



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 112 / 2023




Premios Vino y Cultura

D.O. La Mancha, mecenas del arte

Vendimia 2023,
Cosecha corta, con grado y
estado sanitario excelentes



A man in a pink t-shirt and a woman in a white t-shirt and red pants are standing in a field, looking at a tablet together. The background shows a sunset over a landscape with trees and hills. A green and yellow diagonal graphic element is on the left side of the image.

**No es lo mismo estar,
que estar siempre cerca
para lo que necesites.**

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 referencia en Banca Rural.



Globalcaja



El Origen del Vino

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

Juanjo Mazuecos, Felipe
Cano y Arturo Ruíz

Imagen de portada

'Bodegón-24' de José Miguel
Díez Ovejías. Imagen premiada
en el Concurso de fotografía digi-
tal 'Vinos de La Mancha' 2023

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



Sumario

Sumario y staff	1
Editorial	2
Dossier de vendimia	3
Promoción exterior	11
Reportajes	
Invocando a Dionisio, la fiesta de la vendimia en la Antigua Grecia	18
Don Quijote de la vía láctea: la astronomía en la obra de Cervantes	20
Del 'Santo Grial' al chato de vino. Cultura y servicio del vino en copas.....	24
Vino y humor, desmitificando el ritual del vino	30
Enodiplomacia y neuromarketing	34
Los vinos de La Mancha en el Siglo de Oro.....	40
Vino y los retos del siglo XXI	45
En clave agrónoma, ¿cuándo y por qué debe hacerse la poda?.....	50
De cerca	
Entrevista con Julián Martínez, nuevo Consejero de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural	52
Pasiones enófilas	
De vinos con Gerardo Sánchez, director de 'Días de Cine' en TVE.....	56
Vino y cultura	
Premios Vino & Cultura 2023	62
Concurso de Pintura Rápida.....	65
Concurso Fotografía Digital 'Vinos de La Mancha'	68
Relato ganador del XXI Concurso Literario 'Lorenzo Serrano'	72
Vino y Música con Denominación de Origen La Mancha	80
'Entre el milagro y el mosto'	84
Actualidad y agenda	
V Fiesta de la vendimia en La Mancha	86
Noticias breves	92
Inspiración culinaria	
Comer en la Antigua Roma.....	95
Mujeres en Gastronomía.....	101
Invitación para la presentación Vinos Jóvenes	104



El Origen del Vino

Editorial

Una copa de vino en tiempos de incertidumbre

Pudiera parecer que al son de las campanadas cada Nochevieja, emergen los buenos propósitos que aglutinan nuestras mejores intenciones para inicios de año. Sin embargo, no es el calendario ordinario actual el que dictamina nuestras rutinas; cruzando dedos, por cierto en el próximo 2024, el último bisiesto fue pandémico...

En realidad, son los cambios de ciclo (agrícolas) los que todavía hoy engarzan nuestro comportamiento social y anímico con las festividades de profunda raíz judeocristiana (o romana, más bien). Aunque el mercurio lo anuncia, y las bendecidas borracas de otoño lo marcan en el cambio de armario, el definitivo cambio de hora hacia pautas de sol más recogidas indican hasta qué punto los ciclos del campo están imbuidos en nuestro espíritu cotidiano. La diferencia estriba en que antaño, en la Antigua Roma, se festejaba con juegos y banquetes de cuño pagano en honor a otras divinidades. Hoy, por ejemplo, aquellas Saturnalia (en honor al dios Apolo o Saturno, rey celeste del sol) fueron suplantadas por el culto al Dios-niño, retratado hoy entre pastores en aquella tierna Belén, con ríos de fino aluminio, musgo y rebaños con hogueras de celofán que tanto dista de la candente Cisjordania actual.

Llegamos a los meses fríos con recogimiento y deseo pausado por disfrutar la culminación de todo el esfuerzo viticultor. Es la nueva cosecha la que marca una renovación de votos y promesas con el vino y sus amantes. Esa nueva esperanza se degusta en aromas que se abren en la copa, emergiendo tapizados con los primarios del terruño, los aportes secundarios y demiurgos de

la bodega, y más aun matizados en copa abierta y trago largo cuando proceden, terciarios, del largo sueño en lechos de roble y duela. Es la virtud criatura, contagiosa en su nueva añada, en la sonrisa gracil del imberbe joven que arrastra con su optimismo irradiando de luz y anhelo a toda una familia.

Inocente, sin mácula e ingenua, pero vital y necesaria. Así, también precisamos, como soplo de aire fresco que oxigene las arterias, la llegada de nuevos sabores y aromas. No ha sido un año fácil en lo climatológico para la viña. Tras una primavera irregular, el verano apenas concedió una mínima tregua en los termómetros. Las lluvias, si bien llegaron, lo hicieron, por zonas y a destiempo arrolladoras. Así, la propia vendimia se adelantó por zonas. Llama la atención, cómo ha sido Villarrobledo, en Albacete, uno de los términos más adelantados en la campaña, el municipio que por cierto, registraba, según datos de la AEMET en este verano, las máximas más altas de Castilla-La Mancha.

Aunque ruda y exigente, La Mancha es coraza resiliente, como lo demuestran sus viñedos más autóctonos. Las previsiones de calidad son halagüeñas y como han reseñado los técnicos de bodegas, la vendimia fue corta en cantidad pero generosa en calidad. Ya sea con vinos de guarda con grado y estructura o jóvenes de estampa frutal, es momento de renovar el ciclo de la vid(a), recuperar y brindar (siempre mejor unidos) con una copa de vino frente a los tiempos inquietos.

Cosecha de calidad para una vendimia atípica en fechas y climatología

Las altas temperaturas y escasa precipitación marcan el adelanto varietal de la vendimia en DO La Mancha



La recogida de la variedad Tempranillo fue a principios del mes de septiembre

Ha sido a finales de julio, en una fecha tan señalada como atípica en el calendario; signo inequívoco de las alteraciones del cambio climático que muchos ya no se atreven a cuestionar. Lo cierto es que fue, en concreto, el pasado 27 de julio, con la mente puesta en el descanso vacacional y algunas bodegas, incluso todavía cerradas, cuando en puntos de la

provincia de Albacete, daban comienzo a la campaña de la vendimia con la recogida de variedades, no en vano, muy minoritarias como la *Gewürztraminer* (apenas 23 Ha acogidas a la Denominación de Origen La Mancha). Una variedad blanca de alta expresión aromática, buena acidez pero sensible a las altas temperaturas, cuyo ciclo temprano de maduración terminó por adelantarse más que otras campañas, como admitió César Velasco, de la pequeña bodega familiar con el mismo nombre en Villarrobledo: “con estos golpes de calor, no puedes descuidarte y tienes que adelantar su recogida”.

Rigor técnico y vigilancia de parámetros

La vendimia se iniciaba así con evidente adelanto para evitar así descompensaciones en los parámetros de calidad del propio fruto, en unas variedades foráneas, bien adaptadas al terruño manchego pero exigentes en la vigilancia de su PH que pudiera desequilibrar su alto valor aromático en los vinos finales.

Un verano más, fueron las bodegas de la provincia de Ciudad Real las que marcaron el comienzo. Fueron los casos de: El Progreso, en Villarrubia de los Ojos, Bodegas Yuntero de Manzanares o Bodegas Símbolo en Campo de Criptana, con la recogida variedades cultivadas en la Denominación de Origen La Mancha con un ciclo de mayor celeridad madurativa como la Sauvignon blanc, la Chardonnay, la Verdejo o la Moscatel.



Variedad Gewürztramine, recogida a finales del mes de julio

Los últimos datos técnicos facilitados por algunas bodegas manchegas consultadas apuntaban a finales del mes de septiembre, a una entrada del fruto con muy buena calidad de la tinta Tempranillo o Cencibel con un grado alto (14° baumé), y un PH del 3,7 estable aunque acidez no excesivamente alta. La blanca Airén, tradicionalmente la última en entrar en ser descargada en las tolvas, mantenía un grado 11° baumé y un PH, también estable del 3,6.

Balance productivo de vendimia 2023

FUENTE	MILLONES DE HECTÓLITROS
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)	33
Consejería de Agricultura de CLM	17-18
Cooperativas Agrarias de CLM	17-17,5

POBLACIÓN	PROVINCIA	ESTIMACIÓN DE COSECHA
Villarrobledo	Albacete	- 30 %
Villarrobledo		
Villarrubia de los Ojos	Ciudad Real	- 5%
Manzanares		
Socuéllamos		
Tomelloso		
San Clemente	Cuenca	- 30 %
El Provencio		
Corra del Almaguer	Toledo	- 30 %
Puebla de Almoradiel		

Municipios DO La Mancha consultados



Vendimia de variedad tempranillo para bodega El Vínculo

Viticultura heroica en lo climatológico

En la recogida del fruto en la vendimia no solo pueden ser condicionantes los factores de la abrupta orografía. En este caso, en La Mancha, la dureza del clima ha sido crucial para técnicos y agricultores a la hora de buscar los mejores cuidados para la vid y ese momento óptimo de maduración que puede determinar la calidad final del vino en su copa.

Unas sucesivas olas de calor que han determinado un año climatológico muy duro para la propia planta de la vid. Así, las primeras conclusiones de los informes mensuales de la AEMET fueron contundentes con una “primavera 2023 (periodo comprendido entre el 1 de marzo y el 31 de mayo de 2023) ha tenido un carácter extremadamente cálido, con una temperatura media en la España peninsular de 14,2 °C, valor que queda 1,8 °C por encima de la media de esta estación (periodo de referencia 1991-2020). Ha sido la primavera más cálida desde el comienzo de la serie en 1961”.

La Agencia Estatal de Meteorología destacaba “el intenso y prolongado episodio cálido que se extendió entre el 15 de abril y el 10 de mayo, con temperaturas muy por encima de las habituales para la época del año, durante el cual se alcanzaron las temperaturas más altas de la primavera.”

En cuanto a las precipitaciones, “la primavera fue en su conjunto muy seca en cuanto a precipitaciones, con un valor de precipitación media sobre la España peninsular de 95,4 mm, valor que representa el 53 % del valor normal del trimestre en el periodo de referencia 1991-2020”.



“Según fuentes cooperativas podríamos estar ante una de las cosechas más bajas del presente siglo XXI”



En Villarrobledo, Bodegas César Velasco fue la primera en adelantar su vendimia.

Específicamente para la propia comunidad manchega, en el balance sobre el año hidrológico “la precipitación acumulada en la Comunidad de Castilla la Mancha en el periodo que va del 1 de octubre de 2022 al 31 de mayo de 2023, fue de 286.6 l/m², lo que le da un carácter pluviométrico muy seco.” Un último tercio de primavera, al menos “amortiguado” por el mes de mayo “húmedo”, “con una precipitación media de 65.2 l/m², valor que representa el 134% del valor de referencia (periodo 1991/2020). La mayor parte de las precipitaciones fueron de origen tormentoso en forma de chubascos”. Por ejemplo, en Alcázar de San Juan, (Ciudad Real) el día 27 se registraron 36.6 l/m².

La traducción fenológica para la vid fue una brotación muy temprana en algunas variedades aunque manteniendo su ciclo normal y buenas previsiones para la airén, tradicionalmente más resistente.

Verano, severo en temperaturas

Junio, como antesala estival, mantuvo niveles pluviométricos “muy húmedos” con una precipitación media de 57.3 l/m², pero cálido conforme a sus temperaturas habituales. Las sensaciones fueron tórridas en julio, un mes “muy cálido” según el informe mensual de la AEMET en La Mancha con “una temperatura media de las máximas de 35.0° C.” Mencionar el caso de Almagro (Ciudad Real) que registró la máxima con 43.7° C el día 17”.

MES	PROVINCIA	ESTACIÓN	TEMPERATURA MEDIA C °	ANOMALÍA C °	CARÁCTER TÉRMICO ESTACIÓN	REGISTRO ABSOLUTO EN CLM		
						MUNICIPIO	T°	FECHA
Marzo	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	13,6	+ 2,3	Muy cálido	Villarrobledo (AB)	31,5	29/3/23
	Toledo	Madrídejos	11,9	+ 2,2	Muy cálido			
	Albacete	Villarrobledo	13,1	+ 2,5	Extremadamente cálido			
Abril	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	18,2	+ 4,3	Extremadamente cálido	Villarrobledo (AB)	37,2	28/4/23
	Ciudad Real	Almagro	16,5	+ 3				
	Toledo	Madrídejos	16,1	+ 3,9				
	Toledo	Quintanar de la Orden	16,8	+ 3,5				
Mayo	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	18,6	+ 0,3	Normal	Villarrobledo (AB)	35	9/5/23
	Ciudad Real	Almagro	18,3	+ 0,4				
	Toledo	Madrídejos	16,9	+ 0,3				
	Toledo	Quintanar de la Orden	17,6	0				
Junio	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	24,4	+ 0,8	Cálido	Villarrobledo (AB)	41,7	25/6/23
	Ciudad Real	Almagro	23,8	+ 1	Muy cálido			
	Toledo	Madrídejos	22,8	0,9	Cálido			
Julio	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	29,6	+ 2,4	Muy cálido	Almagro (CR)	43,7	17/7/23
	Ciudad Real	Almagro	28,7	+ 2,3				
	Toledo	Madrídejos	27	+ 1,8				
	Toledo	Mora	28,5	+ 2,2				
Agosto	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	28,8	+ 2,1	Extremadamente cálido	Almagro (CR)	43	9/8/23
	Ciudad Real	Almagro	28,2	+ 2,3				
	Toledo	Madrídejos	26,6	+ 1,8				
Septiembre	Ciudad Real	Alcázar de San Juan	22,7	+ 1,1	Cálido			
	Ciudad Real	Almagro	22	+0,9				
	Toledo	Madrídejos	20,8	+ 0,7				

MES	PROVINCIA	ESTACIÓN	PRECIPITACIÓN (l/m ²)	CARÁCTER PLUVIOMÉTRICO	REGISTRO ABSOLUTO EN CLM		
					ESTACIÓN	l/m ²	FECHA
Marzo	Albacete	Albacete	4,7	Muy seco			
	Ciudad Real	Ciudad Real	3				
	Toledo	Quintanar de la Orden	1,2				
Abril	Albacete	Albacete	0	Muy Seco			
	Ciudad Real	Ciudad Real	1,8	Extremadamente seco			
	Toledo	Quintanar de la Orden	1.7	Muy seco			
Mayo	Albacete	Albacete	80,8	Muy húmedo			
	Ciudad Real	Ciudad Real	45.4	Húmedo			
Junio	Albacete	Albacete	34,8	Húmedo	Madridejos	60,6	5/6/23
	Ciudad Real	Ciudad Real	43,8	Muy húmedo			
	Toledo	Toledo	63,4	Extremadamente húmedo			
Julio	Albacete	Albacete	0,3	Seco			
	Ciudad Real	Ciudad Real	1	Normal			
	Toledo	Toledo	0	Seco			
	Toledo	Quintanar de la Orden	0,2	Muy seco			
Agosto	Albacete	Albacete	0	Muy Seco			
	Ciudad Real	Ciudad Real	0,2	Seco			
	Toledo	Quintanar de la Orden	0,7	Muy seco			
Septiembre	Albacete	Albacete	65,5	Muy húmedo	Tembleque (TO)	55,2	2/9/23
	Ciudad Real	Ciudad Real	85				
	Ciudad Real	Quintanar de la Orden	82,5				

Fuente: Resúmenes climatológicos en Castilla-La Mancha. www.aemet.es



Viñedo de variedad chardonnay vendimiado en Villarrubia de los Ojos.

Agosto, mes determinante para la maduración de la uva como testigo del envero y la conformación definitiva de los parámetros de calidad del fruto, fue un mes “extremadamente cálido”, especialmente en la acuciante ola de calor en la última semana que agotó, aún más, las fuerzas hídricas de la propia planta. Fue aquí donde muchas bodegas advirtieron de una posible merma productiva ostensible, del 40-50 %, en aquellas variedades de ciclo de maduración temprano.



Jesús Julián Casanova, Pte. de El Progreso, atiende a las cámaras.



“

Fuertes oleadas de calor y tormentas torrenciales indican que la vendimia cada año está sujeta a los efectos del cambio climático”

Entrando en el mes definitivo de septiembre, con la vendimia tradicional de la blanca airén, el protagonismo vino con las tormentas localmente muy fuertes en poblaciones como Socuéllamos, donde las primeras valoraciones arrojaron unas pérdidas cercanas al 80 % en algunos parajes. Según fuentes de Asaja unas 3.500 Ha de viñedo se vieron afectadas en el término socuellamino. Fue, en concreto la jornada del 2 de septiembre, cuando la fuerte DANA (Depresión Aislada en Niveles Altos de atmósfera) dejaba daños evidentes en viñedos y cultivos, especialmente sensibles en La Mancha toledana. Un periodo de lluvias también marcado por el carácter torrencial de sus precipitaciones, con “intensidades máximas de precipitación todas ellas en 10 minutos, registradas los días 3, y 15 de septiembre, así el día 3 se registraron 22.8 l/m² en Toledo, en Tomelloso (Ciudad Real) 21.6 l/m², 14.2 l/m² en Quintanar de la Orden (Toledo)”

“En Francia la producción oscilará los 46 millones de hectólitros frente a los algo menos de 43 del país italiano”



Fernando Villena, Pte de Vinícola de Tomelloso, observa un viñedo antes de la recolección



Fotos Vendimia 2023 Airén



Remolque descargando en Bodegas Yuntero.

“

En el conjunto de la UE la producción global podría ser inferior a los 150 millones de hectólitros”



Variedad Sauvignon Blanc en la DO La Mancha

Todo ello, ha llevado a la AEMET a calificar el mes de septiembre, en su primer avance mensual “en el conjunto de Castilla la Mancha como un mes MUY HÚMEDO, con una precipitación media de 69.6 l/m², valor que representa un 204% de su valor de referencia (periodo 1991 a 2020)”.

