

ENOTURISMO

C.R.D.O. "La Mancha" nº 108 / Septiembre 2020

consejo abierto

*Redescubriendo
La Mancha en
vendimia*



*Rozalén nos desvela sus
experiencias enoturísticas*



- Ruta del Vino de La Mancha, destino alternativo en el verano atípico
- Raíces del vino en la Historia: Mesopotamia y el Mundo Antiguo

El ^{del} Origen VINO



M
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



@vinosdelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



www.youtube.com/vinodelamancha



es.pinterest.com/vinodelamancha/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

SUMARIO

EDITA:

ICRDO La Mancha

REDACCIÓN Y COLABORADORES:

Imagen: Luis Martínez

Coordinador: J.J. Mazuecos

Redacción: Carmen Cantos, Javier Morales.

DISEÑO:

Lince Artes Gráficas

IMPRESIÓN:

Lince Artes Gráficas



Editorial	2
Ruta del vino de La Mancha, destino alternativo en verano	3
Tembleque, villa, patio y corral	16
Castillos en La Mancha: Almonacid de Toledo	20
Con garantía y origen: oro rojo manchego	24
Experiencias enoturísticas con Rozalén	32
Reposo y descanso del viajero: Hospedería en Belmonte	38
La Mancha en bici	42
(Castilla) La Mancha, 500 años después del movimiento comunero	46
Raíces del vino en la Historia: Mesopotamia y el Mundo Antiguo	48
Torneo varietal	54
Letras con vino	
- Entrevista con Jesús Sánchez Adalid	60
- Concursos 'Vino y Cultura'	64
- Suscripciones	72



Depósito Legal:
CU-224-1997

Registro Nº:
102-2019

EDITORIAL

Y si La Mancha fuera el lugar del que sí quiero (ahora) acordarme

Decía el escritor Goethe que “todo el mundo aprende lo que se puede aprender, pero el hombre perfecto es aquel que aprovecha su momento.” El tiempo en perspectiva juzgará si hemos aprendido la lección, escrita en capítulos dramáticos de nuestra historia más reciente. No será un 2020 de grato recuerdo para muchos de nosotros, puesto que hemos sufrido en la piel propia o cercana los efectos devastadores de la COVID.

La incertidumbre es, en ocasiones, el más amargo de los tragos cuando bloquea el espíritu, nubla la mente e impide trazar cualquier tipo de plan de reconstrucción anímica. Es imprevisible firmar que sucederá en el último trimestre del año, donde las expectativas comerciales para el sector del vino son cruciales con la (pre) campaña navideña asomando al escaparate.

Sin embargo, el ser humano, más concretamente el (homo) sapiens, en los miles de años de vida, (sobre)viviendo en la faz de la tierra, supo sobreponerse a todo tipo de adversidades: depredadores, otras especies humanas (Neandertal), clima, etc. Aun contando con una naturaleza menos dotada que sus competidores (el homo nean-

dertal tenía mayor capacidad craneal y anatomía más robusta), el sapiens salió adelante desde el ingenio y la mente. Es ahí, donde se libra la primera contienda. En la propia actitud de confrontación ante los estímulos exteriores.

Los primeros meses de 2020 fueron un punto de inflexión en la historia más reciente del planeta. La pandemia fue un frenazo en seco a la economía mundial para hasta incluso transformar radicalmente los modelos de comportamiento social, volviéndonos (por temor) más reservados e introvertidos.

Pero la curiosidad, el deseo de conocimiento y la sed sensorial son superiores en el ser humano. Como demostraron nuestros más remotos ancestros, frente al entorno hostil que suponía su hábitat, no se quedaron (confinados de por vida) en sus cuevas y refugios naturales. Afrontaron sus miedos para adaptarse y adquirir los recursos. Hoy, la tecnología nos brinda situaciones y oportunidades, donde el vino ya ha sabido conjugar sus opciones: aperitivos digitales, webinar, vídeocatas on line, incremento de las ventas electrónicas.

El reto es inminente pero La Mancha reivindica su lugar, como destino adecuado en un contexto de incertidumbre. Observando con criterio sus virtudes, que ofrecen razones y motivos para un (eno)turismo sostenible, respetuoso, cercano, familiar y seguro.

Así lo han entendido los visitantes que, todavía lejos de las

cifras habituales de cualquier temporada estival, al menos, han podido insuflar algo de oxígeno vital al sector turístico en los pequeños núcleos rurales. Historia, gastronomía (vino) y naturaleza cimientan los pilares esenciales de un viaje que deja poso.

Muchos han virado sus planes hacia el interior, (re)descubriendo el encanto y la autenticidad de nuestras costumbres, raíces y modos de vida saludables. La hoja de ruta es sencilla con El Quijote, la más universal de las novelas, como guía de viajes, y el vino como milenaria bebida, en las alforjas para el periplo.



RUTA DEL VINO DE LA MANCHA,

LA RUTA DEL VINO DE LA MANCHA UN DESTINO ALTERNATIVO

LOS MUNICIPIOS MANCHEGOS
ADAPTAN SU OFERTA A 'LA NUEVA
NORMALIDAD' PARA SITUARSE ENTRE
LAS PREFERENCIAS DEL TURISMO DE
INTERIOR



Según datos aportados por el propio gobierno autonómico, Castilla-La Mancha cerraba el mes de julio con datos de cierto optimismo, con una ocupación del 80 % en los alojamientos de interior. Las perspectivas son moderadas, dentro del contexto actual, al menos si son contemplados desde una óptica alentadora para el sector del turismo con un mes de agosto que había previsto incluso mayor número de reservas en provincias como Toledo o Ciudad Real.

Un primer balance estival que encajaba en las posibilidades de crecimiento de la Ruta del Vino de La Mancha, y eso a pesar de la irrupción de la pandemia, que supuso un varapalo a la senda de crecimiento marcada en el año pasado (un 3,88 % en el 2019, según datos de ACEVIN).

Las opciones redefinieron la oferta vacacional presentándose como una oportunidad para la oferta en las zonas de interior peninsular. Los planes se han modificado priorizando otros principios que pasan por destinos diferentes, primando los espacios no masificados, de mayor cercanía a sus lugares de origen y una oferta cultural más acorde a las opciones de un turismo familiar.



Vistas de la llanura manchega

Verano atípico, destino de toda la vida

El verano atípico puede sin embargo ser una opción de mayor turismo para la **Ruta del Vino de La Mancha**. Su presidente, Fernando Villena, así lo sostuvo: “aquí en La Mancha tenemos una gran oportunidad de ofrecer al visitante otro tipo de turismo, con naturaleza, cultura, gastronomía en torno al vino”. En palabras de Gonzalo Redondo, Teniente de Alcalde de **Alcázar de San Juan**, La Mancha ya ofrecía lo que busca ahora el nuevo perfil “con un turismo familiar, de pequeños grupos para visitantes que aprecian la cultura y la tranquilidad”.

Como apuntaba, Raúl Zatón, **edil de turismo en Tomelloso**, “*el turista no busca ahora grandes masificaciones como los destinos de playa sino espacios de mayor seguridad y aquí La Mancha puede ofrecerlos completándose con historia*”.

A todo ello, asimismo, se añaden “*unos atractivos derivados del vino como la enología y su cultura que además pueden ser disfrutados en condiciones de mayor seguridad como los núcleos rurales*”, a juicio de Rosa Ana Fernández, edil de turismo en **Campo de Criptana**, Ciudad Real.

El alojamiento resulta clave, teniendo en cuenta que se buscan espacios de mayor intimidad como casas rurales. Brigitte Moise, técnico de turismo de **El Toboso** señala a esta pequeña villa manchega, patria de la musa Dulcinea, por ser referente en la oferta de alojamiento rural, “*ideal para familias que buscan la relajación o el espacio tranquilo con amigos*”.



Bombo tomellosero

Misma oferta y atractivos, nuevos protocolos

La Ruta del Vino de La Mancha siguen ofreciendo los mismos recursos turísticos en los municipios que la integran, pero adaptados durante estos últimos meses a los nuevos protocolos de seguridad COVID. Es el caso de **Villarrobledo**, en la provincia de Albacete, donde su concejal del ramo, José Luis Zapata, reseña que su Centro de Interpretación tinajera, “*casi exclusivo y único en todo el panorama nacional, sigue siendo visitable con grupos reducidos*”.

Incluso, en localidades como **Socuéllamos**, de la provincia de Ciudad Real, su concejal responsable, Pedro Arrabales, alude a la importancia del enoturismo para su localidad, ya que recientemente su “nueva oficina de turismo, en las instalaciones de la Torre del vino ha conseguido el sello de turismo responsable otorgado por el propio Ministerio”.



Centro de Interpretación de la Alfarería Tinajera en Villarrobledo





Una Ruta para descubrir el Gran Viñedo del Mundo

La Ruta turística del Vino de La Mancha está ubicada en plena llanura manchega, en la zona de mayor producción de vino de Europa. Su recorrido abarca varios pueblos de las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo, unidos por un paisaje singular, una larga tradición vitivinícola y una cultura atesorada durante siglos, todos ellos dentro del territorio de la DO La Mancha, cuyo Consejo Regulador preside la Ruta en estos momentos.

Formada por seis municipios de fuerte peso cultural y tradición vitivinícola en el conjunto de La Mancha, como son Alcázar de San Juan, Campo de Criptana, El Toboso, Socuéllamos, Tomelloso y Villarrobledo, además de tres bodegas pertenecientes a los municipios de Los Hinojosos, El Provençio y Monreal del Llano, es un destino ineludible en el que se funden Vino y Quijote.

Con 53 establecimientos asociados en estos momentos, y con voluntad de seguir creciendo, como viene haciendo desde sus comienzos, la Ruta la conforman bodegas, alojamientos, mu-

seos, enotecas, restaurantes, agencias, empresas de servicios turísticos...todo ello en un mar de viñas, en un territorio en el que su historia ha girado en torno al vino y su cultura; en un lugar donde se encuentran alguna de las mayores bodegas del mundo, y donde el visitante podrá conocer desde una pequeña bodega familiar cargada de tradición dentro

del casco histórico en municipios llenos de encanto, a grandes bodegas, con la última tecnología, y con impresionantes instalaciones; bodegas que van desde la arquitectura tradicional, de nuestro añil y blanco, a bodegas de arquitectura singular, integradas perfectamente en el paisaje de viñedos de nuestra tierra.



Molinos de viento de Campo de Criptana



Casa de la Encomienda en Socuéllamos

La Ruta del Vino de La Mancha, bajo el paraguas de ACEVÍN y dentro del Club de Producto, Rutas del Vino de España, surge con una intención de expansión, ya que la Denominación de Origen La Mancha engloba muchas más localidades, si bien la unión entre vino y turismo no se da con la misma intensidad en todas ellas, pero sí es una tendencia cada vez más consolidada en casi toda España el dinamizar nuestro territorio a partir del turismo, fijando el vino como reclamo, un vehículo para mostrar al visitante lo mucho que nuestra tierra puede ofrecer, una ventana desde la que mostrar lo mejor de nuestra tierra. Un lugar en el que su paisaje, sus gentes y costumbres, forman parte del mundo que inspiró a Cervantes.



Calle de El Toboso, con su majestuosa Iglesia al fondo

Para todos los gustos y bolsillos

La Ruta del Vino de La Mancha permite además configurar los planes de visita según las condiciones y preferencias de cada uno, estableciendo rutas e itinerarios en diferentes opciones

Para Wine Lovers...

Los amantes y entusiastas del vino, es decir, aquellos que sienten curiosidad por cada variedad, cada vino, cada bodega nueva por descubrir, tienen en La Mancha un filón interminable. Hacerlo con amigos, en pareja o incluso en la bucólica soledad de un apasionado del vino es posible preparando un excursión que podría llevarle a diferentes bodegas y actividades de cata.





Tienda, lugares de degustación de productos manchegos junto bares especializados y enotecas:

- Hijas de García Perona, Tomelloso
- Casa Ortega, Alcázar de San Juan
- Bodegas Alort, Alcázar de San Juan
- La Viña 'E', Alcázar de San Juan
- Bodega La Tercia, Alcázar de San Juan
- Punto de Encuentro, Socuéllamos

Sin olvidarnos también de las bodegas de la ruta, la mayor parte de las cuales también están inscritas a la Denominación de Origen La Mancha:

- Bodega Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real). En este caso también cuenta en sus instalaciones con el Museo de Arte Contemporáneo Infanta Elena.
- Bodega César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)
- Bodega Hermanos Delgado, Socuéllamos (Ciudad Real)
- Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)
- Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)
- Bodega La Hoz, Socuéllamos (Ciudad Real)
- Bodega y Viñedos Castiblanque, Campo de Criptana (Ciudad Real)
- Coop. San Lorenzo, Alameda de Cervera (Ciudad Real)
- Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)
- Mont Reagea, Montreal del LLano (Cuenca)
- Pago de la Jarava, Villarrobledo (Albacete)
- Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)
- Vinícola de Villarrobledo, Villarrobledo (Albacete)
- VQ Finca Venta de Don Quijote, El Toboso (Toledo)



Torre del Vino, faro y referente del turismo en Socuéllamos.

Para disfrutar La Mancha en familia

La Mancha también cautivará a los más pequeños, sobre todo, cuando el viaje se puede convertir en un viaje de aventuras en sí mismo, como las propias andanzas del hidalgo caballero.

Además de visitar una bodega y conocer con niños la importancia de una bodega, también se pueden realizar visitas con algunas actividades más específicas como:

- Visitar Finca Antigua en 4 x 4
- Actividades lúdicas en la Torre del Vino de Socuéllamos
- Visitar una cueva antigua
- Taller infantil elaboración de mosto en Bodegas Castiblanque terminando con una cata del mismo y una guía didáctica sobre el mundo vinícola.

Una visita con tintes culturales

La Mancha es rica también en historia, gracias a los numerosos monumentos y recursos que atesora:

- Molinos de viento (Campo de Criptana y Alcázar de San Juan)
- Complejo palacial Gran Prior, de Alcazar de San Juan.
- Casa de Dulcinea de El Toboso
- Museo de pintura Antonio López, Tomelloso
- Museo del bombo y aperos de labranza, Tomelloso
- Casa Museo del Hidalgo, Alcázar de San Juan
- Casa de la Encomienda, Socuéllamos
- FORMMA o Museo de Alfarería de Alcázar de San Juan
- Centro de interpretación de la Alfarería Tinajera, Villarrobledo
- Museo Torre del Vino, Socuéllamos
- Museo Cervantino de El Toboso



Tomelloso respira arte y pintura en sus museos



Detalle del Centro Cervantino en El Toboso



En la Casa del Hidalgo, se exhiben ajueres y objetos de la vida cotidiana del siglo XVI y XVII en La Mancha

Para vivirla en naturaleza

La Mancha húmeda sorprende al visitante por los innumerables rincones, auténticos oasis, que hacen las delicias de todos los amantes de los entornos naturales. No hace falta ir muy lejos para maravillarse con postales como:

- Laguna salicor (Campo de Criptana)
- Complejo lagunar (Alcázar de San Juan)
- Puente romano (Socuéllamos)



Fachada del Ayuntamiento de Villarrobledo



Patio de la Casa del Hidalgo de Alcázar de San Juan



Interior del museo del Humor Gráfico de El Toboso

Eventos

Los municipios que integran la Ruta celebran eventos durante todo el año que ensalzan la cultura del vino reivindicando un espacio también para la gastronomía manchega. Por ello, como citas ineludibles, habría que apuntar:

- **Manchavino, Socuéllamos:** celebra a lo largo de todo el año en Socuéllamos distintas actividades entorno al vino de La Mancha y su cultura, como jornadas y catas de divulgación. Tiene su epicentro en el Museo Torre del vino, siendo la primera semana de septiembre (en honor a la Virgen de Loreto, su patrona) su semana de mayor importancia.

- **Concurso Regional 'Vinos de la tierra del Quijote':** organizado por el consistorio de Alcázar de San Juan, más conocido como #1000NoseEquivocan se trata del concurso de vinos con mayor número de catadores inscritos. Un millar de ellos, de diferente conocimiento y condición que convierten a la cita en una fiesta de divulgación de la cultura del vino.

