



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 107 / Junio 2020

La vid(a)

recupera su
primavera
sonrisa.

XXXIII Premios
a la Calidad
de los Vinos
Embotellados



FOTO DE FAMILIA DE LA EDICIÓN 2020

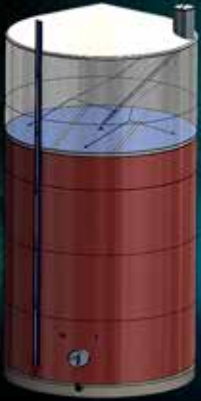


PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

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

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



Ventajas:

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

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

El Origen del VINO

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europeo agrícola en las zonas rurales

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

W W W . L A M A N C H A W I N E S . C O M

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



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

**Redacción y
coordinación:**

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

Luis Martínez

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.youtube.com/vinodelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha

es.pinterest.com/vinodelamancha



Editorial2

Premios a la Calidad de los vinos Embotellados4

La Mancha Excelente, nuevo peldaño de calidad16

Comercialización en 2019: la buena racha truncada..22

Primavera de ilusiones: la vid(a) continua26

La filoxera, la "pandemia" que cambió a la viticultura mundial.....30

Nuevos retos demográficos con el coronavirus36

Promoción exterior

Cautela y prevención ante la contratación de los mercados40

Vino y Cultura

Piédrola y los primeros vestigios de actividad vinícola44

Mare nostrum y dieta mediterránea, legado y cultura.....50

Apuesta por el turismo interior53

Noticias

Maratón del vino en la UCM.....56

El Consejo Regulador DO La Mancha consigue la acreditación para su comité de cata de vinos58

La solidaridad del campo frente al COVID60

Vino y confinamiento: ¿Aperitivo en videollamada?...61

Vino y literatura

Relato ganador del Certamen literario "Lorenzo Serrano"64

Recetas: *maridan con todo, maridan contigo*.....70

Globalcaja en el compromiso contra el COVID-19.....71





El Origen del Vino

Editorial

Resistire(mos) en su recuerdo

Volvía a llegar a tarde. Se lo había prometido a sí mismo una y otra vez, pero reincidía en el mismo error dominical. El ritmo frenético de la semana, el trabajo, ni tan siquiera los niños constituían una excusa. Carcomido por la ansiedad de una larga espera, aparcó su coche en la calle más cercana. Acudía presuroso, en pueril remordimiento, tratando de recuperar fracciones de segundo para engañar al tiempo.

Antonio sabía que a sus padres no les gustaba esperar como trastos viejos en el viejo desván.

Cruzó levitando el vestíbulo de aquella residencia, más fría que nunca. Absorbido en sus propios pensamientos, sumergido en una nebulosa de sensaciones y desordenados recuerdos. No reparó en el saludo de rasgada nicotina de la recepción...quizás, sin comprobar que allí, tampoco estaba Leandro.

Entonces, solo entonces, reparó en la ausencia. La gélida distancia que separa a los presentes de aquellos que ya no están, extendiendo un vacío irreparable, como si alguien hubiera mutilado el lienzo de nuestros recuerdos, difuminando, rasgando para borrar violetamente su recuerdo.

Pequeña y frágil, pero resuelta en la mirada. Encanecida en la espera, pero firme e ilesa; viva.

Sentada en la mecedora esperaba su madre; solo ella. Había pasado casi medio año, pero el dulce reproche materno seguía siendo el de ayer. Sin embargo, la mirada amable y comprensiva en el retraso venía incompleta. Le faltaba el gesto hosco y ronco, en aquel saludo con ademán septuagenario de quien reprueba en sus hoscos modales, pero acaricia con ternura en su mirada profunda. Faltaba su compañía.

Así era él. A salvo en su roquedo intransigente, pero dispuesto al recuento. Así lo cristalizó su recuerdo en aquellas últimas semanas de febrero y primeros de marzo, poco antes de que se iniciara la pesadilla del miedo al contacto. Su coraza ruda, glacial al cariño, se relajaba al momento cuando alguno de sus nietos rondaba la escena. Después, un vino certero, conversación y compañía hacían el resto.

Hoy, su padre no está. Sin más, desapareció. Sin despedida, sin duelo. Sustraído del cajón vital de los recuerdos.

In memoriam de nuestros mayores, de toda una generación que luchó tanto para conseguir la sociedad que hoy tenemos.

Asistimos a un periodo histórico, con fechas marcadas en los anales de la historia, asumiendo que hemos sido testigos de un terrible acontecimiento generacional cercano en drama y pérdidas globales a otras catástrofes que vivieran nuestros (bis) abuelos. La comarca de La Mancha ha sido una de las más afectadas en toda España y las cifras de fallecidos de algunas poblaciones dan muestra del volumen de la tragedia.

En todo el mundo las previsiones a medio plazo no ofrecen paños calientes, y el coronavirus ha supuesto un devastador tsunami social, económico y cultural del que el sector del vino no queda inmune.

El número presente de 'Consejo Abierto' no ha permanecido impasible, por lo que en primer lugar queremos mostrar nuestro dolor por todos los fallecidos, darles las condolencias a todos sus familiares y homenajear a todos los que han estado – y siguen estando – en primera línea durante esta pandemia, mostrando gran valor y sacrificio: sanitarios, cuerpos de seguridad y ejército, transportistas... Tampoco podemos olvidarnos de los agricultores, ese sector primario del que la gente tiende a obviar cuando todo va bien, pero que es el más necesario cuando surgen momentos de crisis, ese que se mantiene pese a todas las adversidades. Muchas gracias por vuestra labor.

Repasamos en nuestras páginas algunas de las circunstancias e incertidumbres que rodean al vino. Comercialización y mercados exteriores, junto con el sector del ocio y ventas en los canales restauración son algunas de las preocupaciones que inquietan en el presente contexto, donde las reglas del juego, aún permanecen imprevisibles, sin dilucidar que podría acontecer en la próxima temporada otoñal.

Por otro lado, es evidente que uno de los sectores más desgarrados será el turismo, con datos que apuntan según informes técnicos de la Consultora DNA a un descenso del 56 % en el volumen de visitas internacionales. Unas cifras que dejarían la actividad turística, columna vertebral de la economía de servicios (no solo estival) en España, en niveles de 1978.

Sin embargo, es preciso afrontar la mirada con serenidad y cierto optimismo, como el crecimiento en el sector de la Alimentación de nuestro país, donde los vinos de La Mancha tienen un buen posicionamiento. En cuanto al turismo, pese a todo, hay nuevas oportunidades, ya que en función de las recomendaciones de seguridad sanitaria, se observa un posicionamiento favorable de las zonas rurales, incluso con cierta ventaja competitiva del campo sobre la ciudad. En base a dicho informe, según recoge la web especializada, www.hosteltur.com : “las

actividades y experiencias que más rápido se recuperarán son las de turismo rural y naturaleza, al prestar sus servicios en un espacio abierto y natural acorde con los nuevos comportamientos y actitud de la demanda turística donde primará la sensación de soledad, seguridad, contacto con la naturaleza y la no masificación”.

Se abre pues una encrucijada para La Mancha como destino de cercanía y apuesta cultural en el turismo de interior. Su esencia cervantina permanece incólume. Una oportunidad cuya senda discurre paralela al potencial de los vinos manchegos. Se abre un nuevo horizonte para (re)descubrir a nuestros clásicos de la literatura, volver a sentir la atracción por las sabias palabras del Quijote y renovar los votos de optimismo en sutil maridaje con el vino de La Mancha.

Su vasta llanura de espacio y viñedo, nos aguarda.

Calidad por bandera en los vinos DO La Mancha

**El Consejo Regulador entregó sus XXXIII premios
a la Calidad de los Vinos Embotellados.**



Entregados el pasado 5 de marzo en la sede del Consejo Regulador, la casualidad fortuita quiso que se tratara del último evento social de promoción abierto al público antes de las medidas de confinamiento decretadas por el Estado de Alarma, el 14 de marzo.

La jornada, ya entonces, no exenta de un cierto clima de cautela y sin saludos de contacto físico, no se vio empañada y un año más quedó subrayada la vocación inicial del concurso, buscando prestigiar el esfuerzo y la constancia de las bodegas manchegas en aras de la calidad.



Mesa presidencial con autoridades asistentes al acto



El Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, también subrayó **“la importancia de mostrar lo que hay detrás de una botella de vino de La Mancha”**

En total, se entregaron más de setenta galardones (31 metales de oro, 28 de plata y 12 de bronce) que reseñaron la calidad de un producto que crece en los mercados exteriores, como reflejan los datos de comercialización del pasado 2019 pero que “todavía tiene en el reconocimiento final del sector de la hostelería su talón de Aquiles”, en palabras de Carlos David Bonilla.

El Presidente del Consejo Regulador también subrayó “la importancia de mostrar lo que hay detrás de una botella de vino. Cada vez que se descorcha una botella de vino de La Mancha, no solo es la calidad del vino, sino que además se ayuda a mantener el territorio, a luchar contra la despoblación y mantener el mar verde que caracteriza a esta región”.

El Presidente del Consejo Regulador también avanzó la calificación de la nueva añada 2019, que a juzgar por los criterios de evaluación en las diferentes fases de cata del concurso ha sido muy reseñable en calidad, rozando la excelencia en muchos casos, como añada ‘Muy buena’.

Calidad como apuesta en el mercado interior

Ante un “momento de disyuntiva para el campo condicionados por las negociaciones comunitarias de la PAC y otros factores externos” es importante, a juicio de Agapito Portillo, Viceconsejero del Medio Rural de la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, apostar por la calidad como bandera de los productos en un sector que además significa mucho para la región como son “sus 85.000 viticultores o sus 700 millones de euros en exportación”.

Unas palabras que coincidían con las del Vicepresidente de la Diputación provincial de Ciudad Real, en el área de Hacienda y Promoción Económica. Gonzalo Redondo alabó el trabajo de la Denominación de Origen La Mancha por la promoción en el mercado interior reseñando “el valor de extender la cultura del vino en la sociedad actual”. En opinión de Redondo, “si nos paramos a pensar en aranceles, Brexit y virus, el mejor antídoto es la calidad del trabajo de las bodegas manchegas”.



Respaldo económico de Globalcaja

La entidad financiera estuvo presente en la mesa presidencial del acto reflejando su compromiso económico con el sector. De hecho, Globalcaja mantiene en la actualidad un convenio de colaboración con el Consejo Regulador para la promoción de los vinos manchegos.

Su Presidente señaló a la calidad como rumbo para los vinos DO La Mancha. De la Sierra felicitó a todos los premiados y volvió a poner de manifiesto el apoyo de la entidad a un sector estratégico en la región y prueba de ello es el patrocinio de estos reconocimientos, que son una muestra de la excelente calidad de los vinos que se hacen en nuestra tierra, “para ello saben que tienen a la Caja para ir de la mano en todo el proceso de asesoramiento, comercialización e internacionalización, con el objeto de situar a nuestros vinos en todo el mundo”.



Añada 2019 'Muy buena' en los vinos DO La Mancha

El Consejo Regulador DO La Mancha ratifica, por segundo año, la calificación de añada para los vinos de la última cosecha.

Se trata de la quinta calificación de añada con baremo 'muy bueno' en el último lustro dentro de las campañas vinícolas para La Mancha.

Tras consultar los informes técnicos del panel experto de catadores, el pleno del Consejo Regulador optó por adoptar la calificación de 'muy buena' para los vinos de la añada 2019, en un año de vendimia marcado por su brevedad y menor producción que otras cosechas. De hecho, con 126,9 millones de litros, la declaración de cosecha 2019/2020 fue la segunda más baja en los últimos diez años.

Rozando la excelencia

En todo momento, se han seguido las directrices de los parámetros universales de ficha utilizados por la OIV (Organización Internacional de la Viña y el Vino).

En líneas generales, a juzgar por las puntuaciones del comité técnico, se cataron en total unos 216 vinos jóvenes de la añada 2019, donde destacaron especialmente en calidad 'muy buena' los blancos y tintos.

Los vinos blancos de la Añada 2019 en DO La Mancha

De los 127 vinos blancos sometidos a cata, más de la mitad, es decir, unos 71 vinos (56 %) se movieron entre 80 y 90 puntos de valoración. Los expertos resaltaron la tipicidad frutal, aroma y frescura de los vinos blancos caracterizados en la Denominación de Origen La Mancha por su gran diversidad de oferta varietal.



Los vinos tintos de la Añada 2019 en DO La Mancha

Se cataron en total unos 63 vinos, correspondiendo también su valoración a los criterios de añada 'Muy buena', siendo 35 de ellos (otro 56 %), evaluados entre 80-90 puntos.

Entre los atributos a destacar por el panel de expertos catadores, se apreciaron los buenos puntos de color de los tintos jóvenes, con una moderada acidez y tanino, que irá ganando estructura y aroma con el tiempo en botella.

En el histórico de Añadas de la Denominación de Origen La Mancha, desde 1975, la calificación 'Muy Buena' ha sido usada en cerca de 25 ocasiones.

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019: **GEWÜRZTRAMINER**

ORO: **“LAMINIO”**

César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)



Laminio, Oro en blancos GEWÜRZTRAMINER

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019: **PEDRO XIMÉNEZ**

ORO: **“PIRUBÍ”**

Cooperativa del Campo Nuestra Señora del Egido,
La Puebla de Almoradiel (Toledo)



Pirubí consiguió el Oro en PEDRO XIMÉNEZ.

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019: **MOSCATEL**

ORO: **“LA VILLA REAL”**

Bodegas La Remediadora, La Roda (Albacete)

PLATA: **“FINCA ANTIGUA”**

Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

VINOS BLANCOS FERMENTADOS **EN BARRICA DE ROBLE**

ORO: **“BLAS MUÑOZ Chardonnay 2018”**

Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)

PLATA: **“HACIENDA ALBAE Chardonnay 2015”**

Hacienda Albae, Argamasilla de Alba (Ciudad Real)



Doña Berenguela, mejor rosado BOBAL

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **BOBAL**

ORO: **“DOÑA BERENGUELA”**

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



Castillo de Benizar, Oro en rosados CABERNET SAUVIGNON

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **CABERNET SAUVIGNON**

ORO: **“CASTILLO DE BENÍZAR”**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **MERLOT**

ORO: **“TOMILLAR”**

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



Rafael Torres, Pte. de Virgen de las Viñas, recoge el Oro en rosados MERLOT.

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **MORAVIO**

ORO: **“PUENTE DE RUS”**

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)



Bodegas Puente de Rus consiguió varios Oros



Señorío de Guadineja, Oro en tinto GARNCHA y PETIT VERDOT

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **GARNCHA**

ORO: **“CANFORRALES”**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

ORO: **“SEÑORÍO DE GUADIANEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2019: **PETIT VERDOT**

ORO: **“SEÑORÍO DE GUADIANEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2019:
CABERNET SAUVIGNON

ORO: **“ISLA ORO”**

Bodegas Isla, Villarta de San Juan (Ciudad Real)

PLATA: **“SEÑORÍO DE GUADIANEJA”**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)



Bodegas Isla cosechó el Oro en tintos CABERNET SAUVIGNON



En rosados MORAVIO, Bodegas Puente de Rus cosechó el Oro

VINOS ESPUMOSOS **ROSADOS**

ORO: "PUENTE DE RUS"

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019: **AIRÉN**

ORO: "DOMINIO DE BACO"

Dcoop BACO, Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

PLATA: "YUGO"

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

BRONCE: "GALÁN DE MEMBRILLA"

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo,
Membrilla (Ciudad Real)



Dcoop BACO fue Oro en blancos AIRÉN con Dominio de Baco

VINOS BLANCOS VARIETALES
2019: **CHARDONNAY**

ORO: "ALTOVELA"

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "NÉGORA"

Cooperativa del Campo La Unión,
Tarazona de la Mancha (Albacete)

BRONCE: "CANFORRALES"

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)



Bodegas Campos Reales se alzó con varios galardones Oro



Bodegas Altovela consiguió el Oro en blancos CHARDONNAY.



Oro en MOSCATEL y MACABEO para La Villa Real

VINOS BLANCOS VARIETALES
2019: **MACABEO/VIURA**

ORO: "LA VILLA REAL"

Bodegas La Remediadora, La Roda (Albacete)

PLATA: "CASA ANTONETE"

Cooperativa del Campo La Unión,
Tarazona de la Mancha (Albacete)

BRONCE: "CASTILLO DE BENÍZAR"

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)



El mejor blanco VERDEJO de 2019 fue para Bodegas Símbolo

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019:
SAUVIGNON BLANC

ORO: "PUENTE DE RUS"

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)
ex-aequo

PLATA: "ZOCODOVER"

Bodegas Hermanos Rubio, Villasequilla (Toledo)

PLATA: "PINGOROTE"

Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

VINOS BLANCOS VARIETALES 2019: **VERDEJO**

ORO: "SÍMBOLO"

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)
ex-aequo

PLATA: "ALTOVELA"

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

PLATA: "REZUELO"

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo,



Estola de Bodegas Ayuso obtuvo el Oro en Rosados TEMPRANILLO.

