

ENOTURISMO

C.R.D.O. "La Mancha" nº 106 / Marzo 2020

consejo **abierto**



*Por un campo sostenible y
una apuesta por la Calidad
con Denominación de Origen*



· Vino, periodismo y literatura con Marta Robles
· 100 años de la muerte de Benito Pérez Galdós

El ^{del} Origen **VINO**



M
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



@vinosdelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



www.youtube.com/vinodelamancha



es.pinterest.com/vinodelamancha/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

SUMARIO

EDITA:
ICRDO La Mancha

REDACCIÓN Y COLABORADORES:
Marta Guerrero y Javier Gonzalez

Imagen:
Coordinador: J.J. Mazuecos
Redacción: Mario Escribano.

DISEÑO:
Lince Artes Gráficas

IMPRESIÓN:
Lince Artes Gráficas

**RUTA DEL VINO DE LA MANCHA:
SOCUELLAMOS, ATALAYA DEL VINO**



Dentro de la Ruta del Vino de La Mancha, visitamos el municipio de Ciudad Real con su gran superficie de viñedo que vigila con mimo sus tradiciones vitícolas. En los límites occidentales de la provincia de Ciudad Real, rodeado por los ríos Cárdena y Cáceres, afloran cerros del Guadalupe al norte, localizados a unos 680 metros de altura, a Socuellamos.

Dentro de las vías de acceso llegan desde la zona de Tomelloso, es hacia en una recta interminable, con la mirada perdida de eterna llanura en lostranera. Una planicie que dimana el paisaje, rodeado de alguna ermita, con raras de hacheros y vides nada, un mar en calma de vides, cuyo tacto de corcovados surrumientos muta al son de las ermitas y vides que van de color la estampa.

Si la lagada se realiza desde Pedro Muñoz, queda el el trabajo con alguna curva más pronunciada, pero la pista es la misma, asociada al viñedo que se adentra en uno de los municipios con mayor tradición vitícola de La Mancha.

**UCLÉS:
EL ESCORIAL DE LA MANCHA**

CASTILLOS EN LA MANCHA

Visitamos el conocido Monasterio de Uclés, hito del patrimonio de la Mancha con su arquitectura



Soberbio y alzado en sus frentes, impregnado en su fachada. Construido en su recamado barroco tan céntrico en las líneas de nuestro mundo de algunos de los primeros castillos en España, el Monasterio de Uclés mantiene en su tradición un cierto espíritu católico dando alguna muestra sobre la presencia de su castillo.

No es vano, los primeros años históricos de Uclés ligó a este territorio con una gran parte hasta el 1164, cuando los señores de Almonacid VI compraron un castillo dentro a manos de la media vidada en el reino de Castilla. El castillo fue construido por el conde de Aranda al mismo Cal Campador más al Este, en Valencia.

Tuvieron que pasar algo más de un siglo, para que fuera otro rectora Almonacid, Juan, Alfonso VII, quien en el último tercio del siglo XII, lo arribó a la plaza al imperio Almonacid. La zona de Uclés se circunscribe para a la delimitación española de Alfonso VII en la protección del reino de Castilla por el vuestro territorio.

**EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS
CON MARTA ROBLES**

"Los vinos de La Mancha son un festín para los sentidos"



La periodista trayectoria de Marta Robles en la revista a tener prácticamente todos los que han del mundo del periodismo, al que llegó casi "por casualidad".

Licenciada en Ciencias del Comunicación de la Información (ICM) su vocación natural de la redacción fue la literatura. De hecho, sus días con la pluma de han llevado a escribir más de una decena de libros en los que como el mundo en sus libros (1991), La arena del Póvo (1992), con el libro de la arena (1999), el catálogo del mundo (2000), el mundo de los libros (2003), Mundo del Norte (2011), Dada primera (2013) y libro de los libros (2014) también de los libros como, Los Ojos de la Mancha (2015), pero con una revista enoturística (2008) Don Juan (2009), Lince y los Ojos (2013) con el que ganó el premio Fernando de los Ríos, Obispos (2014) al menos de cinco condecoraciones (2012) y Obispos (2012) o La más norte (2018) (Premio especial Aragón, Negro y Mundial en Cartagena Negra).

Hay, se encuentra, interesa en la protección de su última novela La obra de lo que se espera desde dibuja un cruzal retrato del mundo de la periodismo en el mundo literario.

Editorial 2

Ruta del vino de La Mancha - Socuellamos, atalaya del vino 3

Uclés: el Escorial de La Mancha 14

100 Años de la muerte de Benito Pérez Galdós 18

Protagonistas con sabor y origen 28

Con garantía y origen: Miel de La Alcarria 23

Experiencias enoturísticas con Marta Robles 32

Repaso y descanso del viajero: Hostal Genaro en Socuellamos 38

La vid y el reto del cambio climático 40

Vino y juegos de mesa 48

Clichés y tópicos del vino 52

La sensualidad del vino 54

Vinos y letras

"Somos romanos": ADN latino en nuestra viticultura 56

Relato ganador del XVII Certamen Literario "Lorenzo Serrano" 62

El buen yantar en la ruta 70

Pasatiempos 71

Suscripciones 72

ENOTURISMO consejo abierto

C.B.O. "La Mancha" nº 106 / Marzo 2020



LA MANCHA ENOTURISMO

Por un campo sostenible y una apuesta por la Calidad con Denominación de Origen

Vino, periodismo y literatura con Marta Robles - 100 años de la muerte de Benito Pérez Galdós



Depósito Legal:
CU-224-1997

Registro Nº:
102-2019

EDITORIAL

Ante el desafío externo, el reto es interno, de confianza

La primavera despierta al viñedo. El buen tiempo despereza nuestro ritmo circadiano, que recibe el impulso vitamínico con mayor número de horas de sol. Se activa aquel ser sociable que llevamos en nuestra genética humana y nuestras salidas se convierten en rutina, buscando mayores puntos de encuentro con amigos, vecinos y familiares.

Entramos, efectivamente, en los meses primaverales. Los vinos jóvenes de la añada alcanzan su mejor curva organoléptica y es ahora, precisamente, cuando La Mancha se viste con sus mejores colores. Dicen que la llanura manchega seduce al viajero cuando el termómetro es estable y aún amable, sin los excesivos rigores del estío, paciente.

Casualidades literarias del destino, La Mancha honra a su embajador Cervantes con el Día del Libro, cada 23 de abril. Son fechas propicias para dejarse llevar; para “soñar gigantes”, descorchar los sentidos y atrapar la esencia histórica, cultural y mágica contenida en una copa de vino. La Mancha y sus vinos llegan en la flor de la primavera, pero son fruta, pura fruta en el vigor varietal de sus vinos jóvenes. Sus blancos, por naturaleza, frescos y ligeros para mecer los atardeceres del paisaje manchego. Los tintos, aún con aristas lógicas de su juventud, ofrecerán su mejor versión con el tiempo. El mismo tiempo que para los vinos de guarda y crianza se convierten en aliado.

Refrendada en la pasada edición de FITUR, la Ruta del Vino de La Mancha balbucea sus comienzos. Es pronto aún para ver sus efectos sobre el enoturismo en zonas de in-

terior donde el viñedo y el turismo de interior con sello de calidad son caras de la misma moneda como dique y contención a la sangría demográfica y la despoblación.

Con todo, la autoconfianza y la seguridad propia deben ser elementos consustanciales en el envite. En ello debe apreciarse la fe en la calidad de los productos más cercanos. Como refrendaba aquella cita del escritor Vázquez Montalbán “un pueblo que no bebe su vino tiene un grave problema de identidad”. El mensaje arranca en el propio viticultor, depositando su trabajo en pos de la calidad del fruto; una uva que después será vino manteniendo la calidad en la inversión de su tecnología y una mayor cualificación de sus profesionales de la bodega (técnicos y comerciales). La promoción pone el resto para que los vinos lleguen al consumidor. Pero el esfuerzo resulta vano sin la propia complicidad del consumidor cercano y vecino.

Es preciso, quizás en este incierto 2020, más que nunca por el contexto internacional (coronavirus, Brexit e aranceles en EE.UU), reforzar la confianza en el consumo interno. Una oportunidad que pasa por la recuperación en la propia autoestima del turismo de interior con calidad integral, conjugando cultura, historia, tradiciones y por supuesto vino. La Mancha tiene mimbres para eso y mucho más.

Por último, cerramos con mención en el presente número a otra efeméride centenaria con la muerte de Benito Pérez Galdós, el 4 enero de 1920. Un reportaje especial recuerda al escritor, faro insigne del realismo, que nació en Gran Cana-

ria pero forjó su pluma en la conculsa Madrid del siglo XIX. También conocía La Mancha por la que sentía una devoción especial.



RUTA DEL VINO DE LA MANCHA: SOCUELLAMOS, ATALAYA DEL VINO



Voluntarios de las jornadas y corporación municipal en la recreación histórica de Socuéllamos

Dentro de la Ruta del Vino de La Mancha, visitamos el municipio de Ciudad Real con mayor superficie de viñedo, que vigila con mimo sus tradiciones vinícolas. En los límites nororientales de la provincia de Ciudad Real, rozando ya la provincia de Albacete y Cuenca, con algo menos de 13.000 habitantes, regado por los ríos Córcoles y Záncara, afluentes castigados del Guadiana en el estío, localizamos, a unos 680 metros de altura, Socuéllamos.

Dentro de las vías de acceso, llegar desde la vecina Tomelloso, es hacerlo en una recta interminable, con la mirada perdida de eterna llanura en lontananza. Una planicie que domina el paisaje, salpicado de alguna encina, con retazos de barbecho y sobre todo, un mar en calma de vid(a), cuyo tapiz de cercenados sarmientos muta al son de las estaciones y ciclos para variar de color la estampa.

Si la llegada se realiza desde Pedro Muñoz, quizás sí el trazado con alguna curva más pronunciada, pero la postal es la misma, anunciando al viajero que se adentra en uno de los municipios con mayor tradición vinícola de La Mancha.

De la tradición a la modernidad

“En Socuéllamos queremos que el visitante comprenda la evolución histórica desde sus orígenes medievales en la Casa del Comendador hasta completar su visita en el museo Torre del Vino, ejemplo de museo contemporáneo”. Así resume Pedro Arrabales, edil de turismo, la importancia de un plan que se cimienta a las faldas de la propia Torre del Vino, como emblema del enoturismo pero que no quiere renunciar a sus raíces, localizadas unas manzanas más al norte, en el casco antiguo.

Sin embargo, algunos estudios sugieren que Socuéllamos pudo tener sus orígenes en el paraje conocido como Los Santos y Villarejos rubios, zona de paso y abrevadero para la trashumancia de ganado, en lo que hoy es término municipal de Villarrobledo. Las continuas disputas en el abastecimiento de agua llevarían al monarca castellano Fernando IV a intervenir sentando jurisdicción en los lindes en 1298.

Es la referencia documental que nos señala el embrión poblacional de Socuéllamos. El otro hito está en la conocida como *Auezgaiat*, a la postre, Torre encomienda de Vejezate. Aquel no sería sino un bastión almorávide tomado, probablemente, en las campañas dentro del radio de acción de las campañas del arzobispo Ximénez de Rada en la conquista de Alcaraz en 1213.



Pedro Arrabales, concejal de turismo en Socuéllamos

Nos situamos, un año después de las Navas de Tolosa (1212, la llamada Normandía de la Edad Media) que había declinado definitivamente la balanza del lado cristiano en su empuje hacia el sur. La gran llanura de La Mancha, de ahora en adelante dejaría de ser frontera para convertirse en tierra de encomienda, como labor legada en los siglos posteriores a las Órdenes Militares.

De la llamada Torre de Vejezate apenas quedan vestigios hoy disimulados en una antigua casa de quintería, sobre un elevado promontorio, alzado en la misma curva cerrada que pronuncia la carretera secundaria que une Pedro Muñoz con Socuéllamos, a orillas del propio Záncara.



Casa de Antonio Mendoza junto a la Iglesia parroquial, casco antiguo en Socuéllamos

La Orden de Santiago y Socuéllamos

Más patente es el rastro de la encomienda de la Orden de Santiago, de vital importancia demográfica en la repoblación de La Mancha oriental, en continuo litigio con las vecinas San Juan y Calatrava.

A finales del siglo XV, la encomienda de Santiago gana enteros dentro de la Orden, siendo la tercera santiaguista y la novena de España. El mejor exponente está en la Casa de la Encomienda, de titularidad privada, fue adquirida por el ayuntamiento socuellamino en mayo del 2019.

Considerada la más antigua de la Orden de Santiago, hoy está sujeta a un proyecto de rehabilitación como futuro museo. “El ejemplo podría ser algo parecido a la Casa del Hidalgo en Alcázar de San Juan. El proceso será lento y por fases, pero nos gustaría convertirla en referente turístico del papel de las órdenes militares en La Mancha”, comenta Pedro Arrabales.

Así, podemos encontrar datos concretos relacionados con el vino en Socuéllamos, por ejemplo en 1298 Juan Osórez, maestre de la Orden de Santiago que concede a Socuéllamos unos privilegios repobladores donde todo vecino que plante dos aranzadas de viña sea libre de todo pecho y tributo salvo el diezmo al Convento de Uclés. Esto lo encontramos en la Carta Puebla de Socuéllamos.



Heráldica de la Inquisición en Socuéllamos

De hecho, la casa del Comendador sería la primera casa con cueva bodega erigida en 1440 en Socuéllamos.

El edificio histórico está inmerso en un estudiado proceso de rehabilitación y museización para recuperarlo y convertirlo en un referente de lo que han sido las órdenes militares en La Mancha y su papel en la extensión del viñedo en estas tierras.

De momento, en colaboración con la Asociación Histórico-Cultural de los Caballeros de la Orden de Santiago en Castilla-La Mancha, COSMAN, se quiere repetir las II Recreación de la Orden Militar de Santiago en La Mancha. Ya el pasado mes de julio del año anterior, los combates medievales de los caballeros de Belmonte, en el mismo patio de la Casa Encomienda, atrajeron las miradas de muchos turistas y entusiastas.