En búsqueda de nuevos mercados de oriente

Los vinos de La Mancha centran sus esfuerzos de promoción exterior en países alternativos del continente asiático

En un contexto internacional dominado por la incertidumbre de los mercados, lastrado todavía por los efectos del conflicto de Ucrania y la lenta recuperación de las importaciones chinas, que no han vuelto a retomar los niveles prepandémicos en su demanda, la promoción exterior del Consejo Regulador se ha centrado, por un lado, tanto en diversificar sus esfuerzos, sin renunciar a mercados tradicionales pero maduros y complejos como el europeo o norteamericano, como en explorar y afianzar su oferta promocional en terceros países del continente asiático.



Imagen de un tinto joven DO La Mancha en una ciudad asiática



Visita de la misión inversa a la ciudad de Toledo durante la pasada primavera

A ello, se suman otros factores importantes que también afectan a la coyuntura vinícola mundial. Por un lado, se aprecia una cierta disminución del consumo interno en los propios países productores europeos. Según la OIV el consumo mundial de vino en 2022 fue de 232 millones de hl, lo que supone un descenso de 2 millones de hl respecto a 2021. “La guerra en Ucrania y la crisis energética asociada, junto con las disrupciones en la cadena de suministro mundial, provocaron un aumento de los costes de producción y distribución. Esto se tradujo en un aumento significativo de los precios del vino para los consumidores.” En tal contexto, los comportamientos de consumo de vino a nivel de país han sido bastante heterogéneos entre regiones geográficas. Sin ir más lejos, en España, según datos del INFOVI, facilitados por el OeMv, “el consumo de vino en España registró una caída del -8,9% en el interanual a enero 2023, hasta los 9,57 M h”. Un dato que matiza el frenazo a las buenas perspectivas de recuperación postpandemia cuando en febrero del 2022 “el consumo alcanzó los 10,63 millones de hl”.

En la línea de las últimas décadas, este desequilibrio de ajuste y demanda en la oferta y consumo de vino a nivel nacional sitúa a los mercados exteriores como la principal baza comercial de las bodegas para sus vinos con DO La Mancha. Unas exportaciones para el conjunto del sector vitivinícola, a nivel nacional, que según informes del Observatorio Español para el Mercado del Vino, en los primeros meses del 2023, marcaron un aumento en valor (el mejor semestre de la serie histórica 2017-2023) con “1.453,4 millones € (+1,3%), aunque un descenso en volumen con 3,5 millones menos de hl”.

El gigante asiático “adormilado”

China continúa en descenso con su ritmo de importaciones, según datos del OeMv, cayendo incluso a niveles del 2010, con un “un 30,2% en volumen y un 13,7% en valor en el primer semestre de 2023”. Al cambio de la moneda yuan, el OeMv matiza como “China importó vino en el primer semestre por valor de 522 millones de euros, a un precio medio de 4,07 €/l.” Un descenso considerable que puede responder a factores “como la caída del consumo interno, la fuerte subida de aranceles en China a la importación de vino australiano, la pandemia de COVID-19 o la gran incertidumbre comercial”.

No obstante, el Consejo Regulador no ha perdido el entusiasmo en el mercado chino, asistiendo todavía a importantes ferias a nivel internacional como Chegndu durante el pasado mes de abril. La 108th China Food & Drinks Fair, la feria del sector agroalimentario más importante del gigante asiático, levantaba sus restricciones permitiendo la presencia foránea y promocional de bodegas de todo el mundo. Una oportunidad que la Denominación de Origen La Mancha no quiso desaprovechar para retornar al país de la Gran Muralla, mercado que a pesar del significativo descenso del año 2022, sigue siendo el principal cliente extracomunitario para los vinos manchegos, con 2.523.401 botellas (0,75 cl). La llamada la feria CFDF, China Food & Drinks Fair, se ha consolidado desde 1955, como una de las principales ferias agroalimentarias de China. Especialmente destaca en el apartado de vino por la importancia de la ciudad de Chengdu como punto de entrada de este producto en el centro y oeste del país, una de las zonas que además muestra un mayor interés por el consumo de vino en el país asiático.



La DO La Mancha también participó en Vinexpo Asia

Mercados emergentes

Japón ha pasado a convertirse en la principal alternativa asiática tras la ralentización del entusiasmo chino. Según el OeMv, el país del sol naciente continua batiendo récord histórico “un 18,6% el valor de sus importaciones de vino en el primer trimestre de 2023, hasta alcanzar los 56.202 millones de yenes (357 millones €)”. No en vano, en el pasado 2022, Japón se convirtió en el 5º mercado de los vinos con DO La Mancha, es decir, 5,33% del total de las exportaciones. Un demanda que lo sitúa como segundo mercado extracomunitario, solamente superado por China. El motivo, según Luis Martínez, responsable del departamento internacional del Consejo Regulador, se debe a que “desde la infancia se aprende y enseña el Quijote en las escuelas”, lo que permite una gran afinidad de La Mancha con los samurai y su código bushido de la cultura nipona, que profesa un gran respeto y admiración por la figura del Quijote.



Esa admiración por el Quijote se ha convertido en una oportunidad para los vinos de La Mancha. Así, el Consejo Regulador intensifica su promoción con una gira tierras niponas. Fue la primera acción presencial en suelo japonés tras varios años de pandemia. Desde 2019, el Consejo Regulador no visitaba al país del sol naciente para realizar actividades de promoción. En esta ocasión, el periplo ha tenido buena acogida visitando las ciudades de Osaka y Tokio. La periodista especializada, Yoshiko Akehi, cree que el interés por el consumo de vino gana sobre todo en el público joven, además, ha remarcado tras la cata, “que los vinos de La Mancha por su variedad y sabor de sus bodegas tienen buen mercado en Japón”.

Las misiones inversas han sido el otro eje de promoción para atraer la atención comercial de países asiáticos. Coordinadas por el Consejo Regulador en suelo manchego, especialmente la más reciente, en septiembre, en plena vendimia dejaba muy buenas sensaciones entre los profesionales e *influencers* llegados desde países asiáticos como Taiwán, Corea del Sur o Singapur. Desplazados in situ hasta la propia comarca manchega, para recorrer viñedos y bodegas de La Mancha conquense y albaceteña, parándose en pueblos como Mota del Cuervo o Villarrobledo. También pasaron por Tomelloso, donde conocieron tanto la tradición centenaria de sus cuevas como la innovación de sus bodegas actuales. El tour se cerraba finalmente en localidades de eminente importancia turística como El Toboso o Campo de Criptana, universalmente conocidas por ser, respectivamente, la cuna de la musa Dulcinea y albergar los conocidos molinos de viento de la inmortal novela cervantina. Esta misión inversa se coordinó dentro de un proyecto REA *European Wine Ambassadors* de la Unión Europea que forma parte de la promoción de vinos de calidad destinada a la formación y un mejor conocimiento de los vinos europeos por parte de los profesionales asiáticos (importadores, distribuidores, media). DO La Mancha participa junto a la Unión de Vinos DOC y DOCG de Véneto (UVIVE) y Wines of Greece.

La sostenibilidad, un valor añadido la UE

Una viticultura con menor impacto ambiental se ha convertido en uno de los principales reclamos del viejo continente para sus vinos donde la educación con respeto al entorno y la sostenibilidad son ahora ejes transversales de la promoción. Les hablamos de los seminarios donde la participación fue muy activa para los vinos de La Mancha durante el periodo estival. Los Seminarios EUWINA (European

Wine Ambassadors) forman parte de la promoción de vinos de calidad destinada a la formación y un mejor conocimiento de los vinos europeos por parte de los profesionales asiáticos (importadores, distribuidores, media). La intensa gira eligió países como Singapur, Corea del Sur (Seúl) y Taiwán (Taipei) en un esfuerzo más por parte de la Denominación de Origen

La Mancha por contactar con nuevos mercados emergentes en la región asiática tras la ralentización de la demanda de consumo de vino en el país de la Gran Muralla en la nueva era postpandémica. No obstante, la gira continuó en ciudades propiamente chinas como la capital Pekín, Guangzhou, Shenzhen y Shanghai hasta finales de julio.



Seminario EUWINA celebrado en Taipei

Presencia en las principales ferias mundiales

El interés por las regiones asiáticas no ha eclipsado la promoción constante en otros cuyas ferias siguen siendo una referencia clave a nivel internacional. Así, en febrero, el Consejo Regulador inauguraba su promoción exterior asistiendo a la feria Wine París & Vinexpo París celebrada del 13 al 15 de febrero en el pabellón ferial Expo Porte de Versailles.

Una presencia en la primera de las ferias de calado internacional celebradas en suelo europeo, que por cuarto año, ha sido con stand propio, por parte del Consejo Regulador en un espacio de 48 m² donde los visitantes han podido acceder en cata libre para degustar 56 referencias de marcas DO La Mancha de las 18 bodegas participantes. Una oferta muy variada que ha sido “muy valorada por el profesional francés que se ha acercado a catar, apreciando variedades como la airén en blancos o la tempranillo para los tintos”. Se da la circunstancia, además, de que el stand del Consejo Regulador estrenaba también nueva imagen corporativa tras la renovación de su logotipo, más moderno pero sin renunciar a la esencia del Quijote, como su emblema más universal.

A las puertas de la primavera, el Consejo Regulador participaba en Prowein, la feria más importante del mundo celebrada en Düsseldorf, Alemania. Prácticamente, tras dos años y medio sin recuperar su actividad habitual, Prowein retomaba su pulso más frenético volviendo a sus fechas habituales en el mes de marzo. La *messe* (feria) de Düsseldorf se ha convertido en una referencia clave para el sector que vive en esas tres jornadas intensas en palabras de Luis Quintín, Responsable de Promoción del Vino del IPEX, como “un encuentro fundamental” entre bodegas, expositores, importadores y profesionales de todos los continentes. De hecho, como apuntaba Luis Martínez, del departamento internacional del Consejo Regulador, la “Denominación de Origen La Mancha participó una vez más dentro del stand de IPEX Castilla-La Mancha en Prowein con la presencia de 42 vinos de bodegas acogidas a La Mancha en un formato que nos deja contentos porque es una muy buena manera de que los profesionales puedan catar y conocer distintos vinos y diferentes variedades de La Mancha.

Una diversidad y una calidad, que son muy apreciadas, sobre todo, en mercados concretos para el tinto joven, en países como Alemania, principal cliente de los vinos con DO La Mancha en el exterior, con 5.360.097 de botellas (0,75 cl) comercializadas en el pasado 2022 y un incremento del 14 %.

Celebrada desde 1994, Prowein 2023 superó las buenas cifras ya dejadas en la anterior edición con 5.700 expositores de 62 países participantes.

Un interés por el mercado europeo que no olvida al otro gran centro de demanda internacional en EE.UU. El país estadounidense tras el levantamiento de las restricciones aduaneras de la administración Trump se ha mostrado en el primer semestre del 2023 “como primer destino en valor, registrando una caída del 2% en el primer semestre de 2023, hasta los 129,7 millones pero por delante de Alemania o Reino Unido” para las exportaciones españolas según OeMv.

Así, durante el mes de marzo, los vinos DO La Mancha viajaron hasta USA para asistir a Vinexpo América 2023, acompañando así a tres bodegas acogidas en la participación del evento en Nueva York (Estados Unidos). Fue la primera vez que el Consejo Regulador participa en esta feria, cuya quinta edición se ha convertido en la principal referencia ferial de Norte América. La cita fue en el *Jacob K Javits Convention Center* de Nueva York, ubicado en el distrito de Manhattan, en pleno corazón financiero y comercial de la megalópolis norteamericana. Vinexpo América es la proyección ferial de la cita francesa que, goza de una gran aceptación por parte del público americano.



Los visitantes de la misión inversa primaveral.



Periodistas asiáticos en La Mancha

La versión asiática de Vinexpo se celebró en Singapur. Más de 8.000 visitantes, llegados principalmente de países como China, Corea del Sur, Malasia, Indonesia, Japón, Tailandia, Vietnam y la propia Singapur se concitaron en Vinexpo Asia. Una feria que tomó el relevo de su homónima en Hong Kong, para situar a Singapur como uno de los puertos estratégicos, clave, como puerta de entrada en el emergente mercado asiático.

De hecho, la presente edición, celebrada del 23 al 25 de mayo, en la ciudad estado del sureste asiático, supuso el retorno a la normalidad ferial con la apertura global a la promoción tras varios años de pandemia. Según datos de la propia organización, en Vinexpo Asia participaron casi 1000 expositores provenientes de 35 países distintos.

En honor a Dionisio, dios del vino en la Antigua Grecia

El origen de las primeras fiestas de la vendimia en la cultura clásica.

Cuando se descorcha la primera botella y se catan los primeros vinos de la nueva añada, es el momento más esperado para enólogos y aficionados. Se vislumbra el trabajo de todo un año en el campo con el placer y disfrute sensorial que además producen sus jóvenes aromas.



Invocación a Dionisio. Recreación por 'Asoc. Alhambra Tierra Roja'.

Como todo sustrato viticultor, lúdico y gastronómico, ya en la antigüedad clásica tenía un antecedente ancestral con el rito dionisiaco.



Recreación arqueológica de un pithos griego con el primer vino joven

Mucho más que una divinidad

Narrado en la Bibliotheca, es un compendio de mitos del siglo I o II que relata el nacimiento del dios del vino fruto del capricho inmortal de Zeus por la princesa mortal Semele. La muerte de ésta última, provocada por los celos de Hera (esposa de Zeus), obligan a vagar por el mundo a Dionisio, promoviendo la viticultura a lo largo de los pueblos del Mediterráneo.

Su culto en toda la cultura clásica trascendió siglos, fronteras y generaciones. Asumido en Roma como Baco, las fiestas bacanales se desvirtuaron en una suerte de desenfreno y excitación derivados del estado de embriaguez.

Anteriormente, en Grecia, el culto a Dionisio se asocia con las fiestas de las *Antesterias* (griego Ἀνθεστήρια, *Anthestéria*), una celebración vinculada a la 'Fiestas de las Flores' en Atenas que tenía lugar en el mes del '*antesterion*' u octavo mes del calendario ateniense (que viene a ser finales de febrero en nuestro calendario gregoriano actual).

En la primera jornada, se procedía a la apertura de las *pithoi* que contenían el vino nuevo de la cosecha. Como explica el arqueólogo, experto en mundo antiguo, José Luis Fuentes, “era un ritual arcaico que se remonta al siglo VI ac, donde se bendecía el vino nuevo. Lo consagraban unos sacerdotes y daba lugar a una serie de desórdenes controlados donde las personas y clases más desfavorecidas campaban a sus anchas”. También arrancaba un periodo dedicado al teatro en la sociedad ateniense.

Tras el desenfreno y la rienda suelta a los apetitos más primarios, como sucedía con el carnaval, llegaba el día de recogimiento (la cuaresma cristiana) “con la consagración del vino joven que abría un nuevo periodo”.

Un ritual heredado por los posteriores pueblos del Mediterráneo que se interpreta como una herencia de las fiestas de la vendimia en la sociedad manchega, como admite Fuentes “aunque con la sacralidad que entonces tenía el vino para el helenismo”.

El cielo en el Quijote

Departamento de Astrofísica
Centro de Astrobiología (CAB)
CSIC-INTA, Madrid y
Sociedad Española de Astronomía

Benjamín Montesinos Comino

La Sociedad Cervantina de Alcázar de San Juan me dio la oportunidad de participar en el I Congreso Internacional “Cervantes y el Quijote desde Alcázar”, celebrado los días 4 y 5 de noviembre de 2022. Mi profesión, astrónomo o astrofísico -¡que no astrólogo!- puede parecer extraña en el ámbito cervantino, pero no lo es, puesto que las referencias al cielo en el Quijote son muchas y es interesante interpretarlas y complementarlas desde nuestro conocimiento actual. Como científico, pretendí explicar en mi ponencia el contexto astronómico real de algunos episodios donde la visión del cielo que Cervantes plasmó en su obra es un elemento clave. Dejo aquí como ejemplo un par de apuntes astronómicos quijotescos.

El cosmos en la época del Quijote

Es interesante poner en contexto el concepto de universo en la época en que el Quijote fue escrito y cómo, después de siglos de una visión del cosmos muy arraigada, en pocas décadas las cosas empiezan a cambiar gracias a la aplicación del método científico y de la observación astronómica.

Una curiosa coincidencia temporal con 300 años de diferencia

En 1605 se publica la primera parte del *Quijote*, y en 1615 la segunda...

...300 años después, en 1905 Einstein publica la Teoría Especial de la Relatividad, y en 1915 la Teoría General

La concepción aristotélica del universo

Las esferas sublunary supralunar. La Tierra está en el centro del universo, y el movimiento de los cuatro elementos (tierra, agua, aire y fuego) conforma la naturaleza.

La esfera sublunar es impura, mientras que la supralunar es pura.



FIGURA 1
La concepción aristotélica del universo en la época de Cervantes

Cuando el Quijote fue escrito, la concepción del universo era la que se había heredado de Aristóteles: el cosmos se dividía en la esfera sublunar y supralunar (Figura 1). La Tierra está en el centro del universo, y el movimiento de los cuatro elementos (tierra, agua, aire y fuego) conforma la naturaleza. La esfera sublunar es impura, mientras que la supralunar es pura. Cervantes describe este universo a través de Don Quijote en el vuelo a lomos de Clavileño:

“Sin duda alguna, Sancho, que ya debemos de llegar a la segunda región del aire, adonde se engendra el granizo [y] las nieves; los truenos los relámpagos y los rayos se engendran en la tercera región, y si es que desta manera vamos subiendo, presto daremos en la región del fuego, y no sé yo como templar esta clavija para que no subamos donde nos abrasemos.” (Q2, 41)

Sin embargo un cambio de paradigma comienza a abrirse paso a finales del siglo XVI y comienzos del XVII: Alrededor de 1609 -cuatro años después de la publicación de la primera parte del Quijote-, Galileo hace las primeras observaciones usando un telescopio: descubre los cuatro mayores satélites de Júpiter (Europa, Io, Calisto y Ganímedes, llamados “galileanos”), observa las manchas solares y los cráteres de la Luna, y las estrellas de la Vía Láctea: así comienza a gestarse el cambio en la construcción del cosmos a partir del método científico. Hoy sabemos que la Tierra no es el centro del universo, que nuestro sistema solar no ocupa un lugar privilegiado en nuestra Galaxia, que esta galaxia es una más de las decenas de miles de millones de nuestro universo observable -¡que no comprende todo el universo!-, y que ese universo se encuentra en expansión, con una evolución aún incierta en los próximos cientos de miles de millones de años...