- **Guisos de la bodas de Camacho:** inspirada en uno de los pasajes más populares del Quijote, Alcázar de San Juan celebra estas jornadas gastronómicas cada mes de otoño donde participan diferentes establecimientos, elaborando **un menú que se compone de un entrante con productos manchegos** y después el famoso **guiso de bodas de Camacho**, donde, "que se sirve con su pan con su vino y en el que no faltan las pelotillas o albóndigas". El postre de toque tradicional lo pone la "bizcochá" manchega tan típica de Alcázar y pastas.

- **Romería de la Virgen de las Viñas:** celebrada el último domingo de abril, según calendario litúrgico de Semana Santa (Pentecostes), en honor a la patrona de Tomelloso, esta popular romería se convierte en una auténtica jornada festiva gracias al fervor de sus vecinos tomelloseros. "Es **costumbre la realización de carrozas alusivas a motivos de la actualidad local o referida a algunos aspectos característicos de la ciudad**, así como las carrozas de verde, remolques agrícolas engalanados con ramas y llenos de gente dispuesta a pasar un **divertido día de campo.**"

Otros puntos de interés a tener en cuenta durante todo el año son:

- **Cruces de Mayo, Socuéllamos:** una festividad que se pierde en la memoria de los tiempos, con raíces que se hunden incluso en la Edad Media. Los populares Mayos coinciden con el Puente de mayo, fecha clave y excusa idónea para una escapada enoturística en toda regla. “Los festejos empiezan en la noche del 30 de abril, cuando los mayeros comienzan su periplo desde la **Parroquia Nuestra Señora de la Asunción**, donde interpretan **el Mayo a la Virgen**, por las Cruces de la ciudad. Éstas han sido previamente acabadas por los vecinos, asociaciones y entidades de la localidad, ornamentadas con tules, encajes, tomillo, romero, flores e imaginería, ensalzando la figura de la Cruz, que unas veces es de madera y otras hechas de flores. **Los propietarios de las casas particulares donde se ubican las Cruces, abren las puertas de sus hogares** durante todo el mes, para que cientos de personas las visiten, **canten los mayos y tomen la “convidá”, a base de dulces tradicionales, zurra y vino.**

- **Semana Santa en Campo de Criptana:** se trata de una fecha ineludible para un municipio volcado con su Semana Santa con varios siglos de antigüedad. “Seis hermandades ponen en la calle veintinueve pasos en nueve procesiones caracterizadas por el orden cronológico de la Pasión, Muerte y Resurrección de Cristo. Toda una catequesis plástica con la imaginería, los nazarenos, los anderos, los penitentes o la música como protagonistas de un conjunto en el que la oración, la devoción y el silencio se hacen sentir en las calles de este pueblo molinero.”

- **Carnaval de Villarrobledo:** popular, abierto y participativo. Son sus múltiples particularidades como el Rastrillo de Carnaval, la Noche del Orgullo Manchego o el Concurso de Bodas las que hacen único a este municipio tinajero, por excelencia.

- **Jornadas Cervantinas de El Toboso:** como no podía ser de otra manera, la cuna de la “sin par” Dulcinea, conmemora la semana dedicada al libro (23 abril) en una efeméride que recuerda con orgullo al Quijote como la publicación más impresa en todo el mundo (después de la Biblia). El visitante que se acerque a esta pequeña villa toledana retrocederá en el tiempo recorriendo las calles de un municipio que respira teatro con sainetes, sonetos y versos del Siglo de Oro. **Actuaciones teatrales a pie de calle, un Mercado Cervantino, conciertos, danza, actividades para niños, conferencias, exposiciones...**



Para conocer más: <https://www.rutadelvinodelamancha.com/>

[//www.rutadelvinodelamancha.com/](https://www.rutadelvinodelamancha.com/)



TEMBLEQUE, VILLA, PATIO Y CORRAL



VILLA, PATIO Y CORRAL DE LA MANCHA TOLEDANA

Plaza Mayor, emblema en Tembleque.

Recorremos los rincones más emblemáticos de Tembleque, municipio manchego ligado históricamente a la ciudad de Toledo con ecos de la Orden de San Juan.

Lo hacemos en compañía de Miguel De Las Heras Díaz, Concejal de Educación, Cultura y Turismo y Felicidad Sánchez-Tornero Gómez, Agente de Desarrollo Turístico de Tembleque.

La instantánea viene fija a la mente cuando el turista, de manera automática identifica a Tembleque con su emblemática plaza. Sin embargo, sus raíces históricas se hunden mucho antes en el tiempo, en el siglo XIII, cuando *el prior de San Juan, D. Ruy Pérez, otorga carta de población al lugar de Tembleque, instalando en él doscientos cincuenta pobladores, a los que concede tierras señalando así el término jurisdiccional del pueblo*”.

“Su conocida plaza estuvo ligada a los festejos taurinos durante el periodo barroco”

Son años inestables, donde La Mancha ejerce un papel de frontera con las órdenes militares como agentes vectores en la repoblación cristiana de la llanura. La Orden de San Juan, con Consuegra como epicentro, vincula su desarrollo a gran parte de La Mancha toledana y algo de la provincia de Ciudad Real, entrando con ello, en fricciones limítrofes con la Orden de Calatrava (sur y suroeste) y también con la Orden de Santiago (este y sureste).

Aunque ya se tiene constancia documental de Tembleque *“en años del reinado de Alfonso VI, Tembleque ya figuraba entre los pueblos del territorio conquistado y más tardes reconquistados por los árabes en una de sus incursiones sobre Toledo.”*



Su porticado recuerda a un corral de comedias barroco

Su plaza, protagonista

Nos adentramos en la Plaza Mayor de Tembleque, la cual brilla por su singularidad. Se trata de una de las más pintorescas plazas de Castilla-La Mancha, construida en el siglo XVII con una doble finalidad: urbanística y de entretenimiento. *“Fue inaugurada en el 1653 por el rey Felipe IV y su construcción originaria atendía a una doble finalidad: urbanística y plaza de toros. En ella se han organizado grandes festejos taurinos e importantes representaciones teatrales de la época. Con una estructura que se asemeja a los antiguos corrales de comedias, la plaza de Tembleque se encuentra hoy restaurada en tu totalidad, representa el centro neurálgico de la ciudad siendo el lugar escogido para la celebración de actividades y principalmente para festejar las fiestas patronales”.*

Un tesoro barroco en La Mancha

La localidad también alberga uno de los últimos resquicios de un hermoso período de la historia de la arquitectura, concretamente el barroco. Y es que La Casa Palacio de las Torres es conocida precisamente por ser *“uno de los últimos edificios de estilo Barroco construidos en España, lo que acrecienta más si cabe su importancia. Además, está declarado de interés histórico artístico desde 1979 y Bien de Interés Cultural. Para la construcción del palacio, se usaron maderas importadas, materiales nobles y ricos tejidos que decoraban las numerosas estancias. Según testimonios orales, el palacio contaba con tantas puertas y ventanas como días tiene el año, expreso deseo de su propietario, lo que le confería gran majestuosidad evidenciándose así las grandes proporciones del edificio en sí.”*

Casa Palacio de las Torres



“Tembleque anuncia su tradición cervantina en el pequeño cerro de molinos de viento que jalonan al visitante”



Molinos de viento en Tembleque



Son numerosas las ermitas en Tembleque



Una profunda tradición religiosa

Una localidad que históricamente ha resultado ser referente a nivel religioso, devoción que se demuestra al apreciar la cantidad de templos religiosos que conviven en Tembleque. Llama la atención del visitante la existencia de las abundantes ermitas que pueblan la localidad: desde la ermita del Cristo del Valle, la ermita de La Veracruz, San Antón, La Purísima Concepción... El cristianismo y Tembleque han ido siempre de la mano, *“precisamente, la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción fue mandada construir por el propio cardenal Cisneros como agradecimiento al pueblo de Tembleque en la propagación del cristianismo en regiones musulmanas.”*

Esta profunda y arraigada tradición religiosa se sigue haciendo latente en cada rincón del pueblo durante todos los días del año, *“festividades como la destacada Semana Santa, las romerías al Santísimo Cristo del Valle y la tradición ancestral de las hogueras que hoy en día perdura en las festividades de Santa Cecilia, Santa Lucía, San Antón y Navidad. Destacamos la sobriedad correspondiente a la ermita de San Antón, ubicada en el popular barrio que lleva su nombre; las decoraciones al fresco en la sacristía de la ermita de la Purísima Concepción; la ostentosa portada de piedra berroqueña de la ermita del Cristo del Valle, y la planta octogonal de la ermita de Veracruz, única por su diseño arquitectónico, siendo de los monumentos más singulares y atípicos de toda España.”*

CASTILLOS EN LA MANCHA: ALMONACID DE TOLEDO



Castillo de Almonacid en la fachada oriental, dirigida a La Mancha

Bastión, defensa y castillos en la provincia toledana

Visitamos las antiguas fortalezas de Almonacid, Mascaraque y Peñas Negras, para revivir la génesis medieval de La Mancha toledana.

Evidencias pétreas de un pasado mayor, el castillo de Almonacid sorprende al visitante en sus dimensiones. Los primeros rastros documentales de su origen se remontan al siglo IX, en el año 848, con la edificación musulmana. A solo una jornada de caballo (20 kms) de la capital toledana, su papel fue crucial como bastión defensivo en el camino de penetración hacia La Mancha.

De hecho, desde el promontorio que domina el castillo, se divisa la llanura manchega hasta donde abarca la vista en el horizonte. Un océano de olivos, salpicados de algún barbecho, algunas fanegas de trigo y los primeros viñedos que tapizan de color los campos de 'La Manxa' (tierra seca), como algunas fuentes históricas de origen musulmán asocian la toponimia manchega.



Vista panorámica dominada desde el castillo de Almonacid

“Era la defensa de la ciudad de Toledo”, sostiene Oliva Díaz, edil de turismo. En el castillo de Almonacid la vocación defensiva y militar era clara, inspirada en las fortalezas o ‘ribat’ de las huestes bereberes del norte de África. Una corriente religiosa que, siglos después, inspiraría a los temibles almorávides en sus incursiones en la península.

Nos enmarcamos ya en el siglo XI. Una centuria preñada de hazañas, leyendas y trovadores, que cantaran las venturas del mismísimo Cid Campeador. Paladín caballero, enviado al exilio por Alfonso VI, monarca que recuperaría la ciudad toledana a manos cristianas en el 1085. Precisamente, el castillo de Almonacid pasaría a los dominios del monarca castellanoleonés en aquel periodo.

“La práctica equidistancia de Almonacid con Toledo y Consuegra, situaban a este castillo como la puerta de entrada a la llanura manchega”

Con planta de estructura irregular, perfectamente adaptado al terreno, el castillo de Almonacid presenta una adaptación defensiva de sus fachadas. “Las que miraban hacia La Mancha eran de mayor solidez defensiva, con torreones semicirculares y mayor número de troneras y saeteras. Viendo además la dimensión de sus muros exteriores, y el foso, (hoy cegado por sus propios derrubios) cabe imaginarse el castillo de Almonacid como una fortaleza colosal e inexpugnable”, matiza Oliva Díaz.



***“Almonacid,
Mascaraque y
Peñas Negras
conforman
una red de
castillos de vital
importancia
para entender la
Edad Media en
Toledo”***

El interior, en estado de ruinas presenta un extenso patio de armas, con una torre del homenaje coronada en bóveda de cañón, todavía majestuosa en sus estructuras. Se localizan también varios aljibes de agua y alguno de cereal que harían más llevaderos los largos asedios.

Resistió el envite de los siglos pero sucumbió al poder destructivo de la pólvora ya en el siglo XIX. Como bromea, Oliva Díaz, “muchos paisanos de Almonacid están orgullosos de ver el nombre de su pueblo (800 habitantes), aunque sea en las inscripciones de las victorias de Bonaparte en el arco de triunfo de París”. En la batalla, el castillo no resistió a la artillería, ni tampoco las voladuras intencionadas que realizaron las tropas fernandinas en su huida. Unas heridas que se añaden a las posteriores, más lacerantes, cuando en 1839, un decreto municipal decidió convertir al castillo en cantera natural para las viviendas de particulares durante el siglo XIX. “Hasta la misma iglesia parroquial del pueblo tiene sillares del castillo”.

Su misión como baluarte defensivo fue crucial y se entiende en el complemento que supone la red de fortalezas vecinas, situadas en apenas un radio inferior a los 15 kilómetros. Desde las almenas de Almonacid en una ronda de guardia se divisa el otro bastión clave: el castillo de Peñas Negras.

***“El castillo
de Almonacid
(848) es uno
de los vestigios
más relevantes
del periodo
alto-medieval
en el centro
peninsular”***

Roquedo defensivo en Mora

Con una planta irregular, el Castillo de Peñas Negras responde al modelo de fortaleza medieval 'gran buque'. Sobresale su cuadrangular torre del homenaje dentro del estado de abandono que presenta toda la estructura. Se ubica en un escarpado cerro con difícil acceso, todavía hoy día, que domina las vistas de la provincia toledana en dirección a la llanura manchega, conectando visualmente con el vecino castillo de Almonacid.

Su historia es paralela, a los siglos convulsos de la Edad Media, pasando de la cruz a la media luna islámica en sus banderas, o lo que es lo mismo de manos castellanas a las almorávides y posteriormente almohades, en su condición de enclave estratégico como tierra de frontera.

Su misión "no puede entenderse si no es en conjunto, junto al castillo de Almonacid, como red defensiva".



Peñas Negras, en Mora, aún de aspecto inexpugnable



Muralla y almenas restauradas en Mascaraque

Mascaraque, casa fuerte de los Padilla

Pequeña en dimensiones, Mascaraque esconde en su trazado una pequeña joya bajomedieval, reducto de los ecos comuneros. Rescatado del olvido y su ruina, en 1980, tras pasar a manos privadas, el castillo de Mascaraque responde a la arquitectura defensiva de naturaleza puramente militar. Una génesis castrense imbuida en los siglos de contienda que definen la historia medieval en Castilla.

Al contrario que otras estructuras castellanas de diferentes zonas de Europa, como el Loira francés, la vocación de los castillos en la Península no es residencial ni mucho menos palaciega. Incluso, aún con el transcurso de los siglos, conforme la frontera fue descendiendo más al sur, y La Mancha perdió su carácter de frontera, la sobriedad se mantuvo trasladando esa robustez a su planta y muros más aptos para la defensa que el cortejo cortesano.

CON GARANTÍA Y ORIGEN: ORO ROJO MANCHEGO



AZAFRÁN DO LA MANCHA, ESPECIA MILENARIA DE APRECIADO VALOR

Tan delicada como preciada. La flor de *Crocus sativus*, conocida comúnmente como azafrán, se ha ganado a pulso el título de oro rojo. Y no es para menos. Su despampanante belleza inunda los campos manchegos con sutiles tonos morados que esconden un tesoro; como si se tratase de una perla escondida tras el armazón de una ostra.

La región castellanomanchega puede presumir de cultivar, no solo el azafrán de mayor calidad del mundo, sino alrededor del noventa por ciento de la cosecha nacional. Una producción muy característica que sigue las mismas tres reglas de cultivo que nuestros ancestros: recolección de la flor, monda y tostado; además de su posterior envasado. Todo ello, por supuesto, de manera artesanal. El azafrán no es solo una especia de aromas muy intensos, sino que enriquece la cultura gastronómica de la región por su inimitable tostado a fuego lento que potencia las bondades y beneficios de este producto.



¿Cuándo se tiñeron las tierras manchegas de flores moradas?

Muchos son los refranes populares que giran en torno a esta característica flor. *En noviembre, si las flores están, coge el azafrán o la monda del azafrán, para Todos los Santos debe acabar.* Pese al gran arraigo que tiene en la agricultura regional, este cultivo fue introducido en la península por los árabes allá por el siglo IX.

Los primeros documentos que hacen referencia a la siembra del azafrán en La Mancha datan del 1720. Así lo ratifica la obra de J.A. López de la Osa en su manual divulgativo *Cultivo del azafrán en La Solana*. Su incidencia fue de tal magnitud que, a lo largo de los siglos, ha introducido su esencia en todos los niveles de la sociedad. Ya sean canciones, lenguaje, gastronomía, artesanía o economía, el azafrán es nuestra *niña bonita*.