VINOS ROSADOS VARIETALES 2019: **TEMPRANILLO**

ORO: "ESTOLA"

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

ex-aequo

PLATA: "FINCA CERRADA"

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

PLATA: "YUNTERO"

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

VINOS TINTOS VARIETALES 2019: **TEMPRANILLO**

ORO: “CANFORRALES”

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

PLATA: “SÍMBOLO”

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: “PEDROHERAS”

Bodegas Pedroheras, Las Pedroñeras (Cuenca)



'Ópera Prima' de J. García Carrión consiguió dos Oro en SYRAH y MERLOT.

VINOS TINTOS VARIETALES 2019: **MERLOT**

ORO: “ÓPERA PRIMA”

J. García Carrión La Mancha, Daimiel (Ciudad Real)

PLATA: “SEÑORÍO DE GUADIANEJA”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

BRONCE: “ISLA ORO”

Bodegas Isla, Villarta de San Juan (Ciudad Real)



Bodegas Cristo de la Vega consiguió Plata y Oro con dos vinos rosados COUPAGE

VINOS TINTOS VARIETALES 2019: **SYRAH**

ORO: “ÓPERA PRIMA”

J. García Carrión La Mancha, Daimiel (Ciudad Real)

PLATA: “SEÑORÍO DE GUADIANEJA”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

BRONCE: “SÍMBOLO”

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)



'Vidal del Saz' se llevó el ORO en blanco coupage con su MACABEO_CHARDONNAY

GRUPO DE VINOS BLANCOS 2019: **COUPAGE**

ORO: “VIDAL DEL SAZ Macabeo-

Chardonnay”

Bodegas Vidal del Saz, Campo de Criptana (Ciudad Real)

PLATA: “MUNDO DE YUNTERO Verdejo-Sauvignon Blanc”

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

BRONCE: “PUENTE DE RUS Moscatel-Airén”

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

GRUPO DE VINOS ROSADOS 2019: **COUPAGE**

ORO: “MARQUÉS DE CASTILLA Garnacha-Tempranillo”

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

PLATA: “YUGO Garnacha-Tempranillo”

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

BRONCE: “ALCARDET SOMMELIER Tempranillo-Syrah-Garnacha”

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)



El mejor tinto COUPAGE con las variedades SYRAH_TEMPRANILLO fue para Coop. Santa Catalina



Tradición de Aresán de Castillo de Aresán, se alzó con el Oro en Tintos Tradicionales

GRUPO DE VINOS **ENVEJECIDOS EN BARRICA**

ORO: **“AMIGO SANCHO Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2018”**

Bodegas San Isidro, Pedro Muñoz (Ciudad Real)

ex-aequo

PLATA: **“VIÑA CUERVA Tempranillo-Syrah 2018”**
Bodegas Naranjo, Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

PLATA: **“TORISSIMO Tempranillo 2016”**
Alvisa, Socuéllamos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS 2019: **COUPAGE**

ORO: **“LOS GALANES Syrah- Tempranillo”**
Cooperativa Santa Catalina, La Solana (Ciudad Real)

PLATA: **“MARQUÉS DE CASTILLA Tempranillo-Syrah-Merlot”**
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

BRONCE: **“YUGO Tempranillo-Syrah-Merlot”**
Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

GRUPO DE VINOS TINTOS **TRADICIONALES**

ORO: **“TRADICIÓN DE ARESÁN TempranilloCabernet Sauvignon-Merlot 2018”**
Castillo de Aresán, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: **“ARTERO Tempranillo 2018”**Bodegas Artero, Noblejas (Toledo)

BRONCE: **“CANFORRALES Syrah 2017”**
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)



El Oro en tintos envejecidos en barrica fue para Amigo Sancho

GRUPO DE VINOS **TINTOS DE CRIANZA**

ORO: “GRAN FÚCARES Cencibel 2016”

Cooperativa Nuestra Señora de las Nieves, Almagro (Ciudad Real)
ex-aequo

PLATA: “FINCA ANTIGUA Cabernet Sauvignon 2017”
Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

PLATA: “YUNTERO SELECCIÓN Tempranillo-Petit Verdot 2016”
Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

PLATA: “TOMILLAR Tempranillo 2016”
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)



El Oro en Blancos ESPUMOSOS fue a las manos de Bodegas Alcardet por su 'Alcardet Brut'



El Oro en GRAN RESERVA se quedó en Tomelloso con el tinto 'Torre de Gazate' Cabernet Sauvignon 2007

GRUPO DE VINOS **TINTOS DE RESERVA**

ORO: “VIÑA CUERVA Tempranillo 2014”

Bodegas Naranjo, Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

PLATA: “OJOS DEL GUADIANA Tempranillo 2015”
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

BRONCE: “DON FADRIQUE Tempranillo 2014”
Bodegas J. Santos, Villa de Don Fadrique (Toledo)



'Gran Fúcares' Cencibel 2016 fue el Oro en tintos CRIANZA

GRUPO DE VINOS **TINTOS DE GRAN RESERVA**

ORO: “TORRE DE GAZATE Cabernet Sauvignon 2007”

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

PLATA: “OJOS DEL GUADIANA Tempranillo 2011”
Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

BRONCE: “ALLOZO Tempranillo 2010”
Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)



'Viña Cuerva' Tempranillo 2014, el mejor RESERVA en esta edición

GRUPO DE VINOS **ESPUMOSOS BLANCOS**

ORO: “ALCARDET Brut”

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

PLATA: “TOMILLAR Airén Brut Nature”
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

BRONCE: “PUENTE DE RUS Brut Nature”
Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

La Mancha Excellent,

nuevo peldaño de calidad superior para los vinos DO La Mancha

El Consejo Regulador DO La Mancha presenta esta subclasificación enfocada a vinos de alta gama y calidad superior, elaborados con un seguimiento de trazabilidad muy riguroso



Logo Circular de La Mancha Excellent

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha añaden a sus clásicas referencias de “*Joven, Tradicional, Envejecido en Barrica, Crianza, Reserva o Gran Reserva*” un plus de reconocimiento en la calidad.

Se trata de **La Mancha Excellent**, una precinta con marchamo especial que llevarán únicamente aquellos vinos DO La Mancha que voluntariamente hayan optado a ello y que además hayan cumplido con los estrictos controles de calidad y trazabilidad suplementarios a lo dictado por la norma habitual. De hecho, cada vino de excelencia se somete previamente a cuatro catas de clasificación que va desde la elaboración del mismo hasta su venta. Está incluso previsto una supervisión posterior a su salida al mercado.



Vid de secano de tinto tempranillo de El Provencio (Cuenca). Bodegas Campos Reales

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha añaden a sus clásicas referencias de “Joven, Tradicional, Envejecido en Barrica, Crianza, Reserva o Gran Reserva” un plus de reconocimiento en la calidad.

Por el momento, está orientado a las variedades preferentes en la DO La Mancha, como la blanca Airén y la tinta Tempranillo o Cencibel. No obstante, se permite también optar a esta subclasificación a aquellos otros vinos *coupage*, donde dichas variedades autóctonas sean predominantes (más del 50% en caso de vinos realizados a partir de 2 variedades o del 33,3% en caso de tres variedades). Asimismo, en el caso de los blancos, el abanico se abrió también a la Chardonnay con el propósito de que pudiesen acceder vinos blancos con mayor potencial de envejecimiento.



Francisco Fernández, director técnico de Pago La Jaraba, en Villarrobledo (Albacete)

Controles más rigurosos y limitación del embotellado



Tal y como se ha indicado, al margen de que estos vinos de ‘La Mancha Excellent’ hayan cumplido con el pliego de condiciones de la propia Denominación de Origen La Mancha, y hayan pasado ya de por sí rigurosos, controles basados en la norma ISO 17065 de Certificación de Producto, para obtener la excelencia tienen que ajustarse nítidamente a un protocolo de control y trazabilidad todavía más riguroso.

En primer lugar, **la puntuación mínima en cata organoléptica para optar a la excelencia podría variar entre los 85 y los 90 puntos** como mínimo, en función de la propia añada, **no pudiendo superar en cantidad el 2 % del vino declarado cada año en la Denominación de Origen La Mancha.**

Además, deberán ser “ediciones limitadas y numeradas de botellas en cada tipo de vino comercializado, que **en ningún caso podría superar los 50.000 litros por referencia** o marca”.

Se trata de una diferenciación por arriba y extremadamente restrictiva en los vinos de la Denominación de Origen que fue aprobada por la Asamblea General de la Interprofesión CRDO La Mancha en 2018, siendo dos referencias de esta campaña los primeros en salir a mercado con el sello de excelencia; ambos como vinos tradicionales.

PAGO DE LA JARABA Y CAMPOS REALES, PRIMEROS TINTOS EN CONSEGUIR LA CATALOGACIÓN PARA LOS VINOS DE CALIDAD PREMIUM EN LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA.

PAGO DE LA JARABA TEMPRANILLO
CABERNET-SAUVIGNON-MERLOT 2018

CAMPOS REALES EDICIÓN ESPECIAL TEMPRANILLO 2018



Vino Pago de la Jaraba 2018



El tinto de Campos Reales 2018

Pago de la Jaraba

Ctra. Nacional 310, Km 142,7

02600 Villarrobledo (Albacete)

Bodegas Campos Reales

Avda. Castilla-La Mancha, 4

16670 El Provencio (Cuenca)

“Es un vino de los que los entendidos llaman *terroir*, vestido de un bonito color rojo picota e intenso en aromas a frutos rojos y negros, amplio y carnoso en boca con elegantes notas minerales y balsámicas que le confieren frescura y longitud. La fermentación alcohólica en tina de roble francés y posterior estancia en barrica de roble francés durante 12 meses, acaban por constituir un auténtico gigante sensorial.”

“Un tinto equilibrado, amplio y redondo, que consigue integrar a la perfección la complejidad del roble sin perder la esencia frutal”.

Con una “breve estancia en barrica”, presenta “un color rojo picota, con aromas de recuerdo a frutos rojos, confituras y vainilla”.

PAGO DE LA JARABA TEMPRANILLO
CABERNET-SAUVIGNON-MERLOT 2018

CAMPOS REALES EDICIÓN ESPECIAL TEMPRANILLO 2018

Así define la bodega Pago de la Jaraba a su vino de calidad superior, *Pago de la Jaraba 2018*. Se trata de un *coupage* elaborado con Tempranillo (70 %) junto a las variedades Cabernet Sauvignon y Merlot.

Este vino fue el primero en pasar con soltura los rigurosos controles de trazabilidad para ser catalogado como vino de *La Mancha Excellent* por el Consejo Regulador. **Pago de La Jaraba 2018 ha tenido una puntuación final de 91,38 puntos** en cata organoléptica y tal como indican las normas, no “podrá superar en cantidad el 2 % del vino declarado cada año en la Denominación de Origen La Mancha.”

Además, deberán ser “ediciones limitadas y numeradas de botellas en cada tipo de vino comercializado, que en ningún caso podría superar los 50.000 litros por referencia o marca”.

A juicio de Francisco Fernández, director técnico de Pago de La Jaraba, “son un criterios de control muy altos que ni las más afamadas Denominaciones de Origen del mundo poseen, y creemos que será muy bueno para la DO La Mancha”.

El proyecto Pago de La Jaraba nace a mediados de los años 90 con una apuesta sincera por la calidad y el embotellado con Denominación de Origen, en palabras de Francisco Fernández, “nuestra labor es embotellar la historia y paisaje de La Jaraba en cada añada”.

Su ubicación entre los términos municipales de Villarrobledo y El Provencio, a caballo de las provincias de Albacete y Cuenca, sobre el paraje histórico del mismo nombre (La Jaraba) con 80 has. de un viñedo singular arropadas por 92 ha de monte bajo compuesto por encina y pino, junto con el mayor contenido mineral de los suelos de origen fluvial del paraje, le proporciona un microclima particular y terroir diferenciador.

Se trata de un tinto monovarietal de Tempranillo también del año 2018 que se comercializará bajo la marca **Campos Reales**, nombre de la bodega que lo elabora en El Provencio (Cuenca).

Este tinto, con una edición limitada de 12.000 botellas, también ha conseguido la certificación de La Mancha Excellent como vino de calidad superior.

Bodegas Campos Reales es una cooperativa creada en el año 1950 que cuenta con más de 500 socios que poseen cerca de 4.000 hectáreas de viñedo con unas condiciones de suelo y climáticas excepcionales para el cultivo de la vid, predominando las variedades tintas y, sobre todo, el tempranillo, que es bandera de esta bodega, tal y como demuestran los innumerables premios obtenidos por su marca de referencia, Canforrales, “punta de la lanza” en calidad de Bodegas Campos Reales, caracterizado por algunos de sus viñedos de pie franco, con más de 70 años de vida.

Como apunta su directora técnica, Soledad López, “bien es sabido que los vinos de La Mancha están en auge, y nosotros como pioneros en el mercado, no nos podíamos quedar atrás. Cuando nos plantearon el proyecto “Mancha Excelente”, enseguida aceptamos. Fue todo un reto. Visitamos nuestros viñedos y rápidamente supimos qué era lo que más nos identifica. El tempranillo. Conocedores de que nuestros tempranillos y las barricas son buenos aliados, elaboramos este Tempranillo, con un toque especial, buscando el equilibrio entre fruta y madera.

Con **Campos Reales Edición Especial** hace una apuesta suplementaria que también ha tenido las bendiciones organolépticas del panel de catadores, que le ha otorgado **91,64 puntos** de valoración, muy por encima del mínimo de 85 puntos marcado para esta subclasificación de La Mancha Excellent.

La bodega tiene previsto presentar sus vinos de forma oficial en la ciudad de Cuenca una vez solventada la situación de crisis actual provocada por el coronavirus.



Comercialización 2019,

la buena racha truncada

**El ritmo de vino embotellado con DO La Mancha
ralentizado por los efectos del coronavirus**



Hasta los recientes primeros meses del 2020 habían sido optimistas. En el ejercicio 2019, las exportaciones superaron los 30 millones de botellas y la comercialización total fue superior a los 85 millones de botellas, lo que confirmaba un repunte en el consumo nacional.

Finalmente, las buenas perspectivas se cumplieron y el 2019 corroboró la senda de crecimiento en el ritmo de vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha, pasando de los 71.863.432 de botellas en 2018 a las **85.197.545 de botellas** del año pasado, lo que supone un **crecimiento del 18,55 %**. **Un nuevo incremento de más de 13 millones de botellas, que parecía marcar una vuelta a la senda del crecimiento tras la caída de 2018.**



“En 2019 se había superado nuevamente el techo de los 85 millones de botellas DO La Mancha”

Un crecimiento que correspondía a una de las señas de identidad de La Mancha con una diversificación de mercados muy importante para una Denominación de Origen que tiene planteado el reto de ser una de las referencias mundiales de vinos de calidad español.

Los datos invitaban, por tanto, al optimismo con una línea de progresión en el envite por los vinos de calidad DO La Mancha tras la caída de 2018. Es más, consolidaba una tendencia positiva, especialmente experimentada en el último lustro, ya que **entre de 2014 y 2019 el incremento de ventas ha sido de más del 55 %**.

Desde el Consejo Regulador se reconoce el esfuerzo de las bodegas manchegas en los últimos años en su apuesta decidida por seguir creciendo en un nicho de mercado tan competitivo como es el de vinos con Denominación de Origen, ya que afortunadamente nuestro país cuenta con una amplia oferta de gran calidad.

Todo ello, además, conociendo el abanico desplegado en la capacidad productiva de La Mancha, con opciones reales de satisfacer diferentes mercados por segmento en la calidad y elaboración de sus vinos y mostos.

Por categoría de vinos

Siguen predominando los vinos de **tirilla tradicional (51.445.479 unidades) y tirilla joven (15.990.900 unidades)**, que han tenido un **crecimiento del 25,8 % y 14,6 %**, respectivamente.

En cuanto a los vinos con bodega, producidos por un total de 104 bodegas distintas que cuentan con un **parque de barricas conjunto superior a las 93.000 unidades** según los registros de la ICRDO La Mancha, **destacan cuantitativamente los de Crianza con 11.827.066 botellas** y un crecimiento del 10,1 %, seguidos de los Reservas con 4.500.700 botellas que sin embargo han retrocedido un 12,1 %. En tercera posición estarían los Envejecidos en Barrica con 805.500 botellas y una subida del 68 % y finalmente lo harían los grandes reservas,

los cuales alcanzan las 568.900 botellas y han tenido una disminución del 3,9 %.

