



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 109 / Diciembre 2020



Premios Jóvenes Gala virtual 2020

**Premios Vino &
Cultura, DO La Mancha
mecenas del arte**

**II Fiesta de la
vendimia en
La Mancha**



LUCAS Y SU EQUIPO DE LA BRUJULA

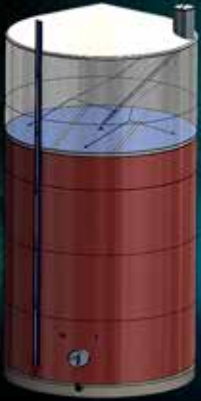


PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

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

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



Ventajas:

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

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

El Origen del VINO

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europeo ayuda a las zonas rurales

Castilla-La Mancha

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

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

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



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción:

Carmen Cantos y J.J. Mazuecos

Coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

Luis Martínez

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial2

II Fiesta de la Vendimia en La Mancha3

Cosecha 2020: desarrollo con normalidad en
contexto 'covid'.....16

Premios Jóvenes DO La Mancha22

Añada 2020, vinos jóvenes en virtual presentación....30

Promoción exterior

China: 10 años del primer viaje promocional.....32

Ante la expectativa y la incertidumbre34

Noticias

Aprobado el nuevo pliego de condiciones36

Curso de verano en la UCLM: acercamiento
virtual al público universitario40

Visibilidad de marca en la ciudad imperial42

Vino y bautismo Qervantino.....43

Intensa promoción digital de los vinos DO La Mancha.....44

Vino y Cultura

Premios Vino & Cultura.....48

Relato ganador en el XVIII Concurso Literario
'Lorenzo Serrano'.....60

Recetas.....70

Pasatiempos72





El Origen del Vino

Editorial

El brindis agridulce para despedir un año bisiesto y anhelo por la llegada del nuevo año

Pocos habrían podido imaginar, cuando hace apenas un año, muchos de nosotros en gesto de libación, cariño y abrazo arrancábamos nuestros mejores deseos al recién nacido 2020.

De aquel soslayo de enero, los temores lejanos de la Gran Muralla se tornaron, meses después, en la peor pesadilla, que hoy ha transformado radicalmente nuestras vidas. El tsunami pandémico de la COVID (en su “primera ola”) se llevó por delante sueños, familias y hasta nuestro propio confort en el que occidente se había instalado y seguía creciendo.

Las actividades económicas cesaron y hoy, a pesar de los tímidos esfuerzos por recuperar nuestras mínimas rutinas de sociabilidad laboral, la espada de Damocles del miedo y la incertidumbre planean sobre la maltrecha economía, por lo demás, sostenida precariamente y con andamios en algunos sectores muy castigados como la restauración y el turismo. Nichos, donde el vino, en sus canales de HORECA se ha visto lastrado hacia unas ventas de mínimos.

Pero, es quizás, ahora, con ese tímido reencuentro con nuestras raíces, con nuestra propia familia, en el recuerdo nostálgico de aquellos que ya no están, cuando el brindis de recuerdo cobra un mayor significado. Prácticamente, en La Mancha, en este *annus horribilis*, no hay persona que no haya perdido algún familiar, amigo o conocido probando los sabores de la hiel amarga del luto. Cercenadas por el dolor y el recuerdo, aún limitadas en espacio y reunión, esos momentos de vino (compartidos en la intimidad, derivada hacia tintes más austeros y sencillos) serán sin duda un melancólico y agridulce bálsamo donde enjugar la sepia estampa del recuerdo.

Como sucedía en la cultura clásica, en los sepelios y diferentes ritos funerarios se recordaba al difunto con una libación sagrada, invocando la protección de las divinidades en el viaje hacia la laguna Estigia. Hoy, la tradición cristiana (recogiendo el legado secular y festivo de las *saturnalia* romanas de mediados de diciembre) le aporta con la Navidad un significado ritual de (re)nacimiento. Aunque el neón, el ruido y el celofán edulcoran y anestesian de consumo unas semanas de descanso (por lo demás, triviales y necesarias), son fechas que gravitan en la llegada de un recién nacido.

Es ahora, precisamente, desde la primaria necesidad del (re)encuentro, desde el retorno a nuestra esencia y condición más humana. Por ello, los anhelos en la salida del túnel, para este 2021 emergen tenues, débiles y vulnerables (como aquella figurilla en aquel niño lustroso del Belén)...pero con esperanza de crecer y alcanzar una fortaleza, una luz y una meta.

Es por ello, cuando el revés taciturno de la vida sacude nuestros cimientos, volver a nuestros orígenes resetea nuestra batería emocional. Descubrir de dónde venimos para trazar un plan futuro, mirando a los ojos hacia el horizonte.

Hacemos nuestro el deseo del cantante conquense, José Luis Perales, galardón Reserva en estos Premios 2020 DO La Mancha, “esperando cuando todo esta terrible onda haya pasado y podamos mirarnos a los ojos, brindando con un vino de La Mancha”. Todo ello será ya en 2021, un año donde hay muchas esperanzas depositadas.



El brillo de la II Fiesta de la Vendimia en las ondas de radio

Limitada en eventos y sin presencia de público, el Consejo Regulador organiza la segunda edición de la Fiesta de la Vendimia en colaboración con Onda Cero Radio.



Lucas y su equipo de La Brujula

Finalmente, la Fiesta de la Vendimia pudo celebrarse en La Mancha por segundo año consecutivo. Teniendo como soporte los micrófonos de los principales programas de Onda Cero como escaparate, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han llegado a todos los hogares. Eso sí, de forma segura.

El 2020 ha sido un año muy complicado para todos. En la mayoría de los sectores, las secuelas de la pandemia de la COVID-19 han sido y siguen siendo palpables. Evidentemente, el sector vitivinícola no ha sido ajeno a las dificultades y ha tenido que (re)inventarse para no sucumbir a un terrible final.

Es por ello, y por muchas más razones, que la popular Fiesta de la Vendimia en La Mancha debía seguir adelante. Era necesario seguir demostrándole al mundo el buen hacer de los que trabajan por esta Denominación de Origen, así como los excelentes vinos que se gestan en tierras manchegas. Llevando, además, la seguridad *por bandera*.



La Brújula regional de Castilla La Mancha se celebró el 6 de Octubre en Bodegas Campo Reales

Del 30 de septiembre al 10 de octubre, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha celebró su II Fiesta de la Vendimia. Un acontecimiento único en el que Onda Cero Radio, cómplice promocional, se convirtió en una ventana abierta al mundo de las excelentes aptitudes que desprenden La Mancha y sus vinos. Durante todos los días que duró la fiesta, los principales programas de la cadena con cobertura nacional, regional y comarcal se rindieron a los encantos de los vinos manchegos y de la extensa cultura que les rodea.

Vinos de La Mancha, más que una Denominación de Origen

Quien vive en territorio manchego sabe, de buena tinta, que su árbol genealógico se asemeja más a una vid. Y es que la historia de lo que somos en la actualidad tiene tintes dorados y rubíes originarios de una pretérita tradición vitivinícola.

Embebidas en un terruño inigualable, todos los que han pasado por La Mancha han sabido apreciar lo extraordinario de sus tierras para el cultivo de la vid. Por ende, siglos y siglos de historia han dejado un legado cultural, histórico y gastronómico que marcan la diferencia frente a todos los demás lugares del mundo.

Muchas generaciones han ido aprendiendo la importancia de cuidar las vides, así como de elaborar los mejores vinos; manteniendo siempre los sabores intrínsecos de los frutos. Labores tan duras como gratificantes. Por ello, son tantos los años de aprendizaje y experiencia que se ha generado todo un modo de vida, cuyo epicentro es el vino. Una viticultura que atañe también una gastronomía excepcional, apego por las tierras que nos rodean, compromiso por perpetuar las tradiciones manchegas y un larguísimo etcétera.



Sin eventos paralelos

Este año, no ha habido mesas redondas, ni recreaciones, ni catas maridadas... Sin embargo, sí que ha habido *mucha Mancha*. Con esta II edición de la Fiesta de la Vendimia, se ha puesto en valor todo aquello por lo que muchos trabajan con gran esfuerzo cada día, así como las grandes bondades que desprende una tierra que tantas aventuras le proporcionó al propio Don Quijote.

De La Mancha al mundo con Onda Cero Radio

Tan importante es cuidar todos los procesos para elaborar vinos excelentes, como hacer llegar a las personas que comprar uno de La Mancha es siempre un acierto. Es por ello, que un medio de comunicación con tal alcance como es Onda Cero Radio sirvió de escaparate para pregonar, a los cuatro vientos, que merece la pena catar un buen vino

con Denominación de Origen La Mancha; así como visitar la gran variedad de localidades y ciudades que ofrecen un turismo de interior de la mayor calidad.

De esta manera, fue un redoble informativo prácticamente constante y omnipresente en todas las emisiones locales, regionales y nacionales que “coparon” todas sus franjas horarias.

Carlos Alsina, indispensable en la Fiesta de la Vendimia

Fue el pistoletazo de salida. Con el programa *Más de uno*, se daba por inaugurada la Fiesta de la Vendimia 2020. El 30 de septiembre, desde las instalaciones de DCoop Baco (Alcázar de San Juan), el periodista Carlos Alsina ofrecía más de cinco intensas horas de programa que afrontaba con alegría. “Estoy encantado de volver a La Mancha. Es como volver a ver a tus familiares de siempre”, afirmaba. No faltó tampoco el humor, muy manchego, a cargo de los cómicos Sara Escudero, Goyo Jiménez y Agustín Jiménez.

Bajo el protagonismo absoluto de los vinos de La Mancha, durante toda la mañana Alsina entrevistó a diversas personalidades relacionadas con el sector. Ángel Villafranca, presidente de Baco, hablaba de una campaña de vendimia especialmente dura que han afrontado con preocupación. Sin embargo, “los trabajadores no han dejado de trabajar ni un solo día y lo han hecho con medidas de seguridad. Gracias al esfuerzo, hemos pasado una vendimia casi sin problemas”, remarcaba Villafranca. El vino lo hacen personas y lo consumen personas.



Carlos Alsina realizó su programa desde las instalaciones de DCoop Baco

Carlos Alsina: “Esta Fiesta de la Vendimia es una prueba de que ahora somos capaces de reaccionar, no como en marzo, cuando estábamos un poco decaídos y resignados”.

También, Pablo Pichaco, concejal de la localidad alcazareña e historiador, se introducía en la historia de la zona en la que la producción de vid aparecía desde el S. XIII. También hacía mención al Marqués de Mudela; figura clave en la exportación del vino de La Mancha. Además, en este programa especial de *Más de uno* apuntaban las buenas perspectivas de calidad en la añada, amparadas por frutos sanos.

El ingeniero agrónomo y vocal de la Interprofesión Consejo Regulador, José María Arcos, contaba también en el programa las peculiaridades de los suelos manchegos: “Son suelos calizos, capaces de retener la humedad y con una fertilidad media. Somos capaces de dar unos frutos de gran calidad porque tenemos pocas enfermedades y no es necesario utilizar muchos sulfatos. Tenemos las uvas más sanas”.

Juan Ramón Lucas, como en casa

Ninguno de los principales programas de Onda Cero quiso desaprovechar la oportunidad de participar en la Fiesta de La Vendimia de La Mancha. El director y presentador de La Brújula, Juan Ramón Lucas, tuvo la oportunidad de emitir su programa desde el salón de actos del Consejo Regulador, en Alcázar de San Juan. El 2 de octubre, desde las 20:00 hasta las 23:30, todo el programa se emitió en streaming por las Redes Sociales de los @vinosdeLaMancha



La Brújula en directo desde la sede del Consejo.

Además, en esta ocasión, el presidente del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, Carlos David Bonilla, ejerció de anfitrión. Con más de 15.000 viticultores pertenecientes a esta denominación, este gran motor económico de la región debe seguir luchando pese a los tiempos tan difíciles que estamos viviendo. La clave: la promoción exterior. “En cuanto nos dejen hacer ferias, las haremos. Es vital promocionar nuestros productos de calidad. Nuestros vinos son jóvenes, fáciles de beber, frescos y en los que destacan los tintos. Saben a tradición, cultura y el buen hacer de los agricultores”, apuntaba Bonilla.

Por su parte, Juan Ramón Lucas, siempre se ha declarado un gran admirador de los vinos de La Mancha y todo lo que germina de estas tierras. Además, admitía sentirse como en casa: “Me gusta estar aquí; me gusta vivir esto y quiero estar cada año”. Como anécdota, Juan Ramón Lucas prometió volver el próximo año a Fiesta de la Vendimia; no solo a realizar su programa, sino “a vendimiar”.

Juan Ramón Lucas:
“En la próxima edición quiero vendimiar”.



El Presidente de la Diputación de Ciudad Real, José Manuel Caballero, intervino en el programa

El Regreso de Julia Otero a La Mancha

Julia Otero:

“Adoro a las personas que han peleado por su territorio y lo sacan adelante.”

El martes 6 de octubre la II Fiesta de la Vendimia tuvo su epicentro en la Diputación Provincial de Ciudad Real. El programa *Julia en la Onda*, a cargo de la periodista gallega Julia Otero, trasladó a todo su equipo a esta capital de provincia.