En la actualidad, se cultivan alrededor de 130 hectáreas de azafrán de La Mancha con una producción, en 2019, de casi 607 kg. La zona geográfica de producción de esta flor en la comunidad castellanomanchega se extiende por 335 municipios correspondientes a las provincias de Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo.



Teresa Gutiérrez, embajadora del Azafran Manchego junto a Carlos Fernandez, presidente de DOP Azafrán de La Mancha

Entrevista con CARLOS FERNÁNDEZ

Presidente de la D.O.P. Azafrán de La Mancha
¿POR QUÉ SURGE LA NECESIDAD DE CREAR UNA D.O.P. PARA EL AZAFRÁN?

La Denominación de Origen del Azafrán se creó en 1999 ante la necesidad de diferenciar el azafrán de Castilla – La Mancha con respecto a otros orígenes por circunstancias obvias de calidad, trazabilidad y origen.

¿CUÁLES SON LOS PUNTOS FUERTES DE ESTE PATRONATO?

Históricamente, las funciones fundamentales de la Denominación de Origen han sido las de representar y dar a conocer las cualidades y la forma de trabajar el azafrán que tenemos en Castilla – La Mancha. En esta última etapa en la que hemos entrado el nuevo patronato (hubo un cambio en julio de 2019), hemos enfocado en cuatro ejes fundamentales nuestro trabajo, además de los que ya se venían trabajando: investigación, desarrollo, diferenciación y calidad. También, estar más cerca de productores y envasadores para hacerles llegar y hacerles entender que entre todos formamos la Denominación de Origen.

¿EXISTE MUCHA COMPETENCIA (DESLEAL) CON OTROS PAÍSES GRANDES PRODUCTORES, COMO IRÁN?

Es una cuestión delicada, fundamentalmente porque la administración no toma cartas en el asunto y no controla el etiquetado de azafranes de otro origen. Pero nosotros no entramos ahí porque tenemos muy clara la trazabilidad y el origen de nuestros productos, con la vigilancia que nos hace el organismo de control y con las etiquetas de calidad diferenciada que facilitamos a todos los envasadores. Eso nos ayuda a conseguir una trazabilidad que no da lugar a dudas ni a interpretaciones.

LAS FALSIFICACIONES DE ESTA ESPECIA SUPUSIERON UN DURO GOLPE PARA EL PRODUCTOR, ¿SIGUE SIENDO ASÍ?

La práctica que hacen algunos comercializadores de azafrán, hasta que la administración no tome cartas en el asunto, lo seguirán haciendo, porque hay un negocio bastante rentable. Se importa azafrán de Irán principalmente a un valor de unos 500\$ el kilo y lo

venden como producto español incluso a cuatro o cinco veces más de su precio inicial. Pero, insisto, hay que diferenciar esa práctica. En nuestro azafrán que está dentro del circuito de la fundación, está totalmente controlado y no da lugar a malas prácticas. Hay que diferenciar muy bien azafranes de otro origen, que están identificados como azafrán español, pero no con etiqueta de la D.O. y los que sí están identificados con esta etiqueta; estos últimos son los que se trabajan con el sudor y esfuerzo de todos los inscritos y que realmente es el azafrán de máxima calidad que existe en el mercado.

ESTÁIS REALIZANDO INTENSAS CAMPAÑAS DE PROMOCIÓN DEL AZAFRÁN, ¿ESTÁN SURTIENDO EFECTO?, ¿QUÉ INTENTÁIS ENFATIZAR?

Sí. Hacemos un trabajo de trinchera, un trabajo bastante arduo todos los años con las charlas que se hacen en escuelas de hostelería. También hay una escuela que se llama MasterD, que nos apoya mucho; con sus matriculados trabajamos en todo el territorio nacional y explicamos el origen de nuestro azafrán, la calidad, las diferencias con otro azafrán, los métodos de uso, etc. Es una de las labores fundamentales de nuestra fundación, que seguimos desarrollando de una forma muy intensa.

¿ES EL CULTIVO DEL AZAFRÁN MANCHEGO UNA OPCIÓN VIABLE PARA EMPRENDEDORES?

Estoy absolutamente convencido. De hecho, me dedico a ello desde hace tres años. Es un trabajo duro, pero creo que, si se hace un es-

tudio empresarial, vemos los costes y los beneficios que puede acarrear. Si todo funciona y va conforme lo previsto, creo que es uno de los cultivos más rentables que puede haber.

¿HAY PERSPECTIVAS DE MECANIZAR LA RECOGIDA MANUAL O SU POSTERIOR TRATAMIENTO PARA OPTIMIZAR LOS PROCESOS?

Es un cultivo que no se ha mecanizado, pero eso está cambiando. Estamos ahora mismo en una transición en cuanto a profesionalización del sector y de mecanización. De hecho, desde este año, hay muchos productores que han optado por máquinas de cosechar que ya están en el mercado. Creo que, en un periodo relativamente corto, el sector del azafrán va a cambiar de una forma bastante profunda.

¿POR QUÉ EL AZAFRÁN DE LA MANCHA DEBE ESTAR EN LA CÚSPIDE DE ESTA ESPECIALIDAD?

Fundamentalmente por la calidad. Me gusta decir esto porque son datos objetivos y contrastables. Con un sencillo análisis se puede ver la cantidad de principios activos que tiene nuestro azafrán y el de otros. La diferencia es abrumadora. Además, la trazabilidad es totalmente clara y se cumple el pliego de condiciones por parte de productores y envasadores. También las connotaciones culturales y tradicionales que atesoran nuestro cultivo; a la hora de la monda hay un sentimiento de vecindad que aflora. En definitiva, es una suma de componentes que hacen nuestro azafrán diferente y único en todo el mundo.



Desmitificando mitos

A lo largo de los años, se han creado algunos mitos alrededor de esta característica especia; principalmente, en lo referente a su precio. Coronada como la más cara del mundo, muchos creen que solo es apta para el bolsillo de unos pocos. Sin embargo, la intensidad aromática y el gran sabor que desprende cada filamento, dan lugar a la utilización de una ínfima cantidad que resulta muy económica. Por ejemplo, para la elaboración de un arroz, solo se necesitarían siete u ocho hebras por comensal.

Otro de los grandes tabúes que se han implantado en el imaginario colectivo corresponden a la limitación gastronómica; tan solo unos pocos platos son dignos de este ingrediente. Nada más lejos de la realidad. La genialidad de su sabor aporta una *chispa* muy especial a numerosos alimentos. Carnes, pescados, verduras, refrescos, caldos, postres, etc. serán gratamente enriquecidos gracias a la utilización del azafrán. Infinidad de recetas que convertirán a esta especia en una imprescindible de la cocina, tanto tradicional, como vanguardista.



Que no te den gato por liebre. Aprende a diferenciar la calidad

El mercado del azafrán ha estado muy marcado por el fraude y el desconocimiento. Incluso se han vendido sustancias sintéticas que simulaban este producto. Es por ello que existen unos sencillos trucos para distinguir el azafrán de la D.O.P. La Mancha respecto a otros.

- El azafrán de La Mancha siempre es comercializado en hebras (nunca molido).
- Se distribuye en envases con contenidos que no superan los 100 g netos y envasados en un plazo máximo de un año (siempre la última cosecha).
- Deben llevar la marca de conformidad del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, además del sello europeo DOP.
- Todos los envases llevan una etiqueta que está hecha con tinta, de la misma manera que los billetes, para que no pueda ser falsificada.
- Todos los productos están numerados.
- Con estigmas de color rojo brillante, las hebras serán flexibles y resistentes.
- El azafrán desprende aromas a tostado, intensos y penetrantes.



Bote con azafrán DOP de La Mancha

Una vida saludable muy ligada al azafrán

Con una gran historia a sus espaldas, que se remonta al periodo grecorromano, el azafrán no solo se ha utilizado como condimento, sino también como fragancia, colorante e, incluso, en la medicina natural. Esta especia contiene tres grandes antioxidantes: crocina, picrocrocina y safranal. Estos ayudan a combatir los radicales libres y el estrés oxidativo del cuerpo. Son componentes que previenen las enfermedades cardíacas, entre otras. Además, su consumo ayuda a rebajar los trastornos del sistema nervioso, mejora el estado de ánimo e, incluso, los síntomas del síndrome premenstrual.



Labores de monda de azafrán

Festival de la Rosa del Azafrán

Tal es la transcendencia y arraigo de este cultivo en tierras manchegas, que algunas localidades le rinden homenaje todos los años. Localidades como la toledana Consuegra, que despiden octubre celebrando la Fiesta de la Rosa del Azafrán. Un evento único que gira en torno a una flor rebotante de cultura, historia, artesanía y gastronomía propias.

Desde la localidad organizan un extenso y variado programa idóneo para todas las edades y gustos; tanto del lugareño, como del visitante. Dan el *pistoleto de salida* con la elección de la reina (Dulcinea) y las respectivas Damas de Honor. A partir de ese momento, Consuegra se tiñe de morado para deleitar a todos con concursos de mondas, festivales folclóricos, excelente gastronomía, ferias artesanas y agroalimentarias, entre otros. Destaca también la *Molienda de la Paz y del Amor*; todo un espectáculo visual en el que trituran trigo (para elaborar harina) con un molino del siglo XVI.

En otros puntos, el azafrán cristaliza su tradición en la música, siendo una de las piezas de zarzuela compuestas por Jacinto Guerrero más popularmente conocidas. Un libreto que año tras año se interpreta cada otoño con orgullo en municipios como La Solana (CR) con su Festival Internacional de la Zarzuela.



RECETAS

LOMO DE CERDO ASADO Y ESCABECHADO CON AZAFRÁN DE LA MANCHA



Ingredientes para el lomo en escabeche

- 1 lomo de cerdo (con hueso y piel) de 1kg
- 100 ml de vino blanco
- 50 ml de vinagre
- 2 hojas de laurel
- 6 granos de pimienta
- 5 hebras de azafrán
- 1 litro de caldo de carne
- 1 cabeza de ajo morado de las Pedroñeras
- 10 hebras de azafrán de La Mancha molidas
- Mayonesa de escabeche
- 1 huevo
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra comicabra
- 50 ml del jugo de la cocción del lomo
- Sal

Para pincelar el lomo de cerdo:

- 2 cucharadas de Miel de la Alcarria
- Infusión de azafrán de La Mancha, elaborada con 6 hebras molidas y 50 ml de agua templada

Elaboración:

- Poner en una olla el lomo y el resto de ingredientes; tapar y cocinar a fuego muy lento durante 4 horas.
- Sacar el lomo por un lado y el caldo colado por otro lado.
- Secar bien la superficie de la piel y pincelar con la mezcla de miel e infusión de azafrán de La Mancha.
- Meter el lomo en el horno a 200 grados hasta que la piel se quede crujiente y caramelizada.
- Para la mayonesa, triturar los ingredientes emulsionando con la batidora.
- Servir el lomo con la piel crujiente, acompañado de la mayonesa y una guarnición de patatas.

EXPERIENCIAS ENOTURÍSTICAS

CON ROZALÉN

“Me siento rica cuando pruebo algo con tanto trabajo detrás”

Rozalén y el vino

Hay personas que están destinadas a brillar y a destacar por sus extraordinarias cualidades; incluso, a hacer de este mundo un lugar mejor. También hay rincones en los que su esencia permite que esa luz resplandezca más que nunca. Cuando se unen los dos, el resultado es sublime.

En 1986, Albacete vio nacer a uno de los portentos de la música nacional e internacional: María de los Ángeles Rozalén Ortuño o, simplemente, Rozalén. Sin embargo, el pequeño pueblo de Letur, en plena sierra del Segura, fue testigo del desarrollo de su potencial.

La música siempre ha girado en torno a la manchega, gracias a figuras tan importantes, como su abuela y su madre. Ellas, también artistas, le cantaban canciones desde muy pequeña y le animaban a tomar clases de baile. Sus primeros pasos los dio, a los 9 años, en la rondalla del barrio de Fátima (Albacete); tocaba la guitarra y la bandurria.





Con tan solo 14 años, Rosalén ya había compuesto sus primeras canciones. Recién alcanzada su mayoría de edad, comienza a hacer realidad su sueño de dedicarse a la música. Años más tarde y sin dejar nunca de lado su vena artística, Rosalén se gradúa en Psicología por la Universidad de Murcia.

La gran oportunidad de la albaceteña llega en el año 2013, cuando pudo plasmar su sueño lanzando su primer álbum *Con derecho a...* Con él, su single “80 veces” alcanzó más de un millón de visitas; y no en vano. En su videoclip participaba la intérprete de signos, Beatriz Romero. Un guiño a la inclusión que dejaba entrever los propósitos de la artista.

Con su segundo single, “Comiéndote a besos”, dio visibilidad y normalización a las personas seropositivas; socialmente muy estigmatizadas. La aceptación fue titánica y la carrera musical de Rosalén despegó para hacerse imparable.

En la actualidad, Rosalén se conforma como una de las artistas más completas del panorama nacional. Cantautora y compositora manchega por excelencia, ha roto todos los esquemas de la música convencional. Para ella, no existen barreras entre las diferentes capacidades de las personas. Por ello, su activismo a favor de los derechos de los colectivos más desfavorecidos, así como las comunidades minoritarias, le han hecho ganarse el beneplácito de todos.

Su magia ha calado muy hondo en la sociedad; de hecho, no ha parado de trabajar desde entonces. Un aluvión de conciertos por todo el territorio nacional y por muchos puntos de Latinoamérica son el reflejo perfecto de la grandeza de esta artista. No solo ha logrado cautivar al público y a la crítica; cantantes de la talla de Alejandro Sanz y Miguel Bosé no han podido resistirse a trabajar con ella.

Rosalén siempre ha llevado su tierra manchega por bandera. Una perfecta embajadora, que ha divulgado las numerosas bondades que ofrece la región. Entre los muchos reconocimientos que ha obtenido, destaca el Premio Joven en Artes, otorgado por la Denominación de Origen La Mancha. Un galardón que le viene como anillo al dedo, ya que se considera una amante del buen vino y sabe apreciar los admirables aromas y sabores de los vinos manchegos.



Rozalén con Un Micro para El Sahara, asociación benéfica a la cual donó el Premio Joven DO La Mancha

Rozalén sabe cómo llevar su música a los corazones de todos, crea música sin excluir a nadie y en sus letras desprende un amor y una comprensión difíciles de igualar. Con sus girasoles dio fuerza y esperanza a todo un país, sus aves enjauladas se sintieron más libres que nunca y su puerta violeta se quedó abierta para que nunca más se silencie la violencia.

SU PRIMER CONCIERTO, ¿CÓMO LO RECUERDA?

Mi primer concierto lo di en Albacete a los 18 años y, además, fue benéfico. El festival se llamaba (y se sigue llamando) "Operación Boca-ta", organizado Manos Unidas. Hicieron un escenario chiquitito, para acústicos, y, aunque yo era muy tímida, la verdad es que agradezco que me obligaran a darlo. Se acercó mucha gente que me quería y que quería que yo cantara. Lo recuerdo con un cariño brutal. Mirase donde mirase, encontraba a gente que me apreciaba y es a lo que uno siempre aspira: a que te quieran.

CONFINAMIENTO NO HA SIDO PARÁLISIS PARA MUCHOS ARTISTAS. FESTIVALES SOLIDARIOS EN LA RED, HOMENAJES. ¿HA ESTADO MUY ACTIVA EN ESTE TIEMPO?

Muchísimo. La verdad es que he participado en todo lo que me han propuesto. También he tenido semanas un poco más paraditas y otras menos. Al principio, me sentía con fuerzas y creía que era un momento en el que había que animar a la gente y, sobre todo, entretenerla para que el tiempo en casa fuera lo más agradable posible.

POR FUERZA, NOS HA VUELTO SOCIALMENTE MÁS INTROVERTIDOS. ¿QUÉ HA CAMBIADO EN ROZALÉN DURANTE ESTE TIEMPO?

Supongo que a casi todos nos habrá cambiado un poquito todo esto. A mí, personalmente, me ha venido bien porque, por obligación, he tenido que parar. Era algo que creo que debía hacer desde hace tiempo y todo el mundo me lo decía. Descansar, dormir 8 horas diarias, cuidarme... Es verdad que he trabajado mucho desde casa, pero me he cuidado mí misma y es lo mejor que uno puede hacer.



