



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 105 / Diciembre 2019

Palacio de Neptuno,
los vinos Jóvenes
llegan a Madrid



Premios Jóvenes 2019



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE PLANTACIÓN DE FILAS DE PROCESO EN METALURGIA

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

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



Ventajas:

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

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

El Origen del VINO

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Unión Europea
Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural
España miembro de la Unión Europea

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

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

WWW.LAMANCHAWINES.COM



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

Luis Martínez

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha



Editorial	2
Premios Jóvenes	3
Fiesta de la Vendimia en La Mancha	16
Cosecha 2019: corta y de calidad	32
Acercando el vino al paladar universitario: curso de verano en la UCLM	35

Promoción exterior

Misión inversa en tierras manchegas	38
Road Show asiático	44

Noticias

Día Europeo del Enoturismo	50
Festival de Cine y vino de La Solana	51

Cultura de vino

Protocolo en la mesa en las fiestas navideñas	52
Premios Vino y cultura	54
Relato ganador en el XVII Certamen Literario 'Vino y Cultura'	62
Tapas de cocina gamberra	68
Humor gráfico	72





El Origen del Vino



Editorial

La dulce vuelta a casa, por Navidad

Son solo apenas unas semanas, pero intensas y gratificantes como la sonrisa de un niño, el mismo niño, al que todos retrocedemos cuando retornamos a casa, cuando volvemos a nuestras propias raíces.

Para muchos de los que vuelven, las fiestas navideñas conllevan el regusto especial de la nostalgia. Es el reencuentro con tus paisanos, con tus viejos amigos, con tus familiares más cercanos en el paraguas de la melancolía. Caminando por las mismas calles, saliendo al paso de tus recuerdos para palpar las (a veces, crueles) cicatrices del tiempo en todo aquello que inevitablemente desgasta a su paso.

Estampas e imágenes, viñedos y añadas esculpidas a cincel y gubia de aquellos sentimientos, propios, inherentes y subjetivos. Como aquellos sabores, aromas y olores imbuidos en nuestro particular disco duro de los recuerdos.

Dicen, precisamente, que la memoria olfativa es el más fiel y persistente de los sentidos. Como aquel catador que rastrea los descriptores para matizar de sensaciones una copa de vino, nuestra experiencia vital presenta un relato complejo y personal, trufado de aquellos tiernos descriptores.

Volver a casa es, de alguna manera, actualizar aquella paleta de colores y sabores, aquel espectro de aromas que han marcado nuestros primeros albores de la vida. Una vida que inicia con nuevas sensaciones, las que traen aquellos primeros vinos de la cosecha.

Es el propio ciclo de la vid(a) que se descorcha y renueva cada otoño. Presentados recientemente con éxito en Madrid, en el palacio de Neptuno, los vinos de la nueva añada 2019 presentan una frescura vital, con la sinceridad varietal que aporta La Mancha, amplia y diversa en gamas.

Todavía rudos en boca, los tintos requieren tiempo. Su brío frutal invita al optimismo pero precisan el reposo en botella para redondear sus aristas, todavía demasiado jóvenes.

Tiene en sus manos el último *Consejo Abierto*, el último número que cierra un año de esfuerzos promocionales y un importante crecimiento de ventas, pese a que en el exterior, el sector no esconde temores con los vaivenes caprichosos del arancel en Estados Unidos y la incertidumbre británica en el Brexit. No pudo ser más oportuna por ello, en el puente de Los Santos, la gira de cierre a los viajes exteriores en el continente asiático: Hong Kong, Vietnam y Taiwán. Las bodegas manchegas no solo focalizan su interés comercial en China, a día de hoy, principal cliente importador de los vinos DO La Mancha. También resultan sustanciales las apuestas a medio y largo plazo por otros mercados de la región asiática, cuyos (quizás vanos) tanteos hoy pueden sembrar mañana, despejando dudas y situando a los vinos de La Mancha en ventaja competitiva para el futuro.

Destacamos en este número también el homenaje a nuestras raíces a través de la Fiesta de la Vendimia, la primera que organiza el propio Consejo Regulador en una convocatoria global e integradora en todo el marco de La Mancha.

Son estas fechas dulces en el reencuentro, y también amargas en el recuerdo de aquellos que no están. Sirvan éstas últimas líneas para mandar un cálido abrazo hacia La Solana, en la persona del Presidente emérito de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco y a toda su familia, por el fallecimiento de su hijo, Jesús Gregorio, el pasado mes de octubre.

Un brindis de cariño y recuerdo.

Salud y Feliz Navidad.

Premios Jóvenes

DO La Mancha
2019 en Madrid,
**solidarios
y emotivos**

La cantante Rozalén, la periodista de Antena 3, M^a José Saéz, la selección española de baloncesto y la periodista y escritora Marta Robles, reconocidos en su trayectoria por el Consejo Regulador.

Fue una de las galas más entrañables de los últimos años por el testimonio directo de los premiados y sus respectivas ONG, donde la solidaridad y el gesto humano volvieron a ser los protagonistas en la entrega de los Premios Jóvenes 2019 celebrados en la capital madrileña.



El evento, conducido con soltura y ritmo, por la periodista y presentadora en Antena 3 (Grupo AtresMedia), Lorena García (Premio Joven Solidario en Comunicación de la edición 2016), se celebró en la sala Calipso del Palacio de Neptuno.

Unos galardones que vienen siendo entregados por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha desde hace más de una década como reconocimiento en alegoría paralela a la trayectoria de aquellas personalidades y entidades cuyo talento ha destacado recientemente en el mundo de la comunicación, la literatura, las artes y el deporte.



Lorena García fue la presentadora del acto



Palacio de Neptuno, ubicado en la Calle Cervantes

Galardones solidarios

Cada uno de los premios está dotado de **5.000 €** que, dado su carácter altruista, los premiados donaron a diferentes entidades que también estuvieron presentes en el acto para explicar su labor social.



Foto de familia de los Premios Jóvenes 2019

M^a José Sáez, Premio Joven DO La Mancha en 'Comunicación'

José Sáez:

“Se debería invertir más en investigación, ya que el cáncer es una enfermedad que no entiende ni de razas, ni de dinero, ni de edades”

Uno de los testimonios que llegaron a emocionar a los presentes, por ejemplo, estuvo en los relatos de M^a José Sáez, Premio Joven DO La Mancha en comunicación. La periodista y presentadora de Antena 3, cedió la cuantía del galardón a ASLEUVAL, Asociación para la lucha contra la Leucemia de la Comunidad Valenciana.

En palabras de José Sáez “este premio tiene un valor triple, no solo porque viene de la tierra de mis padres, ya que son de Landete, Cuenca, en Castilla La Mancha, o reconoce mi trayectoria profesional, sino también porque alienta en el

esfuerzo por superar una enfermedad que he vivido muy de cerca”, en clara alusión a su hermana mayor, quien ha superado recientemente “unos de los casos más graves de leucemia” y a quien invitó a subir al escenario y “compartir el premio”.

La joven presentadora de *Antena 3 Noticias* cerró su emotivo discurso con un mensaje de esperanza sobre la felicidad y la verdadera riqueza, donde “el dinero aunque no da la felicidad, ayuda mucho ya que “se debería invertir mucho más en investigación porque el cáncer es una enfermedad que no entiende ni de razas ni de dinero ni de edades”.



M^a José Sáez, que dedicó el galardón a su hermana afectada por leucemia hace años, donó el premio a la ONG ASLEUVAL

La selección española de baloncesto, Premio Joven DO La Mancha “en deportes”



Elisa Aguilar recogió el Premio Joven en Deportes en representación de la selección de baloncesto

La Fundación Gasol y The Ricky Rubio Foundation fueron las organizaciones benéficas elegidas por la Federación española de baloncesto como depositarias de los 2.500 € cada una, otorgados por el galardón Premio Joven DO La Mancha en ‘deportes’.

Elisa Aguilar, leyenda del baloncesto femenino y directora de la Oficina de las Ligas de la Federación Española de Baloncesto subió a recoger el galardón, subrayando el valor deportivo del actual baloncesto español, “no solo por su espíritu competitivo y su afán de superación sino también por su talla humana”.

Rozalén, Premio Joven DO La Mancha en ‘Artes’

Rozalén:

“Este Premio es importante para mí, ya que el vino es casi una religión”

“Este premio me hace especial ilusión porque el vino es casi una religión para mí”, fueron las palabras de agradecimiento de la popular cantautora albaceteña. Su donación fue destinada a la ONG *Un Micro para El Sáhara*. Una ONG formada por periodistas cuyos esfuerzos se dedican a poner “voz y micro” en El Aaiún a los casos de olvido en los campos de refugiados del pueblo saharauí.



Rozalén cedió el Premio a 'Un micro para el Sáhara'

Marta Robles, Premio Reserva DO La Mancha



Marta Robles, Premio Honorífico DO La Mancha

Marta Robles:

“Conozco los vinos de La Mancha desde los orígenes de FENAVIN y ya veía su calidad y potencial”

El broche final, como Premio Honorífico a toda su trayectoria, lo puso la periodista madrileña, conocida por su papel comunicador en la cultura del vino. La prolífica escritora, Marta Robles, quiso romper una lanza en favor de los vinos DO La Mancha, a los que afirmó conocer “muy bien desde sus primeros contactos en FENAVIN donde ya entonces vislumbró su calidad capaz de traspasar fronteras”.

Un eco internacional que puso de relieve con la cesión de los 5.000 euros a sendas entidades: APRAMP (Asociación para la Prevención, Reinserción y Atención a la Mujer Prostituida”) y la Fundación Madrina. Entidades benéficas comprometidas contra la explotación sexual y el tráfico de personas. Precisamente, el público asistente pudo escuchar el testimonio directo en primera persona de algunas mujeres africanas que han conseguido salir de las redes de prostitución gracias a estas ONG.

Premios Jóvenes Profesionales

En el apartado profesional, también se quiso reconocer la trayectoria de aquellos profesionales con talento y proyección en el ámbito de la hostelería y restauración, con unos galardones dotados de 1.000 € cada uno como beca incentivo.

Este año los galardonados fueron: Roberto García Gómez (Premio Joven Sumiller- Restaurante Raíces Carlos Maldonado de Talavera de la Reina), María Pastor (Premio Joven Directora de Hotel- Grupo Hotelero Greco Collection de Toledo) y M^a Dolores Arreza (Premio Joven Chef – Restaurante Azafrán de Villarobledo-Albacete).



Premios Jóvenes Profesionales en esta edición 2019. De izquierda a derecha: María Pastor, María Dolores Arreza y Roberto García

Presentación de la Nueva Añada

Una jornada donde los vinos nuevos DO La Mancha fueron los protagonistas, ya que durante todo el día las 26 bodegas participantes presentaron su nueva añada al público profesional. La presentación de los vinos jóvenes se coordina cada año por el Consejo Regulador coincidiendo con la campaña promocional de Navidad en la ciudad madrileña. Una convocatoria que atrae a gran público en la capital, además de los propios manchegos ausentes que en la actualidad residen en Madrid.

“Vinos aromáticos, con mayor capa de color y mayor potencia frutal”, fueron algunos de las primeras valoraciones de los vinos catados por el público profesional.