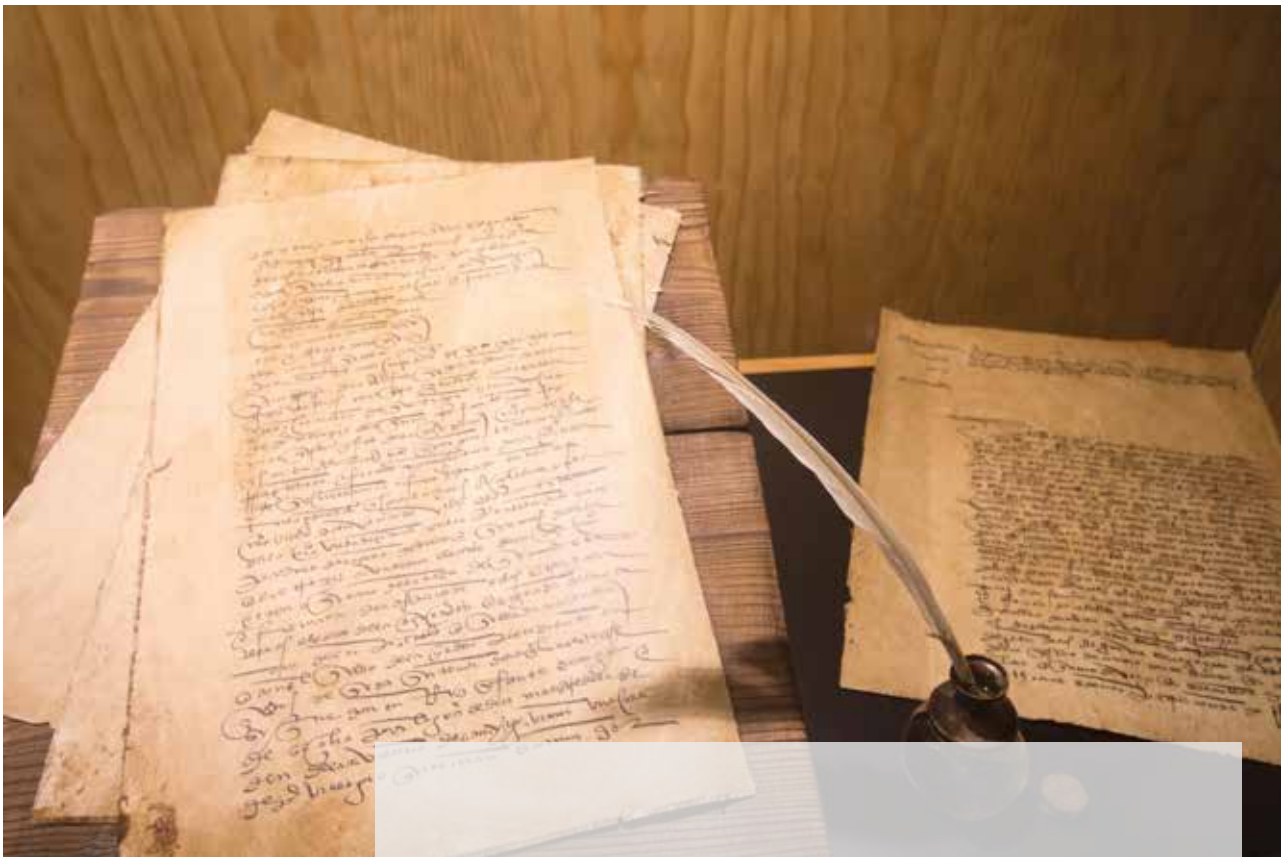




Recreación de un combate medieval.

FIGURAS HISTÓRICAS

ISABEL RODRÍGUEZ 'LA ZAMORANA'	1490	<i>Primera benefactora en Socuéllamos.</i>
ANTONIO DE MENDOZA	(1490-1552)	<i>Comendador de la Orden de Santiago en Vejezate. Primer virrey en las Indias.</i>
MARÍA PACHECO	(1496-1531)	<i>Comendadora de Vejezate. Establece un concejo fiel a la causa comunera.</i>
JOSÉ DE HOMA Y HARO	(1774)	<i>Alcalde de Socuéllamos y ministro del real consejo de hacienda con Carlos IV</i>
CARMEN ARIAS	Siglo XX	<i>Benefactora cultural y social de Socuéllamos. El actual auditorio lleva su nombre.</i>



Documento de los orígenes medievales de Socuéllamos

Hitos históricos: Sabías que en...?

- 🕒 **Siglo I ac:** Primeros yacimientos ibero-romanos en el cerro de la Torre de Vejezate
- 🕒 **1298:** Carta Puebla repoblacional de Socuéllamos
- 🕒 **1440:** Gómez Mejía, comendador de la Torre de Vejezate construye la primera cueva bodega en Socuéllamos
- 🕒 **1519:** Las tropas imperiales de Carlos V toman Socuéllamos, partidaria de los comuneros
- 🕒 **1758:** Independencia municipal de Tomelloso
- 🕒 **1868:** La filoxera arrasa el viñedo europeo situando La Mancha como productor alternativo
- 🕒 **1869:** El tren llega a Socuéllamos vertebrando las opciones de mercado del vino manchego
- 🕒 **1929:** Boom vinícola en La Mancha con gran registro de bodegas inscritas en el censo industrial de Socuéllamos
- 🕒 **1955:** Fundación de Cristo de la Vega dentro del contexto cooperativista en La Mancha
- 🕒 **2014:** Inauguración del Museo Torre del Vino en Socuéllamos



Mirador de la Torre del Vino a cuarenta y cuatro metros de altura

Torre del Vino, exponente del enoturismo

Epicentro de las visitas al municipio, es la referencia turística de Socuéllamos. Inaugurada en el 2014, más de 28.000 personas han subido hasta el mirador de cuarenta y cuatro metros de altura y divisar en lejanía los viñedos de la llanura manchega. “Incluso en los días despejados se puede divisar el castillo de Belmonte”, apuntan desde la recepción.

En realidad, la Torre de Vino es un museo, concebido, en sus tres plantas, como un espacio para entender la experiencia enoturista del vino y su cultura. Desde la evolución histórica de Socuéllamos, hasta la propia elaboración del vino, nociones de maridaje y otras actividades como charlas, conferencias, catas, formación y show cooking.



Torre del Vino, faro y referente del turismo en Socuéllamos



Planta baja de la Torre del Vino



Fragmentos de cerámica íbera en el Museo Torre del Vino de Socuéllamos

Por ejemplo, en las fiestas de Manchavino o la propia fiesta de la vendimia, coordinada por el Consejo Regulador, donde los participantes pudieron disfrutar las armonías del vino DO La Mancha con diferentes tipos de queso, o también una propuesta de maridajes con la creatividad de la socuellamina Sue Moya.



Antigua estación de tren en Socuéllamos, hoy convertida en centro cultural

Tren, historia y vino

La evolución de Socuéllamos se circunscribe también al proceso histórico del vino en La Mancha a finales del siglo XIX, con la llegada del tren como factor vertebrador. Su trazado fue determinante para romper definitivamente las estructuras del Antiguo Régimen, insertando al viñedo del interior peninsular en el territorio nacional, con especial incidencia en la salida a los mercados periféricos, como el levante español y el norte peninsular.

Es el caso de la estación de Socuéllamos, integrada en el tramo Madrid-Alicante, a mediados del siglo XIX. Un proyecto que trans-

formaría definitivamente La Mancha gracias a las inversiones del estadista y empresario José (Marqués) de Salamanca durante el reinado de Isabel II. En 1854, por ejemplo, el tren había llegado a Alcázar de San Juan.

Hoy, Socuéllamos continúa enlazado con Madrid, Albacete y Levante, en el ancho de vía convencional en una estación nueva inaugurada a finales de los años 90. La anterior, se ha recuperado en un Centro Comarcal de Dinamización Rural como proyecto de arqueología industrial. De aquellas largas rectas hoy solo queda un boulevard de avenidas, con guiños constantes al tren en Socuéllamos.

SOCUÉLLAMOS EN LA RUTA DEL VINO DE LA MANCHA

RADIOGRAFÍA VINÍCOLA

Habitantes: 12.268

Hectáreas de viñedo (DO La Mancha): 13.075

Viticultores: 1.390



BODEGAS QUE VISITAR

Como subraya el concejal del ramo, Pedro Arrabales, Socuéllamos es uno de los “municipios con mayor número de aportación de bodegas en la ruta. La oferta es muy variada ajustada al visitante”.

BODEGAS DENTRO DE LA RUTA

Bodegas Cristo de la Vega
Tinedo Bodega y Viñedo
Finca El Refugio
Bodega EHD



OTRAS BODEGAS DE INTERÉS EN SOCUÉLLAMOS

Vinos y Bodegas SA
Bodegas Loreto
Bodegas Bastida
Alvisa
Bodegas Camporroso



PRINCIPALES FIESTAS Y ATRACTIVOS

II Recreación de la Orden de Santiago en La Mancha (4 de julio)

Fiestas patronales en honor al Cristo de la Vega (9-15 de agosto)

Manchavino (1-8 septiembre)

Feria de los Santos (1 al 3 de noviembre)

¿DÓNDE COMER?

Punto de Encuentro

Local para el tapeo y degustación de vinos con una personalidad propia en su decoración “boho chic” de toque manchego.

Cocedero de Kiele

Restaurante especializado en pescados, mariscos y arroces con amplia carta de vinos.

¿DÓNDE ALOJARSE?

Hostal Genaro

UCLÉS:

EL ESCORIAL DE LA MANCHA

CASTILLOS EN LA MANCHA

Visitamos el conocido Monasterio de Uclés, testigo pétreo de la riqueza histórica de La Mancha conquense



El monasterio sigue conservando su aspecto castrense. www.monasterioucles.com

Sobrio y adusto en sus formas, imponente en su fachada. Evocador en su recuerdo herreriano tan cómplice en las líneas de austero boato de algunos de los primeros austrias en España, el Monasterio de Uclés mantiene en su atmósfera un cierto regusto castrense donde algunos todavía adivinan la presencia de un castillo.

No en vano, los primeros anales históricos de Uclés ligan a este territorio con una importante batalla de 1.108, cuando las huestes de Alfonso VI sufrieron una cruenta derrota a manos de la media islámica de los almorávides de Yusuf (aquellos mismos que combatiera con arrojo el mismo Cid Campeador más al Este, en Valencia).

Tuvo que pasar algo más de un siglo, para que fuera otro monarca Alfonsino, éste, Alfonso VIII, quien en el último tercio del siglo XII, le arrebatara la plaza al imperio Almohade. La toma de Uclés se circunscribe pues a la definitiva expansión de Alfonso VIII en la penetración del reino de Castilla por el sureste peninsular.



Ligado a la Orden de Santiago

“Uclés es una referencia espiritual y artística como primer referente del turismo en La Mancha conquense”

Territorio de frontera, no se entiende la repoblación jurisdiccional y demográfica de La Mancha sin la intervención y llegada de las órdenes militares. La de Santiago sería determinante en su desarrollo por prácticamente toda La Mancha Conquense. Donado a la orden santiaguista, Uclés se establecería como cabecera de la Orden. Es aquí donde todavía quedan rescoldos de aquel recuerdo sobrio y militar con sus dos torres Pontido y Palomar, junto al lienzo de muralla, que aprovecharon las estructuras defensivas primigenias de la edificación islámica.

A medida que se consolidan los reinos cristianos, con la definitiva asimilación de las coronas de Castilla y Aragón con los Reyes Católicos, Uclés cede en importancia fiel reflejo de la pérdida de peso de las Órdenes Militares en la Corte.



La semblanza monacal de Uclés

En 1529, el prior Pedro García de Almaguer inicia una transformación radical del edificio que adoptará sus líneas del Monasterio. Destacan los 36 arcos junto al brocal en el centro de factura, hoy barroca. El visitante no debe olvidar tampoco el refectorio y también la sacristía, de inspiración plateresca, atribuida a Andrés de Vandelvira, natural de Alcaraz, cuyo legado renacentista dejó huella en Úbeda y Baeza, joyas renacentistas de la provincia de Jaén.

La iglesia, obra de Francisco de Mora, es uno de los elementos de mayor personalidad de Uclés con su trazado de escuela herreriana.

“La estructura original del Monasterio recuerda a la de una castillo”

Fusión de estilos en sus fachadas

La mezcla de estilos domina también el carácter del monasterio de Uclés con los citados plateresco y herreriano junto al estilo churrigueresco, de Pedro de Ribera, en 1735.

Siglos convulsos, historia pétrea

Los gruesos sillares del monasterio han sido testigos de varias guerras que conmocionaron la historia contemporánea de los españoles. Primero, sus piedras sufrieron el desgaste de la artillería de las tropas napoleónicas con la Guerra de la Independencia (1808-1812).

Después, la religión y el peso social de la Iglesia ceden terreno (literalmente) a las intervenciones civiles gracias a las paulatinas desamortizaciones de un siglo XIX donde se gestaba, todavía lentamente, la disolución de las estructuras estamentales del Antiguo Régimen. La más famosa, la de Mendizábal en 1836 deja el Monasterio de Uclés en manos de la Diócesis de Cuenca.

Los años traumáticos de la Guerra Civil dejan un rastro de grave deterioro al edificio que, significativamente, pasará a convertirse en seminario y lugar de reposo espiritual.



Destino turístico y punto de encuentro

No hace menos de una década, el Monasterio de Uclés ha dejado de ser un seminario por falta de vocaciones. Sin embargo, su belleza perdura entre sus muros para todo aquel visitante que respira el aroma, sobrio y castellano, de una historia macerada con siglos de arraigo entre sus piedras.

Ese magnetismo que encierra sus imponentes formas y fachadas no pasa desapercibido y hoy Uclés es el lugar elegido para realizar eventos de cualquier índole; desde conferencias, congresos, eventos gastronómicos y exposiciones hasta incluso punto de unión familiar para todos aquellos que quieran casarse en Uclés.

100 AÑOS DE LA MUERTE DE BENITO PÉREZ GALDÓS



Retrato de Pérez Galdós por Joaquín Sorolla en 1894.
Foto cedida por la Casa-Museo Pérez Galdós. Cabildo de Gran Canaria

UN BRINDIS CENTENARIO POR EL GALDÓS MÁS MANCHEGO

Recorrido galdosiano por La Mancha en el centenario
de la muerte de la pluma más representativa del
Realismo en España

A finales de septiembre de 1862, un joven canario de 19 años apareció en la estación de trenes de Alcázar de San Juan. Allí había sido destinado por su madre para estudiar Derecho, más como exilio de sus amores con su prima Sisita, que por vocación universitaria. Su parada en el corazón de La Mancha fue el último paso para llegar a Madrid, que más que su ciudad, se convirtió en su musa. En efecto, hablamos de Benito Pérez Galdós.

Este año, cuando se cumple el centenario de la muerte del icónico novelista, la capital le está rindiendo homenaje bajo el lema 'Madrid es Galdós'. Pero Galdós no solo se sintió fascinado por la capital, también por la llanura manchega y sus peculiaridades.

Galdós y La Mancha



Benito Pérez Galdós a los 19 años.
Casa-Museo Pérez Galdós. Cabildo de
Gran Canaria



Fotografía de Galdós.
Casa-Museo Pérez Galdós. Cabildo de
Gran Canaria

Pero la vinculación de Galdós con La Mancha va mucho más allá de aquella experiencia en el nudo ferroviario. No obstante, la fonda de la estación de Alcázar de San Juan es uno de los escenarios de *Fortunata y Jacinta*, una de sus obras cumbre. Su retrato locuaz de la efervescente España del siglo XIX (Galdós testigo de la revolución gloriosa del 1868) transmite un rechazo a la novela romántica-folletinesca apostando en las formas por una narrativa seca y directa, capaz de conjugar a Dickens, Balzac y hasta el propio Cervantes, a quien sucede en los grandes maestros de la novela castellana.

También se inspiró en El Toboso para crear personajes literarios clave en sus novelas. «El más importante es Augusto Miquis, un médico que aparece en *La desheredada*, *Tristana* y *Fortunata y Jacinta*, entre otras», explica Jesús Vicente Arinero Gómez, guía turístico de Don Quixote Tours, la empresa acreditada en la Ruta del Vino de La Mancha.

Y es que la influencia de este pueblo toledano fue total para el escritor, pues allí pasó varios veranos en casa de su amigo Antonio Nuño, que también le enviaba vino y queso manchego. «Era tan rico que hoy todavía se dice en El Toboso aquello de ‘que pague Nuño’», cuenta Arinero.

