de ellos es la iglesia, un templo renacentista construido durante el siglo XVI y siglo XVII, del 1549 al 1694.

Quien vista la Iglesia pasa por la Plaza Mayor de Tarazona. Muchos de los visitantes que posan allí sus pies han afirmado que es una de las 10 más bonitas del país y, por eso mismo, ha sido declarada Conjunto Histórico-Artístico Nacional. El ayuntamiento de la localidad, en su página web, la califica como “símbolo rústico manchego”. El conjunto arquitectónico tan único brilla por su carácter popular y se haya enmarcado en un estilo colonial.

Construida en el siglo XVII, la plaza tiene forma rectangular; con largos aleros y balcones de madera en los edificios que la componen, imagen auténtica de La Mancha. Es el epicentro y el corazón de la vida social del pueblo.



Iglesia de San Bartolomé en Tarazona de La Mancha



Plaza de Tarazona de La Mancha

Historia de Tarazona



De gran valor artístico, la Casa de la Cultura local guarda una reproducción del mosaico romano del yacimiento de 'La casa de los Guardas', encontrado cerca del pueblo- la pieza original se encuentra en el Museo Arqueológico de Albacete-, lo que significa que hubo asentamientos romanos en la zona. Aunque no fueron los únicos. Además de los restos de villas romanas se han encontrado vestigios de civilizaciones y épocas anteriores como de la segunda Edad de Bronce, del Neolítico o del Paleolítico.

La historia de Tarazona, propiamente dicha, comenzó en octubre de 1564, cuando se separa e independiza de la jurisdicción de Villanueva de la Jara bajo los deseos de Felipe II. Según el informe Relaciones Topográficas de

Felipe II por aquel entonces existían "500 vecinos y 400 casas" y, casi 200 años después, se censaron 11 aldeas en el término municipal, inscritas en el Catastro del Marqués de la Ensenada. Tras la Guerra de Independencia, Tarazona pasa de las manos conquenses a las manos albaceteñas en un proceso que duraría tres años, del 1829 al 1833. Fue con el nuevo siglo, la entrada del XIX, que ya comienzan los conflictos políticos en la localidad. IncurSIONES carlistas bajo el mando del General Cabrera durante la Primera Guerra Carlista les obliga a colocar apostados desde Tarazona hasta Carboneras para controlar a los partidarios de Don Carlos. Era el "tentempié" de lo que se avecinaba pues el siglo XX trajo consigo modernización, guerra y sangre.

Su papel durante la Guerra Civil

Capítulo turbio de la historia de España, conflicto que enfrentó a hermanos e hizo sangrar a familias de los dos bandos, la Guerra Civil fue un antes y un después para el país, dando paso a casi 40 años de dictadura.

Tarazona se convirtió en aliado de los republicanos en cuanto recibió a soldados de todas las partes del mundo; Fue el quinto campo de instrucción de batallones de las Brigadas Internacionales. En palabras del archivero municipal, Miguel Ángel Mozo Bascuñana: "Eran un batallón mal equipado y con poca instrucción, algo que ambos bandos han querido tapar".



Miguel Ángel Mozo, archivero en Tarazona de La Mancha con un documento del siglo XIX

Una visita al archivo histórico local, en el inframundo del Ayuntamiento de Tarazona, como bromea el propio Miguel Ángel, saca a relucir este episodio de mediados de siglo y los personajes que lo protagonizaron en aquel campo de entrenamiento. Bascuñana recuerda a la mayoría como a Alvah Bessie (novelista, periodista y guionista estadounidense que trabajó en Hollywood).

Las horas trascurren rápidas, melodiosas, desgranando anécdotas contadas por este archivero que enseña cada documento como un preciado tesoro. Nos muestra, por ejemplo, la imagen de Robert Merriman, un profesor universitario con trazas académicas de despistado docente de literatura, que fue jefe de la base de las Brigadas Internacionales, como comandante del Batallón Lincoln de la XV Brigada Internacional y terminó inspirando al propio Hemingway con el personaje de Robert Jordan (Gary Cooper en el cine) en la novela *¿Por quién doblan las campanas?*



Imagen de Robert Merriman en Tarazona de La Mancha

Los soldados de las Brigadas Internacionales dejaron huellas en las gentes de Tarazona y la forma de hacerlo más permanente fue la firma de abanicos, algo inusual para los ojos ajenos pero una joya histórica y antropológica, promesa de tiempos mejores, para los tarazoneros. Dolores Requena Picazo, vecina de 79 años, sigue conservando el suyo, el que heredó de su familia. Unas 14 firmas pueden leerse entre los pliegos de tela envejecidos por el tiempo.

Carnaval, te quiero

Por muy oscuro que pareciera todo, los tarazoneros nunca dejaron de celebrar el carnaval, ni siquiera en la época franquista. Durante los seis días que dura el carnaval, se llevan a cabo múltiples actividades enfocadas a todo tipo de públicos, desde lo más mayores hasta los más pequeños de la casa. Hay incluso quienes siguen utilizando la máscara tradicional, las cuales se hacían a partir de una caja de cartón cubierta con una colcha.

La tradición carnavalesca ha ido evolucionando. En sus comienzos, como explica la encargada de la Casa de la Cultura y del Teatro, María del Carmen Lucas Picazo, "las personas no tenían propiamente un disfraz, cogían todo lo que encontraban por casa, cortinas incluso, e improvisaban disfraces. En eso se inspiró el artista José Luis Zerso para hacer el monumento en honor a esta festividad, tan importante para Tarazona, y que da la bienvenida a sus visitantes".

Tauromaquia como pasatiempo popular

Orgullo y símbolo del pueblo manchego es su plaza de toros. El pequeño coliseo donde se enfrentan torero y toro, excavado en un cerro algo alejado del centro, alberga 4.000 localidades. Por su ruedo han pasado grandes figuras del toreo que han enorgullecido, más aun, a las gentes de Tarazona: Chicuelo II, capote y espada en mano, entraba por ese mismo pórtico tiempo atrás. Y es que Tarazona es un pueblo con una gran afición a los toros.

En un rincón, no hace mucho, se creó un espacio dedicado a la historia taurina del

pueblo y a todos los hitos ocurridos en su arena. Uno de los más importantes fue la gran faena del torero albaceteño, Chicuelo II, en agosto de 1953.

El museo, además, cuenta con piezas únicas: carteles, mantos de encaje y cabezas de toros que han pasado por la plaza. La mayoría de ellas pertenecían a formidables reses que se capearon durante la corrida de 2007, en conmemoración al 150 aniversario de la plaza. El encargado del museo, Martín Matoque Quilez, ya está acostumbrado a ver las reliquias allí expuestas.



FECHAS EMBLEMÁTICAS DEL COSO:

XVIII-XIX: Comienzo de las corridas de Toros en tiempos de Carlos IV.

1857: Inauguración de la Plaza con Antonio Sánchez "el Tato".

1949: Se adquiere la Plaza de Toros en una subasta pública por 5.200 pesetas.

1953: Concesión de orejas, rabos y testículos al torero Chicuelo II por su faena.

1956: El torero local Ginés Picazo protagoniza una de las corridas del cartel de la Feria y Fiestas locales.

1957: Reforma de la Plaza.

1993: Indultado el toro "Pestillito" de Samuel Flores por Dámaso González.

2007: Celebración de 150 aniversario.

Tarazona, un pueblo muy cinéfilo

La localidad albaceteña siempre ha apostado por el cine. De hecho, la Casa de la Cultura, anteriormente el Cine Sanchíz, con aromas a viejo cine de pueblo como aquel *Cinema Paradiso*, ahora alberga una sala que hace las funciones de auditorio y en la que se programan carteleras muy variadas.

Pero, el Cine Sanchiz no era la única ventana a los sueños "hollywoodienses" que tenía Tarazona.

Por estas calles manchegas paseó el hijo adoptivo del pueblo, Pepe Isbert, con familia de origen tarazonero. El actor hizo su debut en el teatro y posteriormente pasó a la gran pantalla bajo títulos como *Margarita se llama mi amor* (1961) o *La gran familia* (1962) Pero, si debemos destacar una de sus películas sin duda sería *Bienvenido Mr. Marshall*, del 53, en la que interpretaba al entrañable y querido alcalde de Villar del Río. Al morir fue enterrado el cementerio local.