En un año, además marcado por las buenas perspectivas de crecimiento a nivel comercial, a juicio del Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, donde “podrían superarse los 90 millones de botellas con tirillas Denominación de Origen La Mancha, un 15 % más con respecto al año anterior”.

Más de 3.000 copas se llenaron con vino de La Mancha.

Como dicta la tradición por San Andrés cuando *el mosto vino nuevo* es, se ha convertido en el principal escaparate promocional para los vinos DO La Mancha en Madrid, referencia comercial de primera mano para las bodegas manchegas.

Como en otras ediciones, acompañaron a los vinos DO La Mancha otros productos invitados para la ocasión en maridaje con los sabores de la tierra. Así, a los tintos, blancos y rosados de La Mancha se sumaron los quesos, berenjenas de Almagro, jamón y pistacho manchego.

El evento dividido en sendas jornadas para público profesional (26 de noviembre) y aficionado (27 de noviembre) se realizó en el Palacio Neptuno, junto a la Basílica de Jesús de Medinaceli, frente a la mítica fuente madrileña.



Juegos y aplicaciones



Ricardo Rodríguez con su 'katamania'



La presentación también tuvo su parte lúdica



Cata de vino y chocolate, por Félix Delgado

La concurrencia fue mayor, sobre todo, en el horario punta de máxima afluencia al cerrar la segunda jornada. Los asistentes pudieron catar las diferentes propuestas de las bodegas, también participaron en diferentes talleres, “juegos del vino”, además de asistir a interesantes catas maridaje de ‘vino y chocolate’, impartidas por Félix Delgado o el divertido kahoot de *Katamanía* a cargo de Ricardo Rodríguez.

Bodegas Participantes PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES 2019 en PALACIO NEPTUNO

1. BODEGAS TARAY

Marca referencia en vinos jóvenes: *Taray*



2. ALLOZO-CENTRO ESPAÑOLAS

Marca referencia en vinos jóvenes: *Allozo*



3. SANTA CATALINA

Marca referencia en vinos jóvenes: *Los Galanes*



4. VINOS DAVID AUÑÓN

Marca referencia en vinos jóvenes:

Mother Mary



5. DCOOP BACO

Marca referencia en vinos jóvenes:

Dominio de Baco



6. VINÍCOLA DE CASTILLA

Marca referencia en vinos jóvenes:

Señorío de Guadianeja



7. VINOS COLOMAN

Marca referencia en vinos jóvenes:

Besana Real



8. BODEGAS CAMPOS REALES

Marca referencia en vinos jóvenes:

Canforrales



9. BOGARVE 1915

Marca referencia en vinos jóvenes:

La Cruz Vega



10. CRISTO DE LA VEGA

Marca referencia en vinos jóvenes: *Yugo*



11. FINCA LA BLANCA

Marca referencia en vinos jóvenes: *La Fontanilla*



12. BODEGAS LOZANO

Marca referencia en vinos jóvenes: *Añoranza*



13. J. GARCÍA CARRIÓN

Marca referencia en vinos jóvenes: *Ópera Prima*



14. BODEGA SAN JOSÉ

Marca referencia en vinos jóvenes: *La Veredilla*



15. BODEGAS SÍMBOLO

Marca referencia en vinos jóvenes: *Símbolo*



16. BODEGAS MUÑOZ

Marca referencia en vinos jóvenes: *Artero*



17. VINÍCOLA DE TOMELLOSO

Marca referencia en vinos jóvenes: *Añil*



18. BODEGAS ALTOVELA

Marca referencia en vinos jóvenes: *Altovela*



19. BODEGAS CASA ANTONETE

Marca referencia en vinos jóvenes: *Casa Antonete*



20. BODEGA VEGA DEMARA

Marca referencia en vinos jóvenes:

Vega Demara



21. BODEGAS ENTREMONTES

Marca referencia en vinos jóvenes:

Entremontes



22. BODEGAS AYUSO

Marca referencia en vinos jóvenes:

Castillo de Benízar



23. VIRGEN DE LAS VIÑAS

Marca referencia en vinos jóvenes: *Tomillar*



24. BODEGAS YUNTERO

Marca referencia en vinos jóvenes: *Epílogo*



25. EL PROGRESO

Marca referencia en vinos jóvenes:

Ojos del Guadiana



26. PUENTE DE RUS

Marca referencia en vinos jóvenes: *Puente de Rus*



La Fiesta de la Vendimia

de La Mancha se conoce en toda España

El Consejo Regulador ensalza los valores culturales y tradicionales de la recogida de la uva organizando su I Fiesta de la Vendimia

Celebrada a lo largo de siglos y generaciones, es la fiesta que marca el cierre de un ciclo agrícola, coincidiendo en fechas con la bisagra estacional entre el verano y el otoño.

En La Mancha la vendimia señala el ocaso estival, solapándose, incluso con las últimas vacaciones de agosto cuando la maduración de la uva indica el momento adecuado para su recogida en aquellas variedades foráneas más tempranas.



La vendimia en la genética manchega

En La Mancha, la vendimia es todo eso y significa mucho más. Son aromas de mosto que inundan la pituitaria; trasiego de tractores y cuadrillas de vendimiadores arracimados en las puertas de la bodega, donde se cierra la jornada en un pueblo que no descansa en sus tareas hasta bien entradas las primeras semanas de octubre.

Por ello, la viticultura es el sustrato común manchego, uno

de los nexos de unión culturales que cohesionan y vertebran los numerosos y poblados municipios de La Mancha, para muchos, y como tal fue concebida, incluso por el propio Cervantes en nuestra inmortal novela, un concepto cultural más que administrativo.

La propia Denominación de Origen La Mancha quiso además dotar de un carácter integrador y global a la Fiesta de la vendimia y por

ello se coordinaron diferentes eventos que desarrollaron esta primera edición en distintos municipios de las cuatro provincias de la zona vinícola de La Mancha (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo), complementando así las actividades que ya se vienen desarrollando en muchos lugares, ya que cada vez es más frecuente ver como se dedica un día al vino en las Fiestas patronales de los pueblos manchegos.

El arranque de la Fiesta en las ondas de radio



El programa de Carlos Alsina fue emitido en *streaming* en las redes sociales

Como bien dicen que el “buen paño ya no se vende en el arca”, ahora, más que nunca es preciso arropar cada evento con el eco natural de los medios de comunicación. Un altavoz necesario e imprescindible, que además, hoy día, se multiplica con el efecto viral de las propias redes sociales.

El altavoz mediático lo puso la cadena nacional de radio *Onda Cero*, cuya parrilla de programación tuvo a los vinos de la DO La Mancha como protagonistas en sus diferentes micrófonos.

Carlos Alsina, fiel testigo año tras año

Así, el arranque en *Más de Uno* realizado el pasado 2 de octubre, con más de cuatro horas de directo desde las instalaciones de Bodegas Altovela en Corral de Almaguer (Toledo), tuvo la vendimia y la cultura del vino en general como centro de atención.

El equipo de #LaEspañaquemadruga con sus habituales colaboradores como Rubén Amón, Rafa Latorre, Marta García Aller, el profesor Rodríguez Braun y Félix José Casillas hizo gala de su irónico buen humor para entrelazar los asuntos de actualidad con las tradiciones más arraigadas de la vendimia en La Mancha.

El conductor de *Más de Uno*, Carlos Alsina, buen conocedor de La Mancha y sus vinos por cierto, recordó los años de vinculación de la cadena con el Consejo Regulador en diferentes programas, reconociendo “haber sido testigos de la evolución en imagen de los vinos de La Mancha en todos estos años y cómo se ha ido cumpliendo la exigencia en su calidad. Es muy reconfortante para los que venimos cada año poder ver ese compromiso en los viticultores y sus bodegas”.



El Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, entrevistado en 'Más de Uno' por Carlos Alsina

Carlos Alsina, en Más de uno de Onda Cero: *“es muy reconfortante para los que venimos cada año poder ver ese compromiso por la calidad en La Mancha”*



El Presidente de la Diputación de Ciudad Real, José M. Caballero, intervino en 'Julia en la Onda'



Julia Otero desde la Escuela de Catadores de Campo de Criptana

Julia Otero, en Julia en la Onda, *“Es importante este esfuerzo por difundir la vendimia, como tradición enraizada en nuestra propia cultura”*

Julia en la Onda

El 3 de octubre le llegaba el turno al programa de sobremesa *Julia en la Onda* emitido, también en directo desde la Escuela de Catadores de Campo de Criptana (Ciudad Real).

La periodista gallega, curtida en las ondas radiofónicas y también conocedora de La Mancha, alabó el “esfuerzo por difundir la vendimia, como tradición enraizada en la nuestra propia cultura. Saber transmitirlo como atractivo turístico y cultural es buena parte del futuro de España”, matizó Otero.



La Brújula desde Manzanares

Fue en el viernes vespertino del 4 de octubre cuando Juan Ramón Lucas y todo su equipo *La Brújula* realizaron su programa desde la bodega Vinícola de Castilla, en Manzanares.

“Hemos contado algo que es muy importante no solo para Castilla La Mancha sino para toda España, de lo que tenemos que sentirnos muy orgullosos en estas fechas que es parte de nuestra cultura que es el vino, la creación del vino, el valor del vino y el arte de hacer vino”, explicó Lucas.

La Brújula contó con la intervención del propio Consejero de Agricultura, Francisco Martínez-Arroyo, que defendió la importancia de difundir la vendimia y sus valores al resto de España.



El equipo de Juan Ramón Lucas brinda en Vinícola de Castilla

Gente Viajera en San Clemente

La Mancha conquense estuvo representada en la radio a través de uno de sus municipios con mayor encanto patrimonial. Esther Eiros al frente de *Gente Viajera* desgranó los reclamos de San Clemente, al que calificó como “joya del Renacimiento en La Mancha”.

“Desde Gente Viajera no solo ponemos atención en la oferta cultural y patrimonial, también rescatamos el tesoro natural del entorno y también gastronómico y enoturístico, algo que de sobra tiene La Mancha”, a juicio de Eiros.



Gente Viajera con Ester Eiros desde San Clemente

La chispa de Jaime Cantizano en La Mancha

Fue uno de los momentos álgidos de la Fiesta de la Vendimia cuando la planta embotelladora de Baco, en Bodegas DCOOP Group, acogió el programa de *Por fin no es Lunes*, dirigido por Jaime Cantizano. Sus contenidos, desde un toque distendido y

ameno, propio del fin de semana, sirvieron de antesala además a la entrega de los Premios Vino y Cultura en la jornada de mediodía del pasado 5 de octubre.

Cantizano admitió “el placer de hacer un programa de radio en

directo para la gente; algo que le motiva y le hace venirse arriba”.

Fue la guinda a una programación que culminaba en la Torre del Vino de Socuéllamos con la grabación del Programa Onda Agraria el viernes 11 de octubre.



Staff de Onda Cero con el Presidente de Dcoop Baco, “Ángel Villafranca y el equipo del programa de Jaime Cantizano

Alta cocina y restauración



Al inicio del show cooking celebrado en Quintanar

La gastronomía cobró un protagonismo especial con la celebración de diferentes show cookings de la mano de los chefs más afamados.

Los cocineros deleitaron al público asistente con sus propuestas más creativas en armonía con los vinos DO La Mancha.