Más allá del ámbito literario, Galdós hizo una pequeña ruta por distintos pueblos manchegos en 1909, con motivo de la campaña electoral de aquel año, pues pretendía ser diputado.

Además de la patria de Dulcinea, también visitó Quintanar de la Orden, donde «pronunció un mitin ante más de 5000 personas en su plaza de toros, como candidato de la conjunción republicano socialista», cuenta el especialista, que explica que también mencionó en su obra decenas de municipios de la comarca, como Consuegra, Daimiel, Almagro, Valdepeñas, Argamasilla de Alba, Tomelloso o Miguel Esteban.



Dormitorio del escritor en Madrid. Casa-Museo Pérez Galdós. Cabildo de Gran Canaria

“La obra de Galdós refleja la transformación industrial y social del Madrid del siglo XIX”



Fachada de un edificio decimonónico en el casco antiguo de Madrid

Galdós y el Quijote

Un aprecio por esta tierra que venía, como no podía ser otra, de su admiración por la obra de Miguel de Cervantes. «La lectura del Quijote le dejó a Galdós una huella profunda», detalla Arinero.

De hecho, Galdós definía la llanura manchega como un “solitario país donde el sol está en su reino y el hombre parece obra exclusiva del sol y del polvo; país entre todos famoso desde que el mundo entero se ha acostumbrado a suponer la inmensidad de sus llanuras recorrida por el caballo de Don Quijote”.

El rechazo al folletín romántico, del que Víctor Hugo es su más firme emblema, puede ser comparable a la animadversión que sentía Cervantes por las novelas de caballerías.

Por todos estos motivos, este guía turístico invita a sumarse a las rutas Don Quijote Tours, con sede en Toledo y Alcázar de San Juan, para «rendir homenaje» a La Mancha galdosiana. Como no podía ser de otra forma, «con las mejores viandas, la mejor cocina y los excelentes caldos de la Ruta del Vino de La Mancha».

«En su obra literaria, Galdós demostró conocer La Mancha, y prueba de ello es su relato de la gastronomía manchega, algunas de sus páginas constituyen un auténtico recetario manchego, como ya hiciera Cervantes en el Quijote”, apunta Arinero.



La obra de Galdós ofrece un retrato costumbrista del siglo XIX en España

“Galdós fue denostado y apodado ‘garbancero’ por autores posteriores como Valle Inclán”



Algunas de las obras más conocidas del escritor canario

El maridaje del ‘garbancero’

Valle-Inclán criticó duramente a Galdós, calificándolo de escritor ‘garbancero’ por su estilo, que consideraba ordinario y vulgar. Un adjetivo al que el canario dio la vuelta y reivindicaba como expresión de la escritura popular. Además, era un gran aficionado al vino. Así que, aprovechando que el temporal invita a ello, ¿por qué no homenajear este centenario?

Claro que solo puede ser con un buen vino manchego, como aquellos de los que disfrutaba Galdós desde las tinajas toboseñas. Ya sea en dos vuelcos o tres, recomendamos acompañar la sopa, garbanzos y carne de este plato invernal con vinos DO La Mancha que tengan un ligero toque de roble. Eso sí, para este caso, nuestro consejo es que siempre sean tintos.

Una opción pueden ser los tintos crianza, con al menos seis meses de envejecimiento en roble y una temperatura de servicio entre los 15 y 18°C. Si se quiere reducir ese sabor y una temperatura de servicio más fresca, otra gran elección son los envejecidos en barrica, donde pasan unos 60 días.

O, por qué no, si prefieres que los aromas del cocido se entremezclen con los de la vida manchega, prueba con los jóvenes de la DO La Mancha. Un estímulo para todos los sentidos que no se aconseja servir a más de 12°C.



BPG en Gran Canaria



Retrato Galdós



Galdós en San Quintín

Galdós y su tiempo

1843: Nace el 10 de mayo en Las Palmas de Gran Canaria, hijo del militar Sebastián Pérez y Dolores Galdós (antiguo secretario de la Inquisición).

1848: Revolución y Manifiesto Comunista de Marx.

1859: Darwin publica 'El origen de las especies'.

1860: Aparecen los primeros artículos en prensa local de Galdós.

1862: Con estudios de Bachiller en Artes en La Laguna, es enviado a Madrid para estudiar Derecho. Conoce La Mancha en su viaje.

1864: Frecuenta el Ateneo con intermitencias de estudio en sus clases de Derecho.

1868: Fracasa en sus estudios de Derecho mientras asiste en Madrid a los sucesos de la caída del reinado de Isabel II.

1872: Nace Pío Baroja.

1871: Guerra Franco-Prusiana con humillación y caída del emperador francés Luis Napoleón.

1873: Publica *Trafalgar*. Nacimiento de la I República.

1875: Restauración Borbónica con el reinado de Alfonso XII.

1879: Fundación del PSOE por Pablo Iglesias.

1884: Leopoldo Alas Clarín publica *La Regenta*.

1887: Primera edición de *Fortunata y Jacinta*.

1897: Publica *Misericordia* el mismo año del asesinato de Cánovas del Castillo. Ingresó en la RAE como académico.

1901: Estrena en los teatros *Electra* con gran éxito de acogida.

1907: Se adhiere al Partido Republicano.

1909: Semana Trágica de Barcelona.

1912: Propuesto para el Nobel el mismo año que Canalejas es asesinado. Hundimiento del Titanic.

1913: Al frente de la directiva del Teatro Español enfrentamientos con Valle Inclán.

1914: Elegido diputado por Las Palmas. Comienza la I Guerra Mundial.

1917: Revolución bolchevique en Rusia.

1918: Fin de la I Guerra Mundial.

1920: Muere Benito Pérez Galdós con el respeto de algunos escritores contemporáneos como Unamuno u Ortega y Gasset.



Silüeta de Benito Pérez Galdós

“Al contrario que sus papables personajes, retratados con pluma sagaz, la biografía de Galdós fue opaca”

CON GARANTÍA Y ORIGEN

MIEL DE LA ALCARRIA



Degustamos la Miel de la Alcarria, un producto con Denominación de Origen con siglos de arraigo entre sus colmeneros.

Ubicada en la comarca natural que une las provincias de Cuenca y Guadalajara, sobre un páramo calizo, La Alcarria posee en la naturaleza de sus encinares y hierbas aromáticas, su perfume más distintivo. Precisamente, en aquellas plantas silvestres como el tomillo, el romero o el espliego guarda su néctar secreto máspreciado.

Su composición a base de hidratos de carbono (fructosa y glucosa) la convierten en el ingrediente indispensable y natural más valorado, como alternativa edulcorante, incluso, al azúcar industrial refinado.

Sus propiedades con presencia de vitaminas, proteínas, aminoácidos y otros elementos convierten su presencia en vital en los remedios caseros para sobrellevar catarros y otros incómodos procesos gripales.

Apicultura: milenaria amistad con las abejas



Las abejas son hoy imprescindibles en su polinización. Foto de @andreasonda

Casi podríamos datar sus orígenes en la transición hacia el neolítico de las primeras comunidades humanas en torno al IV milenio antes de Cristo. Pronto, de la recolección silvestre, primaveral y accidental por defecto, se llegaría a una meticulosa técnica para “tomar prestado de las colmenas el néctar de los Dioses” a los jerárquicos seres antófilos, por lo demás, molestos en sus picaduras.



Una abeja obrera en su panal. Imagen de @wolfgang_hasselmann

En el Antiguo Egipto se han dejado constancia del respeto reverencial hacia las abejas y su miel. Un legado apicultor que supieron también apreciar fenicios y sobre todo romanos. No en vano, en la Roma republicana aparecen ya tratados agrónomos sobre las correctas formas de elaborar *mulsum* o vino melado, que hacía las delicias de las veladas en las acomodadas domus patricias de la gran urbe romana.

Hoy, la labor ambiental de las abejas resulta fundamental en la polinización de la flora. Su descenso en la población provocada por plagas de otras especies invasoras y una agricultura intensiva de grave perjuicio antrópico preocupa tanto a productores como expertos entomólogos, que advierten de su peligro de extinción, indispensable en la cadena trófica.



FÉLIX DELGADO
 Presidente DOP Miel de La Alcarria

“El 80% de los alimentos que el hombre cultiva necesitan la polinización de las abejas”

CUANDO UNO PIENSA EN LA ALCARRIA, DE MANERA AUTOMÁTICA LO ASOCIA A LA MIEL Y A LOS VIAJES DE CAMILO JOSÉ CELA.

Sí, inevitablemente, la palabra miel y la palabra alcarria van unidas de forma inseparable en la mente de las personas, popularizado más si cabe por el libro “Viaje a La Alcarria” de Camilo José Cela que junto con los meleros alcarreños y la DOP Miel de La Alcarria han asentado esta asociación durante los últimos 100 años.

¿QUÉ HA HECHO DIFERENTE A LA MIEL ALCARREÑA DURANTE GENERACIONES?

Sin duda alguna el medio en el que se produce y el origen botánico de la misma. La asociación del tipo de suelo, las plantas que en él viven y la climatología de la zona conforman las características principales de la Miel de La Alcarria que siempre recuerda el origen floral del que proviene, que son las plantas aromáticas silvestres como el espliego, el romero, el tomillo, la ajedrea y multitud de plantas de la zona que las acompañan.

Podemos encontrar la Miel de La Alcarria DOP en tres tipos diferentes, miel monofloral de romero, miel monofloral de espliego y

miel multifloral, haciendo la salvedad de que ésta última ha de tener su origen botánico en el espliego o romero o tomillo o ajedrea o una combinación de alguna de ellas dependiendo de si es de primavera, verano u otoño.

La Miel de La Alcarria es exclusivamente floral y su consistencia puede ser fluida, viscosa o cristalizada. La cristalización que es el cambio natural del estado físico de la miel, es la garantía de su autenticidad y está estrechamente relacionado con su origen botánico que, en nuestro caso, produce una cristalización fina, de aspecto cremoso y suave al paladar. A tal efecto, los procesos calóricos para el envasado de la miel se hacen de forma controlada y supervisada para conservar todas sus propiedades físico-químicas, sensoriales y terapéuticas. Está prohibida la pasteurización.

Así pues la Miel de La Alcarria DOP se podrá encontrar en estado líquido, o cremoso dependiendo del grado de cristalización de la misma. Además hay que añadir que al ser una miel de bajo contenido de humedad, ofrece una mayor concentración de las materias primas que la componen proporcionando un valor añadido al consumidor.

SE TRATA DE UN PRODUCTO DE GARANTÍA ARTESANAL QUE COMPITE EN UN CONTEXTO GLOBAL. ¿CUÁL ES EL PRINCIPAL RETO AL QUE SE ENFRENTAN LOS PRODUCTORES DE MIEL DE LA ALCARRIA?

Se trata de un producto de Calidad Diferenciada reconocido por la UE como Denominación de Origen Protegida (DOP), controlado y certificado por una entidad independiente acreditada por ENAC que ofrece todas las garantías al consumidor, tanto de su origen como de sus características diferenciadas.

Como para cualquier producto en el mercado, la situación ideal es tener regularidad en el precio y en el suministro.

En cuanto al precio, el proyecto DOP Miel de La Alcarria es un proyecto a medio-largo plazo en que los operadores (productores y envasadores) que se acogen a él y lo utilizan pueden escapar de los vaivenes del precio de la miel provocado por la globalización y las interferencias de países lejanos en el mercado. Los precios para la Miel de La Alcarria DOP, en sus 28 años de historia siempre se han modificado al alza y muy por encima de los precios de la miel "convencional". Esto proporciona la regularidad en los precios que productores y envasadores necesitan.

En cuanto al suministro, nuestro principal reto es el aumento de la producción, aprovechar al máximo la zona geográfica para obtener el máximo de kilos que ésta pueda ofrecer, que unido a un aumento de la profesionalización del sector productor (apicultores) y de la industria agroalimentaria (envasadores) nos permita mantener la regularidad de suministro al mercado nacional y si hubiera excedentes mejorar la exportación que en estos momentos es muy limitada.

EL CAMBIO CLIMÁTICO LO NOTAN LOS MÁS SENSIBLES DE LA CADENA, ¿DICEN QUE PELIGRA LA SUPERVIVENCIA DE LAS ABEJAS?

Afortunadamente para las abejas, existen los apicultores, que si no se hubieran ocupado de ellas probablemente ya no existirían. En

estos momentos se encuentran en una difícil situación sanitaria para la que no se encuentran salidas milagrosas así que solo queda ir haciendo frente a los problemas según van viniendo siempre con el objetivo de no perder tan valioso "animalito" para el medio ambiente y para el hombre. No olvidemos que el 80% de los alimentos que el hombre cultiva necesitan la polinización de las abejas.

EL OTRO ENEMIGO VIENE DE FUERA: ¿AVISPA ASIÁTICA? ¿MIELES DE IMPORTACIÓN DE PAÍSES TERCEROS?

En cuanto a la avispa asiática todavía no la tenemos en la zona geográfica de la DOP pero seguro que llegará y entonces nos tendremos que sumar a la lucha que otros apicultores mantienen ya desde hace varios años. Es inevitable.

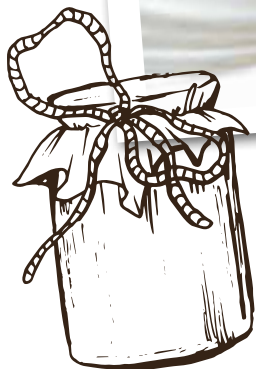
En cuanto a las mieles importadas de otros países, no son competencia para nosotros. Jugamos en diferentes ligas. La nuestra es la liga de la Calidad Diferenciada y certificada, confiamos mucho en nuestro producto y en los consumidores fieles que nos acompañan desde siempre. Quien la prueba se queda.





RECETAS

BOCADITO DE CORDERO EN ESCABECHE AROMÁTICO Y MIEL DE LA ALCARRIA, SOBRE BIZCOCHO DE OLIVAS NEGRAS



Ingredientes (4 personas)

- 100 grs de lomo de cordero.
- 200 cl de aceite de oliva.
- 100 cl de vinagre de jerez.
- 50 cl de vino blanco.
- 50 cl de agua.

Aromas:

Tomillo limonero fresco, romero, ajo, cebolla, laurel, zanahoria.

Vinagreta de miel: Miel DO de la Alcarria, Aceite D.O. Alcarria, Vinagre, Sal.

Elaboración

Para el bizcocho, limpiamos el cordero de nervio y grasa, añadimos sal y pimienta. Reservamos para después cortarlo en dados regulares.

Preparamos después el escabeche con la mezcla del aceite, la miel, el vinagre y los aromas, con una cocción de 2 horas donde sumergiremos el cordero. Escurrimos.

Con la vinagreta emulsionamos el aceite, el vinagre, la miel y la sal.

Presentación

Cortamos las piezas de bizcocho del mismo tamaño que el bocadito sobre el que mojamos el alineo del escabeche, como si de un jarabe se tratase y colocar el bocadito de cordero.

Aliñamos con vinagreta.

PROTAGONISTAS CON SABOR Y ORIGEN

"LA COMUNIÓN DE LA GRASA DEL JAMÓN CON EL VINO ES PERFECTA"



ÁLVARO DIEZMA
Mejor cortador de España de Jamón,
natural de Consuegra (Toledo)

Álvaro Diezma es ingeniero industrial, pero desde hace unos días ha copado titulares por motivos bien distintos. Y es que este joven de 29 años, natural de Consuegra, maneja el cuchillo como nadie.