María Isbert, hija de Pepe, también estuvo muy vinculada al pueblo de su familia. La actriz compartió pantalla con su padre en varias ocasiones, en *El cochecito*, de 1960, y en *El Verdugo*, de 1963, aunque se la conoce por su papel en *Amanece, que no es poco*. Tarazona sigue apostando por el arte y por el cine con diferentes iniciativas que fomentan la cultura en el municipio. Es indiscutible la belleza de Tarazona, la historia que esconden sus calles. Por ello, se debe parar a contemplarlas y acompañarlas con el sabor único de La Mancha, de su vino, como aquel que degustamos cerrando nuestro periplo en el Casino, con solera de los años 20, donde echaba su partida Isbert, departiendo con sus paisanos.



En el casino de Tarazona de La Mancha, donde Pepe Isbert pasaba algunas horas, se puede degustar hoy un vino manchego, por ejemplo un tinto "Casa Antonete", de la cooperativa Anfitriona La Unión

BICENTENARIO DEL MUSEO DEL PRADO

EL VINO COMO INSPIRACIÓN EN LA PINTURA

Con motivo del bicentenario del Museo del Prado nos adentramos en sus salas y recorreremos sus pasillos para empaparnos de los cuadros más famosos de este templo del arte donde el vino también es protagonista.

En Madrid, el Museo del Prado, con miles de visitas anuales es una de las primeras referencias turísticas. Unas 2.893.000 en el 2018.

**No muy lejos,
está el Barrio
de las Letras,
donde rematar
la visita con
un vino puede
redondear la
jornada en
Madrid**



Puerta de Velázquez. Imagen cedida por Museo del Prado

Desde hace siglos el vino es un ingrediente clave tanto en la gastronomía como en la cultura de los países mediterráneos. Se podría decir que este caldo es tan antiguo como nuestra civilización e incluso se le han atribuido propiedades divinas, siendo considerado la bebida de los dioses.

Cornucopias con uvas, vasijas de vino, escenas de vendimia... A lo largo de la historia, los artistas han plasmado el protagonismo de esta bebida en nuestras vidas. No es difícil encontrar al vino representado en los grabados mesopotámicos, los jeroglíficos egipcios, las esculturas de

la Grecia clásica o los mosaicos romanos. Siglos más tarde, la vid, la uva y su preciado jugo siguieron siendo recurrentes en las obras de los genios de la pintura. Proponemos un viaje por el Museo del Prado en su bicentenario a través de una listado de diez cuadros con el vino como leitmotiv.

Jan Brughel 'El Viejo'

El Gusto, el Oído y el Tacto (1620)

Es sabido que una buena comida siempre debe ir acompañada de un buen vino y en esta alegoría a los sentidos, Brueghel 'El Viejo' es capaz de plasmarlo a la perfección. Dentro de una gran cámara repleta de cuadros, platos exquisitos e instrumentos musicales, vemos a tres muchachas – alegorías de los sentidos: el Tacto, el Oído y el Gusto – sentadas alrededor de una mesa llena de manjares. A la derecha, una mesa colmada de jarras, fuentes, copas y vasijas cierra la escena, mientras un grupo de jóvenes criados sirven vino en un gran cáliz para acercárselo a la mujer que come (el Gusto).



Jan Brughel el Viejo. *El Gusto, el Oído y el Tacto*. 1620. Museo del Prado

Diego Velázquez

El triunfo de Baco (1628-1629)

Esta obra, también conocida como *Los Borrachos*, donde se mezclan lo mitológico y lo cotidiano es una de las más famosas de Velázquez. El cuadro podría verse como una alegoría sobre el vino que alegra e inspira al hombre. En el centro y coronado con hojas de parra está Baco, dios del vino, el éxtasis y la fiesta en la mitología romana. A sus pies, una jarra y una vasija de la que probablemente han bebido los que le rodean. Alrededor del joven dios, varios hombres vestidos con ropas sencillas sujetan



El triunfo de Baco. Velázquez. 1628. Museo del Prado

las copas y vasos en actitud de brindis. Velázquez logró captar con enorme realismo la embriaguez en sus sonrisas y sus caras enrojecidas a causa del vino.

Tiziano Vecelli

La bacanal de los andrios (1523-1526)

Según la mitología greco-romana, el dios Baco llegó a la isla de Andros, donde convirtió el agua de un arroyo en vino para el disfrute de sus habitantes. Aquí Tiziano nos presenta la bacanal posterior, un festín donde los andrios se entregan al placer de la danza, la bebida y la comida. Los personajes –incluso un niño– beben, bailan extasiados o dormitan bajo los efectos del vino. Tanto en primero como en segundo plano se pueden ver todo tipo de recipientes utilizados para tomar el dulce caldo. En el centro, bajo una de las muchachas tumbadas en la hierba, hay una partitura con una escritura: “Quién bebe y no vuelve a beber, no sabe lo que es beber”.



La bacanal de los andrios. Tiziano. 1523 a 1526. Museo del Prado

Pieter Brueghel 'El Viejo'
El vino de la fiesta de San Martín
(1566-1567)

El final de la vendimia, el primer vino de la estación y la pérdida de control ante el abuso del alcohol. Son los ingredientes de esta gran fiesta popular campestre plasmada por Brueghel 'El Viejo'. La bacanal tiene lugar durante el día de San Martín, marcando el fin de la vendimia y el inicio del reparto del vino entre las gentes del pueblo. Presidiendo la escena, un tumulto de campesinos apenas deja ver el imponente barril rojo que guarda el primer vino del otoño. Mujeres, hombres y niños intentan desesperadamente llenar sus recipientes –desde vasos, hasta cuencas y algún zapato- gracias al minúsculo chorro de tinto que sale de la barrica. Algunos beben con alegría, otros pelean en los márgenes del cuadro o yacen borrachos. La obra Brueghel, uno de los reyes de la pintura flamenca, se caracteriza por jugar un papel moralizante mostrando los defectos del ser humano.



El vino de la fiesta de San Martín. Pieter Brueghel, el viejo. Museo del Prado

Rembrandt Harmenszoon van Rijn
Judith en el banquete de Holofernes
(1634)

Este lienzo al óleo es la única obra de Rembrandt que se puede ver en Museo del Prado. El artista holandés representa un pasaje bíblico que se desarrolla durante la guerra de Israel contra los asirios. Judith, una viuda hebrea, descubre que el general asirio Holofernes está enamorado de ella. Éste la invita a un banquete y ella aprovecha para emborracharlo, decapitarlo y salvar así a su pueblo. Todo con la ayuda de una vieja criada. El cuadro muestra a Judith recibiendo un lujoso cáliz de vino durante el banquete de Holofernes. Al fondo, su criada sujeta la bolsa en la que Judith introducirá la cabeza del general asirio.



Judit en el banquete de Holofernes. Rembrandt. 1634. Museo del Prado

David Teniers 'El Joven'
El soldado alegre
(1631-1640)

Teniers 'El Joven', de la escuela flamenca, solía pintar escenas cotidianas en cocinas, tabernas o posadas, donde personajes del pueblo llano disfrutaban de la comida y la bebida. Aquí, un soldado fuma y bebe mientras nos lanza una mirada de sorpresa en lo que parece el interior de una tasca. Detrás de él, en la oscuridad, rodeado de tinajas de vino y barriles de cerveza, otro soldado le acompaña sujetando una pipa. Las tabernas eran lugares de reunión y esparcimiento para las tropas cuando regresaban de las campañas militares.



El soldado alegre. David Teniers el Joven. 1631 a 1640. Museo del Prado

Luca Giordano
Lot embriagado por sus hijas
(1694-1696)

Además de en la mitología clásica, el vino está muy presente en el imaginario cristiano. La temática religiosa era una de las más recurrentes durante el período Barroco, como vemos en esta escena narrada en el Antiguo Testamento. Tras la destrucción de las ciudades de Sodoma y Gomorra, Lot y sus hijas se ven obligados a huir. El artista italiano Luca Giordano plasma en este óleo sobre lienzo el momento en el que las hijas de Lot deciden embriagarlo para poder tener relaciones con él y perpetuar la estirpe, ante el temor de no encontrar hombres en la tierra después de escapar de Sodoma. El vino se derrama sobre la cara y pecho de Lot desde una gran concha sujetada por sus hijas.