Sue desarrolla una tapa de hamburguesa en Puebla de Almoradiel

Rubén Sánchez en Quintanar de la Orden

La Mancha toledana fue uno de los primeros escenarios de la Fiesta de la Vendimia. En Quintanar de la Orden, el conocido chef, Rubén Sánchez desplegó todo su ingenio en los fogones para sorprender al personal con seis tapas en maridaje con seis vinos Denominación de Origen La Mancha.

Así, por ejemplo, se degustaron tintos tempranillo con mayor carga frutal junto a tintos crianza de diferentes estilos y, por supuesto, blancos airén.

Sue Moya en Socuéllamos y Puebla de Almoradiel

La socuellamina Sue López aportó su creatividad en la cocina para fascinar al público en sendos show cookings celebrados tanto en su pueblo natal, Socuéllamos, como en la Puebla de Almoradiel.

La *influencer* gastronoma, afincada en Barcelona, ha pasado por algunas de las mejores cocinas del territorio nacional, dejando también muy buenas sensaciones en el programa de televisión Master Chef de TVE.

Sue optó por una selección de productos locales para elaborar tapas que hicieron las delicias de los participantes junto a la siempre propuesta de maridaje:



Show cooking de Sue Moya en su Socuéllamos natal

Miguelitos de crema de chorizo y queso
Ferrero Rocher de morcilla y queso
Trufas de queso y pistachos
Cantillos con pisto y mascarpone con anchodina y caviar
Petits volavans de gachas con gambas y polvo de torreznos
Tartar de salchichón manchego con reducción de airén
Copa de tarta de queso manchego con glass de vino tinto

Carlos Maldonado desde Talavera a San Clemente

La Mancha conquense también disfrutó con el ingenio en cocina del show cooking de Carlos Maldonado en San Clemente.

El joven chef, Premio Joven DO La Mancha en 2018 tras su exitoso paso por Master Chef, se metió al público en el bolsillo con sus elaboradas tapas, consiguiendo dar “una vuelta de tuerca en el paladar, jugando con los sabores y buscando siempre experimentar con la cocina fusión”.



Carlos Maldonado en acción en San Clemente

Maridajes y degustaciones

Una demostración de alta cocina en vivo que tuvo su complemento con las degustaciones donde expertos sumilleres sorprendieron al público participante con catas maridaje.



Los maridajes se llevaron a cabo con vinos DO La Mancha.



Cata armonía de dos productos en eterno maridaje.

Vino y queso

Fue en Quintanar de la Orden, Toledo, donde Vicente Cruz, experto de Agrovin, condujo su cata a través de los sentidos en un recorrido por el encanto de las texturas de diferentes quesos de todo el mundo en maridaje con la variada gama de vinos de La Mancha: desde un blanco airén, por ejemplo, para quesos más frescos y suaves, hasta un tinto reserva o un blanco chardonnay de paso por barrica para quesos curados y quesos brie, respectivamente.



Vino y chocolate

El clímax de aromas a vainilla y tostados que aporta un vino de paso por barricas de roble fue el atractivo para el paladar en la cata de vino y chocolate, dirigida por Félix Delgado en las instalaciones de Bodegas Zagarrón, en Mota del Cuervo, Campo de Criptana o Miguel Esteban. Sus aromas y colores, su pureza y sus diferentes ofertas fueron una perfecta combinación con las sensaciones de un vino de La Mancha.

Vino y Pizza

Dirigida por Diego Vaquero, técnico experto de Turismo con largos años de experiencia en la restauración en Alcázar de San Juan, la cata maridaje de Vino y pizza (con pizzas realizadas por Víctor Chocano, de Las Cancelas) encontró muy buena respuesta de público en Pedro Muñoz, donde horas antes se había realizado una recreación de la vendimia tradicional.



Una de las pizzas de Víctor García en maridaje con un tinto

La vendimia de antaño

Dentro de la Fiesta de la Vendimia organizada por el Consejo Regulador, no podían faltar aquellas estampas más tradicionales de nuestra vendimia de antes.

Pedro Muñoz y Socuéllamos acogieron el fin de semana del 4 y 5 de octubre el cierre de la vendimia con imágenes que nos trajeron la nostalgia, con aquel recuerdo de vendimias, caporales, olores y texturas tan profundamente enraizadas en nuestra infancia.



El vino está arraigado en la sociedad manchega desde hace siglos

Cuando la uva se recogía con seras de esparto, marcando el esfuerzo y haciendo doblar el espinazo al fatigado vendimiador.

Entonces, las jornadas eran largas, rotas en el tedio, por los chascarrillos de aquellas joviales cuadrillas. Variopintas en aguantes, compartían puchero el nieto y el abuelo, propios y ajenos, algún amigo de sostén para la espuerta y hasta la novia y el zagal, en su inmediato porvenir con edad casadera.



¿Cómo se entretenían las cuadrillas en la vendimia de antes?

No había reclamos mediáticos, si acaso, por ventura y deseo del mayoral, los afortunados de aquella cuadrilla tienen la oportunidad de escuchar el noticiero y los temas del verano más sonados en un pequeño transistor, frágil pero valiente para sus decibelios, capaz de llenar de frescas notas musicales las tórridas siestas de pereza y mosca en el majuelo.

No existían ni mucho menos los modernos *Smartphones* y las redes sociales parecían quimera de ciencia ficción para aquellas cuadrillas, que solo deseaban cerrar sus jornadas, plácidamente entre susurros y alguna que otra copilla de vendimia.

Carros, mulas y reatas

Los carros han precedido a los remolques. Su imagen arranca las sonrisas de nostalgia de los mayores, gañanes y labriegos, que comprenden aquel sudor compartido con sus mulas, sus fieles compañeras de fatigas.

Relegadas a pintorescos cortejos de vendimia, tras la mecanización definitiva del campo en el último tercio del siglo XX, las mulas han acompañado con su fuerza de tracción largas jornadas de vendimia.

En localidades como Pedro Muñoz, Socuéllamos o la propia Tomelloso sienten una devoción especial por estos híbridos equinos, fuertes como caballos de carga y tercas como pollinos.



Un carro transporta a los vendimiadores

Vino y humor

Porque una vendimia no es vendimia sin los chascarrillos y chistes que animaban las cuadrillas, la Fiesta de la vendimia también dejó un espacio para el humor con el vino como “leitmotiv”.

Mosqueteros del humor con *Cuatro motes manchegos*



'Cuatro Motes manchegos' pusieron el humor en La Roda.

La gracia y el ingenio “made in La Mancha”, tuvo su particular vuelta de tuerca con 'Cuatro Motes manchegos', uno de los platos fuertes de la Fiesta de la vendimia organizado en la Caja Blanca de La Roda, la noche del 28 de septiembre.

La risa estuvo asegurada con las vivencias de Juanjo Albiñana, Jesús Arenas, Roberto Gontán y Fran Pati. Cómicos con “Denominación de Origen”, cuyas bromas ayudaron a desmitificar los tópicos del vino y la vendimia.

El monaguillo en Socuéllamos

De manera simultánea a La Brújula en Onda Cero pero en diferido para las ondas, el humor de Sergio Fernández, más conocido como *El Monaguillo*, arrancaba la carcajada a los presentes en un auditorio de Socuéllamos con aforo completo en la noche del 4 de octubre.



El monaguillo en Socuéllamos

Mesas redondas

La Fiesta de la vendimia también tuvo un hueco para el debate y la reflexión con las diferentes mesas redondas celebradas en colaboración con la Universidad de Castilla La Mancha.



Algunas de las mesas redondas contaron con numeroso público asistente

Vino y Cine

También en la UCLM, pero en este caso, en la Facultad de Comunicación del campus de Cuenca, los alumnos pudieron conocer las conexiones del mundo del celuloide con el vino a través de la participación de la escritora, actriz y directora Mabel

Lozano, la actriz y compositora Lluvia Rojo o el periodista de Atresmedia y cineasta Pablo Conde. El vino frente a las cámaras, el vino en las obras cinematográficas o la presencia del vino en el cine español fueron algunos de los temas a debatir.



Ponentes de la mesa redonda sobre 'Vino y Cine'



Participantes de la mesa redonda sobre 'Vino y Comunicación'

Vino y Comunicación

La mesa redonda 'Vino y Comunicación', y las necesidades de comunicar lo relacionado con el vino, tuvo en el conocido escritor, periodista y director de Fenavin, Manuel Juliá, el director de la revista especializada 'Mi Vino' Antonio Candelas o la periodista y escritora Marta Robles el punto de atracción para los alumnos universitarios.

Fue una de las mesas redondas más concurridas donde se reflexionó sobre la importancia de la comunicación del vino en cercanía y de cómo hablar del vino sin provocar distancia.

Como reconocía Marta Robles "para acercar el vino al público joven hay que conseguir que forme parte de su vida, y para ello hay que desproveerlo de toda solemnidad".

Marta Robles:
"Si queremos acercar el vino al público joven hay que desproveerlo de toda solemnidad"



Mesa redonda sobre Vino y Literatura en el campus de la UCLM

Vino y Literatura

La cita de las letras con el vino tuvo lugar en la Facultad de Letras, en el campus de Ciudad Real. La mesa contó con la participación de importantes personalidades como Ismael Alonso, o el decano de la facultad, Matías Barchino además del periodista de Onda Cero, Javier Ruíz, como moderador. Durante estas intervenciones se establecieron conclusiones interesantes sobre el vino a través de la historia y la literatura.

La mujer en la vitivinicultura

También se tuvo en cuenta la invisibilidad de la mujer en el campo y su papel futuro en el mundo rural, en una mesa redonda que se celebró en San Clemente el día 3 de Octubre.

Se trataron temas como la comunicación agraria desde el punto de vista femenino, contando con la colaboración de la periodista y responsable de la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (Fademur), M^ª Luz Fresneda, la directora de Alimentación, Elena Escobar, además de la visión desde dentro del sector de Blanca Muro, responsable en el departamento comercial de Bodegas Latúe. Como reconocía esta última, "las mujeres hoy día, no solo ya no quieren quedarse en casa para sus responsabilidades familiares sino que además no tienen por qué irse a la gran ciudad para cubrir su vocación "profesional".

Una de las conclusiones de la mesa fue el reto de conseguir la inserción laboral de la mujer en ámbitos rurales como piedra angular para la vertebración del territorio y freno de la despoblación rural.



Mesa redonda celebrada sobre la 'viticultura en femenino'



Vino y moda

Celebrado en La Solana en la sesión vespertina del pasado 6 de octubre, el diseñador Alejandro de Miguel puso la inspiración de sus colecciones en armonía con los vinos de La Mancha.

La discoteca *Millenium* de La Solana se convirtió en pasarela de moda para el desfile de los vestidos de Alejandro de Miguel, marcados con la personalidad, elegancia y glamour que caracterizan a las prendas del joven diseñador migueleto.



Cosecha 2019,

corta y de gran calidad

La Mancha cierra una campaña más corta marcada por la calidad excelente del fruto

En las primeras semanas de octubre, antes de la festividad del Pilar, gran parte de las bodegas manchegas pararon las tolvas y descargaderos para cerrar una campaña de la vendimia ostensiblemente inferior en producción, pero muy halagüeña en términos de calidad.