Pese a la ausencia de público (como en todos los programas) por seguridad sanitaria, Julia Otero tuvo la oportunidad de conocer, aún más, los encantos que exhala esta tierra de vinos. Entrevistó en directo a protagonistas de la actualidad política, como el Presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García-Page; el Presidente de la Diputación de Ciudad Real, José Manuel Caballero y la alcaldesa de la ciudad, Pilar Zamora.



Las secciones principales del programa, como *La Mesa de redacción* y *El gabinete*, giraron en torno a los vinos de La Mancha y la gran cultura que les rodea. El toque de humor vino dado por los colaboradores Raquel Martos y Pedro Vera. Con la sección *Persona Física* y *un señor de Murcia* dieron rienda suelta al distinguido (y un tanto peculiar) humor manchego que tanto gusta a todos.

Por su parte, la presentadora se deshizo en halagos hacia una tierra que tuvo la oportunidad de visitar el pasado año en la primera edición de esta fiesta. “Soy una mujer que nació en una aldea y que tiene mucha vinculación con la tierra. Por lo tanto, todo lo que rodea a la cultura del vino me gusta mucho, declaró la periodista que también reseñó los excelentes vinos de La Mancha y su asequibilidad.”



Pilar Zamora alcaldesa de Ciudad Real, con Julia Otero

Buenas vibraciones con Jaime Cantizano

El fin de semana del 3 de octubre amaneció con buen pie gracias a el programa *Por fin no es lunes*, con Jaime Cantizano. Desde el Ayuntamiento de Alcázar, el presentador volvía a La Mancha, esta vez, como 'Amigo del Vino'; premio otorgado por la D.O. La Mancha el pasado año.



Jaime Cantizano con su buen humor de fin de semana

Música, gastronomía y buen humor acompañaron al periodista Jaime Cantizano, así como a la divulgadora científica y periodista, América Valenzuela y a la cómica, Sara Escudero. Para dar a conocer las cualidades de La Mancha y sus vinos, fueron entrevistados el presidente del Consejo Regulador de la D.O. La Mancha, Carlos David Bonilla, además de la alcaldesa alcazareña, Rosa Melchor.

Agradecido por el apoyo e invitación a la Fiesta de la Vendimia, Jaime Cantizano reconocía: “vengo de una tierra de vinos y sé lo que representa la vendimia para vosotros.”

Jaime Cantizano:
“Yo me quedaría con la historia que atesora a La Mancha. Vosotros sí que podéis presumir de una larga historia y un intenso recorrido”.



Por fin no es Lunes entrevista a Carlos Bonilla

Gente viajera apuesta por muchos lugares de La Mancha



Inocencio Maestro, de Bodegas La Remediadora de La Roda

El espacio que consigue transportar a todos sus oyentes a cualquier lugar, quiso hacerlo hacia tierras manchegas el pasado 4 de octubre. Gente viajera, el programa dominical presentado por Esther Eiros y Carles Lamelo, ofreció nuevas perspectivas para una de las zonas que ofrece un turismo de calidad único en el mundo.

Haciendo acopio de su lema, *un programa que ayuda a viajar mejor informado*, dedicaron sus voces a descubrir las excelentes propiedades de sus vinos, sus rutas enoturísticas, rincones únicos para hacer turismo de calidad y la gran riqueza histórica y cultural que poseen las tierras manchegas.

Además, tres bodegas pertenecientes a tres provincias de la D.O. La Mancha fueron también protagonistas. En primer lugar, Inocencio Maestro, gerente de Bodegas La Remediadora (La Roda, en Albacete) habló de las buenas sensaciones que están teniendo para esta añada de 2020: “sin enfermedades reseñables y con una gran calidad del fruto, la calidad de nuestros vinos estará a la altura de las mejores añadas”.

También, José Luis Santiago, presidente de la Cooperativa San Isidro y Bodegas Latúe (Villanueva de Alcardete, en Toledo), afirmó que: “en Europa y en el resto del mundo han descubierto los vinos de La Mancha”. Finalmente, Juan Fuente Rus, director de la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas (Mota del Cuervo, en Cuenca) señaló la excelente acogida de los vinos de La Mancha: “nuestros vinos se están introduciendo en todos los mercados por su calidad y su buen precio”.



José Santiago, gerente en bodegas Latúe



Juan Fuente Rus, gerente de Bodegas Zagarrón

Onda Agraria, como broche final

No pudo haber un *fin de fiesta* más completo para acabar con una intensa semana de celebraciones en La Mancha. El sábado 10 de octubre, el programa nacional Onda Agraria, especializado en ofrecer toda la actualidad del mundo del campo, se trasladó hasta la localidad ciudadrealeña de Tomelloso.



Onda Agraria desde el Museo Infanta Elena de Tomelloso



Sus presentadores, Pablo Rodríguez y Soledad de Juan, emitieron desde la Cooperativa Virgen de las Viñas; la mayor de toda Europa. Concretamente, en el museo de Arte Contemporáneo ‘Infanta Elena’, que se encuentra en el interior de sus instalaciones. Iniciaron, bajo las propias palabras Pablo Rodríguez “su propio homenaje a la Denominación de Origen La Mancha”.

El presidente de la cooperativa anfitriona, Don Rafael Torres, habló de la extensa trayectoria de Virgen de las Viñas y su evolución a lo largo de los años. Además, defendió la apuesta por las cooperativas: “son la solución porque defendemos nuestros intereses, que son los de los agricultores. Además, en La Mancha, jugamos con una gran ventaja: la calidad y el precio. Ahí no tenemos parangón”.



Miguel Casero, vocal del Consejo Regulador intervino en 'Más de uno La Mancha'

Otro de los entrevistados de la mañana fue Ángel Ortega, gerente de la DO La Mancha. Puso en valor la presencia de los vinos con este sello en los cinco continentes. Respecto a las inclemencias que está produciendo la pandemia, Ortega apuesta por reactivar la comercialización. Sobre todo, en países tan elementales como los de Asia. “Estamos bien posicionados y tenemos una gran diversificación varietal para ofrecer los numerosos productos que demanda el mercado”, afirmaba el gerente de La Mancha.



El presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, también intervino recalcando la garantía que ofrecen los vinos con sello de la Denominación de Origen La Mancha. “Demostramos la trazabilidad que tienen nuestros vinos desde la cepa”, añadió el presidente.



Elena García, alcaldesa de Socuéllamos, participando en la II Fiesta de la Vendimia

En definitiva, esta II Fiesta de la Vendimia ha sido todo un éxito, teniendo en cuenta las atípicas y difíciles circunstancias que estamos atravesando, que no impidieron que la Denominación de Origen La Mancha renunciara a seguir apostando por promocionar y poner en valor la calidad de sus vinos.

Cada copa de vino de La Mancha, no solo es un placer para los sentidos. Es también historia, cultura, esfuerzo y esencia propia.



'Más de Uno La Mancha' emitido desde Campo de Criptana

Vendimia 2020

Excelente balance para la campaña más atípica de los últimos años en la DO La Mancha

La calidad del fruto ha sido muy buena, la producción mayor y la recolección se ha desarrollado sin incidentes, pese al difícil contexto

Tras iniciarse la recogida de la uva a mediados del mes de agosto, no sin cierto temor e inquietud a los contagios y brotes, desde la Denominación de Origen La Mancha realizan un “balance positivo desde la normalidad con la que se ha vendimiado”.

En palabras del Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, “afortunadamente, los protocolos se han cumplido y la normalidad nos ha permitido llegar a la recta final de la vendimia sin problemas reseñables,

siendo incluso un ejemplo del buen cumplimiento”. Bonilla también destacó “el buen estado sanitario del fruto final entrante en bodega, estando en la antesala de una buena campaña en calidad para los vinos DO La Mancha”.



Las mascarillas se convirtieron en parte del vestuario del vendimiador.



La blanca chardonnay, una de las primeras en ser recogidas en La Mancha

Chardonnay y moscatel de grano menudo, las primeras

Se sumaron también variedades como la sauvignon blanc; uvas en definitiva con un ciclo de maduración más temprano, que han sido las primeras en ser recogidas, fundamentalmente con vendimia mecanizada.

La provincia de Ciudad Real estrenó la vendimia 2020. Fue a partir del día 10 de agosto cuando la vendimia mecanizada para variedades como la Chardonnay dio el pistoletazo de salida a la campaña de 2020 en localidades como Tomelloso (Vinícola de Tomelloso) o Campo de Criptana (Bodegas Símbolo). Le siguieron otras bodegas como Yuntero, en Manzanares, Cristo de la Vega en Socuéllamos o El Progreso, en Villarrubia de los Ojos, una de las primeras zonas en adelantar su recogida.

Precisamente, en Campo de Criptana, bodegas El Vínculo (Grupo Fernández-Rivera) fue sido una de las primeras en recoger una variedad tinta, su Tempranillo de secano, una uva que es más representativa en DO La Mancha, puesto que más del 50 % del vino declarado con esta denominación de origen se corresponde con esta variedad, aunque en la región uva mayoritaria sea el Airén. “Es una viña con cepas de dos kilos y medio de producción donde ya hemos hecho una previa vendimia en verde en julio”, explicaba Manuel Pérez Bustos, viticultor proveedor en esta bodega criptanense.



En la **provincia de Toledo**, Bodegas Muñoz (Noblejas) arrancó sus tolvas sobre el 15 de agosto con la chardonnay con 12 grados baumé y 7-8 de acidez total. Unos parámetros de maduración semejantes a los datos barajados por Bodegas Félix Solís (Puebla de Almoradiel) y Bodegas Latúe (Villanueva de Alcardete), que también hablan de un 15 % aproximadamente de cosecha superior con respecto al 2019.

Con mayor demora arrancó la vendimia, al parecer, en la **provincia de Cuenca**, donde Bodegas Puente de Rus (San Clemente) esperaba recoger la variedad Sauvignon Blanc para la última semana de agosto y con apenas un 5 % de incremento productivo sobre un año habitual.



La variedad tempranillo ha sido recogida con una excelente calidad

Finalmente, en la **provincia de Albacete**, aunque algunas parcelas de chardonnay fueron vendimiadas sobre el 6 de agosto en Vinícola de Villarrobledo, según datos facilitados por sus técnicos. La campaña se inició de manera más generalizada en las primeras variedades para el 17 de agosto. Por ejemplo, en Bodegas César J. Velasco (Villarrobledo) comenzó con la recogida de la variedad de implantación reciente, la blanca gewürztraminer con 10 grados baumé y 7,8 de acidez total y un 10-30 % de aumento final en la cosecha.

EE

Las cifras finales podrían superar los 40 y 42 millones de hectólitros de cosecha en España



Una producción ligeramente superior a una campaña media

Aunque las previsiones técnicas a mediados del verano auguraban una cosecha generosa en proporciones, finalmente las cantidades de incremento se movieron en cifras superiores en torno al 25 % con respecto a la campaña de 2019, si bien ésta fue una campaña muy corta con respecto a un año normal.

Desde el sector cooperativo, que es el que más uva recolecta en la Zona de Producción La Mancha, su Presidente nacional y autonómico, Ángel Villafranca, también “ha querido subrayar el buen funcionamiento de las medidas COVID en bodegas y cooperativas para el normal desarrollo de la vendimia”.

Técnicos como Roberto Laguna, enólogo en Vinícola de Castilla (Manzanares, provincia de Ciudad Real), destacaron incluso la similitud con la cosecha anterior: “llevo ya quince campañas y algunas se adelantan y otras se retrasan, pero es llamativo que este año su simetría temporal y en cantidades con la vendimia de 2019”. No debemos pasar por alto que el año pasado la cosecha fue algo más elevada en zonas de Ciudad Real frente a las comarcas manchegas de Toledo y Cuenca.

Por su parte, David Vállora, técnico de campo en Bodegas Campos Reales (El Provencio, Cuenca), muestra su satisfacción con los parámetros de calidad de la uva entrante en bodega: “estamos contentos porque algunas variedades nos han sorprendido para bien, con niveles de PH muy buenos. Por ejemplo, el tempranillo que ha llegado bastante maduro y con buena acidez, con niveles cercanos a 5 en tartárico”. En esta cosecha la producción ha sido alrededor de un 30 % superior a 2019, un año que fue muy corto en producción.

Incertidumbre comercial en los mercados

Cerrado el ciclo biológico de la vid con la vendimia, es el turno para las tareas en las bodegas donde se trabaja en la elaboración y próximo embotellado de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Desde el sector, quizás, no preocupa tanto el incremento (relativo en el contexto de los últimos años) de la producción final sino más bien la incidencia acumulada de la COVID, donde el frenazo en la demanda del canal HORECA ha bloqueado la salida comercial para numerosas bodegas posicionadas en este nicho gourmet.



Con algo más de 46 millones de hectólitros de vino, Italia volverá a ser el mayor productor mundial



Según primeros datos apuntados desde el OeMv se podría llegar al final de la campaña con unos 38 millones de hectolitros en stock acumulado, por lo que juega a un papel importante la contextualización en el mercado comunitario con los vecinos europeos.

Desde el Consejo Regulador, la mirada está puesta ahora en el comportamiento de los mercados exteriores, donde se abre un periodo de relativa incertidumbre, aunque se espera recuperar una mayor actividad y presencia en los puntos de exportación donde los vinos manchegos estaban bien situados en 2019.

Por ello, la promoción exterior se quiere retomar cuanto antes, ya que a juicio de Miguel Ángel Valentín, gerente de Bodegas Allozo-Centro Españolas y vocal en la junta directiva del Consejo Regulador, “es importante que La Mancha vuelva a recuperar sus niveles de venta en el exterior para permitir así revalorizar nuestros vinos”.

En este sentido, las expectativas están puestas en mercados como el asiático, donde se espera que la gradual recuperación económica del gigante chino, (principal consumidor de los vinos DO La Mancha con 7.245.540 botellas en 2019) pueda reactivar la demanda del consumo exterior para los vinos de La Mancha.

Premios Jóvenes

DO La Mancha 2020,

solidaridad desde la distancia

Perales, Boticaria García y Odegard, Premios Solidarios 2020





“Esperando que pronto pase esta onda terrible y nos podamos tomar mirándonos a los ojos, un vino de La Mancha”. Fue el brindis virtual de agradecimiento de José Luis Perales en una velada que resumió el deseo contenido de los premiados. El cantautor conquense fue galardonado con el Premio Honorífico ‘Reserva DO La Mancha’ en homenaje a toda su trayectoria en una cita celebrada telemáticamente.

La gala fue conducida por la periodista y presentadora de Antena 3: Lorena García, quien ejerció como maestra de ceremonias, anunciando los premiados de este año, entre los que se encuentran Marián García (Boticaria García), Martin Ødegaard, el propio José Luis Perales, además de otras asociaciones.

En la distancia, pero más solidarios que nunca

Los Premios Jóvenes DO La Mancha 2020, aunque no contaron este año con su celebración habitual en Madrid, coincidiendo con la Presentación oficial de los nuevos vinos de la añada, por San Andrés, no por ello perdieron su matiz altruista. Si cabe, este año, fue más solidario que nunca, ya que algunos de los galardones fueron cedidos íntegramente a Cáritas CLM y la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castilla-La Mancha.

Todos los galardonados destinaron sus premios a ayudar a los colectivos y organizaciones sin ánimo de lucro que más lo necesitan. Cada premio, dotado con 5.000 euros, ayudará, sobre todo, a los grupos más castigados por la pandemia.

Gala de los Premios Jóvenes Solidarios 2020

A las cinco de la tarde, desde la Sede del Consejo Regulador de la DO La Mancha, en Alcázar de San Juan., comenzaba la retransmisión en directo por los principales canales de las RRSS del Consejo Regulador www.facebook.com/vinosdelamancha y www.youtube.com/vinodelamancha





El Presidente autonómico agradeció el esfuerzo promocional y el impulso solidario de la DO La Mancha

Como ya es tradición, esta gala se celebra siempre por San Andrés, aunque este año, las circunstancias impidieron celebrarla en la capital madrileña; una ciudad que ha acogido estos premios desde 1998.

Lorena García abrió la ceremonia con evocadoras palabras destacando la importancia de los vinos de La Mancha en el mundo: “son vinos con vocación internacional, con alma viajera, como la de Don Quijote. Todo ello les ha hecho llegar a 90 países”.

El presidente del ICRDO La Mancha, Carlos David Bonilla, inició las palabras de bienvenida virtual a los asistentes destacando en especial a todos aquellos que están sufriendo las consecuencias de la pandemia: “Creemos que son unos premios justos y están destinados a los más necesitados. No podíamos darle la espalda a unos premios que ayudarán a mucha gente”.

Igualmente, el consejero de Agricultura, Francisco Martínez Arroyo, mostró su agradecimiento a la labor incansable de esta denominación de origen y a la gran familia que la compone. “Tenemos que volver a reconocer el esfuerzo que hacen todas aquellas personas por impulsar la solidaridad y por promocionar los vinos de nuestra tierra”.

Entrega de premios con aires de talento y fraternidad

La entrega de los Premios Jóvenes Solidarios 2020 se dividieron en dos partes: la primera, destinada al talento prometedor de aquellos jóvenes que destacan en las diferentes facetas

de comunicación, deportes o artes escénicas. La segunda, a jóvenes profesionales destinados exclusivamente a aquellos profesionales (Sumiller, maitre, etc) vinculados al mundo de la Hostelería y la Restauración, en contacto directo con el vino.



Víctor Rodríguez, Premio Joven Maitre 2020

Esteban Morales:
“Es un orgullo y estoy muy agradecido a la denominación que he llevado conmigo toda la vida”.

Así, Víctor Rodríguez, jefe de sala y sumiller en el Eugenia de Montijo, recogió el galardón *Joven Maitre*, recibiendo el premio “en un año en el que más ilusión me hace recibir este premio. Lo comparto también con mis compañeros del restaurante”.

El Premio Joven Sumiller recayó en Esteban Morales de la Marisquería Virgen de las Viñas, de Tomelloso. “Es un orgullo y estoy muy agradecido a la denominación que he llevado conmigo toda la vida”.



Esteban Morales, Premio Joven Sumiller 2020

Premios de carácter solidario para Cáritas y la hostelería castellanomanchega

El premio fue dirigido especialmente a Cáritas, con 5.000 euros de donación íntegra. Su representante en la región, Amador Casquero, mostró su gratitud “Seguimos apostando y acompañando a las personas más desfavorecidas. Se va a invertir el dinero a ayudar quién más lo necesitan.”

Otro de los colectivos a quienes este año se ha querido brindar ayudar fue el gremio de Hosteleros. Pepe Crespo, el Presidente de los

Empresarios de Hostelería y Turismo C-LM expresó su agradecimiento: “Nos sentimos muy orgullosos que la DO La Mancha nos entregue estos premios. Cambios de normativas, limitaciones y no hemos dejado de trabajar. Les dedicamos el premio a ellos. Nuestra bodega de Europa tiene una opinión muy positiva con nosotros. Defender nuestros vinos y animar a todos los que componen la DO a que sigan luchando. Un Aire fresco que entra en el corazón en estos tiempos”.

Amador Casquero, mostró su gratitud
“Seguimos apostando y acompañando a las personas más desfavorecidas. Se va a invertir el dinero a ayudar quién más lo necesitan.”



Cáritas y representantes de gremio de hosteleros de Castilla La Mancha posan con su premio

Premio Joven DO La Mancha en ‘Comunicación’: Boticaria García y “su cruzada contra la desinformación”

El Premio Joven 2020 D.O. La Mancha fue para esta joven natural de Belmonte, en Cuenca, en el apartado de Comunicación, como divulgadora científica, por la forma amena de acercar conceptos médicos y científicos en general. Doctora en Farmacia y graduada en Nutrición Humana y Dietética y en Óptica y Optometría, cambió la farmacia rural (en Villaescusa de Haro) por la divulgación científica y sanitaria, a la que se dedica desde hace más de doce años.

Los 5.000 euros del galardón irán para el proyecto ‘Mascarillas Boticaria’, que coordina “la actividad de dos asociaciones, que trabajan para mejorar la calidad de vida de los enfermos de cáncer y de personas con problemas de salud mental”, AZAYCA en Zamora y ASAEME en Calatayud, respectivamente.



El Premio Joven 2020 D.O. La Mancha, en el apartado de Comunicación fue para esta joven natural de Belmonte, en Cuenca

Premio Joven en Deportes: Martin Ødegaard, un mago del balón con un futuro prometedor



Martin Odegaard intervino en la gala virtual

Juventud, talento y una trayectoria prometedora. Con 15 años, fue el jugador más joven en debutar en la selección noruega, también en pisar la 1ª división con 16 años. El joven centrocampista blanco donó el galardón a la organización noruega “Kirkens Bymisjon” de ayuda a los “sin techo”. Su representante, Øydis Jahren, quiso agradecer la donación del premio que irá a las personas “en situación de pobreza que no tienen oportunidad de celebrar la Navidad”.

Øydis Jahren, quiso agradecer la donación del premio que irá a las personas **“en situación de pobreza que no tienen oportunidad de celebrar la Navidad”**.



Martin Odegaard volcó su solidaridad con Kirkens Bymisjon Drammen



Pedro Puig, presidente de Aldeas Infantiles SOS

Premio Reserva DO La Mancha: José Luis Perales y su canto a la vida

“Estoy especialmente contento por este premio, porque además es la gente de mi tierra quien me lo concede”. Fueron las palabras del artista conquense muy vinculado desde sus comienzos con Aldeas Infantiles SOS. Su presidente Pedro Puig, explicó el proyecto en tres objetivos: “familias vulnerables en situación de riesgo que puedan acceder a productos de primera necesidad, intentar evitar que los niños más vulnerables acrecenten su brecha digital y procurar que los niños que están viviendo situaciones inadecuadas”

Clausura del Presidente de CLM

Emiliano García-Page, reelegido además recientemente, presidente de las regiones vitivinícolas de Europa, fue el encargado de cerrar el acto: “es bueno decir en público los méritos que están detrás de los esfuerzos. España tiene que reconocerse en su historia. Formáis parte del corazón de La Mancha. La Mancha es una marca insustituible, que nos representan en calidad y cantidad.”

Por último, la periodista alcarreña, Lorena García puso el punto y final con un brindis “con la esperanza de poder encontrarnos en la próxima añada con una copa de vinos de la Mancha.”

“Detrás de la imagen más cosmopolita que ofrecen estos vinos, reflejan también el esfuerzo de todo un equipo humano que ha luchado sin descanso por consagrar una calidad inigualable a través de la innovación, aunque sin perder su esencia más tradicional. Es innegable la importancia de este cultivo que se posiciona como motor económico y sostenible de la región ayudando a luchar contra la conocida como *España vacía*.”



Lorena García, presentadora del evento, brinda en el momento de su despedida

Los vinos de la nueva añada en las ondas de radio

Onda Cero y Cadena Ser completan la promoción de los nuevos vinos Jóvenes 2020

Con un San Andrés, atípico en lo presencial, los mostos, finalmente, se convirtieron en vino jóvenes en La Mancha. Una cita esperada para el Consejo Regulador cada mes de noviembre, que marca el cénit de la promoción (pre)navideña en los vinos manchegos.

La convocatoria, sin embargo, por desgracia, y por motivos de la COVID, no pudo ser compartida con público final y aficionados en la capital madrileña. Un impedimento que, al menos, fue compensado de manera virtual y radiofónica con la celebración en directa de algunos de los programas de radio en emisión regional.

Fue el caso de la **Cadena Ser**. El micrófono amarillo se interesó por los vinos jóvenes por partida doble. Primero, en el programa de Castilla-La Mancha conducido por Claudia Moreno en la propia sede del Consejo Regulador, el 28 diciembre. Después, en el museo del queso de Manzanares, en la edición provincial del pasado 1 de diciembre, donde el protagonismo lo tomaron, junto al consistorio, las tres bodegas anfitrionas y sus nuevos vinos (Vinícola de Castilla, Bodegas Isidro Milagro y Bodegas Yuntero).



'Hoy por hoy' Ciudad Real, realizado desde el archivo gráfico 'Ignacio Sánchez-Mejías', Manzanares



Programa 'Hoy por hoy' Ciudad Real, realizado desde Manzanares

También **Onda Cero** cedió espacio en su programación con la celebración en tándem de La Brújula CLM y la Brújula Madrid desde el salón de actos, el mismo día de San Andrés, apenas una hora después de que se hubiera celebrado la Gala virtual de los Premios Jóvenes Solidarios. Un programa, al que por cierto se incorporó presencialmente también el Consejero de Agricultura, Francisco Martínez-Arroyo, en su deseo de “poder catar y apreciar la calidad de los nuevos vinos jóvenes”.

Videocatas on line

Aunque el público final no pudo apreciar *in situ* las cualidades y virtudes frutales de los nuevos vinos jóvenes, al menos, gracias a la capacidad de alcance de las redes sociales del Consejo Regulador, fue posible realizar un programa especial de *Momentos de Vinos* con la emisión de algunas videocatas con algunos de los nuevos vinos embotellados por las bodegas manchegas.



'Onda Cero' emitió 'La Brújula' de Madrid y Castilla La Mancha de forma conjunta el pasado 30 de Noviembre

China, X aniversario del primer viaje para los vinos DO La Mancha

Con 'pasos de gigante' en el país de la 'Gran Muralla'

No es una fecha más. Señala un giro decisivo en la promoción exterior, traspasando fronteras hacia el continente asiático. Por primera vez en la historia, los vinos de la Denominación de Origen La Mancha, pisaron suelo Chino. Se trataba de un viaje marcado por la incertidumbre, pero también con la seguridad de que los sabores y aromas que expelen estas tierras sorprenderían y atraerían a aquellos paladares que los cataran.

Hasta el 3 de diciembre, 16 bodegas manchegas tuvieron la oportunidad de presentar sus vinos en tres de las ciudades más importantes del país asiático: Shenzhen, Guangzhou y Shanghai. Una apuesta por un futuro prometedor para el mercado de estos vinos en el exterior, que 10 años después, se resume con solo dos palabras: éxito con buena penetración de mercado.



Así contó Consejo Abierto el primer viaje a China



En todas las presentaciones que se realizaron, asistieron numerosos importadores y distribuidores comarcales. Todos ellos quedaron gratamente impresionados con los vinos que degustaron, en especial, los vinos jóvenes para los que solo tuvieron palabras de alabanza.

Esta expedición supuso un “antes y un después” para los vinos de La Mancha, ya que, durante estos años, el mercado chino ha sabido apreciar su excelente calidad. ¡Y de qué manera! Superando todas las expectativas marcadas, China es hoy el principal cliente de los vinos manchegos fuera de la Unión Europea. Un país que ocupa el quinto lugar, a nivel mundial, de importación de vino.

En lo referente a exportación, España ocupa el quinto lugar. Se trata de una posición muy respetable de un mercado liderado por Francia, Australia o Chile. Para el caso de la Denominación de Origen La Mancha, junto a Alemania, es el principal mercado exterior consiguiendo el 23% de las exportaciones. En comparación con 2018, hubo un incremento del 33% de las compras, que se traducen en 7.245.540 botellas (0,75cl).

En la actualidad, el consumidor chino se decanta más por los vinos tintos, aunque la demanda de blancos también se está incrementando notablemente, gracias a la gran aceptación que están teniendo, sobre todo, con el público joven.



Interwine Guangzhou 2011



Dudas e incertidumbre

en la despedida mundial del 2020

El sector exterior espera mitigar los efectos económicos de la pandemia con la mirada puesta en la recuperación del mercado asiático.



La amenaza de la COVID ha lastrado el comercio mundial. Imagen de Gerd Altmann en pixabay

Circular y significativo. Así podríamos llegar a la conclusión del 2020. Un *annus horribilis* cuya pandemia marcará los anales históricos por el colapso mundial y sus graves consecuencias para la salud mundial.

Lo que parecía una circunstancia puntual, exótica y hasta anecdótica a finales del 2019 y primeras semanas del 2020, pronto se convertiría en un amenaza seria y real en un mundo, por completo globalizado, con porosidad de sus fronteras. Así, la COVID-19 se convirtió en una pesadilla real en el primer semestre del año, bloqueando los circuitos comerciales y cualquier otra feria o evento de promoción exterior.

Según datos del OeMv, en abril de este 2020, las caídas del comercio de vino superaron los 1,8 millones de euros, hasta situarse en niveles de 2017.

Los otros jinetes

El informe del OeMv, publicado en octubre de 2020, cree además que a los efectos devastadores del coronavirus se añade además la coyuntura mundial con las políticas de repliegue comercial y actitud proteccionista por parte de algunos países. Por ejemplo, el caso del Brexit. Desde la publicación del resultado final del referéndum en junio de 2016, el valor y volumen de las ventas de vino en Reino Unido ha sufrido la una erosión de la demanda provocada por la inestabilidad y titubeos del gobierno de Boris Johnson.

Más vertiginoso fue si cabe el retroceso de las importaciones por parte de la pasada administración Trump a finales del 2019, como consecuencia de los aranceles impuestos al vino procedente de la UE. A juicio de la OIV "el vino no puede ser tomado como rehén" en las disputas comerciales lastradas desde hace 16 años, a cargo de las subvenciones nacionales que reciben Airbus y Boeing, como proyectos de gran envergadura económica de la UE y EE.UU., respectivamente.



No obstante, aunque las pérdidas fueron considerables en los meses más duros del confinamiento con una merma de los 73 Millones de euros y unos 15 millones de litros (-4,9 %), el OeMv cree que, aun así, en comparación al contexto nacional en el canal HORECA, "las pérdidas ha sido menores en el mercado internacional".



Panorama y perspectivas

Si los primeros avisos llegaron de China, con una preocupante contracción de la demanda, es precisamente ahora el gigante asiático quién se ha convertido en la esperanza de recuperación para los mercados internacionales, máxime cuando el país de la Gran Muralla fue el principal consumidor de vinos con DO La Mancha.

La demanda en la sociedad china vuelve a producirse con ferias y eventos, únicamente restringido a público chino, esto es, todavía sin presencia de profesionales foráneos. Todo ello hace ser cautos con respecto a la rápida recuperación hasta, al menos, la primavera de 2021.

En este sentido, por parte del Consejo Regulador mantiene su apuesta para la China Food & Drinks Fair de Chengdu, fomentando los contactos de las propias bodegas y sus estructuras comerciales con sus importadores. Se mantendrán también la apuesta por los seminarios de contenido virtual.

En el caso de Estados Unidos, habrá que esperar a medio plazo la evolución de los acontecimientos tras la supuesta victoria de Biden, para ver si finalmente se produce un giro en el comportamiento de la administración demócrata con respecto a las relaciones comerciales.

Aprobado el nuevo pliego de Condiciones de la Denominación de Origen La Mancha

Incorpora nuevas variedades de uva como la garnacha tintorera y la moscatel de alejandria, además de otros cambios de interés para el sector

Jornada histórica para la Denominación de Origen La Mancha, que ha visto como después de un largo periodo de espera, en la mañana del 19 de octubre se ha publicado su nuevo pliego de condiciones en el Diario Oficial de Castilla-La Mancha de conformidad al reglamento dado por la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural.

Entre las novedades, cabe destacar **la inclusión de las uvas garnacha tintorera y moscatel de Alejandría** como nuevas variedades permitidas para su elaboración de vinos amparados por la Denominación de Origen La Mancha, siendo válida la elaboración de los vinos procedentes de la añada 2020, siempre y cuando cumplan con el resto de condiciones marcadas por el exigente pliego de condiciones de esta figura de calidad.



Cepa de Garnacha tintorera en fase de envero

Rasgos de la Garnacha Tintorera

Conocida con otras sinónimas como *Alicante Bouschet*, *Colorina*, *Moratón*, *Negral* o *Tintorera de Liria*, se trata de una variedad de cultivo antiguo, muy extendida también en otras provincias del suelo peninsular como Pontevedra, Orense, Alicante, Valencia o Huesca.

Según los datos de la Encuesta de Viñedo 2015 elaborada por el **Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente**, es la quinta variedad tinta en la superficie nacional con unas 22.572,20 hectáreas, de las cuales unas 14.600,64 ha se cultivan en la comunidad castellanomanchega. De hecha Denominación de Origen La Mancha contaba ya con más de 600 hectáreas preinscritas en sus registros que automáticamente pasan a ser aptas tras la aprobación de la modificación del pliego de condiciones.

En su morfología, la Garnacha Tintorera presenta racimos de tamaño pequeño, compacidad media y forma cónica corta. Sensible a las enfermedades de mildiu y oídio, es de brotación temprana y maduración media, presentando unos rendimientos no muy altos. Tiene una coloración muy plástica y visual en tonos rojizos en el ocaso otoñal de la hoja. Su baya es colorante en la pulpa, de ahí su nomenclatura como tintorera por el mosto que produce.



Garnacha Tintorera racimo (Ivicam 2020)



A nivel enológico, la Garnacha Tintorera da lugar a tintos de color rojo intenso con una graduación alcohólica moderada, y acidez equilibrada. En bodega se aprecia su versatilidad, aportando color cuando es ensamblada con otras variedades. Precisamente, su intensidad cromática es muy valorada en tintos con frescura en boca, bien adaptadas a las tendencias actuales de mercado.

Unas cualidades organolépticas por las que el Pleno de la Interprofesión del Consejo Regulador de la DO La Mancha consideró que su inclusión sería positiva de cara a complementar la diversidad varietal ya presente en esta denominación de origen, que actualmente cuenta con 25 variedades inscritas y que próximamente podría contar con 27, ya que junto con la Garnacha Tintorera también se solicitó la inclusión de la variedad Moscatel de Alejandría.



Moscatel de Alejandría racimo (Ivicam 2020)

Cualidades de la Moscatel de Alejandría

También conocida como *moscatel de grano gordo*, tiene diferentes sinonimias asociadas a sus diferentes zonas de producción. Predomina en el levante peninsular, además de la zona suroeste, teniendo una clara resonancia en el viñedo internacional por su nombre mediterráneo.

Su brotación es temprana, con una tonalidad verdosa característica en sus racimos. Sus bayas tienen un tamaño medio con una maduración tardía y una cierta sensibilidad al mildu.

Tradicionalmente se ha derivado su cultivo a la uva de mesa y pasificación. No obstante, da lugar a vinos predominantemente dulces que permitirán explorar nuevos mercados y consumos para el público final.

Su natural adaptación a climas cálidos la convierten además en una variedad bien avenida a la propia climatología manchega, capaz de soportar los rigores estivales, con un potencial aromático en su versión monovarietal u otras versiones coupage con otras variedades.

Otras novedades en el Pliego de condiciones



Asimismo, se han solicitado otros cambios de menor trascendencia, como la modificación descripción de notas de cata de algunos vinos para intentar que su interpretación sea menos subjetiva, o los porcentajes de mezcla máximos autorizados tanto en vinos varietales con coupage de otras uvas, como entre distintas añadas, pasando del 14 al 15 %, y ajustándose así a la normativa nacional.

Vino con envejecimiento en barrica, DO La Mancha

No obstante, para todos aquellos vinos de expreso paso por madera, los tiempos de permanencia en bodega y botella de los vinos de crianza, reserva y gran reserva no sufren modificaciones. Así, aquellos vinos con tirilla de 'Envejecimiento en bodega', elaborados como jóvenes o tradicionales, deberán tener un tiempo de al menos 60 días en madera.

Los vinos 'Crianza', con dos años de envejecimiento natural, deberán pasar, al menos, 6 meses por bodega de madera. Para el caso de los vinos 'Reserva', tres años de envejecimiento natural, de los cuales como mínimo 12 meses de paso por el roble y el resto en botella. Finalmente, los vinos 'Gran Reserva', cinco años de envejecimiento natural, de los cuales un mínimo de 18 meses deberá ser en bodega de roble y el resto en botella.



Además, hay que tener en cuenta que la Denominación de Origen La Mancha centra sus inclinaciones comerciales hacia los vinos preferentemente jóvenes o tradicionales, asumiendo las tendencias globales de mercado hacia vinos más frescos, asequibles y fáciles de consumir (**tirilla tradicional y tirilla joven**), lo cual no es óbice para subrayar la trazabilidad y el riguroso control de éstos y también de aquellos vinos con paso por madera.

Los vinos DO La Mancha colaboran con la UCLM en el curso de verano a distancia

Ponentes, talleres y contenidos se adaptan al contexto COVID para el curso destinado a los alumnos de la Facultad de Ciencias Químicas de Ciudad Real.



Del 23 al 24 de septiembre, los vinos con Denominación de Origen La Mancha volvieron a la Universidad de Castilla La Mancha. Pero en esta ocasión, la sexta edición del curso de verano *“Vino y Comunicación: Denominación de Origen La Mancha”* se adaptó en tiempo y formato a las nuevas realidades de la pandemia, con una estructura digital de los contenidos.



Intervención telemática de Jorge Jaramillo durante el curso

Programa virtual

La idea inicial fue mantener el mismo programa adecuando las presentaciones a la imposibilidad de presencia física del alumnado. De esta manera, se realizó el taller sensorial sobre el Conocimiento de Vino con una cata virtual a cargo de Óscar Dotor, responsable de la sección de control e inspección del Consejo Regulador y María Trujillo, responsable del panel de cata.

La parte práctica se completó con la visión en conjunto de otras ponencias como "*La promoción internacional del vino*" con el responsable del departamento internacional, Luis Martínez, quien además analizó el impacto de la COVID sobre la comercialización internacional para los vinos de La Mancha.

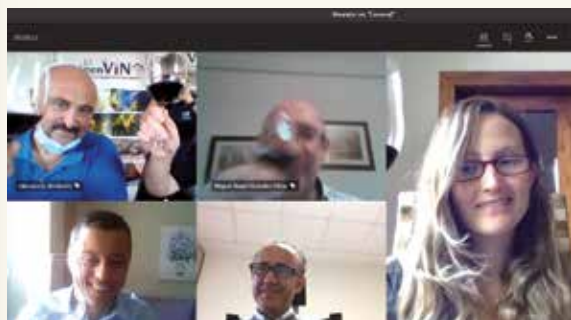


Óscar Dotor realiza la cata didáctica a los alumnos

La comunicación del vino de La Mancha, a examen

Aunque el perfil de los estudiantes está más enfocado a un nivel técnico, como *Tecnología de los Alimentos*, desde el Consejo Regulador se quiso subrayar la vital importancia del mensaje comunicativo a la hora de llegar al consumidor final. Como subrayó el propio gerente de la Denominación de Origen La Mancha, Ángel Ortega, “es preciso desmitificar su consumo, ya que para disfrutar del vino no hace falta saber nada, simplemente disfrutarlo”

En este sentido, el curso contó con las aportaciones de algunos expertos como Francisco Álvarez, cuya ponencia versó sobre la Promoción Digital del Vino y los testimonios de rostros conocidos en el periodismo regional como Jorge Jaramillo, presentador y director de El Campo en CMM, y el veterano corresponsal, Carlos de la Morena García, periodista de RTVE en Castilla-La Mancha.



Brindis final de despedida en versión on line.



Francisco Álvarez intervino desde su propio domicilio en el curso

Un curso de verano en la UCLM, consolidado

A pesar de las sensibles circunstancias, desde la propia universidad autonómica se felicita del buen número de participantes (alrededor de medio centenar de alumnos). Su director, Miguel Ángel González Viñas, matizó las salidas profesionales de un curso que puede forjar la formación y futura vocación de unos estudiantes, con posibilidad de integrarse al sector vitivinícola de la región como futuros profesionales, desde “economistas, periodistas, técnicos de laboratorios, abogados, por lo que es importante aprender a comunicar para eliminar esas barreras de acceso, porque el vino, siempre obviamente como consumo moderado, ofrece muchas posibilidades y cualquiera está capacitado para saber si un vino es bueno”.

Los vinos DO La Mancha

en el ritmo cotidiano de Toledo



Los vinos con Denominación de Origen La Mancha redoblan su promoción en la ciudad de Toledo con presencia en los autobuses de línea urbanos.

Conocida por ser una de las ciudades con mayor demanda a nivel turístico en toda España, donde, en condiciones normales, llega a recibir hasta cuatro millones de visitantes, Toledo es uno de las plazas donde los vinos manchegos quieren reforzar su visibilidad.

Lo harán durante los meses otoñales de septiembre y octubre insertados en la publicidad de varios autobuses de línea de la propia ciudad del mazapán.

Toledo, competencia imperial

La capital regional sigue siendo una de las bazas más importantes para las bodegas manchegas en sus estrategias de aproximación comercial, con la oferta, lógica, de otras denominaciones de origen y la demanda derivada del paladar toledano, bajo la influencia y tendencias de la vecina Madrid.

Recientemente, en el año 2016, Toledo fue además declarada capital gastronómica refrendando así su tradición, creatividad e ingenio en los fogones de la mano de los productos más arraigados en el recetario castellano (aceite, mazapán, queso y por supuesto, vino).

En aquel año, ya el Consejo Regulador realizó un esfuerzo por estar en la ciudad convertida en capital de los sentidos durante un intenso año gastronómico.

Toledo, a pesar de las circunstancias de la actual pandemia del COVID-19, ha visto crecer la demanda de visitas durante el pasado verano, con una clara apuesta por el turismo cercanía y de interior.



DO La Mancha y Toledo

Con 3.277 viticultores inscritos, traducidas en unas 30.436 hectáreas de viñedo (19 %) acogidas, la provincia de Toledo forma parte de la zona de producción de La Mancha como Denominación de Origen.

Su peso histórico y tradición, así como sus buenas relaciones de comunicación con la llanura manchega (Alcázar de San Juan está a menos de una hora en coche, en 90 kms), convierten a Toledo en un mercado de especial interés promocional.

VII Jornadas 'Vino y Bautismo Qervantino'



La cata de la Fundación Tierra de Viñedos en el arranque



El maestro del vino se realizó ante un aforo limitado

Una cata de vinos, para empezar con buen pie

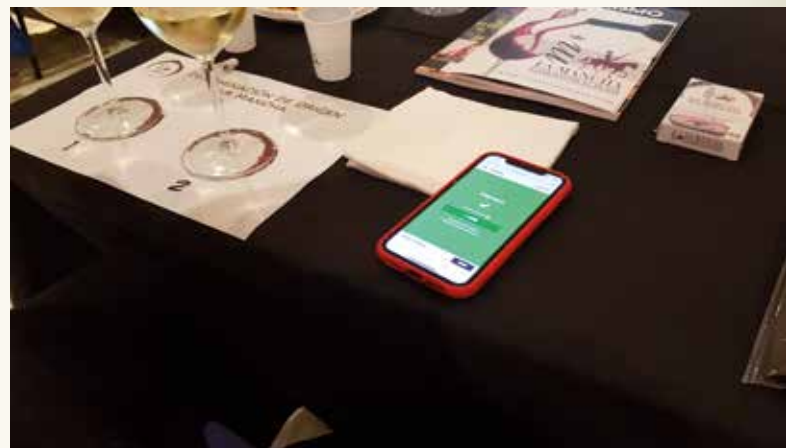
El Museo Municipal de la ciudad albergó el acto de inauguración de las VII Jornadas 'Vino y Bautismo Qervantino'. Un evento marcado también por una cata de vinos, a cargo de la Fundación Tierra de Viñedos. La cata inaugural se realizó siguiendo, en todo momento, los protocolos de seguridad establecidos. Una cata apta para todos los niveles, en la que se probaron distintos vinos. Entre ellos, también de la Denominación de Origen La Mancha.

Los vinos de La Mancha, muy presentes en las jornadas

A pesar de las restricciones, la Denominación de Origen La Mancha estuvo muy presente en estas jornadas. Evidentemente, cumpliendo las medidas de seguridad. Apostando por la cultura a través de las nuevas tecnologías, por medio de la plataforma *Kahoot* y pilotado por María Trujillo y Juan José Mazuecos, pusieron a prueba los sentidos de los catadores. Un juego interactivo en el que también ahondaron en la cultura del vino. Al día siguiente, también se llevó a cabo una libre degustación con diferentes vinos de bodegas de La Mancha. Un evento muy discreto, en el que las distancias de seguridad y la limitación de aforo estuvieron presentes permanentemente.

De nuevo, las Jornadas 'Vino y Bautismo Qervantino' volvieron a conjugar dos elementos base de la cultura manchega y más concretamente de la alcazareña: el vino y Cervantes. En esta VII edición, debido a las circunstancias tan atípicas que atravesamos, se (re)inventaron muchas de las actividades programadas. Sin embargo, desde el 6 hasta el 8 de noviembre, muchos pudieron descubrir el legado del escritor manchego más universal, así como deleitarse con los sabores del vino, en los que también han participado los vinos con Denominación de Origen La Mancha, a través del Consejo Regulador.

Una variada y atractiva oferta de actividades han protagonizado estas jornadas, que coincidieron en fechas con dos celebraciones muy importantes: la supuesta partida bautismal de Miguel de Cervantes Saavedra de la Parroquia de Santa María, en Alcázar, y el Día Europeo del Enoturismo.



Rutas con vino e historia

Conocer la historia y tradiciones manchegas fueron otro de los objetivos de estas jornadas. En una de las rutas, los asistentes pudieron visitar el Entorno Palacial, el Museo Formma y la Casa del Hidalgo; se daba así a conocer las raíces de la ciudad en base al vino.

Gastronomía con 'Menús Cervantinos' muy especiales

Los días 7 y 8 de noviembre, la gastronomía más cervantina ofreció su toque **más sabroso en estas jornadas**. Los turistas pudieron degustar menús muy peculiares inspirados en la figura de Cervantes, así como en su obra. ASECEM y a La Sonrisa del Quijote han sido los encargados de ofrecer una variada carta, con precios destinados a todos los tipos de gustos y de bolsillos. Platos elaborados con alimentos típicos de la zona, maridados en muchos casos, con vinos de la D.O. La Mancha.

Intensa promoción digital

Los vinos de La Mancha redoblan su esfuerzo promocional en el tercio final del año

Si en un año habitual, el Consejo Regulador llega a los meses finales (navideños) apurando su esfuerzo en el resuello promocional, en este 2020, ante la delicada coyuntura pandémica, el trabajo ha sido mayor, focalizando su atención en los cauces digitales, verdaderos vehículos de la comunicación en esta “nueva normalidad” mediática.

La creatividad se ha centrado, fundamentalmente, en la producción audiovisual, aun adoptando los nuevos lenguajes de la inmediatez y fugacidad que denotan las redes sociales, pero cuidando el mensaje final. El resultado ha sido un producto promocional diversificado, capaz de llegar desde el humor, la historia o el toque emocional y humano a los diferentes targets o segmentos de público final.



Viticultor octogenerio, protagonista



Toma posesión vocales en 1976



Desde la raíz y los cimientos

A finales de este 2020 hemos podido asistir al estreno de tres producciones documentales con interesante factura audiovisual. En el primero, **1974-2004, 30 añadas de recuerdo**, se realiza una sugerente retrospectiva en clave anual para ver el impacto, la huella y el paso de la familia de los vinos de La Mancha (vicultores, bodegas, técnicos, etc) por las últimas décadas de la pasada centuria. Un siglo XX que se analiza con sustancial prisma histórico en otra producción documental: **Vinos de La Mancha, revolución y cambio en el siglo XX**. Desde la posguerra a la Transición democrática, el ingreso en la UE o la rápida internacionalización de los mercados, agricultores, antiguos vocales del Consejo Regulador y, en definitiva diferentes personalidades que marcaron la historia del sector vitivinícola en la región, establecen el hilo argumental para conocer la profunda transformación de las estructuras productivas en La Mancha en paralelo a la metamorfosis experimentada por la sociedad española en la segunda mitad del siglo XX.

Un interesante recorrido que se completa con otro documental con enfoque más antropológico, donde el componente humano en **Vinos de La Mancha, testimonio vida y recuerdos** ayuda a trazar una visión con enfoque menos académico, pero más tangible y cercano.

La baza del ‘humor manchego’

El humor relaja y ayuda a canalizar mensajes. Si además, lo aderezamos con situaciones tan cercanas a nuestro campo como la poda o la vendimia, el resultado “viral” se multiplica en las redes sociales. Ya se pudo comprobar en otras campañas con sketch de humor sobre el sorteo de lotería de Navidad, que este año ha vuelto a ser un tema recurrido, en este caso, por el actor humorista, Jesús Arenas, natural de Vilarrobledo (Albacete), rostro conocido en los teatros y salas con ‘Cuatro Motes manchegos’.



Humor en la poda

Nuevo spot navideño: desde la emoción y el recuerdo

Por desgracia, la Navidad de 2020 estará marcada en el dolor y recuerdo de muchas familias, con recuerdo ausente de sus seres queridos. Ese ha sido el *leitmotiv* del spot navideño estrenado por el Consejo Regulador en este mes de diciembre. En dos versiones (20” y 40”), el cineasta manchego, Hugo de la Riva, es capaz de poner rostro cercano a la soledad y la dureza de la pandemia, mitigadas, en parte, cuando la familia en la compañía de un vino de La Mancha realizan acto de presencia.



El nuevo spot navideño presenta un carga emocional

'Un día en La Mancha'

La periodista de Antena 3 (Noticias 1), Sandra Golpe, puso rostro y presencia a uno de los proyectos más interesantes grabados por el Consejo Regulador en la presente temporada otoño-invierno.

Realizado y dirigido respectivamente por dos grandes talentos de la cinematografía manchega, como son Hugo de la Riva y Pablo Conde, el vídeo realiza un viaje de inmersión cultural a La Mancha y sus vinos, protagonizado en primera persona por la propia Sandra Golpe. Esta gaditana de nacimiento, formada en la Facultad de Periodismo de Navarra y con una gran experiencia periodística a sus espaldas, pudo conocer, de primera mano, las bondades, el potencial y larga tradición que refleja el sector vitivinícola manchego.



Todo ello diseñado para que el espectador construya una imagen La Mancha que refleja la trazabilidad en la calidad de sus vinos junto a la tradición rica tradición gastronómica que la acompaña, convirtiendo a La Mancha en un destino de interior de primera referencia en la oferta de las rutas de enoturismo.

Sandra Golpe con un tinto

En este pequeño cortometraje no solo se ha contado con la presencia de Sandra Golpe, si no que aparecen caras conocidas de la sociedad manchega, como la chef y dueña del restaurante *Azafrán*, Teresa Gutiérrez, viticultores y algunas de las bodegas representativas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha.



Frame extraído de 'Un día en La Mancha'

Premios 'Vino y Cultura'

Premios Vino y Cultura 2020, virtuales pero emotivos

Reseñan su compromiso con el mundo de la cultura, reconociendo también su apoyo al sector de la hostelería y restauración con varios premios honoríficos



Pedro Carreño presentó en solitario la gala virtual

“Son unos premios donde queremos reflejar un apoyo a la cultura donde están pasando unos momentos difíciles, sin olvidarnos tampoco de la restauración, con tiempos duros para ellos.”

Fueron las palabras de la bienvenida virtual del propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla quién también quiso agradecer la aportación creativa de los distintos participantes en las diferentes categorías de los Premios Vino y Cultura 2020



Una gala telemática pero cercana

Siguiendo los protocolos sanitarios de la COVID, el acto se celebró a puerta cerrada, sin público, invitados ni galardonados. Fue conducido de manera virtual desde la sede del Consejo Regulador por el periodista de RTVE, Pedro Carreño, retransmitido en streaming directo en los diferentes canales de las redes sociales de la Denominación de Origen La Mancha www.youtube.com/vinodelamancha y www.facebook.com/vinosdelamancha

Sin embargo, el desarrollo de la gala on line no restó emotividad a los Premios, especialmente en aquellos galardones honoríficos, donde el Consejo Regulador quiso reconocer la trayectoria de aquellas personas y colectivos cuya vocación y servicio se han dedicado a la cultura y consumo moderado de vino.

A través de los premios Honoríficos, premiaron la labor de tres personas en tres categorías diferentes: **Vida dedicada al vino, Fidelidad al vino, Amigo del vino y Maestro del vino.**

Una vida dedicada al vino

Agustín Rubio,
Premio 'Vida
dedicada al vino':
*“Los tiempos que
estamos viviendo
son los más
difíciles de toda
mi trayectoria”.*

Con una trayectoria vital dedicada al vino, **Agustín Rubio** perpetua la continuidad de una bodega que fundó su abuelo en 1934, en Villasequilla (Toledo). Su vida ha estado volcada desde sus inicios con la bodega, *Hermanos Rubio*, en un esfuerzo por situar a sus vinos DO La Mancha en los diferentes mercados a nivel nacional.

Agustín Rubio recibió el premio con sencillez y gratitud, celebrando humildemente que hayan reconocido su labor, y admitiendo que en estos momentos de pandemia “son los más difíciles que ha vivido en su trayectoria”.



Agustín Rubio, de Bodegas Hnos Rubio en Villasequilla, Toledo.

Fidelidad al vino de La Mancha

En esta ocasión, la fidelidad al vino ha ido destinada al alcazareño **Rafael Mazuecos**. Un premio, ganado a pulso, gracias a la constancia, trabajo y lealtad a la tierra y sus raíces al frente del conocido **bar La Bodeguilla**.

Tras décadas trabajando y luchando por su negocio, tuvo que lidiar con la enfermedad de la COVID-19. Más de 70 días ingresado en la UCI del Hospital Mancha Centro (Alcázar de San Juan), que no consiguieron vencerlo. Rafael, gran ejemplo de superación, ha saciado la sed de vino de todos aquellos que han pasado por *La Bodeguilla*, desde que cogiera el relevo de la taberna familiar, que hace más de 40 años ya despachaba los vinos de la bodega su abuelo, Rafael Mazuecos.



Rafa Mazuecos, de La Bodeguilla agradece el Premio Fidelidad al Vino

Rafael Mazuecos,
Premio 'Fidelidad al
vino': *“Este premio
es un orgullo
personal y familiar
en un negocio que
siempre ha seguido
la inercia del vino”*

El galardón Amigo del vino, en respaldo al gremio hostelero

Este 2020 está siendo muy complicado para todos; especialmente para muchos bares y restaurantes. El presentador Pedro Carreño declaraba que “todos viajamos en el mismo barco, y el sector del vino y sus bodegas, sin duda, también se ha visto muy afectadas por la caída en la demanda”.

Por ello, el reconocimiento como Amigo del vino, ha ido destinado a la Federación de Empresarios de Hostelería y Turismo de Castilla La Mancha. Cómplices en la divulgación del vino y su cultura, con este premio se ha querido hacer un homenaje al gremio de hosteleros de la región. Verdaderos amigos del vino, que conforman una familia de más de 4.000 personas.



José Crespo agradece el Premio honorífico a los hosteleros de CLM

Su Presidente, José Crespo, expresó su *“gratitud en un mensaje de ánimo reconociendo los avances y el esfuerzo por la calidad del Consejo Regulador que llegará a tener un reconocimiento como se merece Castilla-La Mancha”*.

El premio honorífico Maestro del vino fue para Juan Javier Girón



Juan Javier Girón sostiene el galardón Maestro del Vino

Después de haber recorrido numerosas bodegas de toda la geografía española, **Juan Javier Girón**, premio **Maestro del vino** 2020, elabora vinos con la misma ilusión de la primera añada.

“Se lo dedico a toda mi generación, empezando por mi bisabuelo y acabando por la 5ª generación, mi hija. La verdad es que es un honor recibir este reconocimiento y quiero rendir un homenaje a todos los miembros de mi familia”, concluyó Girón que decía estar *“emocionado, orgulloso y agradecido”*.

XVIII Certamen Literario Lorenzo Serrano



Un año más el Concurso Literario 'Lorenzo Serrano' ha tenido muy buena aceptación en otros años



“La verdad es que nunca es fácil para un joven aficionado a la escritura, pero, gracias a iniciativas como la de este certamen y a premios como el que me ha otorgado el jurado, se hace mucho más fácil seguir escribiendo”, afirmó el premiado.



El jurado determinó que, de los 62 relatos recibidos, el ganador fuera **In vino veritas**, de **Vaskén Nikolai Kazandjián Dendiouk**. Con una compensación económica de 1.000 euros, este venezolano, afincado en Barcelona, agradeció virtualmente este galardón.

Vaskén Nikolai Kazandjián, Primer Premio en el Certamen Literario

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



Javier Donaire, del restaurante 'El Mirador de La Mancha'



Luis Olmedo, del Restaurante 'La Antigua' en su intervención

Otro de los reconocimientos de estos concursos 'Vino y Cultura' de la Denominación de Origen La Mancha, está muy ligado a la labor que realizan en este sector por visibilizar la calidad de los vinos con esta denominación de origen.

Un esfuerzo que el Consejo Regulador ha querido visibilizar, más aún, en un año especialmente delicado con los negativos efectos económicos derivados de la pandemia COVID-19. En esta ocasión, el **1º premio** ha ido destinado al **Restaurante El Mirador de La Mancha**, en la localidad ciudadrealeña de Villarrubia de los Ojos.

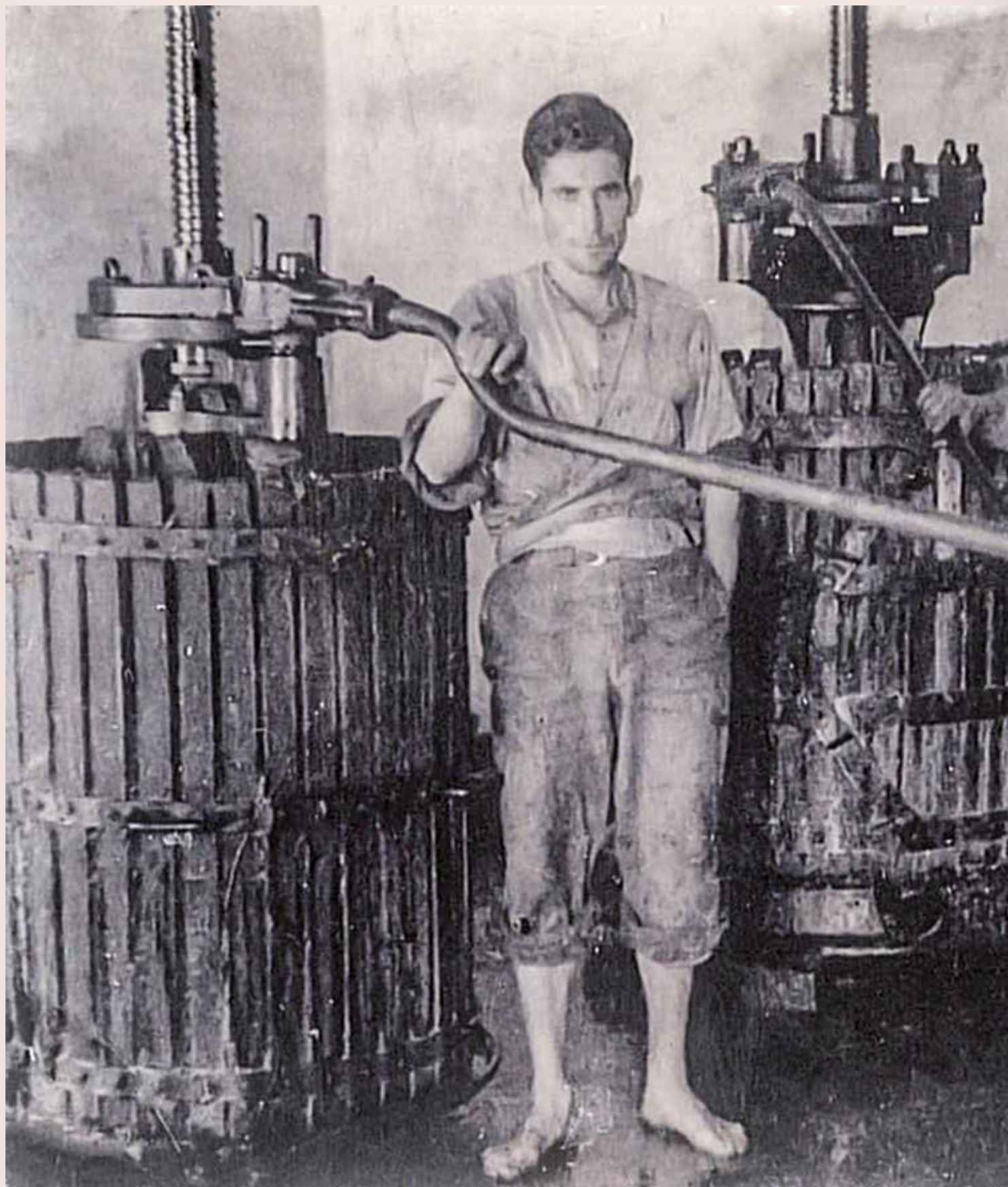


Víctor García agradece el tercer premio en el Concurso de Hostelería y Restauración

Con una dotación de 500 euros, desde este restaurante, recibían el este premio con gran orgullo. Con más de 20 años de trayectoria, afirmaban que querían seguir creciendo y cumpliendo años desde “un punto sostenible, lo más mimetizado posible con el entorno. También aprovechamos estas maravillosas vistas y este maravilloso entorno que tenemos aquí”.

El Restaurante **La Antigua** de Tomelloso y la conocida pizzería **Las Cancelas** de Alcázar de San Juan recibieron el segundo y tercer premio, respectivamente.

XIX Concurso Nacional de Fotografía 'Vinos de La Mancha'



Prensado de uva, de Eva Ruíz



Se cumplen 19 ediciones de un concurso, con especial valor sentimental para el Consejo Regulador; sobre todo, en su categoría de **Fotografía Antigua**. En esta ocasión, el jurado ha valorado especialmente las fotografías que retratan, con sensibilidad y cariño, las vendimias de antaño; aquellas labores vitivinícolas de nuestros antepasados.



Vendimia en Tomelloso, 1961, de Eva Ruíz



Fotografía nº 2, de José Sánchez Pardo



Fotografía nº 3, de José Sánchez Pardo

De los cuatro galardones otorgados, el 1º adquirir ha sido designado para la fotografía Prensado de uva en Tomelloso, de Eva Ruíz de La Calle; la misma autora ha ganado el 2º adquirir, con la fotografía Cuadrilla de Vendimia (septiembre de 1961). El 3º y 4º adquirir han sido otorgados para José Sánchez Pardo, en sus fotografías nº 2 y nº3, respectivamente.

LISTADO DE GANADORES Premios 'VINO Y CULTURA'

XVIII Certamen Literario Vinos De La Mancha "Lorenzo Serrano"

1º Premio	2º Premio	3º premio (Primer Accésit)	3º premio (Segundo Accésit)
"In vino veritas" Pseudónimo: "Basilio Kazanté"	"La Mancha devino" Pseudónimo: "El de la triste figura"	"El canto último del alcaraván" Pseudónimo: "Atahorma"	"Sueños entre vides". Pseudónimo: "Tim Conrad"
Vaskén Nikolai Kazandjián Dendiouk	Julio César Aguilera Rodríguez	Cristina Agulló	Faustino Lara Ibáñez
1.000 euros	750 euros	500 euros	500 euros

Concurso XV "Vinos De La Mancha" para Hostelería, Restauración y Comercio Especializado

Premio	Establecimiento	Municipio
1º 500 €	El Mirador de La Mancha	Villarrubia de los Ojos
2º 300 €	La Antigua	Tomelloso
3º 200 €	Pizzería Las Cancelas	Alcázar de San Juan

XIX Concurso Nacional de Fotografía "VINOS DE LA MANCHA"

Convocatoria de Fotografía Antigua

Por decisión del jurado se adquirieron las fotografías de:

1º Premio	2º Premio	3º premio	4º premio
Eva Ruíz de la Calle	Eva Ruíz de la Calle	José Sánchez Pardo	José Sánchez Pardo
'Prensado de una en bodega de Tomelloso'	'Cuadrilla de vencimia' (Septiembre de 1961 en Tomelloso)	Fotografía nº2	Fotografía nº3

Clausura de unos premios que ya miran al 2021

Esta gala también ha contado con el respaldo de **Globalcaja**, cuyo presidente, **Carlos de la Sierra**, también quiso intervenir para poner en valor la importancia de estos premios: "Es un acierto unir las dos dimensiones fundamentales que este producto tuvo desde sus orígenes: alimentaria y cultural".

Pese a la atípica gala de clausura de los concursos 'Vino y Cultura' de este año, ha conseguido seguir poniendo en valor la tradición y el arte que rodea la cultura del vino. El discurso final estuvo al cargo del consejero de agricultura regional, **Francisco Martínez Arroyo**.

Pedro Carreño daba por finalizada la velada de los Premios Vino y Cultura 2020 así: "Solamente nos queda brindar en la distancia por todos los premiados, deseando de corazón, que pronto podamos volver a disfrutar de la grata compañía de todos ellos, junto a una copa de vino de La Mancha"

Seudónimo: "Basilio Kazanté"

Autor: Vaskén Nikolai Kazandjián

"In vino veritas"

Relato ganador en el XVIII Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

Su mujer lo había dejado por un hombre incalculablemente menos valioso, los acreedores no le daban tregua, la casera ardía en deseos de desahuciarlo, en el trabajo no lo respetaban y su hermano Miguel, que era también su mejor amigo y su confidente, había fallecido la semana pasada. Por todo esto Santiago Posada, hombre de treinta y dos años de edad y temperamento melancólico, había resuelto quitarse la vida. Ya sabía cómo: se volaría la tapa de los sesos en el tugurio que alquilaba en las afueras de Tabares; concretamente, en la terraza. A tal efecto, se había procurado la antevíspera un revólver Smith and Wesson de cinco disparos, con el cañón y el tambor hechos en acero inoxidable y la empuñadura en aluminio negro. Una preciosidad de arma. También había comprado una pluma y varios pliegos de papel de pulpa marrón, a fin de dejar una elegante nota suicida, cuyas líneas generales, por cierto, había trazado ya en su cabeza: primero, pasaría revista a los percances que le habían hecho la existencia insoportable, concediendo particular importancia al abandono de la mujer y a la pérdida del hermano; después, se excusaría ante sus escasos amigos y, con particular insistencia, ante sus padres, que en un brevísimo espacio de tiempo verían fallecer a dos de sus cuatro hijos; por último, a modo de despedida, compondría tres o cuatro frases de tipo decadentista, con un estilo lacónico que se ajustase a la gravedad del asunto.

Por de pronto lo único que le faltaba a nuestro héroe para llevar a cabo su fatal designio era procurarse el licor que le daría la embriaguez de la muerte, por así decirlo. En relación con este particular, su idea original era comprar la botella de aguardiente más barata del colmado de la esquina, para economizar, claro. Pero al recordar que se mataría y que gastar mucho o poco daba lo mismo, prefirió pasar por una reputada licorería del centro de Tabares, donde finalmente compró una botella de un delicadísimo vino tinto de La Mancha, cuya nota de cata rezaba exactamente lo que sigue:



Vino de gran complejidad aromática. Fino, pero con carácter; fresco, pero consistente. Fúlgido, recio, vivaz. De tanino redondo y fondo suave de roble francés. Recuerdos de fruta en sazón y de regaliz, de chocolate amargo y de nueces en cáscara. Postreras y sutiles notas minerales. En la boca, ligeramente goloso, pero siempre tenso y perfectamente equilibrado. En pocas palabras, un vino mágico que captura la esencia de las tierras más fecundas de La Mancha.

Tentado por la calidad de la bebida, que ardía en deseos de saborear, Santiago decidió que no esperaría un día

más y que pondría fin a su vida tan pronto se hiciera medianoche. Las horas previas las consagró a prepararlo todo. Como no quería que los vecinos y autoridades policiales que le encontrasen muerto se creyeran que era un andrajoso, y visto que su apartamento estaba hecho una verdadera pocilga, lo primero que hizo fue limpiar. Pasó la escoba y el trapeador en cada una de las estancias, guardó la vajilla en el placar de la cocina, fregó la superficie de todos los muebles con una esponja y hasta sacudió el polvo de los cojines del sofá, operación para la que se valió de una raqueta de tenis. Después, ya pensando en su suicidio como tal, preparó la terraza, que,





como se dijo, era la estancia donde había determinado volarse la tapa de los sesos. Movi6 allí el escritorio de su alcoba, la silla de mimbre del sal6n y la alfombra del recibidor. Sobre el escritorio, a su vez, dispuso la botella de vino, una copa de cristal, un sacacorchos, la pluma, algunos pliegos del papel de pulpa y el rev6lver. Como el cuadro no se le antoj6 suficientemente solemne para el prop6sito de quitarse la vida, decidi6 remplazar la copa de cristal por un c6liz de aluminio que un primo le hab6a regalado como suvenir del Vaticano. Por lo mismo, busc6 en el aparador del sal6n su edici6n de la Biblia, con tapa hecha en elegante cuero granate; y aunque no era creyente, le hizo hueco en el escritorio. Tambi6n se trajo del sal6n una vieja l6mpara de pantalla verde, pese a que no hab6a donde enchufarla. Satisfecho ahora s6 con la suntuosidad adquirida por la terraza, se puso a redactar la nota suicida. Como ya la hab6a rumiado bastante y como la intenci6n en ning6n caso era superar los dos o tres pliegos, no invirti6 en su redacci6n m6s de una hora. Cuando termin6, eran las seis de la tarde. Todo estaba ya listo. Solo quedaba, pues, esperar la medianoche. Ahora bien, cuando uno sabe que en breve va a morir, aguardar sin hacer nada resulta muy dif6cil; y como Santiago, am6n de esta dificultad, albergaba unas terribles ganas de saborear aquel delicad6simo vino de La Mancha, termin6 por persuadirse de que la medianoche, a efectos del acto del suicidio, no ten6a ning6n significado especial, que la hora en que se pegara un tiro no har6a su muerte m6s o menos solemne, y que, en definitiva, lo mejor ser6a proceder de inmediato. As6

pues, tom6 asiento en la silla de mimbre, descorch6 la botella de vino y llen6 el c6liz en pos de la embriaguez que le prevendr6a de vacilar en el instante definitivo.

El primer trago, que bebi6 con avidez, lo decepcion6 profundamente. Le pareci6 que el vino no ten6a nada de particular. Sab6a a uvas fermentadas, nada m6s. El redactor de la nota de cata, por tanto, o era un embustero o estaba chiflado. No obstante, pasados tres o cuatro segundos de aquel primer sorbo, cuando su lengua se paseaba por la boca vac6a, Santiago descubri6 en las enc6as y en el reverso de los dientes un sabor acidulado muy agradable, como de hinojo o an6s; e inmediatamente despu6s, al fruncir los labios hacia dentro para refrescarlos, hall6 en ellos un dulzor exquisito que le trajo a las mientes el sabor de la grosella negra. Asombrado por tales hallazgos, bebi6 un segundo trago, que mantuvo en las fauces por algunos segundos. Esta vez, el festival de sabores fue capaz de percibirlo en el propio l6quido al contacto con el paladar. ¡Y ahora la jarana era mayor! Porque adem6s del hinojo, el an6s y la grosella, advirti6 notas de frutos de c6scara, violetas secas, cacao, cardamomo y semillas de amapola, a lo que hay que a6adir unos deliciosos chispazos de clavo y pimienta blanca que sinti6 estallar en la parte posterior de la lengua cuando el vino empezaba a descender por la garganta. Y a cada trago que beb6a le pareci6 que en su paladar se imprimieran nuevos e insospechados matices, como si el abanico de sabores y aromas de aquel m6gico vino fuera ilimitado, como si el breve

tiempo que discurría entre sorbo y sorbo, por efecto de algún extraño sortilegio, enriqueciera más y más el inagotable gusto de la bebida. No hace falta decir que nuestro héroe comprendió inmediatamente que su decepción inicial había tenido por causa la avidez con la que bebió el primer trago, y, por otro lado, que el redactor de la nota de cata era un hombre tan probo como juicioso.

Entusiasmado por las incontables virtudes del vino, Santiago se tomó tres copas, o mejor dicho, tres cálices, en cosa de media hora, quizá menos. La beodez de la que empezaba a ser víctima, como es natural, le aligeró las piernas, de modo que le entraron ganas de pasearse a lo largo de la terraza, deseo al que obedeció inmediatamente. A tenor de la hora, el sol, que pronto daría paso a la noche, bañaba el cielo con haces de luz naranja, granate y violeta. Abajo, el pasto de los campos a izquierda y derecha de la terraza se inclinaba perezoso al compás del viento, lo mismo que las ramas de los palisandros, castaños y algarrobos que se extendían desde el patio hasta perderse en el horizonte. Las aves diurnas: gorriones, tórtolas, mirlos y urracas, remontaban de arriba abajo sus últimos vuelos de la jornada; mientras que los insectos nocturnos abandonaban sus nidos por primera vez en el día. Nuestro héroe, a quien la embriaguez le había atizado la sensibilidad, reparó con suma atención en toda esa

naturaleza que le circundaba; y del mismo modo que en el vino había advertido una infinidad de aromas y sabores, ahora, de buenas a primeras, le pareció que todos y cada uno de los elementos del paisaje que se abría ante su vista estaban cargados de un significado que jamás sería posible agotar por completo. Así, por ejemplo, la luz del sol ya no le pareció tan solo un fenómeno físico susceptible de ser medido de equis manera, sino también la divina fuerza que hacía visible al mundo, el símil por excelencia del conocimiento, la antítesis del pánico y el terror, la efigie de la paz, el más elemental motor de la vida y otro millar de cosas. Y el palisandro cuyas ramas retozaban en la balausta de la terraza ya no le pareció una mera combinación de raíces, tronco, ramas y hojas, sino también la encarnación de una férrea voluntad, la manifestación de un gran deseo, el parque de juegos de los niños de la calleja, la sombra bajo la cual refugiarse de la inclemencia del mediodía, la superficie donde hacer constar amores con una navaja, la madera de una guitarra o una mandolina. Y lo mismo aplicaba para todo: para las urracas, gorriones y mirlos, para el pasto en general y cada una de sus briznas en particular, para los ciempiés y los grillos que se paseaban entre esas briznas, para la tierra, el cielo, las nubes, las estrellas que ya fulguraban al este. Todo, absolutamente todo, gozaba de un significado inagotable que hasta el último minuto del mundo no pararía de adoptar nuevas formas.







– ¡Cuánta belleza! – exclamó Santiago al darse cuenta de la infinita riqueza que atesoraba la naturaleza a su alrededor.

Al escucharse la voz rota, entendió que estaba ebrio, mucho más de lo que habría deseado para ejecutar el propósito de quitarse la vida; propósito que insólitamente había olvidado y del que se acordó en ese instante.

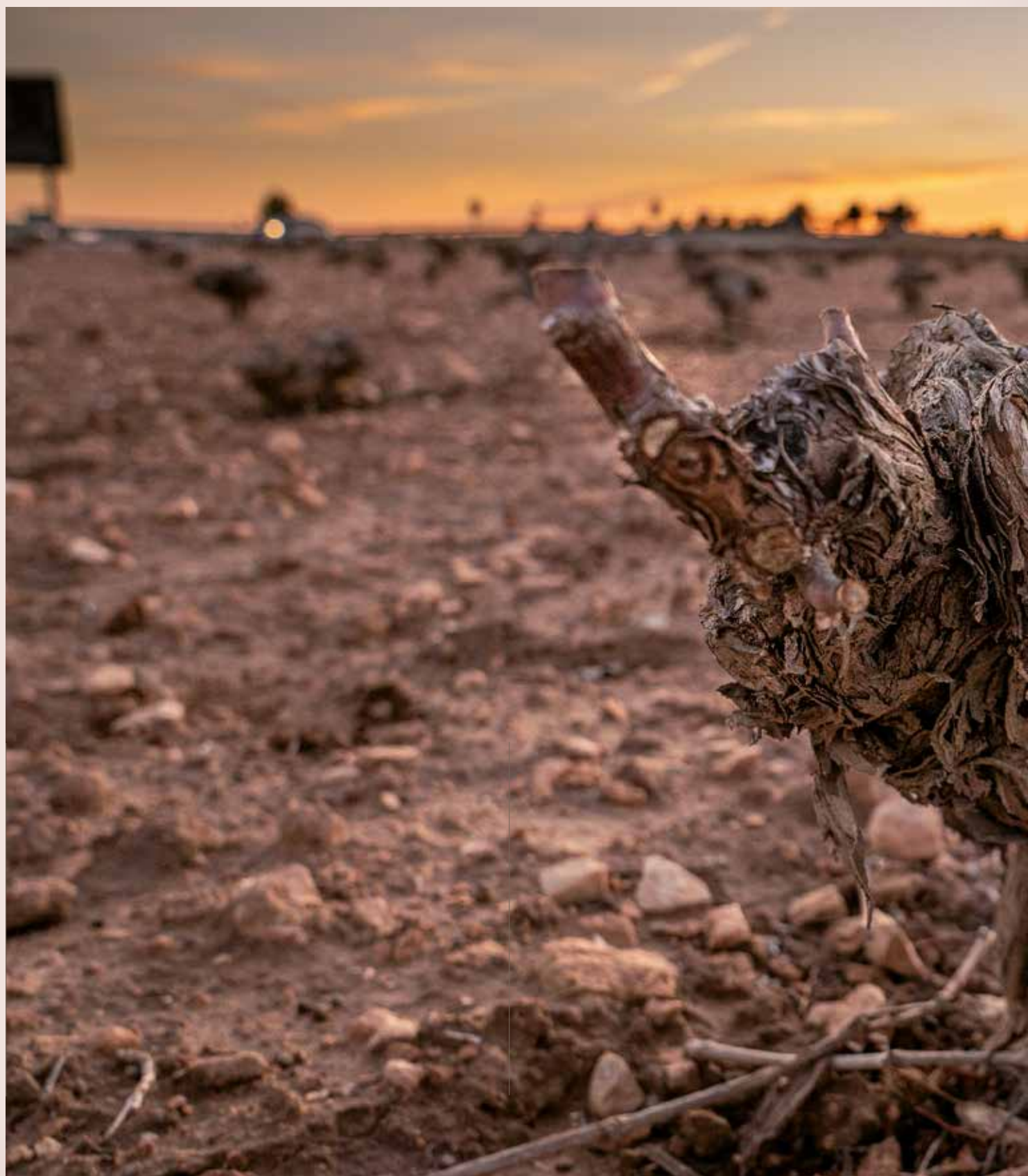
– ¡Caray! – se dijo a sí mismo, confundido. Pasado medio minuto, añadió –: Será mejor que me mate de una vez.

A tal efecto, volvió a acomodarse en la silla de mimbre y tomó el revólver. Tras pasárselo de manos por un par de minutos, hincó finalmente el cañón sobre la sien derecha. Pero fue incapaz de accionar el gatillo. Y no porque no tuviera agallas; valor para matarse, en verdad, le sobraba. El problema era más bien que no tenía suficientes ganas. Y es que entre el placer que le había procurado el vino, la extraña embriaguez contemplativa de la que era víctima y lo hermoso que se le antojaba el mundo merced a esa embriaguez, ya no ardía tan vehementemente en deseos de poner fin a sus días. Estupefacto, nuestro héroe consagró algunos minutos a reflexionar sobre el radical giro de los acontecimientos. Al no hallar en sí mismo ninguna pasión que justificase el acto que originalmente quería cometer, o sea, al darse cuenta de que sus penas en ese momento no le atenazaban, pensó que lo mejor sería olvidar todo el asunto y beber otra copa de vino. Sin embargo, cuando tomó la botella para ejecutar ésta decisión, comprendió, en un insólito arranque de franqueza, que si en su alma el deseo de morir se había extinguido tan repentinamente, no era porque de verdad se hubiera sobrepuesto al dolor de sus desgracias ni porque el

mundo fuera realmente un lugar hermoso, sino porque era presa de una extraña beodez contemplativa que lo había edulcorado todo. Una vez devuelta a su estado normal, la belleza del mundo, qué duda cabe, cesaría por completo. Al persuadirse de la verdad de esta


idea, tomó de nueva cuenta el revólver y, una vez más, hundió el cañón en la sien derecha; pero, una vez más también, fue incapaz de accionar el gatillo. Definitivamente, no tenía suficientes ganas de pasar al otro lado. Sus desgracias, para bien o para mal, en ese momento

sencillamente no le atenazaban, y a efectos del acto del suicidio es fundamental que las penas lo acongojen a uno mortalmente, de manera que al quitarse la vida uno pueda estar seguro de que toma partido por el mal menor.









–¡Maldita sea! –exclamó Santiago, abriendo la boca de más, como los borrachos–. ¡Con lo que quería matarme hace un rato! Ahora, en cambio, ya no quiero. O más bien sí quiero, pero no quiero. O sea, quiero y no quiero a la vez. Quiero matarme para escapar del infausto mundo de antes, pero no quiero escapar de este mundo de ahora; quiero morir para dejar sufrir, pero no quiero quitarme la vida ahora que extrañamente no sufro; quiero volarme la tapa de los sesos y que junto a mi alma perezcan mis desgracias, pero no quiero dispararme ahora que tales desgracias no evitan que arda en deseos de tomarme otra copita de vino, o, por mejor decir, otro cáliz. Así pues, si se trata de tomar una decisión, la cuestión a la que tengo que responder es la siguiente: ¿cuál de los dos mundos es el verdadero? ¿El de antes? ¿O el de ahora? ¿Dónde está la verdad? ¿En mis desgracias? ¿O en este vino que las ha hecho indoloras? ¿Con cuál de los dos mundos debo ser consecuente? ¿Debo quitarme la vida y hurtarme al primero? ¿O debo conservarla para permanecer en el segundo? ¡Ah, cómo saberlo! ¡Cómo saberlo!

Y como, en efecto, no había manera de saberlo, Santiago resolvió no tomar partido por ninguna de las dos alternativas, o sea, no hacer nada, decisión que, por pura casualidad, coincidía con no matarse. También por pura casualidad, no matarse le permitía servirse otra copa de vino, o más bien, otro cáliz, cosa que hizo inmediatamente.

Homenaje a Galdós desde la cuchara

En el centenario de su muerte, municipios como Alcázar reivindican su figura ligada a La Mancha, por la que sentía una profunda admiración



En ocasiones, la mala fortuna se ceba con algunos escritores a los que les persigue un ostracismo o cierto anonimato social. Es el caso de Benito Pérez Galdós, una de las plumas más representativas de las letras castellanas que, en sus últimos días, no solo atravesó por serias dificultades económicas, sino que además se enfrentó al desprecio literario de sus contemporáneos.

Esa mala suerte se confirma y en el centenario del recuerdo de su muerte, este aciago 2020, se ha encargado de soterrar.

Un escritor unido a La Mancha

Nacido en Las Palmas en mayo de 1943, el escritor canario estrechó lazos con el interior peninsular, y no solo con Madrid, ciudad donde fue enviado a estudiar, sino también con La Mancha, a través su gran amigo alcazareño: **Ángel Lizcano**; un destacado pintor que también ilustró algunas de sus obras, como **Los Episodios Nacionales** (1872-1812).

Esta conexión entre amigos provocó que Galdós visitara, en más de una ocasión, la localidad de Alcázar de San Juan y se **empapara de la cultura manchega**. Es por ello, que al cumplirse 100 años de su muerte, la ciudad quiere **rememorar sus vivencias** instituyendo las I Jornadas *Galdós en La Mancha*.

Al insigne escritor se le homenajeó con diversas **rutas, lecturas, películas, música, animaciones y buena gastronomía**; esta última, estará presente durante todas las jornadas.



Maridaje cultural que clausuró el homenaje a Galdós



El realismo de Galdós en la gastronomía

Una de las señas de identidad del escritor está enfocada a su particular forma de describir a sus personajes recurriendo a la comida. Algunos de sus detractores calificaban a Galdós como 'el garbancero', por la omnipresencia del cocido en sus novelas.

Por ello, en estas jornadas no podía faltar **menús creados especialmente para la figura de Galdós**, así como la más enraizada de las tierras manchegas: el vino.

Numerosos restaurantes y bares de la ciudad fueron los encargados de ofrecer los menús y tapas especiales para rememorar la figura del gran escritor con buena comida y el mejor vino. La Denominación de Origen La Mancha estuvo muy presente todos los días en los que duró el evento; sobre todo con **La cocina de Galdós** y las **Tapas homenaje a Galdós**.



Las jornadas maridaron algunos platos galdosianos con los vinos de La Mancha



El cocido siempre presente en los textos de Galdós

Obituario

DEP, Rafael Díaz-Salazar

“Lo primero que había que hacer para salir, no ya a un mercado exterior sino de exigencias, era un respaldo a la calidad de tu vinos”. Con estas palabras, Rafael Díaz Salazar resume en sus declaraciones, recogidas en el documental **Vinos de La Mancha, revolución y cambio en el siglo XX** la importancia de apostar por la calidad desde los primeros inicios del Consejo Regulador.



Rafael Díaz-Salazar entrevistado en el documental "Vinos de La Mancha, revolución y cambio en el siglo XX"

Natural de Daimiel, en la provincia de Ciudad Real, contribuyó con una labor encomiable a la modernización de la imagen de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, donde ejerció un papel vector, como vocal durante las dos primeras legislaturas del Consejo Regulador: 1973-1982 y 1982-1988. Con capacidad visionaria, entre sus

aportaciones cabe destacar también su contribución al nacimiento de FENAVÍN en Ciudad Real, en la que hoy es, efectivamente, una de las ferias profesionales más importantes del sector profesional. Como remarcó el mismo Presidente de la Diputación provincial de Ciudad Real y organizador de la feria, José Manuel Caballero “hablar

de Fenavin es hablar de Rafael Díaz Salazar y hablar de él es hablar de Fenavin, pues su vida con 89 años y la de la feria, con 18, están ligadas y son paralelas”.

Fallecido el pasado 21 de octubre, a los 91 años de edad. Descanse en paz.

En el 2020, también nos dejaron

A las miles de muertes anónimas se suman las de aquellas personalidades celebres en el mundo del arte, la ciencia, el deporte y el espectáculo que nos han dejado en este año bisiesto, donde hemos despedido a escritores como Juan Marsé o Carlos Ruíz Zafón; **actores, actrices y directores de cine como Kirk Douglas, Sean Connery, Lucía Bosé y José Luis Cuerda, respectivamente; dibujantes de cómic (Astérix y Obélix), como Albert Uderzo;** cantantes como Luis Eduardo Aute; compositores como Ennio Morricone; jugadores de baloncesto Kobe Bryant, o el futbolista Michael Robinson. Sin olvidar, por supuesto, la pérdida definitiva para el fútbol mundial de astro argentino, Diego Armando Maradona.



COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL

Y CON NUESTROS AGRICULTORES Y GANADEROS



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



Líneas de
FINANCIACIÓN

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



Servicios
ESPECIALIZADOS

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



Plataforma
TECNOLÓGICA

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

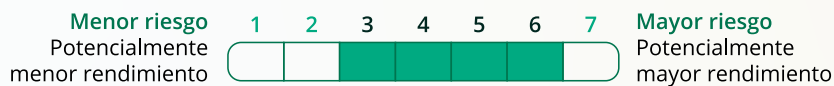
"GLOBALCAMPO"  



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro



El nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones para acceder a la bonificación oscila entre 3 y 6. Es un indicador que mide el riesgo del plan de pensiones y se calcula en base a datos históricos que, no obstante, pueden no constituir una indicación fiable del futuro perfil de riesgo del plan. Además, no hay garantías de que la categoría indicada vaya a permanecer inalterable y puede variar a lo largo del tiempo. Puedes consultar la información relativa al nivel de riesgo de nuestros planes de pensiones en www.globalcaja.es.

Alertas de liquidez:

- ⚠️** El cobro de la prestación o el ejercicio del derecho de rescate solo es posible en caso de acaecimiento de alguna de las contingencias o supuestos excepcionales de liquidez regulados en la normativa de planes y fondos de pensiones.
- ⚠️** El valor de los derechos de movilización, de las prestaciones y de los supuestos excepcionales de liquidez depende del valor de mercado de los activos del fondo de pensiones y puede provocar pérdidas relevantes.



Estamos contigo

Planes de Pensiones

Conseguir hasta un

5%

Hasta el 31 de diciembre

Si nos traes tu plan ahora, puedes obtener una bonificación o un fantástico regalo. Pregúntanos.

es una sabia decisión.

Promoción válida entre el 1 de octubre y el 31 de diciembre de 2020, para planes de pensiones individuales (excluidos Planes RGADinero y RGARenta Fija y los traspasos internos entre productos comercializados por Globalcaja). El cliente deberá elegir entre la Bonificación y la Promoción de regalos, no siendo acumulables. Los incentivos tienen la consideración de rendimientos de capital mobiliario, sujetos a la retención establecida en la legislación vigente.

* Condiciones de la Bonificación: bonificación del 3% bruto para traspasos iguales o superiores a 3.000 € con un plazo de permanencia de 5 años. A esta bonificación obtenida, el cliente podrá sumar, además: un 1% bruto de bonificación adicional por establecer un calendario de aportaciones periódicas mensuales de 100 € o equivalente anual en el plan de pensiones y/o un 1% bruto de bonificación adicional si contrata un Seguro de Vida Riesgo con un pago anual mínimo de 150 € y/o un Seguro de Accidentes RGAPersonal Plus con un pago anual mínimo de 100 €. Si el cliente establece calendario y/o contrata un Seguro de Vida Riesgo o Accidentes RGAPersonal Plus se le sumará un año adicional al plazo de permanencia indicado anteriormente. Los seguros contratados de Vida Riesgo o Accidentes deberán mantenerse un mínimo de dos años. El importe máximo de la bonificación será de 4.000 € brutos. El abono de la bonificación se realizará el 15 de febrero de 2021. El cliente podrá elegir si la bonificación se abona en su cuenta asociada al plan de pensiones o como una aportación extraordinaria al plan de pensiones donde se ha realizado el traspaso. En el caso que la aportación extraordinaria suponga superar el máximo legal de aportación anual, el exceso se ingresará en la cuenta del cliente asociada al plan.

* Condiciones de la Promoción de regalos: válida para importes desde 1.500 € en aportaciones extraordinarias o traspasos solicitados en el periodo promocional. Los regalos se asignarán según el importe de las aportaciones extraordinarias o traspasos (puedes consultar los tramos en www.globalcaja.es). El plazo de permanencia por la entrega de regalos será de 1 año (hasta el 31 de diciembre de 2021) para el tramo de 1.500 € a 3.999,99 € y de 3 años (hasta el 31 de diciembre del 2023) para el resto de tramos.

Bases de la Bonificación y de la Promoción de regalos disponibles en www.segurosrga.es. Documento de Datos Fundamentales para el Partícipe de planes de pensiones disponible en www.globalcaja.es.

Entidad Gestora: RGA Rural Pensiones C.I.F. A 78963675. Entidad Depositaria: Banco Cooperativo Español C.I.F. A 79496055. Entidad Promotora de los planes de pensiones: RGA Rural Vida S.A. C.I.F. A 78229663.