Acabó su carrera y se puso a trabajar, pero decidió reinventarse. Le ha salido bien: acaba de convertirse en el campeón de España en corte de jamón. Una proeza que ha conseguido en solo tres años como autodidacta, a base de horas de práctica.

Diezma, que el año pasado ya obtuvo el máximo galardón de Castilla-La Mancha, atiende a la DO La Mancha para hablar de su trayectoria, gastronomía y, claro está, las mejores combinación de jamón y vino.

¿DE DÓNDE VIENE SU PASIÓN POR LA GASTRONOMÍA?

Siempre he estado en contacto con el jamón, aunque no de esta manera: mis padres llevan 35 años con una charcutería y carnicería como negocio familiar. Era un mundo que me gustaba y llamaba la atención, aunque decidí estudiar Ingeniería Industrial. Acabé

la carrera en 2015 y empecé a trabajar hasta que un día vi un concurso de cortadores profesionales.

Ahí me di cuenta de que había otra forma de hacer las cosas. No era el típico corte que había visto en tienda: ahí había otro estilo, otro tipo de lonchas, otro tratado... Me empezó a picar el gusanillo y empecé a indagar, a pro-

bar cosas. Además, tener la tienda me daba la posibilidad de practicar mucho más. Al ver que la evolución por mi cuenta era bastante rápida, empecé a dar servicio de corte en varios eventos.

¿TODO EL APRENDIZAJE FUE AUTODIDACTA?

Sí, totalmente. Solo me dedicaba a ver lo que hacían compañeros y hablar con ellos, asistir a concursos, hacer muchos kilómetros... Al final, Internet y las redes sociales te permiten ver el trabajo de otros cortadores y comparar. A partir de ahí, vas creando tu propio estilo basándote también en lo que han hecho otros.

Al igual que cada bodega tiene características que la diferencian, aquí pasa lo mismo.

¿CÓMO DEFINIRÍA SU ESTILO?

Lo que suelen destacar de mí, y creo que es así, es la elegancia a la hora de cortar. No me muevo ni agacho la cabeza. Siempre me mantengo erguido y tengo una forma de coger la loncha que llama la atención. Aparte, el corte está bien hecho, evidentemente.

Lo que marca la diferencia es ser elegante y respetar al jamón. No hay que perder nunca las formas y la mesa tiene que estar impoluta. La exigencia es que cada plato salga exactamente igual que el anterior, de principio a fin.

DEJÓ SU TRABAJO COMO INGENIERO PARA HACERSE CORTADOR PROFESIONAL. A MUCHOS LECTORES LES SORPRENDERÁ QUE ALGUIEN QUE SACA ADELANTE UNOS ESTUDIOS QUE EXIGEN TANTA DEDICACIÓN, Y QUE POSIBILITAN UN TRABAJO BIEN REMUNERADO, SE DECANTE POR ESTA AVENTURA. ¿POR QUÉ LO HIZO?

Porque llegó un momento en el que vi que era lo que me gustaba, pero no era compatible con la ingeniería. Tampoco es que fuera un enamorado de ese trabajo. Así que me hice cortador y lo compaginaba con el negocio familiar. Tienes que dedicarte a lo que te gusta, independientemente del sueldo que tengas,



Álvaro Diezma realiza una demostración frente al jurado

porque nadie pone precio a tus sueños. Yo me di cuenta que mi sueño era ser campeón de España cortando jamón, y lo he conseguido.

¿ESPERABA ALCANZAR ESE SUEÑO?

Estaba convencidísimo. Si no, no lo hubiese hecho. Lo que no esperaba es que fuera tan rápido. Me di un plazo de diez años desde el día que empecé y lo he conseguido en tres, así que estoy muy contento. Pero he de decir que he trabajado mucho en poco tiempo, y por eso he evolucionado tan rápido. Ha sido cuestión de constancia y sacrificio.

¿CÓMO VE SU FUTURO?

Ahora se abren muchas puertas que serían imposibles si no fuera con el título de campeón de España. Solo el caché ya es mucho más alto. Ya he hablado con diferentes promotores de eventos gastronómicos para que sea el representante del jamón a nivel nacional en sus eventos. También hay propuestas internacionales para acudir a Rusia, China o Estados Unidos para los que también hay muchas propuestas.

Por otro lado, he hablado con marcas de jamones que quieren contar conmigo para que sea su imagen. Además, vamos a crear una marca de cuchillos con mi nombre, y que serán hechos a medida según mi criterio.



Un corte de jamón puede marcar la diferencia en el sabor

“Hay que cortar lo más fino y recto posible para aprovechar bien el jamón”

VAYAMOS CON UN CONSEJO PARA LOS LECTORES. ¿QUÉ NECESITA UN BUEN CORTE?

Tener una buena herramienta. Hay jamones que te permiten un mejor o peor corte según la coagulación, pero eso no está en tu mano. Lo que sí está en tu mano es tener un cuchillo bien afilado y una buena tabla jamonera que no se mueva y permita cortar en condiciones de seguridad.

Hay que cortar lo más fino y recto posible para aprovechar bien el jamón, independientemente de que el plato vaya a ser más o menos bonito. Si hacemos la típica sonrisa del jamón, se queda pasado y pegado al hueso, pero cortando recto lo evitamos. A partir de ahí solo queda practicar mucho, no hay más secreto.

¿CON QUÉ LE GUSTA ACOMPAÑAR EL JAMÓN IBÉRICO?

Con un buen vino, claro. Aunque hay que evitar los vinos gran reserva, son demasiado intensos, y los espumosos. Tiene que ser un vino fino, para que los sabores confluyan de la mejor manera.

¿QUÉ TIENE EL VINO PARA QUE HAGA ESA MEZCLA CON EL JAMÓN?

Diría que es el paso por barrica gracias a los toques de madera. Son productos naturales con sabores que combinan muy bien cuando no son muy intensos. No destaca ninguno por encima de otro. La comunión del vino con la película de grasa que el jamón crea en la boca es perfecta.

“He sido autodidacta aprendiendo a cortar jamón”



El jamón, una delicia de los dioses

“Lo que marca la diferencia es ser elegante y respetar al jamón”

Del cerdo, el jamón y hasta los andares...

Restringido por precepto a otras religiones, el jamón tiene su mayor arraigo en las comunidades cristianas de la Península Ibérica. En esencia, el jamón no es sino carne cruda curada en sal a través de un proceso natural. La selección de la mejor calidad del cerdo junto a una buena crianza del animal convierten a este producto en un manjar indispensable, siempre apetecible a cualquier hora y en cualquier mesa.

Los dos jamones más apreciados en todo el mundo, son el jamón curado español y el *prosciutto* italiano.

Ibérico o serrano, en España hay diferentes procesos como zonas de protección geográfica para el jamón.

¿Cuál es el origen del jamón?

Tan aficionados a las carnes en salazón, fueron los romanos quienes descubrieron las delicias del jamón. Incluso existían cocineros conocidos como "*vicarius supra cenas*" especializados en el sacrificio y corte de las partes de la carne porcina.

Más tarde, con la Edad Media, serían los monasterios aquellos lugares encargados de conservar y mejorar las costumbres, encargándose de la cría porcina en pequeña escala.



El cerdo criado en las dehesas extremeñas muy apreciado en el jamón

EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

CON MARTA ROBLES

Periodista y escritora

“Los vinos de La Mancha son un festín para los sentidos”



Fotografía de Gonzalo Pérez Mata. www.martarobles.es

La polifacética trayectoria de Marta Robles le ha llevado a tocar prácticamente todos los palos del mundo del periodismo, al que llegó casi “por casualidad”. Licenciada en Ciencias en Ciencias de la Información (UCM) su vocación natural de la infancia fue la literatura. De hecho, sus dotes con la pluma le han llevado a escribir más de una decena de libros en ficción como *El mundo en mis manos* (1991), *La dama del PSOE* (1992), *Los elegidos de la fortuna* (1999), *El catálogo del Parque Oceanográfico de Valencia* (2003), *Madrid me Marta* (2011), *Usted primero* (2015) y *Haz lo que temas* (2016) y también de ficción como, *Las Once Caras de la María Lisboa* (2001), *Diario de una cuarentona embarazada* (2008) *Don Juan* (2009), *Luisa y los Espejos* (2013) -con el que ganó el premio Fernando Lara de Novela-, *Obscena* (2016), *A menos de cinco centímetros* (2017) y *HNegra* (2017) o *La mala suerte* (2018) (Premio especial Aragón Negro y finalista en Cartagena Negra).

Hoy, se encuentra inmersa en la promoción de su última novela *La chica a la que no supiste amar* donde dibuja un cruel retrato del mundo de la prostitución en el litoral levantino.



PERIODISTA, ESCRITORA Y MADRE. ¿CUÁNTO DUERME REALMENTE?

Depende de la temporada, pero siempre poco...

HABLANDO DE TIEMPO, FUE GALARDONADA EN 2019 CON EL PREMIO RESERVA HONORÍFICO DO LA MANCHA. ¿QUÉ EXPERIENCIAS LE HAN HECHO “REDONDEAR” SU TRAYECTORIA?

La de ganar este premio, por ejemplo. Toda una experiencia sobre todo porque pude entregar su generosa cuantía a dos ONGs que para mí son importantísimas: APRAMP, que se ocupa de la reinserción de víctimas de trata y la Fundación Madrina, que ayuda a las mujeres embarazadas o con hijos a salir adelante. Sin esas dos ONGs no hubiera podido escribir “La chica a la que no supiste amar”, mi última novela, donde, en la trama central, me ocupo de la trata de mujeres nigerianas y cómo es su vida en España y trato de poner mi granito de arena en la lucha contra esta lacra de nuestra sociedad y otras oscuridades que reflejo en el libro.

HA PISADO INFINIDAD DE PLATÓS DE TELEVISIÓN Y ESTUDIOS DE RADIO DESDE SUS PRIMERAS PRÁCTICAS EN 1987 ¿RECUERDA ALGÚN TITULAR QUE NUNCA LE HUBIERA GUSTADO ESCRIBIR?

Todos los relacionados con los niños soldados en las guerras. Las tragedias infantiles siempre me tocan el corazón. Y lo que sufren los niños en las guerras, que a veces no solo presencian cómo asesinan a sus familiares sino que les toca unirse a quienes los han matado si quieren salvar la vida y convertirse ellos mismos en asesinos, me parece pavoroso. Tanto es así, que en una de mis anteriores novelas, “A menos de cinco centímetros”, también protagonizadas por el detective Roures, aparecen esos niños soldados sufriendo y haciendo sufrir.



Premio honorífico DO La Mancha 2019

“La forma de acercar el mundo del vino a los jóvenes es despojarlo de tanta solemnidad”

PERIODISMO Y LITERATURA, ¿MARIDAJE ETERNO O AMIGOS IRRECONCILIABLES?

Yo siempre quise ser escritora, desde niña. Casi me metí en la facultad de Periodismo por casualidad. Luego el veneno del periodismo se me metió en las venas y siempre digo que no saldrá nunca, ni aunque un día me dedique solo a la literatura. Pero siempre he sido ambas cosas. Es decir empecé en prácticas en el 87...y mi primer libro (de los 16 que he escrito) lo publiqué en 1991. Eso sí, diferencio mucho mi faceta de escritora y de periodista. Son cosas distintas. Y aunque intento que la una sirva a la otra y viceversa, el periodismo requiere un lenguaje y la novela otro. A veces se olvida y las cosas no funcionan bien.

PRECISAMENTE, HA PRESENTADO SU ÚLTIMA NOVELA 'LA CHICA A LA QUE NO SUPISTE AMAR' LO HACE CON UN GÉNERO DE NOVELA NEGRA QUE ABORDA UN TEMA TAN SÓRDIDO COMO LA PROSTITUCIÓN Y LA EXPLOTACIÓN SEXUAL. ¿LE HAN SERVIDO DE AYUDA LAS EXPERIENCIAS Y LOS DOCUMENTALES DE SU AMIGA MABEL LOZANO?

Mabel y yo somos amigas desde mucho antes de que Mabel se convirtiera en activista contra la trata y la prostitución. Siempre nos hemos seguido la una a la otra, porque nos queremos y admiramos. Cuando Mabel comenzó con todo esto, yo llevaba años colaborando con mujeres maltratadas, así que me pareció increíble ver cómo mi amiga del alma lo dejaba todo para dedicarse con una valentía y una pasión incomparables a un mundo tan sórdido. Creo que tanto ella como Rocío Mora, a la cabeza de APRAMP, como José Nieto, desde la UCRIF son tres personas que tienen tantísimo mérito en esta lucha contra la trata que todos les deberíamos estar agradecidos. Yo tengo la suerte de que, además, sean mis amigos. Hace más de una década, cuando Mabel empezó a acercarse a todo esto yo ya pensé en escribir una novela. Ella me convenció de que no lo hiciera, porque entonces el tema era más desconocido y

le parecía imprescindible que se abordara con documentos reales. Así que aparqué el tema. Años más tarde, cuando ella contactó con un proxeneta yo la convencí de que, además de un documental, escribiera un libro que yo tuve el honor de editar. Aprendí muchas cosas y decidí que era el momento de escribir una novela, porque, a veces, solo con la ficción se logra tocar el corazón de una sociedad sobre informada. Y además decidí hacerlo fijándome en el escalón más bajo de la trata que protagonizan las mujeres nigerianas.

OTRA DE SUS FACETAS ES SU CONOCIMIENTO Y AFICIÓN AL VINO. ¿CONSEGUIREMOS ALGÚN DÍA ACERCARLO AL PÚBLICO JOVEN CON NATURALIDAD?

Yo siempre he dicho que el vino, como los libros, hay que ponerlo en la conversación. Creo, de corazón, que la forma de acercar el mundo del vino a los jóvenes es despojarlo de tanta solemnidad como algunos le conceden y no alarmarse de si lo quieren tomar en un calimocho o con hielo. Tiene que ser tan fácil de consumir como cualquier otra bebida. Y, además, debería poder encontrarse en cualquier tipo de local y a cualquier hora. Si consiguiéramos eso es posible que se potenciara su consumo por encima de los destilados mezclados con refrescos.



TAMBIÉN CONOCE MUY BIEN CASTILLA LA MANCHA Y PARTICULARMENTE CIUDAD REAL CON FENAVÍN. ¿QUÉ LE ATRAE ESPECIALMENTE DE LA MANCHA Y SUS VINOS?

Pues para empezar sus gentes. Quiero mucho a los manchegos entre los que cuento infinidad de amigos. Mi compromiso con FENAVÍN existe desde que nació la Feria, a través de Manuel Juliá. Desde entonces hasta ahora he estado en todas las ediciones moderando mesas diferentes he incluso he sido nombrada embajadora de FENAVÍN. Los vinos manchegos son un festín para los sentidos. Ofrecen de todo: calidad, variedad y precio. Merece la pena descubrirlos y enamorarse de ellos. Y a eso ha contribuido mucho Fenavín.

¿ALGÚN RINCÓN O PARAJE MANCHEGO AL QUE LE GUSTARÍA VOLVER?

Pues hay muchos, la verdad, pero si tengo que elegir, me quedo con Sigüenza que es uno de los lugares más mágicos de Castilla La Mancha y de España. Me encanta el Parador, por cierto.