Como habían previsto las primeras estimaciones técnicas, la reducción de cosecha fue real con una merma cercana al 35 % según ámbitos cooperativos con respecto, sobre todo, al generoso ejercicio anterior del 2018.

Tras una primavera escasa en precipitaciones y un estío manchego, comprensiblemente severo en temperaturas, la vid respondió con un recorte visible en su carga productiva, con bayas más concentradas en azúcares, acidez moderada y buenos niveles de grado en la maduración final.

Todo ello hace pensar que podríamos estar ante las condiciones previas para una añada de referencia, quizás, cercana a la excelencia histórica en calidad del año 2017. Por aquel entonces, la reducción fue también sensible, marcada por un fuerte calor, con un adelanto de hasta 15 días en fechas.

La meteorología también ha sido coprotagonista en la vendimia con la llegada indeseada de lluvias torrenciales y pedrisco, fuertemente localizadas en términos municipales como Villanueva de los Infantes, el pasado 26 de agosto. Unas tormentas que se repitieron puntualmente en las primeras semanas de septiembre en otros puntos de La Mancha.

Pese a los fenómenos adversos, el calor de las primeras semanas de octubre ha evitado que la variedad airén, tradicionalmente la última en entrar a bodega, haya sufrido problemas de sobreexposición a la humedad tan proclive en las primeros compases del otoño. Incluso, como han afirmaban algunos viticultores manchegos “ese calor ha redondeado el grado final de su maduración”.

Chardonnay, la variedad temprana

Un año más, las bodegas de la provincia de Ciudad Real, acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, fueron las primeras en arrancar la recogida de las primeras variedades de uva para los vinos de la añada 2019. Lo hicieron con la blanca chardonnay, con más 1.454 hectáreas, la quinta variedad blanca más implantada en La Mancha, que se ha adaptado muy bien a los parámetros de calidad.

En palabras de Fernando Villena, viticultor y vicepresidente en la Denominación de Origen La Mancha, “la chardonnay tiene un ciclo más corto de maduración que la airén y por eso se vendimia en agosto”. Su bodega fue prácticamente de las primeras en levantar el telón en esta campaña con la primera entrada de uva el 16 de agosto.

A pesar de ser una cosecha visiblemente más corta que la añada anterior, “la calidad está siendo excelente”, según indicaba el también Presidente de Vinícola de Tomelloso.

Portavoz sectorial de Cooperativas Castilla-La Mancha,

Juan Fuente:

“Por la buena calidad del fruto y parámetros de calidad podría ser un buen año de tintos”

A ello también contribuyen las nuevas técnicas de recolección mecanizadas y nocturnas, que permiten su entrada en bodega a temperaturas más frescas (por debajo de los 20 grados), garantizando así los aromas primarios de la variedad, “para trabajar mejor con los mostos en la bodega, evitando oxidaciones y ahorrando también en costes energéticos”, explicaba Juan Nieto, director técnico de Bodegas El Progreso, en Villarrubia de los Ojos, otro de los municipios que también comenzó temprano la vendimia en La Mancha.

Así, a las variedades de corte aromático y también ciclo rápido de maduración, como las blancas moscatel o sauvignon blanc, les siguieron también en la recogida algunas tintas como la tempranillo (cencibel), con cerca de 30.000 Ha de superficie inscritas en la DO, la variedad tinta más arraigada en el viñedo manchego.



Imagen de recogida de un viñedo de la chardonnay

Casi de manera circular, las imágenes de la vendimia en el viñedo manchego se cerraron donde arrancaron, en Tomelloso.

Si en la primera semana de agosto fue la bodega Vinícola de Tomelloso una de las más madrugadoras en la recogida del fruto para esta campaña con la chardonnay, en esta ocasión fue la cooperativa Virgen de las Viñas una de las últimas en cerrar sus descargaderos con la recogida de la cabernet sauvignon, la llamada “tinta salvaje” en una vendimia para vinos de selección realizada en cajas.

“Una mayor mecanización ha reducido la duración de las campañas”

La tinta más internacional

La cabernet sauvignon es la reina de las tintas en la viticultura internacional. De procedencia francesa, lleva implantada en el viñedo manchego desde hace varias décadas con un comportamiento muy bueno a nivel agronómico y enológico.

Es una uva de poderoso tanino y marcada acidez, con toques de aromas herbáceos como el marcado pimienta verde y una magnífica respuesta cuando es sometida a envejecimiento.

Su aparente dureza en boca, en su plena juventud queda matizada cuando pasa por el roble. Por ello, a la cabernet sauvignon se la suele encontrar en coupages con otras variedades de nobleza frutal como nuestra tempranillo o cencibel.



Cabernet sauvignon recogida en cajas

Contexto de merma en el mercado internacional

Aunque seguimos pendientes de los balances finales del Ministerio para finales de año, el primer análisis de la OIV en palabras de su presidente Pau Roca, parecen indicar un descenso global de la producción mundial, “entre 258.3 y 267.3 millones de hl, con una estimación promedio de 262.8 millones de hl. Lo que se traduce en un 10 % con respecto al año anterior”.

No obstante, las cifras deben ser tomadas en un contexto de vuelta a la normalidad, ya que “a pesar de que esta diferencia de 30 Mill. hL parece significativa, el nivel de la producción de 2019 se mantiene en los niveles observados en el periodo 2007-2016 (con excepción de 2013). Tras dos años consecutivos que pueden definirse como sumamente inestables, en el 2019 la producción de vino ha vuelto a sus niveles medios.”

“Ha sido una vendimia marcada por la sombra de los aranceles de EE.UU.”



ESTIMACIONES PRODUCCIÓN MUNDIAL DE VINO: VENDIMIA 2019

PAÍS	MILLONES DE HECTÓLITROS
Italia	46,6
Francia	41,9
España	34,3
Alemania	9
Portugal	6,7
TOTAL UE	156
EE.UU	23,6
Argentina	13
Chile	11,9
Sudáfrica	9,7
Australia	12,5
Nueva Zelanda	3

Fuente:OIV

El escenario nacional corrobora un descenso de la producción de un 24 % hasta unos 34,3 millones de hectólitros. Una cifra que parece reflejarse en los datos previstos para nuestros vecinos europeos, cuyos viñedos han sufrido las consecuencias de un verano caluroso con fuerte estrés hídrico para la planta.

La reválida de septiembre

con nota para los vinos DO La Mancha

Alumnos de la Facultad de Comunicación de la UCLM participan en el Curso de verano sobre 'Vino y Comunicación' en colaboración con el Consejo Regulador



“Un mundo completamente desconocido que ahora he descubierto con otros ojos”. Ésta y otras han sido las primeras reacciones de los alumnos de la Facultad de Comunicación de Cuenca, que en la jornada del pasado 26 de septiembre cerró su asistencia al Curso de Verano sobre ‘Vino y Comunicación’ organizado por la UCLM, en colaboración con el Consejo Regulador.



Foto de familia de los alumnos de la UCLM en este 2019



El Presidente del Consejo Regulador junto a profesores de la Facultad de Comunicación de la UCLM

Una cita, que en su quinta edición, consolida su presencia académica de oferta entre los futuros profesionales de la comunicación abriendo nuevos cauces de formación en un campo donde comienza a ser fundamental tener futuros prescriptores de opinión en el consumo de vino.

En este sentido, como subrayó en la clausura el Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, es “importante que estos jóvenes aprendan a valorar el significado de la cultura del vino desde el principio, precisamente como futuros consumidores”.

Charlas, mesas redondas y catas

Condensado en sendas jornadas en Cuenca y Alcázar de San Juan, el curso de verano tuvo una vocación práctica desde el primer momento. A las mesas redondas donde el departamento de Comunicación de los vinos DO La Mancha pudo aportar sus experiencias, se sumaron también la opinión de expertos especializados en el sector como Rodolfo Castro Galiana, de la consultora Castro Galiana, o Francisco Álvarez Cano, especializado en redes sociales.

Sin olvidar tampoco la aportación de profesores de la UCLM conocedores del mundo del vino, como Miguel Ángel González Viñas y Eva Sánchez-Palomo Lorenzo.

La visión más pragmática y mediática estuvo en los testimonios de los periodistas Jorge Jaramillo, presentador en CMM, y Carlos de La Morena, de RTVE. Éste último matizó la importancia de transmitir “con pasión los relatos e historias en torno al vino como mejor manera de llegar al espectador”.



Cata preferencia en el restaurante de la Escuela de Hostelería



Jorge Jaramillo durante su intervención en el curso



Carlos de la Morena, periodista de TVE comparte sus experiencias



La parte práctica estuvo en las catas comentadas y diferentes talleres, diseñados por parte del Consejo Regulador para convertir al vino en un elemento lúdico de atracción al joven consumidor.

Así, en la primera jornada celebrada en la Escuela de Hostelería y Turismo del Museo de la Paleontología, una de las actividades que más interés suscitó fue la cata de preferencia, dirigida por Saray Marco, donde los alumnos pudieron descubrir en una cata a ciegas sus verdaderas elecciones en el gusto final de consumidor.

La segunda jornada se clausuró con la cata maridaje a cargo de Óscar Dotor donde aprendieron a disfrutar del maridaje con la armonía gastronómica de los vinos más representativos del Consejo Regulador, como los blancos airén o los tintos tempranillo, jóvenes y crianza.

Importadores de Japón, México y Colombia seducidos con los vinos de La Mancha

El Consejo Regulador cerró con éxito la misión inversa celebrada durante la tercera semana de septiembre. Unos doce profesionales llegados desde países tan dispares entre sí como Japón, México y Colombia convivieron de cerca con la realidad del sector vinícola manchego en fechas tan significativas como la vendimia.

Las sensaciones fueron muy positivas para los importadores quienes incluso tuvieron la oportunidad de pisar un viñedo y vendimiar con sus propias manos algunas de las variedades tintas más relevantes de la zona de la Denominación de Origen La Mancha. En palabras de Asuka Igarashi, profesional de la empresa nipona, *New World Trading*, “poder tocar las uvas ha sido impresionante porque siempre las veíamos en fotos pero nunca habíamos estado tan cerca”.

Una valoración que coincidía con la de Pilar Klerian, importadora en el país azteca apreciando el “momento único y emocionante de poder vendimiar un viñedo en La Mancha”.



Visitas, degustaciones y turismo

No solo han participado en degustaciones de *show room*, sino que también han podido conocer más a fondo el funcionamiento de una bodega inmersa en plena campaña de la vendimia, visitando sus instalaciones y catando algunos de sus vinos.



La misión inversa a su llegada en Toledo



Cultura y gastronomía como atractivo

Una de las finalidades de la misión inversa, celebrada por segunda vez consecutiva en estas fechas de vendimia, ha sido también la de presentar la importancia social y cultural del vino en la sociedad manchega. Por este motivo, han podido degustar los platos más tradicionales de la gastronomía de La Mancha, así como visitar entornos emblemáticos del Quijote como los molinos de viento de Campo de Criptana.



Apreciando la historia y restauración en Pilas Bonas



La puesta de sol en Campo de Criptana impresionó a los importadores



Acción promocional en un mercado potencial

Una acción promocional que juega la baza importante de asentar mercados en puntos con un potencial crecimiento de consumo en los próximos años. Japón, junto a Colombia y sobre todo México (con un crecimiento sustancial) sumaron unas 2.689.902 botellas (0,75 cl) en el pasado 2018.