Lot embriagado por sus hijas. Luca Giordano. 1694 a 1696. Museo del Prado

Francisco de Goya
La Merienda (1776)

Si alguien supo representar el día a día castizo y el costumbrismo de su época, ese fue Goya. No es de extrañar pues que en el cuadro se pueda ver un bodegón con elementos realistas en el que además de cazuelas, quesos o abundantes hogazas de pan, hay también varias botellas de vino. Goya pintó las orillas del río Manzanares, donde un grupo de majos comen y beben despreocupados sobre la hierba. Los jóvenes sonrían y alzan sus vasos de vino tinto ante una vendedora de naranjas que se acerca a ellos. Este cartón para tapiz pertenece a la segunda serie del artista que representa escenas campestres.



La merienda. Goya. 1776. Óleo sobre lienzo. Museo del Prado

Luis Egidio Meléndez

Bodegón con peritas, pan, alcarraza, cuenco y frasca (1760)

El bodegón o naturaleza muerta estuvo en auge durante el Barroco. Luis Egidio Meléndez fue uno de los pintores españoles más importantes de este tipo de obra, gracias a las que conocemos muchos detalles sobre los productos que se consumían o los utensilios de cocina de la época. El secreto de los bodegones reside en captar el virtuosismo y el detalle de los objetos cotidianos, normalmente sobre austeras mesas de madera y fondos sencillos y oscuros. Aquí Meléndez logra trasladar al lienzo las diferentes texturas, desde el pan o el brillo de las peras de San Juan a la dureza de las muescas de alcarraza de cerámica o el metal de la cazuela. Al fondo, completando el bodegón, no podía faltar la gran frasca de cristal repleta de vino.



Bodegón con peritas, pan, alcarraza, cuenco y frasca. 1760 Museo del Prado

El Bosco

El jardín de las delicias (1490-1500)

Al igual que sucede con las mejores cosechas, el paso del tiempo puede convertir una simple pintura en una obra maestra. Podríamos decir que el período entre 1490 y 1500, años en los que El Bosco pintó este tríptico que representa la lujuria humana en tres actos, fueron buenas añadas para el artista. El panel central representa un Paraíso -tras la expulsión de Adán y Eva- donde sus habitantes viven en la locura dejándose llevar por el pecado. Mujeres y hombres, todos desnudos, protagonizan escenas eróticas rodeados de extrañas criaturas, plantas gigantes y estructuras surrealistas. Si bien en este cuadro el vino no aparece representado, sí lo hace la uva portando una fuerte simbología. El Bosco también representó otras frutas como cerezas, frambuesas y madroños. Todas ellas simbolizan los placeres carnales y su caducidad y aparecen diseminadas por todo el paisaje. Dentro del lago y en la parte inferior podemos ver a grupos de personas y animales desenfrenadas compartiendo racimos de uvas o piezas de frutos de grandes dimensiones.



Sala del cuadro Jardín de las Delicias. Museo del Prado

Y tras visitar el Museo del Prado...

Durante doscientos años el Museo del Prado ha sido el mejor cronista, recogiendo en las obras de su colección la evolución de nuestras costumbres y estilo de vida. El vino ha sobrevivido al paso de los siglos como elemento de nuestra cultura. Tal vez en un futuro el arte siga plasmándolo como el ingrediente estrella para acompañar nuestros platos y nuestras vidas.

Salimos del museo embriagados de arte y atravesamos el paseo del Prado llegando a las callejuelas del Barrio de las Letras. ¿Qué mejor manera de rendir homenaje al exquisito maridaje de pintura y vino que degustando una copa de vino Denominación de Origen La Mancha? Que nadie derumbe la vieja costumbre.

CON GARANTÍA Y ORIGEN



EL ACEITE DE OLIVA TODO MAL QUITA

Gran cantidad de olivares embellecen las llanuras de La Mancha. Junto al vino, el aceite de oliva es uno de los grandes protagonistas de esta tierra. Es más, incluso aparece en la jota más famosa de la región, A la Mancha Manchega, pieza del folclore regional cantada y conocida por todos los castellanos-manchegos. Los olivos han sido incluso fuente de inspiración en la literatura. Antonio Machado, Federico García Lorca o José María Pemán son algunos poetas que los utilizaron como musas de su arte, dedicándoles sus versos.

Base de la Economía Manchega

El aceite es un pilar fundamental de la economía de Castilla-La Mancha. No solo se usa para preparar deliciosos platos, sino que también se utiliza para elaborar productos de cosmética y del cuidado del cuerpo.

Castilla-La Mancha es un inmenso olivar. Supone una fuente de ingresos para muchas familias de la región. Está presente en el mercado internacional ya que se considera uno de los mejores aceites del mundo. Además, como afirma el propio Presidente de la DOP Montes de Toledo, Andrés Gómez Mora, ha estado inherente a la idiosincrasia manchega ya que “nuestro aceite forma parte de nuestra propia cultura. Antaño nos criábamos junto al aceite desde la cuna. Por ejemplo, se usaba para la iluminación en los candiles de las tradicionales casas de campo”



ANDRÉS GÓMEZ MORA

Presidente DOP Montes de Toledo

¿CUÁNDO SURGIÓ LA DOP MONTES DE TOLEDO? ¿QUÉ FUNCIONES REALIZA?

LA DOP Montes de Toledo surgió sobre todo de una necesidad del sector del aceite de oliva de esta amplísima zona de producción, como son los Montes de Toledo, y comenzamos hace exactamente 21 años. Desde entonces está haciendo su trabajo, que no es el que piensan algunos "de vender aceite", sino que consiste en promocionar, controlar y difundir la calidad del aceite y naturalmente apoyar a las empresas de este importantísimo sector de la economía de esta zona, de cerca de 14.000 km² que abarca la DO Montes de Toledo.

¿CUÁL ES EL OBJETIVO PRINCIPAL DE LA DO MONTES DE TOLEDO?

El objetivo es ayudar a las empresas asociadas, facilitarles su labor y allanar el terreno sobre todo en la fase de internacionalización. Esta DO de aceite, que fue además la primera que se hizo en nuestra comunidad autónoma, se hizo, como digo, para promocionar, para ayudar y para dar visibilidad internacional al aceite de nuestra tierra. Ahora mismo no podemos hablar de grandes cifras lamentablemente, pero tratamos de adentrarnos en esos países que ahora emergen económicamente con gran fuerza.

CADA VEZ SUBEN MÁS LAS TEMPERATURAS Y LA SEQUÍA AZOTA LOS CAMPOS, ¿CÓMO

AFECTA EL CAMBIO CLIMÁTICO A LA ACEITUNA?

El cambio climático afecta muy negativamente. Algo grave está pasando y es necesario que tomemos conciencia. Es fundamental que los ciclos existan, que en invierno haga frío y en verano calor, pero lo que estamos viviendo es preocupante. Nos gastamos un dineral buscando agua subterránea puesto que es una zona con muy poca agua. Esto que está pasando nos perjudica, y creo que a nivel mundial se debería tomar cartas en el asunto puesto que puede tener una repercusión muy negativa en los próximos años. Si no se pone solución pronto, esto terminará mal. El año pasado logramos alcanzar los 22 millones de kg de aceituna y este año no sé si llegaremos a los 2 o 3 millones. Por cosas como esta es necesario movilizarse e intentar que las cosas cambien. Recuerdo una frase de Miguel de Unamuno que decía que 'dejáramos de ser hijos de nuestro pasado para ser padres de nuestro futuro'. Sé que no es fácil, pero se hace imprescindible mirar por estos sectores que deben tener una protección.

¿QUÉ RASGO DIFERENCIAL ES EL QUE OS IDENTIFICA?