Con los participantes de la mesa redonda sobre "Vino y Comunicación" en la Facultad de Comunicación de la UCLM

**“Merece la pena
enamorarse de los
vinos de La Mancha”**



Portada de la última novela de Marta Robles

En clave personal: 7 de 7

Un aroma o sabor de la infancia....

La fresa de los merengues que me tomaba cuando mi madre me recogía del colegio.

Un plato al que no se resiste...

Un buen cocido.

Su canción favorita...

No podría decir solo una. Como mi detective, necesito la literatura y la música para vivir, tanto es así que "La chica a la que no supiste amar" viene con Banda Sonora Original. En esta ocasión elijo Fade into you de Mazzy Star

La película que más veces ha visto...

¡Qué bello es vivir!

El escritor que nunca le defrauda....

Borges

Su primer pensamiento al despertarse...

¡Qué pereza! Aunque por mi vida parezca todo lo contrario, soy muy perezosa.

Si pudiese viajar en el tiempo, se tomaría un vino con...

Me iría a la antigua Grecia. Me encantaría tomarme un vino con Homero. Hablar con el escritor de la Iliada y de la Odisea sería un privilegio.

“A veces sólo con la ficción se logra tocar el corazón de una sociedad sobreinformada”



Imagen de Gonzalo Pérez Matas en www.martarobles.es



Marta Robles cedió el Premio Solidario DO La Mancha del 2019 a sendas asociaciones en el compromiso por la reinserción social y la protección de las mujeres prostituidas.

Trayectoria laureada para el Reserva DO La Mancha en los Premios Solidarios 2019

Entre sus numerosos premios cabe destacar el TP de oro (1995), dos antenas de oro (2000 y 2010), dos de plata (1995 y 2006), el woman de Oro (1995) o el Premio Nacional de Comunicación (2005), además del Fernando Lara de novela (2013) o el premio PR a la periodista más querida de Madrid (2006), el Premio especial del Festival Aragón Negro a “La mejor de los nuestros” (2019, o el Premio Letras del

Mediterráneo, categoría de Narrativa (2019).

Una trayectoria que no pasó desapercibida para el Consejo Regulador DO La Mancha, quien le hizo entrega del galardón honorífico a toda su carrera el año pasado.

La escritora precisamente cedió la cuantía del premio a entidades benéficas comprometidas con la reinserción social de las mujeres víctimas de la explotación sexual

DESCANSO Y REPOSO DEL VIAJERO

HOSTAL GENARO EN SOCUÉLLAMOS



Del sueño confort y de la sencillez, reposo

Nos alojamos en el Hostal Genaro para el descanso. Un establecimiento adaptado a todos los bolsillos que visitan la Ruta del Vino en Socuéllamos.

Funcionalidad y sencillez familiar definen a Hostal Genaro. Como explica, Luis Miguel Flores, el hijo del propio Genaro, el proyecto nacía en el 2009 “de la escasa oferta de alojamiento hotelero en el municipio”. Ahora navega en la misma dirección que la Ruta de los Vinos de La Mancha.

¿CUÁNDO Y CÓMO NACE HOSTAL GENARO?

Nace en 2009, por la necesidad de situar en la localidad un hostel/hotel ante la demanda de conocidos que venían a Socuéllamos, y había escasa oferta hotelera, teniendo que quedarse en casas de vecinos y familiares. Entonces se optó por la comodidad, haciendo esta inversión, siendo mi padre el principal promotor.

¿QUÉ DEFINE A ESTE ESTABLECIMIENTO?

Es un establecimiento familiar, muy cuidado, coqueto, donde la categoría debería ser superior, ya que la mayoría de los viajeros dicen que parece un hotel de 3 ó 4 estrellas, más que un hostel.

“El cliente busca algo más, y es el contacto y la atención personalizada”



¿CÓMO CONSEGUIR QUE UN CLIENTE ALOJADO QUEDE TOTALMENTE SATISFECHO?

Ese es nuestro objetivo y creo que hasta ahora se está consiguiendo.

COLCHÓN BLANDO, DUCHA DE AGUA FRÍA O DESAYUNO DE BUFFET ESCASO... ¿DÓNDE NO SE DEBE FALLAR NUNCA AL CLIENTE?

Principalmente en el colchón y en el agua, que son esenciales y básicos para el buen descanso. En cuanto al desayuno, al ser tan pequeño el establecimiento, no podemos permitirnos un buffet, ya que en ocasiones hay escasa ocupación, pero el desayuno está incluido.



Una ducha fría es un pecado capital en el decálogo del buen alojamiento

EN ALGUNOS PORTALES DE INTERNET, ABUNDAN LAS BUENAS CRÍTICAS. ¿SE SIGUE VALORANDO MUCHO EL TRATO FAMILIAR?

Es fundamental y la razón de ser, ya que la gente busca ese algo más, que es el contacto y la atención personalizada al cliente para que se sienta a gusto y decida volver al establecimiento en sucesivos viajes.

¿CUÁL ES EL PERFIL DE SUS CLIENTES? ¿HAN NOTADO MÁS TURISTAS INTERESADOS EN LA MANCHA Y SUS VINOS?

Principalmente familiares de vecinos o gente del pueblo que viene a dar una vuelta y representantes de las diferentes bodegas y empresas de la zona. De manera, todavía esporádica, algún turista de paso.

LA VID Y EL RETO DEL CAMBIO CLIMÁTICO

EL VIÑEDO EN LA MANCHA, FACTOR DE SOSTENIBILIDAD Y CLAVE EN LA CONSERVACIÓN DEL TERRITORIO Y EL MEDIO AMBIENTE

Ante la amenaza del cambio climático, la vid es uno de los cultivos determinantes para la supervivencia ambiental del hábitat manchego



La vid frente al reto del cambio climático

Castilla-La Mancha dispone de algo menos de la mitad del viñedo de España (aproximadamente 444.000 hectáreas en 2018 de un total de unas 960.000 en toda España), concentrándose en la Zona de Producción La Mancha casi 300.000 hectáreas (unas 155.000 inscritas en la Denominación de Origen). Viñedos que colorean los campos en diferentes tonalidades cromáticas por estaciones del año, conformando un mar verde que es el verdadero pulmón manchego, una tierra árida cuyo nombre parece provenir del árabe “*Manxa o Al-Mansha*”, que significa “tierra sin agua”.

El viñedo es el sostén básico para el medio ambiente en La Mancha con un papel fundamental en la custodia y protección del territorio. De un lado, ejerce a nivel edafológico una misión vital sobre los suelos, evitando la desertización de los mismos. Su cubierta vegetal y su asentamiento con sustento en las raíces impiden los efectos devastadores de la escorrentía provocados por las lluvias torrenciales.



La vid cumple un papel muy importante en la aportación de materia orgánica en los suelos

“La vid evita la desertización en zonas de escasa pluviometría como La Mancha”

Por el otro, contribuye en parte a enriquecer la materia orgánica de los suelos (picado de sarmientos y caída de pámpanas), además de otros factores de conservación en el paraguas de protección que fomentan como eslabón del hábitat para otras especies botánicas y animales.

En zonas como La Mancha que presentan un clima estepario en un régimen pluviométrico que oscila entre los 300 y los 400 mm, la vid se presenta como una de las pocas opciones sostenibles a niveles hídricos. Se trata además de una planta capaz de soportar los rigores térmicos del invierno y las altas temperaturas del verano en el interior de la submeseta peninsular, de naturaleza mediterránea pero fuertemente continentalizado por su lejanía del mar.



La vid marca la identidad de un territorio llamado comúnmente terruño

Aprovechamiento total de la materia prima y hasta de la planta

Obtenido en un proceso de elaboración natural, la industria vitivinícola acude a la vid y su fruto con diferentes modelos de optimización para la rentabilización de la uva. En primer lugar, en la propia industria vítica, donde la oferta y capacidad productiva de La Mancha permite satisfacer diferentes clientes y consumidores por demandas de mercado según la gama de los vinos.

Con rendimientos controlados, producciones medias bajas, y una orientación hacia la calidad, la pertenencia a la Denominación de Origen y la producción de vinos al amparo de este sello aporta un plus que abandera la calidad diferenciada como sello de garantía para el consumidor. Pero además, de la uva se pueden obtener otros subproductos con interés económico (alcoholes víticos), que contribuyen a minimizar los residuos generados, que son mínimos y se tratan en depuradoras (productos de limpieza utilizados en bodega para mantener la higiene).

**“De la uva se
aprovecha
casi todo”**

De la uva se aprovecha todo, sea cual sea su destino (vinos de calidad, vinos básicos, mostos o zumos de uva o destilados, obtenidos también a partir de hollejos y orujos). Además, la parte sobrante se utiliza para abonos y, a veces, el aceite de las pepitas también para realización de cremas y productos de la industria de la estética, e incluso derivados de la uva también están presentes en la industria farmacéutica por sus beneficios para la salud (resveratrol).

Pero la uva no es lo único susceptible de ser aprovechado. Como cultivo leñoso, en temporadas invernales, resultantes de las labores de poda, resultan también interesantes los diferentes recursos energéticos que ofrece la vid como alternativa posible a los combustibles fósiles. La respuesta está en las cepas y en los sarmientos, con los que a lo largo de



Imagen de José R. Luna de la Ossa

**“Los recursos de
la vid también
pueden estar
relacionados
con la energía
sostenible”**

siglos se han realizado gavillas para calentarse en fuegos y hasta sistemas de calefacción con origen romano (glorias). Ahora es más frecuente que se transformen en virutas que sirve como combustible para las calderas de pelets, cuya combustión emite menores cantidades de CO² y por tanto son menos contaminantes. A veces, también se pica en la propia tierra y en este caso ni siquiera es necesario quemarlos.

Identidad histórica y cultural

Solo así se entiende como los municipios de las cuatro provincias que conforman la Denominación de Origen La Mancha con mayor superficie de viñedo presentan paralelamente una población por encima de los 10.000 habitantes en todos ellos. Es el caso de Villarrobledo, Socuéllamos, Tomelloso o Alcázar de San Juan, seguidos de otros muchos pueblos que también cuentan con miles de hectáreas de viñedo en sus términos municipales.

Si a todo ello le sumamos el creciente desarrollo de la industria agroalimentaria, vemos como el futuro de La Mancha está indisolublemente ligado a la vid, una histórica apuesta por la sostenibilidad de los manchegos desde antes incluso de que supiésemos de la existencia de este concepto. Pero para redoblar esta apuesta, también es necesario adquirir una mayor conciencia, primando las producciones limitadas y sostenibles, con límites



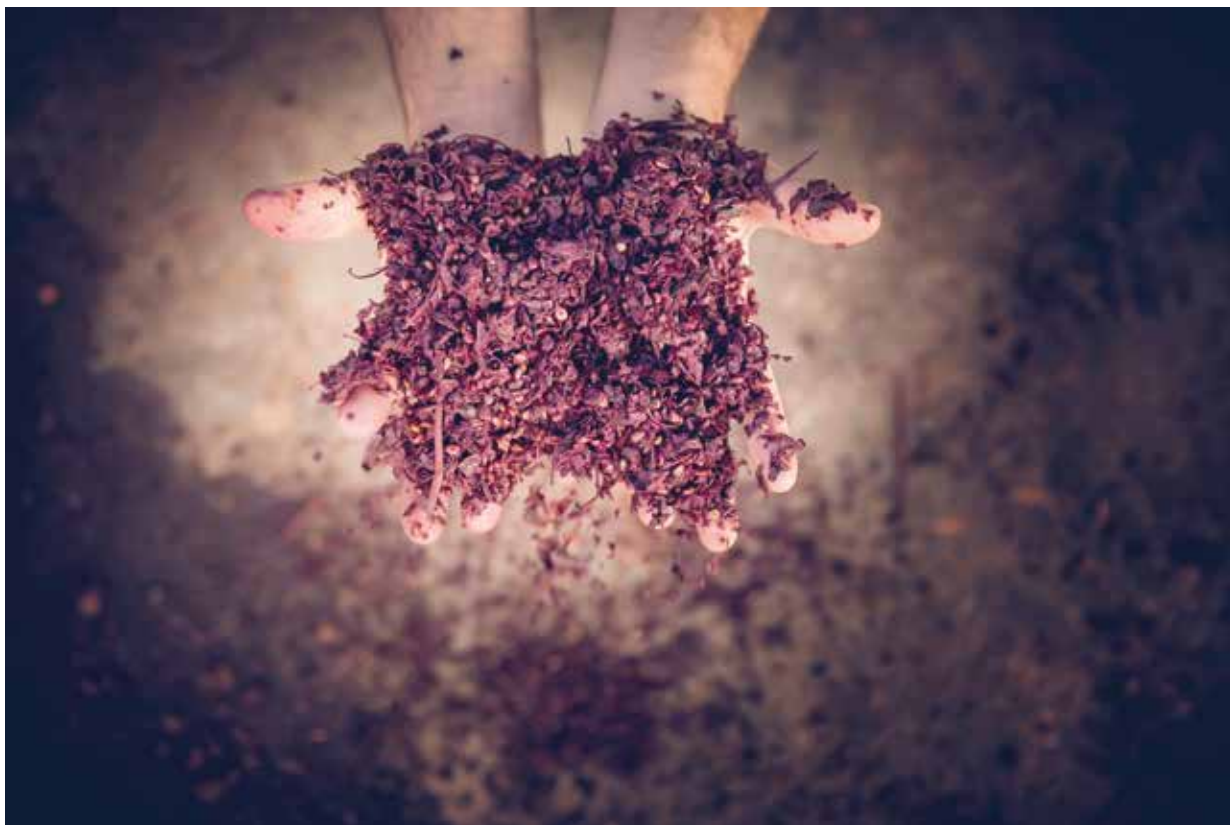


Imagen de José R. Luna de la Ossa



como los marcados por las denominaciones de origen, y apostando por la calidad, para lo que es necesario fundamentalmente que el viticultor perciba que obtiene por ello una rentabilidad digna que no le incite a apostar por producciones más altas y con un mayor consumo hídrico, lo que en ningún caso se debe entender como una renuncia al agua, ya que un uso racional de ésta es esencial para el desarrollo futuro de esta comarca, donde a veces las sequías son insostenibles para los cultivos y para que sus pobladores tengan una calidad de vida digna, por lo que las administraciones deben hacer posible para que, en su justa medida, llegue a los agricultores manchegos, generalmente los que mayor conciencia medioambiental tienen, precisamente porque su futuro depende de ello.



Vid en vaso en La Mancha

Inversión sostenible en el medio rural

Ante los retos inminentes del cambio climático, que exigen un viraje hacia nuevos modelos económicos de inversión, la industria vitivinícola también debe adaptarse. Por ejemplo, el reciclaje irá a más (las botellas de vidrio lo son plenamente) y los modelos productivos estarán mucho más concienciados con la protección del medio. Por ejemplo, la DO La Mancha tiene autorizado el formato Bag in Box, más consumido actualmente en los mercados del norte de Europa.

Por otro lado, el papel de los entornos rurales como alternativas de a los núcleos y grandes ciudades pueden ser la llave en un futuro a medio y largo plazo. Invertir la creciente despoblación interior y volver a llenar la España vaciada debería ser un objetivo prioritario y, para ello, la viticultura también seguirá jugando un papel importante.