A juicio del Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, “esperemos que esta promoción sirva para abrir más líneas de negocio de las bodegas manchegas en estos países”.



Show room de cata realizado en la Torre del Vino de Socuéllamos



Un importador japonés estampa su firma en el libro de visitas del Museo Cervantino de El Toboso



Entre barricas de Bodegas Allozo



Entre depósitos de Bodegas Puente de Rus



Durante la visita a Vinícola de Tomelloso también pisaron una antigua bodega de 1927





Visitando la sala de crianza de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas



En el palacio de Don Diego de La Solana

En total, fueron una treintena de bodegas las participantes en la acción promocional:

- o Baco - Dcoop Group
- o Bodegas Alcardet
- o Bodegas Altovela
- o Bodegas Entremontes
- o Bodegas Naranjo
- o Bodegas Navarro López
- o Bodegas Verdúñez
- o Bodegas Vidal del Saz
- o Bogarve 1915
- o Félix Solís
- o J García Carrión
- o Bodegas Ayuso
- o Bodegas Cristo de la Vega
- o Bodegas Fernando Castro
- o Bodegas Illana
- o Bodegas La Remediadora
- o Bodegas Puente de Rus
- o Bodegas San Isidro (Pedro Muñoz)
- o Castillo de Aresan
- o Hammeken Cellars
- o Vinos Coloman
- o Bodegas Centro Españolas
- o Bodegas Isidro Milagro
- o Bodegas Isla
- o Bodegas Romero de Ávila
- o Bodegas Yuntero
- o Santa Catalina
- o Vinícola de Castilla
- o Vinícola de Tomelloso
- o Vinos de David Auñon
- o Virgen de las Viñas
- o Bodegas El Progreso

Buen balance en la gira asiática de **Hong Kong, Vietnam y Taiwán** para los vinos DO La Mancha

Ha sido el último viaje exterior del año para el Consejo Regulador

En unos meses convulsos de incertidumbre comercial en otros mercados como el anglosajón con el Brexit en Reino Unido o los aranceles de Estados Unidos, queda la opción del mercado asiático como vital.

En los últimos años, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han ido ganando presencia consolidando su imagen en el país de la Gran Muralla, hasta tal punto que hoy China se ha configurado como el principal importador de los vinos manchegos superando a otros clientes tradicionales como Alemania u Holanda.

Sin embargo, para los vinos con la silueta del Quijote, China no es suficiente y también quieren abrir mercado, afianzando su representación e incluso tanteando nuevos puntos de oferta como Vietnam, economía hasta no hace demasiados años, en transición hacia la economía global.

Realizado del 28 de octubre al 1 de noviembre, la gira asiática ha supuesto el cierre a los viajes de promoción exterior del 2019 para el Consejo Regulador.

Para esta ocasión, se han tomado como referencias dos ciudades, bajo el arco de influencia comercial directa hacia China, que no dejan de asomar con interés para las bodegas manchegas como son Hong Kong y Taipei (capital de Taiwan).



La importancia estratégica de Hong Kong



Foto de familia de las bodegas participantes en Hong Kong

“Hong Kong es el segundo centro mundial de subastas de vino, por detrás de Nueva York y por delante de Londres”

No es un mercado nuevo para los vinos de La Mancha, acostumbrados a visitar ferias importantes como Vinexpo. Según datos del ICEX, “Hong Kong es un mercado altamente atractivo para el sector vitivinícola español. Las importaciones de vino superaron los 60 millones de litros con un valor de más de 1.532 millones de dólares americanos en 2017.”



Seminario de Ivan Hui en Hong Kong

Su interés radica en su población, de unos 7,41 millones de habitantes, con gran poder adquisitivo (46.200 USD per cápita), y además como antiguo enclave colonial británico, goza de condiciones fiscales atractivas para el comercio como puerto franco, exento de aranceles para el vino, “lo que le ha servido para convertirse en un centro re-exportador de la zona: casi el 37% de las importaciones (el 40% en volumen) son re-exportadas a otros destinos, principalmente a China continental, Macao y Vietnam.”

Por detrás de Francia, cuya imagen sigue siendo muy apreciada en Asia, los principales competidores del vino español son aquellos países emergentes, bien posicionados como Estados Unidos, Australia o Chile.

En Hong Kong se llevó a cabo la fórmula de los road show con seminarios de cata dirigidos, en este caso por el conocido sumiller Ivan Hui, para después realizar una presentación de producto a los profesionales por parte de las diez bodegas participantes.



Primeros tanteos en Vietnam

El viaje tuvo escala en Ho Chi Minh. También conocida como Saigón, se trata de la ciudad vietnamita con mayor dinamismo económico que poco a poco despierta al consumo de vino, apreciando por su color más el tinto.

Como apunta Carlos Domínguez, Analista de Ofecome en Ho Chi Minh City, es preciso descubrir algunas claves en Vietnam como “por ejemplo que las ventas del 70 o el 80 % de vinos se producen durante un mes, el mes del año nuevo lunar”.



Imagen nocturna de Ho Chi Minh City

En este sentido, Juan Fernández-Cuervo, Consejero de la Ofecome en Ho Chi Minh City, cree que “hacen falta eventos de promoción. Es muy bueno que se hagan eventos de este tipo para que poco a poco se vea más cerca a España y sus vinos en Vietnam, donde todavía se nos conoce poco”.

“Las posibilidades de crecimiento comercial en Vietnam pasan por la ratificación de un Tratado de Libre Comercio con la UE”

Fin del viaje en Taiwán

“Con un alto nivel de desarrollo y un 87 % de su población urbana, Taiwán es uno de los países asiáticos más occidentalizados”.

El viaje, iniciado la última semana de octubre, se cerró en Taipei, capital de Taiwán, con más de 19 millones de habitantes mayores de edad, donde recientemente los vinos DO La Mancha también se han dejado ver en otras acciones.

En este sentido, el mercado taiwanés ofrece un potencial de crecimiento idóneo en los próximos años para la penetración en una economía dominada por el sector servicios (63,2% del PIB) según datos del ICEX.



Profesionales catan los vinos en Taiwán



El tinto es el vino preferencial para el consumidor asiático.

Bodegas participantes

1. Dominio de Punctum
2. Bodega-Almazara Virgen de las Viñas
3. Vinos Coloman
4. Bodegas Romero de Ávila
5. Bodegas Centro Españolas
6. Félix Solís
7. Bodegas El Progreso
8. Exotic Winds
9. Baco – Grupo Dcoop
10. Bodegas Volver

“Los vinos del Nuevo Mundo son la principal amenaza para los vinos del viejo Continente ante el consumidor de Taiwán”

DO La Mancha con el Día Mundial del Enoturismo

Unos 642 municipios (y 27 Consejos Reguladores) forman parte de las Rutas del vino en España. La Mancha se incorporó el año pasado, recuperando la antigua ruta desaparecida

hace algo más de una década, demostrando la importancia de dos pilares que resultan vitales para el sostén económico de las zonas de interior como es el turismo (cultural) y el vino.



Maridaje de chocolates con vino en la Posada de los Portales de Tomelloso



Tablero 'master vid'

Y es que el impacto económico en el 2018 del enoturismo en España fue cercano a los 240 millones de euros.

Solamente en visitas a bodegas y museos el pasado año aumentó en un 20,5 % (80 millones de euros).

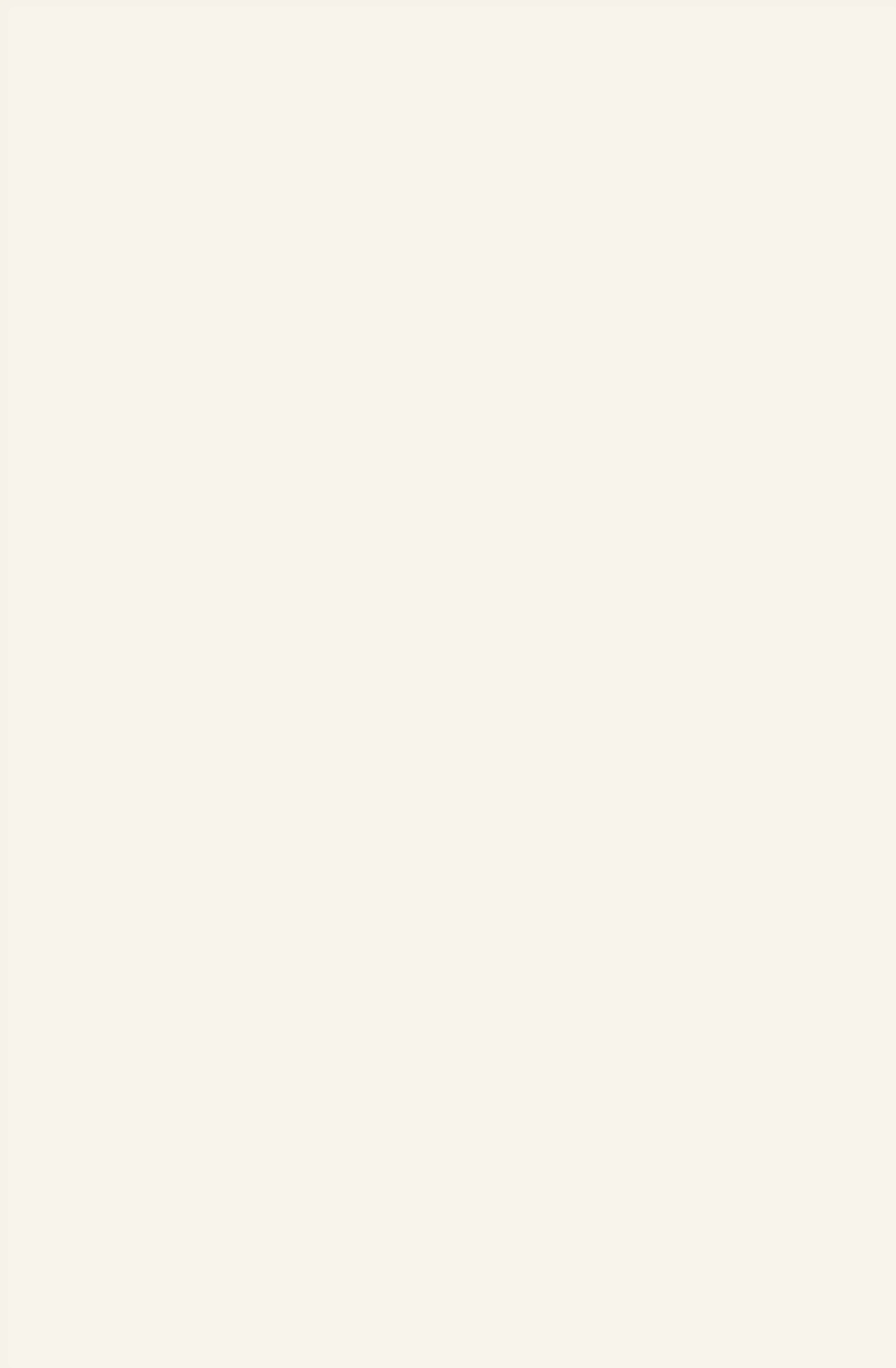
Por todo ello, el Consejo Regulador se centró en el segundo fin de semana de noviembre en la celebración del día mundial del Enoturismo colaborando con diferentes municipios manchegos.