En definitiva, estas cifras ponen de manifiesto **una tendencia global del consumidor a vinos más frescos y fáciles de beber**, con gran potencial aromático y toques frutales, en los que la Denominación de Origen La Mancha tiene mucho que aportar, dado que su máximo potencial de crecimiento se ubica en la franja situada entre jóvenes y crianzas.

Asimismo, denota un crecimiento en el vino blanco (joven o tradicional) también posible gracias a la diversidad varietal que hoy ofrece La Mancha y que ha permitido complementar la tradicional oferta de Airén con Verdejo, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Macabeo.



2020, escenario ralentizado



Las circunstancias de mercado han dado un giro inesperado con la irrupción del COVID-19 en la esfera internacional, golpeando de pleno en la economía de española como un tsunami, del que aún, todavía hoy, no sabemos las drásticas consecuencias.

El Estado de Alarma decretado por el Gobierno español el pasado 14 de marzo, prorrogado posteriormente en los meses sucesivos, ha supuesto la práctica paralización del sector de la restauración, turismo y hostelería a nivel nacional. Clientes cuya contracción afectará, indudablemente a las ventas de las bodegas manchegas en este primer semestre del 2020.

Aunque las consecuencias están todavía por determinar parece que, el buen comportamiento del sector de la Alimentación en nuestro país está compensando el golpe en cierta medida, con un aumento de la demanda de vino en supermercados y ventas on line para las bodegas.



Catadora asiática en un evento de promoción realizado el pasado año.

Pese a todo, la vid(a) en primavera

En una de las estaciones más atípicas del último siglo, el viñedo continúa su curso biológico hacia la nueva añada 2020.

Con repliegue doméstico, la mirada más puesta en los despachos y lógica preocupación mediática, la vid, ajena, pero no indiferente a lo que sucedía en derredor, abría su nuevo ciclo biológico. Por ello, los agricultores continuaron con sus labores habituales.

Una primavera generosa en lluvias y una buena brotación han dejado una estampa preciosa del viñedo manchego



El Ciclo de la VID



Rehabilitación forzosa de la 'Madre tierra'



El menor rastro de la acción antrópica se ha dejado sentir en una menor huella de carbono; incluso la reducción drástica de interferencias del hombre en sus desplazamientos y actividades industriales habituales, permitió de manera inaudita estudiar con mayor sensibilidad el “ruido sísmico” de la tierra. En Bélgica, el Observatorio Real marcó registros comparables a los de una jornada de completo reposo como el día de Navidad.

Los efectos han sido visibles. La calidad del aire mejoró en las grandes ciudades con la reducción de la emisión de CO₂. La fauna también ha tomado respiro y los animales hicieron suyos espacios urbanos, de manera inimaginable en otras circunstancias.

Con la sabia paciencia de quien lleva millones de años “superviviendo” sobre la faz de la Tierra, la naturaleza prefiere la discreción; opta por la paciencia y la vid solo requiere del preciso trabajo viticultor para ofrendar después sus frutos.

Primavera indecisa

Se hizo esperar, pero finalmente terminó llegando a nuestros campos. Eso, a pesar de que el invierno volvió a nuestras recluidas vidas de confinamiento durante la última semana de marzo con precipitaciones en forma de nieve y un mercurio, sorprendentemente bajo, en contraste con las benignas temperaturas registradas durante el mes de febrero. Así lo reflejaba el informe mensual de la AEMET en Castilla La Mancha, sobre la “pluviometría, con un mes de febrero muy seco. Ha sido el mes de febrero más seco de lo que llevamos de siglo XXI.”



La floración llegará a finales de la primavera

Inger Andersen,
directora ejecutiva
del programa medio
ambiente de la
ONU, cree que

*“La naturaleza nos
está mandando
un mensaje”*



Laboreo del suelo en la vid

El mes de abril ha sido generoso en precipitaciones, salvando la llegada de lluvias en forma torrencial y granizo en algunos puntos de región castellanomanchega. Por ejemplo, en Villanueva de los Infantes. (C.R)

En Castilla -La Mancha, espacios y humedales como las lagunas de Ruidera o las Tablas de Daimiel experimentaron un repunte en sus niveles.



Las temperaturas cálidas en el mes de febrero provocaron un relativo adelanto del ciclo y las bucólicas imágenes del llanto de la vid se pudieron presenciar incluso antes de marzo en algunos puntos del viñedo manchego. La brotación llegó en las primeras semanas de abril.

Floración y posterior envero, ya en el corazón del estío serán el adelanto para una cosecha que no tiene porqué ser equiparada en calidad al año bisiesto del 2020, tradicionalmente siniestro en sucesos y acontecimientos.



Laboreo del suelo realizado en la primera semana de marzo

Unas lluvias que podrían ayudar a la planta en sus ciclos de desarrollo biológico, vitales para determinar la calidad del fruto, y por ende, de la próxima añada de 2020. En este sentido, el viñedo manchego, agradecido en su demanda hídrica, es capaz de soportar los rigores térmicos del verano si llega con adecuadas reservas.

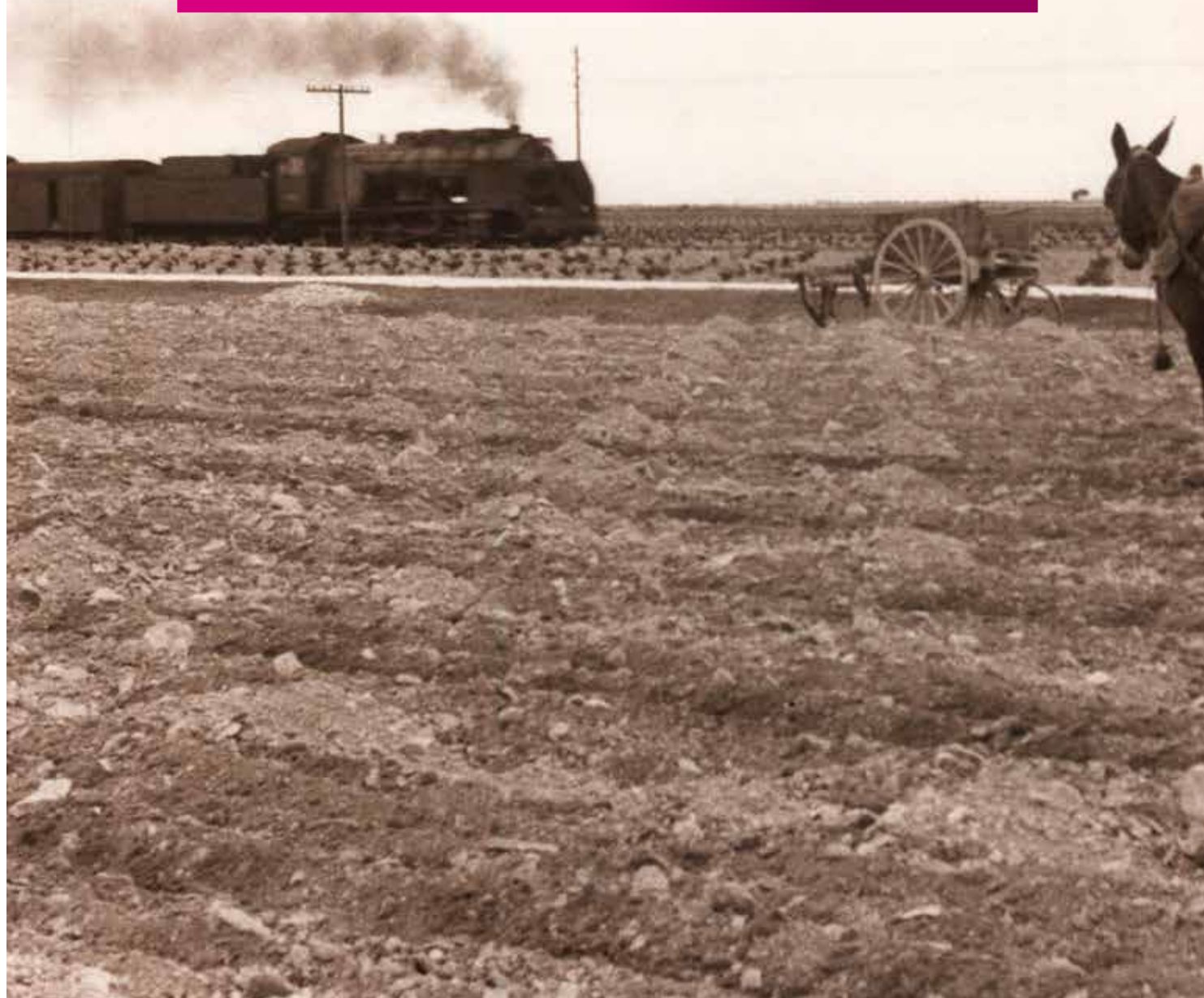
Ha sido un invierno seco y cálido en febrero, corregido con una primera fase primaveral húmeda y templada.

Filoxera,

la gran pandemia mundial

para la viticultura

En menos de un siglo, este insecto acabó con la vid de pie franco, asolando regiones enteras del viñedo europeo.



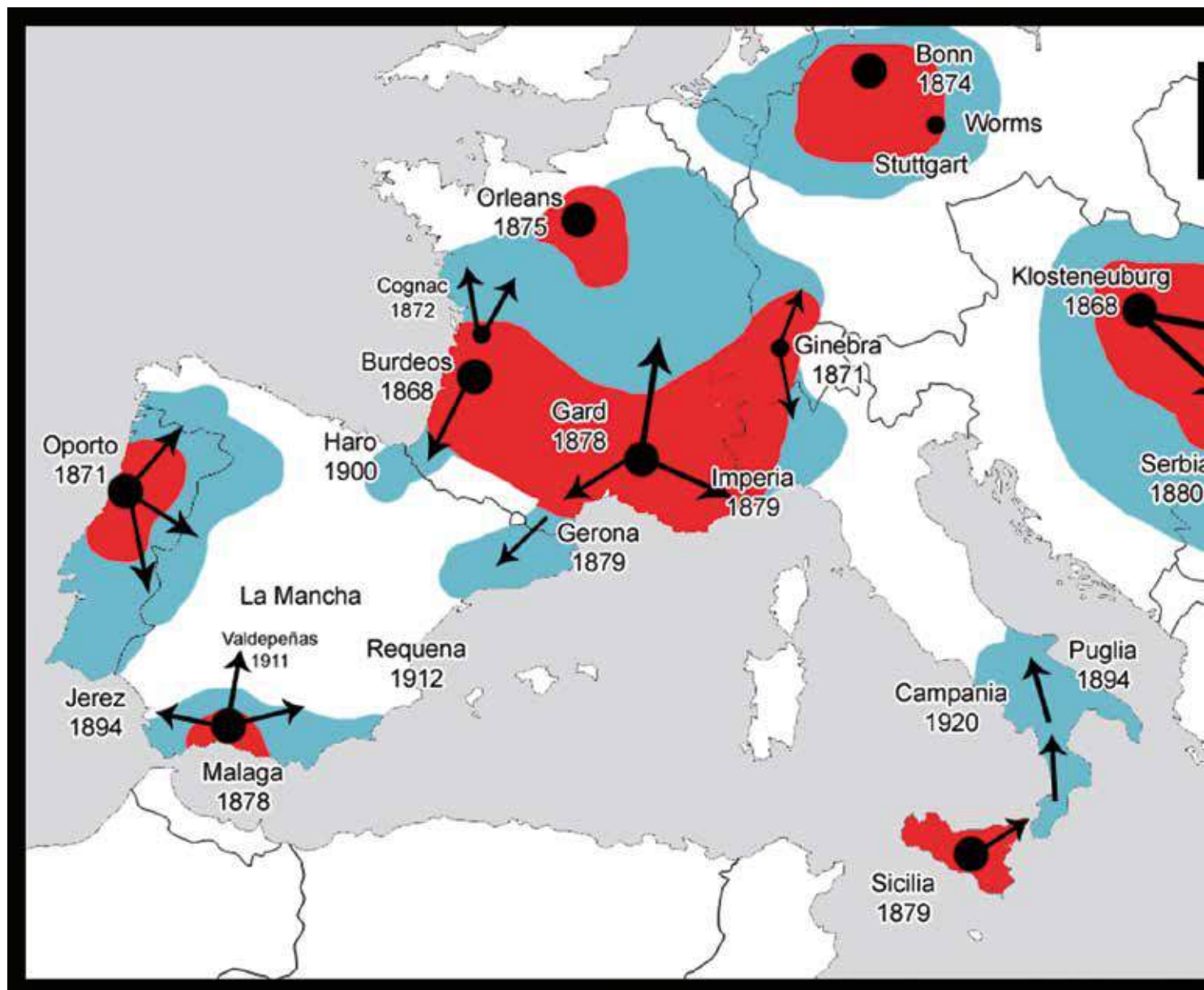
La zona cero del impacto estuvo en Francia, entre 1830 y 1840. El país galo había encontrado en los nuevos Estados Unidos de América, la joven nación nacida al otro lado del Atlántico, un nuevo socio comercial, vital, ambicioso, y empático además en la construcción de los derechos universales del hombre. Su Constitución (1787) e Independencia (del viejo adversario inglés) había sido pariente en la genealogía de aquella Revolución Francesa que había terminado por socavar las estructuras del Antiguo Régimen.

Sin embargo, el viejo continente trataba de apuntalar su erosionado *status quo* internacional con el retorno a la Restauración. Tras las experiencias de las campañas napoleónicas, las monarquías de mayor tradición y abolengo como Austria, Rusia, o incluso Inglaterra, habían diseñado un cortafuegos de alianzas y compromisos preparado para evitar y reprimir cualquier atisbo revolucionario. Restaurada, en efecto, la monarquía borbónica en Versalles, con Luis XVIII, Francia se convertía en la piedra angular de la (nueva) Europa conservadora.

Vana intención cuando la semilla de los nuevos valores de “*liberté, égalité, fraternité*” ya había germinado en aquella sociedad coetánea de los países europeos. En el primer tercio del siglo XIX, Francia se convirtió en el faro de las llamadas revoluciones burguesas. Primero fue en 1830, y después en 1848 (el mismo año del *Manifiesto Comunista* de Karl Marx), donde la sociedad trabajadora cobraría una concepción de clase obrera determinante para la nueva edad contemporánea.

En aquel contexto ferviente y en plena ebullición, procedente de los jóvenes viñedos americanos, precisamente a Francia, llegaría el letal insecto destinado a cambiar la viticultura mundial en la siguiente centuria.





Los estragos de la filoxera en Europa

Por barco, comercio y riesgo

Como sucediera con la Peste Negra que destruyó la Europa medieval del siglo XIV, el “mal” entró al continente en un puerto. Probablemente la región del Languedoc francesa fue la primera en acoger el primer impacto.

Algunos comerciantes franceses habían importado la vid americana sin ser conscientes de que sus raíces portaban la larva más dañina y letal jamás conocida por el viñedo europeo.

En pocos años, las parcelas irían desapareciendo en las regiones vinícolas más prestigiosas de la campiña francesa. Nadie habría imaginado que la causa estaría en un pequeño pulgón, de color amarillento, cuya voracidad sería capaz de consumir la planta de las hojas a la raíz para dejar aniquiladas en meses comarcas enteras.



¿Por qué fue tan vulnerable el viñedo europeo?

Las vides autóctonas de Europa no tuvieron “la respuesta inmune” sufriendo el ataque más virulento ya que al ser atacadas por el insecto formaron nudosidades y tuberosidades por donde entraron los hongos y bacterias provocando la muerte de la cepa. Sin embargo, en las americanas, el insecto puede alimentarse de sus raíces sin provocar la muerte de la planta, ya que ésta, no forma nudosidades ni tuberosidades.

¿Cuándo llega la filoxera a España?

Su extensión fue rápida y desesperante para los productores europeos. La zona cero estuvo en Burdeos pasando con rapidez al resto de Francia y de ahí a Austria, Alemania, Italia y finalmente...España.