No en vano, el vino se vislumbra ya en algunos entornos como vértice de desarrollo fundamental en sinergias de crecimiento junto al enoturismo y el turismo cultural de interior. Se abre pues un nuevo nicho para el sector del turismo tan importante en la economía española y que en La Mancha puede ser un importante generador de empleo, además de contribuir a la puesta en valor de la calidad objetiva de nuestros vinos. Por ello, desde la Denominación de Origen se ha apostado por impulsar la Ruta del Vino de La Mancha integrada dentro del producto turístico de las Rutas del Vino de España.



VINO Y JUEGOS DE MESA

EL REGRESO DE LOS JUEGOS DE MESA: LARGAS TARDES DE OCIO PARA MARIDAR CON VINO



Los juegos de mesa han regresado, si es que alguna vez se llegaron a ir. Además, el frío otoñal e invernal nos hace pasar más tiempo en espacios cerrados. Es lo que ocurre con las casas rurales, a las que cada vez acuden más grupos de jóvenes a pasar los fines de semanas.

En estos refugios, lo habitual es amenizar los mejores momentos entre amigos con algún pasatiempo común, **alejado del mundo digital**. Y ahí, los juegos de mesa ganan por goleada. Uno de los aderezos más sugerentes para acompañar la partida es una buena copa de vino.

Sushi para los blancos jóvenes

La moda del sushi ha llegado también a los juegos de mesa. Prueba de ello es *Sushi Go!* (Devir), un juego sencillo a la par que divertido. Los participantes -hasta cinco por partida- tienen que elaborar en varias rondas un menú de comida japonesa en el que no faltarán tempuras o gyozas. Además, las partidas suelen durar un cuarto de hora, lo que lo convierte en ideal para pasar un rato entretenido y sin grandes pretensiones.

Un buen maridaje para el sushi son los blancos jóvenes de la DO La Mancha. De hecho, en Japón se consumen cada vez más. Servidos a una temperatura de entre 6 y 8°C, su aroma y frescor suponen toda una experiencia para el paladar.

Aventureros... ¡al vino!

¿Y si emulamos a Phileas Fogg? Es lo que nos propone *¡Aventureros al tren!* (Zacatus), que toma el testigo del clásico de Julio Verne *La vuelta al mundo en 80 días*. ¿Cómo? Este juego nos lleva a 1900, 28 años después de la mítica hazaña, donde se propone un nuevo reto: visitar el mayor número de ciudades en una semana. Eso sí, solo se puede ir en tren. ¿Qué mejor forma de revivir un clásico que con un tradicional DO La Mancha? Están elaborados con el sistema de siempre pero, al igual que ocurre con la novela de Verne y *¡Aventureros al tren!*, ha sido mejorado por algunas innovaciones tecnológicas.

'Aventureros al tren' uno de los juegos más atractivos del panorama actual



Comerciar en barricadas

Quien no haya oído hablar de *Catán* (Devir), probablemente viva en una realidad paralela en la que los juegos de mesa no existen. De origen alemán, ha supuesto todo un fenómeno en el sector, gracias a su adaptabilidad y complejidad. Las partidas, que se pueden alargar durante horas, suponen todo un desafío en el que hay que construir ciudades con todas sus infraestructuras, mostrando también las habilidades comerciales de los jugadores.



Nada se deja al azar en un crianza como en el 'RISK'



Inconfundible pieza de tablero del 'RISK'

La crianza de 'Risk'

Otro clásico atemporal de los juegos de mesa. Desde hace más de medio siglo, *Risk* (Hasbro) se ha colado en las casas de medio mundo. Entre sus principales reclamos, una dedicación absoluta durante varias horas y auténticos quebraderos de cabeza para lograr una estrategia ganadora.

Reserva para un juego del culto al 'capital': 'monopoly'

Prohibido durante décadas en la antigua Unión Soviética, este juego tiene también su particular parroquia de feligreses, enganchados al hábito de consumir, vender y ante todo, invertir. Tan sencillo como conseguir hacerte con las calles más "rentables", el "monopoly" tiene la regla básica inherente al "sueño americano": enriquecerte desde abajo hundiendo a la competencia.

Dicen que los tintos reserva se disfrutan mucho más en la sobremesa, cuando sus aromas están definitivamente abiertos. Como los grandes negocios, que se firman con trago largo en los postres.



El 'monopoly' es un juego tan universal como el sueño del dinero

Gran Reserva de los juegos de mesa

Este artículo no podría acabar de otra forma: con el gran reserva de los juegos de mesa en España. Hablamos, en efecto, del parchís. Un pasatiempo que tiene su origen en la India en el siglo XVI y que se fue extendiendo por todo el mundo, contagiándose de las peculiaridades de cada país. Como en el vino, el color marca la diferencia entre los jugadores en una carrera por llegar el primero. Un juego que une generaciones a través del tiempo.

LOS CLICHÉS DEL VINO

CÓMO SER UN *WINELOVER*

10 premisas para ser un auténtico enófilo

Desgranamos los 10 tips para disfrutar apasionada y moderadamente del consumo del vino entre los nuevos *winelover*



Se trata de una tendencia en alza, que dicho sea de paso, como muchas modas, viene inculcada férreamente desde el mundo anglosajón del cine y las series. Porque enófilos, haberlos siempre los ha habido, desde el interés, la curiosidad y la pasión (moderada y cultural) que despierta una buena copa de vino, irresistible manjar de los dioses si además lo vinculas a la gastronomía y la historia, esto es, al enoturismo.

Sin embargo, la pasión enófila o *winelover* está sujeta a nuevos hábitos y tendencias de consumo donde la globalización marca la pauta y hoy, gracias a la venta online y el acceso a toda la información, cualquier mortal consumidor puede catar, conocer, disfrutar y compartir sus inquietudes sobre un vino, una variedad, un estilo o una determinada zona vinícola de producción.

Como reza aquel dicho 'la vida es corta para beber vinos malos', por eso, aportamos diez sencillos consejos para poder adentrarte en este mundo del vino en un tiempo record:

1. **Mente abierta**

Prueba todas las variedades. No te cierres solo en una que te guste más. Cata también otros tipos de vino. Si eres de crianza, dale una oportunidad por ejemplo, a un vino joven.

2. **Apunta tus avances**

Quizás fuera de casa puede ser un poco exagerado, pero en ámbitos más íntimos, prepara un cuaderno de cata con sus anotaciones sobre los vinos. Tampoco tiene que ser muy técnico: apunta sensaciones, compara aromas, etc

3. Diccionario del vino

Cada día se aprende siempre algo nuevo y en vino por descontado. Ya sea hablando con técnicos y expertos o simplemente en algún artículo. Construye tu propio diccionario con aquellos conceptos que hayas asimilado esa semana.

4. Viaja y práctica enoturismo

Si tu pareja, amigos o familia acompañan y “toleran” esa pasión *winelover* no dudes en escaparte visitando algún paraje, entorno o bodega. No hay manera de conocer un terruño que pisando sus viñedos, visitando sus bodegas y escuchando a sus viticultores y bodegueros.

5. Comparte y debate

Como el fuego, sino se comparte, la pasión termina muriendo. La mejor manera de oxigenar tus conocimientos, tus aportes y tus descubrimientos es compartiéndolo con amigos. En este sentido, puedes apuntarte a un club de cata o unirse a una comunidad en internet donde conocer además nuevas propuestas vinícolas. Así, sentirás que tu pasión *winelover* no es solitaria.

6. Cata, cata y cata

No solo en casa sino sobre todo apuntándote a las catas que puedas. Bodegas o la propia DO La Mancha suelen organizar catas, juegos, talleres y concursos que te permitirán ir asentando conocimientos.

7. Fuera miedos y vergüenzas

Nadie es experto cuando nace. Desde la sencillez, nunca te quedes con las dudas. Pregunta y déjate llevar por la curiosidad cuando estés en una bodega, en un bar o en una tienda de vinos.

8. Navega y visita webs

La mejor brújula para los sentidos es a veces la sana curiosidad por conocer. Hoy tenemos mucha información a nuestra alcance (a veces hay demasiada infoxicación), por eso es importante estar informado desde las web y redes sociales como @vinosdelamancha de aquello que nos puedan contar

9. Repasa y asienta conceptos

Este consejo académico válido para toda materia objeto de estudio lo es también para ir profundizando en nuestra pasión *winelover*.

10. Disfruta del vino

Es quizás, el más importante de todos los consejos. Que tu pasión *winelover* no te ciegue. Solo se trata de eso, una afición donde no tienes que demostrar nada. No cometas el error snob de aparentar y presumir donde no proceda. Relájate y disfruta el vino, siempre con naturalidad y por supuesto, sin olvidarlo #vinoconmoderación #wineinmoderation.



LA SENSUALIDAD DEL VINO



EN LA INTIMIDAD

Quando el vino puede ser un aliado en la velada romántica

Dos son compañía y tres... para algunos, multitud, para otros, sugerente y divertida propuesta. En relaciones consentidas, cada cual escoge sus preferencias. Tampoco es cuestión dedicar los momentos más tiernos a nuestro ser querido cuando los dictados convencionales del calendario así lo anuncien. Desde luego, en aquellos que sí optan por buscar oasis de placer y disfrute enamorado, proponemos un particular *ménage à trois*: tu pareja... tú y... una copa de tu vino favorito.

De igual modo que una velada romántica no tiene que capitular necesariamente en acto sexual (...o sí, depende de la pulsión interior y personal de cada sujeto), resulta innegable despojar de los placeres más sensoriales a una copa de vino.

Las metáforas se vierten en torrente en el placer que nos produce una copa de vino deslizándose en la boca como aquel (primer) beso (enamorado) que eriza nuestros poros y derrumba nuestros cimientos más racionales. Es así como se cubre de versos la sensual caricia que nos provoca un vino en su paso por boca, acentuada en el aroma agradable para los sentidos, como ya lo resumiera el propio Federico García Lorca: *"Me gustaría ser todo de vino y beberme yo mismo."* Incluso el propio poeta griego, Eurípides, del siglo V ac, quien llegaba a afirmar tajante aquello de: *"Donde no hay vino no hay amor"*.

Basta con recurrir a nuestra cuna, con la civilización greco-latina, para documentar como los caprichos y designios más divinos han estado siempre sujetos a los efluvios (voluntarios o no...) del culto a Dionisos. Siglos después, el propio autor latino, Ovidio, sentenciaría resumiendo los riesgos pasionales del vino, cuando doblé a la razón, y las convenciones: "con amor, el vino es fuego", apuntó el poeta romano, autor del *Arte de amar*.



Hay quien en el amor se la juega todo a una carta



San Valentín suele ser un reclamo comercial para el consumo de vino

Vino y sexo, en la senda de los sentidos

La conocida sexóloga, Valérie Tasso, autora entre otras publicaciones del libro *Diario de una ninfómana*, sitúa el acento en los sentidos y la virtud en sinestesia que ambos, sexo y vino, requieren para el pleno goce. "Para disfrutar del vino, como en el sexo, tienes que poner los cinco sentidos".

No es de extrañar por cierto que los franceses (uno de los principales países consumidores mundiales de vino) lideren el ranking de mejores amantes. Pueden estar en lo acierto aquellos que encuentren en el vino reacciones químicas puramente afrodisiacas.

En cantidades moderadas ejerce un efecto como vasodilatador en el sistema circulatorio, contribuye a la distensión del sistema central, generando un estado de efervescente euforia (o seguridad desinhibida).

La mesura debe ser siempre la guía en el disfrute pues la zozobra del exceso puede jugarlos malas pasadas actuando como efecto contrario, (depresor del sistema nervioso), provocar una pérdida sutil de sensibilidad y alterar severamente la estimulación propiamente sexual con disfunción eréctil, eyaculación, etc.

Sin entrar en aquellos esnobismos, el vino debe ser contexto, placer consustancial y compañero, nunca una finalidad. Al fin y al cabo, se trata de buscar un momento íntimo de refugio tántrico (vital y hasta casi espiritual) con la persona que amamos/deseamos.

Como en el placer gastronómico se acude a la armonía ideal de plato y vino, así debemos buscar el maridaje sensorial de aquel vino (favorito) para compartirlo con la persona más especial.

¿Acaso no existe mayor placer que sentir la caricia tánica de un vino mientras clavamos nuestra mirada en sus pupilas?

No esperes el momento idóneo para descorchar el beso...

"SOMOS ROMANOS":

ADN LATINO EN NUESTRA VITICULTURA



El autor Paco Álvarez sostiene un casco de legionario junto su libro

“Los romanos introdujeron la industrialización del vino en la Mancha”

ROMA, LATÍN Y VINO EN NUESTRAS VENAS

No son sólo yacimientos arqueológicos y latinismos. Los romanos siguen entre nosotros incluso en el hábito más cotidiano, como cruzar la acera o escuchar nuestra canción favorita. Y, por supuesto, a ellos les debemos la comercialización del vino y, por ello, que lo podamos disfrutar a día de hoy.

¿Cómo es esto posible? La respuesta la da Francisco Álvarez en *Somos Romanos* (Edaf), libro en el que explica todas las herencias y deudas pendientes con el Imperio.

La portada de *Somos Romanos* ya es toda una declaración de intenciones: una estatua con camisa, corbata y hablando por teléfono. ¿Por qué?

En nuestro día a día hay muchas cosas que vienen de Roma, aunque no nos demos cuenta de ello. Queremos transmitir que no hemos cambiado tanto, y una manera muy gráfica de hacerlo es vestir era mezclar de esa forma lo clásico con lo actual.

He tenido la suerte de comisariar un par de exposiciones sobre Pompeya en Barcelona y Madrid. Estudié la vida cotidiana romana y ahí fue donde empecé a ver todos estos

pequeños detalles que hacían que fuéramos tan parecidos. Los empecé a escribir, eran muchas páginas y decidí publicarlas en forma de libro.

Todos pensamos en el Latín o los yacimientos cuando pensamos en esa herencia romana, pero su propuesta va mucho más allá.

Siempre digo que no hace falta escarbar para llegar a los romanos. Basta con salir a la calle. Por ejemplo, los pasos de cebra ya estaban en Pompeya, pero no se hacían con pintura, sino a base de placas de piedra que se elevaban sobre la calzada, alcanzando la misma altura que la acera. Los carros tenían que frenar porque si no, chocaban, así que eran más seguros para el peatón que los nuestros.

Los bares también son una herencia romana. Les encantaba el vino y acudían a bares con barras, donde solían beber el vino rebajado con agua.

También tenían todo tipo de comidas calientes o aperitivos, como aceitunas o frutos secos.

De todas las aportaciones, ¿cuál considera la más relevante?

La más importante es el Derecho. Todo el Derecho occidental es, básicamente, Derecho Romano. Que tengamos todos los mismos derechos es un concepto romano. Por ejemplo, la ciudadanía europea trata de algún modo recuperar la Antigua Roma y aquella concepción del Derecho, pero también de forma de vida.

¿Qué aportaciones hicieron en La Mancha?

Hay un montón. El problema de Castilla-La Mancha es que hay mucho romano debajo del suelo todavía. Está el caso de La Oretania, que era una zona íbera que tenía un montón de ciudades que aún quedan por escavar. También en el yacimiento de Sisapo, en Almodóvar del Campo, donde había un

anfiteatro romano estupendo que se sigue todavía sin desentrañar.

Desde el punto de vista del trabajo, influyeron mucho en minería y, seguramente, en el vino. Ellos no introdujeron el vino en nuestra tierra, pero sí que se podría decir que lo industrializaron, al igual que hicieron con el aceite.