A pesar de que de forma explícita hemos visto antes que don Quijote advierte a Sancho de que están navegando por las regiones aristotélicas del cielo, es sin embargo consciente de que hay que usar la ciencia para conocer el mundo en que vivimos:

“El caballero andante [...] ha de ser astrólogo, para conocer por las estrellas cuántas horas son pasadas de la noche y en qué parte y en qué clima del mundo se halla; ha de saber las matemáticas, porque a cada paso se le ofrecerá tener necesidad dellas.” (Q2, 18)

“Haz Sancho, la averiguación que te he dicho [...] que tu no sabes qué cosa sean coluros, líneas, paralelos, zodiacos, elíticas, polos, solsticios, equinocios, planetas, signos, puntos, medidas, de que se compone la esfera celeste, y terrestre [...]” (Q2, 29)

Como vemos, la necesidad del método científico permea claramente estas dos afirmaciones del caballero andante.

La aventura de Clavileño y la visita a las siete cabrillas: las Pléyades

Vamos a detenernos en esta cita de Sancho Panza cuando a bordo de Clavileño él se imagina muy cerca de un grupo particular de estrellas (Figura 2):



FIGURA 2

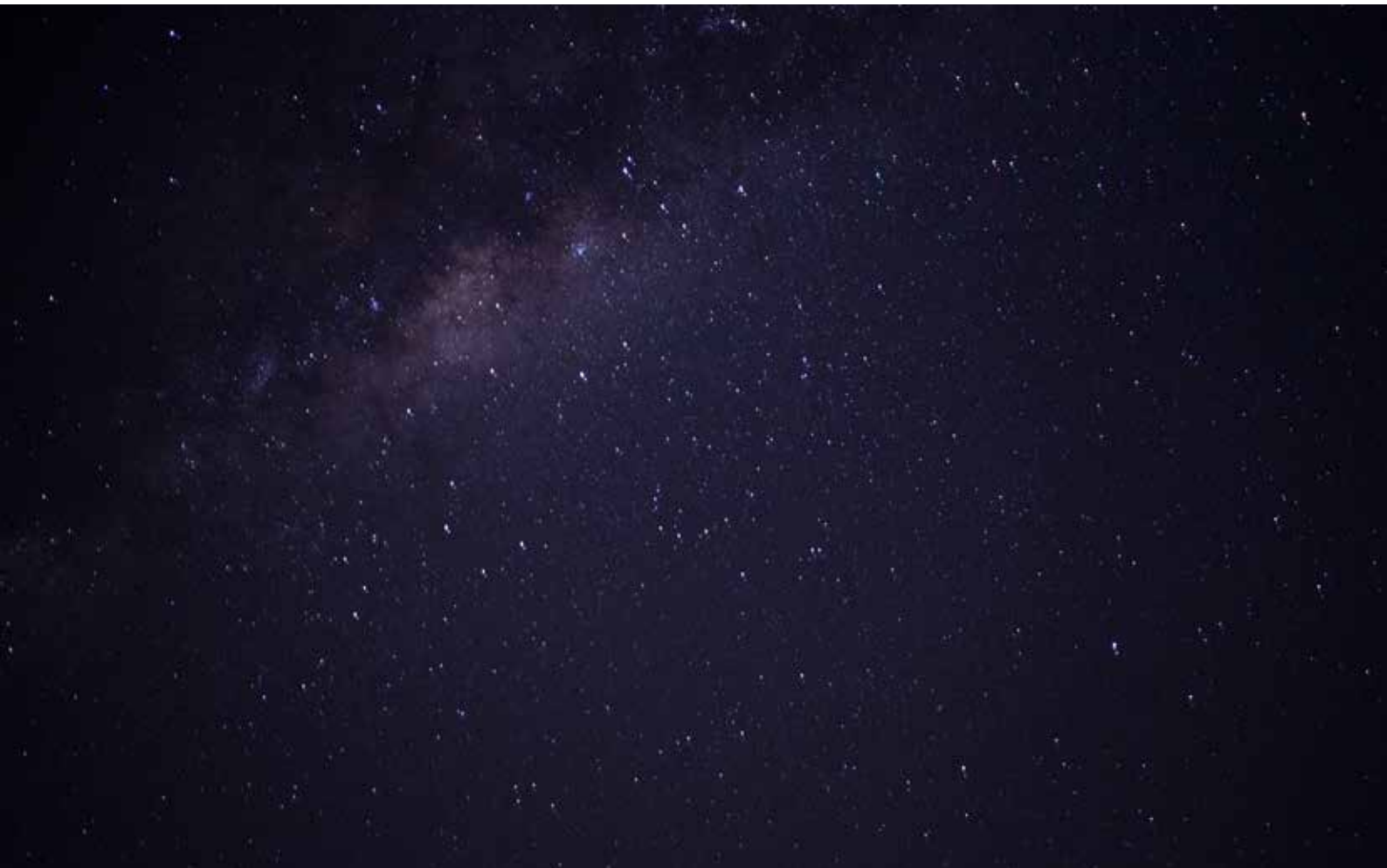
Grabado de Augusto Doré para ilustrar el episodio del vuelo a lomos de Clavileño.

“[...] Y sucedió que íbamos por parte donde están las siete cabrillas, y en Dios y en mi ánima que como yo en mi niñez fui en mi tierra cabrerizo, que así como las vi, me dio una gana de entretenerme con ellas un rato, que si no la cumpliera me parece que reventara” (Q2, 41)

¿Quiénes son esas “siete cabrillas”? El bueno de Sancho se refiere al cúmulo estelar de la Pléyades, cuyas estrellas más brillantes son visibles en el cielo de invierno a simple vista, no lejos de Aldebarán, la estrella más brillante de la constelación de Tauro, y de Orión. Un cúmulo estelar es una agrupación de estrellas, nacidas aproximadamente al mismo tiempo a partir de una nube inmensa de gas -fundamentalmente hidrógeno- y polvo interestelares; la contracción de esa nube, muy fría en principio, produce “grumos” -protoestrellas- que al contraerse aún más se calientan progresivamente hasta que la temperatura en sus núcleos es lo suficientemente alta para que se disparen las reacciones nucleares de fusión que producen la energía que mantiene su estructura estable: la mayor parte de la vida de una estrella es un equilibrio entre la gravedad, que tendería

a colapsarla debido a su gran cantidad de masa, y la presión del gas caliente que contrarresta esa gravedad. El hidrógeno en el núcleo de las estrellas se fusiona produciendo helio y energía; para hacernos una idea: en el Sol se están quemando unos 700 millones de toneladas de hidrógeno en cada segundo, nuestra estrella lleva alrededor de 4500 millones de años en este proceso, y aún le queda combustible para otros 3500 millones de años aproximadamente, ...por cierto, la temperatura en el núcleo del Sol es de unos 15 millones de grados.

El cúmulo de las Pléyades, también conocido como Messier 45, cuenta con unas 1000 estrellas que son mucho más jóvenes que el Sol, tienen *solamente* unos 140 millones de años desde que comenzaron a emitir luz. Las más brillantes son algo más calientes que nuestro Sol, la temperatura de sus atmósferas, la capa más externa desde donde la luz escapa, está en torno a los 10.000-15.000 grados, en comparación con los 5500 grados de la fotosfera solar (el disco amarillento que se aprecia observando el Sol a través de telescopios con los filtros adecuados).



La concepción del mundo antiguo situaba al hombre como centro del universo.

En la Figura 3 podemos ver una espectacular imagen de las estrellas más brillantes del cúmulo, donde los números que aparecen al lado de cada estrella indican la distancia a la que se encuentra, en años luz, con las correspondientes incertidumbres en su determinación (algo fundamental en cualquier disciplina científica: hay que dar el número que expresa una medida, junto con el error de esa medida). La distancia en años luz nos indica cuántos años hace que emergió de una estrella la luz que llega ahora a nuestros ojos o a nuestros telescopios. Fijémonos por curiosidad en estos números: en 2023 se cumplen 418 años de la publicación de la primera parte del Quijote, y 408 de la publicación de la segunda: La luz que llega a nuestros ojos y a nuestros telescopios desde Pleione (situada a unos 422 años luz) y Alcyone (a unos 409), ¡salió de esas estrellas aproximadamente cuando el Quijote estaba en la imprenta!

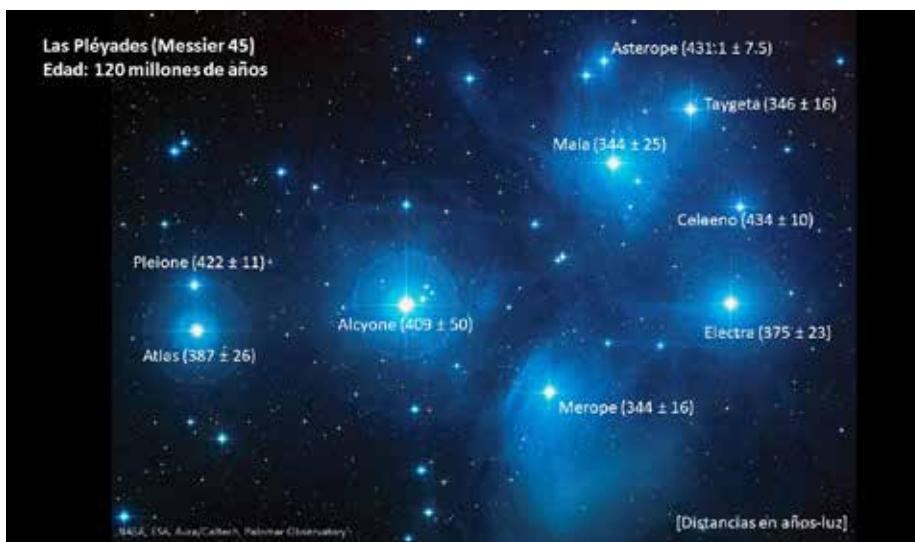


FIGURA 3

Las estrellas más brillantes del Cúmulo de las Pléyades, etiquetadas con su nombre y la distancia en años



Observar el firmamento ha sido una de las inquietudes del ser humano a lo largo de la historia

Una digresión para hacer notar una curiosa coincidencia temporal con 300 años de diferencia de la que me di cuenta al preparar la ponencia (Figura 4): En 1605 se publica la primera parte del Quijote, y en 1615 la segunda... exactamente 300 años después, Albert Einstein publica las Teorías Especial (1905), y General (1915) de la Relatividad, dos de las obras cumbre de la física del siglo XX... dos genios, Cervantes y Einstein, unidos por un hilo de 300 años.

Valgan estas pocas pinceladas para poner de manifiesto la grandeza del Quijote como un libro que en apariencia podría parecer simplemente de aventuras, pero que mirado en profundidad es de una admirable sabiduría en muchas facetas de la cultura.

Cáliz, copa y brindis sagrado

Evolución histórica de la copa de cristal durante el servicio del vino

Tan importante es el continente, como por supuesto, el contenido. O dicho con otras palabras, la percepción de la calidad de un determinado producto viene, en muchas maneras y factores, previamente mediatizada por la primera impresión visual. Una sensación que también influye en casos concretos durante la cata ya que no es lo mismo una determinada copa para percibir y disfrutar cada vino. En este sentido, el material o la propia forma o curva de la copa puede influir en el juicio catador.



Lujo, cristal y más lujo

Frágil por naturaleza, podemos confundir el vidrio con el cristal. En esencia, químicamente no es lo mismo. El vidrio es un material compuesto de arena de sílice, carbonato de sodio y caliza, que se funden a unos 1.500° C.

El cristal, aunque se encuentra por formación de su propia naturaleza en determinados minerales, tiene una acepción diferente cuando se designa al compuesto de vidrio con óxido de plomo, lo que le ha conferido una estructura, ligereza, sonido y composición tan particular y seductora a los sentidos a lo largo de los siglos.





Aunque se dice que, quizás el vidrio ya fue descubierto en el mundo egipcio, con limitaciones técnicas que dotaban a las piezas de una cierta irregularidad y unicidad, ya en la antigüedad clásica, los romanos fueron capaces de dominar la técnica de sus altos hornos, para trabajar el cristal. Sus innovaciones crecieron en el color, con la introducción de óxidos metálicos. Son numerosas las fuentes que citan la invención y los avances del vidrio como recipiente para el servicio del vino.

Hasta entonces, el vino se transportaba en pellejos de cuero, sustituidos después por ánforas de barro. Mientras que el consumo se realizaba en vasos de madera y copas de barro, mucho más económico en su elaboración. Será Plinio 'el viejo' (el mismo que por cierto falleciera en los gases eruptivos del Vesubio en Pompeya en el 79 dc) el autor que nos aporta información más detallada sobre la industria del vino en las fuentes clásicas con su obra 'Historia Natural'.

Se atribuye a los mercaderes de natrón (carbonato de sodio muy requerido como especia en Egipto) en sus rutas desde Siria el descubrimiento accidental del vidrio: "Se cuenta que los mercaderes de nitro, habiendo arribado allí, preparaban, dispersos sobre la orilla, su comida; no encontrando piedras para elevar sus marmitas, empleaban para este efecto panes de nitro de su cargamento; este nitro, sometido a la acción del fuego y al mezclarse con la arena, hizo que los mercaderes vieran fluir arroyos transparentes de un líquido desconocido. Este fue el origen del vidrio."

El vidrio, pese a todo, quedaría relegado a las élites romanas en un consumo que restringía su uso a citas domésticas en veladas más íntimas. Así, mientras la plebe consumía el vino más rutinario de las tabernae en vasos de barro, patricios y estamentos sociales más pudientes, lo hacían con copas de cristal, como un lujo y placer (visual y acústico) para los sentidos. Hay quien defiende el origen clásico atribuido a Dionisios, divinidad del culto al vino en Grecia, en el placer sugerido para "deleite de todos los sentidos", incluyendo al oído al entrecochar las copas.

Perfección, técnica y tipología

Desde entonces, no concebimos el vino sin ser consumido en cristal, aunque sus formatos han variado a lo largo de varios siglos.



Vaso o chatos

Los chatos de vino son pequeños vasos anchos. Se asocian a la tradición de “chatear” con los amigos, en la ronda de los bares. Su consumo es sinónimo de aperitivo dominical, rápido y distendido, cerca de la barra o en terraza junto a la cuadrilla de amigos. Cuando se quiere alternar sin perder la moderación, es recomendable que los chatos de vino no superen los 100 ml de cantidad.

Catavinos

Como su nombre indica, las copas de cata están diseñadas para sesiones técnicas. Su abertura es más estrecha perjudicando a los vinos que requieren más tiempo de oxigenación. Más factibles para encontrar defectos que virtudes en un vino.

Copa Borgoña

Tienen el bulbo visiblemente voluminoso. Reciben su nombre de la zona francesa de Borgoña, cuna de los blancos chardonnay, variedad blanca que tan bien está funcionando en DO La Mancha en paso por madera. Algunos vinos jóvenes por su capacidad aromática son bien recibidos en estas copas, aunque son los vinos tintos de largo paso por crianza los más agradecidos, al permitir su movimiento y aireado mucho más completo.

Copa Burdeos

También asociada a una zona vinícola francesa, con forma más estilizada, semejante a un tulipán, es una copa muy recurrida en hostelería por su carácter polivalente, apropiada para todo tipo de vinos, aunque su cuello es más estrecho.

Copa Sauternes

Estas copas están relacionadas con los vinos blancos de la zona de Sauternes, vinos dulces muy específicos elaborados por medio de la intercesión de la *Botrytis cinerea*, también conocidas como podredumbre noble (que permiten una concentración en aromas por deshidratación de la baya y acidez adecuadas). Hoy, las copas sauternes completan las vajillas más esnobistas. Ideal para los vinos dulces de su gama.

Copa Pompadour versus copa de flauta

Cuenta la curiosidad histórica que fue Pompadour quien dio nombre a estas copas destinadas para el espumoso (*champagne*), tomando como molde en el diámetro el seno izquierdo de la reina María Antonieta, esposa de Luis XVI, último de los monarcas borbones guillotinado durante la Revolución Francesa. Leyendas aparte, son copas ya en desuso por su gran apertura, que facilita la rápida expansión de la burbuja, restando aroma y visibilidad a la magia cosquilleante de un espumoso.

Hoy día, las copas de flauta, más estilizadas mantienen la elegancia para este tipo de vinos permitiendo al menos una redirección del rosario de la burbuja más vertical.



La leyenda del Santo Grial

Identificado con el cáliz o copa de Cristo en la Última Cena, por su valor simbólico y ritual se convirtió en el gran mito por el que suspiraron las cortes europeas en la Edad Media, incluso, el III Reich y su ideología supremacista no eludió su búsqueda durante la II Guerra Mundial.

Ya los evangelios deslizan unos versículos sobre su importancia cuando relatan la escena que narra el inicio de la Pasión con la Sagrada Cena. Por ejemplo, en Lucas 22:20-21 “De la misma manera tomó la copa después de la cena, y dijo: esta copa es el nuevo pacto en mi sangre, que será derramada por vosotros”.

Más concretamente, según el cristianismo dejó constancia del pacto divino con la humanidad con las palabras que pronunció Jesús al levantar la sagrada copa, “este cáliz es la nueva alianza que se sella con mi sangre. Haced esto en memoria mía siempre que beban de él”. Un gesto que se repite de manera ordinaria en cada eucaristía con la transustanciación (conversión del vino en sangre de Cristo, convertido a dogma en el Concilio de Lyon en el 125 d.c.) por el que se dotó al cáliz de un valor mágico, summum de todas las reliquias medievales.



Monumento al Rey Arturo en las costas británicas



A lo largo de los siglos mucha sangre se ha derramado en la búsqueda del Santo Grial

Las revueltas hebreas acabarían con la represión definitiva por parte de los emperadores Vespasiano y sobre todo Tito, que provocarían una diáspora judía por las diferentes provincias romanas. Una región, en Oriente Medio, sujeta histórica y continuamente a tensiones y conflictos, como demostraría la propia Edad Media. Las cruzadas medievales aunque no evitarían la caída de los santos lugares en manos sarracenas, si contribuirían a acrecentar el intercambio cultural, comercial y espiritual (por medio de sus reliquias) de Tierra Santa con la Europa occidental, sumergida en pleno feudalismo.