El pistoletazo de salida estuvo en los jóvenes escolares con la celebración de un **mastervid**, un curioso juego que acerca a los más jóvenes con la historia y las tradiciones de un cultivo como la vid, vital para gran número de pueblos de La Mancha.

En sesión ya vespertina, la sede del Consejo Regulador acogió en su salón de actos un **cata kahoot**. Fue una cata en versión 2.0, donde los participantes pudieron jugar poniendo a prueba sus conocimientos en un cuestionario adaptado a través de la plataforma virtual kahoot.it por medio de sus teléfonos móviles.

A mediodía de la jornada del sábado, los más aficionados al vino pudieron conocer mejor a la Denominación de Origen Mancha con una galería de degustación libre de vinos, con medio centenar de marcas de diferentes tipos y variedades.

Si en Alcázar de San Juan Cervantes y su *bautismo qervantino* fueron los protagonistas culturales, en Tomelloso el papel lo asumieron sus cuevas, elemento de atracción junto a una cata maridaje de **vinos DO La Mancha con chocolate** realizada por Félix Delgado.



¿Cómo poner la mesa en Navidad o Nochevieja?

Se acerca la fecha más esperada a final de año. Nochevieja o Navidad vuelven a concentrar a las familias entorno a la mesa... pero seguramente, más de una vez, te habrás preguntado cómo poner la mesa en Navidad o Nochevieja con originalidad y sin caer en el mal gusto.

Algo tan aparentemente sencillo como colocar la cubertería, las copas o incluso sentar correctamente a los comensales debe hacerse según una lógica y un protocolo.

Para ello, seguimos los consejos de un maitre profesional que guiará nuestros pasos para evitar malentendidos.

¿Cómo colocar la cubertería?

Siempre desde la lógica, según Ángel Morales, maître en el restaurante 'La casa del preso' de Alcázar de San Juan, es preciso colocar los cubiertos desde fuera hacia dentro.

De esta manera, comenzaremos primero por las cucharas para cremas y sopas para continuar después por los cubiertos de pescado y finalizar más tarde con los propios cubiertos de la carne. La cuchara del postre se pondrá en posición horizontal al plato justo delante de las copas.



Ángel Morales, maître en el restaurante 'La casa del preso' de Alcázar de San Juan



Como poner las copas

¿Las copas?

Deben ser tres, aunque cada vino, suele llevar su propia copa. Está claro que un blanco requiere una copa diferente a un tinto con madera.

En todo caso, siempre serán, cómo mínimo entre tres o cuatro copas:

- Copa de vino blanco
- Copa de vino tinto
- Copa de espumoso (si hubiera)
- Vaso o copa de agua

¿A quién servir el vino primero?

Por cuestiones de educación, siempre se sirve primero al propio invitado, quedando para el final, el anfitrión. No obstante, si hubiera algún comensal más ducho en cuestiones de conocimiento de vino es conveniente servirle un poco de vino antes para confirmar cuestiones posibles defectos en el vino como TCA (corcho), oxidación, acético (avinagrado), etc.



La ubicación de los comensales también es muy importante

¿Cómo colocar a los comensales?

No es menos baladí esta cuestión ya que puede provocar o evitar discusiones indeseadas si hablamos de comidas familiares. Siempre se deben colocar a los mayores (abuelos) a los extremos.

Para el caso del abuelo paterno, deberá estar flanqueado por sus hijos primogénitos, sucesivamente acompañados por sus consortes.

Siempre, los menores quedarán en el centro de la mesa, acompañados por sus padres o tutores.

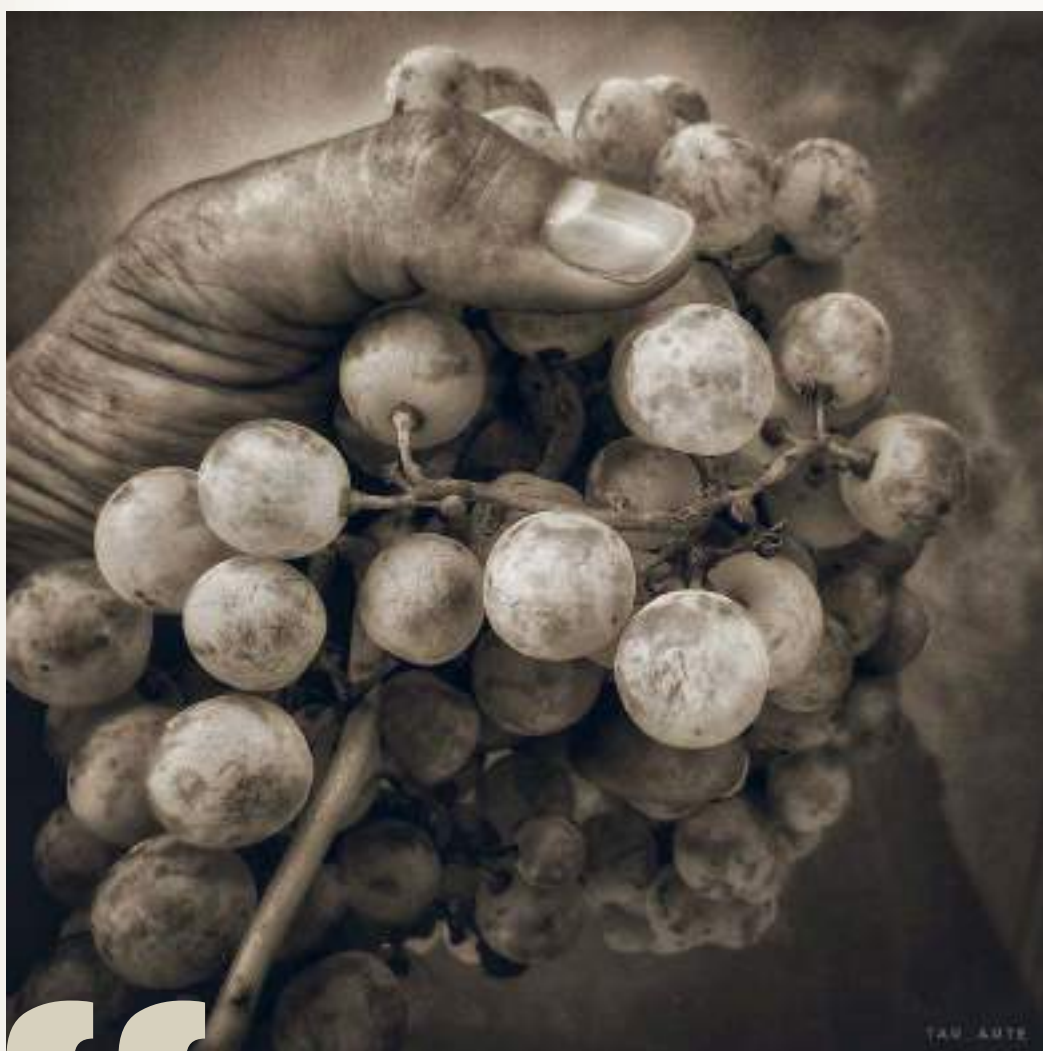
Deben abandonar la mesa, una vez se haya llegado a los postres evitando por decoro en la mesa, el recurso a los materiales electrónicos como móviles o tablets para su distracción.

**“
Por ejemplo, es mejor que los más pequeños vean a los adultos disfrutar de la conversación de sobremesa sin recurrir a los móviles.**”

Premios 'Vino y Cultura'

La musa del arte en la Fiesta de la Vendimia

El Consejo Regulador entrega sus Premios honoríficos y de reconocimiento al mundo de la cultura en un emotivo acto celebrado en Alcázar de San Juan



'Días de vendimia', 1º premio instagram para @tar_arte

“La participación en el concurso de Instagram ha superado la centena”

Fue al cierre del programa “Por fin no es lunes”, del presentador Jaime Cantizano para Onda Cero, en las propias instalaciones de las Bodegas DCOOP Group, en Alcázar de San Juan, cuando el Consejo Regulador celebró la entrega de sus Premios ‘Vino y Cultura’. Se llegaba así a uno de los momentos álgidos de la Fiesta de la Vendimia en La Mancha.

Unos galardones ‘Vino y Cultura’ que no solo reconocieron la inspiración del vino en el mundo del arte y la cultura, a través de sus diferentes categorías (pintura, fotografía, literatura, restauración, etc) sino que también pusieron el acento en subrayar el homenaje en la figura de aquellas personas y entidades cuya dedicación, trabajo y trayectoria vital han contribuido a sumar en pos de la cultura del vino.



Foto de familia de los galardonados en los premios vino y cultura 2019



'La caja de puros' de Juan Santos, mejor relato literario

“En el certamen literario 'Lorenzo Serrano' participaron unos 62 relatos”

Como destacó además el propio Presidente de la Denominación de origen La Mancha, Carlos David Bonilla, “ha sido la segunda vez que los Premios ‘Vino y Cultura’ se entregan fuera de la sede del Consejo Regulador, y con ello nuestra intención es seguir abriendo el Consejo a todos sus pueblos y bodegas”.



José Luis Rojas junto a representantes de Global y cooperativas

Culmen de la Fiesta de la vendimia

Alabando el acierto de extender la fiesta de la vendimia a muchos municipios manchegos y todo el territorio nacional en las ondas de radio, desde el ayuntamiento alcazareño, su alcaldesa, Rosa Melchor, puso el acento en la importancia económica de un sector cuya aportación se traduce en la fijación de población en los núcleos rurales. “En La Mancha viven unas 200.000 personas y eso es un 10 % de la población regional, gracias al sector del vino”, matizó Rosa Melchor.



Representantes de Globalcaja, Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y Diputación provincial de Ciudad Real en la mesa presidencial



Cuadro de Rafael Carrascal, primer premio en el concurso de pintura rápida

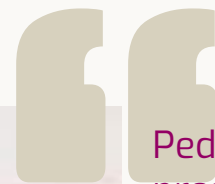
El peso de siglos de historia

Para el galardón **'Amigo del vino'** de La Mancha, recogido minutos antes por agenda personal de Jaime Cantizano "es momento de sacar pecho de todo lo que han hecho los vinos de La Mancha porque tienen siglos de historia, trabajo y dedicación". Fueron las palabras del popular locutor de Onda Cero.

Fue un acto emotivo, cargado de recuerdo y nostalgia, donde además el propio Presidente del Consejo Regulador quiso mandar unas palabras de ánimo a su antecesor en el cargo, Gregorio Martín-Zarco.



Jaime Cantizano, 'Amigo del vino' de La Mancha



Pedro Carreño, presentador de TVE: **"El mejor vino es aquel que se comparte"**

La misma emotividad que demostró el periodista de TVE, Pedro Carreño al recoger el galardón a la **'Divulgación del vino,'** quien subrayó aludiendo a los valores culturales del vino que "el mejor es aquel que se comparte".



Pedro Carreño, periodista de RTVE, Premio Divulgación mediática de la cultura del vino

Minutos antes de la foto de familia, los asistentes quisieron dar un aplauso de homenaje a Fermín Ayuso, uno de los tres homenajeados como Premio **Fidelidad al vino**, compartido por tres referentes de la vitivinicultura, no ya manchega, sino nacional.