Una característica es que somos monovarietales. Solo amparamos la variedad cornicabra. Es una variedad de baja producción que tiene unas características muy especiales. Tiene un color entre el verde y el oro, tiene también cierto picor.



**“Su alto contenido
en ácido oleico
y vitaminas
ayuda a proteger
las células del
cerebro”**

Pilar de la dieta mediterránea, sinónimo de salud

El aceite de oliva ha conseguido convertirse en protagonista de la dieta mediterránea por sus múltiples beneficios. Aporta varios tipos de vitaminas (A, D, E y K) y antioxidantes. Con tan solo una pequeña cantidad al día se pueden prevenir enfermedades cardiovasculares y el cáncer.

Su alto contenido en ácido oleico y vitaminas ayuda a proteger las células del cerebro. Es decir, evita enfermedades neurodegenerativas como el Alzheimer. La Confederación Española de Asociaciones de Familiares de Personas con Alzheimer y otras Demencias, CEAFA, asegura que el aceite de oliva mitiga los dolores reumáticos y articulares puesto que tiene un alto contenido de polifenoles- sustancia que se encuentra en muchas plantas y son antioxidantes-. Un estudio del Instituto de la Grasa del CSIC ha llegado a esta misma conclusión.

Como alimento saludable, el aceite de oliva se utiliza como ingrediente de las dietas que fomentan la pérdida de peso. Suele sustituir a alimentos con un alto porcentaje de grasa como son las mantequillas, la margarina o los alimentos fritos. Además, su sabor hace los aliños algo verdaderamente exquisito. Es importante compaginar una dieta sana con el ejercicio físico.

Tiene un lugar privilegiado en la dieta mediterránea. Ya antiguamente, egipcios, romanos y griegos lo usaban por sus propiedades medicinales además de culinarias.





RECETAS

ESCALOPES DE TERNERA EN SALSA DE AZAFRAN CON CORNICABRA DOP MONTES DE TOLEDO



Ingredientes

- 2 escalopines de ternera
- 1 vaso de vino blanco
- 1 cebolla blanca
- 1 diente ajo
- 1/2 vaso de aceite de aceite de oliva virgen extra de la variedad Cornicabra de Toledo
- 5 hebras de azafrán
- 5 brotes de soja
- Pimienta, sal y 1 vaso de agua
- 5 aceitunas negras sin hueso en rodajas
- 1/4 de repollo
- Granos de comino

Maridaje y Servicio ideal.

Se recomienda su consumo con tintos jóvenes (tempranillo) o de ligero paso por madera, que guardan la estructura frutal en boca con ligeras vetas de aromas secundarios promovidos por el roble.



EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

CON LORENA GARCÍA

Presentadora en AtresMedia

“Allá donde voy siempre pido vino de La Mancha”

Su voz suena serena y pausada, con cristalina dicción, (re)transmitiendo la misma seguridad que traslada a las cámaras. Nacida en Guadalajara, 37 años, alcarreña hasta el tuétano, defiende la identidad de los pequeños pueblos del Alto Tajo marcando la personalidad castellana de una provincia como Guadalajara, insertada en la comunidad castellanomanchega, que resiste la tentación fagocita y urbana de la gran Madrid.

Casada, madre de Mario, con menos de un año, Lorena García compagina familia y trabajo, con el esfuerzo añadido de ser madre, periodista y presentadora en una televisión de exigencias nacionales como Atresmedia. Lectora y viajera, también aficionada al vino, fue Premio Joven DO La Mancha en 2016 en la faceta de comunicación, demostrando una vinculación personal con La Mancha y sus viñedos.

Entre sus escapadas, no descuida visitar alguna bodega para disfrutar los encantos viajeros del ‘enoturismo’.



DEL MAMÁ QUIERO SER PERIODISTA A MAMÁ VOY A PRESENTAR UN INFORMATIVO EN ANTENA 3. ¿QUÉ QUEDA Y QUÉ HA CAMBIADO EN LORENA EN TODO ESTE TIEMPO?

Básicamente el cumplir tus deseos, del querer al estar, que es el cambio fundamental, porque la ilusión y las ganas siguen siendo las mismas.

¿CUÁL ES LA PIEZA O EL ARTÍCULO DE LA QUE TE SIENTES MÁS ORGULLOSA?

Es complicado. Yo creo que de todos los informativos que hago puedo sacar algo positivo. Recuerdo con muchísimo cariño mi etapa en Talavera de la Reina, sobre todo, cuando trabajé allí haciendo periodismo de calle. Estuve muchos años. Es una zona que quiero muchísimo, pueblos como Navalcán o Parrillas en los que siempre cubría tradiciones y fiestas y la gente me lo agradecía mucho. El cariño que encuentras cuando vas a los pueblos es algo muy especial.

¿AQUELLA NOTICIA QUE MÁS TE HA DESAGRADADO PRESENTAR?

Por desgracia, siempre tienes que cubrir sucesos o noticias desagradables, noticias tristes. Y en nuestra tierra, que hay pueblos muy pequeños, en los que todo el mundo se conoce, cuando tienes que contar la información teniendo al lado al vecino que lo ha sufrido es lo más desagradable.

ACTUALMENTE ERES PRESENTADORA DE A3MEDIA, ¿CÓMO FUE EL CAMBIO DE DEJAR LA TELEVISIÓN DE CASTILLA-LA MANCHA Y PASAR A LA PLANTILLA DE UN MEDIO NACIONAL?

Bueno, en esencia es lo mismo. El periodismo siempre tiene que ser periodismo independientemente del lugar donde lo hagas. Con respecto a eso, sigo informando, haciendo lo que me gusta. Por lo demás, sí que he notado muchos cambios. Era un reto fundamental. El día que te ofrecen hacer algo en una cadena nacional es un reto importantísimo. ¡Y yo fui a por ello!

POR CIERTO, EMPEZASTE EN ANTENA 3, EN AGOSTO. NORMALMENTE EL VERANO ES RELAJACIÓN Y VACACIONES PERO EN TU CASO SINÓNIMO DE RETOS. VUELVES A ESTAR AL FRENTE DE ESPEJO PÚBLICO.

Sí, ya llevo dos veranos y aquí estamos, disfrutando muchísimo. Es un programa de muchísima intensidad; son cinco horas prácticamente en directo. Me encanta el programa y por eso lo vivo y disfruto tanto, periodismo directo 100%.



Trayectoria de Lorena García, el periodismo en vena

La soltura en las pantallas no es casual para quien viene de la calle. Licenciada en la Universidad Carlos III de Madrid, “cocinero antes que fraile”, mejor dicho, reportera antes que presentadora, Lorena García ha forjado su experiencia curtida en la trinchera cotidiana de los informativos, en aquel periodismo de batalla que huye busca, contrasta y compara fuentes. Primero fue en la radio, en la COPE, donde le fue inculcado el virus del periodismo. De ahí, pasó a trabajar en el ente público de la entonces Radio Televisión Castilla La Mancha. De

Guadalajara a Talavera de La Reina para terminar liderando la renovación mediática de la televisión autonómica, presentando ‘Castilla La Mancha despierta’, ya en Toledo.

Con el hábito del madrugón en sus costales, cuatro años después, en 2015, Lorena García convirtió sus rutinas en periodismo de alondra, para despertar cada mañana a la audiencia de Antena 3, hoy Atresmedia, donde no le ha temblado la voz ni el pulso en sustituir a Sandra Golpe en los informativos de mediodía o conducir *Espejo Público* de Susana Griso.

RECIENTEMENTE, ADEMÁS, HAS SIDO MADRE. PERIODISMO, TELEVISIÓN NACIONAL Y MATERNIDAD... SUENA A ¡MÁS DIFÍCIL TODAVÍA!

Es difícil compaginar todo. Ser mamá y mamá trabajadora siempre es difícil, da igual en lo que se trabaje. Al final son muchas horas y cantidad de trabajo, entonces tienes que intentar hacer equilibrios, tener a alguien que ayude con el peque en casa. La verdad que, cuando vuelves a casa, lo que más recompensa es abrazar a tu niño. Es difícil y muy bonito. En mi caso todo se complica por el horario. De momento lo llevamos bien.