Tito Livio decía: «Hay dos vicios que son especialmente agradables para el cuerpo humano: el vino por dentro y el aceite por fuera».

El vino era muy importante para ellos. Aquí ya existían las vides, pero no sabemos si se utilizaba el vino o no. Desde luego, no estaba orientado a la comercialización por todo el mundo.

Las viñas que se plantaron en Burdeos, por ejemplo, eran viñas hispanas que se llevaron allí. Se han encontrado ánforas de vino hispano en Gran Bretaña, en la frontera germana del imperio, en Turquía... Había una capacidad de comercio que solo pudo darse bajo Roma: una tribu pequeña no era capaz de comercializar sus productos más allá del entorno inmediato.



Portada del libro *Somos Romanos*'



Recreación histórica de una tienda en un campamento romano. Imagen cedida por la asociación cultural "Tierra Roja" de Alhambra, Ciudad Real

“Los bares son herencia romana. Les encantaba el vino y tomarlo en barra”

¿Qué herencia dejaron a nivel gastronómico?

*Lo más importante diría que es el vino. Dejaron incluso el proverbio *In vino veritas*, que quiere decir en el vino está la verdad. La triada mediterránea es la triada romana: cereal, olivo y vino. Columela, un escritor gaditano que vivió en el siglo primero, escribió sobre cómo cosechar viñas y cómo plantarlas, y todavía seguimos utilizando muchos de sus consejos.*

Por cierto, el hecho de que nos lleváramos el vino a América hizo que el vino siga existiendo sobre la Tierra. Con la plaga de la filoxera [1870] se perdieron las vides de todo el mundo, menos Lanzarote y algunas zonas de América, como Argentina o Chile. Allí habíamos plantado las viñas igual que los romanos hicieron aquí. Gracias a eso, se pudo replantar todo el viñedo en el resto del mundo.

Indirectamente, si nosotros no hubiéramos sido romanos, no habríamos llevado el vino a América y ahora mismo no tendríamos vino.

El subtítulo es «Descubre el romano que hay en ti». ¿Hemos olvidado el origen de aquel legado?

No lo hemos olvidado, sino obviado. Los romanos bebían vino normalmente en un vaso pequeño, de unos 3,5 centilitros, que llamaban cyathos. De ahí viene nuestro chato de vino. De ese chato de vino viene chatear, las conversaciones en Internet.

Los días de la semana funcionan igual. Tenemos siete días porque ellos veían siete cuerpos celestes y a cada uno le dedicaron un día. Los nombres siguen siendo romanos y se pusieron hace 2000 años, aunque nadie se para ya a pensar en eso. Pretendo que nos demos cuenta de las pequeñas cosas que hacen que no hayamos cambiado tanto como pensamos.



Dos jóvenes de Alhambra caracterizadas con el vestuario patricio. Foto Jesús Gómez.



No es el típico libro de divulgación histórica, busca muchos paralelismos con la cultura popular.

Somos romanos porque tenemos que ver más con ellos que con absolutamente nadie. Es muy curioso escuchar una canción de Queen como Boheamian Rhapsody, donde Freddy Mercury canta: «A veces desearía no haber nacido». Y luego resulta que en la Biblia latina, la Vulgata, viene precisamente esa frase. Eso no quiere decir que uno haya copiado a otro, sino que somos los mismos porque tenemos las mismas bases.

Otro caso. Roy Batty, el replicante de Blade Runner, dice: «¿Sabes qué es lo de vivir con miedo? Eso es lo que significa ser esclavo». Es una frase prácticamente idéntica a una de Horacio. Incluso en algo más triste como son los epitafios de las tumbas, también se ve que sentíamos lo mismo y de la misma manera.

Me parece interesante compartir este tipo de cosas. Es un libro bastante entretenido en el que aprendes, pero sin ser un estudio académico.



¿Por qué cree que se ha mantenido todo eso milenios después?

En el Renacimiento se vuelve a estudiar Roma y Grecia, y tratan de copiar una serie de cosas. Después, tras el barroco, llega a su vez el Neoclasicismo, que trata recuperar otra vez las formas clásicas. En la Ilustración se recupera una idea fundamental, que fue la democracia. Aunque fuera un invento griego, son los romanos los que la llevaron a cargo de manera más perfecta, aunque obviamente era muy imperfecta. Cuando los ilustrados empiezan a mirar a Roma, también se independizan los EEUU, que crean la primera democracia moderna.

Todos los Senados imitan al senado romano. Senado viene de senes, que quiere decir persona mayor, pues era como el consejo de los ancianos de cualquier tribu más antigua. La otra cámara, que suele ser la asamblea del pueblo, también la hacen los romanos. Son las dos asambleas, igual que ahora tenemos Congreso y Senado. Siempre hemos estado intentando volver a empezar desde Roma.

RELATO XVII CERTAMEN

LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA" LORENZO SERRANO

Relato ganador del 2º Premio

Título: *La tabernera de Daimiel*

Seudónimo: *Graciela Morón*

Autor: *Ernesto Tubia*

Quizás no hubiera pasado a la historia, adquiriendo casi la condición de leyenda, la tabernera de Daimiel, si en su local, allá por principios del siglo XX, no se hubiera dado la resolución de su enemistad con Florián. Pero se dio. Y aquello que hizo que la historia de Dorotea, mujer de armas tomar donde las hubiera, pasara a formar parte del legendario, no ya de la insigne ciudad, sino de toda La Mancha, fue la resolución de una enemistad como no se había dado otra, entre Dorotea, dueña de la taberna, y Florián, un ciego pícaro y buscavidas, que visitaba su taberna, casi a diario, en esos tiempos en los que el derecho de admisión se sellaba con un mandoble y la salida se mostraba a empujones.

Ciego de nacimiento, Florián se ganaba de la vida mendigando a la puerta de la parroquia de San Pedro. Sin embargo, cuando realmente se iluminaba el rostro del ciego, era cuando, al atardecer, se llegaba hasta

la taberna de Dorotea y sin soltar una moneda era capaz de probar un vino tras otro, gracias a la merced de la clientela y, sobre todo, a la sabiduría de unos dedos como jamás se habían conocido otros.

La mecánica con la que el bueno de Florián se ganaba un trago tras otro, de los más sabrosos caldos que Dorotea ofertaba en su taberna era, en realidad, de lo más sencillo. Todos los días, tras trabajar —así llamaba el invidente a mendigar en la puerta de la parroquia, y más tarde dormir una siesta de dos horas a la sombra del anciano olivo de la plaza— se acercaba a la taberna y tomaba asiento en el primer lugar que encontrase libre. Después, en un constante trajín, a su mesa se acercaban curiosos que portaban los más insólitos objetos o animales incluso. Dejaban lo que deseaban que el ciego reconociera sobre la mesa, y éste, posando tan solo los dedos durante un instante, era capaz de reconocer

de qué se trataba y no se le conocía yerro alguno. Le habían postrado absolutamente de todo, desde un abanico oriental hasta la pluma de un loro, desde el empeine desprendido de una bota hasta, paradójicamente, una bota de vino, seca y cuarteada. Más incluso; se le había dado a reconocer el mechón del mentón de un chivo, y supo hasta decir el color del pelaje del caprino. Había quien lo llamaba magia, otros, brujería, e incluso había quien dudaba de que el ciego fuera tal; aunque la única verdad empero, es que mientras otros gastaban sus monedas, para degustar los vinos de Dorotea, Florián hacía lo propio sin aliviar el peso de la faltriquera.

Y aunque a la tabernera ni le iba ni le venía el modo en que se pagaba el vino, lo cierto es que le comían las entrañas las maneras del ciego, con quien mantenía una inquina como no había otra. Se decía que tal encanto venía de lejos, de cuando los dos eran mozos y hubo



Recreación holográfica de una cocina del siglo XVI.

un enamoramiento por una parte, que la otra no correspondió. Pero ni se sabe qué margen fue uno y otro sentir, ni si esa parte de la historia es tan veraz como el modo en que finalmente se puso cercén a dicha antipatía. Lo único cierto, es que a ninguno de los dos, frizando la quinta década de edad, se les conocía pareja, ni había indicios de que en un futuro fuera a haberla.

En la taberna, cada vez que Florián alzaba los brazos victorioso desde las mesas más alejadas a la barra, donde Dorotea despachaba los vinos, a la soltera le hervían las tripas, y no en pocas ocasiones vertía befas e insultos, voz en cuello, sobre quien, a fin de cuentas, no dejaba de ser su cliente, aunque nunca hubiera pagado por sus vinos.

Así había sucedido aquel día, a la sazón un atardecer

de mayo, cuando tras reconocer la mitad de una tijera de esquilar, con tan solo posar los pulpejos de los dedos sobre el herrumbroso filo un segundo, Pascual Sugrañes, un boticario catalán, llegado a la región para convertirse en comercial de los deliciosos vinos manchegos, se acercó a la barra y pidió un vaso de vino para el ciego.

—Otro memo que se ha dejado sisar por ese felón —mugió Dorotea, a viva voz, mientras servía el vino de la jarra de barro que llenaba directamente de los barriles que ocupaban la pared trasera de la barra—. Que a mí lo mismo me da, que el dinero no importa de qué bolsillo llegue, pero a una le reconcome que un haragán como Florián se beba este vino por ser un pícaro como no he visto otro.

Florián, que había escuchado a Dorotea desde el otro

lado de la taberna, se puso en pie y giró al cabeza hacia ella, como si pudiera verla a través de sus encalados ojos.

—¡Sirve el vino y calla, Dorotea! —grito, aún con el sabor dulce de la victoria en los labios— Besar por donde piso deberías, que a saber cuántos de estos que nutren esta taberna, no se llegan hasta aquí por tus vinos de la tierra, que son inmejorables, sea de paso dicho, sino por ver la magnífica sabiduría de estos dedos, capaces de reconocer todo cuanto hay bajo ese manto estrellado que los galos temían que les cayera sobre sus cabezotas —sumó.

—No eres más que un trapacero, un fullero de tres al cuarto, con ínfulas de grandeza, que alguien, algún día, te bajará a las pantorrillas de un mandoble —le replicó Dorotea, después de recoger el pago del boticario de Manresa por el vino con el que debía obsequiar a Florián, pues era el pago que exigía, conminando a la generosidad de sus rivales, por cada uno de sus acertados vaticinios.

El ciego rodeó la mesa y salió al encuentro del boticario, recogió el vaso, aspiró profundamente el vino, rescatando frescos aromas a roble y vainilla del caldo, y después apuró el vaso de un par de tragos que le supieron a gloria.

—Magnífico —murmulló.

Dorotea había salido de la



barra, dejando tras ella a su sobrino Ignacio, y le miraba con el infierno ardiendo en sus pupilas, brazos en jarras.

—Magnífico va a ser el bofetón que te vas a llevar algún día en esta taberna, rufián —le replicó.

Lejos de mostrar inquietud o temor por las amenazas de la tabernera, a las que ya estaba acostumbrado, Flo-

rián avanzó un par de pasos más hacia ella. Alrededor, los veinte clientes que les acompañaban allí, habían procrastinado sus insulsas conversaciones, para prestar atención a la nueva trifulca entre el ciego y la tabernera.

—Atrevida es la ignorancia de quien, contemplando un milagro, lo cree mero teatro.



—Atrevido es el memo que viendo venir un bofetón, no echa la cabeza a un lado.

Florián abrió las manos a los costados, notablemente divertido. Al contrario que a Dorotea, a la que enervaban sobremanera aquellas discusiones, al ciego parecía divertirse el modo en que se encendía su pretérita amistad hasta convertirse en una ojeriza sin parangón. Si para

eso tenía que soportar algún insulto o befa, por parte de la tabernera con mejor vino de toda La Mancha, era parco pago para la diversión que tenía en esa taberna y el delicioso néctar que allí probaba, gracias a la virtud sin igual de sus dedos.

—Algún día comprenderás lo afortunada que eres por poder presenciar aquí, cada día, los milagros de un don

como no hay otro —canturreó Florián alzando las manos al cielo, como si recibiera una inspiración divina—. Y ese día, amiga mía, serás afortunada.

—Afortunada seré el día en que dejes de pasear tu sinvergonzonería por aquí —replicó ella—. Ese día, sí seré dichosa.

—Bueno...—dejó en el aire el invidente—, si tanto deseas que dirimamos al fin estas rencillas, pongamos remedio aquí y ahora a eso.

Dorotea plisó el ceño por encima del puente de la nariz.

—Habla.

—Tú dices que soy un embustero y yo que tengo un don, así que toda nuestras diferencias, a fin de cuentas y si lo piensas tan solo un momento, se deben a una contrariada interpretación de si soy un charlatán o no.

—Continúa —le apremió la mujer, deseosa de saber qué se le había ocurrido al ciego, para poner fin a su eterna disputa.

—Mañana me llegaré aquí, como de costumbre —comenzó a decir Florián, acompañando su disertación de un movimiento de manos, similar al que realizaría un director de orquesta—. Para entonces espero que tengas preparados tres objetos, animales, ropas, lo que quieras. Si no soy capaz de reconocer los tres, tan sólo colocando los pulpejos de mis dedos



Imagen Jose R. Luna de la Ossa

sobre ellos, no volverás a verme aquí en toda tu vida.

—¿En mi taberna o en Daimiel?

—Elige tú —le retó el ciego.

Durante unos segundos la tabernera guardó silencio, observando el pétreo rostro de su rival. El deseo de poner fin a la rivalidad con Florián se anteponía al temor por ser vencida en tan singular duelo y pasar a ser una víctima más del ciego y sus dedos. Y aunque la duda sobre si aceptar el reto o no era grande, el poder librarse de él para siempre era una recompensa lo suficientemente atractiva como para no dejarla pasar

—Acepto —respondió Dorotea, tras el momento de duda—. Si no eres capaz de reconocer las tres cosas que te de a tocar, no volvemos a verte por Daimiel en lo que te quede de vida. Igual da si tiras para Almagro que para Bolaños, pero te vas fuera de aquí. Ese es el trato —concluyó la tabernera.

Florián exhaló una carcajada, mientras se llevaba las manos al vientre, consiguiendo que muchos de los allí presentes se contagiaran de su risa.

—¿Y qué consigo yo a cambio? Porque hasta ahora sólo hemos hablado de lo que tú deseas si no soy capaz de reconocer los tres objetos,

pero no de lo que lograré si soy capaz de identificarlos —razonó el ciego.

Dorotea demudó la mueca de sus labios, contrayéndolos en un rictus de desconfianza.

—¿Qué es lo que quieres, canalla?

—Muy sencillo —replicó Florián—. Estamos en la mejor taberna de toda la región, la que posee el mejor vino de toda La Mancha y, además, se sabe que tú, Dorotea, eres una gran cocinera —comenzó a decir el ciego, aventurando lo que iba a pedir a cambio del acierto en las tres predicciones que habrían de darse—. Así que ya puedes intuir qué es

lo que quiero si salgo victorioso; que los tragos de ese gran vino tuyo me salgan gratis, a razón de jarra por día, y que me cocines unas migas con panceta los viernes y un pisto los domingos. Así, durante un año, de mayo a mayo. ¿Qué te parece? No es mucho, si tienes en cuenta que yo me juego el no volver a pisar Daimiel, que es mi tierra.