No obstante, el origen de la propia leyenda pudo haber nacido mucho antes, durante el Bajo Imperio, con las primeras excavaciones de interés llevadas a cabo por Helena, madre del emperador Constantino (que a la sazón, en el 325 dc, declararía al cristianismo religión oficial de Roma). Se narran hechos que relatan el hallazgo de objetos de fervor devoto como la (vera) Cruz, la sagrada lanza, la corona de espinas o el propio cáliz. Este último caería en olvido hasta que, siglos después, algunas obras medievales lo mencionan, vinculándolo, incluso con la corte del Rey Arturo en la Britania. Fue concretamente, en el siglo XII, cuando el clérigo galés, Geoffrey de Monmouth define el sustrato cultural ligando al Santo Grial con las islas británicas. La corte plagada de juglares y trovadores de (Leonor de) Aquitania y su marido, Enrique II de Inglaterra, terminaron por dibujar el mito que hoy conocemos, haciendo de una copa, y una libación, un momento sagrado.

Vino y humor, acercando la cultura del vino de manera distendida.

El Consejo Regulador pone en marcha las catas de vino y humor en un formato coloquial, ameno e intergeneracional.

Partiendo de la sana actitud que implica el buen humor en el estado de ánimo cotidiano, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han sabido encontrar una nueva fórmula para acercar la cultura del vino a todo tipo de públicos (mayores de edad) y generaciones, desmitificando los ritos y clichés más estereotipados del mundo del vino.



El humorista Jesús Arenas precursor de las catas comedy

Origen y pautas

La idea inicial surgió en la pasada primavera del 2022, en el centro comercial de *Imaginalia* en Albacete en el marco del Festival Gacha's Comedy. Allí, en colaboración con el humorista Jesús Arenas, el Consejo Regulador organizó una cata con los vinos más representativos de la Denominación de Origen La Mancha. El resultado tuvo muy buena acogida con una cata sorprendente y divertida, donde los comentarios técnicos de Juanjo Mazuecos y Luis Martínez fueron "interrumpidos" con bromas y anécdotas del propio actor cómico, Jesús Arenas.

Los asistentes reconocieron la buena sintonía del humor con el mundo del vino, gracias a un ambiente cercano que consiguió acercar los conceptos más básicos de una cata de vino al gran público.



Una pareja brinda con una copa de espumoso con buen humor

¿Por qué es más efectivo el humor?

La experiencia resultante ha demostrado (no solo en el vino, sino en cualquier otra materia promocional) que, la capacidad de impacto de un mensaje en el potencial consumidor, final depende en un grado mayor de efectividad del modo y lenguaje requerido. Un abuso de tecnicismos no solo terminan por hastiar al auditorio, sino que además lo alejan en términos empáticos.

Emoción y sensaciones caminan de la mano en la percepción sensorial de una cata de vino. Si se conjuga por el mensaje adecuado y cercano, el participante relaja su umbral receptivo y asumiendo mejor el concepto del consumo (moderado) de vino hacia actitudes en un ambiente relajado y alejado del ritmo frenético y laboral del día a día.

Vino & humor que, en definitiva, resumen la esencia de un acto normal y cotidiano cuando alguien descorcha una botella de vino: disfrutar en buena compañía desde el humor y la desconexión.

Actuaciones realizadas

- Gacha's Comedy: ediciones 2022 y 2023. Centro Comercial Imaginalia. Albacete
- Villarrubia de los Ojos. Octubre 2022. Bodegas El Progreso
- Edificio Vinos del Quijote. (DO La Mancha). Jornadas Enoturismo, Alcázar de San Juan. Noviembre 2022.
- Festival de Cine y Vino de La Solana (con vinos de la localidad). Diciembre 2022
- Feria del stock en El Provencio, diciembre 2022. Con vinos de Bodegas Campos Reales
- *Risionweek* de Villarrobledo. Agosto 2023. Con vinos de cinco bodegas de la localidad.

El valor social y organoléptico del humor

La Denominación de Origen La Mancha participa en el maridaje del vino y humor para acercar la cultura del vino al gran público.

Innata al propio ser humano, casi desde nuestra primera formación en el vientre materno, la sonrisa es consustancial a nuestro organismo. Alimento de nuestro espíritu, forja un carácter y un destino. Contagia y ejerce sobre nuestra salud una liberación hormonal (endorfinas, serotonina y dopamina) que relaja nuestro organismo proporcionando una sensación de bienestar.

No es de extrañar por tanto, que se haya elevado a género literario, artístico y teatral la risa en la comedia, como parte esencial de un espectáculo, que se oferta, demanda y se consume, porque básica y trivialmente, la necesitamos.



Formas de expresión, cultura y recepción

Aunque la carcajada y el sentido del humor responden a diferentes marcos de interpretación culturales, la sonrisa es universal y su ejercicio como tal conlleva beneficios físicos y psicosociales. La manifestación externa del buen humor, cristalizada en la risa, provoca la respuesta natural en el cuerpo en varios niveles (neuroquímico, físico o muscular y respiratorio según algunos estudios) que conllevan una relajación del estrés, mejora en la frecuencia cardiaca y disminución de la presión arterial. Hay quien incluso apunta a una mejora del sistema inmunológico, alargando la esperanza de vida en aquellos que “gozan de buena salud” frente los ánimos taciturnos.

Maridaje de humor y gastronomía en el último festival de Gacha's comedy



Cata maridaje con humor y gastronomía en el último festival de Gacha's comedy

Sea como fuere, lo cierto es que, sin caer en el sarcasmo y la frivolidad (esto es, el humor ácido usado como arma arrojada con imprevisible efecto *boomerang* en ocasiones), el humor lubrica las fricciones sociales relajando en parte al auditorio que escucha y atiende, estableciendo canales de comunicación más horizontales.

La experiencia de las 'catas comedy'

Desde la cercanía y naturalidad en el consumo moderado del vino, la posibilidad de presentar la cultura del vino de una manera distendida y amena, lejos de los conceptos técnicos de una cata para convertirlo en una propia experiencia de vida y humor ha sido, quizás uno de los aciertos recientes del Consejo Regulador en su intento por explorar nuevos cauces de promoción que terminen por animar en la cultura y consumo del vino con moderación entre el público final.

Como el propio humor, la idea surgió casi de manera espontánea en la primera edición del 2022. Dentro del festival de humor, *gacha's comedy* de Castilla-La Mancha celebrado en Albacete, se puso en marcha la primera experiencia *catas Comedy*. Celebrado en el centro comercial *Imaginalia* de la capital albaceteña, un catador más avezado del Consejo Regulador desgranaba los conceptos triviales de una cata junto al humorista Jesús Arenas. El contraste resultó desternillante en el primer pase de las catas, consiguiendo llevar las situaciones hasta el absurdo y "hasta ridiculizar algunos aspectos" de la cata que resultan demasiado técnicos y fríos, y que permitieron que el público empatizara más con el producto.



El humor relaja y con ello, el público se muestra receptivo en la cata

El propio Jesús Arenas lo explicaba al comienzo de sus *catas Comedy* cuando matiza que "se adquieren conceptos básicos pero suficientes para que no te hagan sentir desubicado. He asistido a catas en las que parece que tienes que tener dos ingenierías y un master para poder apreciar un vino".

Un año después, y tras haber repetido la experiencia en otros pueblos y bodegas, el formato de vino y humor ha roto esquemas para consolidarse como un producto más en este 2023. *Catas Comedy* volvía a resultar un éxito nuevamente en *Imaginalia* de Albacete, el pasado mes de marzo, con un aforo completo en la asistencia de público. La experiencia se repitió en julio en Villarrobledo dentro de su *Rision week* como plan alternativo para las tórridas tardes de verano.

Una cita que ha sido secundada en otros municipios manchegos como Puebla de Almoradiel o la propia capital albaceteña durante la celebración de su centenaria feria.

Enodiplomacia y neuromarketing en los vinos de La Mancha

José Antonio Negrín, profesor de la UCLM, exploró en el 44º Congreso Mundial de la viña y el vino, celebrado en Cádiz, los conceptos de las Relaciones Internacionales asociadas al vino y la elección del consumidor desde el proceso sensorial y sentimiento de identidad.

Vitíedos y molinos como embajadores universales de La Mancha



Cuando elegir la palabra adecuada, gesto o incluso entonación son cruciales para evitar malas interpretaciones, en cualquier reunión de negocios, en un primer encuentro familiar, incluso en una comida formal, no cabe duda: elegir el tema de conversación es fundamental. El estado del tiempo y la climatología no pueden dilatarse eternamente, más allá de lo que duran unos saludos de ascensor. Por ello, huyendo de temas candentes de actualidad, espinosos debates deportivos y por supuesto, apasionadas dialécticas políticas, lo más certero es el vino; si además, lo podemos acompañar de una copa o brindis, la atmósfera más relajada y mayor distensión irán aflojando los momentos hasta acercar posturas convenientes para la adecuada conversación.

Es el efecto que produce en definitiva el vino en una cata o una propia velada. Conforme avanzan las viandas, el comensal se encuentra más calmado, digiriendo los platos y llegando si cabe, satisfecho al postre, en perfecta armonía para conversar.

Se le conoce como enodiplomacia. Un término muy extendido en las relaciones internacionales que desarrolla la “diplomacia por medio del vino”. Esto es, subrayando “la importancia del vino en las relaciones económicas internacionales”: ya sea bien como agente activo (como objeto en sí mismo económico), bien como agente pasivo, (objeto de encuentro).



Presentación de la ponencia sobre enodiplomacia y neuromarketing

Este fue uno de los temas tratados por el profesor economista de la UCLM José Antonio Negrín, en un concepto aplicado a los Estudios Internacionales quien ya lo había desarrollado en un artículo junto al profesor Pablo Lacoste.

Como reza el artículo, el concepto de enodiplomacia se nutre del llamado “*soft power*”, o “poder blando”, un término acuñado en el ocaso de la URSS y final de la Guerra Fría, por un geopolítico, diplomático y profesor estadounidense, que se basa en el “potencial de seducción y la capacidad de atracción de los productos culturales para mantener o aumentar su influencia internacional”. La gastronomía y el vino han adquirido en los años siguientes una fuerza irresistible de influencia.

Lo cierto es que conforme ciertas estructuras económicas como la extinta Unión Soviética y países del Este de Europa, además de la propia China, fueron adaptando sus sistemas al comercio internacional, la producción y el consumo de vino fue ganando enteros en el último lustro del siglo XX. Según datos del OeMv, en un informe sobre las previsiones del consumo para 2030, si en 1996 se alcanzaban más de 220 millones de hectolitros consumidos en el mundo, entre 2007 y 2008 (previo a la crisis bursátil mundial) se superaban los 250 millones de hectólitos de vino consumido.

José Antonio Negrín cree que el concepto primigenio de enodiplomacia es mucho más profundo en el tiempo, ya que “el uso del vino como regalo precioso para atraer la buena voluntad de los embajadores y construir un ambiente favorable a la negociación diplomática fue un patrón recurrente en el mundo medieval y en los primeros siglos de la modernidad.” Es fácil, por ejemplo, imaginar las visitas diplomáticas admiradas de la pompa tras los mejores vinos embotellados en la corte de la Francia borbónica en la Versalles del Antiguo Régimen, el poder de los Zares rusos o el sibaritismo vaticano en la Roma de los Papas durante el Barroco.



Diplomático brinda con ua copa de vino



En las Relaciones Internacionales cada pequeño gesto comunica

En la actualidad, elegir un determinado vino adscrito a una Denominación de Origen para determinados menús o almuerzos de embajada son toda una declaración de intenciones y refuerzo comercial/nacional (no sin ciertas intenciones proteccionistas).

En los siglos precedentes, se dan casos también de cómo las fricciones internacionales o casos de contienda bélica, han servido para inclinar la balanza hacia un país productor u otro, según los intereses geoestratégicos. Desde la ruptura de las buenas relaciones comerciales en el canal de La Mancha entre Aquitana y las islas británicas (matrimonio entre Leonor de Aquitania y Enrique Plantagent (1154) con la guerra de los Cien Años, hasta la introducción de los vinos (de Oporto) portugueses en Londres e incluso ciertos avances de la propia industria vinícola española con los acuerdos de la corte de Fernando VI (marqués de la Ensenada) y sus exportaciones hacia Gran Bretaña.

El caso de la filoxera, la más famosa plaga mundial en la historia de la viticultura que prácticamente acabó con la producción europea del vino en el último cuarto del siglo XIX, es otro ejemplo de cooperación supranacional para salvaguardar la comercialización y supervivencia del sector. Una crisis económica que urgó a la toma de decisiones y conferencias internacionales como la Conferencia Internacional de Viena en 1878. Según Negrín y Lacoste, “por primera vez, los representantes de los países de Europa se coordinaban para celebrar un encuentro internacional centrado en los problemas e intereses de la industria de la vid y el vino.”



El vino puede favorecer distensiones en diferentes encuentros



Botella de vino junto a un plato tradicional chino

Las medidas aprobadas así para hacer frente al temido insecto y proteger el viñedo de ‘pie franco’ en el viejo continente tuvieron una importante lectura ya que “este encuentro tuvo efectos de mayor aliento, al instalar el precedente de la relevancia del vino como un asunto suficientemente relevante como para promover la acción diplomática. El mundo de la vitivinicultura logró subir de status, y se creó la consciencia de la importancia que el tema podía tener para la agenda de la política internacional.”

Ante un contexto de carestía y desajuste entre la oferta y la demanda, se hicieron más precisos los acuerdos comerciales en la esfera internacional que protegieran al consumidor de fraudes y falsificaciones. Asistimos al embrión moderno en la defensa de los productos típicos, indicaciones geográficas y las propias Denominaciones de Origen.



Años noventa y la globalización del vino

Dentro de la firma de los Tratados de Libre Comercio, la Unión Europea lideró en la agenda internacional la toma de decisiones destinadas a fortalecer su defensa del producto comunitario como un valor patrimonial frente a la injerencia comercial de terceros países extracomunitarios. Ya a principios del siglo XXI, Lacoste alude a la definitiva incorporación de los llamados países del 'Nuevo Mundo' (Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Argentina y Chile) en la exportación de vinos de calidad con márgenes muy competitivos y capacidad de ajustarse a la demanda mundial. Su aparición en el mercado mundial coincide con la definitiva globalización e incremento del consumo mundial de vino.





La sofisticación del vino es uno de los aspectos más reseñables en el marketing del vino

Neuromarketing y vinos DO La Mancha

Partiendo de un concepto generalizado, como es la toma de decisiones en el consumo de vino, Negrín aborda el complejo momento de la elección desde “el estudio de los procesos mentales y comportamientos de compra de vino en las personas.” Una interacción que va más allá de la simple opción de un vino, sino que tiene adherida una serie de condicionantes en la relación que el propio consumidor tiene al juzgar la identidad y el terruño de un vino con Denominación de Origen. Nos movemos por ello emocionales ya que a juicios del profesor de la UCLM, “cuando la opinión surge del sentimiento, multiplica su valor”.

Contextualizando al viñedo manchego, es innegable enmarcar la envergadura del sector castellanomanchego dentro de la producción mundial de vino, donde según el OeMv, con 706 millones de euros en 2022, Castilla-La Mancha lidera las exportaciones españolas de vino en volumen. Existen una serie de valores patrimoniales que junto a su importancia paisajística y cultural (vino y gastronomía, enoturismo, enoterapia, historia) confieren a La Mancha de una sólida tradición vinícola en su terruño.

No obstante, como concluye el profesor, el reto futuro para no degradar la identidad o peor aún, remar a contracorriente contra décadas de tópicos, pasa por asumir sin complejos las propias raíces, ya que “Las fortalezas son numerosas...la mayor debilidad es no tener presentes las fortalezas”.

Los vinos de La Mancha en el Siglo de Oro

Vinos de capa y espada

Vino, dieta y supervivencia en la España del Siglo de Oro



Un actor de Escarraman Teatro interpreta al dramaturgo Lope de Vega



Vino y pluma, dos exponentes del Siglo de Oro

Merecidamente ganado, tiene un lugar privilegiado en el mundo *gourmet*. Más allá de las conversaciones banales del tiempo, evita malentendidos de política y fútbol, asegurando un barniz cultural en las educadas conversaciones de negocio en la mesa. El vino tiene por derecho y profesión un nicho de crecimiento en la restauración y su demanda, aunque tímidamente, crece en el público final que se acerca a su consumo desde los nuevos relatos y experiencias del enoturismo.

Sin embargo, aunque su precio (desorbitado, en ocasiones) en las cartas de afamados restaurantes parece justificar su valor para los *winelovers* más distinguidos, lo cierto es que el vino ciñe sus orígenes de consumo en contextos más populares y cotidianos, ligados a la propia picaresca de los estamentos sociales llanos, cuando la ingesta de calorías rozaba los propios límites de la supervivencia.

Hablamos, por supuesto, del Siglo de Oro español, un periodo, en esencia, pleno de contrastes económicos en el seno de la corona hispánica, inmersa en una crisis social que reflejaba el ocaso imperial de los Austrias y que, sin embargo, fue el testigo que alumbró uno de los periodos más fértiles en la historia del arte y las letras castellanas.

Desagrada en impuestos pecheros, la sociedad castellana tuvo que soportar las campañas militares y estériles guerras de religión durante prácticamente todo el siglo XVII. La entrada de metales procedentes de América no solo desajustó los precios en el interior de la Península, sino que, además, gran parte del presupuesto iba destinado a sufragar los gastos militares en conflictos bélicos como los Países Bajos (el “Vietnam del Imperio español” para diversos historiadores hispanistas).

La Corte de los Austrias no escapa del ocaso con la llegada de los validos. Se trata de personajes que gozan de la total confianza delegada del monarca para gobernar a su antojo e interés con poder omnímodo. Primero el Duque de Lerma y posteriormente, el propio Conde Duque de Olivares son paradigmas de la corrupción en una sociedad donde los estamentos nobiliarios condenan el trabajo lastrando cualquier atisbo de incipiente desarrollo económico. Es el perfecto terreno abonado para la contrarreforma católica, el contragolpe dogmático e ideológica de Roma hacia la religión protestante que bendice la riqueza, el libre albedrío y la propia iniciativa de empresa.