UNA DE TUS AFICIONES ES DESCONECTAR VIAJANDO. ¿CUÁL ES TU LUGAR FAVORITO DE LA MANCHA?

No me puedo quedar con uno solo. Yo soy de Guadalajara, me gusta mi tierra y recomiendo visitar su entorno. Sí que es verdad que en La Mancha me han tratado siempre muy bien. Tengo un recuerdo muy bonito de Quintanar de la Orden, Campo de Criptana, Quero... Son municipios en los que me tratan genial y les tengo mucho cariño. Por otro lado, en Castilla-La Mancha tenemos la suerte de contar con ciudades como Toledo o Cuenca de las que debemos sentirnos orgullosos. Yo siempre digo que Toledo es una de las ciudades más bonitas de España y mejores del mundo. Y está en nuestra tierra. Entonces tenemos que presumir y venderlo, fomentar que venga a conocernos porque tenemos mucho que enseñar y mostrar.

ADEMÁS, TAMBIÉN ERES AFICIONADA AL VINO. ¿HAS PODIDO VISITAR ALGUNA DE SUS BODEGAS?, ¿HAS CANTADO ALGÚN VINO DE LA MANCHA?

Sí, por supuesto. He estado en varias bodegas. Allá donde voy siempre pido vino de La Mancha. Tenemos que intentar hacerlo, como digo, presumir de lo que tenemos. En el vino manchego está el esfuerzo de los agricultores, de trabajadores, de la D.O La Mancha. Ha ido subiendo puestos y se ha posicionado como uno de los mejores del mundo. En mi casa siempre hay vino de La Mancha. Es más, el día de mi boda hubo vino de La Mancha y fue una condición para quien dio el servicio de comida. Siempre que tengo un evento tiene que haber vino de la tierra.





¿BLANCO O TINTO?

De tinto, sin duda. He probado blancos muy ricos de La Mancha pero reconozco que soy más de tinto.

EN 2016 FUISTE EL PREMIO JOVEN SOLIDARIO EN LA FACETA DE COMUNICACIÓN DE LA DO LA MANCHA, ¿QUÉ SENTISTE AL ENTERARTE DE QUE HABÍAS GANADO?

Recuerdo que cuando recibí la llamada me emocioné muchísimo porque además es un premio que tiene una carga, es un reconocimiento de mi tierra y no puedo estar más agradecida. Aparte, también tuve la ocasión de donar el dinero a una fundación con la que colaboro habitualmente, NIPACE. Entonces tengo que dar ese doble agradecimiento a la Denominación: que piensen en mí para el premio y que me permitiría contribuir económicamente a una causa tan importante. Luego, la noche de premios fue maravillosa.

POSTERIORMENTE- ESTE AÑO- HAS GANADO EL PREMIO ANTENA DE PLATA

2019. CUÉNTANOS UN POCO DE ESTA EXPERIENCIA ÚNICA.

Ha sido este verano y pensé lo mismo. Nunca me lo había imaginado. Encima supone todo un orgullo porque es un premio que te entregan compañeros de profesión, ellos deciden a quién otorgárselo, y que este año me eligieran fue una alegría tremenda y la noche fue muy bonita también.

PARA CERRAR, UN BRINDIS CON UN PERSONAJE HISTÓRICO O LITERARIO PARA MARIDAR UNA VELADA CON TU VINO FAVORITO

Voy a ser algo más original y no voy a decir el Quijote. Me tomaría un vino de La Mancha, en los molinos de Campo de Criptana, con la princesa de Éboli, por barrer para casa, que Ana de Mendoza era de Guadalajara. Ese es mi maridaje: un personaje que tiene raíces de Castilla-La Mancha, con un buen vino de La Mancha y en un paraje tan espectacular como el cerro de Criptana.

DESCANSO Y REPOSO DEL VIAJERO

HOTEL INTUR EN ALCÁZAR DE SAN JUAN

En reposo contemporáneo tras los pasos del Quijote

Nos alojamos en el Hotel Intur,
moderno establecimiento dentro de la Ruta del Vino de La Mancha.

En este tranquilo entorno situado en La Mancha, el viajero puede disfrutar, descansar y degustar los productos típicos de nuestra tierra al tiempo que un espíritu quijotesco somete el ambiente en el que se ve imbuido. La perfecta ubicación del hotel provoca que los visitantes puedan disfrutar, a pocos minutos de viaje en coche, de reclamos turísticos como los molinos de Campo de Criptana, los entrañables paisajes de las Lagunas de Ruidera o visitar los viñedos que rebosan la identidad y cultura de nuestra tierra.

El hotel fue diseñado por Manuel del Río Martínez (arquitecto de la Torre Windsor) e inaugurado en el año 2005, aprovechando el año del IV Centenario de la publicación de la primera edición de la novela más universal y conocida de la literatura española, *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha*.

El perfil del visitante resulta variable, según la estación del año como afirma Esther Hortolano Directora del Hotel Intur Alcázar de San Juan. “En verano tenemos mucho cliente familiar, con niños, pero en invierno tenemos la gente que viene por motivos laborales, aunque las personas de otras nacionalidades suelen venir por el tema del vino. Franceses, alemanes e italianos son las nacionalidades con las que más referencias hay con respecto al turismo del vino”.

En la arquitectura de este hotel encontramos cierta similitud de espacios con la distribución conventual de las habitaciones por celdas, como si de un claustro del siglo XVI se tratase, disponiendo de un amplio patio central.



Esther Hortolano, junto Javier Morales en el patio del Hotel Intur

***Esther Hortolano, directora del Intur:
“Estando en el corazón de La Mancha y
en Alcázar de San Juan, ¿cómo no estar
en la ruta del vino?”***



En el corazón de La Mancha...

“Estamos en una de las más conocidas zonas de viñedos y lo que pretendemos es atraer a ese público que viene sobre todo a ver bodegas, a disfrutar de su copa de vino y al fin y al cabo, atraer a enoturistas. Tenemos muchos clientes que vienen a trabajar por el mundo relacionado con el vino”, sostiene Hortolano.

Lo cierto es que el enoturismo continúa creciendo en España a medida que pasa el tiempo y cada vez son más los adeptos a esto que, más que una afición, resulta ser una pasión. *“Disponemos de paquetes con visitas a distintas bodegas, si algún cliente está interesado en alguna bodega en concreto, nosotros intentamos contactar y que se haga posible una visita, una cata... También en el restaurante tenemos el*



logo de ruta del vino y siempre ofrecemos nuestro vino, el vino de La Mancha, el de nuestra tierra “.

Lo cierto es que el vino de La Mancha marida a la perfección con la tradición Cervantina y, al igual que existe el enoturismo, existe el turismo relacionado con Cervantes. *“En ocasiones vienen alemanes, por ejemplo, que nos*

dicen en recepción que se han aprendido parte del Quijote en castellano.”

TRAS LAS HUELLAS DE ROMA EN ALHAMBRA

*Visitamos el pequeño municipio manchego
al que algunos investigadores identifican
con laminium, importante enclave de la
Roma Alto imperial*

*Mirador del Calvario
desde Alhambra*

Vasta como su propio término, la mirada se pierde, inerte, en lontananza. Con apenas un millar de almas, esta pequeña población al este de la provincia de Ciudad Real anuncia en su fisonomía la puerta hacia al Campo de Montiel, tierra de repoblada antaño por la Orden Militar de Santiago, que hoy apenas contiene la hemorragia demográfica de sus callados rincones. Como aquel palacio nazarí, Alhambra debe su nombre a la tierra rojiza que surca la epidermis de su cerro. Testigo y vigía de tiempos remotos, rutas y calzadas.



Orgullo montano en derrubios

Es precisamente, su castillo quien recibe al visitante cuando asciendes en lenta pendiente.

Su perímetro es casi inaccesible para aquel visitante, que siente la magnética atracción de sus muros, hieráticos y solemnes; siempre condescendientes al verso suelto de aquel romántico viajero que sueña leyendas de corcel y espada, paladín y princesa.