Este tren, portada del nuevo disco de Rozalén

ESTE TREN, SUENA A OPORTUNIDAD. ¿EN QUÉ ESTACIÓN NOS HEMOS DORMIDO CON ESTA PANDEMIA?

Pues no lo sé. No sé en qué estación. En la canción es un carpe diem, un disfruta el momento, un súbete a las oportunidades que la vida nos brinda... Supongo que, desde el descanso, uno también saborea mucho las cosas y puede valorarlas como mucho más esenciales en la vida.

POR CIERTO, 'AVES ENJAULADAS', EN CLARA METÁFORA, SURGE COMO UN CANTO A LA ESPERANZA.

Sí, es un canto a la esperanza. Tiene también la parte como de más añoranza, de elecciones, de cosas que ojalá y cambien después de todo lo que hemos vivido. Pero, sobre todo es eso: el saber disfrutar. Aunque hayamos estado encerrados, la vida pasa. Uno puede mirar por la ventana y disfrutar de cosas maravillosas.

SIEMPRE HAS TENIDO A TU TIERRA, ALBACETE ESPECIALMENTE PRESENTE. ¿CÓMO RECIBISTE EL PREMIO DE LOS VINOS DO LA MANCHA A TU TRAYECTORIA?

Con muchísima alegría porque, además, soy amante del vino. Conforme me voy haciendo mayor, más lo disfruto. Y es que para mí un buen vino significa muchas cosas. Me siento rica cuando pruebo algo que tanto trabajo ha tenido detrás; que se ha hecho con tanto mimo y que, encima, es de mi tierra; presumo todo el rato de ella. Entonces, claro, cuando los aplausos me los dan desde casa los recibo mucho más a gusto.

EN EL VINO, LA EDAD Y EL TIEMPO CUENTAN... ¿NOS HEMOS OLVIDADO DE NUESTROS MAYORES EN UNA SOCIEDAD QUE FRIVOLIZA EL TIEMPO PRESENTE Y EL FOREVER YOUNG?

Yo estoy todo el rato mirando por nuestros mayores y, cuanto más tiempo pasa, más los aprecio. Nuestros sabios tienen toda la experiencia a las espaldas. Sí que, a lo mejor, las personas más jóvenes tienen que aprender a valorar un poco más a nuestros padres y a nuestros abuelos. Y valorar, sobre todo, de dónde venimos; si no, es imposible saber dónde uno quiere avanzar.

¿ALGÚN RINCÓN O PARAJE MANCHEGO AL QUE LE GUSTARÍA VOLVER (ESPECIALMENTE AHORA...)?

Ahora mismo acabo de llegar a Letur, que tenía muchas ganas. Evidentemente es donde más quería ir porque está mi familia. Pero es que hay demasiados rincones de toda Castilla – La Mancha que me fascinan. Estoy enamorada de los pueblos, como, por ejemplo, los Pueblos Negros de Guadalajara; también la ciudad de Cuenca me parece que, quien no la conozca, se está perdiendo una de los lugares más preciosos de España; en Ciudad Real hay tantos pueblos en los que tengo tantos amigos; Toledo es una de las ciudades en las que más alucino y allí tengo mucha conexión porque mi padre vivió muchos años. Creo que no podría elegir. Me quedaría con demasiados rincones de mi tierra.

“Los más jóvenes tienen que aprender a valorar un poco más a nuestros padres y a nuestros abuelos. Y valorar, sobre todo, de dónde venimos”

En clave personal: 7 de 7

Un aroma o sabor de la infancia: *tomillo o romero.*

Un plato al que no se resiste: *salchichón.*

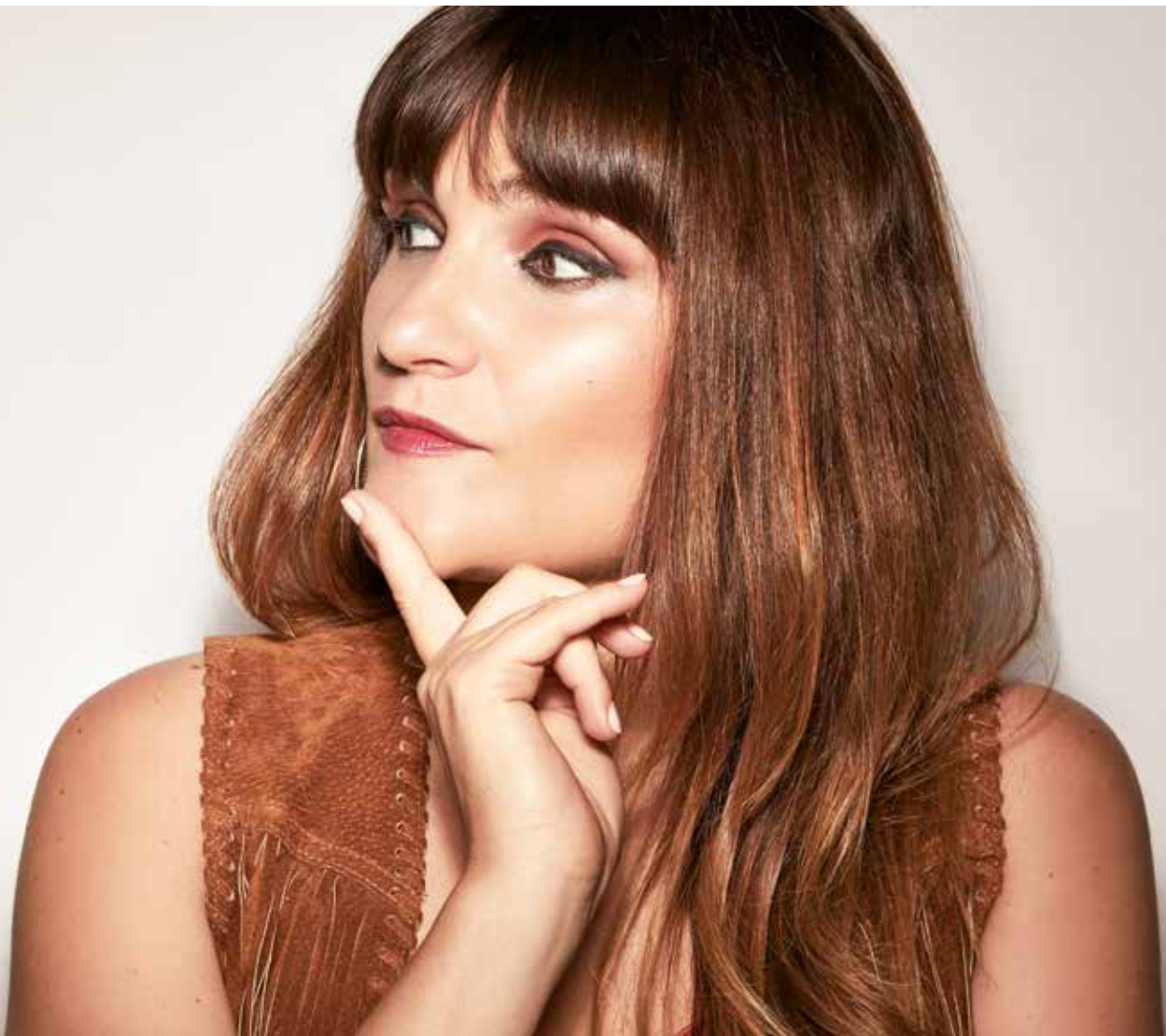
Su canción favorita: *"Show Must Go On", de Queen.*

La película que más veces ha visto: *Titanic.*

El escritor que nunca le defrauda: *Felipe Benítez Reyes.*

Su primer pensamiento al despertarse: *dar las gracias por todo lo que tenemos.*

Si pudiese viajar en el tiempo, se tomaría un vino con: *Chavela Vargas.*



REPOSO Y DESCANSO DEL VIAJERO: HOSPEDERÍA EN BELMONTE

DESCONEXIÓN
RURAL Y RELAJACIÓN CASTELLANA



Entrada principal del Palacio de Buenavista

Visitamos la hospedería
Palacio Buenavista en Belmonte,
rincón emblemático de La Mancha conquense

Un equilibrio perfecto entre modernidad y tradición define a la Hospedería Palacio Buenavista de Belmonte. Construido en el siglo XVI, sirvió durante décadas como casa consistorial antes de ser donado a la Guardia Civil para su uso como cuartel. Goza de una típica construcción manchega con un patio porticado soportado por numerosas columnas de piedra. Se trata de un emblemático edificio de la arquitectura belmonteña que fue restaurado para, a día de hoy, poder alojar a todo el que lo desee en alguna de sus 36 habitaciones.

Lugar de encuentro para todos los públicos

“La Hospedería responde a un concepto de alojamiento en consonancia con la historia que irradia Belmonte”

El Palacio de Buenavista dispone de alojamiento para unas 75 personas, que pueden disfrutar también de su cafetería, relajarse comiendo en su restaurante, o incluso aprovechar esos agradables atardeceres en la terraza de verano. Con habitaciones dobles, triples, cuádruples e incluso cuatro suites (una de ellas con jacuzzi), la Hospedería puede ofrecer no solo relax y comodidad, sino unas vistas que difícilmente se podrían disfrutar en un lugar que no sea Belmonte.



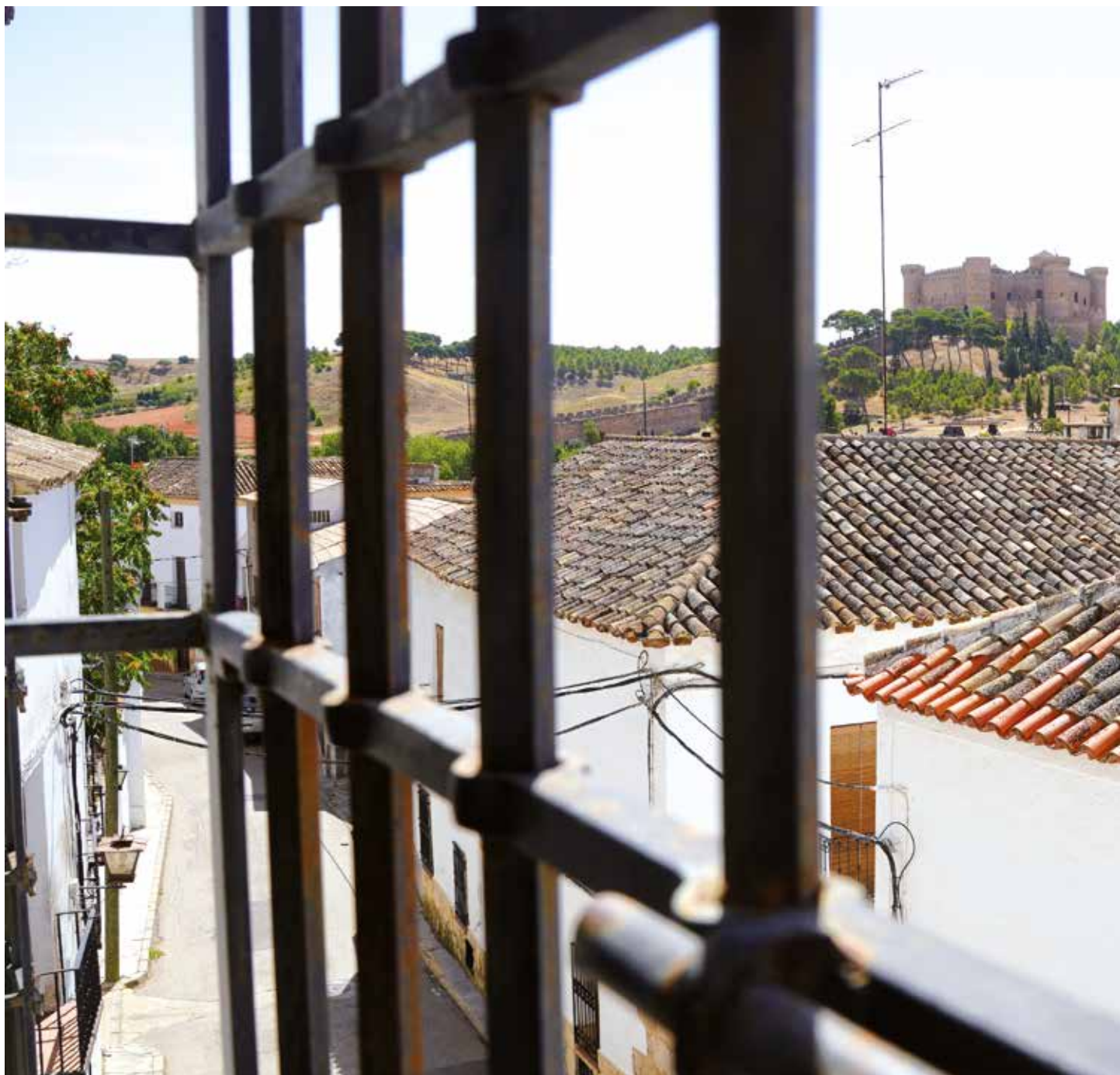
Vistas de la terraza muy apreciadas en verano.

“Sus vistas al castillo son su mejor seña de identidad”

Parejas, familias, grupos de amigos, personas de la tercera edad... el perfil de los clientes que frecuentan la Hospedería es muy variopinto, casi tanto como las intenciones de los visitantes: se puede optar por un descanso familiar en busca de la desconexión o por el contrario explorar y descubrir los rincones de Belmonte, localidad manchega con un encanto único. Estos rincones más conocidos son algunos como el Castillo (el cual goza de ser Patrimonio Histórico de España), construido en el S. XV y de un largo valor patrimonial o La Colegiata, que fue construida sobre una anterior iglesia visigótica y de la que se pueden tener vistas desde alguna de las habitaciones del Palacio Buenavista.

Un trato adaptado a los nuevos tiempos

Un trato agradable y cálido es imprescindible para que el cliente se sienta como en casa, y de eso saben bastante en la Hospedería, haciéndole saber al cliente que puede disponer de todo lo que necesite. Tanto es así que “el Palacio Buenavista ofrece un desayuno buffet, ahora servido en mesa por los protocolos de seguridad e higiene necesarios por la pandemia de la COVID-19” nos aseguraba María Carranza, gerente de la hospedería. Asimismo, “se le ofrece al cliente todo tipo de información turística de la zona para que pueda disfrutar de una estancia completa”.



Vistas de la hospedería con el castillo de Belmonte al fondo



Detalle heráldico de la hospedería



Este turismo de interior, de cercanía, tendrá que ser el que reine (al menos por el momento) entre los aficionados a viajar con asiduidad. Esta es la situación por la que atraviesa el turismo en tiempos de Coronavirus, situación de la que pueden salir beneficiados los establecimientos hoteleros de las regiones del interior de la Península.

LA MANCHA

EN BICI



“Alcanzar metas y objetivos como llegar al final de un repecho inculcan espíritu de superación”

Molinos de viento en La Mancha

La Mancha a golpe de pedal, enoturismo en bicicleta

Para muchos, toda una filosofía de vida, casi una religión cuyo precepto a cumplir se convierte en un compromiso ineludible cada fin de semana.

La bicicleta no solo es un medio de transporte con significativas ventajas para el Medio Ambiente. También contribuye a la saludable liberación de endorfinas.

Si además, lo combinamos con el enoturismo en la posibilidad de recorrer La Mancha conociendo diferentes bodegas, espacios naturales y localidades, pueden convertir a las vacaciones en una experiencia a repetir en el turismo de interior y aquella Mancha del Quijote.

Limpia y saludable

El combustible son las piernas, o dicho de otra manera, la propia energía de tu organismo para moverlas mientras pedaleas. Por ello, respetando siempre los entornos por donde cada uno se pueda mover, aceptando las restricciones lógicas de aquellos espacios más sensibles a nivel medioambiental (Parques Naturales, Reservas, etc), es posible y recomendable el uso de la bicicleta.

Como medio de transporte, su energía es sostenible con mínimo impacto para las ciudades. Por eso, algunas capitales europeas tienen una cultura del pedal tan arraigada en su ADN ciudadano.

La OMS recomienda la práctica diaria de unos 20 minutos de ejercicio en la prevención de enfermedades vinculadas al sedentarismo contemporáneo.