Tres personas que son hoy historia viva del reciente siglo XX en la historia de los vinos de La Mancha: el viticultor Fernando Villena Cañas, una de las personas que durante más tiempo ha ostentado el cargo de vocal y vicepresidente en la Denominación de Origen La Mancha, pero sobre todo conocido por su labor al frente de Asaja, de la que es presidente regional; José Luis Rojas, que fue gerente de la misma y un trabajador incansable en la defensa de los intereses de los cooperativistas y también de la vitivinicultura de Castilla-La Mancha.



César Verdúguez recoge el Premio al mejor Cómic



Társilo Coello, Primer Premio en Concurso de Instagram

Y de forma muy especial a Fermín Ayuso Roig, apostando decididamente por la calidad en los vinos de La Mancha desde hace más de 40 años a través de la bodega que estableció en Villarrobledo, Bodegas Ayuso, la cual ha sido uno de los principales escaparates gracias a su marca principal, Estola.



Pizzeria ristorante Marquineti, Primer Premio en Hostelería



Rafael Carrascal, Primer Premio en Pintura Rápida

LISTADO DE GANADORES Premios 'VINO Y CULTURA'

XVII Concurso Nacional de Pintura "Vinos de La Mancha" Convocatoria Extraordinaria de Pintura Rápida

1º Premio	2º Premio	3º premio
Rafael Carrascal	Carmen Sepúlveda	Cristina Agulló
1.000 euros	750 euros	500 euros

XVIII Concurso Nacional de Fotografía

Convocatoria de Fotografía Antigua

Por decisión del jurado se adquirieron las fotografías de:

Antonio Real	'Barbecho'	
	'Dulcinea'	
Vicente Oviedo	'Almorzando en la vendimia'	
	'Descanso tras arar la viña'	
Jesús Gabriel	Segunda y tercera fotografías presentadas, 'Sin título'	

Convocatoria Extraordinaria de Instagram

1º Premio	2º Premio	3º premio
Társilo Coello	Roberto de la Fuente	Alberto G. Vállora
'Días de vendimia'	'Vista desde la espuerta'	'Vendimia en familia'
250 euros	150 euros	100 euros

I Certamen de Tira cómica y/o Ilustración

1º Premio	2º Premio	3º premio
César Verdúñez	Jesús Galiano Osma	Daniel Jarama
500 euros	300 euros	200 euros

XVII Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' Vinos de La Mancha

Premio	Autor	Pseudónimo	Relato	
Primer Premio	1.000 €	Juan Santos	"Escañota"	La caja de puros
Segundo Premio	750 €	Ernesto Tubía	"Graciela Morón"	La tabernera de Daimiel
Primer Accésit	500 €	Esteban Torres	"Bámbola"	Don pío no dijo ni pío
Segundo Accésit		Manuel Izquierdo	"Héctor Tritón"	El tiempo de las cosas
Mención Especial	250 €	Ana Belén Barrajón	"Patricia Alvives"	Viral

XIV Certamen de Hostelería, Restauración y tiendas especializadas

Premio	Establecimiento	Municipio
1º 500 €	Marquineti	Tomelloso
2º 300 €	Mabel Cervantes	Alcázar de San Juan

Premios Honoríficos 'Vino y Cultura 2019'

'Amigo del vino'

Jaime Cantizano

Director del Programa *Por fin no es lunes*, emitido en Onda Cero.

'Investigación del vino'

Grupo de Investigación en Enología del departamento de Tecnología de Alimentos de la UCLM

'Divulgación mediática de la Cultura del Vino'

Pedro Carreño

Presentador de TVE

Fermín Ayuso

Padre fundador de Bodegas Ayuso en Villarrobledo

'Fidelidad al vino'

Fernando Villena

Presidente regional de Asaja

José Luis Rojas

Ex director de Cooperativas Agroalimentarias de CLM

'Al gusto'

Ramón Sánchez

Presidente de la Asociación de Sumilleres de CLM

'Iniciativa de enoturismo'

Torre del vino

Ayuntamiento de Socuéllamos

'Maestro del vino'

Jorge Pradillo

Director técnico en Bodegas Latúe



Fernando Villena, reconocido por su 'Fidelidad al vino'



José Luis Rojas, uno de los tres Premios 'Fidelidad al vino'



M. Ángel González, del departamento de Tecnología de los alimentos de la UCLM



Ramón Sánchez-Camacho, Premio 'Al Gusto'



El Premio 'Iniciativa de Enoturismo' recayó sobre la 'Torre del Vino' de Socuéllamos



Jorge Pradillo fue el 'Maestro del vino' en este 2019

Paleta de colores en la cuna de Dulcinea

El municipio toledano de El Toboso acogió el certamen de pintura rápida

“La Mancha tiene unos colores impresionantes, con una gama cromática en la que el pintor puede lucirse. A mí, me encanta”. En palabras de Antonia Valero, pintora participante, “el juego de tonos cálidos y verdes con la luz es único”.

Fueron algunas de las impresiones expresadas en el Concurso de pintura rápida celebrado en El Toboso. Enmarcado en el programa cultura de la Fiesta de la vendimia, una decena de artistas participaron en la convocatoria celebrada el pasado 28 de septiembre.

Aunque las bases permitían la recreación de paisajes de temática natural y cultural vinculada con el viñedo manchego, muchos de ellos optaron, sin duda, por reflejar en el lienzo algunos de los entornos de mayor belleza en El Toboso, como su parque, sus pintorescas calles y también la propia Casa de Dulcinea.

- ◆ Alberto García Villora, Tercer Premio y 100 € por su imagen ‘Vendimia en familia’.
- ◆ Roberto de la Fuente, Segundo Premio con 150 € por su fotografía ‘Vista desde la espuerta’.
- ◆ Társilo Coello Barba, Primer Premio con diploma y 250 € con su imagen ‘Días de vendimia’.

Seudónimo: Escañota

La caja de puros

Relato ganador en el XVII Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

Sabes que el abuelo fue jornalero y la abuela ama de casa. Hoy te contaré algo más sobre sus vidas y sus ilusiones.

El afán de mi padre era tener una viña propia y el sueño de mi madre, una salita de estar. Durante muchos años se vio obligada a estirar de forma milagrosa un mísero jornal que le entregaba mi padre. Bueno, todo el jornal, no. Una parte del mismo nunca formó parte del estiramiento. En lo más recóndito del armario guardaba una caja de puros donde iba apartando la cantidad destinada para comprar la viña. Era lo primero que hacía. Con el resto del dinero se buscaba las mañas para llegar a fin de mes. La comida era primordial, por eso en ropa se gastaba lo imprescindible y sólo cuando no podía pasar por otro punto. Lo de comprar la salita iba para largo. Teniendo otro escondite secreto, como lo tenía, raras veces sisaba algunas pesetillas. Más bien ocurría todo lo contrario, con frecuencia echaba mano a su nido para salir de algún apuro. Tampoco tenía valor para comprar los muebles a plazos como habían hecho algunas de sus amigas. Pero ella no perdía la esperanza, algún año con la ayuda de Dios le llegaría el turno a su capricho. No pasábamos hambre. Jamás nos faltó un trozo de pan en la mesa, ni recuerdo nunca haber cenado sin vino. Siendo los guisos de patatas escasos en aceite y generosos en agua y ajos sabían a gloria, sobre todo si llevaban algo de carne de pescuezo o una raspa de bacalao. A partir de San Antón las gallinas empezaban a poner y eran deliciosas las tortillas que hacía mi madre. Todos los años engordábamos un cerdo. La matanza era fundamental. Tener un jamón colgado en la pared y dos ladrillos de tocino en la despensa nos daba tranquilidad. Si además la orza estaba medio llena de chorizos, de morcillas y de lomo, no había mayor placer que hurgar con la paleta entre la pringue para sacar la pieza deseada.

Éramos pobres, pero nos conformábamos con lo poco que teníamos. Mi madre daba gracias a Dios todos los días por tenernos en el mundo con salud y con trabajo. Eso no quita que nos diéramos cuenta de que las familias que tenían viñas con buenas cosechas, vivían mucho mejor que nosotros. Mi padre lo sabía, por eso no cesaba en su empeño. Nadie de sus antepasados había tenido un majuelo y él sería el primero en conseguirlo.

Vivíamos en una casa destartada de muchos vecinos. A nuestra morada se entraba por el patio. Tenía pocos lu-



jos, pero siempre estaba ventilada y limpia, con el humero de la lumbre blanco y la ceniza recogida. Mis padres dormían en una cama de hierro y latón heredada de mis abuelos. Una preciada reliquia a pesar del desagradable gruñido de sus muelles. Mi hermano y yo nos acostábamos en la habitación de al lado, uno a la cabeza y al otro a los pies en una cama turca de cuerpo y medio. La compartimos desde niños hasta que cumplí los diecinueve años que me vine a Madrid. Las dos camas tenían sus colchones de lana y su par de cobertores en invier-

no. Cuando el frío apretaba echábamos varios abrigos por encima y por dentro metíamos una botella de agua hirviendo para calentar las sábanas. Hacíamos la vida prácticamente en la cocina. Teníamos un infernillo para cocer la leche y poco más. Mi madre prefería utilizar la lumbre porque los guisos estaban mejor y no cogían sabor a petróleo. El único adorno de la pared era un almanaque. Casi siempre tenía imágenes de santos, menos el **año 1968** que la fábrica de gaseosas los hizo con el cuadro de La Vendimia de Francisco de Goya. Justo enfren-





te, sobre una repisa de madera a la altura de la cabeza, teníamos la radio con su antena y su voltímetro. Era de la marca *Philips* y para ser de segunda mano apenas hacía ruidos y no se le iba la onda. Por las tardes mi madre oía la novela y por las noches mi padre escuchaba el parte en radio nacional. Nos mandaba callar a todos. Tenía que enterarse bien del pronóstico del tiempo para preparar el capote o no.

En casa no teníamos agua corriente ni colector. Nos lavábamos como los gatos en una palangana blanca llena porcinos. Para otros menesteres el corral con el basurero colectivo estaba siempre a nuestra disposición.

Mi madre lavaba en la pila de piedra que había en el patio. Normalmente utilizaba agua del pozo para la ropa de color. Para la blanca gustaba darle el último aclarado con agua de la fuente. Por eso era preciso que mi hermano o yo echáramos un par de viajes con los cubos antes de ir a la escuela. Tampoco teníamos televisor. Para ver el fútbol o los toros tenía que ir al bar de la esquina y no siempre me dejaban entrar. La mayoría de las veces el muy borde del camarero nos espantaba a los muchachos enchufándonos en la cara con el chorro de un sifón. Yo estrené pocos pantalones y jerséis. La ropa que se le iba quedando pequeña a mi hermano me quedaba perfecta a mí. Zapatos sí gasté unos negros seminuevos con punta en cola de golondrina y agujerillos por arriba. Me

los dio mi tío que era cartero y le apretaban para repartir. Mi padre tenía una bicicleta *bh* comprada con el dinero que le dieron por una borrica vieja que vendió para la carne. Durante muchos años fue su medio de locomoción para ir al campo. En tiempo de poda solía llegar al anochecer sudando con un saco de cepporros cargado en el portaequipajes. Así estuvo hasta que los jornaleros empezaron a comprarse motos. Mi padre para no menos se compró una *mobylette*. Con dolor de su corazón, no tuvo más remedio que coger dinero prestado de la caja de puros. Desde aquel momento la bici hecha un trasto pasó a nuestras manos. Le quitamos las agüerillas y le raspamos el barro seco de los bajos. Despojada de aparejos y bien limpia parecía otra. Nos hizo mucha ilusión. Mi hermano se hacía el amo, pero yo también la cogía de vez en cuando, además era el que arreglaba los pinchazos.