Enigmática marca de cantero que recuerda a las siluetas almerienses de la cultura índala



Arco de entrada al castillo



Ascendemos con tímido resuello siguiendo la ascendente trayectoria de Eusebio López, miembro de la Asociación de Alhambra Tierra Roja, hasta alcanzar la base del castillo. Desconchadas de argamasa, con decadente adarve y su planta poligonal, más bien oval, hoy cubierta de maleza, sobresale en su evidente estado de abandono y conservación su puerta de acceso. De espaldas a la propia población, con forma de recodo para garantizar mejor su defensa, su arco ojival goza de una enigmática belleza.

Algunas fuentes lo datan en tiempos de la dinastía Omeya, aunque por la estructura y el rol estratégico que jugara en los periodos alternos de avance y repliegue del reino de Castilla frente a las sucesivas oleadas sarracenas, todo hace pensar que su diseño es coetáneo a los siglos XI y XII.

Tras la Navas de Tolosa en 1212, la llanura manchega pierde su papel de frontera indómita para ser contralada en señorío de las órdenes militares.

Enclave estratégico y ruta de paso

El orgullo alhambrenño aflora en la piel de sus paisanos que no dudan en bautizar sus orígenes ancestros como 'laminium', disputando en paternidad con otras poblaciones manchegas, la importancia económica que tuvo en los siglos I y II.

Prueba de ellos son sus esculturas de togados, localizadas durante décadas en las cercanías de la iglesia parroquial, hoy exhibidos en un (falso) templete romano, recuperando así su carácter civil y latino de libre acceso público.

Muy cerca, a unos metros bajo los cimientos de un viejo colegio del franquismo aparecieron "restos de una bodega o despensa ibero-romana".

Alhambra responde en su emplazamiento a las estructuras defensivas de los 'oppidum', carpitanos, enclaves defensivos en altura de raíz íbera que posteriormente, ya subyugados, cumplieron una labor administrativa, civil y militar, como lugares de descanso y abastecimiento para los cargos prefectos del ejército romano.

Según Eusebio López, por la inscripciones de las lápidas legibles en latín, se deduce la "importancia de algunas familias de abolenngo en la época alto-imperial que tuvieron presencia en Alhambra lo que después se corrobora con el hallazgo de monedas, más lápidas y calzadas romanas que vertebrarían el territorio comunicando el este peninsular con urbes de mayor importancia como Toletum o Consaburum.



Detalle de la piedra en sillería de cantera moliz.



Iglesia de San Bartolomé en Alhambra, que pudo tener una antigua planta de templo romano

Prosperidad y comercio romanos

La iglesia parroquial, del siglo XIII, podría tener en su base, un origen de templo romano, precisamente por la ubicación de aquellos togados de bulto redondo. Sus muros responden a la estética cromática de Alhambra con ese peculiar tono rojizo de sus sillares, como sucede en otras partes de la provincia de Ciudad Real (mismamente, Alcázar de San Juan). Es la piedra molíz o arenisca, muy apreciada para afilar según fuente latinas como Plinio, de la que se tiene constancia de su exportación directa a la mismísima ciudad de Roma.

“No es extrañar que este templo romano hubiese estado consagrado a la divinidad de Mercurio, protector del comercio”, sentencia Eusebio.

Jornadas íbero-romanas

Aunque este año 2019, finalmente no se han podido llevar a cabo, sin duda, las jornadas íbero romanas son un importante reclamo histórico para la comarca. Celebradas durante el primer fin de semana de agosto, recrean ritos de interesante valor cultural y antropológico como la incineración funeraria al estilo íbero promovidas desde la asociación *Tierra Roja* de Alhambra.



Recreación de luchas gladiatoras en Alhambra. Imagen de Jesús Gómez



Libación de ritos funerarios en los iberos



Dos jóvenes recrean la sociedad romana en Laminium, Alhambra

CINEASTAS DE LA MANCHA

LUCES, CÁMARA Y ACCIÓN EN LA TIERRA DEL QUIJOTE

La Mancha no es solo una región de vino, queso y aceite, sino que además siempre apuesta por la cultura y el cine. El calzadeño Almodóvar, sin ir más lejos, ha reivindicado la belleza de su tierra a través de la gran pantalla y la interpretación de estrellas icónicas del calibre de Penélope Cruz (*Volver* 2006) o de María Paredes, (*La Flor de mi Secreto* 1995), ambas con Almagro como escenario real de sus películas.



Dos jóvenes artistas, también manchegos, soñaron con algo similar y poco a poco lo están consiguiendo, adentrándose en el panorama cinéfilo con trabajos que no pasan desapercibidos. Son Hugo de la Riva y Pablo Conde, de Alcázar de San Juan.

Tanto De la Riva como Conde ponen todo su esfuerzo, su pasión y su dedicación en proyectos que intentan llegar a un público cada vez más exigente. Cámara en mano y una idea rondando sus mentes logran que estos dos cineastas hagan auténtica magia. Emocionen. Hagan pensar. Una amistad y una pasión por el cine que les ha llevado a colaborar en más de una ocasión. Juntos, en 2012, produjeron el cortometraje *Blondi, el perro de Hitler*, que contaba la historia de dos soldados americanos que secuestraban al perro del canciller con la idea de pedir un rescate por el animal. El corto recibió loas y premios en diferentes festivales. Pero no ha sido el único ni será el último. Después De la Riva regaló a los espectadores trabajos como *Campeón* (2016), *Tarde de pesca* (2017) dejando el listón con muchas expectativas para su siguiente entrega con *Sancho*, rodado en 2018. El mismo año en el que también su colega Pablo Conde sorprendía al público retratando los hábitos de la *fast food* norteamericana con *Supreme*, realizada en sus dos años residiendo en Houston, en Estados Unidos.



Actores del reparto en el estreno de *Sancho*

Un Sancho soñador llega a la pantalla

Crear en uno mismo por encima de cualquier circunstancia es el mensaje que De la Riva quiere transmitir con su versión de Sancho Panza. Utilizando a uno de los personajes más manchegos y más conocidos de Cervantes, el cineasta lanza este mensaje: "Nadie nos enseña a gestionar emociones, a entender los sentimientos, a perseguir nuestras metas y a creer en nosotros mismos. Todo eso es algo importante para entender y valorar nuestro lugar en el mundo".

Sancho (2019) busca que todos sean capaces de confiar en sí mismos y en todo el potencial que esconden dentro; Las limitaciones solo están en la mente.

Por el momento, *Sancho*, que fue presentado en Madrid, este pasado mes de julio, ha comenzado a recorrer los Festivales de cine nacionales e internacionales, consiguiendo reconocimiento allí a donde va.

La Epidemia: pensiones y sátira política

La mente, siempre inquieta de Pablo Conde tampoco descansa. En el cine encuentra la inspiración y el sosiego que le deja su frenética actividad al frente de la edición de los informativos de mediodía en AtresMedia con Sandra Golpe.

En su último trabajo, *La Epidemia*, queda reflejado su espíritu más crítico. El corto, que el mismo ha escrito y dirigido, aborda el problema de las pensiones en España desde la sátira y hace hincapié en la situación de la política actual y los medios de comunicación con mucho humor.

Estrenado también en julio, contó con las actuaciones de Canco Rodríguez, Lucía Quintana, Mamen Godoy y Mariano Venancio, además de la participación de su cámara(da) Hugo de la Riva.

Cerdanya Film, el Festival Internacional de Cinema Independet i Curtmetratges, que se celebra del 3 al 11 de agosto en Girona, ha incluido este cortometraje en la sección oficial de su décima edición. Aunque su repercusión no se limita únicamente al territorio nacional. El trabajo de Conde fue proyectado el pasado 20 de julio en el Frozen Film Festival de San Francisco. Consiguió alzarse entre más de 800 obras de todo el mundo y ser uno de los protagonistas del certamen americano.

Su afán por el cine puede verse en cada uno de los fotogramas de sus producciones, cortometrajes que, tras un vistazo, siempre dejan con ganas de más. Seguro que sus próximos proyectos logran dejar esa sensación al espectador.