No es necesario convertirse en un *runner* pro, ni mucho menos en un apasionado del pedal. Un paseo en bicicleta por los espacios verdes puede resultar una experiencia más que divertida a la par que saludable.

Por ejemplo, en llano, en un terreno sin demasiado desnivel ni pendientes, se pueden recorrer entre unos 15-18 kilómetros en una hora, con una velocidad asumible de 15 km/h. Un ritmo placentero y relajado de paseo para disfrutar del paisaje (y la primavera manchega) sin llegar con el corazón desbocado.

El desgaste calórico a medio plazo beneficiará a tu organismo.

“Bélgica u Holanda con ciudades como Amsterdam tienen una cultura ciclista muy arraigada”



Postal con bicicleta vintage en Amsterdam

Donde el motor no llega, lo hacen tus piernas

La bicicleta permite disfrutar del medio ambiente de diferentes formas. El placer de sentir el aire fresco en la cara puede ser experimentado según la modalidad.

Aquellos que prefieran la velocidad y la sobredosis de adrenalina, su opción son los descensos. En el caso de querer comprobar tu resistencia, la bicicleta de fondo en carretera es la propuesta más comúnmente aceptada. Dicen que subir puertos de montaña genera una gran adicción.

“Alcanzar metas y objetivos como llegar al final de un repecho inculcan espíritu de superación”

No obstante, la recomendación más adecuada para los amantes de la naturaleza está en las rutas BTT (bicis todo terreno) o MTB (mountain bike).

Se pueden empezar por rutas adaptadas a niveles de dificultad, pero conforme cada cual mejore su forma física, la belleza del entorno ganará enteros con rutas y senderos de accesibilidad (no apta para vehículos de cuatro ruedas) donde el ser humano se convierte en un invitado excepcional de la naturaleza.

“La Mancha ofrece rutas asequibles en dificultad que pueden acabar en alguna bodega entre viñedos”

La Mancha en bicicleta

Si decides acercarte a disfrutar de La Mancha, el clima puede ser un hándicap que limita las opciones de hacerlo en primavera y verano. Por ello, con pleno sentido común, se descarta el turismo en bicicleta para todos aquellos a los que les guste dormir.

No hay que subestimar el rigor del estío manchego que tan bien contribuye en la maduración de la uva; siempre que se pueda, es mejor evitar las horas centrales del día. Lo mejor es madrugar y aprovechando las primeras luces del alba, ponerse en marcha antes de que el sol castigue nuestra piel.

Se puede planificar una salida en bicicleta dependiendo de las circunstancias y las vacaciones de cada cual.



Imágen del Spot "Las cosas por su nombre" con sus protagonistas paseando entre viñedos en bicicleta

Si dispones de un navegador GPS (Garmin o Polar), las facilidades son mayores y puedes descargar infinitas rutas acordes al nivel de dificultad, tiempo y preparación física.

La Ruta del Vino de La Mancha pedal a pedal

Winelovers y *bikelovers* tienen la posibilidad de aunar sus pasiones con la Ruta del Vino de La Mancha, siguiendo los pasos del Hidalgo Caballero, "escalando" algunos de sus cerros para disfrutar de sus atardeceres inolvidables, y el tapiz de su llanura en lontananza.

Partiremos de Alcázar de San Juan, corazón natural de la comarca del Quijote, sede del Consejo Regulador, donde por cierto, puedes visitar su Centro de Interpretación del Vino.

Desde ahí, surgen varias rutas, según el nivel de dificultad:

RUTA 1º. Alcázar de San Juan – Campo de Criptana

Dificultad: Muy Baja (16 kms, ida y vuelta)

Cerca de su cerro de San Isidro, en Alcázar de San Juan parte una ruta asequible para disfrutar del viñedo manchego. Allí, llegaremos a la conocida Villa de los Molinos, Campo de Criptana.

cuna de la musa Sara Montiel. Campo de Criptana exhibe su orgullo gigante en una sierra con vistas únicas para el viajero. Llegar hasta las faldas de aquellos colosos y tocar sus aspás bien valen la pena el esfuerzo de hacerlo en bicicleta por parajes inolvidables.

RUTA 2º Alcázar de San Juan – El Toboso

Dificultad: Media (48 kms, ida y vuelta)

Los más aficionados al ciclismo BTT conocen bien estos parajes en la conocida ermita de Santa Ana, hoy en ruinas. Un pequeño promontorio desde el cual es fácil llegar a la villa de Dulcinea de El Toboso.

Los reclamos no faltan en este precioso municipio de La Mancha toledana. En la Patria de la eterna musa, podemos disfrutar de la Casa de Dulcinea, "el **Museo Cervantino** con una colección de la obra literaria en diferentes idiomas autografiadas, y también, al **Museo del Humor Gráfico Dulcinea**. Todos, muestra de la relevancia de El Quijote en la vida del municipio."

Desde El Toboso, los más valientes pueden acercarse en bicicleta hasta Finca Antigua, (Los Hinojosos, Cuenca), una moderna bodega en un entorno único, a una mayor altitud que harán las delicias enoturistas.



Un grupo de ciclistas posa frente a las ruinas de la ermita Santa Ana en El Toboso

RUTA 3º Alcázar de San Juan - Tomelloso

Dificultad: Media (32 kms, solo ida)

Después de una ruta sencilla sin apenas dificultad montañosa, con parada, a medio camino, en su bodega Cooperativa San Lorenzo, en la Alameda de Cervera (pedanía alcazareña), elegimos pernoctar en la Posada de la Vid y la Cultura para degustar los vinos en el municipio conocido por su vocación artística.

Conocida por ser la 'Atenas de La Mancha', numerosos escritores dieron fama a la sociedad manchega encontrando en Tomelloso su inspiración. Francisco García Pavón (recomendable gastronómica de la cocina de Plinio, por cierto), Eladio Cabañero, Félix Grande completan la nómina de escritores junto a la familia de los Antonio López, genios de la pintura contemporánea.

Después de visitar sus bombos y museos, podremos saciar nuestra sed de conocimiento visitando algunas de sus bodegas más representativas como Vinícola de Tomelloso y la Bodega Almazara Virgen de las Viñas.

RUTA 4º: Dos rutas se abren desde Tomelloso

Ruta A: hacia Ruidera (Argamasilla de Alba y la Cueva de Medrano)

Dificultad: Alta (50 kms)

Para aquellos que no quieran perderse la preciosa estampa de sus Lagunas, la opción es muy recomendable. La exigencia física en bicicleta es considerable por lo abrupto del terreno con unas vistas únicas del Pantano de Peñarroya.

Ruta B: hacia Socuéllamos desde Tomelloso.

Dificultad: Media (30 kms, solo ida)

Es la opción más llevadera a nivel técnico con un predominio de la extensa llanura, en un mar de viñedos eterno en la mirada.

La llamada Patria del Vino tiene una vinculación histórica con la Encomienda de la Orden de Santiago. Unas raíces medievales que sitúan a Socuéllamos como foco originario de la viticultura en La Mancha.

Su Torre del Vino ofrece te permite conocer a los vinos de La Mancha en perspectiva, sin olvidarnos de la visita obligada en algunas de sus bodegas como Cristo de la Vega, Finca El Refugio, o Bodegas Lahoz.

RUTA 5º Socuéllamos - Villarrobledo

Dificultad: Media 28 kms (solo ida)

Cerramos nuestro recorrido en el mayor viñedo del mundo. Villarrobledo, en la provincia de Albacete, es hoy el término municipal con mayor superficie en el cultivo de la vid dentro de la propia Denominación de Origen La Mancha.

Su riqueza histórica y patrimonial otorgan a esta localidad, conocida por su Carnaval y su festival de ViñaRock, un lugar imprescindible para visitar en bicicleta.

Se pueden visitar bodegas de gran encanto como César Velasco y sus tinajas de barro, junto a otros interesantes proyectos como Pago de la Jaraba en un entorno de bosque mediterráneo de interior, con gran belleza.

Muy cerca, pero ya en el municipio de El Provençio (Cuenca) nos encontramos con la bodega Campos Reales, cuyos viñedos con variedad tempranillo, hacen la delicia de los tintos DO La Mancha por estas latitudes.

CASTILLA LA MANCHA,

500 AÑOS DESPUÉS DEL MOVIMIENTO COMUNERO

La revuelta comunera, de puntillas en su V Centenario

Recordamos la efeméride histórica, hace 500 años, que marcó el carácter de los castellanos del siglo XVI.

“El movimiento comunero arranca durante la regencia de Adriano de Utrecht”.



Panorámica de la ciudad de Toledo



La artillería con un papel crucial en la defensa

Focalizando su atención en la revuelta comunera, hay autores que cimientan las raíces de las posteriores revoluciones burguesas del siglo XIX. Un conflicto que puso en jaque a las mismísimas tropas imperiales de Carlos V, poniendo en valor la identidad cultural y personalidad política del reino de Castilla frente al régimen polisinodial que había instaurado la dinastía de los Habsburgo.

La llamada Guerra de las Comunidades (1520-1522) se circunscribe a la primavera de 1520, con el corazón de la corona de Castilla como epicentro de la contienda. No obstante, aunque sería en Villalar

(Valladolid) donde claudicarían los tres cabecillas del movimiento comunero (Bravo, Padilla y Maldonado), el conflicto tendría en Castilla la Nueva (a la sazón La Mancha) importantes reductos de rebelión.

En esencia, el movimiento comunero tuvo un marcado tinte popular en su directa confrontación a los propios intereses de la corona, aparentemente más volcados en su origen flamenco, ya que Carlos I (V de Alemania) había nacido en Gante.

Su confrontación se ha interpretado después como uno de los primeros referentes jurídicos en el contrapeso y equilibrio que jugaban las Cortes (medievales) frente al peso y la influencia regia.

En el trasfondo, la mecha era de índole económica, con Flandes y Castilla en un pulso de fricciones comerciales a través del comercio de la lana. Es bien sabido que la lana castellana (en sus variedades de churra y merina) era muy apreciada en su textura por los talleres de paños de Flandes. La manufactura flamenca, eje del desarrollo económico de la Europa occidental, se había erigido también como foco creador de la cultura.

El interés por mantener las relaciones comerciales con la exportación de lana como materia prima en bruto hacia los puertos de

Flandes estaba en Burgos. Una prioridad en conflicto directo con otras ciudades como Segovia (segunda ciudad donde se propagó el movimiento comunero). La ciudad del acueducto apostaba por la industria manufacturera castellana en competencia con las ciudades belgas.

Tras una travesía extraviada por mar, el desembarco de Carlos V (un joven rey que apenas sabía hablar en castellano) en la pequeña localidad de Tazones (Asturias) en septiembre de 1517, acompañado de sus consejeros flamencos no era el mejor comienzo para la convivencia.



Casa de Antonio de Mendoza en Socuéllamos, hermano de María Pacheco



Plaza fuerte de los comuneros en Mascarague

El movimiento comunero en Castilla - La Mancha

Uno de los jefes insurrectos del movimiento comunero estuvo en Toledo, con Juan de Padilla, cuyo papel fue determinante en el curso de los acontecimientos. La ciudad del mazapán estaba resentida tras el nombramiento de Guillermo de Chievers, consejero real afín a Carlos V, como arzobispo primado de Toledo. La ocupación de cargos y puestos por parte de la Corte flamenca había colmado la paciencia de las ciudades, con cierto resquemor en la alta nobleza castellana.

Mucho más cerca, en Socuéllamos, encontramos un lazo de unión de la llanura manchega con la rebelión, ocurrida durante el primer cuarto de siglo XVI, cuando todavía ni siquiera Cervantes había nacido.

La respuesta está en María Pacheco, hija del Conde de Tendillo y hermana del primer Virrey de las Indias, Antonio de Mendoza, bienhechor y mecenas de la villa de Socuéllamos.

María Pacheco fue también comendadora de Vejezate, embrión bajomedieval de Socuéllamos, decantando su concejo (como esposa del cabecilla Juan Padilla) por la causa comunera.

RAÍCES DEL VINO EN LA HISTORIA: MESOPOTAMIA Y EL MUNDO ANTIGUO



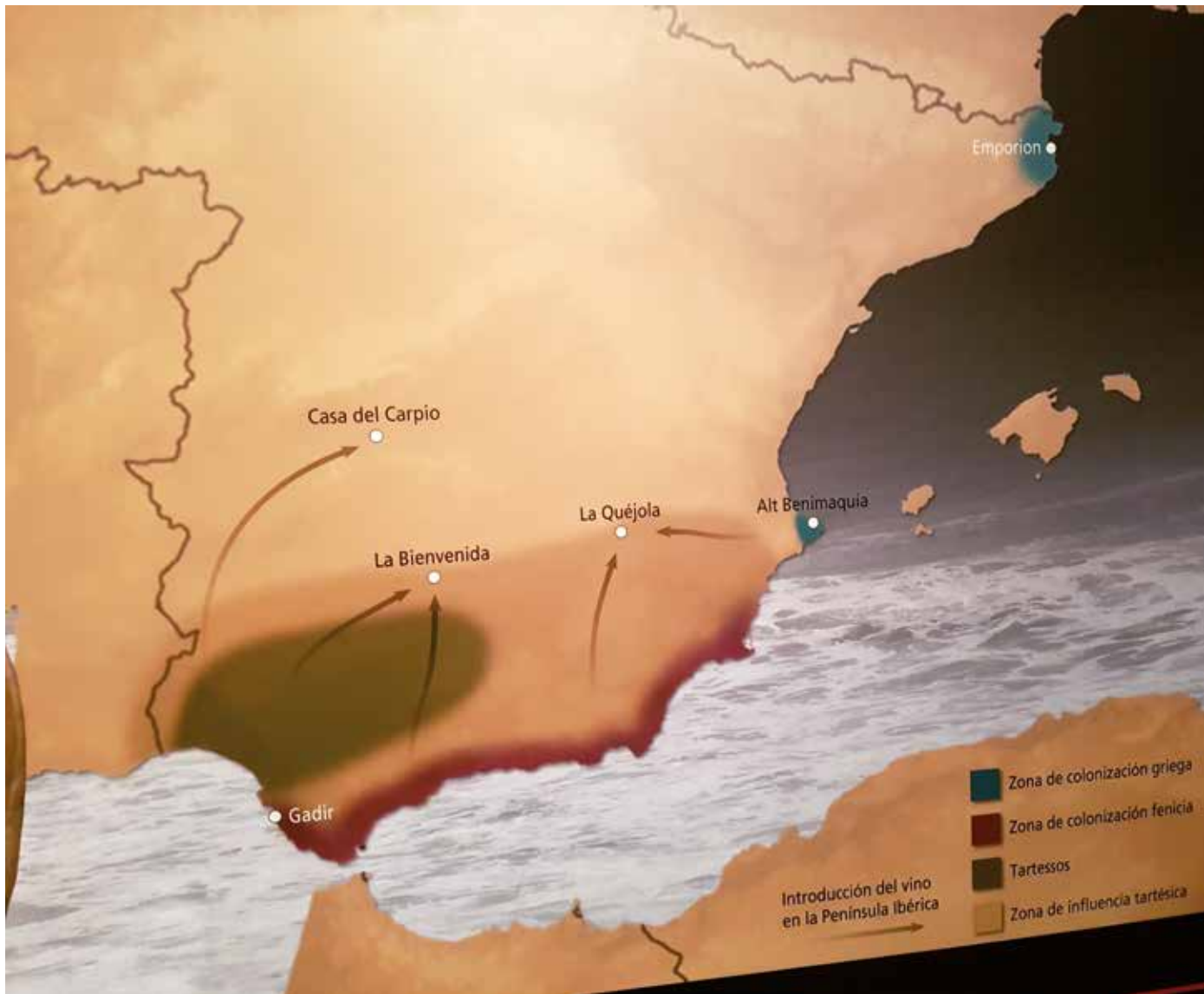
Relieve asirio. Imagen de Mariusz Matuszewski.

EN LAS RAÍCES DEL VINO

Retrospectiva histórica del vino como una de las bebidas con mayor arraigo y cultura en las civilizaciones antiguas

Si hubiese un Olimpo de las bebidas, sin duda, su dios supremo sería el vino. Afortunadamente, no hablamos de mitología y no hace falta fe alguna para podernos deleitar con este néctar (di)vino. Aclamado a lo largo de los siglos, el vino ha estado presente en los hitos que han marcado la historia del ser humano.