Aquel año, mis padres estimaron que ya tenía cuerpo para ir a vendimiar. Mi hermano que ya estaba zapateado no necesitaba ir de pareja con mi madre. Esa temporada sería a mí, al que sacara de culero.

Imaginaba que trabajar en el campo era duro, pero no tanto. Casi todas las mañanas hacía frío, las cepas estaban llenas de escarcha y meter la mano entre las pámpanas era peliagudo. Mi madre se afanaba en acabar pronto su cepa para venirse a la mía. “Vamos que no

muerden” me decía en voz baja. Después me animaba: “Sé fuerte y aguanta que el primer hilo es el peor”. Y no quiero ni acordarme de cuando llovía y el manigero nos aguantaba en el tajo hasta que estábamos chorreando. Menos mal que eso ocurría poco. Lo normal en esas fechas era que a media mañana hiciera muchísimo calor. Momento perezoso que mi madre resolvía dándome almendras peladillas. Me las dosificaba de una en una hasta la hora de comer. Cuando pillaba lejos el remolque para descargar, mi hermano me sacaba alguna espuerta que otra, aunque yo me negaba. No quería quedar como un blando ante toda la cuadrilla. Además el peso no era mi problema, lo más duro para mí era doblarme y cortar las uvas. En aquel código de honor, no estaba permitido ponerse en cuclillas. Aún recuerdo lo mucho que me dolían los riñones sobre todo al caer la tarde. A última hora cuanto más larga era mi sombra, más largo era el hilo para llegar a la punta. Confieso que empecé a odiar a mi padre por la maldita obsesión de comprar una viña, sabiendo él mejor que nadie lo mucho que había que penar.

Pero a él le daba igual lo que yo pensara y lo que yo sufriera. Encima, el dinero que ganamos aquel año mi madre, mi hermano y yo, se lo apropió como algo natural. Le vino muy bien para reunir la cantidad que le faltaba. Se salió con la suya. Había una postura en venta a un precio razonable a la que ya le había echado el ojo. En menos de una semana hizo el trato y la compró.

Lo perdoné porque era mi padre y porque el pobrecillo daba saltos de alegría. Se lo tomó con ganas. Trabajando como trabajaba, de sol a sol durante toda la semana, estaba como loco por que llegara el domingo para irse a trajinar a su viñeja.

En época de injerto, a mi hermano con catorce años y a mí con doce, nos hacía madrugar a las siete de la mañana para ir a echarle una mano. A mí me llevaba de paquete en la moto. Mi hermano nos seguía detrás con la bicicleta. Había tramos del camino, arenosos, donde patinaban las ruedas y era inevitable pasarlos andando.

Aquella navidad nos trajeron los reyes dos azadones un poco más pequeños que el suyo. Con uno de ellos, mi hermano descubría la planta para que mi padre la injertara y luego yo detrás con el otro la iba tapando. Tenía que hacer el panete con mucho cuidado para no estremecer la púa. A cada momento, teníamos que escupirnos en las manos para que el astil se agarrara a los dedos. Al final siempre acabábamos con las manos sangrando. “Es la falta de costumbre”. “Mirad como yo no sangro” decía con sorna mi padre mostrándonos las suyas plagadas de callos.

De todas maneras, he de reconocer que si no era necesario, como desarmentar o cosas puntuales, no nos complicaba a nosotros. Él prefería irse solo a quitar sierpes o a abrir cepas con la satisfacción que le daba trabajar en lo suyo, aun quitándose de sus horas de descanso.



Dulcinea





La viña dio su fruto. Llegó septiembre y la vendimia. El hecho de que tuviéramos nuestra propia viña no fue motivo de que no vendimiáramos ajeno. Ese año, tenía experiencia y lo llevé mejor. No rechistaba al despertarme por las mañanas y era consciente de que éramos pobres y había que arrimar el hombro en la economía familiar. Contaba chistes y cantaba coplas cuando iba el primero y el día del remate fue una juerga para mí. Me sentía orgulloso de haber estado la altura de mi hermano y de cualquier persona mayor.

Al fin de semana siguiente, tocó ir a lo nuestro. Bastó el sábado y el domingo para vendimiarla entera. Juntamos cuatro parejas con nosotros, mi abuelo, mi tía y dos de mis primos. En familia daba gusto vendimiar. **Íbamos más pausados, sin carreras** y sin el estrés de quedarnos atrás. Recogíamos del suelo hasta el último grano y los cigarrillos eran más largos y relajados. Recuerdo aquellos días de trabajo como dos jornadas de excursión en el campo. El tiempo acompañó y todos compartimos con mi padre la alegría de haber cumplido el sueño de su vida.

Una noche cuando los primeros fríos desnudaban los sarmientos de la llanura manchega, mi padre se presentó en casa con un sobre lleno de billetes.

–Es el dinero de la uva. Toma guárdalos en la caja de puros –le dijo a mi madre. Mi madre, sin rechistar y sin mostrar el mínimo entusiasmo, los cogió y los guardó en el almarino. Enseguida volvió a la cocina.

– ¿Qué te pasa mujer? ¿Es que no te alegras? Cualquiera diría que lo he robado. Mi madre esbozó una sonrisa.

–Estoy muy contenta. Perdóname que no lo demuestre. Lo has ganado a fuerza de sacrificio con el sudor de tu frente, como todo lo que ganas.

–Entonces... no entiendo tu cara de enfado.

–Es que no tengo ganas de reír.

– ¡Alégrate mujer! Pronto compraremos otra viña y todo nos irá mejor.

Mi madre no pudo contener las lágrimas.

– ¿No te das cuenta que a mí lo que me hace ilusión es tener una salita de estar con un mueble bar, un tresillo y dos sillones?

– ¿Con dos sillones, dices?

–Sí, con dos sillones. Uno para que descanses tú y otro para que descansen yo.

La (alta) cocina gamberra de Carlos Maldonado

Escueto, sencillo y directo. Así se define el joven chef Carlos Maldonado, uno de los genios más creativos y trasgresores que ha pasado por los platós de televisión.

Ganador de *Master Chef*, Carlos Maldonado fue capaz de sorprender a toda España por su atrevimiento, llevando la “cocina gamberra” de los food truck a la alta cocina, exigente e implacable, y a la vez ávida de nuevas propuestas.

De *Master chef* a *Raíces*

Su nuevo reto se llama *Raíces*, el restaurante que regenta en Talavera de la Reina, como un claro paso adelante en la provocación de los sabores y texturas que abanderará.

De momento, la prensa gastronómica aplaude la idea. Por ejemplo, en la Guía Repsol: “Raíces es el reflejo de la vitalidad y locura de Carlos Maldonado. Le gusta provocar con sabores intensos y meter caña a las recetas más tradicionales de Talavera. Sus platos son una mezcla del mundo del food truck en el que se ha fogueado, de ingredientes asiáticos ya integrados en la cotidianidad y de la cocina de su tierra.”



Carlos Maldonado Preparando una tapa

“Déjame entrar en tu paladar y te daré un trozo de mi alma”

Estos versos que podrían ser sacados de una canción de *Estopa* son el eslogan de presentación de Carlos Maldonado en su restaurante hacia un comensal al que le propone en su pequeño local tres ingredientes base para dejarse llevar: tradición (50%) y vanguardia (50%), y mundo (100 %).

Sus menús ofrecen pases que apuestan por las “raíces” de la cocina talaverana sin despreciar los sabores de la tierra, las propuestas tradicionales del chef o apostar por la “locura y la obsesión de Carlos Maldonado”.

Los vinos DO La Mancha, presentes

Al frente de la bodega, con más de 300 referencias, está el sumiller Roberto García. Buen conocedor de La Mancha y sus vinos, como Premio Joven en Maitre Profesional 2017, también apuesta por armonías que respetan los aromas tradicionales realzando los sabores de la nueva cocina.

Carlos Maldonado en San Clemente

“Sí, muchos ya me conocen. Soy Carlos Maldonado el de Master chef, pero eso ya quedó atrás. Ahora seguimos creciendo y estamos en nuevos proyectos”.

Así precisamente se presentaba el propio Carlos Maldonado durante el show cooking en directo, celebrado en San Clemente en Cuenca, dentro del programa de actos de la Fiesta de la vendimia.

El Show cooking de Carlos Maldonado

Durante algo más de dos horas, la demostración gastronómica, que pudo ser seguida en vivo por streaming en nuestro canal de Facebook/vinosdelamancha, Carlos Maldonado, al frente de su joven equipo, deleitó a los presentes con un armonía de vinos con sorprendentes propuestas que homenajearon a los sabores de la vendimia.

“Cocinero en continuo aprendizaje, nómada y un tanto gamberro”



Carlos Maldonado en acción el show cooking

Show Cooking de Carlos Maldonado

Tapa	Descripción
Anguila ahumada sobre manzana impregnada en gin-tonic y remolacha, acompañada con wasabi, mostaza e ito togarashi	<i>“Hemos buscado acompañar los matices del espumoso con algo dulce y a la vez, picante y ahumado con un retrogusto de salinidad del alga”</i>
Trucha con escabeche de zanahoria, vinagreta de kimchi, crema de aguacate y huevas de trucha	“Sencillo e intenso. Se elabora al vapor con una salsa dulce que contrarresta la vinagreta”
Hoja de parra en tempura con tartar de vaca, soja y aire de sauvignon blanc	<i>“Un vino que se acompaña con sus raíces, una hoja de parra. Es una tempura divertida, crujiente y rica.”</i>
Taco de cochinito confitado, escabeche de mejillones y cilantro	“Poner en valor nuestras raíces con un toque de vanguardia y mundo. Viajamos a México con sus tacos sin renunciar a nuestro cochinito como joya de la corona para el crianza”
Helado de queso de cabra con algodón de azúcar y resina de pino	“Postre con influencias extremeñas y abulenses, por eso optamos por un queso caprino, elaborado en una zona elaborado de pinos. De ahí, esta reducción con resina de pino y miel que no deja indiferente”



Trucha al vapor



Hoja de parra en tempura

Armonía con

Rosado Espumoso Brut
Método tradicional.

Variedad Moravia

Blanco Airén

Blanco Sauvignon Blanc

Tinto Crianza Tempranillo

Tinto Joven Syrah



Anguila ahumada sobre manzana



Taco de cochinito confitado



Helado de queso de cabra con algodón

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL Y CON NUESTROS AGRICULTORES Y GANADEROS



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



*Líneas de
FINANCIACIÓN*

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



*Servicios
ESPECIALIZADOS*

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



*Plataforma
TECNOLÓGICA*

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

GLOBALCAMPO  



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro



En **Japón** disfrutan
con nuestra gastronomía.

Exporta tu valor



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



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