El director Pablo Conde posa con parte del equipo de reparto de 'La epidemia'

LA RUTA DE MAGALLANES

MAGALLANES Y ELCANO, 500 AÑOS DESPUÉS

El 10 de agosto, hace cinco siglos, un famoso aventurero decidió dar la vuelta al mundo, explorar sus rincones y, por qué no, abrir una nueva ruta comercial. Sin miedo, como tiempo atrás hizo Cristóbal Colón, el explorador **Fernando de Magallanes** también quiso descubrir los parajes americanos; No dudo en embarcarse en la aventura de su vida.

Siguiendo los pasos del intrépido Magallanes, los vinos de La Mancha salieron tiempo atrás de la región para conocer mundo. Actualmente, los vinos de la Denominación más manchega están presentes en más de 100 países, de los cuales unos 8 se encuentran enmarcados en esta ruta.



La primera vuelta al mundo

La expedición de Magallanes comenzó en 1519, cuando sus naves desembarcaron por el curso del Guadalquivir desde Sevilla con el propósito de delimitar una ruta comercial con islas de occidente, entre el Atlántico y el Pacífico.

En un primer momento, la tripulación contaba con **239 hombres y 5 naves** y la comitiva naval estuvo dirigida por La Trinidad, capitaneada por el mismo Magallanes. Destacar que el viaje estuvo financiado en su totalidad por la Corona española, en ese momento bajo el mando de Carlos I de España y V de Alemania.

Durante casi dos años, la expedición se centró en seguir las líneas de América del Sur pues hasta marzo de 1521 no llegaron a la asiática Filipinas. Poco después, el **27 de abril** de ese año, Magallanes encontró a la muerte en la batalla de Mactán, en el que se tuvo que enfrentar, junto a sus hombres, a nativos filipinos.

Tras el suceso, Juan Sebastián Elcano tomó el control de la expedición y, desde Tidore, consiguió llegar a España con otros 18 marineros un año después.

¿Quién era Magallanes?

Fernando Magallanes, conocido también como Hernando de Magallanes, fue un militar y navegante portugués que perteneció a la Orden de Santiago. Dicen que por despecho al monarca portugués ofreció su ruta y servicios al emperador Carlos V, rey de Castilla, adversario marino de los lusos en los siglos anteriores.

La monarquía española le nombró adelantado, además de ostentar otros cargos. Gracias a su ruta, se descubrió un canal natural por el que los barcos podrían pasar y acortar los viajes en la mar- a día de hoy recibe el nombre de Estrecho de Magallanes.

Los vinos DO La Mancha en el mundo



Los vinos DO La Mancha siguen esforzándose por conquistar mercados de ultramar

Varios de los países por los que pasó Magallanes- y posteriormente El cano- disfrutaban en la actualidad de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha. Buscan en ellos los sabores más «Quijoteros» y un acercamiento a la cultura manchega, que cada vez está más en auge fuera de la península.

Latinoamérica

Casi dos años de la expedición de Magallanes se centraron en la zona más al sur de América. La primera parada que realizaron estos marineros fue en Santa Luzia (Brasil). Allí, D.O La Mancha tiene un gran nivel de compra, alrededor de 285.845 botellas en 2018.

La ruta continuó por Argentina, donde se hicieron unas tres paradas: Río de la Plata, Puerto de San Julián y Cabo Vírgenes. En este país latino, la comercialización del vino es menor que en Brasil, no obstante, la calidad de los vinos manchegos sigue conquistando su sentido del gusto.

Asia

El 6 de marzo de 1521 la tripulación puso los pies por primera vez en Filipinas, pasando por distintos de sus paradisíacos lugares. **Filipinas** adquirió un total de 23.000 botellas en 2018, lo que supuso un incremento en relación con el año anterior. En Indonesia, ya con Elcano al mando, hicieron dos paradas en el invierno de 1521: Tidore y Ambon. Cinco siglos más tarde, el país goza de una buena relación con los caldos de manchegos.

El último lugar asiático en el que pasó la ruta de Magallanes fue Timor, isla perteneciente a Insulindia. El archipiélago engloba los pueblos austroasiáticos. Entre ellos se encuentran, compartidos con la D.O La Mancha, los dos anteriores más **Singapur y Malasia**.

África

Una de las paradas en África de vuelta a España tuvo lugar en **Sudáfrica**. En mayo de 1522 arribaban en el Cabo de Buena Esperanza y dos meses después hacían escala en **Cabo Verde**. En ambos países la Denominación de Origen mantiene sus exportaciones a óptimo nivel.

Fueron muchos los contratiempos a los que estos 240 hombres tuvieron que hacer frente. No tenían los medios adecuados para tan largo viaje, ni siquiera eran conscientes de lo que les deparaban al final de la travesía. Y ahora, son los vinos de La Mancha los que traspasan esas fronteras.

VINO Y CULTURA



Entre Gujarrros , de Alberto García Villora.

Vino y Cultura: cuatro convocatorias para sacar al artista que llevas dentro

Juan Martín Cabezalero, Gabriel García Maroto, Miguel de Cervantes y Alfonso Sánchez García fueron personajes ilustres de la historia de España. Pero, ¿qué tenían estos artistas en común? Pues que todos y cada uno de ellos nacieron en La Mancha, una región cuna del arte, de grandes artistas, amiga fiel de quien busca en ella la inspiración. Sin ir más lejos, Francisco de Goya (1746-1828) y Salvador Dalí (1904-1989), entre otros, dedicaron sus pinceladas al más famoso Hidalgo de la región y de la historia.

En definitiva, el arte es vida y, por ello, la Denominación de Origen La Mancha ha convocado varios concursos para todos aquellos que sientan la necesidad de dar a conocer su arte. Literatura, fotografía, y dibujo son las cuatro categorías a las que los interesados tendrán acceso. Cualquiera puede participar (mayor de edad y en territorio nacional); solo se necesitan una idea y muchas ganas de crear.

El objetivo de los Premios “Vino y Cultura” es conceder a los artistas la oportunidad de exponer su arte así como destacar su importancia en La Mancha. Los plazos para presentar las obras estarán abiertos desde el 2 al 26 de septiembre, salvo el concurso de relato corto que permitirá la presentación de textos hasta el 20 de septiembre.

Todos los certámenes tendrán premio en metálico, siendo el de más cuantía el de relatos, con 1.000 euros para el ganador, y el de menor cuantía el de fotografía antigua. Tras recibir las obras, el Consejo Regulador se reunirá para decidir quiénes son los ganadores de cada categoría, que tendrán que asistir a la entrega de premios.

Relato corto

Dentro de esos premios, el certamen literario Vinos de La Mancha “Lorenzo Serrano” es de gran importancia. Este año celebra su decimoséptimo aniversario. La temática, como rezan sus bases, debe estar centrada en la viña o vino de La Mancha, sin hacer alusión a ninguna marca comercial ni al nombre de ninguna bodega.

Fotografía

Los amantes de las tecnologías y adictos a las redes sociales vuelven a estar de suerte. Por segundo año consecutivo se ha organizado el Concurso de Fotografía en Instagram. Las imágenes deberán ser sobre la vendimia 2019 y cada concursante podrá participar con cinco imágenes, compartidas en su red social acompañadas del hashtag #vendimiaenlamancha o #vinosdelamancha.

Por otro lado, también se abre el plazo del concurso de fotografía antigua, que tendrán que tener una antigüedad mínima de 30 años.

Ilustración

Como novedad de los Premios “Vino y Cultura”, la D.O ha convocado su I Certamen de Tira Cómica y/o Ilustración, para, de esta forma, promocionar los vinos desde una perspectiva más original y humorística.



'El acarreo' de Antonio Reales. Imagen Premiada en el Certamen Vino y Cultura 2018

XVII CERTAMEN LITERARIO VINOS DE LA MANCHA "LORENZO SERRANO"

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LA MANCHA»

CONVOCA:

EL XVII CERTAMEN LITERARIO «VINOS DE LA MANCHA» "RELATO CORTO"

BASES 2019:



PRIMERA: Podrán participar en el Certamen todos los escritores mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano.

SEGUNDA: Los trabajos serán originales, inéditos y no premiados en ningún otro concurso.

TERCERA: La viña o el vino de La Mancha serán objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma. No obstante, los trabajos no deberán hacer alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

CUARTA: Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos.

QUINTA: La extensión de los trabajos, que se presentarán mecanografiados y a doble espacio por una sola cara, no deberá ser superior a 10 folios en Din A4 ni inferior a 5, recomendándose la utilización de la tipografía Times New Roman (cuerpo 12).

SEXTA: El plazo de admisión se abrirá el 2 de septiembre y finaliza a las 14,30 horas del 20 de septiembre de 2019, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LA MANCHA», calle Avenida de Criptana, 73 – 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).

SÉPTIMA: Los participantes presentarán su trabajo en soporte digital y físico (escrito en papel), debiendo ir esta última versión por sextuplicado, firmadas todas las copias con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo electrónico y breve reseña personal). Las autores de las obras premiadas, una vez abierta la plica, se comprometen a aceptar el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

OCTAVA: Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con otros editores públicos o privados.

Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser editados por el Consejo, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los escritores.

NOVENA: El Consejo Regulador nom-

brará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos, realizándose una selección previa si el número de relatos presentados es muy alto.

DÉCIMA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar a lo largo del mes de octubre de 2019 y el autor premiado estará obligado a asistir a este acto, pudiendo suponer la ausencia motivo de suspensión del premio, salvo causa plenamente justificada. Se establecen los siguientes

PREMIOS:

PRIMERO:.....1.000€ y Trofeo Conmemorativo.

SEGUNDO:.....750€ y Trofeo Conmemorativo.

DOS ACCÉSITS:.....500€ y diploma conmemorativo.

UNDÉCIMA: El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.

DUODÉCIMA: El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.



XVIII CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍA “VINOS DE LA MANCHA”

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen
"LA MANCHA"

Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola Manchega

1. Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 2 y 26 de septiembre de 2019, en formato digital a través del correo electrónico concursos@lamanchawines.com con una calidad suficiente para que la fotografía se pueda imprimir con buena resolución en un formato de 30 x 40 cm. Asimismo, en dicho correo electrónico las personas participantes deberán indicar su nombre, apellidos, DNI, domicilio, correo electrónico y teléfono de contacto, aceptando el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

3. Con todas las obras presentadas, se establecerá un sistema de compra por parte de la entidad convocante, la cual podrá adqui-

rir fotografías hasta por un valor de 1.000 euros, a razón de 100 euros por obra en función de las recomendaciones realizadas por el jurado asesor.

4. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar a lo largo del mes de noviembre. Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios, salvo por causa justificada.

5. El jurado asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el día de la entrega. Dicho jurado, además de recomendar las obras premiadas, será el encargado de determinar si la resolución es suficiente como para que la obra tenga una calidad mínima una vez impresa en las medidas anteriormente mencionadas, descartando las que considere que no cumplen con este requisito.

6. Las fotografías deberán ser en

blanco y negro o sepia, con una antigüedad mínima de 30 años y aludiendo su temática a motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos.

7. Las fotografías adquiridas quedarán en propiedad de la ICRDO La Mancha, por lo que no deben haber sido premiadas y/o adquiridas en ningún otro certamen fotográfico anterior.

8. Cada persona podrá presentar un máximo de 5 fotografías, debiendo ser propietario de las mismas y responsabilizándose de las consecuencias que pudiese generar un uso indebido de las mismas si finalmente el dueño fuese otra persona.

DISPOSICIÓN FINAL

Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, las personas que se presenten se comprometen expresamente a la aceptación de la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.



II CONCURSO DE FOTOGRAFÍA EN INSTAGRAM “VINOS DE LA MANCHA”

BASES 2019

1. Pueden participar todos aquellos usuarios y seguidores en **Instagram** de los Vinos de La Mancha, mayores de edad y con residencia en España.

2. Las imágenes que concursan deberán de ser **únicas, propias y originales**, respondiendo además a la temática propuesta: el entorno vinícola o los paisajes manchegos, valorándose especialmente por el jurado aquellas relacionadas con la **vendimia 2019**.

3. El número máximo de imágenes con las que se podrá participar en el concurso por parte de cada usuario será de **cinco**, debiendo ser éste el autor de las mismas y asumiendo las posibles responsabilidades derivadas de un uso indebido en caso de que no sea así.

4. Para participar en el concurso deberán compartir la foto en su cuenta de **Instagram** e incluir en el pie de la misma el título con el **#hashtag: #vendimiaenlamancha** o **#vinosdelamancha**. Asimismo, deben etiquetar a **@vinodelamancha** en las publicaciones participantes.

5. Un Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, elegirá a la imagen ganadora haciéndose pública su composición en el día de la entrega de los Premios. El autor premiado estará obligado a asistir al acto de entrega de premios.

6. El **concurstante acepta** que sus imágenes puedan ser posteriormente utilizadas para fi-

nes promocionales en Internet, redes sociales o cualquier otra publicación impresa por parte de la entidad organizadora.

7. Quedarán excluidas de concurso aquellas imágenes consideradas por el Jurado como irrespetuosas o indecorosas, así como también aquellas otras de contenido explícito de cualquier marca comercial.

La cuantía de los Premios será:

Primer Premio y diploma: 350 €

Segundo Premio: 150 €

Tercer Premio: 100 €

El plazo para la presentación de las imágenes será del **2 al 26 de septiembre de 2019**

CERTAMEN DE TIRA CÓMICA y/o ILUSTRACIÓN “VINOS DE LA MANCHA”

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la
Denominación de Origen
«LA MANCHA»

CONVOCA:

I CERTAMEN DE TIRA CÓMICA y/o ILUSTRACIÓN ‘VINOS DE LA MANCHA’

BASES 2019:

PRIMERA: Podrán participar en el Certamen todas las personas mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano.

SEGUNDA: Los trabajos serán originales, inéditos y no premiados en ningún otro concurso.

TERCERA: La viña o el vino de La Mancha serán objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma. No obstante, los trabajos no deberán hacer alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

CUARTA: Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos.

QUINTA: La extensión máxima de los trabajos no deberá superar las **cuatro viñetas, las cuales deberán ir numeradas, debiendo ser presentadas tanto en formato cuadrado**, al igual que se podrá optar entre el color y el blanco y negro.

SEXTA: Los trabajos participantes podrán presentarse **entre los días 2 y 26 de septiembre de 2019**, debiendo entregarse libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen «LA MANCHA», calle Avenida de Criptana, 73 - 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).

SÉPTIMA: Los participantes pre-

sentarán su trabajo en soporte físico (en papel) y dentro de un sobre cerrado, debiendo presentarse 6 copias, todas ellas firmadas con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo electrónico y breve reseña personal). Los autores de las obras premiadas, una vez abierta la plica, se comprometen a presentar su obra también en soporte digital y a aceptar el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

OCTAVA: Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que se reservará todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con otros editores públicos o privados.

Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser editados por el Consejo, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los



autores.

NOVENA: El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos, realizándose una selección previa si el número de relatos presentados es muy alto.

DÉCIMA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, **tendrá lugar a lo largo del mes de octubre de 2019** y el autor premiado estará obligado a asistir a este acto, pudiendo suponer la ausencia motivo de suspensión del premio, salvo causa plenamente justificada. Se establecen los siguientes

PREMIOS:

PRIMERO:.....500 euros y Diploma.

SEGUNDO:.....300 euros y Diploma.

TERCERO:.....200 euros y Diploma.

UNDÉCIMA: El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.

DUODÉCIMA: El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

consejo abierto

Estimado amigo,

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

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

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

* Campos no obligatorios.

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

2. Accediendo al siguiente enlace en internet:

<http://lamanchawines.com/suscribete>

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

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

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

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

Firma:



PRÉSTAMO RENOVACIÓN MAQUINARIA AGRÍCOLA



Renueva tus ilusiones con **Globalcaja**



Préstamos especiales para Agricultores y Ganaderos
Financiamos hasta el 100% de tu inversión en maquinaria*

* Operaciones siempre sujetas a los criterios de riesgos de la entidad

Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas



www.globalcaja.es
[@SomosGlobalcaja](https://twitter.com/SomosGlobalcaja)



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural



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

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

Síguenos en:



Globalcaja

Tu CAJA RURAL