Ya decía el gran Galileo Galilei que *el vino es la luz del sol, unida por el agua*. Dos condiciones imprescindibles para nuestra existencia y la de todo ser vivo del planeta. Por ende, en un punto de esta maravillosa existencia, la Madre Naturaleza puso su embrión y el ser humano aprendió a desarrollarlo.



Introducción del vino en la Península Ibérica según la exposición 'Vinum vita est'

**"Georgia
podría ser la
cuna del Vino
según recientes
investigaciones"**

Recientemente, en Georgia, han descubierto que las primeras vinificaciones datan del año 6.000 a.C. A unos 50 kilómetros al sur de Tbilisi (capital del país), unas excavaciones permitieron el hallazgo de lo que sería la bodega más antigua gracias a los fragmentos de vasijas encontrados; sin embargo, esta premisa no está confirmada todavía, al igual que otros estudios que señalan la aparición de granos fósiles de la *vitis vinífera* en la cuenca del mediterráneo oriental.

No se descarta que ya la vid, en su variedad salvaje, (extinguida hoy día) no hubiera aparecido mucho antes.

En el creciente fértil, una copa de vino

En pleno periodo Neolítico, entre el año 8.000 a.C. y 6.000 a.C., se cultivaron las primeras *Vitis Viniferas*. De hecho, los primeros restos químicos (certificados) de la presencia de vino se encontraron en los montes Zagros (actualmente territorios de Irak e Irán). Posiblemente su descubrimiento vino de la mano de la casualidad: alguien recogió uvas silvestres y las almacenó en una vasija. Así, con el zumo de este fruto fermentado, nació el vino.

Un accidente que marcó un punto de inflexión en los hábitos del consumo de líquidos. Fueron pioneros en aprender el arte de la fermentación, la deshidratación de granos, la utilización de condimentos, etc. El desarrollo de las actuales técnicas culinarias provino de ahí. Además, con la creación de la cerámica alrededor del 5.000 a.C., la fermentación y conservación del vino consiguió mejoras notables.

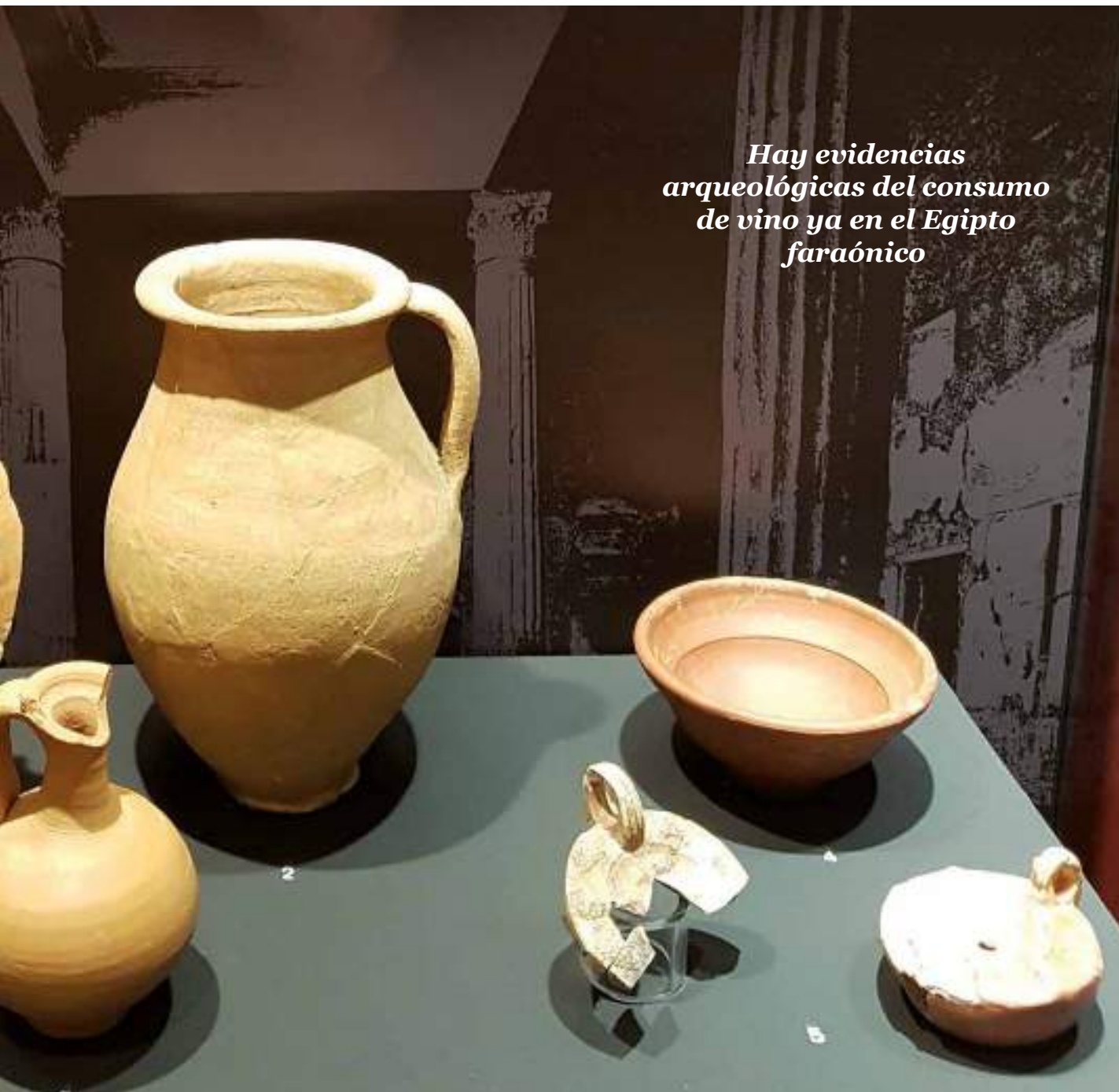
A mediados del 3.000 a.C., las comunidades de los montes Zagros habían *domesticado* el cultivo de la vid, haciéndolo en pequeñas parcelas. No solo producían para consumo propio, sino que los sumerios (primeros en crear ciudades - estado) importaban sus vinos. Con la llegada del segundo milenio antes de Cristo y en pleno apogeo babilónico, el cultivo de la vid se expandió hacia el norte del valle de Tigris; el vino comenzó a ser imprescindible en todas sus celebraciones y ceremonias religiosas. Sin embargo, no todos tenían el privilegio de consumirlo: era una bebida apta solo para los más pudientes.

La importancia del vino fue acrecentándose con el paso de los años. Hacia el primer milenio a.C., esta afamada bebida comenzó a ser diferenciada según su calidad. Los vinos de Nínive, capital del Imperio Asirio, eran los más codiciados. En el siglo VII a.C., con la penetración del Imperio Babilónico, el cultivo de la vid fue en detrimento. Sin embargo, su expansión no cesó, alcanzando Oriente Medio y el Mediterráneo. Como sucedió con la transmisión del conocimiento en otras facetas, su expansión fue desde oriente hacia occidente pasando por civilizaciones puente como la fenicia. Las culturas babilónica, fenicia, griega, romana y etrusca se apropiaron de este cultivo.



***"En la
Antigua
Roma, el vino
adquiere
ya una
importancia
cultural y
social"***

*Hay evidencias
arqueológicas del consumo
de vino ya en el Egipto
faraónico*



Vajilla romana para el consumo de vino. Exposición 'Vinum vita est'

Más allá de Mesopotamia, la conquista del vino

Aunque la cuna del vino se enclava en Mesopotamia, su transcendencia en otras culturas de la Edad Antigua fue muy significativa. El nacimiento del comercio y sus respectivas rutas comerciales, ofrecieron un mercado de expansión para la producción y el consumo del vino. Desde occidente (alcanzando Grecia y Anatolia) y hacia el sur (logrando llegar a Egipto), la fama de este líquido traspasaba fronteras.

Vino en el Antiguo Egipto

Alrededor del año 3.000 a.C. el vino se introduce en Egipto y lo hace con fuerza. La bebida alcohólica más consumida hasta entonces, la cerveza, adquiere un gran competidor. Las orillas del río Nilo se convirtieron en cuidadas viñas tintas con el objetivo de abastecer los paladares de los más acaudalados en el Antiguo Egipto. El vino era símbolo de estatus social, por lo que se hizo imprescindible en ceremonias religiosas y fiestas paganas; incluso la realeza egipcia, los faraones, fueron enterrados con vasijas de barro repletas de vino.

Además, en las prodigiosas pirámides egipcias, han hallado grabados y mosaicos que reflejan las actividades en torno al cultivo de la vid y su consumo. De hecho, los egipcios creían que Osiris plantó la primera vid en la ciudad de Thyrsa, para después elaborar el primer vino del mundo. Ya en esta época apreciaban el vino según su calidad, diferenciándolo entre el joven y el viejo; también entre la calidad del mosto y el (re)nombre de sus viticultores.

Circulaban creencias en torno a esta bebida. Algunos hablaban de que su consumo podría dejar embarazadas a las mujeres, sin necesidad de la aportación del hombre; otros que producía insomnio, aunque unos pocos ponían en relieve su poder somnífero. Incluso comercializaban un vino, procedente de Alejandría, que, afirmaban, regulaba el vientre; lo prescribían bajo receta médica.

Vino en la Grecia Clásica

Sobre el 700 a.C., el vino sigue expandiendo territorios hasta llegar a la Antigua Grecia. Ellos, los griegos, consumían esta bebida rebajada con agua, resina, agua de mar y especias. Mezclas que hoy en día no concebiríamos, pero que aplacaban el espesor y la alta graduación del vino. Además, tal y como lo hacían los egipcios, el vino estaba presente en todo tipo de ceremonias. Incluso su importancia iba más allá; para los griegos era una bebida divina y, por ende, necesitaba su propio dios: Dionisio.



Recreación de un barracón de legiones romanas en la muestra *Vinum vita est*

Los avances de los griegos en materia de producción y conservación de las uvas fueron extraordinarios. Fabricaron recipientes de diferentes tamaños según sus necesidades: ánforas grandes selladas con resina de pino, cráteras medias y pequeños ritones. Comenzaron a personalizar las cualidades de sus vinos según en las regiones en las que se cultivaban; un vino gestado en Lesbos, era diferenciado de uno cultivado en Rodas. Quizás, los más célebres crecían en viñas de Creta y Chipre. Además, revolucionaron la extracción de vino gracias a la invención de un recipiente cilíndrico, cuyo interior lo conformaba un disco; de esta manera, extraían más jugo a la uva.

Existen indicios de importación de vino procedente de países exóticos, tales como Líbano o Palestina; estos destacaban por sus suaves aromas y baja graduación. Otros también eran importados con el objetivo de abastecer las mesas de las clases nobles; nunca faltaban los vinos procedentes del valle de Sharón y Etiopía.

Los más ilustres pensadores griegos también sentían gran admiración por el vino. Sócrates afirmaba que *el vino humedece el alma y calma las penas adormecidas*; Homero en su *Odisea* exponía que *el vino es ese loco que hace cantar, bailar y reír llorando*; Alejandro Magno y Sófocles tampoco escapaban al embrujo del vino.

Vino en el Imperio Romano

La influencia del vino desembarcó también en el gran Imperio Romano; concretamente, en el siglo II a.C. (todavía en su fase de la Roma republicana) los romanos prosiguieron con las mejoras técnicas respecto al cultivo y la elaboración del vino. Plasmaron en obras las diferentes variedades que se cultivaban en aquella época, así como sus más de 50 tipos de vino producidos. También incorporaron los injertos de las plantas en pro una mayor calidad. El cambio de la cerámica a la madera para el almacenamiento de los vinos supuso otro de los grandes hitos en el desarrollo del vino.

Anualmente, los romanos celebraban una fiesta de la vendimia en la que el *muslum* (mezcla del primer mosto con miel) era la bebida consumida por excelencia. Además, conservaron la figura divina del dios griego Dionisio, rebautizándolo como Baco. La importancia del vino fue *in crescendo* y, con él, la cultura del vino. Nace el vinatero, el precedente de lo que hoy conocemos como enólogo. Éste añadía sustancias para blanquear los vinos, los maceraba añadiendo distintos tipos de hierbas y los almacenaba durante años en ánforas para su correcta maduración.

Los grandes avances que se vivieron proporcionaron un potente nicho económico en la comercialización de vino. Además, el cultivo fue expandido por los territorios que conquistaban incorporándolo en Galia (Europa occidental). Tras la caída del Imperio Romano, el Reino Visigodo siguió con el cultivo de la vid incorporando las variedades a los terruños y climas adecuados; entre ellos, uno de los más idóneos, el de La Mancha.

Está demostrado que bebida más célebre del mundo no lo es por casualidad. Sus aromas y sabores han cautivado a todos los paladares desde tiempos inmemoriales. Afortunadamente, en La Mancha gozamos de las condiciones ideales para su cultivo y posterior elaboración. Y de eso mismo se dieron cuenta los romanos hace más de dos milenios. Ya saben que las buenas decisiones provienen de la experiencia y es por eso que en la actualidad La Mancha se conforma como el mayor viñedo del mundo. Por algo será.

RETO Y DUELO

DE UVAS





PALADÍN DE PALADARES



TORNEO VARIETAL CON DUELO SENSORIAL CON ALGUNAS DE LAS UVAS MÁS CONOCIDAS Y REPRESENTATIVAS DEL VIÑEDO INTERNACIONAL

Propongamos, como juego, un ejercicio de libre imaginación. Un acto de recreación histórica llevado al sugerente mundo de la cata. Viajamos al medievo para asistir a una justa de combate. Como tal, guiados por el noble código de caballería, estableceremos un torneo varietal para buscar al vino “adalid” para los consumidores.

Sobre el tapete (o mantel), hondean pendones variopintos, propios y ajenos. Llegadas de leguas y parcelas cercanas frente a otras de viñedos lejanos donde nacieron, originalmente, hasta crecer y extender su fama allende comarcas, reinos y condados.

Varietades contendientes en liza, cuya ordalía buscará ennoblecer la enriquecedora experiencia de una cata de vino. Y aunque en las justas de torneo medieval, el combate no solía ser a muerte, aun en choque directo no exento de violenta naturaleza, siempre perseguiremos resaltar la cualidad insigne y honrada de la variedad, atendiendo a sus virtudes (en mayor o menos medida, objetivas) apreciadas en la copa.



El vino (y su cultura) como vencedores

La preferencia personal es libre, y en lo que a gustos se refiere, cada cual elige sus opciones. Sin embargo, pocos ámbitos son tan fértiles al debate como el diálogo en torno a una copa de vino; más aún, cuando además se trata de establecer una rica dialéctica que contrapone sensaciones y percepciones (organolépticas) de un vino u otro a partir de su materia base, esto es, con la (variedad) de uva.

Estableceremos una pugna con variedades de uva (internacionalmente) conocidas junto a las más representativas y cultivadas del viñedo en la Denominación de Origen La Mancha y por ende, también español.



Airén VS Verdejo

AIRÉN



Se le ha visto en otros campos con otros nombres ligados a su linaje como Lairén, Valdepeñera o Forcallat, fue mencionada ya por primera vez en 1513 por

Gabriel Alonso de Herrera en su obra Agricultura General.

Dura y aguerrida, tiene dominio y señorío de hectáreas en La Mancha. Capaz de resistir campañas de gélidos inviernos y tórridos veranos ofreciendo lo mejor de sí misma en suelos pobres.

Durante generaciones, su juventud frutal en boca con aromas de manzana verde, pera y plátano ha cautivado los más neófitos paladares.

Ha depurado su técnica, y en los últimos años, los contendientes de la heráldica airén se han llevado más de un envite, ganando el favor en trato de los consumidores.

1. Grado alcohólico: (6)
2. Superficie de plantación (9)
3. Potencia aromática: (5)
4. Acidez: (4)
5. Frescura en boca: (6)
6. Potencial de envejecimiento: (2)
7. Rendimiento productivo: (9)
8. Maridaje: (6)
9. Popularidad: (4)
10. Coupage-versatilidad: (9)

VERDEJO



Variedad campeadora en los llanos de la meseta norte, con buena adaptación a la vecina meseta sur, hunde sus orígenes en la provincia de Valladolid.

Responde con gentileza en suelos de escasa humedad, con veranos secos e inviernos severos, más propios del interior peninsular.

Su fama ha trascendido fronteras, y no hay doncel ni joven damisela que no hayan caído rendidos a sus embrujos de aroma y juventud.

De hecho, ha sido uno de los contendientes en liza en sumar mayor número de banderizos a su causa, liderando, si cabe, el renovado consumo de blancos en suelo español.

1. Grado alcohólico: (7)
2. Superficie de plantación: (7)
3. Potencia aromática: (9)
4. Acidez: (7)
5. Frescura en boca: (7)
6. Potencial de envejecimiento: (3)
7. Rendimiento productivo: (5)
8. Maridaje: (6)
9. Popularidad: (9)
10. Coupage-versatilidad: (6)



Sauvignon Blanc VS Chardonnay



SAUVIGNON BLANC

De porte y nobleza, ha extendido su linaje por afamados viñedos mundiales, aunque su cuna radica en el poniente francés.

Vigorosa y resistente a los fríos, la sauvignon blanc es conocida por su semblante salvaje. Bien adaptada a terrenos dispares ofrece un comportamiento aromático heterogéneo según latitudes, con aromas más vegetales (espárragos, sauco o guisante) en zonas templadas frente a marcados y agradables aromas tropicales (piña, melón, melocotón o almíbar) en zonas más cálidas.

Su reputación ha ganado enteros desde hace décadas cuando se la pudo ver en liza por tierras más sur, como La Mancha.

El respetable público valora su tipicidad cuando se encuentra con algún vino de sinceridad aromática. Responde mejor en juventud.

1. Grado alcohólico: (6)
2. Superficie de plantación: (7)
3. Potencia aromática: (9)
4. Acidez: (8)
5. Frescura en boca: (9)
6. Potencial de envejecimiento: (4)
7. Rendimiento productivo: (7)
8. Maridaje: (8)
9. Popularidad: (9)
10. Coupaje-versatilidad: (6)



CHARDONNAY

Glamour y alta nobleza definen a esta variedad con orígenes en la Borgoña francesa. Su tradición centenaria y su buena respuesta en la madera, le han aupado a la cúspide internacional, siendo una de las variedades más afamadas.

Madrugadora en su vendimia, con buena adaptación a todo tipo de terrenos, la chardonnay es versátil en la vinificación con aromas en la copa que varían de un clima a otro.

Con refinados modales en la mesa, los (vinos) aspirantes del linaje chardonnay han tenido tradicionalmente gran número de pretendientes en matrimonio para las armonías gastronómicas. Por eso, un vino contendiente chardonnay suele gozar con la vitola de favorito en cada justa.

1. Grado alcohólico: (7)
2. Superficie de plantación: (8)
3. Potencia aromática: (9)
4. Acidez: (8)
5. Frescura en boca: (6)
6. Potencial de envejecimiento: (10)
7. Rendimiento productivo: (5)
8. Maridaje: (9)
9. Popularidad: (9)
10. VCoupage-versatilidad: (7)



Cabernet Sauvignon VS Tempranillo

CABERNET SAUVIGNON



De largo abolengo, la cabernet sauvignon responde a la tradición francesa en el viñedo. Sus hazañas en la copa le han llevado a ser uno de los vinos más conocidos a nivel internacional con linaje y descendencia en viñedos del

nuevo y viejo mundo vitivinícola.

Perezosa en su maduración, suele ser de las últimas en llegar a la vendimia, aunque el viticultor aprecia su buena adaptación a diferentes suelos y climas.

Como aquellos corceles de pura casta, requieren del tiempo para su doma. Son duros y rudos en boca en su fase de juventud, pero a la vez encuentran plácido el largo sueño de años en lechos de madera roble.

Versátiles y agradecidos en compañía de otras variedades, seducen con aromas herbáceos de pimienta verde.

1. Grado alcohólico: (7)
2. Superficie de plantación: (10)
3. Potencia aromática: (8)
4. Acidez: (8)
5. Frescura en boca: (2)
6. Potencial de envejecimiento: (10)
7. Rendimiento productivo: (5)
8. Maridaje: (8)
9. Popularidad: (9)
10. Coupage-versatilidad: (8)

TEMPRANILLO



Autenticidad y franqueza definen a la uva "noble" del viñedo español. Gusta de sinonimias en los diferentes parajes donde se la cuida: tinta fina. Tinta del país, Ull de Llebre, Cencivel (La Mancha)

La tempranillo gusta de ambientes artesanos, agradando con mimo de trova y verso frutal aquellos paladares que aprecian su frescura y juventud en boca.

Sus bríos de juventud se modulan con el tiempo ganando enteros cuando posan sus labios en los vientres de roble. Sociales, joviales y extrovertidos son buena compañía con otras variedades para largas aventuras de cueva y madera.

Aficionados al placer de la buena mesa castellana, encuentran su romance con todo tipo de carnes y asados, sin huir de las relaciones picantes de salsa y hasta verdura.

1. Grado alcohólico: (7)
2. Superficie de plantación: (9)
3. Potencia aromática: (9)
4. Acidez: (6)
5. Frescura en boca: (8)
6. Potencial de envejecimiento: (7)
7. Rendimiento productivo: (6)
8. Maridaje: (9)
9. Popularidad: (7)
10. Coupage-versatilidad: (7)

ENTREVISTA



JESÚS SÁNCHEZ ADALID
Escritor

“En tiempos difíciles se estimula el ingenio”

Nacido en Villanueva de la Serena, (Badajoz) Sánchez Adalid, confiesa sin embargo, su pasión por la Córdoba Califal, la ciudad que le catapultó al éxito editorial con *El Mozárabe* en 2001, y hoy le lleva a explorar, nuevamente, con *Los baños del pozo azul* las contradicciones internas del ser humano en la búsqueda de poder y reconocimiento.

Licenciado en Derecho, ejerció como Juez durante una década de años, para después estudiar Teología y Filosofía. Quizá por eso, el lector identifica en sus personajes un trato ecuánime, cercano y verosímil, con *“sus miedos y sus deseos, como cualquier ser humano; sufren y son felices en la medida que lo permiten sus vidas”*.

Una docena de libros jalonan la buena acogida del público con numerosos premios para este sacerdote católico, (párroco en San José de Mérida), cuya relación con el vino es vocacional y espiritual, omnipresente en sus novelas.

CON 'LOS BAÑOS DEL POZO AZUL', VUELVE A LA CÓRDOBA CALIFAL, UNA CIUDAD Y UN PERIODO POR LA QUE SIEMPRE HA SENTIDO UNA ESPECIAL ATRACCIÓN.

Después de haber transcurrido casi 20 años desde que escribí El Mozárabe, me apetecía mucho regresar aquel periodo; como en un maravilloso viaje en el tiempo para recobrar sensaciones que entonces me aportaron mucho. Además, también es verdad que muchos lectores me han solicitado una y otra vez ese retorno a la apasionante España del final del milenio, a aquella Córdoba que reúne en sí misma mucha grandeza, belleza, misterio, encanto... Es una época tan interesante y tan rica que daría para muchas novelas. Creí que era necesario profundizar obedeciendo, en cierto modo, a este deseo de los lectores que, como he dicho, también era mío.

EL LISTÓN LO DEJÓ MUY ALTO PARA LOS LECTORES CON 'EL MOZÁRABE'. ¿QUÉ PROPONE ESTA NUEVA HISTORIA QUE ANUNCIA YA LA CRISIS DEL CALIFATO?

La novela Los Baños del Pozo Azul está indudablemente relacionada con El Mozárabe: la historia de fondo de la primera se desenvuelve en muchos de los escenarios de la segunda; comparten un mismo periodo histórico y algunos protagonistas comunes. La esplendorosa ciudad califal de Córdoba actúa en las dos novelas como marco, ambiente e inspiración principal. Sin embargo, me costaría trabajo afirmar abiertamente que ambas historias son principio y continuación. Considero que resultará más adecuado afirmar que son dos tramas diferentes, sucediéndose y completándose.

En Los Baños del Pozo Azul, como en tantas otras novelas mías, el lector se encontrará con un ideario particular; una manera de ver el mundo y de tratar de entenderlo. Yo sigo queriendo aportar algo y, dentro de mis modestas posibilidades, contribuir de alguna manera a que se extienda un mensaje positivo sobre la humanidad. Pero esto no quiere decir que la historia de fondo esté endulzada, sino todo lo contrario: en los baños del pozo azul aparece la realidad como algo desconcertante y terrible a primera vista; con todos los lados oscuros de la vida, junto a lo bueno, lo bello y lo luminoso. Los personajes se debaten en medio de sus contradicciones, sus miedos y sus deseos, como cualquier ser humano; su-

fren y son felices en la medida que lo permiten sus vidas. Pero siempre, como un telón de fondo, está la esperanza; esa llama encendida que alienta a toda la humanidad de cualquier lugar del mundo y de cualquier cultura o creencia.

UNA DE LAS PRIMERAS DIFERENCIAS MARCADAS ESTÁ EN EL PERSONAJE PRINCIPAL. LA VASCONA SUBH O AURORA ES YA UNA "SEÑORA" CON MARCADO CARÁCTER FRENTE A UN ALMANZOR YA EN SU DECLIVE.

La vascona Aurora, llamada Subh Walad o la Sayida es una figura femenina de la historia en verdad fascinante. ¡Qué pena que sean tan desconocida! Era originaria del norte de España, seguramente de origen navarro y no está muy claro por qué motivo aparece en Córdoba. El caso es que fue educada en su infancia en unas creencias y las costumbres muy diferentes a las que luego encontraría en su peculiar destino. Había nacido como cristiana, desarrollando su vida con la desenvoltura y la libertad propia de una hija de nobles del norte. Pero luego tuvo que vivir la realidad de las mujeres palaciegas del Islam de aquel tiempo, sometida al régimen propio del harén, junto a las concubinas y los eunucos. Debió de ser una mujer bellísima que acabó convirtiéndose en la única favorita del califa Alhaquen y madre de sus únicos hijos Abderramán y Hixem. Los cronistas de Alándalus envuelven al personaje en un gran misterio. Una de las tradiciones la sitúa como amante de Almanzor y le confiere una iniciativa y un carácter que la hicieron ser una figura decisiva en el califato.

En mi novela El Mozárabe aparecía como uno de los personajes principales. Su gran atractivo y el secreto de su vida anónima en la intimidad de los palacios califales me hicieron pensar en que merecía aparecer como protagonista en un nuevo relato. Y es, precisamente, este momento, el declive de Almanzor, cuando ella adquiere nuevo protagonismo y un poder transitorio que resulta sorprendente, máxime por tratarse de una mujer.

Para darle consistencia a la historia de fondo he contado con estudios e investigaciones muy avanzadas que han aportado una nueva luz sobre la que fue quizá la mujer más importante, activa e inteligente de todo aquel periodo histórico. Hoy podemos estar seguros de que Subh Walad jugó un papel determinante en los momentos finales del califato de Córdoba.



ANTERIORMENTE TAMBIÉN ESCRIBIÓ SOBRE SIRIA, CON 'EN TIEMPOS DEL PAPA SIRIO' PARA REFLEXIONAR SOBRE LAS RAÍCES DEL CONFLICTO ¿CREE QUE NOS IRÍA MEJOR SIN AMNESIAS HISTÓRICAS?

En entrevistas de conferencias suelo repetir que La Historia es una disciplina académica que aspira a comprender el pasado, y en el proceso, hacerlos comprensibles en el presente.

Sin reconocer los efectos del pasado y sin comprender su impacto en el presente, los hechos solo se siguen repitiendo en un ciclo interminable de intentos fracasados.

No pretendo decir que vivir en el ayer sea la solución. Pero las historias colectivas y personales deben ser observadas, aceptadas y entendidas para ser sanadas. Y por ello al pasado se va a buscar discernimiento como ayuda para el presente.



POR CIERTO, ¿CÓMO HA VIVIDO ESTE AÑO TAN COMPLICADO DE LA COVID? ¿LE HA INSPIRADO ALGUNA NUEVA HISTORIA?

Para mí, como para tantos otros escritores, el confinamiento ha supuesto en cierto modo un "tiempo de gracia". Generalmente tengo otras ocupaciones: clases en la universidad, conferencias, congresos, etc. Todo eso se acabó de repente, y apareció un tiempo dedicado únicamente a la escritura; un espacio personal con el que antes no contaba y que tuve que estimar en positivo.

TRAS LA EXPERIENCIA DEL CONFINAMIENTO, ¿SALDREMOS MEJORES, EOBRES? ¿MÁS LECTORES Y REFLEXIVOS?

Sin duda saldremos mejores de todo esto. Debemos reconocer que vivíamos con demasiada agitación, sin detenernos a pensar ni a reconocernos por dentro. En esta gran dificultad de la pandemia estamos aprendiendo a valorar cosas que teníamos delante y que no éramos capaces de ver.

En los tiempos difíciles siempre se estimula el ingenio. Pienso que al final la creatividad saldrá beneficiada y mejorada.

EN SUS LIBROS TAMBIÉN APARECE EL VINO, DE HECHO, YA EN 2010 PUBLICÓ 'LOS MILAGROS DEL VINO' EN UNA NOVELA AMBIENTADA EN LA CULTURA GRECORROMANA DE LA QUE SOMOS DEUDORES.

El personaje central de esta obra es un griego de Siracusa, hierofante servidor del dios salvador Asclepio en Corinto, capital del Peloponeso. En ese itinerario de dioses, cultos y amores, en el que conviven cínicos y estoicos, junto a judíos y egipcios, la novela relata las dudas que asaltan a la mente de su protagonista. Así, con los sueños y el vino como metáforas de vida y libertad, la trama se adentra en un viaje interior hacia el sentido de la vida.

En clave personal: 7 de 7

Un aroma o sabor de la infancia.... *La tierra mojada al principio de la tormenta; las higueras en verano y el mosto nuevo al final del estío.*

Un plato al que no se resiste... *Las perdicés estofadas.*

Su canción favorita... *«Everybody's Changing» de Keane.*

La película que más veces ha visto... *La gran belleza (en italiano: La grande bellezza) es una gran película italiana de 2013 coescrita y dirigida por Paolo Sorrentino.*

El escritor que nunca le defrauda.... *Naguib Mahfuz*

Su primer pensamiento al despertarse... *Suelo rezar*

Si pudiese viajar en el tiempo, se tomaría un vino con... *Con Jesús de Nazaret, por supuesto.*

CONCURSOS

VINO Y CULTURA

DO La Mancha presenta los concursos de 'Vino y Cultura' 2020

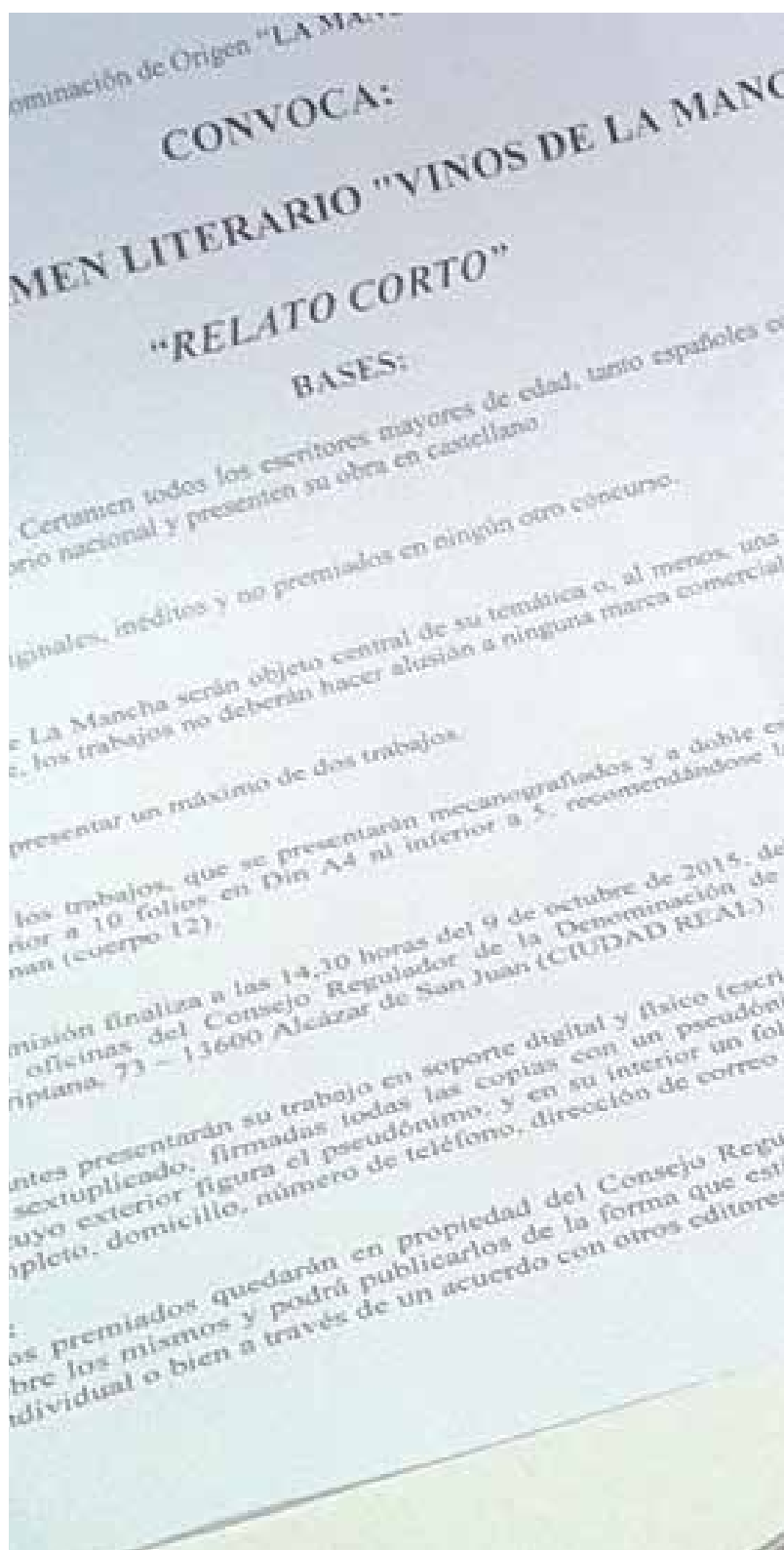
Relato corto, fotografía y restauración son las categorías que mantiene el Consejo Regulador en esta edición 2020, marcada por la COVID-19.

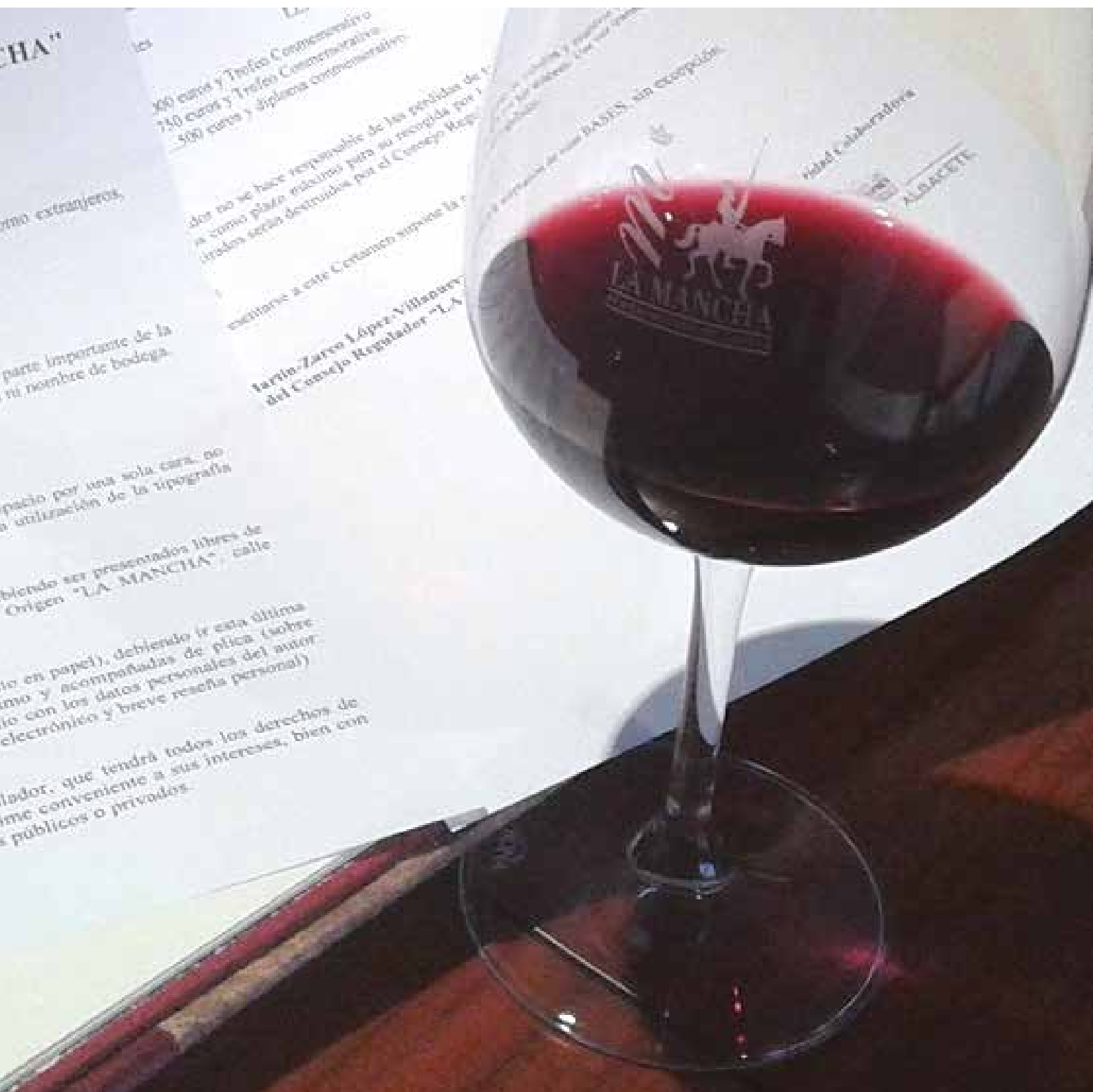
Los vinos con Denominación de Origen La Mancha vuelven a reseñar su compromiso con el mundo del arte y la cultura con el mecenazgo de los certámenes 'Vino y Cultura'. Lo hace además, con la sensibilidad volcada hacia la inspiración artística en un año donde el ámbito de la cultura se ha visto especialmente golpeado por los efectos económicos de la pandemia.

Por todo ello, el Consejo Regulador ha decidido, como medida de prevención sanitaria, convocar aquellos concursos que pongan en menor riesgo la integridad de participantes y jurado.

Aunque se reducen las categorías, permanece la vocación inicial de los concursos, cuyo leitmotiv sigue siendo "la viña o el vino de La Mancha como objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma, sin alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

La entrega de los galardones "tendrá lugar a lo largo del mes de **octubre de 2020** si las circunstancias lo permiten", por lo que desde la organización no descartarían la cancelación del acto si las condiciones sanitarias de la actual pandemia así lo recomiendan.





Listas las bases para el XVIII Literario Concurso literario de Vinos de La Mancha 'Lorenzo Serrano'.



XVIII
Certamen
Literario
'Lorenzo
Serrano' Vinos
de La Mancha

Uno de los certámenes que goza, en la actualidad, de mayor acogida con más medio centenar de relatos participantes en anteriores ediciones, el Concurso Literario mantiene los premios valorados en 1.000, 750 y 500 euros, para primero, segundo y tercer relatos premiados, respectivamente.

El plazo de admisión se abrirá el 24 de agosto y finalizará a las 14,30 horas del 18 de septiembre de 2020.



Concurso XV “Vinos de La Mancha” para Hostelería, Restauración y Comercio Especializado

Se trata de un concurso abierto a toda la geografía nacional donde “podrán participar todos aquellos establecimientos de hostelería, restauración y los dedicados al comercio especializado de la venta de vino ubicados en el territorio nacional que lo deseen.”

Según las bases, el jurado tendrá en cuenta entre los aspirantes (1 al 15 de septiembre de 2020 como plazo de presentación) “el trato dado a los vinos de esta denominación de origen”.

Entre los galardones, se entregarán premios de 500, 300 y 200 euros para los tres mejores establecimientos calificados por el jurado.



XIX Concurso de Fotografía Antigua

Los trabajos podrán presentarse (hasta un máximo del 5 fotografías) entre los días 1 y 22 de septiembre de 2020, teniendo que “ser en blanco y negro o sepia, con una antigüedad mínima de 30 años y aludiendo su temática a motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos.”

Según rezan las bases, además, “con todas las obras presentadas, se establecerá un sistema de compra por parte de la entidad convocante, la cual podrá adquirir fotografías hasta por un valor de 1.000 euros, a razón de 100 euros por obra en función de las recomendaciones realizadas por el jurado asesor.”

Las bases se pueden consultar íntegras en la página web: <https://lamanchawines.com/vino-y-cultura/>

XVIII CERTAMEN LITERARIO VINOS DE LA MANCHA 'LORENZO SERRANO'

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

**EL XVIII CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA
MANCHA"**

"RELATO CORTO"

BASES 2020:



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

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

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

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

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

SEXTA: El plazo de admisión se abrirá el 24 de agosto y finaliza a las 14,30 horas del 18 de septiembre de 2020, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", calle Avenida de Criptana, 73 - 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).

SÉPTIMA: Los participantes presentarán su trabajo en soporte digital y físico (escrito en papel), debiendo ir esta última versión por sextuplicado, firmadas todas las copias con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo elec-

trónico y breve reseña personal). Los autores de las obras premiadas, una vez abierta la plica, se comprometen a aceptar el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

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

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

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

DÉCIMA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar a lo largo del mes de **octubre de 2020** si las circunstancias lo permiten, siendo en principio obligatorio que los autores premiados asistan al evento, si bien la situación sanitaria es la que determinaría la vigencia o no de este requisito. **Se contempla también que sea imposible la realización del acto, en cuyo caso la cuantía del premio se haría llegar a los ganadores transferencia bancaria u otro medio.**

Se establecen los siguientes

PREMIOS:

PRIMERO:.....1.000 euros y Trofeo Conmemorativo.

SEGUNDO:..... 750 euros y Trofeo Conmemorativo.

DOS ACCÉSITS:500 euros y diploma conmemorativo.

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

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

Carlos David Bonilla Merchante
Presidente del Consejo Regulador
"LA MANCHA"

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “La Mancha”, conocedora y consciente de la sensibilidad y el esfuerzo que se realiza desde la Hostelería y la Restauración para promover el consumo de vinos de calidad entre su clientela, y en un año contextual especialmente delicado con los efectos económicos derivados de la actual pandemia de la COVID-19
CONVOCA:



CONCURSO XV “VINOS DE LA MANCHA” PARA HOSTELERÍA, RESTAURACIÓN Y COMERCIO ESPECIALIZADO

BASES 2020:

PRIMERA: Podrán participar todos aquellos establecimientos de hostelería, restauración y los dedicados al comercio especializado de la venta de vino ubicados en el territorio nacional que lo deseen.

SEGUNDA: Para poder participar deberán remitir una copia de su carta de vinos o documento similar en el que se atestigüe la presencia de referencias acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, indicando también el nombre y apellidos del representante, su DNI, dirección, teléfono de contacto y correo electrónico, aceptando el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

Dicha documentación se podrá acompañar de un breve informe, con una extensión máxima de dos folios a doble espacio, en el que se indiquen otros detalles que se consideren de interés para justificar su candidatura a estos premios, como el trato dado a los vinos de esta denominación de origen. El jurado asesor de este concurso también considerará que en la web del establecimiento se oferten vinos DO La Mancha, los enlaces a publicaciones o menciones

realizadas en redes sociales.

TERCERA: El Consejo Regulador también se reserva la opción de incluir entre las candidaturas aquellas sugeridas directamente por bodegas inscritas en la ICRDO La Mancha.

CUARTA: El plazo de presentación de las aspirantes será entre los días **1 al 25 de septiembre de 2020**.

QUINTA: Las candidaturas propuestas para los Premios sobre Hostelería, Restauración y Comercio especializado podrán recibirse por correo electrónico en la siguiente dirección:

concursos@lamanchawines.com

SEXTA:

PREMIOS:

- a. Primero: **500 euros**
- b. Segundo: **300 euros**
- c. Tercero: **200 euros**

SÉPTIMA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar a lo largo del mes de **octubre de 2020** si las circunstancias lo permiten, siendo en principio obligatorio que los representantes de los establecimientos premiados asistan al evento, si bien la situación sanitaria es la que determinaría la vigencia o no de este requisito. **Se contempla también que sea im-**

posible la realización del acto, en cuyo caso la cuantía del premio se haría llegar a los ganadores transferencia bancaria u otro medio.

OCTAVA: El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de presentación de candidaturas, haciéndose pública su composición en el día de la entrega de premios.

NOVENA: La presentación a este certamen supone la aceptación total e incondicional de estas bases, sin excepción, así como el sometimiento a la resolución dictada por el jurado asesor.

Carlos David Bonilla Merchante
Presidente del Consejo Regulador
"LA MANCHA"

La Asociación Interprofesional del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" Convocatoria Extraordinaria de Fotografía Antigua Vitivinícola
Manchega
CONVOCA:

XIX CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFÍA "VINOS DE LA MANCHA"

BASES 2020:

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

SEGUNDA: Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días **1 y 22 de septiembre de 2020**, en formato digital a través del correo electrónico concursos@lamanchawines.com con una calidad suficiente para que la fotografía se pueda imprimir con buena resolución en un formato de 30 x 40 cm. Asimismo, en dicho correo electrónico las personas participantes deberán indicar su nombre, apellidos, DNI, domicilio, correo electrónico y teléfono de contacto, aceptando el tratamiento de sus datos por parte de la ICRDO

La Mancha de acuerdo a su política de protección de datos (<http://lamanchawines.com/politica-de-privacidad/>).

TERCERA: Con todas las obras presentadas, se establecerá un sistema de compra por parte de la entidad convocante, la cual podrá adquirir fotografías hasta por un valor de 1.000 euros, a razón de 100 euros por obra en función de las recomendaciones realizadas por el jurado asesor.

CUARTA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar a lo largo del mes de **octubre de 2020** si las circunstancias lo permiten, siendo en principio obligatorio que las personas premiadas asistan al evento, si bien la situación sanitaria es la que determinaría la vigencia o no de este requisito. **Se contempla también que sea imposible la realización del acto, en cuyo caso la cuantía del**

premio se haría llegar a los ganadores transferencia bancaria u otro medio.

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

SEXTA: Las fotografías deberán ser en blanco y negro o sepia, con una antigüedad mínima de 30 años y aludiendo su temática a motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos.

SEPTIMA: Las fotografías adquiridas quedarán en propiedad de la ICRDO La Mancha, por lo que no deben haber sido premiadas y/o

adquiridas en ningún otro certamen fotográfico anterior.

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

DISPOSICIÓN FINAL

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

Carlos David Bonilla Merchante
Presidente del Consejo Regulador
"LA MANCHA"



TIEMPO DE JUEGO

WWW.LAMANCHAWINES.COM

SOPA DE LETRAS

Municipios de La Mancha

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

- ALCAZARSI
- ELPROVENCIO
- LARODA
- SOCUELLAMOS
- VILLARROBLEDO
- CONSUEGRA
- ELTOBOSO
- MADRIDEJOS
- TOMELLOSO

¡¡ Encuentra las 7 diferencias !!

WWW.LAMANCHAWINES.COM

¡¡ Encuentra las 7 diferencias !!

Municipios de La Mancha

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

consejo abierto

Estimado amigo,

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

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

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

* Campos no obligatorios.

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

2. Accediendo al siguiente enlace en internet:

<http://lamanchawines.com/suscribete>

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

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

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

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

Firma:



No te prometemos
que se acuesten pronto

pero sí que

**disfrutarán
su nueva
habitación**



HIPOTECAS *realidad*

calcula tu cuota en hipotecasrealidad.es

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  