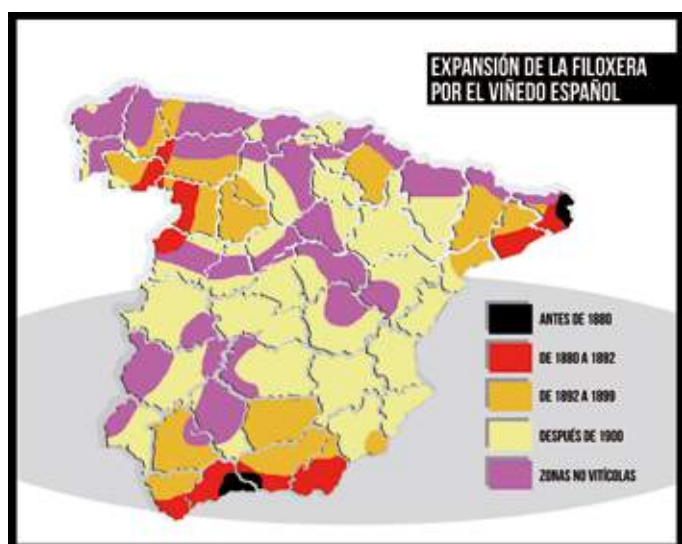
Según las crónicas históricas, a la Península Ibérica entró por tres puntos. Aunque el primer registro sorprende por el lugar, ya que, no responde a la expansión natural del insecto, pues se registró en Málaga en el 1878 debido a un fenómeno de importación de vides desde Norteamérica.

El resto de puntos de entrada fueron Portugal y Gerona, siendo esta última la más importante por contacto de frontera natural con el país gallo. Según otras fuentes, otros focos fueron Mallorca (1891), Pamplona (1896) y Valencia (1905-1906).

Curiosamente, la falta de vertebración y el relativo aislamiento de las zonas de interior jugaron un papel relevante para mantener a salvo a los viñedos más alejados.

Además, en La Mancha su expansión fue muy lenta, ya que el terreno predominante de nuestra región es arenoso, y este insecto no se siente cómodo en este tipo de suelos, ayudando a poder controlar con mayor precisión la plaga y pudiendo sustituir poco a poco los pies europeos por pies americanos.

Así, La Mancha se convirtió en protagonista inesperada como productor alternativo del vino en todo el mundo. Habría que esperar a la segunda década incluso del siglo XX para sus primeros efectos en la llanura manchega.



Expansión de la filoxera por el viñedo español.



¿Cuál fue el tratamiento eficaz para frenar la filoxera?

La solución a la expansión de esta plaga que mataba lentamente el patrimonio vitícola de medio continente fue crear portainjertos de vides americanas resistentes a esta enfermedad, es decir, el pie (portainjerto) de la planta es americano, y la variedad puede ser aquella que se crea conveniente, habitualmente de origen europeo. De esta forma se evitó que el insecto pudiera acabar con la planta, ya que, éste se alimenta de raíces de vides americanas resistentes a la plaga, evitando la formación de nudosidades y tuberósidades por donde puedan entrar hongos y bacterias que acaben con la vid. Es el sistema recurrido en la actualidad.

'Prensas de bodega antigua'. Imágen premiada en el concurso 'Vino y Cultura' del 2000. Antonio Sanz Escudero)



“

La cepa de pie franco tiene un valor orgánico y cultural de gran importancia por su carácter superviviente

El valor de las vides prefiloxéricas

A veces, en alguna etiqueta de una botella, se puede observar la expresión “de pie franco”, esto indica que las vides de las cuales se ha obtenido el fruto que ha dado personalidad a ese vino que hoy se encuentra embotellado, proviene de plantas prefiloxéricas. Son plantaciones que vigilan con mimo por su significado y valor histórico y testimonial, ya que son “supervivientes centenarias” que no fueron tocadas por la temida plaga.

Aún hoy, existen reductos de viñedos pie franco en La Mancha que resistieron la llegada de la filoxera.



Pámpana con síntomas de filoxera. Fuente. www.plagasyenfermedadesvid.net

“

La Mancha fue una de las pocas regiones europeas que vio crecer su desarrollo productivo con la filoxera.

Los retos demográficos frente al coronavirus

El impacto del COVID en los núcleos con mayor densidad de población podría replantear los modelos demográficos del futuro



La viticultura ha salvado la economía en zonas pobladas como La Mancha

Con la irrupción del COVID-19 en nuestras vidas, la pregunta resulta inevitable, máxime teniendo en cuenta los factores de proximidad social y cercanía en los riesgos de contagio: ¿viviría más seguro en las zonas rurales?

Gestos tan cotidianos como acudir al trabajo usando el transporte público o la afluencia de lugares masificados podrían cambiar la percepción sobre las ciudades en nuestro imaginario colectivo, que dejarían de ser “la Meca” de las oportunidades laborales.

Una preocupación que crece en núcleos urbanos y ciudades con mayor densidad de población. El mejor ejemplo: Madrid. La propia capital de España, siendo una de las ciudades (76 %) que mayor población ganó de 1971 a 2019 gracias a los movimientos migratorios centrípetos, ha sido un gran foco en el que se ha cebado el coronavirus en víctimas y contagios.

También ha habido zonas muy afectadas en ambas Castillas.



Sin embargo, de cara al futuro, tras la dureza del confinamiento y las nuevas medidas de distanciamiento social hacen que desde las zonas rurales con menor densidad de población, donde no hace mucho, las posibilidades de futuro para los jóvenes se dibujaban remotas, se podría abrir, curiosamente, una nueva puerta a la esperanza. Desde la Asociación Española contra la despoblación, su Presidente, Javier Pérez, sostiene que “crecerá el miedo en las ciudades”, aunque la oportunidad de acudir a los pequeños entornos rurales “solo será vista para el 2 % de los españoles, el resto seguirán aceptando riesgos e infelicidad de la ciudad”. En este sentido, se matiza que también deben coincidir otras “piezas del puzle como trabajo, vivienda, acogimiento por parte del pueblo.”

En la balanza de inseguridad urbana frente a futuras pandemias o menos oportunidades de acceder al sistema sanitario en pequeños pueblos, Javier Pérez cree que serán “una minoría aquellos que se sentirán sanos, con inmunidad fuerte para no condicionar dónde viven”.

Colectivos como la Asociación Española contra la Despoblación se muestran escépticos sobre el modelo demográfico del futuro. “Desgraciadamente ha tenido que pasar esto, para dar valor a las zonas rurales. No debemos vivir apelotonados en las ciudades, es un caldo de cultivo de los virus. Pero mucho nos tememos que este aviso no sea suficiente”.

Javier Pérez, Pte
Asociación Española
contra la Despoblación: ***“El
coronavirus ha sido un aviso
de que vivir en grandes
ciudades es insalubre,
pero no será suficiente”***

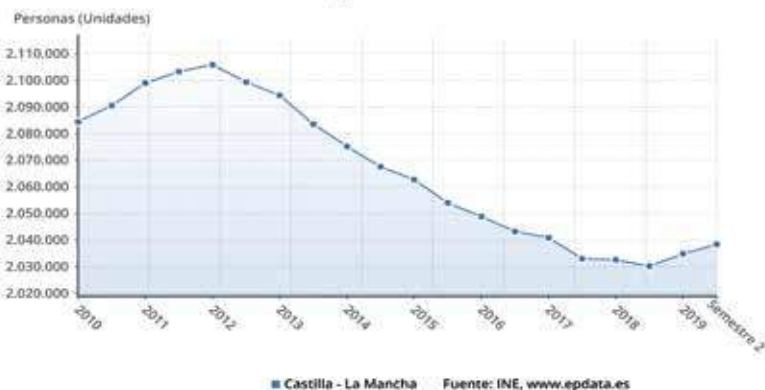
Las dos Españas

La ‘España vaciada’ fue uno de los calificativos que marcaron el debate en la opinión pública en los últimos meses. A finales del 2019, se conocían los nuevos datos del INE que reflejaban una preocupante distribución de la población española. Como matizan las estadísticas de EPData, “la población española ha aumentado alrededor de un 36% desde 1975: se ha pasado de un país con **34,2 millones de habitantes a otro de alrededor de 46,9 millones**”.



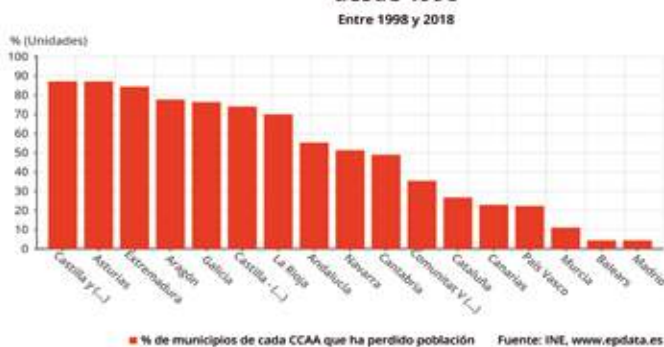
Alojamientos y casas rurales son la única fuente de ingreso en algunas pequeñas villas

Evolución de la población en Castilla - La Mancha



Evolucion de la poblacion en Castilla La Mancha

Porcentaje de municipios de cada CCAA que ha perdido población desde 1998

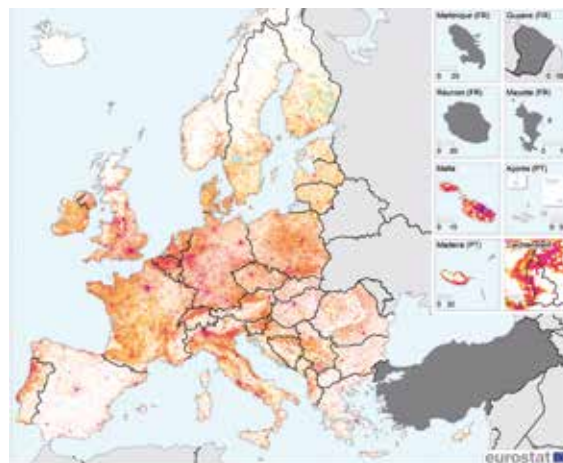


Porcentaje de municipios por CCAA con pérdida de población entre 1998 y 2018

Detrás de esta denominada “tercera revolución industrial” con una orientación hacia los servicios y descenso de otros sectores, apareció también la consabida evolución demográfica. Nuevos movimientos migratorios en el interior del país revelan una pérdida de población en aquellas zonas rurales con menor acceso a los mercados laborales para la población más joven.

Ahora bien, este aumento de la población ha sido dispar en el desarrollo de las autonomías, con unos datos que reflejan una transformación sustancial en la sociedad española en las últimas décadas pasando no solo a unos niveles de envejecimiento reseñables sino también un desarrollo asimétrico en su demografía.

Ingreso en la Unión Europea, transición política hacia una monarquía parlamentaria junto a una gradual apertura a los circuitos del mercado global fueron los síntomas más clarividentes de la fundamental metamorfosis experimentada por la economía española en apenas unas décadas.



Densidad de población europea según fuentes de Eurostat

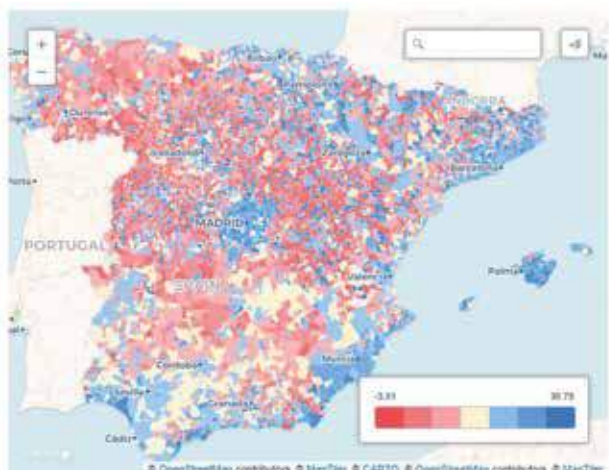


Gráfico creada por EPdata que refleja los contrastes demográficos en España

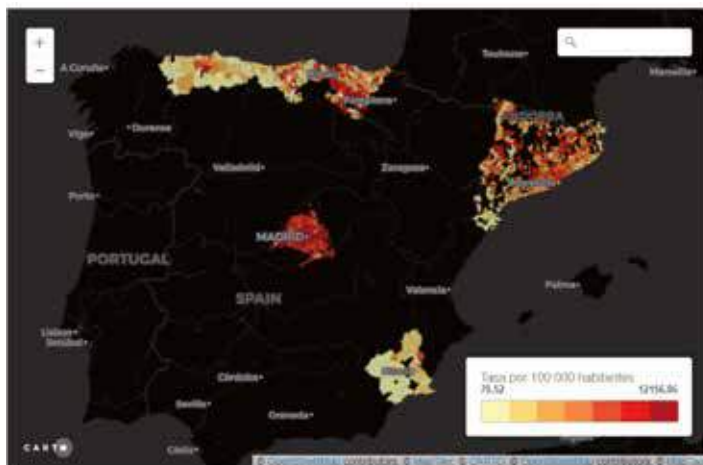


Gráfico de casos de coronavirus por municipios en Comunidades Autonomas. Fuente, www.epdata.es

El nuevo éxodo rural del siglo XXI es visible en el mapa de la llamada ‘España vaciada’. Frente al crecimiento paulatino en las ciudades como Madrid o Barcelona, el Instituto Nacional de Estadística mostraba en el segundo semestre del 2019 un desequilibrio preocupante en otras partes

de la geografía española, cuya densidad de población apenas se acerca a los 26 personas por km². “Según los últimos datos de Eurostat, la densidad de España en su conjunto se situó en 2016 en 92 personas por kilómetro², por debajo de la media de la UE, de 177 personas / km², y de países como Alemania, con 233 personas / km².”

La viticultura ralentiza la despoblación en Castilla-La Mancha



En Nueva Zelanda, uno de los países con menor densidad de población, sus víctimas por coronavirus no alcanzan apenas la centena.

Aunque la comunidad castellanomanchega es la sexta región con mayor pérdida de población en sus municipios (más acusada en las provincias de Ciudad Real y Cuenca), los movimientos migratorios hacia otras ciudades son mitigados, en parte, por el peso social y económico de la viticultura en zonas como La Mancha. Su contribución a la economía como fijador de población han dibujado en la comarca manchega un retrato demográfico caracterizado por sus municipios relativamente poblados. Por ejemplo, Villarrobledo, Socuéllamos, Tomelloso o Alcázar de San Juan, seguidos de otros muchos pueblos que también cuentan con miles de hectáreas de viñedo, presentan una población por encima de los 10.000 habitantes.

Pese a todo, un 74 % de los municipios perdió población en Castilla La Mancha en 2018, con una disminución prevista para el 2031 que dejará a su población en 1.909.805 personas.

La comercialización exterior frente a la **incertidumbre** **mundial de los mercados**

**El impacto mundial del coronavirus
provoca la suspensión de ferias y
eventos de relevancia internacional**

El temor se hizo realidad y lo que se veía venir, como una lejana enfermedad relacionada con el “síndrome respiratorio agudo severo” (SARS en inglés) desde el país de la Gran Muralla, finalmente se convirtió en una realidad preocupante en la comercialización de las ventas en el exterior. La peor crisis del siglo como algunos han vaticinado.

En un contexto global, con una permeabilidad de los mercados, se dieron los primeros indicios apenas dejada atrás la Navidad. Los movimientos de vinos hacia China se habían reducido ostensiblemente a mediados del mes de enero y sobre todo febrero.



Cancelación de ferias y eventos masivos

Lógicamente las miradas se posaron primero en el gigante asiático, principal cliente exterior de los vinos manchegos. De Chengdú vino el primer aviso de lo que sería un posterior efecto dominó en la

cancelación de ferias y eventos. A pesar de estar a más de 900 kms de Wuhan, epicentro inicial del coronavirus, la capital de Sichúan no quiso correr el riesgo con la **China Food & Drinks Fair** del 26 al 28 de marzo.



Estiman un impacto mundial en la economía global similar al final de la II Guerra Mundial.



Celebrada desde 1955 en Chegndu, la llamada CFDF tenía previsto la asistencia de unas 300.000 personas en una ciudad de unos 14 millones de habitantes. Un perfecto caldo de cultivo para el incontenible COVID-19. Las primeras medidas recomendaban una cancelación de la feria, por las condiciones de seguridad sanitarias. Finalmente se pospuso para mayo, aunque todo indica que se trasladará eventualmente al otoño.

Sin embargo, al primer revés en la ciudad reserva natural de los osos pandas, le seguirían otros. En la misma región asiática la preocupación iba en aumento y las alarmas se encendieron en Japón. El país del sol naciente también anuló **FOODEX Tokyo**. Habría sido en segundo viaje exterior del Consejo Regulador en este 2020 previsto para ese mismo mes de marzo.