A las horas, cuando entró en la taberna, el interior estaba abarrotado. Incluso se habían retirado todas las mesas, para que más gente tuviera cabida allí. Tan sólo la que estaba dispuesta para que se celebrase el duelo seguía donde debía, y allí tomó asiento Florián, no sin antes

saludar con la mano a la concurrencia, como si fuera una de las actrices que representaban las obras del Teatro Ayala. Cuando estuvo allí, presto a reconocer aquello que su adversaria quisiera entregarle, se abrió un pasillo entre el gentío por el que cruzó Dorotea con decisión. En silencio, se sentó frente a Florián y sin mediar palabra dejó una varilla curvada sobre la mesa. Alargó la mano tomando la del ciego por la muñeca, y la acercó hasta el objeto hasta que los dedos del invidente tantearon el metal. Tan sólo los detuvo sobre el extraño hierro un instante, no más de tres o cuatro segundos, antes de colocar las manos a los la-

dos y sonreír con satisfacción.

—Si todo lo que has traído es tan sencillo de reconocer como esto, fácil me lo pones —dijo son altanería—. Se trata del asa de una lechera, tan simple como eso. Y por cierto, Dorotea, esto es el uno de tres. Ya estoy más cerca de mi jarra de vino diaria, que anhelo empezar a disfrutar según termine este duelo.

Furiosa, Dorotea tiró el asa de la lechera al suelo y sacó del bolsillo delantero de su mandil una hebilla metálica, que colocó sobre la mesa, realizando más tarde la misma operación, llevando la mano de Florián hacia ella.



'Bodega - Cueva'. Imagen de Jesús Madero premiada en el concurso de fotografía Vino y Cultura de 2019

Igualmente, en apenas un par de segundos, el ciego dio por concluida la identificación y alzó las manos al aire, triunfante.

—No esperaba yo que fuera a resultar tan sencillo, dos de tres, pues esto que me has traído no es sino un pasador del mandil que empleas para vestirte aquí, en la taberna, y no mancharte esos vestidos tuyos que vistas por debajo.

El público estalló en una excesiva ovación ante el acierto, que el ciego recibió con alegría y Dorotea como una puñalada. Quedaba meridianamente claro que los allí congregados preferían la victoria del ciego, para poder continuar viéndole ofertar su don en la ciudad. Pero a ella aún le quedaba una apuesta más, el todo por el todo, y con un riesgo desmedido. No hubiera querido llegar hasta ese punto...pero debía hacerlo.

Llevándose el índice diestro a los labios, para pedir silencio al respetable, Dorotea se alzó las faldas del vestido hasta la cintura, descendiendo más tarde la ropa interior hasta que fondeó sus rodillas. Así, con un agreste e ingobernable manto de vello caracoleado, que le tapizaba desde las piernas hasta casi el ombligo, se tendió sobre la mesa y, tal y como había hecho con los dos objetos anteriores, llevó la mano de Florián hacia donde jamás varón alguno se había aventurado a visitar.

Los dedos de Florián se hundieron levemente en el mullido y caracoleado tapiz público de Dorotea, que contenía la respiración, a medio camino entre la vergüenza y el temor a que su arriesgada estratagema fuera desmascarada por el ciego. Tal y como había ocurrido en los dos vaticinios anteriores, Florián, sonriendo petulante, alzó los brazos, momento que aprovechó Dorotea para saltar de la mesa y volver a cubrir con premura las partes que jamás había aventado de ese modo.

El ciego dictó sentencia.

—Escuchadme todos, amigos y vecinos, pues aunque la doña ha tratado de despistarme con un olor extraño, que cierto es, no he podido distinguir, mis dedos sí que han hecho su labor y me dispongo a decir qué han tocado. Así, con este acierto, conseguiré el tres de tres, vino en abundancia, manduca durante un año y, lo que es más importante, una disculpa por parte de mi contrincante.

—¡Calla, mamarracho, y di qué es lo que has tocado!
—bramó Tomás, el aladrero, deseando como tantos otros, saber si el ciego había reconocido aquello que sus dedos habían hurgado.

Florián asintió con la cabeza.

—Esto que mis dedos han tocado es un cepillo —aseveró—. Uno con las cerdas tan melladas que han que-

dado rizadas. Un cepillo usado en exceso, hasta tal punto que ya no sirve para nada, pues ha quedado destrozado. Nadie en su sano juicio emplearía para nada un cepillo como este —sentenció.

Dicen que hasta el olivo de la plaza tembló por las carcajadas que desde la taberna de Dorotea sacudieron toda la ciudad.

Nunca más se supo de Florián, después de que abandonase la taberna con los hombros hundidos y un coro de murmullos vertiendo chistes sobre él. Ni siquiera se sabe a ciencia cierta quién fue el que le dijo qué era lo que sus dedos habían tocado, con tan poco tino en su veredicto. Lo único cierto es que fue el último día en que se le vio por Daimiel. Al tiempo se dijo que se le había visto mendigando por Arenas de San Juan, otros empero, juraban que había tirado hasta Campo de Criptana, mientras que no faltaban los que aseguraban que se había refugiado en las concurridas calles de Toledo. Fuera cual fuese la verdad sobre todo aquello, la única certeza que acompañaba el final de la historia de la tabernera de Daimiel fue que Dorotea, en un gesto de insólita y aventurera audacia, le entregó a reconocer aquello que el ciego jamás había palpado con anterioridad.

Aquella jornada concluyó con todos disfrutando del vino de la tabernera, pero claro está, nadie bebió de valde.

EL BUEN YANTAR EN LA RUTA

PUNTO DE ENCUENTRO Y VINO EN SOCÚELLAMOS



'Punto de Encuentro' en Socuéllamos

Dentro de la Ruta del Vino de La Mancha, visitamos el *punto de encuentro* de los vecinos socuellaminos. Un lugar con personalidad propia que ya sorprende en su decoración, boho chic manchego, es el fiel reflejo de su idiosincrasia.

Su gancho con el cliente radica en su inspiración gastro donde cosecha “las alquimias que la Tierra de El Quijote merece.” El resultado es el homenaje a la cocina “heredada de nuestras abuelas”, en concreto a los fogones de la abuela Pilar, en cuyo sabio recetario, atemporal y cervantino cualquier visitante puede rendir su más “literario” tributo.

Especialidad en Carta de Tapas

Basada en las recetas más tradicionales junto al toque vanguardia de otras aportaciones, *Punto de Encuentro* renueva mensualmente las propuestas con productos de temporada y cercanía.

No obstante, como reconoce Pedro Piqueras, propietario y maestro chambelán en la barra, siempre hay tapas que son las más escogidas entre los comensales. Seguimos las directrices de su esposa, Maribel Alcolea, el alma máter de *Punto de Encuentro* en la fusión de sabores:



“Tosta de pisto manchego casero con huevo de codorniz”

La acidez corregida del tomate y los aromas propios del pimiento aportan al pisto manchego una infinidad de aristas, con gran riqueza de matices.

Como aperitivo, consigue la armonía con... un vino blanco joven D.O. La Mancha elaborado variedad *Sauvignon Blanc* servido en copa chianti.

Como entrante o plato principal en el menú, se apuesta en armonía con... un tinto de corte tradicional elaborado a partir de la variedad Cencibel, a doce grados centígrados en copa tipo burdeos.

“Encuentro Quijote con bálsamo de fierabrás”

“Compuesta de una cama de hojaldre rellena de morcilla y chorizo ibérico y regada por una salsa de boletus, tiene en la carne de cerdo picada y aderezada con especias, principalmente pimentón, su característico color rojo y su sabor ligeramente picante.”

Su armonía pide un “vino con cuerpo que equilibre la untuosidad de la grasa y la intensidad del pimentón, optando por tintos afrutados con algún tiempo en bodega.”



“Don Crujiente y Sancho Pisto”

Esta tapa se compone de nuestro apreciado pisto manchego con pollo crujiente de maíz.

Su armonía se cimienta con un vino tradicional elaborado a partir de la variedad Cencibel o Tempranillo.

“Encuentro Saludable”

Esta tapa se compone de arroz caribeño, salmón, huevas de merluza, edemame, alga wakame, mango y aguacate.

La armonía para el “poke bowl” está en un “vino blanco con una envoltura dulzona propia de las frutas compotadas: manzanas, peras, piña. Unos vinos de toque fresco con algo de crianza.



HORA DE JUEGO



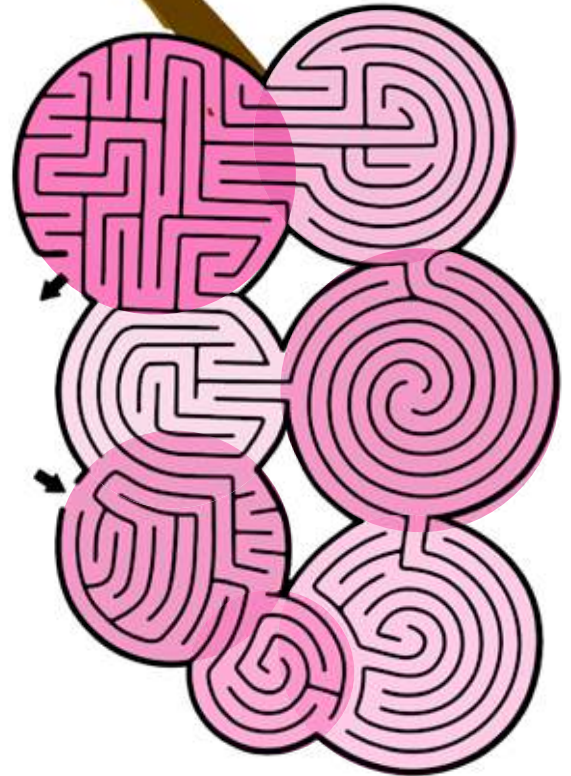
Una bodega tiene cinco barriles de vino tinto y uno de vino blanco. Vende una determinada cantidad de vino tinto a un cliente, y el doble de esa cantidad a otro, tras lo cual se queda sin vino tinto. Sabiendo que el vino lo vende por barriles enteros, y que las capacidades de los barriles son 15, 16, 18, 19, 20 y 31 litros respectivamente, ¿cuántos litros de vino blanco tiene la bodega?



7 DIFERENCIAS



LABERINTO



ADIVINA...

Tengo copa y no soy árbol, tengo alas y no soy pájaro; protejo del sol a mi amo en invierno y en verano.

16 PUEBLOS MANCHEGOS

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

-Adivina: El Sombrero.
-Sopa de Letras: Almagro, Consuegra, Damil, Herencia, LaSolana, Madroños, Saculanos, Villacañas, Belmonte, Criptana, ElToboso, LaFoda, LesMesas, Manzanares, Manzanares, Tomillos, Villarobledo.
-Adivina: Tengo copa y no soy árbol, tengo alas y no soy pájaro; protejo del sol a mi amo en invierno y en verano.
-Barriles: Total 119 litros, restamos el barril 20 y queda 99 litros el barril (19) y el barril (15) suman 33 cantidad vendida al primer cliente (11) (11) (11) (16) de el doble de 33 que es 66, 66 + 33 = 99.
-16 Pueblos Manchegos: Villacañas, Saculanos, Madroños, LaSolana, Herencia, Damil, Consuegra, Almagro, Belmonte, Criptana, Villarobledo, Tomillos, Manzanara, Manzanara, LesMesas, LaFoda, ElToboso, Tobillos, Villarobledo.

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:



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"  



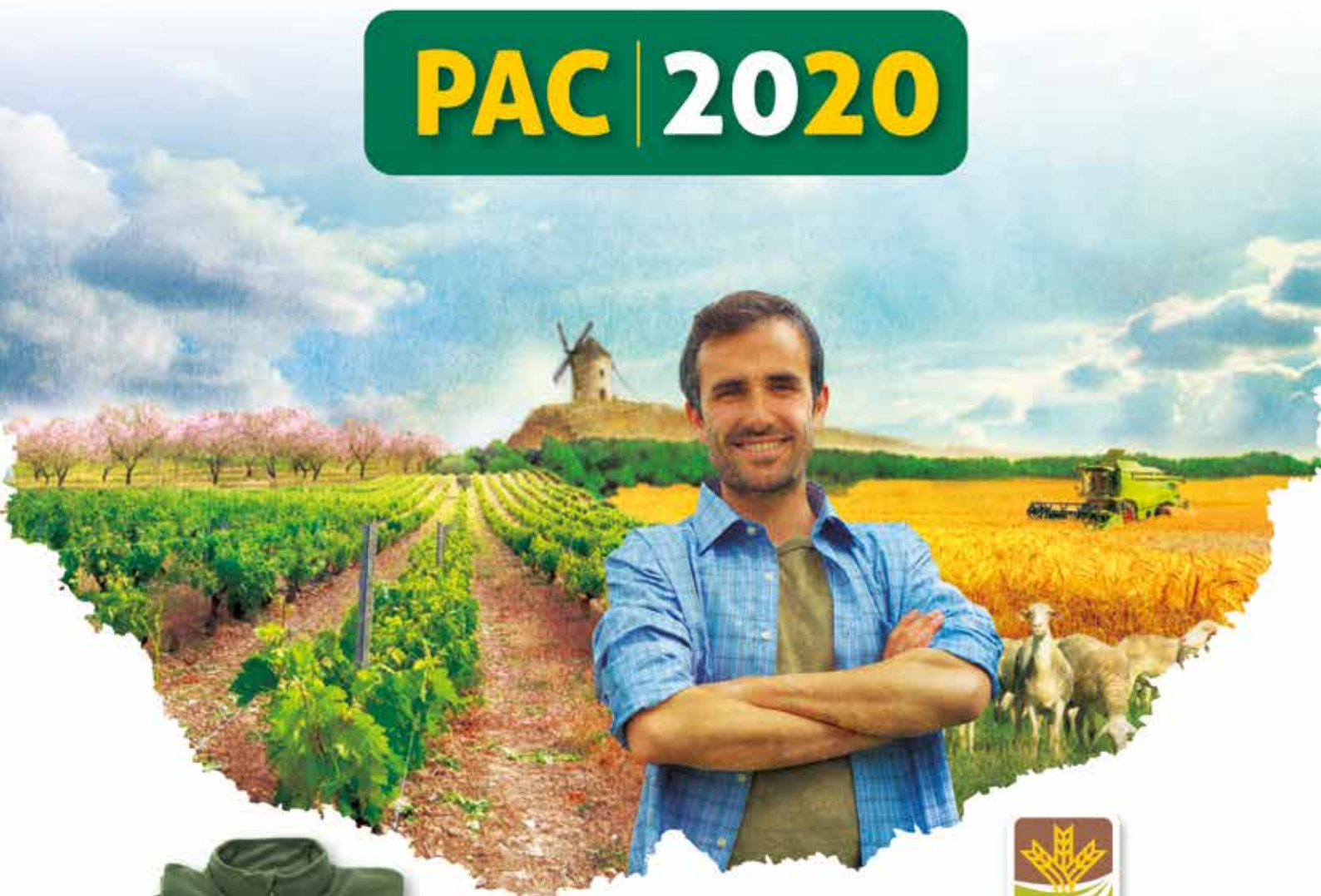
Globalcaja

Tu CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro

Nuestra experiencia, tu tranquilidad

PAC | 2020



Confíanos la tramitación de la **PAC 2020** y llévate este **FORRO POLAR***

*Hasta fin de existencias (40 000 unidades)



GLOBALCAMPO

Descarga la App **GRATIS** en



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

*La concesión está supeditada al estudio y aprobación por Globalcaja

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



Globalcaja

la CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro