



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 110 / Octubre 2021



**Vendimia
2021**

corta
y con buena
calidad

**Premios Vino y
Cultura 2021**

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

La Entidad está adherida al Fondo de Garantía de Depósitos Español de Entidades de Crédito. El Fondo garantiza hasta 100.000 euros, por titular y entidad.

Este indicador de riesgo hace referencia a la cuenta asociada al Plan Tú Eliges



Globalcaja

Banca de personas, **para personas**

Plan Tú Eliges *tu cuenta, tus condiciones*

» globalcaja.es

Luis, María y Alfredo han encontrado la fórmula para vivir sin comisiones*.



Luis

¡Un joven previsor!



María

¡Una decidida emprendedora!



Alfredo

¡Empieza de nuevo!

* Ejemplo representativo de la cuenta asociada al Plan Tú Eliges: calculado para un supuesto en el que se mantenga de forma constante durante 1 año un saldo diario de 3.000€: 0% TAE calculada con una comisión de mantenimiento de 0€ al trimestre y TIN 0%.

La Entidad se reserva la posibilidad de modificar las condiciones del Plan Tú Eliges como cancelarlo en cualquier momento. En el supuesto de que Globalcaja decidiese modificar o cancelar el Plan Tú Eliges, lo notificará a los beneficiarios del mismo. Esta notificación se realizará, con dos meses de antelación, mediante comunicación individual a los clientes beneficiarios del plan. Consulta condiciones y bases del plan en tu oficina o en globalcaja.es/plan-tu-eliges



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

Pixelidea

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial	2
Dossier de vendimia.....	3
Vinos de La Mancha por el mundo: Internacional.....	11
A fondo: radiografía del viñedo en La Mancha	20
Sostenibilidad y futuro	24
Enoturismo: rincones con encanto	32
Curso de formación: Maestro del vino	52
Consejo de sumiller: los tres enemigos del vino	56
¿Cómo se vigila la calidad de los vinos DO La Mancha?	58
Pasiones enófilas: la entrevista	62
Premios Vino y cultura	66
Relato ganador en el XIX Concurso Literario 'Lorenzo Serrano'.....	78

Agenda

Fiesta de la vendimia en La Mancha	88
Obituario.....	94



EDITORIAL

Mimbres para una buena añada

Con el mosto apenas recién fermentado en los depósitos, las tinajas regurgitando aromas, las capachas, inactivas e inertes, con "relejes" de mosto y barro, y las lonas todavía escurriendo el fruto de todo un año de trabajo y espera, llega el otoño a La Mancha.

Son días de leve pausa, sinónimo de receso viticultor y descanso para la vid; jornadas de cristal, vaho, lluvia y espera. El mercurio dicta reposo y atrás, muy atrás, quedan ya las tórridas calendas del riguroso verano manchego, aderezado con tormentas en agosto y lluvias a mediados de septiembre. Es momento para el temple de quién sabe aguardar, con días de paciencia, pipa y bata entre lagares de bodega.

En el horizonte, se desnuda la vid; pierden color sus cabellos hasta reducir su presencia a un letargo susurrante de madera y sarmiento. Surgen preguntas, se deshojan margaritas. Fluyen, prolíficos, los contactos comerciales, mientras el vino dormita, se despereza y estira con nervio de fruta. Su juventud exacerbada, su dureza, su rostro sincero y varietal en los tintos requiere doma, que después el tiempo sujeta y la madera, quizás, educa hacia modales terciarios. En blancos, floral, jovial y también frutal, su lozanía se festeja y su perfume de aromas regala experiencias, recuerdos, milagro y vida, la misma que cada año, cada otoño resurge para ofrendar sus vinos jóvenes de la añada al consumidor.

Así es La Mancha; así son los vinos que este año, muchos aguardan. Ha sido una campaña breve, mucho más corta que la anterior, y eso, avala visos de nueva esperanza en calidad para la añada 2021. Un año extraño, quizás bisagra de nuevos tiempos.

Enfilamos la recta final del año con la mente inquieta y el ánimo todavía en vilo. Hay quién había vislumbrado el 2021 como un año transitorio, de transformación; como un periodo de adaptación hacia nuevas rutinas, escenas y pautas de comportamiento, de

las que nadie, aún, tiene definidas las nuevas líneas en la deriva que nos lastra.

No es, ni está siendo, ni mucho menos, un año fácil y asequible para el conjunto mundial de la economía. La humanidad requiere una rehabilitación social, psicológica y económica para volver a los ritmos productivos de finales del 2019, entonces con un ritmo de crecimiento a velocidad de crucero. Los contactos comerciales prosperaban, y ciertos sectores, verdaderos termómetros de la bonanza como el turismo, reflejaban una línea de progresión constante.

De hecho, los vinos con Denominación de Origen La Mancha, a la vanguardia de los vinos de calidad castellanomanchegos, sellaban en aquel 2019 un año histórico con nuevo techo en el embotellado (más de 85 millones de botellas con tirilla DO La Mancha).

Pero entonces llegó la COVID para cambiarlo todo.

En el pasado 2020, las sucesivas oleadas del coronavirus transformaron radicalmente diferentes conceptos de ocio. El canal Horeca sufrió más directamente las consecuencias lastrando indirectamente las ventas de aquellas bodegas más vinculados a la hostelería.

Precisamente, un reciente informe del OeMv, desarrollado por la Interprofesión del Vino y publicado a finales del verano del 2021, mostraba como había sido la evolución de los canales de venta del vino tras la irrupción de la COVID en 2020. La adaptación ha sido distinta y la "alegría ha ido por barrios". La respuesta parece definitiva según el tamaño productivo de cada bodega, y así aquellas más pequeñas, por ejemplo con menos de 500 mil litros anuales "vieron reforzada su venta directa y algo las ventas en alimentación aunque no lo suficiente para compensar las pérdidas en su canal prioritario, el canal Horeca." Por el contrario, las más grandes (más de 10 millones de

litros anuales) se beneficiaron del auge de las ventas en el canal de alimentación compensando las caídas en Horeca, canal relativamente minoritario para ellas".

En este tramo final del año, vital para el desarrollo de las ventas de las bodegas, será fundamental el comportamiento del consumidor sin demasiadas vacilaciones. Con el "turismo en cabestrillo" en el conjunto de la economía española, todavía pesa la espada de Damocles para los desafíos que gravitan en el sector: las restricciones pandémicas a la movilidad, la todavía lenta seducción del vino para la generación millennial, el posicionamiento internacional de los vinos españoles y un largo etcétera en desvelos y preocupaciones.

Cada reto en su justa medida y tiempo. Guardemos el momento, descorchemos lo inmediato. Brindemos, aquí y ahora, en la dulce espera de los nuevos vinos de nueva Añada.



DOSSIER DE VENDIMIA

VENDIMIA 2021 EN LA MANCHA

Más corta y de calidad

La vendimia se completa en la DO La Mancha con evidentes mermas productivas compensadas con la excelente calidad del fruto. Aunque en un contexto diferente a la campaña anterior, con cautela y con las medidas de seguridad sanitaria vigentes en este 2021, la vendimia se desarrolló con unas circunstancias de mayor normalidad en una campaña más corta en términos de cantidad, superando el 25 %, aunque con variaciones según la zona.

Finalmente, las previsiones de los técnicos de campo se cumplieron y la carga productiva de la vid estuvo limitada por un verano, no demasiado caluroso aunque matizado por la rigurosa ola de calor del mes de agosto y las tormentas de última hora.

Precisamente, la aparición de las últimas lluvias en el tramo final del verano en la mayor parte de La Mancha motivó una mayor celeridad en la necesidad de recogida del fruto para variedades de corte autóctono, como blanca Airén (92.743 Ha inscritas en el Consejo Regulador), cuya vendimia se generalizó en las tradicionales cuadrillas o con la cada vez más frecuente vendimia mecanizada en la segunda semana de septiembre.

Una variedad blanca Airén, que junto a otras varietales de maduración tardía, como Cabernet Sauvignon, marcaron el cierre final de la campaña en el viñedo manchego, habiéndose alcanzado su epílogo para la primera semana de octubre.

Los datos consultados de manera aleatoria a diferentes bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha (con la encuesta a 10 bodegas: 4 de Ciudad Real, 2 de Albacete, 2 de Toledo y 2 de Cuenca) señalan una evolución dispar conforme ha ido evolucionando la vendimia. Es importante recalcar que la vendimia también ha podido verse condicionada localmente por el pedrisco y las tormentas (intensas con fuertes descargas de trombas de agua en algunas localidades) en puntos concretos de La Mancha toledana, o la provincia de Ciudad Real, e incluso por alguna helada de invierno causada por el temporal Filomena. No obstante, prácticamente todas las primeras valoraciones en el lagar coinciden en señalar la buena calidad del fruto, especialmente reseñable en las variedades tintas y blancas tempranas.

En el caso de la blanca airén, los parámetros técnicos reflejaban, en líneas generales un grado medio baumé de 11,5 y un PH del 3,3, siendo las bodegas de la provincia de Ciudad Real las primeras en recoger esta variedad. Bodegas El Progreso (Villarrubia de los los Ojos), Bodegas Yuntero (Manzanares) y Bodegas Cristo de la Vega (Socuéllamos) lo hacían, por ejemplo, el mismo 1 de septiembre.

Más tarde abrieron sus puertas para la entrada de la Airén en las bodegas del resto de las provincias. Tanto en La Mancha toledana (Bodegas Altovela, de Corral de Almaguer, y Bodegas Félix Solís, de Puebla de Almoradiel), como en La Mancha conquense (Bodegas Campos Reales, de El Provencio y Bodegas Puente de Rus, de San Clemente) y aquellas de la provincia de Albacete (Vinícola de Villarobledo y Bodegas Juan Ramón Lozano, ambas de Villarobledo) la pauta fue más generalizada con un inicio de campaña en Airén sobre el 15 de septiembre.

Chardonnay y moscatel, pistoleta de salida

Como viene siendo habitual en La Mancha en los últimos años, la profesionalización junto a una mayor concienciación por la calidad del fruto se han convertido en la tónica habitual en las bodegas manchegas a la hora de recoger la uva, especialmente aquellas de ciclo más temprano de maduración, que requieren una mayor vigilancia.

Es el caso de la blanca Chardonnay, reina de las blancas en la viticultura mundial y quinta variedad más cultivada en el viñedo manchego con 1.620 hectáreas de superficie inscritas el Consejo Regulador, es muy apreciada en los mercados por su potencial aromático.

Su llegada a La Mancha en las últimas décadas ha enriquecido sensiblemente a los vinos manchegos, ya sea en su versión monovarietal, de paso por madera o incluso ensamblada con otras variedades. Tiene, además, un buen comportamiento en paso por madera, como han podido demostrar algunas bodegas manchegas.

Por eso, la estampa comienza a ser habitual cada mes de agosto en los viñedos manchegos, cuando los primeros rayos del día descubren el trabajo de máquinas, trac-



Variedad Chardonnay en la vendimia 2021



Cencibel o Tempranillo, la variedad tinta más cultivada en La Mancha

tores y remolques recogiendo las primeras uvas de la campaña. “Queremos aprovechar esas temperaturas nocturnas más bajas para que la uva llegue en mejores condiciones e inicie los primeros procesos de fermentación sin corrección en la temperatura de los mostos”, matizaba Fernando Villena, viticultor y presidente de Vinícola de Tomelloso, a la par que vicepresidente del CRDO La Mancha.

Su bodega fue una de las primeras en arrancar la vendimia 2021. Y es que, un ejercicio más, **Ciudad Real** se convirtió en una de

las provincias que más temprano iniciaron la vendimia. En concreto, precisamente con Vinícola de Tomelloso y también bodegas del mismo municipio, como Altosa, se dio el pistoletazo de salida en la segunda semana de agosto, junto a Bodegas Yuntero, en Manzanares.

Lo hizo con buen estado sanitario en el fruto, según los parámetros técnicos de calidad, en términos globales, con 12,5 puntos de grado Baumé medio, y 3,4 en PH en acidez, en las bodegas consultadas con Denominación de Origen La Mancha.

Similares datos presentaron las mediciones de Bodegas El Progreso, en Villarrubia de los Ojos, cuya blanca chardonnay se hizo para el 13 agosto.

En la **provincia de Albacete**, Bodegas Ayuso y Bodegas Lozano, de Villarrobledo, hicieron su arranque de campaña para el 16 de agosto; mientras que Bodegas César José Velasco puso a funcionar sus tolvas ya el pasado 9 de agosto con variedades de ciclo rápido, más sensibles al calor, como la minoritaria gewurztraminer (apenas unas 24 hectáreas en superficie en toda la Denominación de Origen La Mancha). Registraron unos 12 grados Baumé y 3,37 de PH en acidez.

En la **provincia de Toledo**, bodegas Entremontes (Quintanar de La Orden), Bogarve 1915, (Madridejos) y Félix Solís (Puebla de Almoradiel), abrieron sus puertas para el 16, 18 y 20 de agosto, respectivamente.

Por último, algunas bodegas de La Mancha conquense, como Bodegas Campos Reales (El Provençio), Bodegas Puente de Rus (San Clemente) o Bodegas Taray (Las Mesas), dieron comienzo a su vendimia con una demora de varias semanas en La Mancha, para finales de agosto. Algo habitual en estos parajes para sus previsiones de campaña

“**El descenso en variedades ha podido rozar el 25 % de cosecha**”



Imagen cenital de inicios de la vendimia 2021 en La Mancha



Uva descargada en tolva, en una bodega de La Mancha



Vendimia de secano en La Mancha

Vendimia profesionalizada

Como explicaba Fernando Villena, vicepresidente del Consejo Regulador, la concienciación por la calidad de la uva y su llegada a la bodega en estado óptimo es una prioridad. Por eso, se ha convertido en una tónica habitual en la última década la vendimia mecanizada y nocturna. “Aseguramos así que el fruto entre a mejores condiciones de temperatura, garantizando sus aromas y así trabajando posteriormente en su fermentación a temperaturas más controladas”.

Una rentabilidad energética en bodega que se complementa con su recogida más eficaz en las parcelas de emparrado. La postal más pintoresca solía completarse con la imagen más tradicional de cuadrillas recogiendo airén. Sin embargo, esas estampas de cuadrillas en vendimia manual comienzan a ser menos habituales, más vinculadas a vendimias de carácter familiar, los fines de semana. Según estudios del Ministerio de Agricultura, “la vendimia manual exige entre 150 y 200 horas-hombre por ha”, lo que unido a los factores de despoblación, envejecimiento y cierta carencia en la mano de obra ha motivado que el reclamo estacional del empleo en el campo vaya siendo, por desgracia, menor cada año.

Tinta tempranillo, variedad reina en La Mancha

No sólo es la variedad tinta por excelencia en España y La Mancha (con más de 29.740 Ha acogidas), sino que también es la uva con mayor porcentaje de vino declarado con Denominación de Origen La Mancha (en el 2020 fue un 44 %) por las bodegas acogidas.

Su vendimia, como indica su nomenclatura, se inicia en fechas “más tempranas” que otras variedades tintas, con municipios como Villarrubia de los Ojos, cuya cooperativa, Bodegas El Progreso fue precisamente una de las primeras en molturar sus uvas. Uno de sus socios viticultores, Félix Martín, incidía en que la calidad estaba siendo muy buena, con 4-5 kilogramos por cepa en sus parcelas de secano.

Carlos D. Bonilla, Pte del CRDO La Mancha: “Yo resaltaría la buena calidad de la uva en una campaña más bien corta”.

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



De hecho, como explica el presidente de la bodega villarrubiera, Jesús Julián Casanova, “ha sido un verano suave, quitando las semanas de mayor calor, lo que ha permitido que la calidad también haya sido muy buena”. Sus descargaderos recibieron uva para el 17 de agosto, con 12,5 grado medio Baumé y 3,6 de PH en acidez. Una semana más tarde, similares datos presentaba Bodegas Yuntero (con 13 grados Baumé y 3,3 de PH acidez), Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos (12,8 grado medio y 3,8 PH acidez) y Bodega Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso (13 grado medio y 4 en PH acidez).

En la provincia conquense, se recogieron datos con un leve aumento en el grado medio Baumé, con los 14 puntos de bodegas Campos Reales (El Provencio) y Bodegas Puente de Rus (San Clemente); mientras que las bodegas de La Mancha toledana y Albacete se movieron en registros cercanos a los 13 puntos de grado Baumé y muy similares en PH de acidez con 3,8.



Uva airén, la blanca autóctona de La Mancha

Según datos del MAPA: “Con 114,5 mm en la España peninsular, ha sido la cuarta primavera más seca desde el comienzo de la serie en 1961, y la segunda del siglo XXI.”



Parámetros técnicos para calidad de la uva en algunas variedades: vendimia 2021

Variedad	Grado medio baumé	Acidez (PH)
Airén	11,5	3,3
Chardonnay	12,7	3,7
Sauvignon Blanc	11,6	3,4
Verdejo	12,3	3,6
Moscatel	11,6	3,5
Tempranillo	12,5	3,5
Fechas: 10 de agosto y 20 de septiembre		
Fuente: encuesta propia realizada en 10 bodegas de la DO La Mancha		

Previsiones mundiales, a la baja

En todo caso, teniendo en cuenta las fluctuaciones de un mercado globalizado, tan permeable y susceptible a los contextos exteriores como es el sector del vino, debe también tenerse en cuenta la evolución de la campaña en otros países.

En nuestros vecinos más directos, países como Francia (33,3 millones de Hl) o Italia (44,5 millones de hectólitros) las producciones serán más bajas que en 2020. En el caso galo, sus viñedos sufrieron unas fuertes heladas en primavera lo que ha motivado una previsión de reducción del 25 %, con cifras “históricamente bajas”.

Mientras, Portugal o Alemania se moverán en cifras similares al 2020 con 6,5 y 8,2 millones de hectólitros, respectivamente.

Previsiones mundiales de vendimia en 2021

País	Millones Hl	Fuente
Italia	44,5	Ismea, Unione Italiana Vini (UIV) y Assoenologi
Francia	33,3	Ministerio de Agricultura y Alimentación de Francia
España	40-39 CLM (22,5)	MAPA Cooperativas Agrarias de CLM
Alemania	8,2	Instituto Alemán del Vino (DWI)
Portugal	6,5	Instituto de la Viña y del Vino (IVV) de Portugal

VINOS DE LA MANCHA POR EL MUNDO: INTERNACIONAL



Un importador nipón en una Misión Inversa en 2019

Cautela de los vinos manchegos a los mercados exteriores en un contexto (post) COVID

Cuando en la última década el esfuerzo de calidad y profesionalización adoptado por las propias bodegas de La Mancha había convertido las exportaciones en un eje vital que tendía a compensar el precario equilibrio del consumo interno en España, con la irrupción de la COVID, los movimientos de vino hacia los mercados internacionales fueron quizás, uno de los primeros síntomas de la profunda contracción del sector.

Como apuntó el OeMv en su balance anual, “en términos absolutos, se dejaron de exportar 126,8 millones de litros y de facturar, 96,7 millones de euros, respecto a 2019.” Se pudo apreciar, en efecto, en el primer semestre del 2020 donde la demanda sufrió una severa reducción, con caídas que superaban el 25 % en la comercialización de los vinos embotellados con DO La Mancha.

Sin embargo, el buen comportamiento del último trimestre (especialmente en el mes de diciembre del pasado año) pudo, al menos suavizar la caída del sector. “España exportó casi 20 millones de litros más y facturó 1,5 millones € más que en el mes de diciembre de 2019.”

Una realidad que no obstante debe ser matizada por contextos, mercados y regiones del mundo, donde los vinos de La Mancha han sabido adaptar de manera camaleónica su diversificada oferta.



Vino de La Mancha en París

Con todo, los primeros datos arrojados en exportación, según los informes del OeMv en el primer semestre del 2021, apuntaron hacia un cierto optimismo, ya que “los cinco primeros meses de 2021 se cerraron con crecimientos del +15% en valor, hasta los 1.122,9 millones € (+149,6 millones) y del +21% en volumen, hasta los 935,3 millones de litros (+160,3 millones).”

Aunque todo depende de la evolución de las ventas en el exterior para finales de año, y teniendo en cuenta que venimos de un *annus horribilis* en el 2020, es cierto, que en palabras del Observatorio, “se trata del segundo mejor mes de mayo de la serie histórica en términos de valor” para el conjunto de las exportaciones del sector español.

La ruta de Oriente, destino prioritario

Siglos después, China sigue siendo una preferencia en las transacciones comerciales para Occidente. Desde aquella ruta medieval de la seda, de toques exóticos y culturales, la orientación y el sentido del comercio ha virado en esta nueva centuria hacia una apertura voraz del gigante chino por la economía de mercado.



Formato de catas en los seminarios 3 en 1

“Tras la suspensión de numerosas ferias a nivel internacional, la respuesta de los mercados sigue siendo una incógnita a finales del 2021”

Es ahí, donde el vino, percibido en la Gran Muralla como un producto de distinción social, se ha introducido de manera paulatina en la sociedad china. De hecho, en el último lustro, la propia sociedad mandarín ha ido evolucionando sus hábitos adquiriendo una mayor conciencia y madurez en su demanda.

Si al principio Francia, y después Chile o Australia le ganaron la partida a los vinos españoles, nuevos cauces como internet junto a un público joven, más receptivo a nuevas tendencias y básicamente, las pacientes pero constantes acciones de promoción exterior en suelo chino han cambiado la penetración de los principales productores mundiales de vino.



Los seminarios virtuales se celebran con la fórmula 3n1, tres ciudades simultáneas

En otoño de 2020, se cumplió, por cierto, el X aniversario de la primera expedición de las bodegas manchegas a China.



Seminario virtual realizado en Hong kong



“Asia sigue siendo una de las prioridades en la promoción exterior de los vinos de La Mancha”



Seminario post covid con menor aforo



Los vinos DO La Mancha también cancelaron sus acciones presenciales en Japón en 2021



Aquí, los vinos DO La Mancha, son, hoy por hoy, una de las Denominaciones de Origen españolas mejor posicionadas en el mercado chino. Por ejemplo, en 2020, a pesar de la reducción considerable del 27,16 % en el volumen de botellas adquiridas, China, con 5.277.647 unidades siguió siendo el principal cliente extracomunitario para los vinos DO La Mancha. En 2010, China, apenas recién incorporada a los tratados de libre comercio, importó unas 1.224.000 botellas con tirilla DO La Mancha.

No todo fueron sombras en el pasado año, cuando a finales del 2020 la Unión Europea anunció el **Acuerdo Integral de Inversión** (Comprehensive Agreement on Investment, CAI). Se trata de un punto de acuerdo entre ambas economías que, entre otros aspectos, conlleva una protección comercial a ciertos productos con sello de garantía de origen. Entre ellos, los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Nuevos tiempos, nuevos estímulos

Casi un año después de que el coronavirus bloqueara cualquier acción promocional en suelo chino, los vinos DO La Mancha retomaron su actividad promocional, adaptándose a la nueva coyuntura.

Si China, foco original de la pandemia, fue uno de los primeros mercados en reflejar las consecuencias del coronavirus sobre el comercio internacional, en el primer trimestre del 2020, también ha mostrado signos de relativa recuperación e interés por el vino en este 2021, denominado año de transición en términos económicos. En los primeros meses del año, se llevaron a cabo diferentes acciones de promoción adaptándose a los tiempos COVID.

Entre enero y abril, se pusieron en práctica los llamados **seminarios 3 en 1**. Como su nombre indica, se tratan de seminarios de aforo reducido (15 personas máximo) realizados de manera simultánea en Hong Kong junto a otra ciudad elegida (Shenzhen, Shanghai, Guangzhou o Chengdu) y el aula virtual de conexión (150-200 personas). Participaron un total de 13 bodegas.

La contrapartida ha estado en las ferias internacionales. Con las limitaciones impuestas por el gobierno de Pekín a los no-residentes, la participación de los vinos manchegos en citas fundamentales como la feria de Chengdu (7-9 de abril) fue testimonial. Aunque el Consejo Regulador mantuvo el mismo espacio de 168 m², la presencia de los vinos manchegos fue con 11 bodegas inscritas y la asistencia de sus importadores o personal de enlace propio en el país.



“China fue el primer mercado en sufrir las consecuencias del COVID pero también uno de los primeros en despertar nuevamente su interés”

Pasillos de la CFDF en Chengdu en 2021





Seminario realizado en Tokyo en 2021

Tesón en el país del Sol Naciente

Si hay algo que define a la cultura nipona es su capacidad de trabajo, superación y constancia, siendo una de las sociedades más competitivas por naturaleza. No en vano, en la segunda mitad del siglo XX, fue capaz de resurgir de la derrota de la II Guerra Mundial, superar el trauma de Hiroshima y Nagasaki (Japón ha sido el único país en recibir el ataque de dos bombas atómicas sobre su población civil) y convertirse en una de las potencias de liderazgo tecnológico y automovilístico.

País constreñido en su espacio insular, condenado eternamente a la asfixia demográfica por la densidad de población de sus ciudades, el llamado país del Sol Naciente presenta una interesante dicotomía en el seno de su sociedad. Por un lado, un su ADN, Japón incluye una profunda veneración hacia las tradiciones milenarias, la integración con la naturaleza y el rígido respeto a sus convenciones sociales, que no le impiden, sin embargo, sentir una fascinación por la industria de la animación y el videojuego.

En una gastronomía también celosa de sus tradiciones, que además lidera el consumo mundial de pescado, el vino ha conseguido entrar en los maridajes nipones. Por ejemplo, según datos de la cámara de comercio hispano japonesa, en la pasada década la demanda de vino dio un salto cualitativo en su crecimiento, con un incremento del 11%, alcanzando los 3,3 litros por persona en 2013. Por cierto, la mujer es quien prefiere el consumo de vino en Japón.

En términos de volumen, según apuntó el OeMv en su informe de 2020, Japón también reflejó el shock de la pandemia, con un descenso acusado de la demanda de vino, ya que “con respecto a 2019, dejó de importar, en el año de la COVID-19, 24,8 millones de litros y de gastar, 29.480 millones de Yenes”. No obstante, sigue siendo el segundo mercado más importante en la región asiática, solamente superado por China.

En este contexto, los vinos manchegos han podido introducirse de manera paulatina en el mercado nipón, quinto comprador mundial y tercero más importante a nivel extracomunitario para los vinos DO La Mancha, con más de un millón y medio de botellas adquiridas en 2020.

El 2020 también fue un frenazo para las importaciones de vino espumoso en Japón, que en 2019 habían alcanzado su techo.

Por este motivo, la promoción exterior continuó sus esfuerzos en suelo japonés con la celebración de sendos seminarios durante los meses de abril y septiembre en Osaka y Tokio, con la esperanza de asistir a FOODDEX, la feria más importante del sector en Japón, en marzo de 2022.

La volatilidad de los mercados anglosajones

Por naturaleza, un mercado maduro y competitivo, pero con un sustancial potencial de crecimiento, Estados Unidos dibujaba un panorama complejo a finales del 2020, con unas ventas lastradas por las trabas arancelarias impuestas por la Administración Trump, lo que se tradujo en un descenso del 22,68 % en 2020, cuando las bodegas manchegas exportaron 751.337 botellas de 0,75 cl.

“En el respeto y la admiración que Japón siente hacia la obra de El Quijote, los vinos de La Mancha ya tienen un mayor acercamiento”



Ferias como Chengdu abrieron solo con público residente

No obstante, una puerta de esperanza se abrió en el primer semestre de este 2021, cuando la Unión Europea anunciaba un acuerdo con la Casa Blanca para la suspensión temporal de los aranceles impuestos a ciertos vinos europeos. Un señal que invita al optimismo y que fue muy bien acogida por parte del sector vitivinícola mundial.

La otra cara de la moneda está en **Reino Unido**, cuya salida efectiva de la UE a principios de este 2021 no tardó en reflejarse en las ventas de vino, que, según datos de los informes periódicos del OeMv, ya no lideran los vinos comunitarios. Así, si en 2020 el mercado británico presentó cifras más positivas, con 1.395.287 botellas (0,75 cl) y un notable aumento del 20,12%, colocándose como sexto destino preferencial en las bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, las circunstancias han sido muy diferentes en este 2021.

A juicio del OeMv, el incremento significativo en los intereses del consumidor inglés hacia los vinos españoles, superando incluso a Alemania como primer comprador mundial, pudo haberse debido a un acopio de existencias previo al Brexit, más que un crecimiento estable y sostenido a tener en cuenta.

Solo el tiempo dirá la respuesta y adecuación de los vinos manchegos a este nuevo contexto donde ahora, probablemente, proveedores mundiales, como algunos de sus socios históricos de la Commonwealth (Australia, Sudáfrica o Nueva Zelanda) partan con una mayor ventaja competitiva en los mercados británicos.

De los mercados más fieles a las nuevas oportunidades



Con 5.291.912 botellas (0,75 cl) adquiridas en 2020, **Alemania** volvió a ostentar el cetro de la importaciones de vino con DO La Mancha durante el pasado 2020. El consumidor teutón se convirtió así en el primer cliente de las bodegas manchegas en los mercados exteriores recuperando un fidelidad consolidada desde hace décadas. Un mercado alemán que valora las cualidades de los vinos jóvenes, especialmente los tintos de La Mancha, muy apreciados en su calidad por su color, aroma frutal y estructura.

No obstante, la incógnita pasa por saber cómo responderá el consumidor germano ante la falta de estímulos presenciales, ya que, *Prowein*, la cita mundial más importante del vino celebrada cada marzo en Düsseldorf, fue suspendida por segundo año consecutivo.

El otro interrogante lo plantean otros mercados que han demostrado un interés creciente por los vinos de La Mancha en los últimos ejercicios. Por ejemplo, los **países bálticos y Europa del Este**. Situados en la órbita de influencia comercial de Rusia, han podido jugar la baza de penetración al mercado ruso, muy restrictivo en términos legales a las importaciones de vinos occidentales, en el último 2020. De esta manera, observamos un incremento en la demanda de vinos manchegos en países como **Letonia** (1.079.845 botellas de 0,75 cl), la propia **Rusia** (819.835 botellas de 0,75 cl) o **Lituania** (774.304 botellas de 0,75 cl), octava, novena y décima opción de compra, respectivamente.

Tampoco resulta desdeñable la opción de los mercados latinoamericanos. De hecho, las últimas misiones de promoción inversa realizadas durante la vendimia en suelo manchego tuvieron como protagonistas a dos países del continente americano en dos años diferentes. Por condiciones naturales, cercanía cultural y afinidad de lengua, mercados como México y Colombia pueden ser una baza, todavía a largo plazo.

A FONDO: RADIOGRAFÍA DEL VIÑEDO EN LA MANCHA

EN LA MANCHA, LO VENDEN (SOBRE TODO) TINTO Y TEMPRANILLO

Radiografía del sector en La Denominación de Origen La Mancha, con un viñedo diversificado y una disposición comercial hacia los tintos

El pasado año 2020, las bodegas manchegas declararon unos 134.658.541 litros con Denominación de Origen La Mancha, lo que se tradujo en un ligero incremento del 5,8 % con respecto al 2019, donde se alcanzaron los 126,9 millones.

Con la campaña de la nueva añada 2021 en ciernes, vistas en perspectiva, esas cifras reflejan otros datos interesantes en el comportamiento del sector vitivinícola manchego. La profunda transformación y modernización de los sistemas productivos, motivado por una reorientación hacia los mercados internacionales, una paulatina reestructuración del viñedo (con la implantación y asimilación de nuevas variedades) refleja una peculiaridad del vino final elaborado en las bodegas manchegas.

Dicho con otras palabras, la variedad blanca sigue siendo la mayoritaria en el viñedo de La Mancha con 108.375 hectáreas, de las que prima la variedad autóctona airén con 92.743 Ha. (Aunque fue la que mantuvo un descenso generalizado en superficie, bajando 3.182 hectáreas en 2020.) Pero en lo referente al vino declarado con Denominación de Origen La Mancha prevalece de forma clara el procedente de variedades tintas (75.747.944 millones de litros), de los que 54.747.944 litros fueron elaborados con tinta Tempranillo.



De la tradición, posicionamiento y vanguardia

Esa clara apuesta por la comercialización en tintos refleja la concienciación de la promoción y el mercado hacia una percha de vinos en la gama de los tintos jóvenes, cierto paso por madera, crianzas y, quizás, algo de reservas. Una tendencia en el consumidor, donde la tradicionalmente conocida como variedad cencibel manchega mantiene una carta de presentación “impoluta” en su afamada calidad.

En ciertos contextos internacionales como el mercado comunitario, por ejemplo, los tintos jóvenes de La Mancha resultan muy apreciados en sus rasgos cromáticos, que no decepcionan después en nariz y boca, por su intenso y joven aroma frutal. Para gustos más mesurados en la made-

ra, los tintos envejecidos en barrica (tintos robles) ofrecen una interesante opción. Aunque como demuestran los datos de comercialización del 2020, tras los vinos con tirilla *tradicional*, los tintos *crianza* (12.342.800 bot.), se situaron en segundo lugar, superando a los vinos jóvenes y fueron los únicos que crecieron con respecto a 2019 (11.806.100), concretamente un 4,35 % en el pasado año. Esto demuestra la buena acogida de los *crianza* manchegos en el último lustro, capaces de ajustarse a las tendencias de consumo que valoran los toques frutales de confitura y cierta expresividad con la integración limpia de los tostados, vainilla y otras especias aportados por la madera. Aquí entra en juego tam-

bién la llegada gradual en la competencia de los mercados hacia este nicho de vinos, donde La Mancha ha experimentado una mejor y gradual adaptación. De hecho, del total de operadoras inscritas al Consejo Regulador (unas 236 bodegas), podemos comprobar como 147 son elaboradoras, 193 embotelladoras y 65 dedicadas a la exportación. En este sentido, subrayamos el dato de unas 100, las bodegas que cuentan con naves de barricas. Ha sido el hecho más reseñable en los últimos años para las propias bodegas manchegas, ascendiendo a 93.900 unidades (en 2020), las disponibles en el parque de barricas de la Denominación de Origen La Mancha.

Diversidad, adaptación y mercado

El músculo productor de La Mancha en su viticultura juega una baza a su favor con la capacidad camaleónica de sus bodegas para adaptarse y diversificar la oferta en los mercados. Así, se explica cómo el potencial aromático de los vinos blancos (52.551.152 millones de litros declarados en 2020, un 39 %), ha ganado sustancialmente con las aportaciones monovarietales o ensambladas a la autóctona Airén (32.232.801 litros) de otras variedades de corte internacional, con buena respuesta en el *terroir* manchego. Destacan: Macabeo o Viura con 6.233.352 litros, el Verdejo con 5.957.590 litros, el Sauvignon Blanc con 4.148.960 litros, el Chardonnay con 2.521.875 litros y el Moscatel de grano menudo con 1.176.891 litros.

La proporción en tintos y también rosados (5.249.029 litros), es mucho mayor. Pues a la mencionada Tempranillo o Cencibel se añaden otras variedades de uva que enriquecen el panorama vinícola, tanto en coupage como en sus versiones varietales. Es el caso de la Cabernet Sauvignon (5.502.327 litros de tinto y 154.561 de rosado). Se trata de la variedad tinta más cultivada del mundo, muy apreciada por su potencial de envejecimiento, que en La Mancha aporta su consistencia y estructura a los vinos de crianza. Aquellos que valoran el aroma, no dejan pasar la variedad Syrah (7.043.345 litros de tino y 42.792 litros de rosado), sin por ello, menospreciar otras que también merecen ser aludidas otras como la Garnacha Tinta (3.347.569 litros de tito y 469.552 de rosado), la Merlot (2.919.218 litros de tinto y 17.209 de rosado) y el tinto Petit Verdot (1.289.643 litros de tinto y 157.514 de rosado).

**“En 2020
también
hubo
un leve
descenso
del
número de
viticultores
inscritos”**





“En la DO La Mancha, el rendimiento medio por hectárea fue en 2020 de 6.115 kg. en vaso y 7.872 kg en espaldera”

Provincias y municipios más representativos

Ciudad Real sigue siendo la mayor superficie productora con unas 75.585 ha de viñedo. Le siguen en cifras muy parejas, la provincia de Cuenca (30.562 Ha) y Toledo (29.514 Ha). Por último, estaría la provincia de Albacete, con 18.682 hectáreas acogidas. Todo ello se tradujo en un liderazgo productivo durante el pasado 2020, con 51.811.007 millones de litros (38 %) por delante de las otras provincias: Albacete, con 33.536.524 (25 %), Toledo 30.957.081 (23 %) y, por último, se sitúa Cuenca con 18.327.199 millones de litros (14 %).

Precisamente, llama la atención el caso de la provincia de Albacete, la menor, efectivamente en superficie de hectáreas acogidas, pero, con importante representación de algunos de sus municipios, como Villarrobledo, 14.219 hectáreas acogidas. Le siguen en el TOP-10 de la superficie cultivada en DO La Mancha, otros ya de la provincia de Ciudad Real, como son: Socuéllamos (12.917 ha), Alcázar de San Juan (9.718 Ha), Tomelloso (8.400 Ha), Campo de Criptana (6.750 Ha) y Manzanares (5.516 Ha)

En términos productivos, en la franja de los 25 a los 30 millones de litros, estaría Villarrobledo, seguido de Tomelloso (CR) y La Puebla de Almoradiel (Toledo). Por encima de los 5 millones de litros estarían Socuéllamos (Ciudad Real), la Fuente de Pedro Naharro (Cuenca), Manzanares (Ciudad Real) y Tarazona de La Mancha (Albacete). En la franja entre los 2 y los 5 millones de litros habría que mencionar Las Mesas (Cuenca), Campo de Criptana (Ciudad Real), Quintanar de la Orden (Toledo), Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), El Provencio (Cuenca), La Solana (Ciudad Real), Villarta de San Juan (Ciudad Real), San Clemente (Cuenca) y Noblejas (Toledo). Y por encima del millón de litros con Denominación de Origen La Mancha de la cosecha 2020 estarían las localidades de Pedro Muñoz (Ciudad Real), Miguel Esteban (Toledo), Mota del Cuervo (Cuenca), Madrudejos (Toledo), Cózar (Ciudad Real), Daimiel (Ciudad Real), Los Hinojosos (Cuenca) y Quero (Toledo).

SOSTENIBILIDAD Y FUTURO

LA SOSTENIBILIDAD DEL VIÑEDO EN EL HORIZONTE

Retos y oportunidades
para la viticultura frente a la despoblación interior



“La libertad, Sancho, es uno de los más preciosos dones que a los hombres dieron los cielos; con ella no pueden igualarse los tesoros que encierran la tierra y el mar: por la libertad, así como por la honra, se puede y debe aventurar la vida”.

Grabado en letras de sufrimiento y dolor en el imaginario popular colectivo, muy pocos olvidarán los meses más duros de confinamiento durante la primera ola de la COVID. Si algo descubrimos los españoles en aquellas semanas fue el valor intrínseco de los espacios abiertos, la libertad, el campo y la naturaleza en definitiva.



Entre los cambios en nuestros hábitos preCOVID (quizá definitivos) que parece llegaron para quedarse, las profundas transformaciones en los sistemas de planificación laboral, con el teletrabajo ya instalado en las rutinas diarias de nuestras vidas, una galopante digitalización de cualquier proceso productivo y una predilección hacia la dispersión social, con lógicas alergias contenidas hacia las aglomeraciones.

Los efectos secundarios en algunos sectores económicos no se han hecho esperar y las ciudades ya no son apreciadas como plataformas de lanzamiento vital para alcanzar nuestros sueños y objetivos. La insalubridad urbana, el hacinamiento, la contaminación y las peores condiciones de la vida “urbana” han dejado de percibirse como el peaje inevitable en la realización de una carrera profesional. Las grandes ciudades, o al menos, los centros de las mismas, comienzan a vaciarse con una tendencia hacia núcleos de residencia periférica. Incluso, además, se valora como una suerte de fortuna la de aquellos que tienen a mano la llave de una vieja casa en el pueblo de origen de abuelos/padres.

Es el viaje inverso a la España vaciada. Podría abrirse una nueva oportunidad para reivindicar la España interior, el campo y la viticultura, en definitiva.

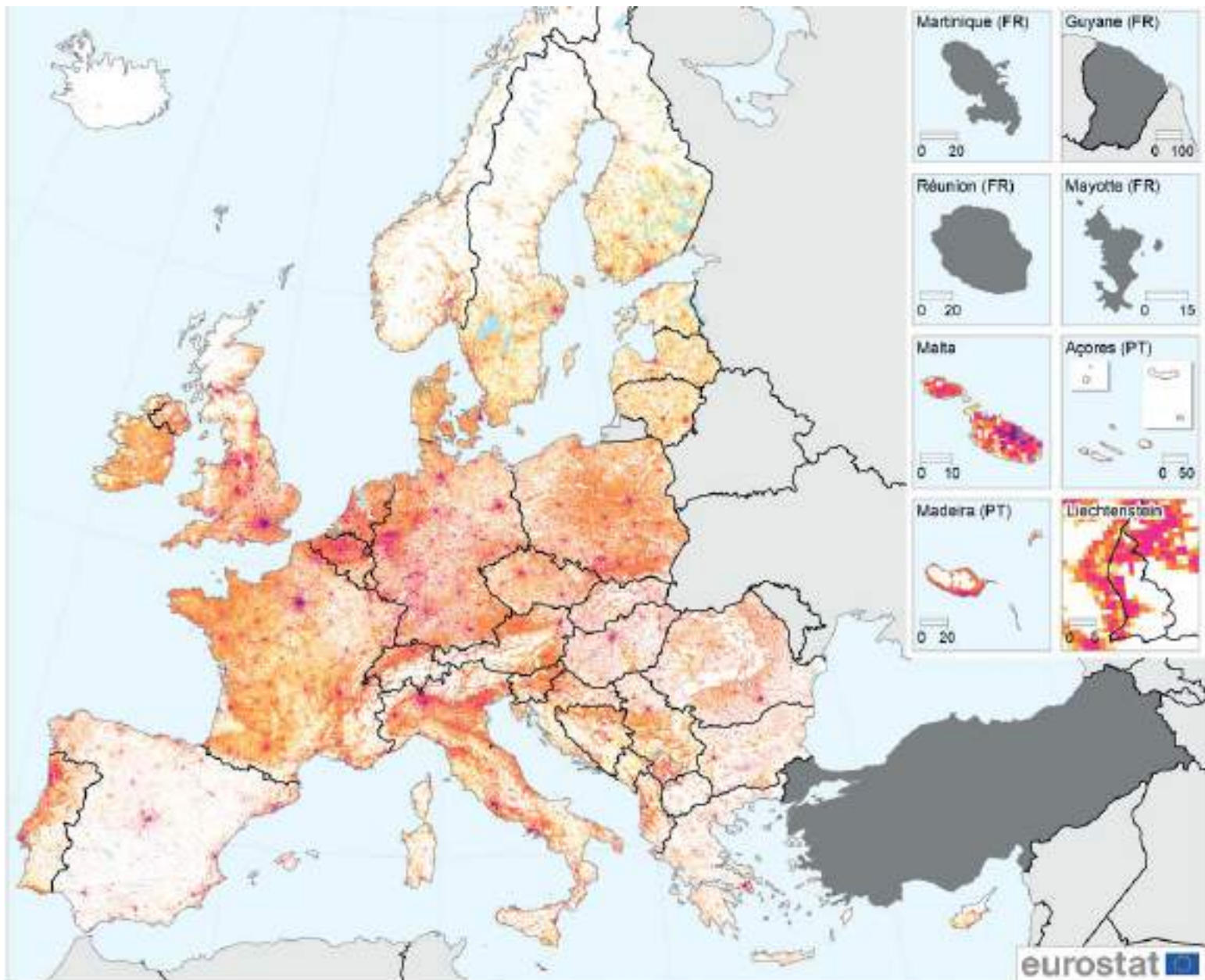
Viticultura y desarrollo sostenible

Sin embargo, algunos expertos sociólogos coinciden: la pandemia también ha acelerado algunos procesos de transformación en nuestra propia conciencia, ya interiorizados con la primera década del propio siglo XXI. Las generaciones presentes de jóvenes actuales presentan en su pirámide de prioridades un mayor respeto medioambiental, y por ende, una mayor sensibilización hacia los riesgos del cambio climático, además de un aprecio por los productos orgánicos (ecológicos) con mínima interacción de la mano del hombre sobre la naturaleza. Traducido a la viticultura, algunos no han dudado en bautizar las nuevas tendencias como una vuelta a las maneras y formas de tratar el vino “como lo hacían nuestros abuelos”.

Es la vuelta a la viticultura tradicional pero con los medios y tecnología del siglo XXI. Nuevas puertas al campo en un panorama donde La Mancha tiene mucho que decir.

El viñedo, junto al olivo y el cereal, es por naturaleza uno de los cultivos de la llamada triada mediterránea que mejor define a la llanura manchega. No en vano, Castilla-La Mancha ha sido apodada como el Gran viñedo de Europa, contando, según datos del OeMv en 2019, con casi la mitad de la superficie de vid plantada en su territorio, esto es, unas 468.027 ha, que suponen el 49,1% de la superficie total, de las cuales unas 154.344 Ha fueron inscritas a la Denominación de Origen La Mancha en 2020.





Densidad de población europea según fuentes de Eurostat

Ese músculo productor, quizá denostado por algunos durante años, es el reflejo social y económico de una comarca, La Mancha, profundamente enraizada en su ADN con el viñedo.

De la necesidad, virtud. “La Manxa o Al-Mansha”, que significa en árabe “tierra sin agua”, presenta unas condiciones ambientales duras para la supervivencia de otros cultivos. Su clima mediterráneo, con una fuerte continentalización por su lejanía del mar dan lugar a estaciones severas y extremas, con inviernos duros y muy fríos frente a veranos secos y calurosos. Las precipitaciones, que rara vez superan los 450 mm anuales, resultan vitales en los meses centrales de la primavera. Se añaden también las condiciones de latitud, más al sur que sus vecinos productores europeos, y la peculiaridad determinante de su altitud, siendo La Mancha, un altiplano de unos 500-700 metros sobre el nivel del mar, en la submeseta sur de la Península Ibérica. El resto lo aportan sus suelos, de naturaleza sedimentaria, y mayoritariamente caliza, con una compacidad en el grosor de sus granos también de origen arcilloso y arenoso.



Paisaje de viñedos en La Mancha con la sierra de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) al fondo

El viñedo, sustrato, refugio y protección

Con esta predisposición natural para la viticultura se entiende la vocación cultural e histórica de La Mancha hacia sus vinos. Sin embargo, la importancia de la vid también se contempla desde otras ópticas que custodian la supervivencia de los núcleos rurales de población.

Empezando por el propio **suelo**. A nivel edafológico, la presencia de cultivos como la vid evitan el proceso erosivo y la desertización de los mismos, así como una mejor asimilación en escorrentía de las lluvias.

Además, los residuos naturales de la planta, como sus sarmientos la masa foliar, etc, permiten enriquecer la materia orgánica de los suelos, ejerciendo un efecto paraguas como protección para el entorno en otras especies botánicas y animales en la delicada cadena trófica.

De ser pasto en tradicionales hogueras, a bionergía

Los sarmientos o “gavillas” forman parte del paisaje manchego en las estaciones frías. Su utilización ha sido recurrente en la celebración de festividades como los “Santos viejos” (San Antón, San Sebastián, etc) con las populares hogueras.

Aprovechamiento de sus recursos también resulta útil como alternativa a los combustibles fósiles. Hablamos de la biomasa o biocombustibles, esto es, energías renovables capaces de alcanzar la demanda de energía calorífica de los combustibles tradicionales (históricamente, el carbón) con un mínimo impacto en el medio ambiente.

De hecho, existen empresas manchegas, que han especializado su labor en el procesamiento de pelets completamente naturales, derivados de los sarmientos de la vid podados durante el invierno.....

El vino no es el único destino para la uva en un sector vinícola muy desarrollado en La Mancha. A finales del siglo XIX, la filoxera convirtió a los diferentes municipios manchegos en la alternativa productora mundial. Su crecimiento fue exponencial diversificando la oferta hacia otros subproductos para destilación, que hoy absorben la producción de alcohol vínico. Así, se explica la gran superficie con variedad blanca airén, muy apreciada por su carácter neutro, plantada en el viñedo manchego, para satisfacer toda esa demanda.



Autor, José Ramón Luna de la Ossa

Sin llegar al final del proceso, el mosto, como jugo de la uva, es también una pieza fundamental funcionando como correcto natural de azúcar en la industria de zumos y concentrados.

Con las pepitas de la uva, la industria estética extrae un aceite natural con beneficiosas propiedades. Las mismas propiedades con carácter médico que tampoco han descartado los laboratorios farmacéuticos en sus investigaciones sobre el resveratrol (presente en el hollejo de la uva) y sus cualidades preventivas.



Copa de vino blanco Airén

Identidad paisajística y patrimonio cultural

Por motivos demográficos, la vid también adquiere un papel importante, contribuyendo a fijar población frente a la sangría migratoria de la España interior. El mapa de la distribución por densidad de población en Europa refleja ciertos desiertos demográficos, evidentes en el interior peninsular. No obstante, los efectos de esa profunda transformación social que vivió España en las últimas cuatro décadas, podría haber sido mucho peor en el corazón de la comarca manchega.

En efecto, según datos estadísticos de EpData, “la población española aumentó alrededor de un 36% desde 1975: pasando de un país con 34,2 millones de habitantes a otro de alrededor de 46,9 millones”. Esa metamorfosis fue asimétrica y desigual con tendencias de crecimiento a la capital madrileña y las periferias costeras, orientadas al sector vital del turismo en España.

El resultado fue un éxodo rural a las ciudades, amortiguado, quizás, en pueblos manchegos en cuya economía ha sido clave la viticultura. Es más, si cruzamos los datos estadísticos de las cifras demográficas en aquellas poblaciones con más de 1.000 hectáreas inscritas en la Denominación de Origen La Mancha, se observa una cierta correlación. Por ejemplo, tres de los primeros municipios, en este caso como son Socuéllamos (12.971 ha), Alcázar de San Juan (9.718 Ha) y Tomelloso (8.400 ha) conforman uno de los núcleos de mayor densidad de población de la propia provincia de Ciudad Real, alcanzando en 2020 las 12.079, 30.766 y 36.168 personas respectivamente.

Más gráfico, si cabe, resulta la observación concreta en la provincia de Cuenca, una de las provincias españolas que más ha acusado la pérdida de población. Según datos del padrón municipal en el INE, a 1 de enero de 2020, a excepción de la capital conquense con 54.621 habitantes, se observa nítidamente como la población se concentra en los municipios con vocación claramente viticultora, por ejemplo Mota del Cuervo (6.055 hab.) Las Pedroñeras (6.639 hab) o San Clemente (7.015 hab).

Ese **paisaje del viñedo** puede también situarse como una oportunidad de turismo y sostenibilidad, como sostienen M^a Carmen Cañizares y Ángel Ruíz, en su estudio *Paisajes del viñedo, turismo y sostenibilidad*. Estos profesores de la UCLM creen que los paisajes tradicionales pueden determinar “la identidad de quienes los habitan y en su configuración, las personas vinculadas con ellos ven reflejada su propia identidad”



En este sentido, ese paisaje del viñedo “tiene una clara raíz cultural y se encuentran directamente relacionados con las personas que habitan los territorios en los que se cultiva la vid, con los agricultores, bodegueros,... Ellos conocen mejor que nadie sus características socioeconómicas y culturales como las tradiciones o el folclore y en ellos se reconocen, formando parte de su identidad territorial.”

Una de las conclusiones del artículo analiza el valor patrimonial y cultural del viñedo manchego, recogidos en *La Carta de Baeza sobre el Patrimonio Agrario* (2012). Estos autores creen que los “paisajes del viñedo en La Mancha pueden considerarse claramente como un paisaje cultural fruto de las interrelaciones del medio y de las personas en el sentido que los recoge el *Plan Nacional de Paisaje Cultural* (2012)”.

Dentro de los límites sostenibles en el respeto medioambiental, la apuesta por la vid asume una mayor concienciación del uso racional del agua en la viticultura. Entra en juego el rumbo hacia la calidad frente a otros modelos de producción intensiva donde priman rendimientos, lejos de los pliegos de normas marcadas, en ocasiones, por las Denominaciones de Origen.

Vino, cultura, historia y tradición pueden converger en los vértices fundamentales para el desarrollo adecuado a la inversión en enoturismo. Un sector de servicio que puede revertir en un modelo de crecimiento sostenible, en definitiva, para el reto demográfico en el futuro.

ENOTURISMO

TURISMO CON ENCANTO

DE VINO Y VENTURA POR LAS TIERRAS DEL QUIJOTE

Recorrido por la llanura manchega para degustar los encantos de una tierra, cruce de caminos y culturas, ligada al vino y la tradición cervantina.

Con más de 30.000 km² de superficie, las cuatro provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo conforman la que, para muchos, es una de las comarcas naturales más extensas de Europa. Ubicada en el interior peninsular, pertenece a la meseta central, constituyéndose como la submeseta sur alcanzando una altiplanicie superior a los 600 metros de altura.

Su clima mediterráneo de interior, con un fuerte acento continental por su lejanía del mar, cincela el carácter de sus habitantes, acostumbrados a los rigores térmicos de una fuerte amplitud, con un invierno severo, con mínimas cercanas a los -10 grados y un verano extremo, con el mercurio superando fácilmente los 40 grados en la canícula.

Llamada, *Al-Manxa*, 'la seca' en la toponimia árabe, lo que explica sus veranos secos con una escasa pluviometría, con menos de 450 mm anuales.

Aunque su estratégica posición convirtió a La Mancha en una encrucijada de rutas y caminos entre el norte, el sur y el levante peninsular, sería la pluma de Cervantes y las aventuras de su hidalgo caballero, quién mejor retratarían la vida manchega en el Siglo de Oro. Su legado hoy, fundido en el magnetismo de sus paisajes, la tradición centenaria de algunos de sus cultivos (vid, olivo, cereal, azafrán) convierten a La Mancha en una visita para el retorno, hacia "aquel lugar del que sí quiero acordarme".



Imagen, Luis Martínez





Un tractor realiza labores agrícolas en un viñedo emparrado en La Mancha

La Mancha, ¿por qué?

Frontera natural con otras regiones limítrofes como Andalucía, Comunidad Valenciana o la propia Comunidad de Madrid, hacen de La Mancha una preferencia en el destino de muchos viajeros. Sus recientes y mejoradas comunicaciones, por autovía, e históricamente por tren, han servido para vertebrar un territorio de paso, habituado a ser puente de unión entre la Corte, el levante y el sur peninsular.

Los reclamos por inercia para el turismo se han centrado en ciudades con suficiente peso histórico y patrimonial, fundamentalmente Toledo y Cuenca, con la incorporación gradual de otros núcleos rurales con mayor atracción como Consuegra, Campo de Criptana, El Toboso o el propio municipio de Almagro. Aquí, por ejemplo reside el epicentro cultural del Siglo de Oro, con especial relevancia durante el mes de julio. Su Festival Internacional de Teatro Clásico concita a las mejores compañías de teatro, que, edición tras edición, recuperan la esencia de los textos clásicos con una relectura contemporánea. Unos sonetos nacidos, en ocasiones, de aquellas pendencias de taberna, verso y pícaro lisonja en las tabernas del Madrid de los Austrias, con inspiración en aquellos vinos, que también inspiraron a Cervantes.



THE HISTORY OF
DON QUIXOTE
 OF THE MANCHA
 TRANSLATED FROM THE SPANISH OF
 MIGUEL DE CERVANTES
 BY
 THOMAS MORE

Porque La Mancha cautivó a Lope de Vega, como reflejan algunas de sus obras, (El *Galán de la Membrilla*, por ejemplo), el propio Quevedo, que destinó sus últimos versos y suspiros deambulando por el Campo de Montiel y sobre todo, Cervantes.

Recorrer La Mancha siguiendo los pasos y desventuras del hidalgo Caballero permite al visitante sumergirse en la más universal de las novelas, pisando los mismos lugares que inspiraron la romántica locura de Alonso Quijano junto a su fiel y pragmático escudero Sancho.

La Mancha es vasta en territorio, pero no lleva a extravíos con la propia novela como guía. El Quijote es rico en sus múltiples lecturas. Hay quien lo valora como un recetario popular que agasaja al visitante con las viandas que Cervantes gustara disfrutar.

Por boca y sentidos de Sancho, supimos de los conocimientos enófilos de Cervantes, quién también traza un interesante recorrido por los platos más conocidos. En este sentido, las primeras líneas son ya una declaración de intenciones:

“Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lantejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda”

La propia psicología de los dos principales personajes del Quijote nos permite adentrarnos en la idiosincrasia del carácter manchego. Por un lado, la figura de Alonso Quijano, en su noble demencia, todavía deudora del ideal código de caballería bajomedieval contrasta en sus términos con su fiel amigo Sancho, realista, franco y llano, más apegado a los placeres mundanos, y ambiciones menos etéreas.

Es en definitiva, otro de los alicientes para visitar La Mancha, con apariencia monótona en el horizonte pero rica en el mosaico de contrastes de su gente, gracias, quizás en parte, a un carácter forjado del cruce de caminos, muy visible, por ejemplo en su Semana Santa, a caballo entre la sobriedad castellana y el fervor popular andaluz.



La Mancha, ¿cuándo?

“Nueve meses de invierno y tres de infierno”, bromean los mayores del lugar cuando se refieren al duro clima manchego. Las precipitaciones no superan la media anual de 450 mm y el clima manchego es calificado en términos de Köppen como clima estepario frío. Lo cierto es que las estaciones de transición son cortas en zonas de interior como La Mancha, donde se acusa esa continentalidad. Bellos por breves, los equinoccios de primavera y otoño tienen una belleza especial en el paisaje manchego, al que dotan de vida, en un lienzo de frescos y vivos colores.

En primavera, cuando, allá por el mes de abril, las jornadas comienzan a ser más largas, resuenan las efemérides cervantinas con el Día del Libro. Entonces resulta una experiencia espiritual (similar al propio Camino de Santiago) recorrer los mismos escenarios de la inmortal novela.



En otoño, el periplo se antoja doblemente interesante, si cabe, ya que el visitante “se bebe a La Mancha en rama”. Son días donde las jornadas se desmenuzan entre los dedos con ánimo renovado, teñido de reflejos pardos y ocres, más pausado pero sin tedio. El otoño es fruto en La Mancha, es cosecha con todo el trabajo final llegando al lagar de las bodegas. Es aroma, dulce y meloso con el mosto que rezuma en el ambiente. Es bullicio, es chanza y cuadrilla. Es sudor y trabajo.



La Mancha, ¿dónde?

Podríamos tomar la brújula de la imaginación de los pasajes más plásticos y divertidos del Quijote. Es, no cabe duda, la mejor guía de viajes para el visitante que persiga evocar sus pasos. Porque La Mancha es un concepto más cultural que administrativo, que no permite ser encorsetado en los lindes geográficas únicamente provinciales. Su nexo de unión, que se aglutina en la novela, bebe de las mismas fuentes y orígenes en muchos de sus municipios, siendo el respeto y la tradición por la cultura del vino y su viticultura una de sus señas de identidad más nítidas. Así, podemos entender cómo un habitante, por ejemplo, de La Mancha conquense (Las Pedroñeras) comparte más afinidad cultural con otro municipio de La Mancha toledana, 90 kilómetros más al oeste (por ejemplo, Consuegra), que con sus respectivas capitales de provincia, Cuenca y Toledo.

Con todo, la división territorial por provincias nos facilita mejor, un aterrizaje más certero como aproximación al valor significativo del vino en La Mancha.



'Uva tinta' de José Ramón Luna de la Ossa



Tinajas de barro recreadas en la Casa de Dulcinea de El Toboso

Albacete, de ‘El llano’ **al mayor viñedo** **de Europa**

Situada al sureste de la comunidad castellanomanchega, con una superficie cercana a los 15.000 km², la provincia de Albacete es, en apariencia, la que contribuye con menor peso a la Denominación de Origen La Mancha. Sin embargo, entre sus doce municipios, destacan algunos con gran tradición vinícola, como **Villarrobledo**, el mayor término municipal de toda La Mancha (14.219 ha). Con 27.000 habitantes, Villarrobledo cuenta con el título de villa, concedido por los Reyes Católicos en 1476. Desde entonces, siglos y generaciones de artesanos han moldeado la historia de Villarrobledo, ligada a su industria tinajera.

Su centro de interpretación se erige como uno de los principales reclamos turísticos en una oferta completada por el rock y los disfraces de carnaval. Su festival *Viña Rock* congrega cada año a miles de jóvenes en esta localidad manchega desde hace unas décadas. Una cita que en nada desmerece el otro gran acontecimiento para el que viven los habitantes villaroblendenses: su Carnaval, de Interés Turístico Nacional. Los primeros documentos sobre el Carnaval en Villarrobledo datan del siglo XIX, tras la muerte de Fernando VII.



Prensa antigua

Prácticamente, a una jornada de caballo, se encuentra otro de los municipios con especial relevancia en la elaboración de vino manchego en Albacete: **La Roda**. A unos 716 metros sobre el nivel del mar, estratégicamente ubicada como ruta hacia el sureste peninsular, la localidad de los *miguelitos* organiza desde hace más de una década Festival de los Sentidos donde vino gastronomía y música indie concitan a “despertar de los sentidos” saludando al verano cada mes de junio.

Muy cerca, bien vale la pena visitar **Tarazona de La Mancha**, el pueblo de Pepe Isbert. En su famoso casino, a buen seguro, el alcalde más popular del intento de apertura del franquismo, en *Bienvenido Mr Marshall*, se pudo haber tomado algún que otro vino de La Mancha. Y es que su Plaza Mayor está declarada Conjunto Histórico-Artístico Nacional siendo una de las más bonitas de España, como presumen sus vecinos.

Tarazona de La Mancha no esconde su predilección cinéfila, su tauromaquia y su inclinación por los disfraces, con un carnaval que consagra el fuero interno de los tarazoneros.

Descanso y buen yantar

Además de poder la innumerable oferta de vinos en este tramo del periplo, conquistará las delicias del visitante poder comer en:

- 📍 Rte. Azafrán, de Villarrobledo.
- 📍 Casa Juanito, de La Roda

Imprescindibles en la visita

- 📍 Museo Tinajero de Villarrobledo
- 📍 Los Miguelitos de La Roda
- 📍 Lagunas de Ruidera, vertiente Ossa de Montiel



Así sería la mesa de un hidalgo del S.XVI según la casa de Dulcinea de El Toboso

Cuenca, techo y cáliz de los vinos manchegos

La capital del copón bendito y las casas colgadas apenas resiste el mal demográfico que aborda a gran parte de la España anterior. Fustigada por el vacío demográfico, con una extensión de 17 141 km², la provincia situada al noreste de la comarca manchega presenta unos rasgos distintivos en su orografía. En los dominios de la Orden de Santiago, la viticultura es esencial en La Mancha conquense, consiguiendo, con más de 30.00 hectáreas de viñedo acogido y una altitud media que supera los 800 metros, una personalidad cromática, aroma y estructura tánica en sus tintos.

La vinculación y afinidad cultural con la provincia de Albacete es palpable desde las cercanías de Villarrobledo, donde la ruta viajera te llevará hasta **San Clemente**.

Surgida a mediados del siglo XIII, la aldea sanclementina nace bajo dominio del marquesado de Villena, con quien conseguiría posteriormente el título de villa. Con la Guerra Civil castellana, terminará tomando partido por el bando de los Reyes Católicos, ganando por la causa el privilegio de villa de realengo con derecho a mercado. Una tradición comercial que todavía emana en esta localidad conquense.

Ligada por nombre e historia a Rus (y su puente), la también conocida como “pequeña Corte de La Mancha” albergó en sus fuegos un nutrido grupo de familias hidalgas en el siglo XVI. Para el viajero se antoja un deleite poder tomar un vino de La Mancha y pasear por sus calles apreciando las innumerables fachadas de muchas estas casas solariegas. Una visita que bien podría culminar admirando la fachada de la casa consistorial. El ayuntamiento es el orgullo de los sanclementinos rezumando las influencias renacentistas en esta comarca manchega. De hecho, hay quien atribuye su autoría a Andrés Vandelvira, genial arquitecto de Alcaraz (Albacete), que dejó su huella en Úbeda.

Terruño e historia definen la ruta del viñedo manchego por esta senda de la provincia conquense hasta llevarnos a **El Provencio**. Junto a **El Pedernoso, Las Pedroñeras y Las Mesas** la buena disposición en altura

de sus viñedos y la calidad de sus suelos rubrican la buena fama de los tintos de La Mancha por estos lares. Nos ubicamos en las lindes de lo que algunas crónicas bautizan como ‘La Mancha de Montearagón’. Enclave territorial de importancia en el tránsito del centro al levante peninsular y por tanto zona de fricciones entre los otrora Reinos de Aragón y Castilla, delegadas en su repoblación a las Órdenes Militares de Santiago y San Juan, que tan vitales fueron en el avance cristiano peninsular.

Una Edad Media, imprescindible para entender el desarrollo de la viticultura en La Mancha. Las Órdenes Militares ejercerán, en efecto, ejercen un papel vector en la ocupación de los nuevos territorios recuperados a la media luna islámica. Con los monasterios se produce una reordenación espacial y social, y el vino y la vid, en definitiva, adquieren por precepto divino una dimensión inclusiva.



Imagen del reciente spot 'Dulcinea eres Tú' lanzado el pasado mes de agosto



Imagen actual del Monasterio de Uclés



Parque Arqueológico de Segóbriga



Vistas del Castillo de Belmonte



Vino y pisto, dos placeres de la gastronomía manchega

Descanso y buen yantar

- 📍 Hospedería, de Belmonte
- 📍 Torre del Reloj, San Clemente
- 📍 Hotel_Restaurante Casa Luján, Saelices
- 📍 Parador/Castillo de Alarcón

Imprescindibles en la visita

- 📍 Molinos de Viento de Mota del Cuervo
- 📍 Humedales de Manjavacas, en Mota del Cuervo
- 📍 Castillo de Belmonte
- 📍 Monasterio de Uclés
- 📍 Parque arqueológico de Segóbriga

El carácter internacional que tienen conlleva la introducción de nuevas corrientes espirituales, artísticas que junto a nuevas técnicas de cultivo que llegarán desde diferentes rincones del occidente cristiano terminan por definir la personalidad de muchos municipios manchegos. Por mencionar (y nos dejamos, injustamente, a muchos en el tintero) la visita se alarga hasta pisar **Los Hinojosos, Mota del Cuervo** (y su mágico balcón de Molinos de viento) y por supuesto, **Belmonte**, villa medieval al cobijo de su espectacular castillo, que en 1961 saltó a la fama por ser escenario de las justas medievales, caballero y princesa de Charlton Heston y Sophia Loren (mejor dicho El Cid Campeador y Doña Gimena) y que tantas otras anécdotas guarda entre sus muros.

Con aires monacales, más sobrio y castellano aún, la retina del viajero curioso quedará fascinada con su visita a **Uclés**, el llamado “Escorial de La Mancha”, que dicen cuenta entre sus sillares con piedras de perfecta factura, arrancadas del vecino yacimiento y ciudad romana de Segóbriga, una de los mejores Parques arqueológicos de Castilla-La Mancha que nos permiten entender las raíces y vinculación del interior peninsular la capital del todo poderoso imperio romano. En el término municipal de **Saelices**, que junto a **Sisante** (con su pasado romano) remontan los orígenes de la historia del (consumo de vino) a un periodo más antiguo en La Mancha.

Del fragor calatravo al Campo de San Juan

Con una inclinación descendente hacia el oeste que lleva a un ligero desnivel de sus pueblos pasando de los más orientales en el Campo de Montiel, que superan y se acercan a los 900 metros a los más occidentales como Daimiel con 600 metros, la provincia de Ciudad Real se encuentra flanqueada en el horizonte por las cordilleras de Sierra Morena, Monte de Toledo y Alcaraz en el sur, noroeste y sureste respectivamente. Irrigada en la cicatriz de su llanura por el indeciso Guadiana, la provincia de Ciudad Real ocupa en esencia gran parte del vasto territorio de la llanura manchega. Destacan con entusiasmo para el viajero la gran belleza plástica de sus humedales de naturaleza endorreica en algunos casos, como las Tablas de Daimiel y otros complejos lagunares (Alcázar de San Juan, Pedro Muñoz) y otros como prodigios geológicos de capricho calizo, suelo de preponderancia natural para estos lares. Fruto de ello son las Lagunas de Ruidera o encantamiento del mago Merlín, como Cervantes las bautizara.

En la propia Denominación de Origen de La Mancha representa el pulmón económico y productivo con 75.585 hectáreas (el 49 %) y más de 6.000 viticultores inscritos. Por ello, la provincia de Ciudad Real refleja el sostén vertebrador del viñedo y su capacidad de fijar población en los ámbitos rurales. Solamente tres de los seis primeros municipios manchegos de la provincia (Tomelloso,



Interior del Museo del Consejo Regulador



Centro de Interpretación del Vino del Consejo Regulador

Alcázar de San Juan y Manzanares) casi alcanzan los 100.000 habitantes.

Sin embargo, la disparidad geográfica y cultural es también la seña de identidad de esta provincia con significativa tradición histórica en sus costas. Muy cerca del santuario castillo de Alarcos, la propia capital provincial hunde sus raíces en la repoblación medieval. Se dice que la entonces Villa Real fue fundada por Alfonso X en 1255, aunque sería mucho después, en 1420, cuando Juan I de Castilla, a la sazón, padre de Isabel La Católica, otorgaría el título de ciudad al asentamiento, cumpliéndose así los 600 años de su aniversario este pasado 2020.



El concepto de tierra de frontera, inestable y letal durante la Reconquista cobra su máximo significado en la provincia de Ciudad Real. Durante años, el valle del Guadiana fue la línea divisoria entre la media luna islámica y la cruz. Así entendemos como La Mancha en esta provincia de Ciudad Real se vertebró en el papel de control ejercido por las Órdenes Militares. Sus dominios y jurisdicción señoriales nos ayudan a trazar, precisamente el itinerario más recomendado, trufado aquí y allá, por anécdotas y capítulos del Quijote y algún que otro entorno medioambiental, verdaderas joyas de excepción como humedales en una tierra que no sobrepasa los 450 mm anuales de precipitación.

Precisamente, iniciamos nuestro periplo por la zona más occidental de la provincia, la que domina el horizonte de la **Orden Calatrava**. Fue fundada con fines cruzados para la protección del castillo homónimo, en 1158 por Raimundo de Fitero, un cisterciense llegado del norte peninsular a quién las crónicas sitúan en tierras francesas. Leyenda y mito se han aderezado durante siglos incluso para explicar algunas teorías preñadas de romanticismo que ligaban a estas influencias monacales la génesis de la viticultura moderna en la península. Así, por ejemplo, se entiende la justificación que algunos encuentran en basar el origen y cultivo de la tempranillo (la variedad tinta ibérica por excelencia) en un secular ruta de penetración que se adentraría por los reinos de Navarra (Fitero) pasando por el corazón de Castilla para llegar a las tierras nuevas de frontera, en el Guadiana, donde en efecto, las Ordenes Militares ejercieron un papel vector en la repoblación, nuevos usos y costumbres y sus diferentes fueros.



Imagen tomada desde el interior de un molino de viento en Campo de Criptana

Desde el Castillo de Calatrava la Vieja (Carrión de Calatrava), primero en ese siglo XII y ya después el propio Castillo de Salvatierra (Calzada de Calatrava) como vanguardia en la recuperación tras el varapalo de Alarcos (1198) para las huestes cristianas, se comprende mejor la importancia de esta pequeña zona, cruce de caminos con el oeste, fundamental en la ruta hacia el sur peninsular, todavía en pulso con el Islam y no decantado hasta la batalla de las Navas de Tolosa, en pleno corazón de Despeñaperros (1212) hoy considerada como la “Normandía medieval” por sus consecuencias para el posterior avance cristiano.

Numerosos municipios, con vocación cooperativa, muchos de ellos, sustentan en la agricultura, básicamente, en la vid, la mayor fuente de su economía. Solamente la toponimia de sus nombres alude en referencia directa a la encomienda de dominio calatravo: Alcolea de Calatrava, Aldea del Rey, Argamasilla de Calatrava, Ballesteros de Calatrava, Almodóvar del Campo, Calzada de Calatrava, Cañada de Calatrava, Torralba de Calatrava, Valenzuela de Calatrava, Malagón, Miguelturra, Picón, Piedrabuena, Poblete, Porzuna, Pozuelo de Calatrava o Villamayor de Calatrava entre otros.



Dos rutas hacia tierras más orientales se abren desde la propia capital ciudadreleña con interés cultural y enológico. La primera, con parada en **Bolaños de Calatrava**, capital de la berenjena manchega y su vecina **Almagro**. Éste último, declarado conjunto artístico-histórico en 1972 es la patria del verso barroco con un festival de Teatro Clásico de repercusión internacional cada mes de julio. Un siglo de Oro que se refleja en esplendor solariego en los siglos XVI y XVII para esta villa, donde acuden diferentes órdenes religiosas, siendo incluso solaz de los prestamistas Fugger.

Al este, la tradición vinícola se refuerza con mayor densidad en hectáreas y bodegas. Encontramos entonces **Manzanares** y su vecina **Membrilla**, epicentro del cultivo estival del melón. De la primera, tenemos constancia documental de su importancia por el propio Castillo de Pilas Bonas. Célebre por acoger FERCAM, la feria nacional del campo, destaca también su Museo del Queso. Los más taurinos no olvidarán tampoco su plaza, cuyo albero fue testigo de la muerte del mítico torero Ignacio Sánchez-Mejías, inmortalizado en liza por los emocionados versos de García Lorca.



Interior de una cueva de la bodega antigua de 1929

El agua es y fue un bien preciado en La Mancha, como así lo atestigua nuestra segunda ruta con parada en **Daimiel**. Se llega desde Manzanares siguiendo el curso del río Azuer, apenas a una jornada de caballo (30 kms). De hecho, la conocida Motilla de Azuer, de la Edad del Bronce es uno de los pozos más antiguos de la Península Ibérica. Su estructura fortificada a modo de bastión reseña hasta qué punto el agua era considerada un bien de vital supervivencia en la llanura manchega mucho antes, incluso de la romanización. Por supuesto, los amantes de la ornitología tienen en las Tablas de Daimiel un paraíso encharcado para disfrutar uno de los humedales más ricos en flora y fauna del sur de Europa. Nutrida por aguas pluviales y otros aportes fluviales del Azuer y del Cigüela, las Tablas conocieron su mejor época en el nacimiento de los llamados Ojos del Guadiana, considerados en su día una maravilla de regalo freático aportado por el Acuífero 23. Por alusiones obvias, nos encontramos en las cercanías de **Villarrubia de los Ojos**.

En términos municipales, afín y limítrofe, no exenta de ciertas fricciones con las encomiendas vecinas, se ubica el **Campo de San Juan**, dominio de la Orden de San Juan. También conocida como Orden de los Caballeros Hospitalarios San Juan de Jerusalén y siglos más tarde, Orden de Malta, resulta imprescindible para entender el desarrollo histórico del corazón de La Mancha durante la Edad Media.

Fundada por mercaderes amalfitanos, tuvo en sus orígenes un carisma de servicio a los peregrinos en Tierra Santa, asumiendo más tarde un activo papel militar en las campañas cruzadas del siglo XI. Su llegada a La Mancha se produce en pleno proceso de avance cristiano con un protagonismo central en la repoblación de La Mancha. Primero establecieron en Consuegra, provincia de Toledo, su punto de operaciones para el Priorato, del que después emergería Alcázar de Consuegra (derivada de la antigua fortaleza Al Kassar reconquistada, como todo el valle del Guadiana, a los Almo-hades tras las Navas de Tolosa). En 1292, el rey Sancho IV de Castilla le concede el villazgo pasando a ser Alcázar de San Juan.

Existen otros topónimos como Alces para referirnos al municipio alcazareño que reflejan la riqueza cultural y las raíces de La Mancha con rastro de la loba capitolina. Así, la localización de unos mosaicos a finales de los años 80 en la propia Alcázar de San Juan evidencian los vestigios de una villa romana bajoimperial. Reclamo que también saciará la curiosidad del viajero con su Centro de Interpretación del Vino, en la misma sede del Consejo Regulador.



Como sucede con otras localidades de la zona, las influencias han sido patentes gracias a esta Orden Militar dotada de un fuero legislativo extraterritorial. El dominio de sus señoríos se extendía por diferentes municipios como: Arenas de San Juan, Las Labores, Herencia, Puerto Lápice, Villarta de San Juan, Argamasilla de Alba y Ruidera. Precisamente aquí, bien vale la pena detenerse y hacer un alto en el camino. Bisagra con la provincia de Albacete, Ruidera aporta su apellido al complejo lagunar con mayor personalidad y estética de la Península Ibérica. De naturaleza kárstica, únicas en su morfología geológica, las lagunas de Ruidera son hoy uno de los parajes con mayor encanto y postal de La Mancha.

A tiro de piedra, el viajero se topa de bruces con dos municipios que merecen reposo y disfrute. El primero, Tomelloso, posada de la vid y el vino, también conocida como la "Atenas de La Mancha" por albergar múltiples artistas en su término. El subsuelo desvela secretos en susurro de cueva caliza con una tra-



Cueva de Medrano en Argamasilla de Alba (Ciudad Real), donde algunos sostienen que se gestó la inmortal novela

dición centenaria de producción vinícola. Tomelloso es uno de los firmes exponentes de la explosión industrial del sector vitivinícola manchego a principios del siglo XX. También lo es el crisol de pintores y escritores encabezados por Antonio López Torres o Francisco García Pavón.

Los límites se antojan imprecisos y casi fugaces para delimitar los dominios de una orden frente a otra en la Edad Media. Así, colindantes, tenemos otros municipios con digna mención, que no obstante, se circunscriben al territorio de la Orden de Santiago, con peso creciente desde el este de La Mancha. A resaltar, por ejemplo, Campo de Criptana y sus gigantes de viento, Pedro Muñoz, villa del mayo manchego, y más escorado al oriente, Socuéllamos, atalaya de La Mancha, con su Torre del vino.

El viaje por la provincia de Ciudad Real se cierra en el **Campo de Montiel**, comarca del sureste manchego lacerada en su despoblación que también rebosa historia y tradición a raudales: Albadalejo, Cózar, Fuenllana, Villamanrique y Villanueva de la Fuente aún soportan sus inviernos gélidos.

Hay quienes defienden la cuna del Hidalgo Caballero por estos lares (Villanueva de los Infantes). Otros rescatan del recuerdo la presencia de Quevedo y sus versos castizos del Siglo de Oro.

Descanso y buen yantar. ¿Qué ver y disfrutar?

- 📍 Parque Arqueológico de Alarcos (Poblete)
- 📍 Geoparque 'Volcanes de Calatrava'
- 📍 Castillo de Pilas Bonas, Manzanares
- 📍 Almagro, (festival Internacional de Teatro Clásico)
- 📍 Rte. El Corregidor, Almagro.
- 📍 Motilla de Azuer, Daimiel
- 📍 Parque Nacional Tablas de Damiel
- 📍 Parque Natural de Lagunas de Ruidera
- 📍 Campo de Criptana, Molinos de viento
- 📍 Torre del Vino, Socuéllamos
- 📍 Museo del Carro, Tomelloso
- 📍 Museo Arte Contemporáneo, 'Infanta Elena' (Virgen de las Viñas), Tomelloso

Toledo , ciudad imperial y sus villas con vid y realengo

Con suelos de preponderancia caliza, un clima de dominio estepario o (mediterráneo de interior) y una altitud cercana a los 700 metros, La Mancha toledana refleja la inclinación natural de su población hacia el viñedo, cuyos números, con 29.515 Ha acogidas, 3.123 viticultores inscritos y 30.957.081 litros declarados de cosecha en 2020, si bien no se acercan a los de la provincia de Ciudad Real, si reseñan la importancia de la viticultura en estos términos.






Una ruta domina los caminos que tradicionalmente se han dirigido hacia la capital visigoda durante siglos. Por su peso histórico y monumental, Toledo capital ejerce un magnetismo especial hacia el visitante. Sin embargo, más allá de sus encantos, otros municipios más orientales también reclaman su espacio, no exentos de su identidad cervantina.



Así, conocida como “ruta de los castillos”, una serie de fortificaciones refleja la importancia estratégica de asegurar el camino desde La Mancha hacia la capital toledana. Destacan Almonacid, Mascaraque y Mora. Tiempos extintos de un pasado medieval sin obviar la impronta septentrional de la Orden San Juan por estos lares. Camuñas, Consuegra, Madridejos, Quero, Villafranca de los Caballeros, Urda, Villacañas, Tembleque y Turleque mantienen en su heráldica la cruz de los caballeros hospitalarios.

Más al norte, hallamos Noblejas, con una tradición centenaria en el subsuelo de sus viviendas y bodegas junto a otras localidades de peso viticultor como Corral de Almaguer, Puebla de Almoradiel o Villanueva de Alcardete, nos acercamos al punto más neurálgico en el corazón de La Mancha donde se sitúan municipios como Miguel Esteban, Quintanar de la Orden y sobre todo, El Toboso, cuna de Dulcinea, cuyo rastro de la inmortal novela es latente en sus calles. Pisamos territorio adscrito ya a la omnipresente Orden de Santiago.

Descanso y buen yantar. Lugares que pisar y citas ineludibles

-  Consuegra (Batalla medieval, cada 15 de agosto)
-  Camuñas, Fiesta de Pecados y Danzantes (Día del Corpus)
-  Tembleque, Monu mental Plaza
-  Urda y Sonseca, puertas del Parque Nacional de Cabañeros
-  El Toboso, Casa de Dulcinea

CURSO DE FORMACIÓN MAESTRO DEL VINO

Para saciar la sed de conocimiento

Se pone en marcha 'Maestro del vino', un curso de formación en cata de vinos con adaptación a diferentes niveles



Curso de cata para iniciarse al Maestro del vino

La irrupción de la COVID-19 dinamitó el panorama del vino en el primer semestre del 2020 y todavía hoy, un año después, es difícil prever el comportamiento del consumidor mundial. Un cambio drástico que, si bien, ralentizó paralizando algunos canales de distribución, como el canal HORECA, castigando severamente el sector de la hostelería, otros como el comercio on line multiplicaron exponencialmente las posibilidades de venta de las bodegas manchegas.

El consumidor se acerca ahora al mundo del vino con una mayor avidez de conocimiento y curiosidad, aunque no persigue únicamente información, digerida con aridez, sino experiencias adheridas a su visita. No solo se interesa por el pasado y sus tradiciones, el terruño y el origen de una determinada comarca, sino que quiere ser copartícipe de manera activa en las historias que rodean a vino. Nos instalamos así en el nuevo modelo del enoturismo donde la tecnología es la herramienta clave que puede ayudar a descodificar el (para muchos) complicado y esnobista lenguaje, en el cual y en ocasiones (por pecado) los expertos habían convertido el mundo del vino.



Foto de familia de los alumnos asistentes en la Escuela de catadores de Campo de Criptana en 2018

Un curso para “saciar” la sed de conocimientos

Es aquí donde mejor encaja ‘Maestro del vino’, un curso destinado a la transmisión, formación y divulgación de la cultura del vino con responsabilidad y moderación, desde una óptica innovadora, divertida y creativa.

Disfrutar y aprender. Un axioma que bien podría aplicarse a cualquier actividad formativa de la propia vida, cobra un verdadero significado con ‘Maestro del vino’. Como sostiene la coordinadora del curso, Saray Marco, “el objetivo que buscamos es introducir a la gente al maravilloso mundo del vino. Sin tener que tener conocimientos previos al curso. La idea es aprender de una manera muy lúdica de este apasionado mundo.”

Se trata, en definitiva de satisfacer una demanda hacia un consumo que puede ayudar en la mejora y el conocimiento del vino, guiándolo en sus pautas como indica Marco para “saber qué estás bebiendo. Ya que mucha gente pide un tempranillo, sin saber si pide un vino joven o crianza. Y si no eres consumidor, aprendiendo un poquito de vinos puedes ser un nuevo consumidor.”



**“Con la
COVID-19 se
han adaptado
los contenidos
a una
plataforma
online”**

**“Más de
10.000 vinos
catados y
300 alumnos
formados han
pasado por
Maestro del
vino desde sus
inicios”**



**“Desde el
principiante,
al aficionado
winelover,
hasta el
profesional,
todos pueden
acceder a
Maestro del
vino”**



El curso Maestro del Vino se llevará a cabo en la Escuela de catadores de Campo de Criptana

Aprendizaje, gradual y adaptado

El profesorado cuenta con una dilatada trayectoria en el mundo del vino. Como remarca Saray Marco, “algunos catadores expertos del laboratorio de análisis sensorial (acreditado por ENAC) que tiene el propio Consejo Regulador La Mancha o los responsables de este laboratorio.”

Se catan vinos de todo el mundo con una atención especial a los vinos españoles y por ende, de La Mancha. No obstante, se facilita una adaptación para que nadie se quede atrás. La metodología de formación se adecua por niveles. De esta manera, la única condición imprescindible, es ser, obviamente, mayor de 18 años.

Por un lado, está el escalón de aquellos que se inician con el mundo del vino. Para ellos, lo primero es romper el miedo para concebir el consumo del vino como un hábito natural, cotidiano y placentero desde la moderación y las tradiciones.

En aquellos que ya se han declarado en devotos feligreses de BACO y les mueve una curiosidad mayor, se sitúan en el nivel intermedio. Pueden ser profesionales que habitualmente trabajan con vino (hostelería, etc), que ya tienen una base sólida para profundizar.

Por último, están aquellos alumnos más avezados, en el nivel avanzado, capaces de contagiar y transmitir ya sus conocimientos. Son los definitivos “maestros del vino”.

Más información en <https://maestrodelvino.es/>

CONSEJOS DE SUMILLER

LOS TRES ENEMIGOS DEL VINO

Consejos prácticos para una mejor conservación del vino



Todos hemos podido ser víctimas en alguna ocasión de aquella desagradable sorpresa. Llevas cierto tiempo esperando abrir aquella botella guardada como “oro en paño” para la ocasión y súbitamente, apenas recién descorchado aquel vino, aquel tesoro líquido custodiado para la ocasión, se ha convertido en el chasco de la velada. Tus dotes de winelover se derrumban como frágil castillo de naipes y cualquier explicación teórica, (que por lo demás suena a inadecuada excusa pedante) no evita las muecas de desagrado y desaprobación entre los comensales.

El imprevisto puede evitarse si seguimos algunos consejos sencillos para una correcta conservación del vino, que además puede contribuir a garantizar una larga vida en sus virtudes.



Marily de Torres, sumiller habló con Momentos de vinos

Los cinco jinetes apocalípticos del vino

Existen cinco factores que pueden contribuir a destruir tu pequeña bodega doméstica si descuidas la atención.



Tradicionalmente, el vino se ha conservado en viejas cuevas. 'Entrañas en la tierra' de Jesús Carrasco

Temperatura

Los cambios bruscos y grandes fluctuaciones contribuyen a mayor fatiga del vino, degradando su calidad. Por ello, en aquellas cocinas que soportan temperaturas con crestas de temperaturas son lugares inadecuados. Si el frío puede alargar su vida, un exceso de calor, sin duda, lo acelera.

Como resalta Marilu de Torres, sumiller entrevistada para la ocasión en el programa en stream Momentos de vinos (julio 2021), “la temperatura idónea y amiga del vino es aquella constante, entre 10 y 15 grados”. Algo que consiguen, por ejemplo, las cuevas, sótanos o estancias más bajas de una vivienda. Si se reside en un piso, un trastero en el garaje (siempre alejado de los gases y humos de los vehículos) puede ser una opción aceptable.

Humedad

Lo recomendable es su adaptación entre un 65-80 % para evitar que el vino sufra un proceso acelerado de deshidratación, más acusado, por ejemplo, en los corchos, lo que podría motivar grietas o fisuras en su composición promoviendo la entrada del aire (oxígeno), como enemigo número 1 a evitar.

Así explicamos porqué las botellas, en larga conservación, mantienen su posición de reposo tumbadas en horizontal, para que el corcho se mantenga en contacto con el propio vino.

En aquellos vinos espumosos, no es preciso su posición horizontal ya que por efecto de la presión del gas endógeno, se puede perder su vitalidad carbónica y medio o largo plazo, disminuir en su personalidad de burbujas.

La luz

Marilu de Torres cree que “el vino hay que cuidarlo como las personas” y eso también implica su “descanso” que responde mejor en condiciones de poca exposición a la luz. Por este motivo, algunos vinos se envasan en botellas con cierta coloración cromática, que atenúe las consecuencias lumínicas.

El aire

Hemos dejado para el final, quizás, uno de los mayores enemigos a evitar en la conservación de un vino. El vino, una vez que se descorcha entra en contacto con el oxígeno, lo que conlleva a un rápido proceso de oxidación, es decir, a un proceso natural de degradación de sus cualidades naturales. El mismo oxígeno que despereza el letargo aromático de los vinos con mayor tiempo de crianza, (reservas o grandes reservas) es, sin embargo, pasadas unas horas, su mayor sentencia.

Por ello, un vino suele perder sus aromas en las 24/48 horas posteriores a su descorche. Hay quién, incluso, lo percibe sensiblemente en la diferencia del mismo vino, abierto a mediodía, y después ya (aún mantenido en refrigeración) servido a la cena.

En todo caso, los expertos también recomiendan una correcta ventilación de la estancia para que el aire no quede “viciado o estancado”. Los malos olores circundantes pueden pasar posteriormente al vino, que no olvidemos “también respira por el corcho”.

¿ CÓMO SE VIGILA LA CALIDAD DE LOS VINOS DO LA MANCHA



Los tintos jóvenes son la vanguardia en calidad en DO La Mancha

Cuando se consume un vino, el gesto no es trivial. Más allá del significado placentero que supone descorchar una botella de vino, la relevancia histórica, social y antropológica que denota su pertenencia a un determinado terruño, Origen o zona geográfica es en definitiva asomarse a una ventana para conocer un pueblo y su cultura; lección de manual de primer curso de enoturismo.

Cuando visitamos una ciudad, o un entorno para recorrer un paisaje con sus diferentes atractivos naturales, imbuirse de su pasado, asumir sus tradiciones, absorber su historia y paladear su gastronomía contribuimos a atesorar nuestras experiencias y generar riqueza en el desarrollo del turismo sostenible, columna vertebral de la economía española en estas décadas recientes.



Puesto de catador en el panel del Consejo Regulador

En el ademán y el interés por degustar un “vino de la zona”, la importancia es total cuando además ese vino viene precedido con una tirilla que avala una calidad, un control y un sello, en definitiva de procedencia, Denominación y Origen.

En primer lugar, porque es una garantía ante el propio consumidor (visitante o turista) de que existe una procedencia determinada, y esa protección solo puede mantenerse desde el principio, con una garantía y concienciación por la calidad.

Es el ADN, la génesis fundacional que debe tener un Consejo Regulador. De hecho, en la propia Denominación de Origen La Mancha ha sido la calidad y el rigor técnico en sus controles, junto con una mayor y paulatina profesionalización de las estructuras comerciales de sus bodegas lo que ha motivado una progresión de mercado en la reciente trayectoria de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Aunque tradicionalmente, La Mancha tuvo y aún mantiene otros mercados con embotellado en destino, la posibilidad y el músculo productor del sector les permite diversificar su oferta ajustándose a diferentes contextos; y uno de ellos es la apuesta por la calidad que pasa indisolublemente por el embotellado en origen, con un signo claro.

Ese camino ha sido lento pero constante en las últimas décadas. De esta manera, se explica el crecimiento en la apuesta por el vino embotellado en la última década, con una media de 77,5 millones de botellas comercializadas (0,75 cl) en los últimos siete años.



Línea de embotellado con tirilla de calidad DO La Mancha

Garantía de calidad, desde el inicio

La firmeza y la estricta vigilancia forman parte de la supervisión por la calidad establecida en el seno de la Denominación de Origen con sus bodegas. Los controles se basan en auditorias anuales bajo la norma UNE-EN/ISO 17065 Certificación de Producto. Una labor, acreditada por ENAC, que puede ser llevada cabo por el propio Consejo Regulador o autoridades competentes.

No obstante, la propia ICRDO La Mancha, como órgano de gestión de los vinos con Denominación de Origen, puede requerir a sus operadores (bodegas) los registros pertinentes para verificar que la tirilla o precinto de calidad que otorga a los vinos, en verdad cumple con lo establecido en la normativa aplicable y en la categoría de vino a la que se otorga.

Trazabilidad: de la vid a la copa

El seguimiento se fija exhaustivo ya en las propias parcelas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. Así, dicha trazabilidad se marca desde la entrada con los resguardos de tiques de uva, en la vendimia, hasta la comercialización del vino, que siendo con DO La Mancha deberá tener siempre una **tirilla identificativa** (única para cada botella en cada lote) que funciona “como DNI” del propio vino acreditando su tipología y aptitud por la bodega de cara a la mayor transparencia en el consumidor final.



Tirillas y contraetiquetas con DO La Mancha reconocibles por la silueta del Quijote

Auditorias y controles pioneros en Castilla-La Mancha

Realizadas de forma anual, estas auditorías supervisan la producción obtenida (en base a los rendimientos establecidos en el pliego de condiciones), el stock de existencias de vino y las declaraciones obligatorias que debe realizar en el sector vitivinícola, cotejadas posteriormente por el propio Ministerio.

Además, el auditor establece una recogida aleatoria de muestras de producto que posteriormente se somete a diferentes controles de calidad.

Por un lado, de naturaleza físico-química, realizado por laboratorios que cumplan y estén acreditados bajo la norma UNE-EN / ISO17025, para verificar que los vinos cumplen con los requisitos establecidos en el pliego de condiciones de los Vinos de la Denominación de Origen La Mancha.

Por el otro, se completa con los controles organolépticos sometidos por el panel de cata profesional, cuyo juicio de cata somete a los vinos analizados a severos controles de defecto y revisión, para que lleguen al consumidor en condiciones aptas.



Máximo rigor sensorial

Los controles de cata se efectúan con la mayor seriedad posible ya que la ICRDO La Mancha fue el primer organismo en la comunidad de Castilla-La Mancha en la posesión de un panel de cata acreditado por ENAC, en marzo de 2020, bajo la norma UNE-EN-ISO 17025.

Con ello, se garantiza una imparcialidad en el proceso realizado además de forma digital y totalmente anónima en el control de las muestras. Fue un largo proceso que duró unos 18 meses donde lo más difícil, en palabras de Saray Marco y María Trujillo, responsables del panel, *“fue el acoplamiento entre el entrenamiento de catadores y el desarrollo del método.”*

Un método que se basa en el proceso de cata, respondiendo a las pautas normales, aunque con variaciones significativas que tratan de restringir al máximo las desviaciones de los propios catadores, minimizando así las interferencias subjetivas de aquellos.

También se ha diseñado un programa informático específico con el que los catadores evalúan los

vinos mediante dispositivos digitales, lo que permite, que una vez finalizada la sesión de cata, se tengan de forma inmediata los resultados de la evaluación, así como el control de calidad que se realiza durante la sesión.

Aunque inicialmente se pensó para el análisis de muestras de la Denominación de Origen La Mancha, al ser la acreditación del panel para vinos en general se podrán catar vinos de otras indicaciones, como Vinos de La Tierra o Varietales, e incluso de otras denominaciones de origen.

De hecho, mediante un acuerdo, suscrito este pasado verano, entre el IRIAF, su Estación de Enología (dependiente de la Consejería de Agricultura de CLM) y el propio Consejo Regulador DO La Mancha, pone a disposición de la EVE de Alcázar de San Juan su laboratorio de cata para aquellas muestras que precisen “una evaluación sensorial descriptiva en su fase visual, olfativa y gustativa conforme al procedimiento de ensayo PNT-S01”.

PASIONES ENÓFILAS:

LA ENTREVISTA

DANI FERNÁNDEZ:

“SI PUDIERA VIAJAR EN EL TIEMPO, ME TOMARÍA UN VINO CON KURT COBAIN (NIRVANA)”

Entrevista con el joven cantante y compositor, Dani Fernández, natural de Alcázar de San Juan, que hoy triunfa en los principales listas de éxito musical.

Menudo, tímido en distancias cortas, aquellos que lo conocen de siempre, saben que Dani prefiere cantar más que hablar, vertiendo sobre el escenario su alma de rock, escondida bajo la grácil apariencia de un joven millennial.

Desde su primera infancia, Dani Fernández tuvo claro que lo suyo serían los escenarios, con una vida que se movería entre corcheas. Por eso, a sus padres al principio les tomó por sorpresa, pero después palparon el potencial del muchacho.

Con solo 14 años experimentó el cosquilleo de sus primeros directos y las mieles prematuras de la fama, representando a España en el Festival de Eurovisión Junior, celebrado en Rumanía, en 2006. Aquel tema *Te doy mi voz* le llevó al cuarto puesto pero aprendió mucho más de la experiencia.





Dani Fernández, Premio Joven DO La Mancha en 2016

Después, junto a sus cuatro amigos Álvaro Gango, Blas Cantó, Carlos Marco y David Lafuente formaría *Auryn*, una que robaría el sueño a más de una adolescente en los platós de televisión. Como sucede con las boy band, la aventura no duró demasiado, unos 7 años (2009-2016) pero sirvió para descubrir el talento de algunos de ellos, y supuso el definitivo despegue en popularidad para Dani Fernández.

Ese mismo año, 2016, de manos del Consejo Regulador recibe el Premio Joven DO La Mancha en artes escénicas en el Círculo de Bellas Artes compartiendo foco y escenario junto al futbolista del Chelsea, Saúl Níguez, la periodista de Antena 3, Lorena García y el veterano ciclista Federico Martín Bahamontes.

Son tiempos de crecimiento para el joven compositor manchego que decide emprender carrera en solitario, rodeándose de cantautores como Juan Ewan, Marwan, Tato Latorre Andrés Suárez, éste último fundamental en sus influencias musicales.

Y llegó, finalmente publicó su primer disco. En mayo del 2019, cuando este joven alcazareño pudo ver cumplido su sueño, un álbum en solitario. 10 canciones y 36 minutos que fueron bien recibidas por la crítica. Pero todo pareció truncarse con la llegada de la COVID en 2020, paralizando su gira de conciertos.

Sin embargo, Dani es optimista y con *Incendios y cenizas* uno de sus recientes lanzamientos con temas reeditados en acústico, "ha sabido rearmarse para encontrar lo mejor de sí mismo". Pregonero en las últimas Ferias y Fiestas de Alcázar de San Juan, su pueblo, donde además actuó frente a su público de siempre, Dani Fernández ha tomado impulso para afrontar con ilusión los nuevos retos en del futuro panorama musical pospandémico.



Actuando en el pregón de las Ferias de Alcázar 2021.
Foto de elsemanaldelamancha.com

PAPÁ, ME QUIERO DEDICAR A LA MÚSICA. ¿CÓMO SE LO TOMARON AL PRINCIPIO?

Al principio un poco de incredulidad porque no sabían que me gustaba cantar pero luego vieron que se me daba bien y empezaron a apoyarme.

ES COLCHONERO HASTA EL TUÉTANO. ESO VA EN EL ADN. PERO Y EL CANTANTE ¿NACE O SE HACE?

Las dos cosas; es muy importante nacer con una sensibilidad musical especial pero también te vas haciendo con el tiempo

SU CARRERA SE CATAPULTÓ CON EUROVISIÓN JUNIOR, ¿QUÉ APRENDIÓ DE LA EXPERIENCIA?

Para mí fue la iniciación, me lo tomé demasiado en serio y me di cuenta que esto era pasárselo bien y disfrutarlo

HAN PASADO YA CINCO AÑOS DESDE LA SEPARACIÓN DE AURYN, ¿CÓMO ES LA VIDA POST-AURYN?

Estoy muy contento por mi equipo actual y me siento muy a gusto con mi proyecto.

EN ESE MISMO 2016, FUE PREMIO JOVEN DO LA MANCHA. COMO EL VINO, ¿SU MÚSICA EVOLUCIONA?

Es muy importante para un artista seguir evolucionando y seguir teniendo nuevas inquietudes y retos

INCENDIOS Y CENIZAS, ¿QUÉ SE LE HA QUEMADO A DANI FERNÁNDEZ PARA RESURGIR DE SUS CENIZAS?

Siempre he sido una persona que aunque pasa malos momentos se rearma para encontrar estar mejor conmigo mismo

PRECISAMENTE, SU MENSAJE Y SUS CANCIONES CALAN EN LA GENERACIÓN MILLENIAL. ¿PIENSAS QUE ELLOS SÍ CREERÍAN DE TI AQUELLO DE "SIN ESFUERZO NO HAY TRIUNFO"?

Yo creo que todo el mundo sabemos que nadie te regala nada y desde pequeño he luchado por conseguir todo lo que tengo

AHORA ESTÁN SALIENDO MUCHOS TEMAS MUSICALES DEL CONFINAMIENTO Y LA PANDEMIA. ¿CÓMO LO HAS VIVIDO?

Como todo el mundo mal, pero he sabido encontrar la parte buena y poder sacar cosas nuevas de esos momentos



Dani Fernández se muestra como un chico tímido en espacios cortos.



Y LOS CONCIERTOS, ¿SUPONGO QUE SE HAN DADO CIRCUNSTANCIAS DIFÍCILES EN EL CONTEXTO COVID?

Todavía estoy acostumbrando a adaptarme a este formato pero me siento afortunado de poder estar haciendo conciertos en esta situación.

AHORA VUELVES A CASA Y ADEMÁS COMO PREGONERO EN LAS ÚLTIMAS FERIAS DE ALCÁZAR. ¿CÓMO LO HAS VIVIDO?

Muy ilusionado, muy contento y muy orgulloso de mi pueblo



*Junto a su amigo Raúl Galván.
Imagen cedida por elsemanaldelamancha.com*

En clave personal, 7 de 7

Un aroma o sabor de la infancia...

El olor del vino

Un plato al que no se resiste...

Gazpacho de mi abuela

Su canción favorita...

"Robbers" de The 1975

La película que más veces ha visto...

"Begin again", (2013) de John Carney

El escritor/cantautor que nunca le defrauda...

Andrés Suárez

Su primer pensamiento al despertarse...

¿Dónde está mi perro?

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

Kurt Cobain

PREMIOS VINO Y CULTURA



VINOS DE LA MANCHA, MECENAS DEL ARTE Y LA CULTURA

El Consejo Regulador entrega sus Premios
'Vino y Cultura' en las diferentes categorías de
fotografía, pintura y literatura

No estado ajena ni mucho indiferente. Como le ha sucedido a toda la humanidad, también la cultura tiene su crudo punto de inflexión en la irrupción de la COVID-19 en 2020. El negativo impacto de la pandemia en todo aquello concerniente a las relaciones sociales y el contacto humano se ha dejado sentir especialmente en el mundo del arte y la cultura con la lógica ralentización de la oferta cultural. Como admitía Ernesto Ottone, subdirector de Cultura de la Unesco “el derecho fundamental de acceso a la cultura se ha visto restringido bajo la amenaza de las medidas de confinamiento impuestas por los estados miembros para hacer frente a la crisis sanitaria”.

Sin embargo, el mundo del arte no es sino canal que refleja el compromiso del artista por reflejar una pulsión interior y una realidad de la que no queda inmune. Aunque es pronto para evaluar el impacto de la pandemia en la cultura y las diferentes corrientes artísticas de pensamiento que puedan derivarse, lo cierto es que las tendencias en el consumo del arte han sufrido una considerable transformación, acelerando, en ocasiones algunos cambios de hábito ya anunciados a finales de la segunda década del siglo XXI.

Inmediatez, mayor digitalización y desuso de los canales tradicionales (antiguo formato del papel) han llevado a una sustancial modificación del discurso, el mensaje y, en definitiva, la expresión de la inspiración artística por nuevas vías de exploración.



Imagen de los artistas premiados en el II Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'

'Vino y Cultura', resiliencia y mecenazgo en los vinos manchegos

El pasado otoño fue difícil para el sector vitivinícola, tras una temporada estival muy corta, la práctica paralización de la oferta en los canales de restauración debido al golpeo de sucesivas olas pandémicas, que no invitaba precisamente al optimismo en el cierre del 2020.

Sin embargo, desde el Consejo Regulador se quiso apostar por el mundo del arte y la cultura, sabedores de las circunstancias difíciles que presentaba la situación. Adaptándose a nuevos contextos, se continuaron convocando los Premios 'Vino y Cultura' con una gala que fue retransmitida exclusivamente en streaming por las diferentes redes sociales.

En esta nueva edición, aunque 2021 todavía se vislumbra como un año de transición, con la paulatina recuperación de nuestro pulso cotidiano, se ha respetado la tradición de unos Premios, que mantienen su esencia original desde que fueron convocados en 1994, apostando por aunar el vino con el mundo del arte, como sendas caras de una misma moneda.



CERTAMEN LITERARIO ‘LORENZO SERRANO’, ALTA PARTICIPACIÓN

Con más de 100 relatos recogidos, la XIX edición del concurso de relatos ‘Lorenzo Serrano’ Vinos de La Mancha se consolida en este 2021 en su poder de convocatoria para este género literario.

Como novedad, reseñar que en esta edición la promoción del concurso se ha realizado además, por primera vez, a través de la plataforma de concursos especializada www.mundoarti.com lo que ha permitido un mayor alcance entre la comunidad de escritores interesados. De los 107 autores participantes a nivel nacional, más del 22 % fueron de la vecina Comunidad de Madrid, siendo casi un 57 % de firma masculina.

En cuanto a los ganadores, el Primer Premio, valorado con 1.000 euros, fue para Celino Gracia Sáez, de la provincia de Teruel, por su relato *Lola y el mar* en una bonita metáfora sobre la entrañable relación de una niña invidente con el mar de viñedos de La Mancha.

Los 750 euros del segundo galardón fueron para Ernesto Tubía Landeras, natural de La Rioja, quién, tras cosechar un segundo premio en 2019, volvió a deslumbrar al jurado con *Lo que nos une*, un interesante relato sobre las relaciones humanas y el vino como vínculo frente a las rupturas de amor.

En el apartado de los accésit (500 € cada uno) los galardonados fueron Ismael Alonso Álvarez y Rafael Fernández-Pintado con sus relatos *La última voluntad* y *Pescadores de aromas*, respectivamente.

GANADORES XIX Certamen Literario ‘Lorenzo Serrano’ – Vinos de La Mancha 2021

Premio	Relato	Autor
1º - 1.000 €	<i>Lola y el mar</i>	<i>Celino Gracia</i>
2º - 750 €	<i>Lo que nos une</i>	<i>Ernesto Tubía</i>
Accésit - 500 €	<i>La última voluntad</i>	<i>Ismael Alonso</i>
Accésit - 500 €	<i>Pescadores de aromas</i>	<i>Rafael Fernández</i>

PROLÍFICO CONCURSO DE FOTOGRAFÍA DIGITAL

Un total de 267 imágenes fueron valoradas por el jurado dentro de los 60 autores participantes en el Concurso de Fotografía Digital ‘Vinos de La Mancha’ convocado para esta edición de 2021. Lo que demuestra la buena aceptación del certamen en su convocatoria digital donde la temática y calidad de las propuestas fue muy variada.

Se valoró especialmente la creatividad, la expresividad además de la originalidad en el buen reflejo de aquellos entornos vinícolas más asociados a la cultura e idiosincrasia de los paisajes manchegos.

Finalmente, según lo estipulado en las propias bases, se eligieron quince fotografías, adquiridas por el Consejo Regulador (en adelante, propietario de los derechos sobre las imágenes para sus fines promocionales) por un valor de 200 €.

No obstante, también consideró adquirir, “previa negociación con el autor para su compra” otras fotografías, reseñables en su calidad artística, por sugerencia del jurado.

IMAGEN	AUTOR	LUGAR
<i>Disfrutando</i>	<i>Esperanza Labrador</i>	<i>Trubia (Oviedo), Asturias</i>
<i>Mula</i>	<i>Natalia Roncero</i>	<i>Tomelloso (Ciudad Real)</i>
<i>Vendimia tradicional</i>		
<i>Volviendo a casa</i>	<i>Manuel Ángel Esquinas</i>	<i>El Toboso (Toledo)</i>
<i>El bombo</i>		
<i>A la luz de la luna</i>	<i>José Ángel Arias</i>	<i>Madrid</i>
<i>Colores de La Mancha</i>		
<i>Perlas de La Mancha</i>	<i>Társilo Coello</i>	<i>Tomelloso (Ciudad Real)</i>
<i>Espiral de Dionisio</i>	<i>Murat Mavis</i>	<i>Tomelloso (Ciudad Real)</i>
<i>Dulcinea, superheroína manchega</i>	<i>Alberto G. Villora</i>	<i>San Clemente (Cuenca)</i>
<i>En tierra de gigantes</i>		
<i>La conjunción perfecta</i>	<i>Fco. Javier Domínguez</i>	<i>Jerez de la Frontera (Cádiz)</i>
<i>Sin más</i>	<i>Carlos Moreno</i>	<i>Toledo</i>
<i>Imagen Nº 1 (sin título)</i>	<i>Nazaret Roncero</i>	<i>Tomelloso (Ciudad Real)</i>
<i>Tijeras aullando a la luna</i>	<i>Juan Miguel Ortuño</i>	<i>Yecla (</i>
Con mención especial del jurado para su adquisición		
<i>Potro de airén y miel</i>	<i>Manuel Ángel Esquinas</i>	<i>El Toboso (Toledo)</i>
<i>Sosegado silencio</i>		
<i>Gigantes de acero</i>		
<i>Vendimiadora 4</i>	<i>Manuel Jiménez</i>	<i>Madrid</i>
<i>Un buen vino blanco manchego</i>	<i>Pedro Ruíz</i>	<i>Munera (Albacete)</i>
<i>Buena cosecha</i>	<i>Celia Monge</i>	<i>Azuqueca de Henares (Guadalajara)</i>



'Disfrutando', de Esperanza Labrador



'En tierra de gigantes', de Alberto García Villora



'El Bombo', de Miguel Ángel Esquinas



'Espiral de Dioniso', de Murat Mavis



'A la luz de la luna', de José Ángel Arias



'Colores de La Mancha', de José Ángel Arias



'Dulcinea super heroína manchega', de Alberto García Villora



'Sin más', de Carlos Moreno



'La conjunción perfecta', de Francisco Javier Domínguez



'Tijeras aullando a una uva',
de Juan Miguel Ortuño



'Perlas de la mancha', de Tárсило Coello



'Imagen sin título',
de Nazaret Roncero



'Sosegado silencio', de Manuel Ángel Esquinas



'Buena cosecha', de Celia Monge



'Potro de Airen y miel', de Manuel Ángel Esquinas



'Un buen vino blanco manchego', de Pedro Ruíz

BUEN NIVEL EN EL II CONCURSO DE PINTURA RÁPIDA VINOS DE LA MANCHA

El Ayuntamiento junto a SAT COLOMAN y la Coop. San Isidro, bodegas anfitrionas de Pedro Muñoz, colaboran en el II Concurso de Pintura de Vinos de La Mancha

El municipio manchego de Pedro Muñoz, en la provincia de Ciudad Real, también conocido por ser la Villa del Mayo manchego acogió el pasado sábado, 28 de agosto, la segunda edición de un certamen de Pintura Rápida Vinos de La Mancha que en esta segunda edición no defraudó a los presentes con un alto nivel artístico de los participantes.

Entre las bases, los pintores debían ajustarse a temáticas relacionadas con el vino, teniendo como puntos de referencia el mundo del vino o las dos bodegas colaboradoras, SAT COLOMAN y la Coop. San Isidro, ambas acogidas a la Denominación de Origen de La Mancha.

De hecho, fueron varios los artistas que decidieron colocar sus caballetes entre descargadores y prensas neumáticas, "motivados por el reto de plasmar la maquinaria de una bodega", como reconocía Blai Tomás, a la sazón, ganador del Primer Premio.

Otros como Mari Carmen Sepúlveda, dejaron que el pincel se expresara en exteriores, junto al complejo lagunar de Pedro Muñoz, con los depósitos de la propia cooperativa en el horizonte. Fue también el caso de Francisco José Girón, ganador del cuarto premio.

Premios II Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'

En total, se repartieron 4.500 € en premios, donde el propio consistorio contribuyó con un premio especial valorado en 500 €.

Premio	€	Cuadro	Autor
<i>1º</i>	<i>1.500</i>	<i>Interior de bodega</i>	<i>Blai Tomás Ibáñez</i>
<i>2º</i>	<i>1.000</i>	<i>Reflejos en Pedro Muñoz</i>	<i>Richard García Rodríguez</i>
<i>3º</i>	<i>750</i>	<i>El antiguo lagar</i>	<i>Manuel Castellero Ramírez</i>
<i>4º</i>	<i>500</i>	<i>Casa</i>	<i>Francisco José Girón Polo</i>
<i>5º</i>	<i>250</i>	<i>Lagos de vino</i>	<i>Rafael Carrascal Encía</i>
<i>Especial ayuntamiento de Pedro Muñoz</i>	<i>500</i>	<i>Sin título</i>	<i>David Escarabajal Aguado</i>

Con todos los cuadros participantes se realizó una exposición virtual de en la plataforma especializada www.mundoarti.com

“**El II Concurso de Pintura Rápida Vinos de La Mancha contó con el patrocinio de Globalcaja.**”



Blai Tomás, 1º Premio II Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'



*Richard García Rodríguez,
2º Premio II Concurso
de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'*



*Manuel Castillero Ramírez,
3º Premio II Concurso de Pintura Rápida
'Vinos de La Mancha'.*



Francisco José Girón Polo, 4º Premio II Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'



*Rafael Carrascal García,
5º Premio II Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'*



*David Escarabajal Aguado,
6º Premio II Concurso de Pintura Rápida
'Vinos de La Mancha'*

LOS VINOS DO LA MANCHA YA TIENEN SU CARTEL PARA LA III FIESTA DE LA VENDIMIA 2021

El cartel ganador de la III Fiesta de la Vendimia resultó elegido en el concurso donde participaron 32 autores.

Diego Gil Hernando, residente en Burgos, es el artista que firma el cartel, que lleva por título *Pintan las uvas*, que anunciará la III edición de la Fiesta de la Vendimia organizada por la Denominación de Origen La Mancha para la cosecha de este año 2021.

El jurado, reunido el pasado mes de julio, valoró su creatividad entre los más de cuarenta trabajos presentados destacando la originalidad de su diseño, su trazo y la disposición de sus colores.

Otros artistas valorados

El ganador percibirá unos 500 euros (con la retención que proceda en concepto de IRPF) con el compromiso para la cesión de todos los derechos de la obra a la Denominación de Origen La Mancha como entidad organizadora del concurso.

No obstante, siguiendo el criterio asesor del jurado, y dada la calidad artística de algunos trabajos presentados, el Consejo Regulador ha llegado también a un acuerdo para la compra, previa cesión de derechos, con algunos autores, cuyas propuestas resultaron finalistas.

Con todos ellos, de esta manera, la ICRDO La Mancha, de acuerdo a las bases del concurso decidirá “publicarlos de la forma que estime conveniente de acuerdo a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con terceros.”

Así, otros autores valorados por sus carteles fueron los siguientes:

Título	Autor	Lugar
<i>Crianza a los cuatro vientos</i>	<i>Almudena González</i>	<i>Gijón (Asturias)</i>
<i>Córtese por la línea de puntos</i>	<i>José Luis Pulido</i>	<i>Madrid</i>
<i>Uvas quijotescas</i>	<i>Diego Gil</i>	<i>Burgos</i>
<i>Bodegón de vendimia</i>	<i>Ángel Campillejo</i>	<i>Madrid</i>
<i>Fiesta por todo lo alto</i>	<i>Francisco J Irigaray</i>	<i>Vitoria (Alava)</i>
<i>De molinos y cueros de viento</i>	<i>Alberto González</i>	<i>Reinosa (Cantabria)</i>
<i>Cartel de vendimia_Pisada</i>	<i>Javier Gómez</i>	<i>Sevilla</i>

El cartel, *Pintan las uvas*, de Diego Gil, además servirá para ilustrar la III Fiesta de la Vendimia 2021 de los vinos de La Mancha que se celebrará en este próximo mes de octubre en colaboración con Onda Cero Radio.



'Pintan las uvas', de Diego Gil, cartel ganador

Otros carteles finalistas



'Bodegón de vendimia',
de Ángel Campillejo



'Crianza a los 4 Vientos',
de Almudena González



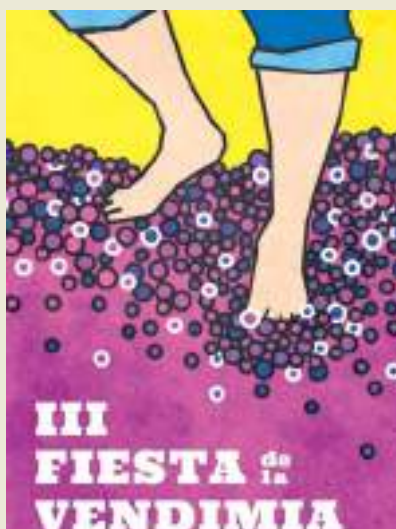
'Córtese por la línea de puntos',
de José Luis Pulido



'De molinos y cuevas de vino',
de Alberto González



'Fiesta por todo lo alto',
de Francisco J. Irigaray



'Pisada', de Javier Gómez



'Uvas quijotescas' de Diego Gil

RELATO XIX CERTAMEN

LITERARIO LORENZO SERRANO

"VINOS DE LA MANCHA"

Relato ganador del 1º Premio

Título: Lola y el Mar

Autor: Celino Gracia

Lola era todo mar, niña de viento y mar, ojos de caracola profunda, voz de ola venidera, manos de arena fina, pelo castaño y siempre húmedo, lluvioso, como si le rodeara a cada instante esa neblina que amanece tantos días al borde de los acantilados. Iba siempre con botas de agua, aun en lo más seco del verano, camiseta indiferente y falda aireada, una falda blanca y azul, azul y breve, como de novia de marinero que se va pero no vuelve, blanca y azul, azul y breve. Ella le había oído a su abuelo aquella cantinela, y se la repetía a sí misma:

Blanca y azul, azul y breve como de novia de marinero que se va pero no vuelve blanca y azul, azul y breve.

A Lola le gustaba cantar los colores porque no podía verlos. Se los imaginaba a su manera, tocándolos con los ojos de los demás, con lo que de ellos le habían contado, como hacen todas las niñas ciegas.

– El color amarillo está como enfadado siempre, ¿verdad?

Y se reía su abuelo, ese abuelo con el que ella pasaba tantas tardes, tantos días sin escuela, tantas jornadas de mar.

– Mañana, querida Lola, saldremos a acariciar corales y a rastrear los fondos marinos para ver si ya ha echado la ovada el pez monaguillo.

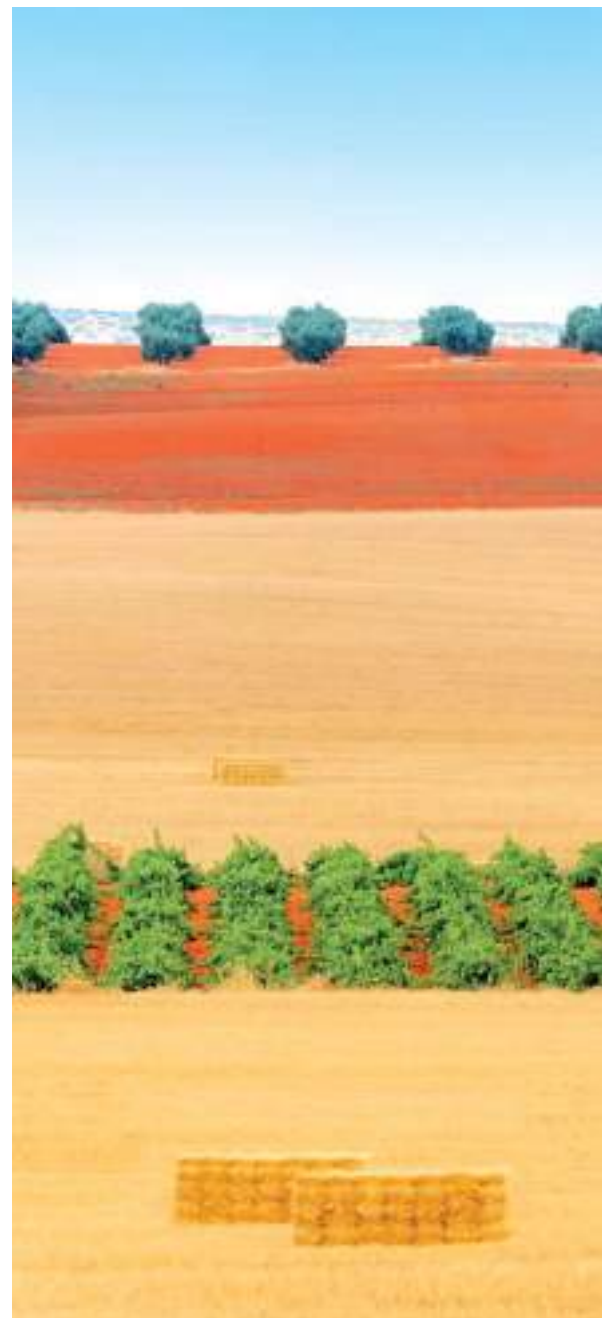
– ¿El pez monaguillo, abuelo?

– Sí, el más hermoso de los peces. Por esta época del año pone unas huevas grandes como cabezas de ajos. Iremos a buscarlas, Lola, iremos a buscarlas...

E iban a buscarlas en una barca con el motor averiado que hacía mucho ruido, demasiado ruido, y se sentía el mar duro, navegable pero duro bajo la panza de la chalupa, y Lola preguntaba:

– Abuelo, ¿saben ladrar los peces?

– No, Lola, es un mastín que



nos saluda desde la orilla.

Lola –que esto no se ha dicho– vivía en los campos de La Mancha, rodeada de tanta tierra como la vista abarca, de viñedos sembrados y queridos, de eriales secos y adustos, pero ya desde muy niña sus ojitos ciegos quisieron imaginar un mar allí donde no lo había, donde nadie lo esperaba, donde no era posible. Fue su abuelo, hombre de secano y viñador

viejo, quien decidió que si

Lola quería un mar, había de tener uno. Le regaló aquella falda marinera, le enseñó a escuchar el ir y venir de las olas en el viento que movía las hojas de la vid y le animaba a acariciar los sarmientos como si estuviera dibujando con el dedo hermosísimas estructuras de coral.

Y no lo sabía Lola, pero era su barca en realidad un re-

molquillo estrecho de ir por las viñas, y las huevas del pez monaguillo –amorosa invención– eran las uvas, el fruto ansioso del mar, el

moscatel sagrado de la vida del abuelo.

– ¿Puedo tocar el agua?

– Espera un poco, Lola.

Y él la bajaba del remolque y la dejaba directamente en el lagar, aquel en que tantas







veces había presenciado el estrujado de la uva siendo rapaz, e incluso ya de mozo. Y allí Lola era feliz, como niña por la orilla que pisa un mar de piedras blandas y olorosa humedad...

El abuelo Claudio tenía las manos anchas y rudas, como pensaba Lola que habían de ser las manos de todos los marineros, el habla pacífica pero firme, esa voz propia de los hombres que no necesitan que nadie les dé la razón para saber que la tienen, y unos ojos de león cansado, y un corazón de zorro valiente, todo eso era el abuelo, todo eso lo sentía, lo tocaba y lo sabía Lola, que tantas veces le pedía que le contara historias sobre las islas del pacífico, esas islas planetariamente lejanas que él –supuestamente– había conocido en sus años de piratería infame:

– Háblame de Molokai, abuelo.

– Molokai, mi niña, es una tierra lejos de todas las tierras, una isla olvidada de las demás islas. El viento allí viene seco durante todo el día y la estridulación de los insectos suena atronadora durante toda la noche. No era sitio en que vivir, no lo era. Y sin embargo todos los piratas debíamos acudir allí al menos una vez en la vida, porque en esa isla sagrada estaba oculta la mayor fortuna al que un marino podía aspirar.

– ¿Qué fortuna era esa?

– Volver a casa, Lola, querer y poder volver a casa.

Y al abuelo se le juntaba con el nostálgico decir un leve asentimiento de cabeza, como de afirmación consigo mismo, al recordar aquellos años de emigrante a jornal en Francia, claro, no de marinero ni de rufián en ninguna isla de Molokai, rompiendo la costra seca de la tierra a mano limpia, despampanando las vides para atajarles el vicio y haciendo la vendimia de septiembre junto a toda esa peonada de hombres y mujeres llenos de polvo, amistad y cansancio. Era entonces obligada la ida y vuelta a la Francia transpirenaica, a su sur de vino y melodía, cuando en La Mancha aún era todo erial, cántaro roto y tierra pelada.

– ¿Y por qué te ibas tan lejos, abuelo?

– Porque entonces, Lola, aquí aún no había mar.

Y a ella le parecía bien esta respuesta: simplemente, se repetía, es que aquí no había mar.

Como si el océano naciese en una u otra tierra según el año y las lluvias, según la gracia del cielo o la prisa de Dios; como si las corrientes y pleamares marinas no las fijase la musculatura geológica del planeta sino el feliz deambular de los delfines, el rumbo atinado de los barcos o los sueños desbrujulados de los pescadores.

Si alguna vez, entrados en



una de estas conversaciones, Lola callaba durante mucho tiempo, el abuelo le preguntaba:

– ¿Cómo crees tú que nacen los mares?

Lola dudaba:

– ¿Juntando todas las lágrimas de todos los gorriones tristes?

– Exacto, pequeña.

Lo que no contaba nunca el abuelo Claudio es que de aquellos viajes de juventud, de aquellas migraciones a



la Francia próspera, volvía siempre a su España dura, autocrática, cuarentañista, con sacos de esquejes que año tras año trataba de transplantar. Suyo fue el primer viñedo de la comarca, que pronto se convirtió en el más pujante de la región.

Amaba Claudio la vid, la labor manual de la poda en verde, la vigilancia de los primeros despuntes. Todo lo cuidaba, todo lo tocaba con sus manos de dureza entrañable. Era suya la tierra y él era de ella, andante manchego como el manchego uni-

versal, pero pegado siempre al suelo, al terruño, sin atender gigantes ni molinos, como quien va constantemente agachado para escuchar, no lamentos de dulcineas en peligro, sino hasta el último suspiro, hasta el más inadvertido pulso del corazón de su hacienda.

Cuando Lola nació –ya con los ojos sin vida–, el abuelo era un hombre enterrado hasta las rodillas. Tanto trabajo, tanto mimo, tanto afán puesto en el amor a sus viñedos –muy largos ya en hectáreas y en años– parecía que iba consumiendo de algún modo ese derroche de fuerzas que él siempre había mostrado. Era como si los campos le reclamaran un último sacrificio, un último nudo de compromiso, y se lo iban tragando, ya digo, día a día, cosecha a cosecha, como si el vino que quisieran dar al otoño siguiente no fuese a tener solamente la uva fermentada sino la propia sangre del abuelo hecha mosto, su tuétano vital diluido, incorporado al gran trabajo de sus años, que nunca fue otro que el de convertir el sudor del sol, de la tierra y el suyo propio en dulce caldo, en jugo apretado, en derramado licor.

Y entonces, Lola. Ella lo cambió todo, ella le sacó al abuelo las piernas –ya casi raíces– del suelo, le desordenó la vida y las simientes, le robaba los racimos, le arruinaba la finca... Le devolvió la sonrisa.

– Abuelo, ¿me explicas cómo es el color melancolía?

– ¿Dónde has oído eso?

– No sé.

Lola mezclaba, con su natural sinestesia infantil, las fiebres y los colores, las emociones y los tactos, las verdades y las elucubraciones.

– ¿Para qué sirve el mar, abuelo?

– Para que los barcos no se hundan.

Cerraba ella los ojos, o los apretaba más, y se imaginaba esos barcos que nunca había visto.

Fue entonces cuando el abuelo le compró aquella falda marinera, blanca y azul, azul y breve, y las

botas de agua. Y ella se las ponía cada tarde para ir a verle.

– Qué guapa vienes, Lola.

– ¿Hoy iremos a ver si hay peces monaguillo?

– Claro.

Y se daba cuenta el abuelo de que inventar un mar para una niña era uno de los privilegios más altos que una vida cumplida, como la suya, le podía ya ofrecer. El más alto, quizás.

...Quisieron un día sus padres mostrarle a Lola el mar verdadero, el océano vasto y generoso, su oleaje eterno, su sonido de cristal. Querían darle la sorpresa de su re-





descubrimiento, ofrecerle el azul real frente a su azul imaginario, el único que ella había vivido. Lola llegó descalza, tentó la arena, luego el viento, después las olas... y no supo qué decir. Se sintió triste, le faltaba a aquel mar el ruidito del aire sobre las hileras de empa-

rrados, las figuras mágicas de los sarmientos coralinos, y le faltaba, sobre todo, el olor dulce del mosto cuando sus pies lo amasaban y lo convertían en marejada viva.

No encontraba Lola en aquel mar de los demás el suyo propio.

Finalmente se sentó en la orilla, sobre sus botas de agua, y sólo dijo:

– No es esto, no es esto.

El abuelo había sembrado con tanto amor su mar de secano, lo había hecho parecer tan cierto, tan sensitivo, que ahora la realidad, para





Lola, se quedaba en poco.

El viaje de vuelta a casa fue, además de nocturno, silencioso: los padres, preocupados, el abuelo inmóvil, Lola con sueño ya.

Pero ocurrió que en lo que entraban los campos de La Mancha, las tierras resonadoras y secas, campesinas, fragantes; conforme se iban entreviendo ya los viñedos viejos, y aquellas haciendas olorosas como las del abuelo, la expresión de Lola fue cambiando y, como acunada por la verdadera marea de su vida, por el recordado vaivén de su infancia ciega y marinera, sonriendo, se quedó dormida.

El abuelo, comprendiendo, la miraba. Ya casi era de día.

FIN

FIESTA DE LA VENDIMIA

EN LA MANCHA

VUELVE LA VENDIMIA MANCHEGA A LAS ONDAS DE RADIO

Los vinos DO La Mancha volverán a ser los protagonistas en Onda Cero en octubre



Onda Cero volverá a estar volcada de manera intensa en la cobertura de la Fiesta de la Vendimia en la Denominación de Origen La Mancha. Los principales programas de la cadena nacional de radio se harán eco de uno de los momentos más importantes y significativos del sector relatando de cerca cómo se afronta la llegada de la nueva cosecha a las bodegas manchegas.

En espera de la evolución (impredecible) de la COVID para este otoño, y con todo, tras el éxito de seguimiento (y a pesar de las circunstancias del fatídico año pandémico en el pasado 2020), las expectativas vuelven a estar puestas en las ondas y algunos de sus líderes de opinión más reconocidos del grupo AtresMedia.

La agudeza y el ingenio en el micro verde de Onda Cero no pasarán desapercibidas con firmas ya consolidadas del periodismo en la radio, como Carlos Alsina, Juan Ramón Lucas, Jaime Cantizano o el equipo de 'Julia en la Onda', que un año más, repiten asistencia, para volver a recoger las primeras valoraciones de la campaña de la 2021 en La Mancha, interpretar las tradiciones manchegas más arraigadas de la vendimia y palpar la importancia cultural, demográfica y socioeconómica del viñedo en comarcas de interior como La Mancha frente al reto contemporáneo de la despoblación.

Un imprescindible Carlos Alsina dará el pistoletazo de salida desde la Torre del Vino de Socuéllamos

Siempre ha reconocido sentirse “como en casa” cuando viaja a La Mancha. La voz y rigor de Carlos Alsina serán el punto de partida de la III Fiesta de la Vendimia en La Mancha. El próximo 6 de octubre, todo el equipo de ‘Más de uno’ viajará a la emblemática Torre del Vino de Socuéllamos para retransmitir lo mejor de la cultura manchega y sus vinos a la España más madrugadora.

Actualidad, entrevistas y curiosidades colmarán un interesante programa en el que no faltará el buen humor y entretenimiento con los vinos de La Mancha como grandes protagonistas. Habituales del programa, como Begoña Gómez de la Fuente y Javier Ruiz Taboada, así como conocidos humoristas del panorama nacional, serán los encargados de amenizar la jornada matinal a todos sus más de 1.330.000 oyentes diarios.



Carlos Alsina en directo en el programa 'Más de uno'

Julia en la Onda en la sede del consejo regulador

Tras un paréntesis en su trabajo por motivos de salud, Julia Otero no faltará a su cita con el apasionante mundo que brindan los vinos con Denominación de Origen La Mancha. De hecho, la sede de su Consejo Regulador en Alcázar de San Juan será la encargada de ofrecer una gran acogida a la periodista gallega y su programa ‘Julia en la Onda’ el 7 de octubre.

Desde el epicentro de los vinos manchegos, los oyentes podrán descubrir una tierra única en la que cada lugar cuenta con su propia historia; unas memorias que se reescriben constantemente y que estarán presentes durante toda la emisión en secciones tan célebres como ‘Mesa de Redacción’ y ‘El Gabinete’.



Este año no podremos ver a Julia Otero en directo



El equipo de La Brújula en 2020

‘La Brújula’ de Juan Ramón Lucas, directa al corazón de La Mancha

El pasado año el programa nocturno ‘La Brújula’, conducido por el periodista madrileño Juan Ramón Lucas, emitía desde la sede de la D.O. La Mancha. En esta ocasión, la más trascendente actualidad se traslada a la sede de DCOOP Baco; también ubicada en la ciudadrealeña Alcázar de San Juan.

Juan Ramón Lucas siempre ha mostrado su fascinación por La Mancha, sus paisajes, gastronomía, costumbres y (¡cómo no!) El Quijote. En esta 3ª edición de la Fiesta de la Vendimia, el programa radiofónico líder de su franja horaria situará, el viernes 8 de octubre, a los vinos de La Mancha como principal protagonista en todas sus vertientes.



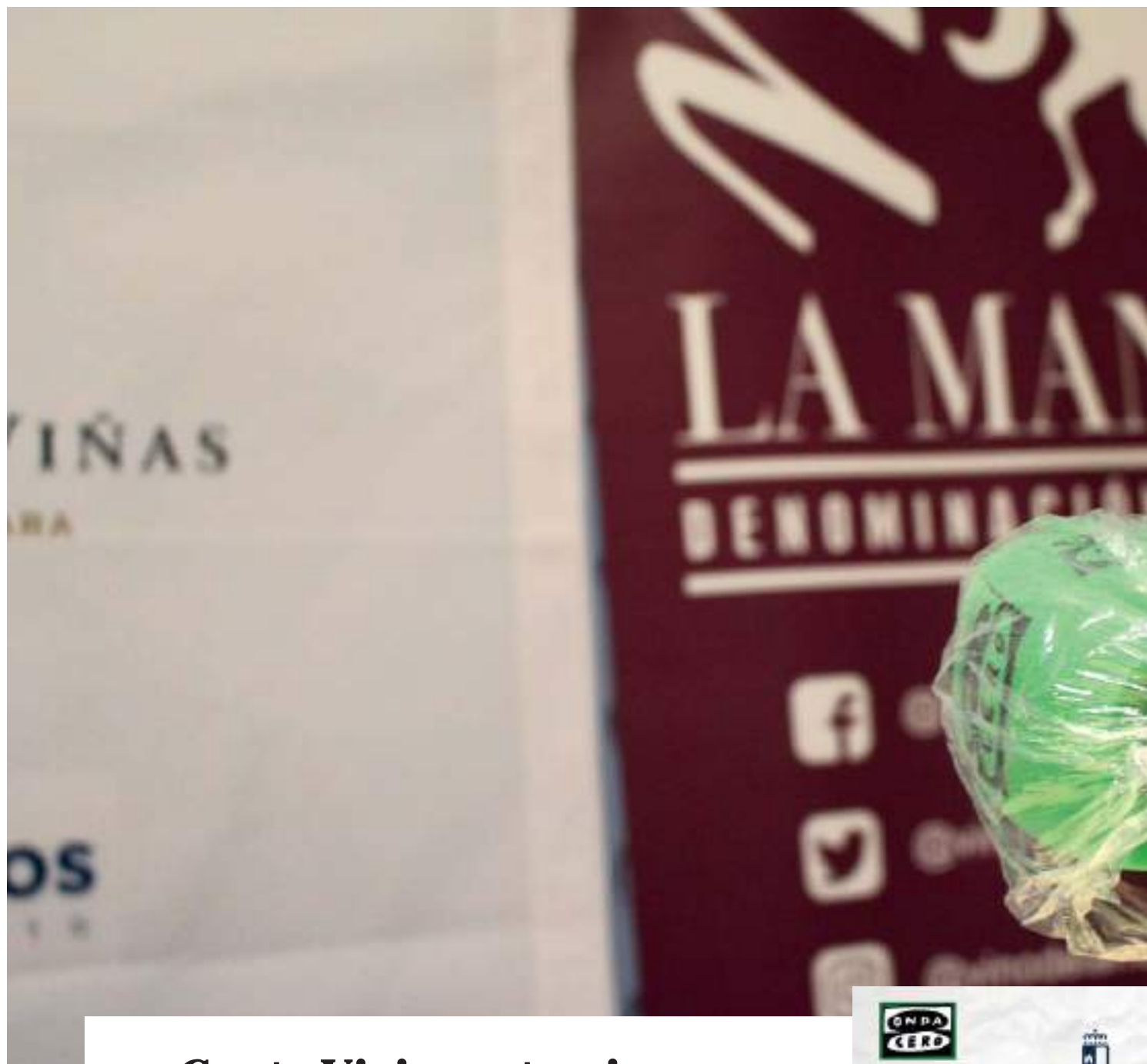
Cantizano pasará por El Provencio (CU)



Bodegas Campos Reales, testigo del buen humor de Jaime Cantizano y su equipo

El fin de semana comenzará cargado de optimismo y buen humor con Jaime Cantizano en 'Por fin no es Lunes'. El 9 de octubre, la bodega conquense Campos Reales de El Provencio será el escenario ideal para comenzar el sábado con buen pie. El célebre presentador, y también 'Amigo del Vino de La Mancha', viajará por primera vez a una bodega que no para de cosechar grandes éxitos, como haber sido elegida 'Bodega del Año 2020' por Verema.

Entrevistas, análisis político, divulgación científica y cultura musical harán de escuchar el programa la mejor decisión del día. Por supuesto, no faltará el característico humor manchego para dar el toque especial a la velada. No cabe duda que el equipo del programa conocerá, de primera mano, todo aquello que hace tan especial a La Mancha y a sus gentes.



Gente Viajera aterriza en Bodega-Almazara Virgen de las Viñas de Tomelloso

Descubrir la esencia de los rincones con más encanto del país es la misión de 'Gente Viajera'. A partir de las 12:00 h de 9 de octubre, Esther Eiros y Carles Lamelo aterrizan en la mayor cooperativa de Europa: Virgen de las Viñas Bodega y Almazara. Afincada en la localidad ciudadrealeña de Tomelloso, cuenta con grandes atractivos relacionados con el universo de la viticultura, que sorprenderán a los amantes del vino.





'Gente Viajera', haciendo acopio de su lema 'un programa que ayuda a viajar mejor informado', dedicará su espacio a descubrir las excelentes características del terruño manchego para el cultivo de la vid, sus rutas enoturísticas, rincones únicos para hacer turismo de calidad, así como la gran riqueza histórica y cultural que desprenden estas tierras.

Y como enamorados de La Mancha y sus molinos de viento, no han querido faltar a la cita con la villa de Sara de Montiel, en Campo de Criptana, donde 'Gente Viajera' nos descubrirá los encantos peregrinos de la sierra del Albaicín manchego y sus gigantes de viento.

Si aún quedan fuerzas, los más marchosos podrán vibrar con la música de *Guateque Club Band* en la Piscina Municipal de Alcázar San Juan como fiesta colofón a la III Fiesta de la Vendimia.

Gala de entrega de los Premios 'Vino y Cultura', el colofón perfecto para despedir la fiesta

El broche final a esta gran Fiesta de la Vendimia vendrá de la mano de los Premios 'Vino y Cultura', que tendrán lugar el 21 de octubre en el Auditorio López Torres de Tomelloso. Estos galardones llevan intrínsecos un gran simbolismo para sus organizadores. A través de ellos, la D.O. La Mancha pone de manifiesto su apoyo y compromiso para con la cultura y la restauración.

En cada una de sus ediciones, los Premios 'Vino y Cultura' reconocen a aquellas personas y colectivos que luchan por poner en valor la tradición y el arte que giran en torno al vino. Reconocimientos honoríficos, gastronómicos, literarios y artísticos garantizarán una gala en la que las emociones estarán a flor de piel.



IN MEMORIAM



JOSÉ LUIS BARCO LIZANO

El pasado 20 de agosto falleció José Luis Barco Lizano, que ejerció la mayor parte de su carrera profesional en el Consejo Regulador La Mancha, al que estuvo vinculado desde 1976.



Preparando la cata final del Concurso a la calidad junto a la notaria



Catando unos vinos junto al anterior Presidente, Jesús Moreno

Durante muchos años fue el responsable de la sección técnica y del control de calidad, lo que le permitió conocer mejor que nadie las bodegas y vinos de la D.O. La Mancha, pero más aún de las personas que había detrás de ellos.

A partir del año 2007 pasó a ser gerente de la Empresa de Control e Inspección La Mancha, puesto que ejerció hasta su jubilación.

Se nos ha ido un trozo de historia de esta denominación de origen, testigo y protagonista de su crecimiento desde los años 70 del siglo pasado hasta hace apenas un lustro, un periodo en el que se destacaría la apuesta por el embotellado de los vinos de la DO La Mancha, la internacionalización comercial y la diversificación de los vinos de calidad manchegos derivada de una impresionante reestructuración de viñedo.



Junto a trabajadores del Consejo Regulador



En el stand de Fercam, Manzanares



Degustación con embajadores de Japón en 1978

En 2017, recién jubilado, recibió el homenaje del Pleno de la Interprofesión CRDO La Mancha con una placa conmemorativa en agradecimiento a su aportación y contribución a la defensa de los vinos de la DO La Mancha en sus muchos años de servicio a esta institución.

Se nos ha ido un maestro, un amigo y, sobre todo, una buena persona. Te echaremos de menos, José Luis.

Descansa en Paz.



Recibe una placa de reconocimiento del Consejo Regulador.



Homenaje en la despedida en el año 2017

El ^{del} Origen **VINO**



M
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



@vinosdelamancha



@vinodelamancha



@vinodelamancha



www.youtube.com/vinodelamancha



es.pinterest.com/vinodelamancha/

WWW.LAMANCHAWINES.COM

En Globalcaja llevamos más de 60 años comprometidos con el sector agrario.

Por eso, ponemos a su disposición financiación específica y preferente, servicios especializados y herramientas tecnológicas como Globalcampo y Gicoop, permitiendo la mejora de la productividad de sus explotaciones.

Gracias a la confianza que agricultores y ganaderos depositan en nosotros somos líderes en Banca Rural.

Corazón Agro



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

Banca de personas *para personas*