Atrás queda el pensamiento que bebe de las fuentes clásicas del Renacimiento. La llegada del Barroco expresa en su juego de contrastes y claroscuros, deformidad, boato y fachada, una profunda crisis espiritual de la sociedad castellana. La decadencia agudizó el ingenio y con el Siglo de Oro asistimos a las mejores obras de pintura y literatura de la historia. Aunque sus límites son imprecisos, podrían situarse entre siglo XVI (1580 y 1681, con la muerte del escritor Calderón de la Barca).



Recreación de una cocina en el Siglo de Oro. Museo Casa de Dulcinea de El Toboso.

Los vinos de La Mancha en la Corte

El Siglo de Oro fue, no obstante, un periodo de esplendor que también trascendió al vino de La Mancha, convertido, por cercanía natural, en paladar y reclamo como vino de la Corte, en el Madrid de los Austrias. Las referencias a los vinos de La Mancha son directas aludiendo, en muchos casos a su buena calidad.

Y es que, el vino trascendió los umbrales del consumo cotidiano para convertirse en juego, alimento y diversión, exceso y pecado, milagro y penitencia, pendencia y taberna e incluso, medicina en algunos tratados de la época, que no dudaron en prescribir su consumo en el equilibrio de humores del cuerpo.

No escapan a sus excesos, ni el truhan de taberna, ni tan siquiera el clero, que tan certeramente describe Quevedo con sus versos: “Dijo fray Jarro, con una vendimia en los ojos, escupiendo racimos y oliendo a lagares, hechas las manos dos piezgos y la nariz espita, la habla remostada con un tonillo de lo caro. Estos santos que ha canonizado la picardía con poco temor de Dios.” *Sueño de la Muerte* (1627).

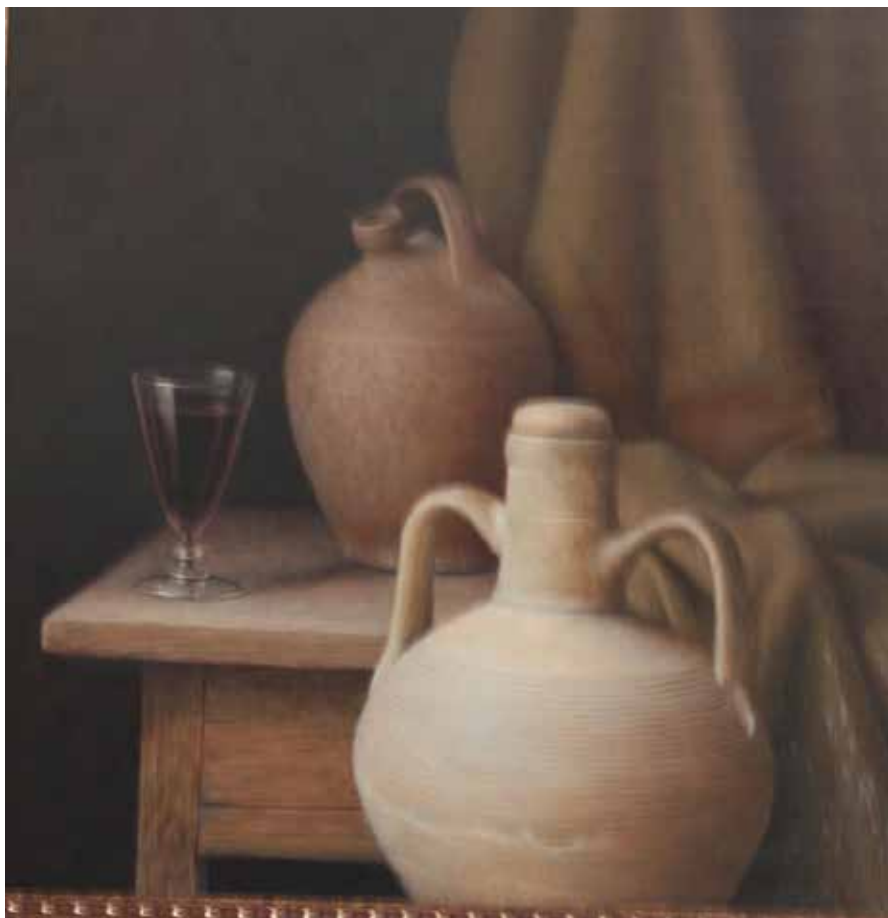


Como tal en su contexto barroco, el vino enciende, por un lado, apasionadas defensas que incitan a su consumo con grácil júbilo, mientras que por otro, se recomienda su ingesta desde la moderación, condenando el exacerbo que conlleva otros pecados asociados de la carne. Sonetos y versos reflejan por tanto la naturalidad del consumo de vino. Algunas fuentes citan su cantidad sobre los 200 litros de vino por persona anuales a comienzos del siglo XVII en la villa de Madrid.

Una cifra que quizás se queda corta, a juzgar por el número de tabernas que describe el propio Lope de Vega no sin cierta ironía: *“Es Madrid ciudad bravía que entre antiguas y modernas tiene trescientas tabernas y una sola librería”*.



“En el Siglo de Oro el vino tenía un importante significado alimenticio”



Vino Tinto de Sergio Vidal Luna

Vino y agua

Toscas, ásperos y casuales, los vinos en el Siglo de Oro todavía distan en tiempo y calidad de los actuales contemporáneos. El tiempo es su adversario y por ello no pasan del año en su conservación y consumo. Como ya sucediera en la Roma clásica, la mayoría de las veces se maquillan sus defectos con agua y aditivos como azúcar, canela, miel u otras especias. Se añadía agua para aliviar su natural astringencia, cayendo en la tentación de su engaño los taberneros. Hay quien puede, incluso encontrar su vigilancia en los precios y ordenanzas por parte de las autoridades de la época, un referente lejano de los veedores que custodian la calidad de los primeros Consejos Reguladores.

El vino está omnipresente en la obra cumbre de Cervantes. En más de cuarenta ocasiones aparece mencionado, a sabiendas de que el propio Cervantes, docto en su consumo, y avezado mojón (catador) por boca y pensamiento del escudero Sancho nos ha dejado citas de su importancia. Quizás, cabe rescatar la referencia directa del Quijote a su amigo cuando le recomienda moderación en la copa: “Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda ni cumple palabra”

El fénix de los ingenios españoles también se rindió a los encantos del vino manchego, sirviéndole como inspiración. Lope de Vega ensambla vino, historia y amores en una de sus obras con guiños directos con El Galán de la Membrilla: “Si con su padre topares esta carta has de sacar diciéndole que a comprar viene un hombre de Manzanares el vino de su bodega y le escribe por saber si se lo quiera vender porque, trajina y trasiega cuanto hay aquí y en Membrilla para la Corte”.



Bodega antigua



El conocido Corral de Comedias en Almagro, Ciudad Real



Los molinos de viento junto a una copa de vino DO La Mancha

No obstante, ha sido Francisco de Quevedo y Villegas, con mordaz lengua, una de las plumas más ilustres en retratar los elogios al vino. Caballero de la Orden de Santiago, dramaturgo de la Corte, pasó sus últimos días en el Campo de Montiel, falleciendo en Villanueva de los Infantes. Conocidos son los versos que dedica al consumo de vino “para conservar la salud y cobrarla si se pierde, conviene alargar en todo y en todas maneras el uso del beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina”. *El Gran Señor de los Turcos*.

Una afición que sirve de pretexto para afilar su crítica en su más acérrimo enemigo, Luis de Góngora, quién no duda en achacar al vino una dependencia excesiva: “Hoy hacen amistad nueva, Más por Baco que por Febo Don Francisco de Quebebo, y Félix Lope de Beba.”

Sea como fuere, La Mancha debe al vino su contacto comercial y sustento económico en aquellos tiempos de contraste y zozobra. Un contexto de confusión para el más común de los mortales, súbditos castellanos, que testigos de un esplendor imperial venido a menos, encuentran sosiego y consuelo en el teatro, los sonetos y el vino. *Tempus fugit...brindemos*.

Nuevos tiempos, nuevos vinos, nuevos consumos

Reto y esfuerzos de un sector vinícola, cuya bebida milenaria trata de adaptarse a las nuevas pautas de consumo.

Probablemente, como los grandes descubrimientos de la humanidad, fue fortuito e incidental. Su llegada al paladar humano es anterior, incluso, a la propia escritura, ya que no hay fuentes directas de su descubrimiento o elaboración. Como tal, el vino pertenece a las milenarias bebidas cuya aparición anteceden al periodo de la llamada Historia Antigua, donde en efecto, ya se constataba su vital, social y divina relevancia en los textos griegos o latinos.



'El ocaso entre gigantes', de Elena Ruíz

Sobre sus orígenes enológicos, la historia lo deja en el enigma y desconocemos cómo aquel fruto de la vid (*Vitis vinífera*) llegara a seducir los sentidos en su versión fermentada. No cabe duda de que la uva, fuera ya conocida como fruto recolectado por medio de la vid, planta leñosa, que presumiblemente creciera por doquier en latitudes mediterráneas. Se han datado entre el 6.000-5.000 a.c. en los Montes Zagros (actual Georgia), los primeros recipientes cerámicos con restos de pepitas fosilizadas, que apuntan a los primeros caldos consumidos por el ser humano.

Desde entonces, el idilio del hombre con el vino ha sido indisoluble. Incorporado a su dieta (mediterránea), ritual religioso y diferente ceremonial, el vino ha sido testigo de apasionados comportamientos, escenas y truculentos capítulos. Musa e inspiración en el arte, sello del pacto divino con los hombres para la religión cristiana y en definitiva, sostén económico y social durante siglos y generaciones en los países bañados por el *Mare Nostrum*, (incluso admitiendo los riesgos nocivos de un consumo que sobrepase la moderación) es prácticamente imposible desligar al vino de su contenido social y valor patrimonial para contemplarlo únicamente desde el mismo prisma que una bebida destilada de alta graduación alcohólica.



Es una de las claves de lectura donde se insertan las nuevas pautas de consumo del vino. El relevo generacional percibe al vino en contextos muy diferentes a sus ancestros. Aunque, quizás, sociológicamente el vino ha recuperado el pulso cultural y los jóvenes han dejado de contemplar al vino como lo hicieran sus padres: una bebida de perdedores y bajo estatus en comparación a las bebidas destiladas de aquel Hollywood de los años 50. Lo cierto es que no ha vuelto a retomar los niveles de aquellos consumos de nuestros abuelos. Es más, según datos del Ministerio de Agricultura, en 2022, el perfil de consumo de vino en hogar todavía sitúa a los mayores de 50 años como responsables de casi el 80% del volumen consumido en esfera doméstica. Lo que se traduce en términos económicos en cifras todavía insuficientes para equilibrar la oferta/demanda si tenemos en cuenta las conclusiones del MAPA donde el consumo de vino en el canal hogar situaba la ingesta de vino al año entre 7 y 9 litros por persona.



'Vía Láctea con luz de luna llena', de José Ángel Arias

Cambio climático y sostenibilidad

Nuevas coordenadas de interpretación asoman ahora para el sector primario, una de las primeras esferas en acusar los posibles efectos del cambio climático en su comportamiento. Del respeto y una mayor moderación en el consumo de los recursos emerge el concepto de la sostenibilidad. Una directriz que, realmente, ha estado casi siempre inherente en el propio sector manchego, donde tradicionalmente la escasez hídrica y rudeza del verano han llevado a sus viticultores a una óptima eficiencia energética en el riego de la vid. Solo así es posible encarar el futuro, sin renunciar al propio legado.



Tipicidad y terruño se valoran en los nuevos consumidores.

Enoturismo y gastronomía desde las Redes

Es la piedra angular para el desarrollo económico en aquellas zonas más afectadas por la despoblación. Aunque la vid es ya un cultivo, cuya naturaleza contribuye a apuntalar la población frente a la sangría demográfica de las zonas rurales, lo cierto es que asociar el vino con la gastronomía y las costumbres no solo revierte en la propia economía del entorno sino que, además, dota al vino un sustrato cultural único a lo largo de las generaciones. Es quizás, la paradoja del consumidor (joven) urbano que rechaza la vida (de pueblo) anterior de sus padres pero siente una seducción bucólica por las tradiciones (antropológicas) de sus abuelos. Es el acicate de las llamadas escapadas rurales donde el visitante termina visitando algún

lagar o bodega de la zona; Hablamos básicamente de enoturismo. Si además lo podemos immortalizar con una foto de estado en nuestras redes sociales, la experiencia se duplica, porque el *homo sapiens* global necesita compartir y exhibir esos instantes. Ni siquiera recordarlas, para eso ya está el histórico de fotos *Google Drive*, que simula reconstruir nuestro periplo vital a golpe de píldoras nostálgicas enmascarando en el fondo una radiografía genética de nuestro algoritmo vital, esto es, nuestros gustos, aficiones y amistades codificadas en *target* comercial de *big data* para las empresas, en el mejor de los casos, o peor aún, en información clasificada de nuestro comportamiento social para la Inteligencia Artificial del futuro, no tan lejano.



Descubrir el vino en una sociedad (des)informada

En el contexto en las democracias modernas, donde el acceso a la información es pleno y exacerbado, el ciudadano afronta una sobredosis de oferta informativa. La irrupción de las redes sociales, si bien han roto relaciones verticales de interacción con los medios de comunicación convencionales, estableciendo puentes directos de comunicación, también han relajado el nivel y umbral del mensaje informativo, desvirtuado, en ocasiones, por la viralidad y el decoro. Frente al *fake* es preciso discernir la veracidad y honestidad de la información que se (pre)suponen en los profesionales de la comunicación.

Por fortuna, las propias sensaciones subjetivas de los sentidos todavía distan en tiempo y proceso de ser replicadas por la Inteligencia Artificial. Desde el placer sensorial de una copa de vino, la capacidad de evocarnos un recuerdo, un aroma o el simple tacto social de la buena compañía que se convierten en emociones únicas y a la vez universales, no pueden ser interpretados y traducidos (todavía) por simples algoritmos de código binario.



Con un smartphone el consumidor actual tiene un mejor conocimiento del vino



En clave agrónoma, ¿cuándo y por qué debe hacerse la poda?

La poda en la vid, cortes y cuidados

En la calidad de un vino inciden varios factores; uno de ellos pasa por la buena salud del viñedo, inicio matriz del buen estado de la uva. Como las personas, requieren de una vigilancia y cuidados logrando viñedos sanos y fuertes que garanticen uvas maduras y de calidad. Así pues, la poda de la vid es uno de los procesos más importantes para conseguir este fin. Aquí te vamos a contar cuándo es el mejor momento para podar nuestra viña y por qué es tan relevante hacerlo.



*Una poda
correcta
determina
la cantidad y
calidad de la
próxima cosecha*



Poda realizada en La Mancha



La variedad, edad y mes del año pueden marcar la adecuada poda en la vid

“Pódame helando pero no lo hagas llorando.”

Podar la vid es una de las acciones que más relevancia va a tener a la hora del desarrollo de la cepa. De ahí la importancia de escoger el momento oportuno para garantizar una vida más longeva y saludable de las vides.

Actualmente, se puede afirmar que el período más adecuado para realizar la labor de poda es cuando la vid se encuentra en reposo en su ciclo biológico. La planta entra en letargo. Este período se da entre, la caída de sus pámpanas, que se da aproximadamente en el mes de noviembre, y el momento de la brotación que ocurre al inicio de la primavera. Incluso, como destaca aquel refrán, es importante estar atentos en la labor agrícola y nunca iniciar la poda si la planta ha dado ya señales de su vuelta a la vida biológica, como el propio llanto de la vid. Por ello, las temperaturas frías son el momento más oportuno en el que debe realizarse la poda, siempre en el período de dormición de las yemas latentes.

De los cortes que aportan vida

La poda es una de las actividades fundamentales para el desarrollo de la cepa y la finalidad que conlleva es la de regular y controlar la vid, ya que es una planta arbórea con un crecimiento ilimitado e irregular. De esta manera, se consigue dar forma a la vid para beneficiar el desarrollo correcto de la vegetación y del fruto.

En esta fase entra en juego las dotes del agricultor con la tijera para renovar la madera de la cepa, siempre adecuada en cantidad de yemas, según la fuerza de la propia vid. Los cortes que se realizan, no se guían por el azar o el libre albedrío, sino que son dirigidos por la aguda profesionalidad del viticultor, que conoce con certeza las posibilidades productivas y la calidad de cada vid.

Antes de que el agricultor se tenga que poner los guantes y coger las tijeras, debe tener en cuenta una serie de factores para desarrollar una correcta poda. Entre las principales consideraciones a tomar en cuenta son: el clima, la orografía de la parcela y las variedades de uva plantadas.

Para empezar, se escogen días fríos pero soleados, sin demasiada humedad para evitar que enfermedades de la madera como la yesca, se transmitan por las heridas de poda. Seguidamente, se deben dejar las zonas con más profundidad de la parcela para el final del invierno para evitar las heladas en esta zona. Y para finalizar, se empezaría a podar las variedades de uva que maduran tarde para acabar con las variedades que maduran tempranamente. Consiguiendo así un equilibrio en la brotación de las vides.



Poda realizada con tijera tradicional en La Mancha

Gracias a esta labor agrícola se consiguen mayores beneficios de la viña como es mantener la forma de la vid; distribuir la estructura, pámpanas y racimos; regular y equilibrar las cepas y, por último, regular el envejecimiento. En definitiva, la poda logra optimizar los recursos medioambientales para determinar la calidad del fruto durante el resto del año.

Julian Martínez, Consejero de Agricultura

“Ha sido una vendimia compleja por la climatología pero tendremos un horizonte de vinos de calidad en la nueva añada”

Analizamos los retos del sector con el nuevo titular de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha.

Técnico Especialista en explotaciones agropecuarias en la Escuela de Capacitación y Experimentación Agraria de Albacete, nacido en 1971, en una pequeña pedanía de Hellín (Albacete), Julián Martínez tiene una “dilatada experiencia profesional en materias como turismo rural, agroturismo, edafología y gestión del agua”. Experto en agricultura ecológica, las décadas y conocimiento del campo en sus alforjas provienen de la base como agricultor de nacimiento. Una profesión que ha compatibilizado con su defensa del sector en UPA, y su vocación política como concejal de Agricultura en Hellín, diputado regional después. En julio de este 2023, un salto más, cuando Emiliano García Page, le llamó para formar parte del nuevo gobierno de Castilla-La Mancha.

“Tendremos una nueva añada con un horizonte importante en calidad”



“Me tomaría un vino con Leonardo Da Vinci”

Julián Martínez, Consejero de Agricultura, posa con una copa de vino blanco en la mano Airen DO La Mancha

¿Quién es Julián Martínez Lizán?

Una persona vinculada toda su vida al mundo agrario y ganadero, que nació en una pequeña pedanía del municipio de Hellín (Albacete) y desde entonces, hijo de agricultor de un pequeño pueblo de colonización, ha estado muy estrechamente unido con el sector por el que toda su vida ha sentido verdadera pasión por una profesión de las más bonitas que se puedan conocer.

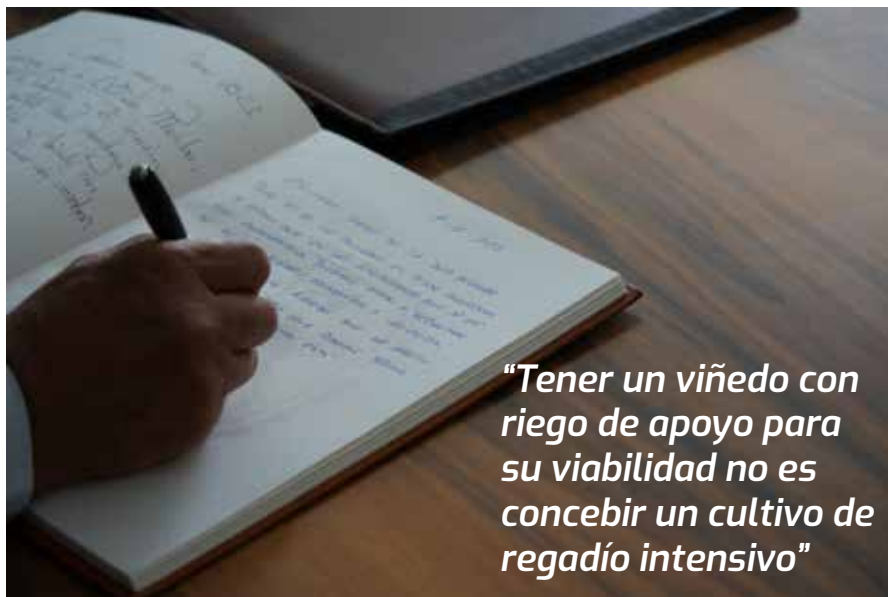
Conoce bien el sector como presidente de la Comisión de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural en la anterior legislatura de las Cortes Regionales.

¿Cómo afronta una Consejería tan importante en Castilla-La Mancha como es la dedicada a la Agricultura y ganadería?

Como un privilegio y un orgullo importantísimo por la faceta y confianza que en este caso, el Presidente García Page, deposita en mi persona, y con una responsabilidad también importante por el trabajo y la repercusión de las acciones que podamos desarrollar desde la Consejería, en un mundo profesional que realiza su actividad de forma abnegada, en un entorno que siempre a la intemperie, a expensas de los vaivenes, sobre todo a nivel comercial que puedan sufrir en sus producciones. Sin lugar a duda, esa preocupación es manifiesta, pero tenemos equipo y compromiso de trabajo para ayudar en lo posible, ante cualquier inquietud que pueda surgir en nuestro sector.

Dicen que con los años, los tintos redondean sus aristas hacia aromas más sutiles. ¿Cómo ha cambiado la vida de Julián Martínez desde sus inicios?

Desde mi nacimiento, en casa había agricultura (frutas y hortalizas) y ganadería bovina, que ya me pusieron en contacto con el sector. En este sentido, la evolución siempre ha sido a más y a mejor. Para una persona apasionada, ha sido un privilegio doble o triple haber podido desarrollar sus inicios laborales en una Asociación



“Tener un viñedo con riego de apoyo para su viabilidad no es concebir un cultivo de regadío intensivo”

Profesional Agraria en UPA-Albacete; ese contacto directo, con agricultores escuchando, atendiendo e intentando solucionar los problemas que surgían, te llenaban de satisfacción. Después, con el salto dado a la política, como concejal de Agricultura, iba sumando experiencias y, con mayor nivel de responsabilidad, desde el otro lado de la mesa, en la parte administrativa, sin competencias en agricultura pero sí en Desarrollo Rural, donde tuve la ocasión durante ocho años de ser el Presidente del Grupo de Acción Local ‘Campos de Hellín’, en el que toda la inquietud del mundo rural y sus iniciativas emprendoras, sirvieron para afianzar nuestra población en el medio rural, trabajando por la supervivencia de nuestros pueblos y pedanías como baluartes importantes para conseguir esa repercusión socioeconómica, que de la mano de la Ley Antidespoblamiento en Castilla-La Mancha, ponen de manifiesto, el compromiso de todas las administraciones por ayudar a impulsar esas medidas de apoyo al mundo rural.

Covid 19, después una guerra en Ucrania, más tarde inflación...y recientemente mercados estáticos en la demanda de vino (sobre todo, tintos) ¿Volverá el sector a retomar la velocidad de crucero del año 2019? ¿Qué

cree que debe seguir trabajando el sector para el definitivo “salto hacia adelante”?

Es curioso porque han sido multitud de situaciones desde hace tres años, ya cuando conocimos la persistencia del COVID y que nos cambió nuestro propio hábito de vida diario de forma diferente. Hemos recobrado en un tiempo relativo la normalidad, pero han quedado secuelas que siguen influyendo en nuestra manera de producir y comercializar nuestros productos agroalimentarios. Las expectativas son buenas, incluso a pesar de todos los inconvenientes que han supuesto los incrementos en los costes de producción, bajada de consumo, impedimentos al comercializar algunos productos; por ejemplo, en Rusia, ponen de manifiesto esas problemáticas actuales. Pero nos tiene que estimular para buscar terceras vías de salida a otros países diferentes y, sobre todo, esperar para recuperar los mercados tradicionales. ¿Cómo afrontarlo? Pues de la mejor manera que sabemos hacer: con materias primas de primera calidad, como la uva, para que al final se puedan obtener los mejores vinos que puedan dar con el trabajo de nuestras bodegas, cooperativas y enólogos. La innovación, la modernización, el apoyo en el fomento de la calidad y la comercialización, y bajo figuras de calidad, como las Denominaciones

de Origen ofrecer esos grandes productos que al final son los que valora el mercado. No en vano, aún viendo un descenso importante en esta campaña en las exportaciones, el valor que se ha podido vender supera en 42 millones de euros a justo el mismo periodo del año anterior, subrayando unas cifras importantes de 882 millones de euros en potencial exportador en materia de vino. Si a eso añadimos la iniciativa de las figuras de “Campo y Alma”, tenemos unas expectativas interesantísimas para poder mejorar en la comercialización de nuestros productos agroalimentarios.

La de este año será su primera vendimia en la Consejería de Agricultura. ¿Qué se espera de esta añada?

Hemos tenido una vendimia un tanto compleja, con unas expectativas al inicio, donde empezábamos con unas previsiones de campaña que, según se iban sucediendo, iban a la baja. Además, hemos tenido vaivenes climatológicos con sequía, tormentas de pedrisco... todo ello, nos ha hecho difícil concebir una producción real, que claramente, ha sido a la baja, con 17-18 millones de hectólitros, diferentes de las previsiones iniciales que fueron de 22 millones de hectólitros. Eso sí, estas condiciones climatológicas, permitirán una calidad en los vinos de la nueva añada muy buena; por eso, tenemos un horizonte importante por esa calidad, que podemos ofrecer a los consumidores.

El viñedo es, sin duda, uno de los cultivos más sostenibles de nuestra región, tanto desde el punto de vista socioeconómico, ya que contribuye a fijar población en las comarcas donde se cultiva, como desde el punto de vista medioambiental. No obstante, en los últimos años, surgen críticas al modelo productivo por los riegos de apoyo que se aplican en muchas viñas, pese al inmenso beneficio que supone, como sumidero

de CO2, contar con un pulmón verde de casi medio millón de hectáreas, en una comarca que, de otra forma, probablemente, tendría un paisaje más típico de las zonas áridas. ¿Qué opinión le merece? ¿Qué papel pueden desempeñar las figuras de calidad, con una producción más limitada, en este contexto?

Es importante concebir que todas nuestras producciones en el mundo agroalimentario, siempre tienden a estar supeditadas, también, a la sostenibilidad de nuestras explotaciones. Pero tampoco podemos concebir que, porque un viñedo tenga un riego de apoyo para garantizar la viabilidad de las cosechas, ya se pueda estar concibiendo como un cultivo de viñedo en regadío. La sociedad tiene que conocer esas peculiaridades existentes y tenemos la obligación de garantizar la soberanía alimentaria de nuestros ciudadanos y eso tenemos que hacerlo con los elementos de producción de nuestras zonas. Castilla-La Mancha es Castilla ‘La seca’ y evidentemente, teníamos unas producciones amoldadas a una zona productiva bastante árida. En ese sentido, las dinámicas de mercado y consumo y por ello facilitar un riego de apoyo a un viñedo que puede tener problemas de continuidad es más una necesidad. Esos criterios de sostenibilidad, los van a dar cuando entendamos que el viñedo identitario en nuestra región, cumple una doble función: aparte de producir uvas, es también un canalizador que absorbe gases perjudiciales como sumidero de carbono. Tal vez, es el mensaje que hay que trasladar en la compensación y equilibrio que puede cumplir desde el riego de apoyo, con la compensación medioambiental que también suponen.

Por otro lado, ¿qué planteamientos en defensa del modelo vitivinícola regional tiene su gobierno frente a otros ataques externos. Por ejemplo, después del caso irlandés del etiquetado en el vino, ¿cómo



“Igual que si bebo 25 cafés al día, el vino en exceso también puede ser perjudicial”



El Consejero de Agricultura durante su reciente visita a la sede del Consejo Regulador

cree que puede defender el sector sus intereses en una sociedad con importantes grupos de presión interesados en que se destaquen en el vino, únicamente sus elementos negativos, como bebida alcohólica, incidiendo en que deje de considerarse un alimento integrado en la Dieta Mediterránea, con importantes factores de arraigo social en la gastronomía, la cultura y el medio ambiente, de regiones como la nuestra?

Estamos acostumbrados a ver lobbys y grupos de presión con intereses a su antojo pero no

podemos concebir, de ninguna manera, sacar el vino de la Dieta Mediterránea, porque perdería su esencia en más del 25 %. Pongo un ejemplo: si nos tomásemos 25 cafés al día, nos causaría serios problemas a nuestro organismo. De la misma manera, si el vino se consume moderadamente, puede aportar muchos más beneficios a la salud de una persona, que perjuicios. Lógicamente, si te bebes cinco litros diarios vas a tener repercusiones. Puede haber intereses de otros grupos en hacer ver lo contrario, pero nuestro trabajo es constatar que

ofrecemos un producto de calidad, sano con un nivel de tratabilidad y seguridad alimentaria única como en pocos países del mundo. Esta presión seguirá existiendo, pero seremos capaces de afrontar el reto que nos ponen por delante.

¿Cuál es su momento de vino favorito? ¿Con qué personaje histórico se tomaría un vino?

Sin duda, mi momento favorito es el almuerzo de media mañana, no la comida. Lo vengo haciendo muchos años. Y la persona que elegiría, serían varias, pero para mí existe una pasión definida por Leonardo Da Vinci.

“Mi primera cámara de cine la compré con el dinero ahorrado de una vendimia en La Mancha”

Charlamos sobre cine y vino con Gerardo Sánchez, director del mítico programa 'Días de Cine' de TVE

Pudimos conocer a Gerardo Sánchez en el otoño de 2022, en la propia sede de la Academia de Cine, cuando el Consejo Regulador participó en la entrega de los Premios **FlixOlé-URJC de Investigación de Cine Español**, con una degustación de vinos de La Mancha al acabar la ceremonia. Sencillo y cercano, mostró un interés sincero por la variedad de un par de tintos de La Mancha, alabando su calidad. Tan buena impresión le causaron los vinos manchegos, que propuso repetir la fórmula unos meses después, en el auditorio del Museo Reina Sofía, como aderezo sensorial a los Premios anuales 'Días de Cine'; una oportunidad, sin duda, magnífica para la Denominación de Origen La Mancha, de promocionar el vino en la capital madrileña conjugando vino y cultura, en este caso, con el mundo del celuloide.

Gerardo Sánchez,
Director de 'Días de Cine'





En su agenda, encontramos un hueco para conversar con Gerardo Sánchez sobre su vida, plenamente dedicada al cine, descubriendo sus pasiones enófilas y viejas complicidades de juventud con La Mancha. Lo hacemos en un ameno encuentro 'vis a vis', distendido y abierto, trufado de viejas citas al cine, junto a una copa de vino en la cantina del Matadero de Madrid, donde tienen los estudios de grabación de 'Días de Cine', uno de los programas más longevos en emisión de TVE.

***“Mi vendimia
en La
Mancha me
marcó. No
la olvido”.***



Dos jóvenes disfrutan una película con una copa de vino



Vino y Cine de la mano de Gerardo Sánchez

La primera pregunta, es casi obligada, el vino como el cine, se disfruta, te gusta o no te gusta. ¿Las críticas y el análisis para los expertos?

Me gustan los vinos y aunque desconozco su vocabulario sé cuando un vino está bueno y no está bueno. Me encanta comer con vino y siempre que puedo lo hago. Sobre cine, me piden opinión y lo hago con las debidas prevenciones, mientras que en el vino, me dejo aconsejar.

Licenciado en CC. de la Información, comenzaste a trabajar en RTVE en 1982 (el año del mundial de Naranjito)... sin embargo, ¿de dónde nace esa pasión cinéfila?

Es una explicación muy sentimental, pero muy real. De pequeño, mi abuela me llevaba al Cine Usera, donde conocía al encargado, el señor Montero, en el barrio de Madrid, y nos colaba a las películas los miércoles. Luego más adelante, con 11 años o así, cayó en mis manos un libro de la colección Salvat, que llamó mi atención: 'Vamos a hablar de cine'..., y cosas del azar, cuando nos mudamos al barrio de Campamento, en Madrid, la calle donde viviría se llamaría 'La calle del cine'. Con 13 años ya veía películas raras para mi edad, que me dejaban fascinado, como 'Nosferatú' o 'El hombre ilustrado'. Con 17 años, me fui a vendimiar a la Puebla de Almoradiel, en Toledo, porque me quería comprar una cámara de Super 8 para hacer películas.



“Nunca he abandonado una sala de cine por una película mala”.

Así que vendimiaste en La Mancha...y ¿cómo fue la experiencia?

Fue bonita. La recuerdo con agradecimiento, porque conocí a mucha gente maravillosa, que vivía del campo. Me acuerdo de, por ejemplo, el ‘tío Manolo’ y sus guisos en el perol para los almuerzos de la vendimia. No he olvidado esa experiencia en mi vida.

¿Esta joya de cámara es del año...?

1978 y funciona todavía. Yo vendimié de finales de septiembre a principios de noviembre porque llovió mucho y se retrasó bastante ese año. Con el sueldo de esa vendimia (la añada 1978 fue Muy buena, por cierto), me compré mi sueño y esa cámara es fruto del vino.

Dicen que una vendimia en La Mancha, te marca...

Bueno a mí me marcó...no sé cuántos días seguidos comí patatas con bacalao (risas).

Es cierto que cuando antes se vendimiaba como estudiante, luego se valoraba más la suerte de ir a clase y estudiar.

Es duro. Yo estaba en forma en aquel entonces. Practicaba judo y atletismo y lo pude aguantar, pero había otros muchachos también jóvenes y aguantaron una semana. Yo no tuve agujetas ni un solo día.

¿Y cual fue tu peor día de vendimia, el segundo o tercero?

Yo creo que el tercero. Es como esquiar. El primer día, fresco como una rosa. El segundo un poco de aquella manera...pero el tercer día, estás reventado. Aunque lo llevaba bastante bien.

Sobre todo la "camaradería" que se crea con los compañeros de cuadrilla.

Sí, recuerdo cuando se paraba en los almuerzos a comer... es una enseñanza de vida. No se aprende en ningún libro.

Años después llegó tu idilio definitivo con el cine. Habrás visto miles de películas. ¿Alguna en la que te hayas ido de la sala?

Nunca me he ido.

¿Por respeto?

Sobre todo, por respeto a lo que me ha costado la entrada (risas), y luego, darles una oportunidad hasta el final, aunque hay muchas que luego me he arrepentido.

Cine y pandemia: ¿ha salvado el sector esa bola de partido?

Pues algo que todos nos preguntamos ahora, porque las cifras de espectadores no llegan todavía a los niveles pre-pandemia y es cierto que cambiaron mucho los hábitos. Aunque tenemos esperanza y queremos cines llenos, gente pasándose bien y películas para todos los públicos.

¿Cómo romper entonces con el hábito y la pereza del sofá y las plataformas digitales para que la gente acuda al cine?

Yo esta pregunta me la respondo recordando a un personaje interpretado por Martin Landau en la película 'The majestic' (2001), cuando ante un cine cerrado decía: 'A quedarse en casa con ese trasto (la tv) ¿se le puede llamar espectáculo? ¿dónde está la magia?...el cine no deja de ser una continuación de lo que ya hacían nuestros primeros ancestros, cuando después de una partida de caza, se reunían en torno al fuego y se contaban historias. La pantalla de cine es como esa hoguera que nos daba calidez.

Y ya que nos ponemos transcendentales...la eterna pregunta: ¿cine para entretener o hacer pensar?

Yo quiero el cine que me haga pensar entreteniéndome. Te diría aquello que respondía Paul Newman sobre sus aventuras extramatrimoniales 'si puedo tomar un bistec estupendo todos los días porque buscar una hamburguesa fuera...' pero siguiendo el símil, te puedo afirmar que, veo todo tipo de películas y, si son entretenidas, bienvenidas sean, aunque me gusta salir del cine con películas que me han hecho pensar, incluida comedias.

Has vendimiado y sabes el proceso y valor del vino. ¿Cuáles son tus momentos de vino cuando realmente desconectas?


(Risas) Me encantan las escenas cuando el personaje llega a casa y se descorcha tranquilamente una botella. Yo nunca puedo hacerlo porque siempre voy atacado. Procuo disfrutarlo cuando estoy en casa, en las comidas. Como solo lo tomo yo a veces tengo que comprar botellas pequeñas.

“Una buena película es la que te cambia antes y después de verla.”



7 de 7, en clave personal

1. **Aroma o sabor de la infancia...** *Las torrijas*
2. **Un plato al que no te resistes...** *Lentejas con chorizo*
3. **Tu canción favorita...** *"All Along The Watchtower" en versión de Jimi Hendrix*
4. **La película que más veces has visto...** *'2001: odisea en el espacio', de S. Kubrick*
5. **Escritor o cantautor que nunca te defrauda...** *Bob Dylan o Stenvenson*
6. **Tu primer pensamiento al despertar es...** *¡qué suerte tengo de estar aquí!*
7. **En un viaje en el tiempo, ¿con quién te tomarías un vino de La Mancha?...** *Con Don Quijote o con Cervantes, su creador.*



"Yo descubrí el vino en una comida con jamón y queso. Fue como una epifanía"

Vino y Cultura como bálsamo para el espíritu

El Consejo Regulador entrega sus galardones en las diferentes categorías artísticas de pintura, fotografía y certamen literario, además de los Premios honoríficos.



Foto de familia de los Premiados 'Vino y Cultura' 2023

Una edición más, los vinos con Denominación de Origen La Mancha, se convirtieron en mecenas del arte, dentro de la gala de sus Premios 'Vino y Cultura', que cada otoño entrega de manera itinerante fuera de su sede en Alcázar de San Juan. Unos galardones que contaron con el respaldo y patrocinio de la Diputación de Ciudad Real, motivo por el cual, fueron entregados precisamente en el Antiguo Casino de la capital provincial. Una asociación de la cultura con el mundo del vino que, a juicio de su Presidente, Miguel Ángel Valverde: "es una forma acertadísima de promocionar los vinos de La Mancha, contando con un respeto cada vez mayor por parte de sus participantes".

El primer edil ciudadrealeño, Francisco Cañizares, quiso agradecer al Consejo Regulador, la elección de Ciudad Real para la gala de los Premios 'Vino y Cultura' 2023; en una ciudad, que "no solo es la capital de la mayor provincia en términos de producción y hectáreas sino que, también, vive y siente la importancia económica que tiene el vino para esta tierra".

Celebrados desde hace varias décadas por parte del Consejo Regulador en sus diferentes categorías de Pintura Rápida, Fotografía Digital y Certamen Literario estos galardones son hoy día “en tiempos de incertidumbre, un bálsamo junto al diálogo, la conversación y una copa de vino”, en palabras de su Presidente, Carlos David Bonilla.

Un acicate cultural que se traduce en una importante activo económico en términos de negocio ya que “el sector agroalimentario es el motor económico en nuestra región, representando un 18 % de nuestra riqueza, con más de 120.000 empleos que dependen de una facturación anual de 9.200 millones de euros”, según quiso matizar la Delegada de la Junta de Comunidades en la provincia de Ciudad Real, Blanca Fernández

Promoción otoñal de los vinos DO La Mancha

Como recordó el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, "con el final de la vendimia llega el trabajo para las bodegas y después su promoción, más intensa en los meses previos a la Navidad, con la presentación de los vinos jóvenes en Madrid", a finales del mes de noviembre.



Alfonso Candelas amenizó la gala interpretando varias piezas al piano

Premios Honoríficos

El Consejo Regulador también entregó diferentes galardones, de carácter honorífico, a todas aquellas personas o entidades, cuya vocación y trayectoria profesional, han estado volcadas en beneficio de la cultura del vino. Antes, subieron al escenario también los tres establecimientos hosteleros reconocidos en el Concurso de Restauración, siendo el IES Santa María de Alarcos, el Asador San Huberto y Miami Gastro de Ciudad Real sus tres ganadores con 250, 500 y 100 euros, respectivamente.



Julia Rubio y Pedro Carreño volvieron a presentar en tándem la ceremonia

Mientras que el primer premio del XXI Certamen Literario ‘Lorenzo Serrano’ fue para la escritora Elisa Sánchez, de Quintanar de la Orden (Toledo).

Premios Honoríficos

‘Catador del año’:

Pedro Miguel Izquierdo, del Iriaf-Ivicam



‘Al gusto’: Víctor García, del restaurante ‘Las Cancelas’, de Alcázar de San Juan



‘Divulgación de la cultura del vino’:

Sección ‘Entre vinos’ de la Cadena Ser Ciudad Real



‘Investigación del vino’:

José Antonio Negrín, profesor de Historia económica en la UCLM



‘Mejor iniciativa de Enoturismo’:

Bodega Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)



‘Fidelidad al vino’:

Carlos de la Sierra, expresidente de Globalcaja



‘Maestra del Vino’: Magdalena Lara, enóloga de la Cooperativa Olevinícola Campo de Calatrava, de Bolaños (Ciudad Real)



‘Vida dedicada al vino’: Carlos Ayuso, de Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)



‘Miami Gastro’, 1er Premio en Restauración.

Premio ‘Amigos del vino’. Sagrario Navarro, Olegario Aguado y Felipe Cuesta,



IES SANTA MARÍA DE ALARCOS, de Ciudad Real, 3er Premio en Restauración.



ASADOR RESTAURANTE SAN HUBERTO de Ciudad Real, 2do Premio en Restauración



Elisa Sánchez, Primer Premio Certamen Literario ‘Lorenzo Serrano’

Almagro acoge el IV Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'

Calidad estética en un certamen que volvió a reseñar el compromiso de la Denominación de Origen La Mancha con el mundo del arte y la cultura.

La cuna del teatro clásico se convirtió por un día en la musa y lugar de inspiración de los artistas participantes del IV Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'. Una cita, celebrada el pasado 23 de septiembre, que, fiel a su carácter itinerante por la zona de producción de La Mancha, fue respaldada por la Diputación provincial de Ciudad Real, escogiendo a Almagro como escenario para el certamen.

Una opción que fue apoyada desde el primer momento, según el edil responsable de Cultura, Genaro Galán, quien actuando además como jurado del Concurso, quiso resaltar la buena calidad de las 17 obras entregadas finalmente.





Primer Premio, con 1.500 euros quedó en manos de M^a del Mar de la Santa.



Segundo Premio, con 1.000 euros fue para Aída Mauri.



Tercer Premio, con unos 750 euros para el pintor Blai Tomás.



Primer accésit valorado en 500 euros para Javier Martín.



Segundo accésit valorado en 500 euros para Pepi Sevilla



Foto de familia de los pintores participantes

Una plaza con historia e inspiración

Como remarcaron algunos de los propios artistas asistentes, la ciudad encajera tiene “un encanto especial que junto al vino, su historia y su cultura” ponen el resto para la inspiración de los pintores. Especialmente, su plaza, con raíz medieval pero modificada con la llegada a la provincia de los Fugger o Fucares (una de las familias con mayores recursos acreedores de la Europa de Carlos V). El toque flamenco de la plaza se convirtió pronto en el escenario preferido para el despliegue de cuadros y caballetes en los soportales.

Galería de vinos

El propio Consejo Regulador quiso aportar a la cita un toque promocional y festivo apoyando la convocatoria con la organización de catas y degustaciones en algunos lugares emblemáticos como el Palacio de los Condes de Valparaíso, que a mediodía del sábado acogía una galería de vinos con acceso gratuito (para mayores de edad) con diferentes marcas de vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha.

Entrega de Premios y ganadores

Cumplido el plazo de presentación de las obras, en la iglesia barroca de San Agustín, el jurado deliberó sobre la calidad de los cuadros, otorgando los galardones a los siguientes pintores:

GANADORES DEL IV CERTAMEN DE PINTURA RÁPIDA

1º Premio	2º Premio	3º premio	1º accésit	2º accésit
M ^a del Mar de la Santa	Aída Mauri	Blai Tomás	Javier Martín	Pepi Sevilla
1.500 euros	1.000 euros	750 euros	500 euros	500 euros

Récord de participación en el Concurso de Fotografía Digital 'Vinos de La Mancha'



La viña en Abril. José Reyes Belzunce

Con 53 autores inscritos y más de un centenar de fotografías presentadas, la pasada edición del Concurso de Fotografía Digital 'Vinos de La Mancha' alcanzó niveles de record en el número de participantes. Un dato que reseña el interés y compromiso artístico de los artistas que han sabido captar la esencia del certamen.

La originalidad temática no fue óbice para complementar el respeto a la tradición, historia e idiosincrasia de una imágenes premiadas que consiguen captar la instantánea de un periodo agrícola, el retrato social y cultural de un determinado colectivo o, incluso, la eternidad de un paisaje, entorno y lugar.

Según lo estipulado en el presupuesto final, por las bases del certamen, se escogieron las doce mejores fotografías de unos diez autores participantes, como imágenes premiadas. Sin embargo, teniendo en cuenta la calidad de las obras presentadas, y en opinión estética del jurado asesor, se sugirió la compra y adquisición de otras 17 imágenes con mención especial, con previo consentimiento y aceptación de los artistas en la cesión de sus derechos.



Degustación. Ángel Atanasio Rincón



Bodegón-35. José Miguel Díez Ovejas



Bodegón-25. José Miguel Díez Ovejas



Sírveme una buena copa. José María Bautista Rodríguez



El valor del tiempo 1. José Ramón Luna de la Ossa



Con vino mejor. Ángel Benito Zapata



El valor del tiempo 3 José Ramón Luna de la Ossa



La poda en verde. Antonio Atanasio Rincón



Notas de Roble. Eugenio Santos – Orejón Salcedo



Vendimia. Armando González Alameda



Obra de arte. Alberto García Vllora

CONCURSO FOTOGRAFÍA DIGITAL "VINOS DE LA MANCHA" 2023

IMÁGENES PREMIADAS

Autor	Imágenes
JOSÉ REYES BELZUNCE	<i>La viña en Abril</i>
ÁNGEL ATANASIO RINCÓN	<i>Degustación</i>
JOSÉ MIGUEL DÍEZ OVEJAS	<i>Bodegón -25</i> <i>Bodegón -35</i>
JOSÉ MARÍA BAUTISTA RODRÍGUEZ	<i>Sírveme una buena copa</i>
JOSÉ RAMÓN LUNA DE LA OSSA	<i>El valor del tiempo I</i> <i>El valor del tiempo III</i>
ÁNGEL BENITO ZAPATA	<i>Con vino mejor</i>
ANTONIO ATANASIO RINCÓN	<i>Poda en verde</i>
EUGENIO SANTOS – OREJÓN SALCEDO	<i>Notas de roble</i>
ARMANDO GONZÁLEZ ALAMEDA	<i>Vendimia</i>
ALBERTO GARCÍA VÍLLORA	<i>Obra de arte</i>

Imágenes con mención especial del jurado

Autor	Imágenes
MANUEL ÁNGEL ESQUINAS EXPOSITO	<i>Trazando surcos en el tiempo</i>
JOSÉ REYES BELZUNCE	<i>Vendimiadores manchegos I</i>
EVA GARCÍA MARCILLA	<i>Invierno en el campo</i>
ÁNGEL ATANASIO RINCÓN	<i>Generaciones</i>
JOSÉ MIGUEL DÍEZ OVEJAS	<i>Dimensión</i> <i>Los cinco sentidos</i>
FELIPE TOMÁS JIMÉNEZ ORDÓÑEZ	<i>Alhambra</i>
ALBERTO TORREJÓN ROSAS	<i>Balanza</i>
ÁNGEL BENITO ZAPATA	<i>Reposo</i> <i>Unión</i>
ANTONIO ATANASIO RINCÓN	<i>Época de poda</i>
NURIA MORALES GONZÁLEZ	<i>Sangre manchega</i>
JOSÉ SIMÓN RUIZ-SANTAQUITERIA	<i>Embriaguez</i>
EUGENIO SANTOS-OREJÓN SALCEDO	<i>Los gigantes</i> <i>Ola de color</i>
ARMANDO GONZÁLEZ ALAMEDA	<i>Sacacorchos</i>
RAFAEL ÁNGEL PÉREZ TORIBIO	<i>Renacimiento</i>

XXI Certamen Literario ‘Lorenzo Serrano’

XXI CERTAMEN LITERARIO VINOS DE LA MANCHA “LORENZO SERRANO”

1º Premio	2º Premio	3º premio (Primer Accésit)	3º premio (Segundo Accésit)
<i>“Entre tierras y prodigios”</i>	<i>“El eco de las Uvas”</i>	<i>“Corona Boreal”</i>	<i>“Flor de vitis”</i>
Elisa Sánchez Coronado	Adrián Becerra Fernández	Celino Gracia Sáez	Inmaculada Fuentes Tomás
1.000 euros	750 euros	500 euros	500 euros

XXI Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' Vinos de La Mancha 2023
Primer Premio.

Entre tierras y prodigios

Autor: Elisa Sánchez Coronado



Época de poda. Antonio Atanasio Rincón

Mi padre me enseñó que hay más sapiencia y más poesía en una botella de vino que en los libros. También me enseñó a vendimiar y a amar la tierra, a sudarla, a entenderla, a comprender sus cambios de humor y a dormir sobre ella. A cuidarla y curarla cuando estaba enferma y a celebrar con ella los años de salud y abundancia. Llegábamos al terreno cuando el alba comenzaba a despuntar. Los primeros rayos de sol cruzaban como sablazos el paisaje haciendo que se evaporase la fina capa de rocío que cubría la tierra, dándole al campo la estampa digna de un sueño bucólico. La jornada no finalizaba hasta que la luz no desaparecía por la sierra que se alzaba en el horizonte. Mi padre era el alma, la fuerza y el coraje del campo. Con nueve años lo retiraron de la escuela y comenzó a trabajar con su padre, mi abuelo. Aprendió a utilizar los aperos, a dormir al

calor de las mulas y a sobrellevar el sofoco en los veranos en los que pasaban los días y las noches encima de la mies, en la época de la siega, en la que un sol de justicia secaba las acequias, fracturaba la tierra en anchas y profundas grietas e instalaba una sed perpetua en la garganta. Aprendió el único oficio al que tuvo acceso y comenzó a amarlo según iba descubriendo los secretos que escondía. Acostumbrado a trabajar solo y en silencio, disfrutaba como un niño cuando los fines de semana nos uníamos mi madre y yo a la labor. Era mi madre, Esperanza, la que preparaba el ato, levantándose temprano. Para ella que había crecido entre fogones y bajo las faldas de una madre que se había dedicado a cocinar para alimentar bocas ajenas, era un placer elaborar platos para su familia. Antes de que despuntara el alba tenía ya las hogazas de pan tostadas y el café de puchero preparado para el

desayuno. Se llevaba en cestas de mimbre todo lo necesario para luego cocinar en el campo con la lumbre de los sarmientos. Pasábamos el día bajo el cielo, mecidos por la canción del viento, ellos hablaban de recuerdos, de su vida entera juntos,

de los escasos sueños a los que ni siquiera pudieron darle forma... Y yo a menudo, me quejaba del esfuerzo. Solían contarme lo duro que era antes trabajar el campo, en aquellos años en los que las tierras se araban con una yunta de mulas. Yo no podía dejar de sentir una punzada de vanidad, al saber que tanto mi padre, como mis antepasados habían contribuido a engrandecer aquel trabajo de gente honrada, dispuesta a sobrevivir tan solo con sus manos, a base de sacrificio, sudor, arrojo y dedicación. Otras veces, mi padre dejaba de lado su carácter taciturno y con tendencia a la eterna preocupación y entre risas me contaba que su madre lo había alumbrado a él y mi madre me había concebido a mí bajo la encina que se alzaba al lado de la viña que él más estimaba, viña Los Mateos, cuyo nombre hacía honor al nuestro y al de nuestros antepasados. La encina era enorme y majestuosa, con un tronco robusto de corteza cenicienta y ramas horizontales. Todos nuestros buenos momentos giraban en torno a esa viña y muy cerca de aquella encina. Mi padre era cuidadoso con todas sus tierras, en ellas había crecido, por ellas había sudado, gracias a ellas había subsistido él y su familia, en ellas había llorado cuando la dureza de las

labores lo ponían a prueba y se había desesperado cuando alguna helada o enfermedad despiadada las había dañado. Pero tal y como a veces pasa con los propios hijos, por una de ellas sentía debilidad. Le pasaba con viña Los Mateos. Cuidaba de ella con una consagración fervorosa. En cada época le daba los cuidados necesarios con una entrega absoluta. A mí me tenía prohibido podar sus cepas. Solo él podía hacerlo con el esmero que lo hacía. Cuando la viña se despojaba de la hoja y del fruto tras la vendimia, solo él podaba los sarmientos con el sumo cuidado de no cortar los pulgares demasiado cerca de su base, con el fin de no dañarlos hasta el punto de dejarlos sin yemas por donde deberían nacer los brotes de la siguiente cosecha. A pesar de que la vid era de secano, recuerdo que mi padre siempre andaba mirando al cielo en cada época del año, pues me contaba que tanto un exceso como un defecto de agua en según qué época del año, podía favorecer tanto la aparición de enfermedades, como la asfixia de las raíces o afectar el proceso de

floración. Y todo ello repercutía en la cantidad y la calidad de la uva.