No sería la última en ser cancelada hasta 2021. La decisión cautelosa de prohibir los eventos masivos por parte del ayuntamiento de Düsseldorf (Alemania), llevó a la organización de **Prowein** a la anulación de la edición 2020. Actualmente, se trata de la feria mundial más importante a nivel promocional, celebrada a mediados de marzo, donde los vinos DO La Mancha venían teniendo una asistencia presencial significativa en los últimos años. No en vano, Alemania es el segundo cliente en el exterior para los vinos manchegos con más de cinco millones de botellas adquiridas en 2019.





Según la OIV, “la parálisis del canal HORECA podría suponer una pérdida del 50 % del valor en la comercialización del vino”.

Incertidumbre en los mercados

La decisión de suspender algunos de los eventos más importantes en la promoción exterior ha sembrado de incertidumbre los mercados internacionales en un sector, muy sensible por naturaleza, a los vaivenes globales de la economía.

Aún es pronto para establecer un primer balance aunque todo parece indicar que la economía mundial sufrirá un desplome en los próximos meses, comparable al *shock* provocado por la II Guerra Mundial en el continente europeo como ya ha previsto la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

Algunas medidas atenuantes en la esfera comunitaria podrían amortiguar la caída, como apuntan fuentes de Europa Press, con “los efectos de la suspensión de las reglas fiscales europeas que obligan a reducir el déficit presupuestario y de algunas de las medidas paliativas anunciadas por el Gobierno español” que podrían evitar el desplome del PIB hasta niveles del 7,9 % en las estimaciones más pesimistas, pero con el contrapunto del “apreciable incremento del déficit público.”

Desde la OIV, durante la presentación de los datos cerrados de ejercicio de la campaña 2019, se compartieron también algunas inquietudes con la opinión pública sobre la pandemia mundial y el sector del vino.

Sea como fuere, los expertos también apuntan con preocupación a un descenso acusado en la demanda externa, muy notable, en este caso, en los niveles dependencia de la exportación del sector.

El caso más significativo está en la propia China. Según primeras estimaciones del OeMv durante los primeros dos meses del 2020, y coincidiendo de pleno con el impacto más agresivo del COVID, durante el Año Nuevo Chino, “las importaciones en el primer comprador asiático de vino cayeron un 30% en términos de volumen, pasando de más de 110 a menos de 80 millones de litros.”

Hasta la fecha, China, no obstante, ha sido el primer país en haber anunciado oficialmente la superación de la pandemia en este 2020. Por ello, habría que esperar si el consumo y la demanda podrían despertar en un medio plazo para mitigar, en parte, las pérdidas de importación en valor, donde los vinos españoles fueron en el 2019, cuartos, superados sucesivamente por Chile, Francia y Australia, según informes del OeMv.



Principales Países Consumidores 2019

Piédrola, si las piedras hablaran

De asentamiento íbero, villa romana, necrópolis islámica y cantera molinera. Visitamos el yacimiento de Piédrola, en Alcázar de San Juan, como testigo secuencial de la historia en La Mancha



Trabajos en la zona prehistorica del yacimiento

López-Menchero: *“La superficie excavada en la actualidad es inferior al 0,1%, por lo que aún queda mucho por conocer de Piédrola”*

Es uno de los parajes más conocidos por los vecinos alczareños. Localizado a tan solo seis kilómetros en dirección noroeste de Alcázar de San Juan, Piédrola, con una extensión de un kilómetro², forma parte de una de las sendas más transitadas por senderistas y aficionados al ciclismo MTB en las ruta de Alcázar hacia Quero, en la provincia toledana.



Restos de la villa romana de Piedrola

Lo que pocos podían imaginar, (o quizás algunos sospecharan a juzgar por los expolios clandestinos), es que bajo varios sustratos de tierra, aguardaría uno de los yacimientos de mayor importancia histórica para la comarca, capaz de resumir cómo vivían los primeros pobladores en la zona central de La Mancha.

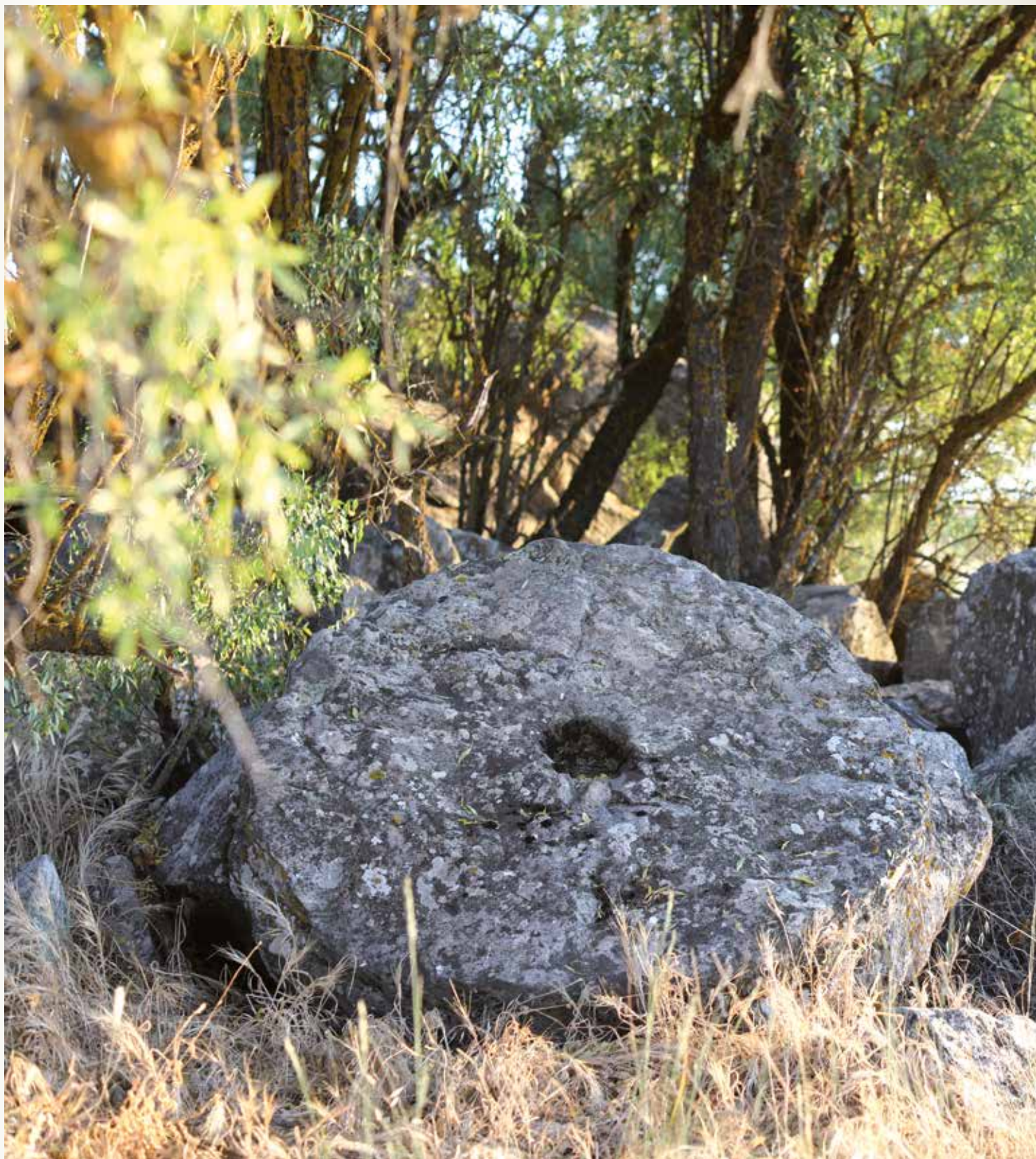
Una de las primeras conclusiones a las que llegó el equipo de investigación fue la importancia del agua para su ubicación. Al parecer “de buena calidad en los sustratos subterráneos”.



PNOA cedido por Instituto Geográfico Nacional de España. Tesela Nº 74

Libro abierto de historia

Como subraya, Víctor Manuel López-Menchero, el coordinador de la última excavación arqueológica, en convenio con la UCLM, “sabemos que estuvo ocupado prácticamente de forma ininterrumpida desde el Calcolítico final hasta el siglo XX, es decir durante al menos 4000 años, eso nos permite tener testimonios materiales de casi todos los pueblos que habitaron el territorio que hoy es Castilla-La Mancha, lo que en esencia supone disponer de un gran libro de historia de la región.”



Muela. Foto cedida por el equipo arqueología



Su transcendencia nos permite además contextualizar la llegada y el asentamiento de Roma al interior peninsular, explorando el conocimiento de su expresión en los entornos rurales y agropecuarios, con la localización de una villa romana. “Los materiales romanos hallados en superficie pueden encuadrarse en una cronología que va desde el siglo I de nuestra era hasta el siglo V, es decir en una horquilla que abarca las etapas alto y bajoimperial.”

No obstante, Piédrola esconde tesoros más interesantes aún con información valiosa sobre la vida en una antigua villa romana. Fragmentos de mosaico, cerámica y sillares de construcción para muros denotan la existencia de un espacio con fines de explotación agropecuario, sino también residencial.

“Durante las excavaciones arqueológicas del año 2015 fue posible confirmar la existencia de una rica villa romana en Piédrola. Por todos es conocido que los romanos eran grandes productores y consumidores de vino, y que muchas villas romanas entre sus actividades principales contaron con la producción de vino.”

Víctor Manuel López-Menchero cree, en este sentido que Piédrola puede ofrecer información muy valiosa sobre la vitivinicultura en la antigüedad. “Es muy posible que si los trabajos continúan en este sector del yacimiento aparezcan restos de cerámicas de almacenamiento o incluso de zonas de producción de vino.”

Una de las mejores piezas en ser catalogada en 2013 fue una cama de vino del siglo XVII que desapareció furtivamente.

66

La buena calidad del agua en los sustratos subterráneos fue clave en Piédrola



Vista zona musealizada



Cama de vino desaparecida en 2013.



Piédrola, testigo de vida y culturas

Piédrola ya había focalizado la atención arqueológica con la detección de una necrópolis islámica y anteriores asentamientos del Bronce en el mismo lugar. Sin descartar la existencia también de restos de cerámica en un poblado íbero, incluso, a juzgar por los hallazgos de útiles tallados en cuarcita y sílex, cabría no alejar la posibilidad de la presencia de primeros pobladores del Paleolítico.

Las evidencias en la excavación fueron más patentes para la datación de diverso instrumental como puntas de flecha y fragmentos de cerámica campaniforme asociadas al primer Calcolítico - Edad de los Metales (III milenio ac).

La historia queda secuenciada en este paraje, y así, tras la presencia de Roma, el equipo de Víctor Manuel López-Menchero constató la ocupación musulmana en la zona durante la plena Edad Media (siglo IX y X) periodo omeya, con enterramientos de ritual islámico que identifican el lugar con una necrópolis mahometana o maqbara.

Posteriormente, las fuentes cristianas, ya en el periodo bajomedieval, mencionan el poblamiento de *Piedrolla* como linderos carta Puebla de Alcázar de San Juan de 1241.

Las entrañas de aquel gigante que retó al Quijote

Quizás, una fase de gran importancia constituye la Edad Moderna en Piédrola, donde con una explotación más intensiva de los recursos, se han localizado estructuras hidráulicas junto a restos pétreos que apuntan a canteras molineras. Estas piedras con fines molares, sin duda, poseen una gran significación antropológica y cultural de La Mancha que viera Cervantes (siglos XVI y XVII). Aquellas piedras “también permitieron fabricar piezas destinadas a las almazaras y a las bodegas de vino, las otras dos grandes industrias agroalimentarias de la Edad Moderna (siglo XVI-XVIII). De hecho, y de manera muy excepcional, todavía se conservan algunas piezas de piedra destinadas a servir de cama durante el proceso de prensado de la uva.”.

Proyecto de musealización en Piédrola

Como admite López-Menchero, se ha dado el primer paso en 2019, al “musealizar y abrir al público un pequeño sector de las canteras molineras, que además ha pasado a formar parte de la Red de Yacimientos Arqueológicos de Castilla-La Mancha”. De esta manera, se abre así un “recurso turístico, cultural y educativo. Sin embargo, el objetivo del proyecto es mucho más ambicioso por lo que hemos planificado conjuntamente con el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan nuevas inversiones capaces de ampliar tanto la zona excavada como la zona abierta al público.”



Se ha pensado en Piédrola como futuro proyecto de musealización más ambicioso y un concierto de inversión público y privada

Mario Torres

¿Ansiedad? ¿Depresión?

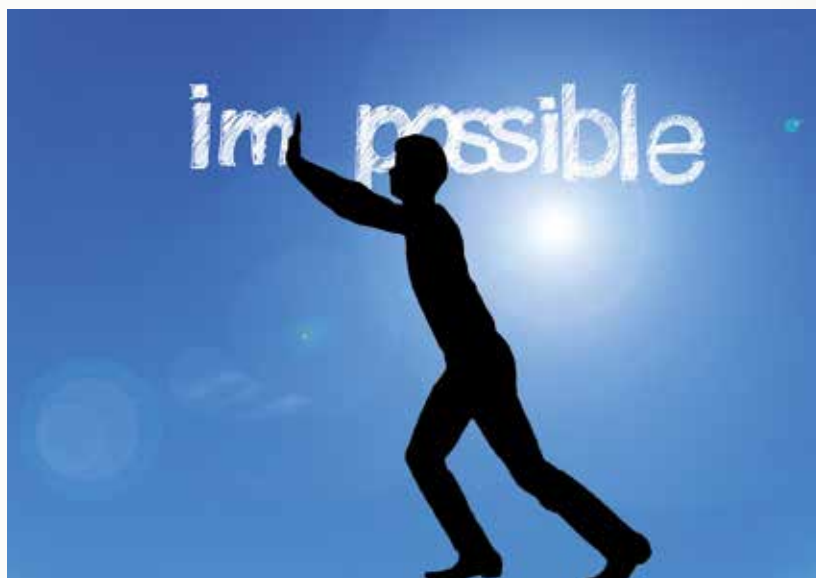
La dieta mediterránea
puede tener la solución

Condimentos de la dieta mediterránea..



La dieta mediterránea es la dieta más saludable del mundo. No solo es una sospecha generalizada, sino una constatación de la propia Organización Mundial de la Salud (OMS), que destaca su importancia para hacer frente a las enfermedades cardiovasculares.

Pero hay más. La dieta mediterránea también influye en nuestro estado de ánimo, siendo todo un apoyo para superar situaciones de ansiedad o depresión. Hasta tal punto, que los expertos creen que la propia dieta mediterránea es *per se* un propio estilo de vida, que resume, no solo la ingesta de alimentos en una composición equilibrada sino también las prácticas de actividades saludables.



El optimismo de las dietas saludables

“

La dieta mediterránea puede reducir la depresión en un 35%

La dieta mediterránea y la salud

Frente a otras dietas con un fuerte aporte de grasas polisaturadas, y mayor presencia de grasas animales, numerosas organizaciones científicas han bendecido a la dieta mediterránea por sus beneficios en el organismo, subrayando en su consumo la reducción en la probabilidad de padecer enfermedades cardiovasculares, y un menor riesgo de otras patologías como la diabetes, el alzheimer o incluso en determinados tipos de cáncer.

Investigadores de la Academia Americana de Neurología han experimentado con la alimentación de varios grupos de personas durante tres meses. Los resultados no dejan lugar a dudas: quienes se alimentaron a base de pescado, verduras, granos enteros y frutas redujeron sus niveles de depresión en un 35%. “Consiste en comer para sentirse bien”, explican.

En concreto, la investigación parte del instituto de cardiología TriHealth. A raíz del hallazgo, han puesto en marcha una cocina en el campus del hospital Bethesda North para explicar los entresijos de la dieta mediterránea.

“Vamos a tener una cocina de pruebas para educar y enseñar a la gente sobre esta dieta”, comenta el doctor Stephen Lewis, uno de los que está a cargo del proyecto: “Tendremos recursos y educación para pacientes y familiares. Todo con la idea de la prevención”.



¿En qué consiste la dieta mediterránea?

Su cimentación en productos provenientes de la llamada triada mediterránea (olivo, vid y cereal) asimila su localización a los países de la propia orilla del mar Mediterráneo (*mare nostrum*), con un fuerte sustrato común en la romanización: España, Italia, Francia, Grecia, países de la antigua Yugoslavia, Turquía, Túnez, Egipto, Marruecos o Argelia.

No obstante, la asunción de la dieta mediterránea también se puede extender a otras zonas de la Europa continental como la Francia interior, Rumanía o incluso otras latitudes con similitud climatológica como el estado de California, Sudáfrica o algunos puntos de Australia.

La grandeza de la dieta mediterránea no solo reside en su calidad, sino también en la diversidad de alimentos que abarca. En ella podemos encontrar desde verduras y frutas hasta frutos secos, semillas o cereales integrales, pasando por legumbres, patatas, pescado, marisco o huevos. Las carnes rojas, por contra, deben ser solo para ocasiones puntuales.

Para el doctor Lewis, la dieta mediterránea a mejorar la alimentación de las personas porque “elimina la carne roja y los productos procesados, como determinados lácteos o productos”.

Desde hace siglos, los pueblos del mediterráneo vinculan su viticultura con Roma



Los vinos con crianza mantienen intactas sus propiedades de resveratrol



Entre los paralelos 50ºn y 40ºs se dan las condiciones idóneas para la viticultura

El consumo moderado de vino: la clave

Y todo estará mejor si se acompaña de aceite de oliva virgen extra y, por supuesto, una copa de vino. Por supuesto, de forma moderada, ya que los excesos no son recomendados en ninguna dieta. Los expertos recomiendan el consumo de entre una y tres copas diarias, siempre dependiendo del metabolismo, que es distinto para mujeres y hombres.

Así que saborear bien tu ración de vino diaria completará tu dieta a la perfección. Además de reportar ese placer en el paladar que tanto satisface a nuestros *wine*lovers, mejorará tu funcionamiento cardiovascular gracias a su particular aportación de ácidos grasos.



Volviendo a los clásicos en tiempos difíciles

La Mancha se postula como destino interior de referencia en el próximo reajuste vacacional del verano

Por su cercanía y comunicación con el resto de la Península; por su capacidad de oferta diversificada en cultura, enoturismo o naturaleza, y sobre todo, por ser el escenario y origen natural de la inmortal novela, La Mancha podría convertirse en la perfecta alternativa para las vacaciones estivales. Cortas de temporada, ajustadas en tiempo y con los presupuestos limitados, las vacaciones del próximo verano serán austeras en aquellos afortunados que dispongan de un merecido descanso.

Desde la Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan (CR) se vislumbra la oportunidad de conocer mejor el “País del Quijote”, proponiendo un viaje de inmersión a la obra cervantina, a modo de peregrinación cultural, “visitando los lugares que esconden los secretos del alma de Miguel de Cervantes”.



Imágen de la Sociedad Cervantina de Alcazar de San Juan

El turismo post(covid)

La limitación a la movilidad de las personas, las medidas de distanciamiento social y la recomendación de realizar desplazamientos en puntos de destino cercanos al lugar de residencia podrían afectar, a medio plazo, muy directamente al sector del turismo con una demanda y descenso en los viajes contratados.

La Organización Mundial del Turismo realizó en el mes de marzo unas primeras estimaciones sobre el impacto del coronavirus en el sector internacional. Según la OMT, “en 2020, las llegadas de turistas internacionales podrían disminuir entre un 20-30%, en comparación con el crecimiento de entre un 3% y un 4% previsto a principios de enero de 2020. Lo que se traduce en términos económicos, en “una pérdida de entre 30.000 y 50.000 millones de dólares en el gasto de los visitantes internacionales (ingresos por turismo internacional).”



El turismo de Interior centrará la demada en el sector este verano

Ante la adversidad, oportunidades

Aunque el panorama no es halagüeño en la coyuntura mundial, el sector del turismo ha manifestado una “resiliencia histórica” para solventar situaciones de adversidad.

Unos primeros datos, aún provisionales, que incluso contrastan con los datos negativos del 2009, derivados de la crisis bancaria del 2008, cuando el volumen de ingresos turísticos se redujo en un 4 %.

Esta capacidad de sobreponerse a momentos críticos y adaptarse puede convertirse en factores de oportunidad para el turismo de interior, donde a La Mancha, no le faltan recursos y poder de atracción. De ello están convencidos en la Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan, visualizando al “País del Quijote” como alternativa al turismo de playa de la periferia litoral.



Previsión para 2020 en los ingresos por turismo internacional en el mundo según la OMT



Tras la sombra del Quijote siempre presente en La Mancha durante la primavera

Una ruta de ensueño para (re)descubrir al Quijote

Se trataría de una ruta, una especie de peregrinación cultural y casi espiritual como “verdadera inmersión en la obra cervantina visitando en diferentes localizaciones del corazón de la Mancha, los lugares que esconden los secretos del alma de Miguel de Cervantes.”

“La ruta de ensueño, que se puede recorrer en coche, la integran los municipios cervantinos de Alcázar de San Juan, Argamasilla de Alba, Campo de Criptana y El Toboso, y permite adentrarse en los lugares reales en los que estuvo el propio Cervantes.”

Como adelanto, desgranamos algunos encantos.

“Alcázar de San Juan guarda en la iglesia de Santa María la Mayor la partida de bautismo de Miguel de Cervantes. En la Cueva de Medrano de Argamasilla de Alba surgió la historia que ha dado a conocer La Mancha fuera de nuestras fronteras. En los molinos de viento de Campo de Criptana, Cervantes ubicó la batalla más famosa de la literatura universal. En El Toboso, Dulcinea guarda su casa museo con el corazón de don Quijote encerrado en ella.”

Las opciones en su conjunto pueden complementarse con otras actividades vinculadas a la naturaleza o el enoturismo, donde la Ruta del Vino de La Mancha amplía su abanico con otros municipios y bodegas.



“En la Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan, vislumbran en el “País del Quijote” una alternativa al turismo de playa de la periferia litoral.”

Los vinos DO La Mancha en la Universidad Complutense de Madrid

El Consejo Regulador organizó las III Jornadas de 'Vino y Cultura' en colaboración con la Facultad de Químicas de la UCM

El vino se convirtió en materia de docencia universitaria. Así fue, al menos, con las Jornadas de 'Vino y Cultura' organizadas en su tercera edición por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, en colaboración con la Facultad de Químicas de la Complutense en Madrid.



Alumnos de Químicas en la cata didáctica

Los días 6 y 7 de febrero, las aulas de Químicas se convirtieron en improvisados paneles de cata para el estudio y la formación de potenciales profesionales dedicados a la enología en un futuro.

No en vano, las jornadas con un número máximo de 40 plazas, contaron con la validez de 1 crédito de libre configuración (70 % de asistencia) para los alumnos de la Complutense inscritos.

Catas, talleres y mesas redondas



Vicente Cruz imparte su ponencia en la UCM

Unas jornadas tuvieron un eminente carácter práctico donde los técnicos expertos de la Denominación de Origen La Mancha desgranaron los rasgos más distintivos de La Mancha como zona vinícola.

Además, “educaron” también sus sentidos, como entrenamiento con un taller de aromas y sabores, previo aprendizaje de una posterior cata de iniciación, donde degustarán los vinos más representativos de La Mancha como Denominación de Origen: un blanco airén, tinto joven y crianza tempranillo, entre otros.

Los alumnos de Químicas también conocieron otros aspectos culturales del vino como los recursos de adaptación para el enoturismo en las bodegas y las alternativas del sector vitivinícola al reto de la despoblación demográfica en las zonas rurales.

Ponencia impartida por el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, que también fue completada con una mesa redonda sobre ‘La comunicación del vino’, donde la Denominación de Origen La Mancha explicó las nuevas herramientas y canales de promoción del vino ante un público, esencialmente “millennial”.



Los talleres tuvieron un sentido lúdico

La parte más lúdica vino con la segunda jornada, con la puesta en marcha del taller ‘Maestro del vino’, como cata interactiva por móvil entre los participantes.

La guinda la puso el taller de cata maridaje de vino y queso a cargo de Vicente Cruz, experto catador de Agrovín, donde los alumnos aprendieron a disfrutar un vino de La Mancha en armonía organoléptica de aromas con los sabores de diferentes quesos del mundo.

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha acredita su Comité de Cata de vinos

Desde el pasado mes de marzo la ICRDO La Mancha puede certificar sus vinos en un laboratorio sensorial propio acreditado por ENAC, siendo el primero de Castilla-La Mancha y uno de los pioneros de España



El Consejo Regulador La Mancha ha obtenido la acreditación de su laboratorio sensorial u organoléptico (panel de cata) para todo tipo de vinos, tras un ingente trabajo de varios años, ya que como indica la responsable del propio panel, Saray Marco, *“comenzamos a desarrollar el método de ensayo en enero de 2017 y desde entonces no hemos parado hasta obtener la acreditación en marzo de 2020. Este proceso ha supuesto realizar una rigurosa selección y entrenamiento de los catadores, así como la cualificación de los mismos una vez validación del método.”*

Dicha acreditación ha llegado recientemente de manos de ENAC, la Entidad Nacional de Acreditación, tras un riguroso proceso de documentación, seguimiento y cualificación de su panel de catadores. En definitiva, un largo proceso que duró unos 18 meses donde lo más difícil, en palabras de Marco, *“fue el acoplamiento entre el entrenamiento de catadores y el desarrollo del método. Actualmente, disponemos de 15 catadores, a los cuales les queremos dar las gracias por la implicación que han tenido durante todo el proceso.”*

Lamentablemente, esta acreditación ha llegado en plena pandemia de Covid-19, lo que ha obligado al laboratorio organoléptico a paralizar temporalmente su actividad, que fué retomada a finales del mes de mayo, tras haberse creado un nuevo protocolo que ha intensificado la seguridad e higiene, incluyendo más medidas prevención para que los catadores puedan desarrollar adecuadamente su trabajo sin asumir riesgos.

¿Qué supone la acreditación del laboratorio organoléptico del Consejo Regulador La Mancha?

En primer lugar, se asegura una mayor profesionalidad del método de cata y, en definitiva, conlleva una refrendación técnica y documental que supone un espaldarazo a los métodos de control en la trazabilidad y certificación final del producto por parte del laboratorio organoléptico del Consejo Regulador, garantizando la competencia técnica y el rigor en los resultados de las muestras analizadas.

Según Saray Marco, *“estar acreditado por ENAC en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017 supone el reconocimiento de un organismo cuyos informes de valoración están reconocidos en más de 90 países. El organismo de acreditación se encarga de comprobar mediante evaluaciones independientes e imparciales, competencia técnica de los laboratorios en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, dicha norma está reconocida y es utilizada para evaluar laboratorios de todo el mundo. Por ello cualquier empresa que disponga de una acreditación lleva detrás un riguroso trabajo.”*

Protocolo de cata digitalizado



Los catadores realizan sus sesiones con una tablet, lo que agiliza todo el proceso.

Además de contar con hasta 30 sesiones de entrenamiento previas, el actual panel de catadores se encuentra en continúa formación, evaluando su calibración en cada sesión para una adecuada aptitud de juicio en el análisis sensorial de los vinos.

Por ello, el proceso de cata responde a las pautas normales, aunque con variaciones significativas que tratan de restringir al máximo las desviaciones de los propios catadores, minimizando así las interferencias subjetivas de aquellos.

También se ha diseñado un programa informático específico con el que los catadores evalúan los vinos mediante dispositivos digitales, lo que permite, que una vez finalizada la sesión de cata, se tengan de forma inmediata los resultados de la evaluación, así como el control de calidad que se realiza durante la sesión.

Además, es importante destacar que, aunque inicialmente está pensado para el análisis de muestras de la Denominación de Origen La Mancha, al ser la acreditación del panel para vinos en general se podrán catar vinos de otras indicaciones, como Vinos de La Tierra o Varietales, e incluso de otras denominaciones de origen.

“Tras su paralización temporal por el COVID-19, el panel retomó su actividad con estrictas medidas de seguridad sanitaria”

Fumigación solidaria

contra el coronavirus

Numerosos municipios reflejan el apoyo del sector agrario en el compromiso por frenar el COVID en Castilla-La Mancha durante las tareas de desinfección.

Cuando toda España asistía todavía en shock psicológico y social a los primeros azotes de la pandemia en marzo, apenas decretado el Estado de Alarma en toda la geografía nacional, no dudaron en arrimar el hombro para detener al coronavirus.

Ante la curva de contagios in crescendo, los expertos instaban a permanecer en casa. Era vital la desinfección en los espacios públicos. Una tarea a la que sumaron esfuerzos los mismos agricultores, colaborando con aquello de lo que más a mano disponían: su propia maquinaria agrícola. Tractores, cubetas y atomizadoras se convirtieron en herramientas fundamentales de apoyo a las funciones de fumigación en los principales rincones de las localidades manchegas.

Así, pese a contar con menos medios que las grandes ciudades, colapsadas y bloqueadas por la pandemia, la llamada 'España vaciada' se convirtió en un modelo de cooperación y trabajo entre agricultores, coordinados por las organizaciones agrarias y los ayuntamientos en las fundamentales labores de desinfección.

Un grave problema de Salud Pública "que atañe a todos, tanto de quienes desinfectamos, como de los sanitarios en sus puestos, de los agricultores que cultivamos para que la gente coma, etc, y por supuesto de los miles de villarrubieros y españoles a los que invitamos a que se queden en casa y sigan las recomendaciones de las Autoridades Sanitarias". Palabras de Miguel Banegas, miembro del Consejo Rector de la sociedad cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, en Ciudad Real.

Un apoyo suscrito también en otros puntos de la geografía manchega como La Solana, Villanueva de los Infantes o Tomelloso, siendo precisamente esta última localidad una de las más duramente golpeadas por el coronavirus.



Agricultores villarrubieros preparan sus tractores para la desinfección de las calles



Tareas de desinfección llevadas a cabo en Tomelloso

Como destacó el Consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, el sector del vino y sus productos sirvieron "en apenas una semana" tres millones de envases de 100 mililitros de alcohol e hidrogeles de uso sanitario. Un papel "trascendente" atribuido a la Asociación de Destiladores y Rectificadores de Alcoholes y Aguardientes Vínicos (Adevin) y de las empresas que destinan vino y sus productos.

El aperitivo con videollamada

El vino entre los productos de mayor demanda en la cesta de la compra durante el confinamiento



El placer de la copa de vino ha pasado a compartirse por móvil

Hay fechas que marcan un punto de inflexión, y sin duda, con la llegada del COVID a Europa, se produjo una radical transformación en las estructuras comerciales del sector del vino.

Se ha convertido en una rutina habitual tomarse el vino con una videollamada de amigos

También en las compras del español medio con las medidas confinamiento. Como una radiografía sociológica de nuestro comportamiento en tiempos de inestabilidad, los españoles decidieron primeramente adquirir aquellos productos de primera necesidad: fruta, verdura, carne, lácteos, pescado, etc. Incluso, no sin cierta nota de humor, resultó llamativo la escasez de otros productos como el papel higiénico.



Cambio de hábitos domésticos

Semanas después, cambiaron las pautas, y adaptados en las rutinas a pasar las 24 horas en casa, los españoles relajaron su estado mental de alerta pasando a comprar otros productos de consumo más ligados al placer o la relajación como el vino.



Según el MAPA, se incrementaron las ventas en más de un 61% con respecto a la misma semana de abril de 2019

Variación del consumo de alimentos la semana antes de Semana Santa

	En comparación con la semana anterior (%)	En comparación con la misma semana del año anterior (%)
Harinas y Sémolas	7,8	113,7
Total bebidas espirituosas	29,8	79,3
Snacks / Frutos secos	21,3	78,2
Cervezas	14,9	70,1
Tabletas de chocolate	14,7	63,6
Total vinos y bebidas derivadas	37,7	62,6
Total huevos	11,2	43,3
Chocolates / Cacaos / Suc.	11,8	39,1
Pescados congelados	16,7	37,9
Azúcar	-2,4	26,4

Fuente: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, www.epdata.es

Variación del consumo de alimentos la semana antes de Semana Santa

Las medidas de reclusión en los domicilios han transformado diametralmente nuestros comportamientos. Internet es nuestro vehículo de conexión con el exterior, si además tenemos en cuenta el estrés potencial añadido que suponen las salidas al exterior para realizar la compra en supermercados. Según un informe publicado el 14 de abril por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en el análisis del consumo en el hogar, las compras electrónicas crecieron hasta un 80 %.

Harina, chocolate y el bar en casa

Pasadas las primeras semanas del estado de alerta, las compras marcaban una significativa modificación. Según el Ministerio responsable de las pautas de alimentación, “tras unas primeras semanas en las que se compraron y almacenaron productos de primera necesidad, se observó una moderación en estas compras al tiempo que se incrementa la adquisición de productos que habitualmente se consumen en bares y restaurantes, con crecimientos por encima del 50%, como vino, cerveza y bebidas espirituosas, así como tabletas de chocolate, snacks y frutos secos”.

Algunas plataformas de venta on line afirman haber incrementado sus ventas de vino a niveles navideños.



El consumo de vino se ha resentido en el sector hostelero

También llama la atención un agotamiento en el lineal de los supermercados de harinas y otros derivados como consecuencia de un mayor hábito adquirido en la cocina y repostería, en particular.

El vino, junto a otras bebidas, ha pasado a convertirse en esas semanas en un elemento más de las comunicaciones. Si los españoles no podían acudir a su bar o vinoteca favorita para consumir su vino favorito, lo han insertado en las comunicaciones del siglo XXI.

Quizás, tras el coronavirus, se haya impuesto la tendencia de consumir un vino con videollamada desde el propio salón de tu casa.

Primer Accésit en el XVII Certamen literario "Lorenzo Serrano" 2019

Don Pío No Dijo Ni Pío

Pseudónimo: Bámbola

Autor: Esteban Torres

El Anuncio

A mi madre se le han saltado dos lágrimas como dos perdices. Si no tan grandes, al menos como dos uvas tempranillas; eso sí, ambas uvas de regadío. Luego, ella ha mirado a la escayola del techo como agradeciéndole algo a Dios o a los vecinos de arriba, no sabría discernir. La emoción de la niña devota que fue, educada durante años en las carmelitas,

ha a florado desde el sótano en donde la guardara, en lo más recóndito de su cristiano espíritu. En cuanto se ennovió con mi viejo, se vio obligada a amoldarse a su actitud anticlerical y antisistema y renunció, en cierto modo, a su propia idiosincrasia, haciendo del sacrificio buque insignia de sus creencias, tal como le habían enseñado las monjas con sus ejemplos de vidas ejemplares y hagiografías varias.

Mi padre, anarquista recalcitrante y agnóstico de anuncio, no ha parado de reír a carcajadas durante diez minutos -o más- desde su trono del cuarto de baño al oír la noticia, ya que las paredes de nuestro piso amplifican el sonido en lugar de privatizarlo. Gracias a eso, nosotros también a la viceversa, al escucharlo en apuros a través del tabique,



hemos podido salvarle la vida -tras romper el cerrojo de la intimididad y rescatarlo para este mundo con un vaso de agua- al presentir que la risa se le había enredado con la tos de tan mala manera que por sí solo no daba abasto a inspirar lo suficiente, ganando terreno el color berenjena en sus mejillas varicosas al desvaído tono verdoso que lo adorna siempre, según hemos comprobado cuando conseguimos entrar y anular, en el último segundo, su billete -solo de ida- en la barca de Creonte.

Y es que ser monaguillo en la mili, se mire como se mire, suena raro, muy raro; y conociendo mi ausencia de fe, única herencia del patriarca, todavía más. Después de acabar Magisterio en siete años (reconozco que me entretuve más de la cuenta en algunos cursos y que me equivoqué de vocación universitaria, pues a mí me va más la Enología que la Pedagogía) ya sin posibilidad de más prórrogas por estudios, no tuve más remedio que entrar en quintas. Tras mi paso por el campamento de Cáceres, el famoso CIR Santa Ana, llegó la hora de partir hacia el cuartel definitivo. A veces el Destino gasta estas bromas pesadas con el otro destino, el militar, valga la redundancia. Me miré en la lista de los ídem y leí en voz alta varias veces, como para enterarme bien y acabar de creérmelo:

- Manuel Miranda Ortiz, DNI 23423679H, Servicio Religioso del Cuartel General del Ejército, Madrid, calle de Prim, 10.

Tras el primer desconcierto, en los siguientes días de permiso, ya en mi casa, he ido asumiendo que los próximos nueve meses voy a ser de comunión diaria, porque digo yo que habrá que practicar algunos sacramentos desde este escalafón que me ha tocado en suerte para dar ejemplo a la tropa y, por los prejuicios que adjudico al estamento militar, deberá ser obligatorio confesarse antes de cada misa al menos un par de veces, bajo amenaza de arresto o cancelación del permiso para el fin de semana, que no sé qué es peor.

La Partida

Natural de Villarrobledo y orgulloso de La Mancha, al despedirme de mi madre en la estación, su guiño cómplice me ha dado a entender que llevara mucho cuidado con el petate, pues -estoy casi seguro- debe haber incorporado cinco o seis botellas del vino que más me gusta, el de denominación de origen La Mancha, joven, el tinto perfecto para tomarse un par de copas con casi cualquier maridaje, aunque a mí lo que me pirra es un buen plato de queso de oveja bien curado, de los muchos que se cuajan en mi tierra. Por eso el segundo guiño de mi madre ha sabido transmitirme, en el código secreto visual que compartimos, que también llevaba en el fondo de mi equipaje un trozo del manjar ovino para acompañar como se merece al caldo...

La Incorporación

Llevo ya más de dos semanas incorporado y no sé cuándo voy a estrenarme en mis funciones. Los veteranos se mofan de mi escepticismo y, si al principio metían el dedo en la llaga de mi apocamiento, ahora se compadecen y no paran de darme ánimos y de explicarme que nunca me van a dejar solo con el páter, ya que siempre hemos de estar al menos dos auxiliares en cada misa. Algo habrán tenido que ver en este cambio de comportamiento las quince o veinte botellas de vino de mi tierra que hemos incorporado a nuestro sistema digestivo en estas semanas y que han acabado haciéndome conocido y famoso en todo el cuartel. Así y todo reconozco que me supera deambular por la capilla -aunque le voy cogiendo el gusto al vino de iglesia y a las obleas sin consagrar- y en las cinco eucaristías en las que he sido segundo de a bordo he ido memorizando el proceso

de lecturas y el protocolo de salmodias y genuflexiones que se van sucediendo paulatinamente. Alguna vez se me ha caído algo a la hora de manipular los adminículos, lo confieso, porque no me hago de los nervios, que se encrespan en cuanto piso el primer escalón que eleva la plataforma del ara sobre las filas de bancos. Casi siempre se me han volado los paños, o purificadores, o servilletas, o como se llamen los trapos que se usan para limpiar los restos del ágape, pero un día fue el propio cáliz el que se me resbaló entre las manos y fue rodando por el suelo a parar a los pies de un subteniente de Gijón, el primero en llegar aquel día, quien soltó una risotada descomunal, jugándose un ascenso si lo llega a ver el páter, e incluso estuvo en un tris de propinarle una patada al sagrado objeto como primera reacción de su sistema nervioso, en homenaje a su paisano Enrique Castro "Quini", menos mal que se contuvo.

El monaguillo principal suele afrontar la primera lectura, dejando la segunda para el que está aprendiendo. Se sabe cuándo acceder al atril porque lo indica el veterano con un leve pisotón, y una vez allí sólo hay que abrir el tocho por el hilo dorado y entonar con voz profunda los versículos, hasta ahora siempre Cartas de San Pablo a los Gálatas.

Nuestro pabellón es aledaño al Cuartel General. El cura es un teniente coronel a punto de pasar a la reserva llamado don Pío y apellidado Vecilla, por parte de padre, y Del Corral, por culpa de su madre. A los oficios del miércoles apenas si acuden una docena de personas entre oficiales y sargentos, por lo común. En cambio los domingos se completa el aforo entre galones, estrellas y mantecados que, mitad por fe y mitad por escaqueo, invierten tres cuartos de hora de su valioso tiempo en asistir al sacrificio incruento de Nuestro Señor.



Imagen antigua premiada en el año 2000 de Antonio Paniagua

Así transcurre mi vida castrense en el Servicio Religioso, cada vez más contento porque tenemos unas prebendas especiales, fruto del capote protector del cura, como la exención para el desfile matutino y las guardias, un despacho para nosotros solos -se supone que para preparar el material docente, como más adelante explico, aunque solemos usar su mesa para degustaciones cervceras y vinícolas abundantes de casi todas las cooperativas de España- o el libramiento habitual de las sesiones mensuales de tiro en el campo de Las Grajas. A cambio -no nos iban a tener a ocho soldados solamente para ayudar en dos misas a la semana- también nos ocupamos de impartir clases de EGB a los compañeros iletrados para que puedan obtener, tras un examen único, el Graduado Escolar. La inmensa mayoría

de nuestros alumnos son policías militares de reemplazo que se apuntan a nuestra escuela para librarse de algún refuerzo y porque los priman con días de permiso extras si consiguen aprobar, pero lo normal es que ellos se duerman sobre los pupitres -recién salidos de la guardia- y que nosotros hagamos la vista gorda y expliquemos en voz baja, apara no molestarlos, alguna lección a los dos o tres que de verdad se interesan y piensan en su futuro. Un día se presentó el Coronel y nos sorprendió, a mis alumnos y a mí, de tal guisa, y me conminó a presentarme ante él más tarde para que le explicase lo inexplicable de aquella charada, pero eso es otra historia que no viene a cuento, o por lo menos a éste.



Veteranía

Me he acostumbrado a la rutina y a la buena vida cuartelera, no en balde se han licenciado los de los primeros turnos y ahora ya soy el decano. Habré leído unas cuarenta veces en la Biblia y me conozco al dedillo los intrínquilis del Misterio. Desde hace unas semanas yo doy los *leves* pisotones al garrulo de turno cuando tiene que acercarse al ambón y me río mucho con la torpeza de los pardillos. He dejado de dar clases y se las he endosado a uno de los nuevos. Ahora solo me empleo en preparar las misas y dedico el tiempo de las tutorías a estudiar oposiciones al Ministerio de Educación y Ciencia o a gandulear por la cantina, más lo segundo que lo primero.

Esta mañana ha llegado el teniente coronel, el páter, con cara de circunstancias, ha entrado a nuestro despacho y tras saludarnos -él con frialdad, nosotros puestos en pie con taconazo estruendoso y un “...sus órdenes”, a cinco voces desacompasadas, como cinco grajos taciturnos- nos ha informado del motivo de su consternación, que no es otro que la muerte de uno de los Jefes de Estado Mayor, cuya capilla ardiente se ha instalado en el patio de armas del Palacio adyacente a nuestro Cuartel. Ha oficiado las exequias el Excmo. y Rvdmo. Arzobispo General Castrense y han asistido entre otras personalidades los Reyes, el Príncipe de Asturias y el Presidente del Gobierno. Sin embargo nos toca a nosotros celebrar, en su memoria, el martes siguiente, la Misa de difuntos por el descanso eterno de su alma. Al parecer vendrá la Plana Mayor del Ministerio y se prevé la asistencia del Teniente General y toda su cohorte. Como los otros veteranos están de permiso, me han empezado a temblar las piernas cuando he diagnosticado como imposible la idea de faltar, así que le echaré valor y seré yo el monaguillo principal en tan distinguido acto. El ministro de Dios, que ya me conoce lo suficiente y cada vez que consagra se fija en la abolladura del cáliz y frunce el

ceño, me ha mirado con resignación cristiana, como no podía ser de otro modo, y se ha santiguado apresuradamente mirando un crucifijo que preside la estancia, justo encima del armario en cuya puerta -la cual no nos ha dado tiempo a cerrar- posa por dentro, en un póster, Samantha Fox en situación carente de recato, y a quien no ha podido evitar el hombre, a pesar de que he estado raudo al patear la puerta para que se encajase, por lo que ha vuelto a mirarme y a persignarse, ya que, tras mi patada para entornarla con excesivo ruido y sin demasiado éxito, la portezuela, en vez de quedarse enclaustrada y privar de las vistas, ha rebotado y se ha abierto de par en par, exhibiendo la impudicia de la joven en grado supino y la de su compañera de la otra puerta, todavía más insinuante y más impúdica, que también se ha abierto al recibir el impacto, una tal italiana llamada Sabrina.

El Día

Lo he preparado todo a conciencia. He puesto doble ración de hostias por si acaso. He anotado en una cuartilla en blanco las lecturas, escribiendo en el margen derecho el orden de cada una y me las he repasado hasta tres veces, aunque el Evangelio lo va a leer don Pío y la segunda lectura Chércoles, el más aventajado de mis compañeros novatos. Hasta me he llevado a mi casa las vestiduras talaes este fin de semana para que mi madre les pasara la plancha con unas gotas de almidón. Lo tengo todo listo para el martes, día trece.

La Misa

La capilla está que rebosa. No me fío de mí mismo y he querido comprobar que todo esté en su sitio: las sagradas formas, el micrófono, el vino para consagrar... ¡hostia, el vino! tenía que haber ido a comprar una garrafa porque no queda ni una gota, ¡madre mía, qué desastre! Antes de derrumbarme y salir corriendo para convertirme en el primer



desertor del Ejército de España por asuntos religiosos, hasta que se impuso la objeción de conciencia, he reflexionado un momento y me he acordado que me quedan un par de botellas de mi querido vino manchego en la taquilla; así que en un *pispás* he rellenado las vinajeras con el líquido que mi preciosa madre me surte cada vez que voy a Villarrobledo que, aunque está buenísimo, no sabe igual que el de costumbre y con el que ya veremos cómo reacciona el páter tras la cata.

Algunos capitanes y comandantes se han quedado charlando en la puerta porque literalmente no caben, como el tono y las risotadas iban subiendo de tono más de lo debido, el Coronel de mi regimiento les ha mandado callar educadamente, quiero decir sin ninguna palabrota detrás de la orden que aludiera a los genitales, ni masculinos, ni femeninos. Después han ido llegando a los bancos que tenían reservados por lo menos quince generales de brigada y seis de división, a parte del JEME. Hasta a don Pío se le nota estresado y he tenido que ayudarle a encontrar la bocamanga derecha en la sacristía, que se ha descosido con mi trasiego por la parte de la axila, accidente por el que una buena minigrapadora silenciosa en el bolsillo siempre se agradece, aunque al momento el cura se ha puesto rojo y se ha tragado un sapo, sin que yo entienda el porqué. El murmullo se ha esfumado al ponerse en pie los feligreses y oír las palabras: *“La gracia de nuestro señor Jesucristo, el amor de Dios Padre y la comunión del Espíritu Santo estén con todos vosotros.”*

Al llegar a la Liturgia de la Palabra me ha tocado el turno de lectura. Con aplomo he alcanzado el atril y he abierto la Biblia por la señal, es decir por la primera Carta de San Pablo a los Tesalonicenses (primera vez que se libran los Gálatas) pero en vez de pronunciar: *“Hermanos: No queremos que ignoren lo que pasa con los difuntos, para que no vivan tristes, como los que no tienen esperanza...”* que es lo que dice el

párrafo elegido, he pronunciado: *“Y sucedió que, mientras ellos estaban allí, se le cumplieron los días del alumbramiento, y dio a luz a su hijo primogénito, le envolvió en pañales y le acostó en un pesebre...”* que me ha sonado bastante desviado de la intención genuina.

Lívido es un adjetivo que no roza ni de lejos mi apariencia tras la deserción en bloque de mis glóbulos rojos. El sudor casi me deshidrata y la saliva se ha fosilizado entre mis dientes en apenas un milisegundo y, por más que rogaba mentalmente al Recién Nacido -y recién mencionado- que abriera la tierra a mis pies y me tragara, no se ha producido el milagro de mi desaparición. Hasta creo que he olvidado mis miedos por la reacción futura al probar el cáliz del oficiante y notar el cambiazo del vino, pues dicen que un problema mayúsculo siempre parece insignificante cuando aparece otro mayor. Tras dos instantes infinitos he conseguido reabsorber el sudor por los mismos poros que lo habían expulsado, y procurando que la voz no se me quebrase como una caña rajada, no sé porqué, me he acordado -con mucho respeto- de las tres últimas generaciones completas de San Pablo; aunque, con unos reflejos que ni el propio Arconada, he mirado de soslayo el encabezamiento y he comprobado que no estoy leyendo al de Tarso, sino a Lucas, en el capítulo 2, versículos del 6 en adelante, un excelente, magnífico relato sobre la Natividad. Lo menos adecuado, desde luego, para un funeral castrense. He vacilado otro segundo, sobre si pedir perdón a la concurrencia llorando como un pírulo en su primer día de colegio -y de paso confesar la utilización del generoso manchego para la bendición eucarística- y buscar a los Tesalonicenses lo más rápido que me permitieran las temblequeantes yemas de mis dedos, entre las carrasperas de la feligresía y las miradas exterminadoras y los graznidos de don Pío Avecilla Del Corral, o seguir con naturalidad mi declamación como si no pasara

nada. Ante la falta de sobresalto de la concurrencia y del propio oficiante, he optado por seguir entre pesebres y mulas, entre estrellas del cosmos y posadas rurales en temporada alta, con lo cual he corroborado que no me estaba escuchando *ni Dios* -es una frase hecha- y me he recreado en la suerte. Con una pronunciación exquisita y un tono ecuménico que para sí quisiera don Juan Pablo II he terminado diciendo: *“... encontraréis un niño envuelto en pañales y acostado en un pesebre. Palabra de Dios”*. Al parecer, por la cara de perplejidad que pone, es Chércoles el único que se ha percatado del yerro y, a juzgar por su mirada de cordero degollado, ya sé a quién debo el honor de tan patética improvisación. Ahora sólo quedaba comprobar el semblante del ministro militar de Dios cuando pruebe el contenido de la copa al *“hacer esto en conmemoración mía”*, pero por la placidez de sus facciones y el empeño en degustar hasta la última gota del caldo, que hasta lo he visto lamer la gota que titilaba en el filo con la punta de la lengua, he deducido que tendré que pedir a mi madre un aumento más que razonable en el suministro de botellas para poder hacer frente a la demanda eclesiástica de aquí a mi licenciamiento.

Al terminar el acto, don Pío, que no había dicho ni pío, me ha felicitado por la entonación y el volumen de mis palabras, haciéndome partícipe de las honras que a él le ha prodigado a su vez el Jefe del Estado Mayor. Además me ha guiñado un ojo y en el oído ha dejado un par de frases que me llevaré a la tumba como secreto de confesión, aunque diré que una de ellas, la elogiosa, hacía referencia a la calidad insuperable de la nueva *“Sangre de Cristo”* y otra a que mi habilidad como costurero le había clavado una grapa en la capa de grasa que se le extiende por debajo de su axila izquierda al ir a reparar el descosido de la vestimenta, lo cual me iba a costar un fin de semana sin permiso y una limpieza purificadora

de mi alma con un arresto de seis días, si bien he obtenido explicación a la reacción del hombre unos párrafos más arriba.

Mi becario me ha confesado después, con cara de cordero pascual:

- Tío, perdona, es que se me ha caído el tocho al suelo en un descuido y el separador de las narices se ha salido de su sitio. Como no me daba tiempo a buscar la lectura otra vez, porque ya se oía ruido de sables a la entrada -ahí le he administrado una comunión con hache, en un pronto, valiéndome de la polisemia de la palabra- me he encomendado a la Santísima Virgen María, Madre de Dios y de todos nosotros, y lo he puesto, completamente al azar, por donde buenamente he podido...

- ¡O por donde te ha salido de los cojones!- han sido las palabras literales que le he añadido yo unos decibelios por encima de lo considerado como contaminación acústica.

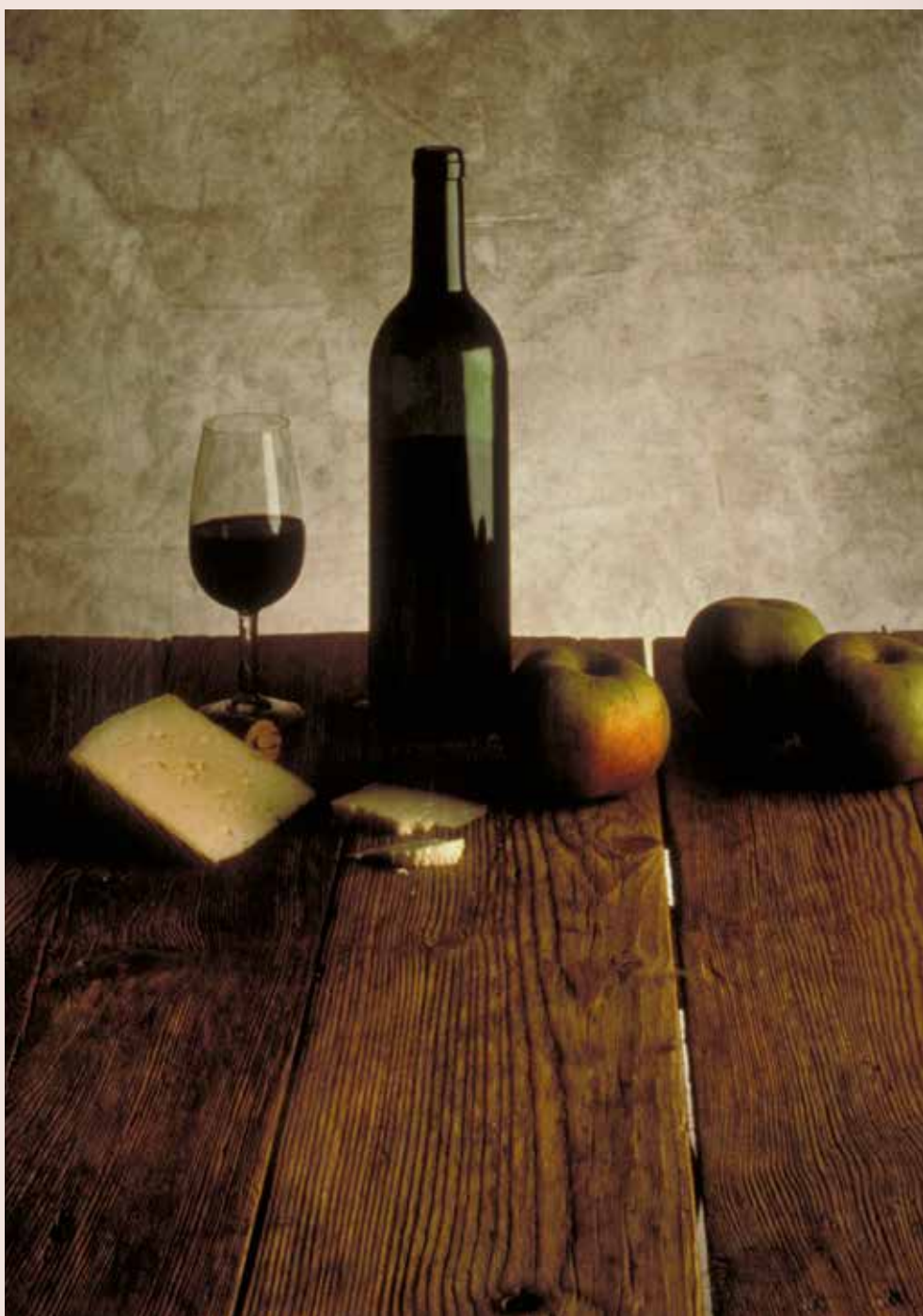
Y me lo creo, está claro que no es mentira la encomienda a la Virgen, porque Ella, la Virgen María, ha aceptado de buen grado el ruego y ha aprovechado *divinamente* la vicisitud para hacernos partícipes de su felicidad por el alumbramiento de su Hijo.

Tras acompañar al de las dos estrellas de ocho puntas a la enfermería para que le desinfectasen el ataque de la grapadora convertida en máquina de coser improvisada, he vuelto a mi taquilla -después de sumergir la cabeza en un lavabo lleno de agua- y he apurado la más de media botella de mi inseparable *manchego* -con denominación de origen- que tenía abierta de un solo trago, sin respirar siquiera. Luego he querido rematar con un taco de queso, pero como no me quedaba ni una corteza, he bajado a la cantina y me he comprado una bolsa de cheetos como sucedáneo.

Cinco Años Más Tarde

Añadiré que cada vez me gustan más la leche fermentada y el vino de mi tierra, siempre con moderación. Que me han suspendido cinco veces en las oposiciones y que estoy trabajando como profesor de religión en un colegio salesiano, para escarnio de mi padre, en el que me contrataron cuando vieron que había hecho la "mili" en el Servicio Religioso al leer mi currículum, el cual envíe grapado ¡ay, mi vieja minigrapadora! -lo cual no sé si habrá influenciado algo la decisión de elegirme por delante de los demás candidatos- en el cartón de una caja de vino de crianza, D.O. La Mancha.

FIN



Maridan con todo, maridan contigo

La reciente campaña de los vinos DO La Mancha consigue un buen rendimiento de promoción ligando gastronomía y consumo de vino responsable



Su lanzamiento fue aprovechando la mayor demanda comercial durante las fechas navideñas. Sin embargo, en esta ocasión el plan de promoción optó por una comunicación más certera y cercana uniendo en maridaje la gastronomía con los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

En total, los spots, con una duración breve de unos 20 segundos, describían la sencillez de los momentos cotidianos para disfrutar el placer de alimentos donde el vino tiene su lugar.

Así, los vinos de La Mancha en su diversidad de estilos, son reflejados por su capacidad versátil para adaptarse prácticamente a cualquier idea y situación del recetario más popular y tradicional. Por ejemplo, unas gachas, unas migas manchegas, una tortilla de patatas, un plato de jamón, un cocido, una paella o incluso una pizza entre amigos viendo un partido de fútbol.

Vino y gastronomía, maridaje que gusta en las redes sociales

Los vídeos se han podido ver en las redes sociales donde el Consejo Regulador ha focalizado más intensamente los esfuerzos de promoción interior. A juzgar por los rendimientos estadísticos, el comportamiento fue muy receptivo en canales como Instagram y sobre todo Facebook/vinosdelamancha donde la campaña *Maridan con todo, maridan contigo* demostró una mayor aceptación.

Por afinidad y empatía cultural, estampas y bodegones como las gachas y migas manchegas fueron las historias más compartidas.



Este fin de semana va a ser pan comido...
 Vamos a disfrutar de unas buenas migas manchegas maridadas con un vino tinto joven de La Mancha 🍷
 #vinodeLaMancha #elOrigendeVino #MaridanContigo #Migas

Las migas y el vino de La Mancha maridan contigo
 00:21

Consigue más Me gusta, comentarios y contenido compartido
 Si promocionas esta publicación, se mostrará a más personas.

13 333 Personas alcanzadas	784 Interacciones	Promocionar publicación
--------------------------------------	-----------------------------	---

👍👎🗨️ 246 7 comentarios 103 veces compartido

Para este 2020, el Consejo Regulador había planificado ampliar la serie con la grabación de nuevos spots. Sin embargo, el proyecto aún no ha sido cerrado en agenda ante la incertidumbre actual de fechas por el coronavirus.

Globalcaja concede más de 300 millones de euros en las diferentes líneas Covid 19

Ha concedido 3.000 operaciones y ha puesto en marcha nuevas líneas CESCE para la ayuda a la internacionalización de las empresas



Recuperar la actividad económica de C-LM, principal objetivo de la entidad.



Pedro Palacios, director general de Globalcaja

Globalcaja, ante la compleja situación actual, trabaja intensamente en la búsqueda de soluciones inmediatas al sector empresarial y cooperativo de la región. Así, en el conjunto de las distintas líneas COVID-19, la entidad ya ha concedido 3.000 operaciones por más de 300 millones de euros, con el objetivo primordial de la recuperación económica de Castilla-La Mancha.

Respecto a las líneas ICO COVID-19 se han ido completando los distintos tramos emitidos por el Gobierno, y se está ya pendiente del tercer tramo que, según se anunció, podría abrirse próximamente. Por otra parte, a través de la Línea Aval Covid CLM y en colaboración con la SGR Aval CLM, también se están atendiendo necesidades de circulante y otras necesidades de liquidez de empresas y autónomos.

Globalcaja, con este amplio abanico de líneas de apoyo al mundo de la empresa, tiene como objeto

principal, ayudar a la recuperación de la actividad económica de CLM, del sector empresarial, -pymes, micropymes, autónomos- y del sector cooperativo.

La Caja, de nuevo, se pone al lado de los sectores productivos de la región, con una financiación y una capacidad de respuesta inmediata, que contribuye a ofrecer soluciones financieras para la revitalización de la economía. Estas son varias de las diferentes medidas complementarias de apoyo que Globalcaja ha activado durante esta difícil andadura, junto a otras dirigidas específicamente al sector del comercio, sector agrario -PAC-, avales, anticipos de pagos de pensiones y desempleo, pago proveedores, fondo solidario, etc.

Las empresas exportadoras, asimismo, ya pueden solicitar financiación adicional para sus operaciones internacionales, a través de las nuevas líneas CESCE, que están dotadas con 2.000 millones de euros, instrumentadas en dos tramos de

1.000 millones. Globalcaja cuenta con un Servicio de Negocio Internacional especializado, que también asesorará y gestionará todo lo relacionado con el capítulo de la exportación.

Estas líneas CESCE estarán disponibles hasta el próximo 18 de septiembre y se dirigen a empresas no cotizadas internacionalizadas o en proceso de internacionalización, que su cifra de exportaciones suponga un porcentaje significativo de su cifra de negocios (un 33%), o que exporten regularmente.

Con estas operaciones se pretende que las compañías exportadoras puedan disponer del circulante necesario sin que tenga que haber una relación directa con uno o varios contratos internacionales, siempre que respondan a nuevas necesidades de financiación derivadas de la crisis sanitaria COVID-19 y no a situaciones previas a la coyuntura actual.

Globalcaja ofrece una respuesta especializada, cercana y de confianza al mundo de la empresa y los autónomos, para cumplir el desafío, como entidad de referencia de la región, de asegurar el futuro económico y social de Castilla-La Mancha.

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*

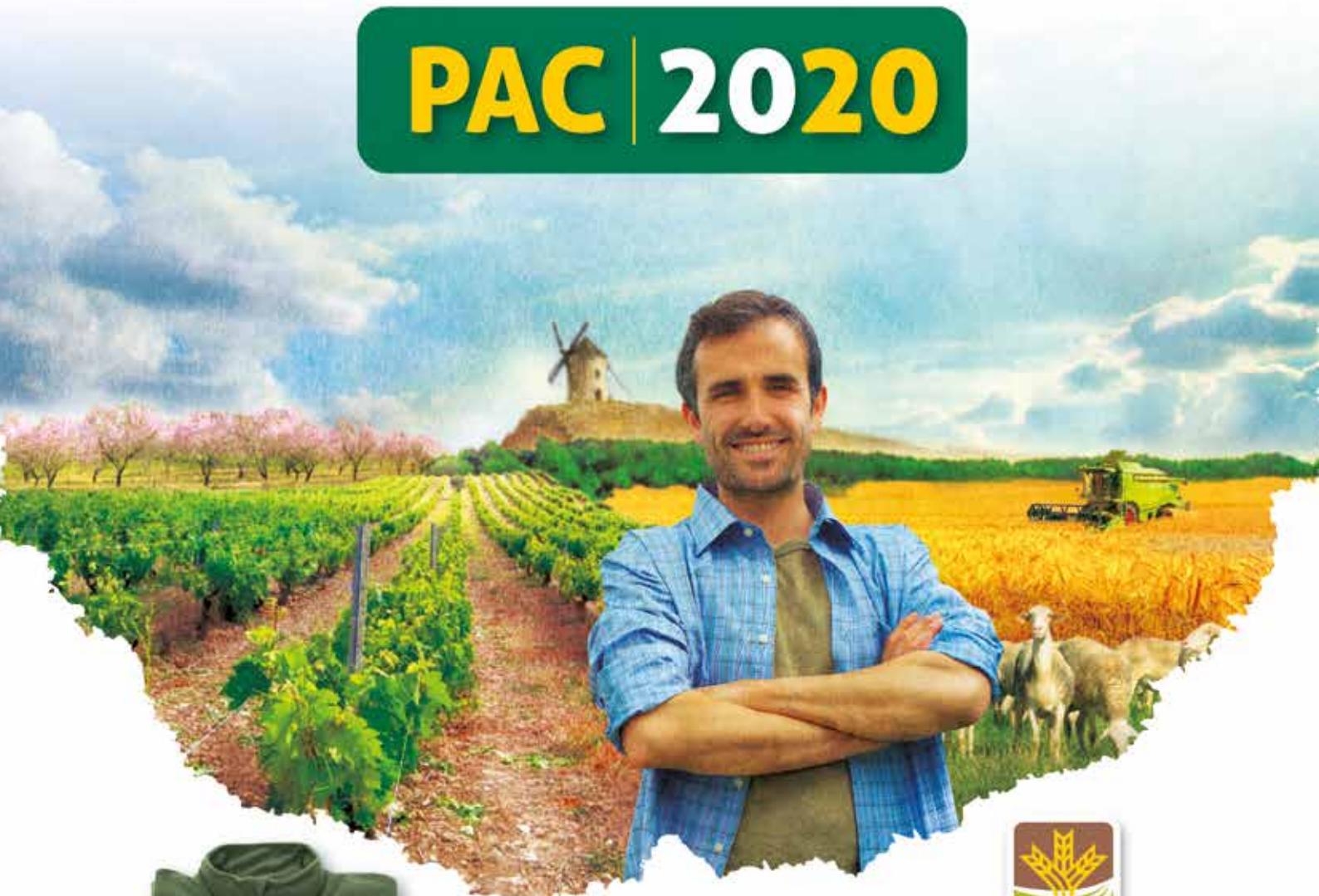
Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

"GLOBALCAMPO"  

Nuestra experiencia, tu tranquilidad

PAC | 2020



Confiamos 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*

Contacta con cualquiera de nuestras oficinas

*La concesión está supeditada al estudio y aprobación por Globalcaja

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