Recuerdo que una Navidad, en el día de Nochebuena, le dije a mi padre que había decidido estudiar enología. Durante toda su vida, tanto él como sus antepasados, habían adorado el sueño inalcanzable de elaborar sus propios caldos. Pero la necesidad apremiante de dar de comer a la familia chocaba con la idea romántica de darle un uso trascendental a las propias uvas, cuyo destino no era otro que venderlas a terceros para que negociaran con los caldos. Con cada nueva generación se renovaba la vieja ambición de Los Mateos y una vez más se postergaba por la falta de recursos. A mi padre, esa fantasía del vino quimérico le había sembrado en el alma un poso con impronta de desdicha y de sempiterna frustración. En medio de los instantes dichosos que le regalaba su amor por el trabajo, le llegaban a la cabeza pensamientos que lo ballesteaban y le hacían sentir que había fallado, que había sido cobarde, por no haber sabido

crear las circunstancias propicias para darle estructura a una ilusión. Ese día cuando escuchó de mi boca lo que yo quería estudiar, algo en su rictus mutó y el visaje de resignación que asomaba siempre a sus ojos, de pronto se transformó levemente en algo muy parecido a la esperanza. Comencé a vivir entre la efervescencia de la ciudad y el sosiego que me ofrecía el campo. Cuanto más estudiaba, más crecía mi amor y mi respeto hacia mis raíces, hacia esa tierra generosa y complaciente que si se la sabía escuchar era capaz de murmurar secretos y canciones al oído. Esa región de llanuras y de prodigios, de atardeceres eternos de fuego y de escarchas plateadas, que camina sosegada hacia el mar a través de sus ríos complejos y en la que las cepas señoreaban los parajes, sujetas y engarzadas a la tierra como verdaderas joyas. Vivía inmerso en la locura del aprendizaje, descubriendo embelesado todos los procesos, los tiempos, las formas y el puro arte que se escondían detrás de una botella de vino. Sentía que cada vez



me iba enamorando más de todo un mundo paralelo en el que la locura y la belleza tomaban forma juntas de la mano y que el vino me iba puliendo a mí, me iba dando aliento y vida para crear, aportar, contribuir y mejorar, siquiera un poco el mundo. Tal y como el pintor crea belleza con sus pinceles, yo quería crear belleza para beberla, porque como ya decía Séneca hace cientos de años: el vino lava nuestras inquietudes y enjuaga el alma hasta al fondo.

Un verano, no recuerdo bien de qué año, hacia el mes de agosto, en ese momento en el que la uva va cambiando de color y la piel se le vuelve mucho más fina, mi padre desapareció de casa sin dejar rastro. Hacía tiempo que la mirada se le comenzó a perder en el horizonte. Cada día caminaba un poco más feliz hacia otros momentos de su vida, escapando en viajes al pasado y desligándose del presente. Eran expediciones de ida y vuelta, pero el regreso cada vez se iba dilatando más. Mi madre, cada mañana al despertar, se esforzaba por explicarle que era su esposa y que se casaron por amor hacía más de cuarenta años en la parroquia, delante de todo el pueblo. Pero iba dejando en el olvido cada vez más cosas. Dejó de saber que la uva maduraba entre agosto y septiembre, que en ese tiempo adquiría su sabor más dulce debido a que los ácidos de las hojas disminuían y aumentaban su contenido en azúcares. Que la vendimia era aquella parte del ciclo que tanto esperaba, que tanto amaba y que le llenaba el alma con la misma densidad y paso ancho con que los mejores vinos colman un paladar exigente. Mi padre, como la vid después de ser cosechada, entró en periodo de latencia y de letargo. El otoño había llegado a él haciendo desaparecer las conexiones neuronales, tal y como llega a la viña secando la pámpana mecida por el viento que la hace crujir. La razón para él llegó a ser un laberinto desafiante que solo entendía y atendía al lenguaje del afecto. Y de repente un día de tantos, en los que





Renacimiento. Rafael Ángel Pérez Toribio



Sangre manchega. Nuria Morales González



Unión. Ángel Benito Zapata

mi madre dormitaba en la hora de la siesta, despertó sobresaltada y se encontró con el sillón de mi padre vacío y la puerta de la calle abierta. Todos los vecinos del pueblo, en cuadrillas, alarmados y abrumados, lo buscaron sin éxito. Pasaron las horas y nadie dábamos con él. Hasta que mi madre lo vio claro: si Mateo se había ido al campo, el único sitio donde se le podría encontrar era en la encina centenaria. Cuando llegué, allí estaba, sentado bajo su copa y mirando hacia el viñedo, hacia su viña Los Mateos, la viña que había sido testigo de tan importantes acontecimientos familiares. Le toqué el hombro y no se sobresaltó. Con una lucidez inusual en los últimos meses me contestó:

- Te estaba esperando.

- Papá ¿qué haces aquí?

- Acercándome a la tierra hijo. Es ella la que guarda todos nuestros secretos. Nos da todo lo bueno que tiene y nosotros debemos de hacer lo mejor con lo que ella nos ofrece. Haz algo grande, hijo. Tienes recursos, talento y tiempo. El tiempo, como la tierra, termina dando las mejores cosechas. Tu madre y yo siempre hemos estado orgullosos de ti, has sido nuestro mejor fruto.

- Papá abrázame. Te quiero.

Lo miré y volví a ver su mirada de nuevo perdida, ya abandonada por la lucidez que había tenido hacía un instante. Apoyó su cabeza en el tronco rugoso de la encina que lo vio nacer y sonriente y confiado me ofreció su último suspiro...

Hoy, unos cuantos años después de su muerte y en el año en el que una pandemia nos ha obligado a vendimiar con mascarilla, escribo estas líneas debajo de nuestra encina. Frente a mí la viña se alza esplendorosa, ahora con sus sarmientos alejados del suelo, creciendo soberbia hacia el cielo, atada a postes de metal. A mi lado, una vocecilla infantil le pregunta a su abuela Esperanza:

- ¡Abuela, abuela! Esta viña se llama como yo ¿verdad abuela? Mi madre me sonrío, se acerca y le ofrezco una copa de vino tinto.

- Este vino hijo, es una obra de arte. En él vive tu talento y todos los sueños por los que vivió y murió tu padre.

Coge la botella entre sus manos y pasa sus dedos por el cuerpo de las letras en relieve. Me mira con sus ojillos llenos de arrugas y orgullo y yo la abrazo sintiendo su cuerpo frágil en mi pecho, colmado de amor y de agradecimiento. A nuestro lado, encima de la vieja mesa de madera, nos acompaña una botella de vino tinto crianza, en cuya etiqueta puede leerse:

“FINCA LOS MATEOS
COSECHA DE 2018”.

El sonido de nuestras copas al brindar y la viña callada en su descanso, fueron testigos silenciosos de tres prodigios de amor. Amor a la tierra que nos vio nacer, a la vid y a la familia.



Los Gigantes. Eugenio Santos – Orejón Salcedo





Alhambra. Felipe Tomás Jiménez Ordóñez

Vino y Música protagonizan el maridaje cultural de la Denominación de Origen La Mancha



El Consejo Regulador participa en varios festivales de música de la región en su apuesta por acercar el vino al público más joven



Intenso verano promocional para la Denominación de Origen La Mancha con la puesta en escena en varios Festivales de música emergente en diferentes puntos de la geografía manchega.

Responde a la estrategia diseñada desde el Consejo Regulador por aunar vino y música dentro de su línea de colaboración y respaldo que conjuga vino y cultura. Una acción que se ha concretado en este 2023 con la firma de varios convenios de colaboración que llevarán la presencia de los vinos con DO La Mancha a diferentes escenarios de Festivales en Castilla-La Mancha.



Vino & Música en 2023		
Fechas	Festival	Lugar
29 de abril	'VID FESTIVAL'	Daimiel
2 al 4 de junio	'ZEPOROCK'	El Toboso
16 -18 junio	'SENTIDOS'	La Roda
1 de julio	'OASIS FESTIVAL'	La Solana

VID Festival, en Daimiel

La primera piedra de toque estuvo en la participación de la I edición del 'VID Festival', celebrado en el puente del pasado mes de mayo en el municipio manchego de Daimiel, Ciudad Real, donde los vinos manchegos tuvieron un especial protagonismo dentro del particular maridaje de la música de corte *indie* con la gastronomía y el vino con Denominación de Origen. De hecho, en su primer año, contó con el apoyo y patrocinio del Consejo Regulador, en la dotación directa de una cuantía presupuestaria “para colaborar en los gastos de organización del festival”, además de la presencia activa de varias bodegas acogidas a la propia Denominación de Origen La Mancha.



Siloé recibe un estuche de vinos de La Mancha en el 'Vid Festival' de Daimiel.



AirenFest en Campo de Criptana

En los días más cálidos del verano también se puso en marcha en la villa de los molinos con la II edición de su 'AirenFest', un festival, premiado por el Consejo Regulador como ‘Mejor iniciativa enoturística’ en los Premios ‘Vino y Cultura’ del 2022, que tiene por idea inicial promocionar los blancos de la variedad autóctona airén conjugando vino y patrimonio en diferentes lugares y rincones de Campo de Criptana (Ciudad Real).

El Consejo Regulador aplaude la iniciativa del ayuntamiento criptanense con la cesión de copas y respaldo implícito a las seis bodegas locales acogidas a la Denominación de Origen que participaron activamente en el cartel durante las noches de verano en Campo de Criptana. Grupos como Koko & Jean Tonics, Roko o Las Migas, entre otros, pusieron el toque refrescante en maridaje con los vinos airén de bodegas como Bodegas del Saz, Bodegas Viñasoro, Bodegas Símbolo, Vinícola del Carmen, Bodegas Castiblanque y Movialsa-Grupo Huertas.

Festival de los Sentidos de La Roda

A las puertas de la estación estival, el Festival de los Sentidos consiguió reunir en plantel al que etiquetaron, en su momento como su “mejor cartel de la historia”. Por los escenarios de La Roda (Albacete) pasaron grupos top cotizados en el panorama de la música actual como los ya consagrados *Vetusta Morla* y *Dorian*, además de bandas emergentes como *Sexy Zebras*, *La La Love You* y otros artistas manchegos como *Amatria* o el propio *Dani Fernández*. El alcazareño, que fue Premio Joven DO La Mancha en 2016, este año se ha convertido en una eclosión comercial en el top ventas español, muy cotizado en los principales escenarios de toda España.



Festival de los Sentidos - La Roda



Dani Fernández en el Festival de los Sentidos de La Roda, junio de 2023

Una de sus mejores propuestas con la que tuvo un récord de asistencia. Ya en abril, habían superado los 4.000 abonos, según la organización. De hecho, actualmente, el ayuntamiento rodense pugna por conseguir que el Festival de los Sentidos sea declarada de interés turístico regional.

#sentidos23 se presenta en su XVI edición como un Festival ya consolidado en la región con identidad propia de sus comienzos, capaz de maridar el panorama más fresco de música actual con el reclamo sensorial de la gastronomía. Confluyen en La Roda diferentes denominaciones de origen que potencian los concursos gastronómicos además de la participación activa del Consejo Regulador representado en tres bodegas acogidas a la Denominación, naturales de La Roda y Villarrobledo. El compromiso de la DO La Mancha ha sido fiel con el festival desde sus inicios y desde hace unos años patrocina directamente un espacio con el escenario ‘Vinos de La Mancha’.

Zeporock en la cuna de Dulcinea

'Zeporock' en El Toboso (Toledo) ha sido la otra referencia escénica para los vinos DO La Mancha en el mes de junio (23 al 25). Se trata de un Festival de pequeño formato en un concepto más familiar en acampada, que permite disfrutar de los mejores acordes con diferentes estilos de música junto a una variada oferta lúdica como pasacalles, clases de baile, foodtrucks y otros incentivos para todas las edades.



Deskaraos recibe el galardón como 'Denominación' 2023 en Zeporock.

Por medio de un convenio de colaboración, este año, además, se firmó el compromiso con el festival de la creación de un escenario propio 'Vinos de La Mancha' y la celebración de una galería degustación de vinos. También se garantizó la exclusividad de venta y consumo de vinos con DO La Mancha en todo el festival con precios populares y el acuerdo de garantizar la presencia de al menos 21 referencias distintas en las barras de servicio del Zeporock.



Los vinos de La Mancha también participaron en el Oasis Sound de La Solana (CR)

De manera simultánea, ese mismo sábado, el Consejo Regulador arropaba la iniciativa surgida en Villarrobledo, con la Fiesta de la Juventud celebrada en su plaza, y la asistencia de varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, como Bodegas César Velasco y Vinícola de Villarrobledo.

Oasis Sound en La Solana

Ya en plena canícula, 30 de junio y 1 de julio, los vinos de La Mancha participaron en el *Oasis Sound* de La Solana. Presentado con el respaldo del Consejo Regulador el pasado mes de mayo en la oficina de CLM en Madrid, el II Oasis Sound redobló esfuerzos con un cartel con grupos como la *MODA*, *Delaossa*, *Veintiuno*, *Rufus T. Fireplay*, *Niña Polaca* o *Sexy Zebras*, que pondrán el toque fresco a las calurosas noches de verano manchego. La imagen de los vinos La Mancha estuvo garantizada con la cesión de copas con su logo que también apareció en el patrocinio de las pulseras del festival. La promoción y consumo de vino en el festival estará además fomentada con el compromiso por parte de la organización de garantizar la oferta de al menos 21 referencias de la DO La Mancha de un mínimo de 7 bodegas distintas, con especial acento en La Solana y alrededores.

Raíz, fusión y maridaje en Manchafolk

Quintanar de la Orden puso el broche al maridaje de vino y música con el IV festival 'Manchafolk'. Un evento que atrajo la visión folklórica, antropológica y cultural con la llegada de diferentes músicas de otros rincones de España contando con la participación expresa de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, a través de catas y degustaciones.



Música en directo de la banda municipal de Quintanar de la Orden en la cata maridada de 'Manchafolk'

Entre el milagro y el mosto

Javier Ruiz

Director Onda Cero-Ciudad Real

“Una amistad sin vino es como una puerta sin aceite, sin engrase, sin bisagras.”

Entre el milagro y el mosto se abre un anchurón cósmico que se llama La Mancha. Emerge del suelo y roza el cielo con la punta de las cepas, donde el horizonte duerme su sueño mecido por las últimas pámpanas. Quizá los manchegos labramos la tierra porque sólo teníamos llanura para correr y pensamos en acariciarla y mesarle los cabellos. Pero de la necesidad hicimos fortuna y recién bajados del árbol, nos pusimos a ello.

Es el vino arte milenario, oficio antiguo, cultura redonda. Sólo cuando el hombre aprende a cultivar la planta, deja de andar todos los caminos de la Naturaleza para comenzar el suyo. Tras una copa de vino hay leyenda, siglos, paciencia. Eso es lo que hay que explicar para quien no conoce. Si uno comparte una botella, pone sobre la mesa el trabajo de sus padres, de los padres de sus padres y de todos aquellos que nos trajeron acá y dejaron sus manos y su cabeza en la tierra. Porque del fondo de ella venimos y hacia el hoyo del limo volveremos.



El vino acerca gargantas y propicia el beso, acaricia la nube y enreda tu pelo. Enhebra discursos con la misma suerte que los filósofos buscaron el tiempo. Ahorma voluntades y hace posible el acuerdo. Una amistad sin vino es como una puerta sin aceite, sin engrase, sin bisagras. Gira mi pensamiento hacia ti en el reflejo limpio del airén y posa mi nombre en el tuyo sobre los aromas de un tempranillo. La vida sin vino no merece la pena ser vivida; eso lo saben los hombres de antiguo. La Mancha es bodega de España y el mundo porque aquí el hombre miró al cielo y quiso reproducirlo en la tierra. La batalla y la conquista se arraciman incluso en la Historia a través de lienzos de vino. Velázquez pintó a Baco comiendo uvas con unos amigos y mirando a la vida de frente con la sonrisa.



“El vino acerca gargantas y propicia el beso, acaricia la nube y enreda tu pelo.”

Si me quitaran el vino, escribiría las últimas voluntades frente a un paño de sangre fría. Cristo devino la Última Cena en una cata del sufrimiento, la entrega y amor. Os doy un mandato nuevo, les dijo a los apóstoles. Y su vino y su pan llegan a nuestros días. La Mancha levanta el zumo de la alegría a cada paso de su llanura y tiene en el sol y el agua los dos elementos que la hacen imbatible. Igual que Marco Polo, anduvo todas las sendas que llevaron a Oriente para vender su vino, porque el secreto jamás quisimos guardarlo y sí compartirlo. Entre el oro y la sangre, el blanco y el tinto, pasan los días, se deshacen las horas, columpia el tiempo. Dame otra copa, amigo, antes que amanezca y vuelva el frío.

La Fiesta de la Vendimia 2023

en los micrófonos de Onda Cero

La cadena de radio de Atresmedia retrata la vendimia manchega con una programación en directo desde el corazón de la Denominación de Origen La Mancha



Julia Otero entrevistó a Carlos Bonilla, Pte del Consejo Regulador

2023 ha sido el año de la quinta edición de la *Fiesta de la Vendimia* en la que los vinos de La Mancha han vuelto a ser el foco de atención. Desde el comienzo el día 29 de septiembre hasta la emisión final el 14 de octubre, el Consejo Regulador junto a las bodegas han emitido en directo la celebración de la larga tradición de la vendimia.

La *Fiesta de la Vendimia* refleja uno de los momentos más significativos dentro de la Denominación de Origen La Mancha por su factor determinante a la hora de elaborar los vinos de la próxima añada. Esta fiesta tiene mucha solera por su carácter generacional, siendo uno de los pilares fundamentales en la economía manchega desde sus orígenes.

Promoción otoñal

La agenda otoñal de las bodegas manchegas ha estado marcada en sus inicios por la 'V Fiesta de la Vendimia' para celebrar un año más esta rica tradición agrícola. Onda Cero comprende la importancia de estas fiestas y un año más ha querido ser participe del evento trasladando su zona de trabajo a las diferentes bodegas manchegas. La radio ha servido como escaparate y como altavoz para destacar que los vinos con sello D.O. La Mancha están logrando el sitio que se merecen en el mercado vinícola.

Como antesala de la producción y elaboración de vinos de la nueva añada para su posterior comercialización, Onda Cero ha cubierto la 'V Fiesta de la Vendimia' a través de la emisión radiofónica. Los habituales oyentes de la cadena de radio han podido disfrutar de un viento singular que solo se da una vez al año. Un evento que ha servido para dar a conocer la actualidad de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

“Para los agricultores la información meteorológica es “material sensible”



Directivos de Onda Cero con representantes regionales, locales y Consejo Regulador

Escenarios y programación otoñal

En otoño empieza el cambio de color en las pámpanas de la vid, del color verde a los ocres y naranjas. Un periodo que también rubrica el cambio de temporada en los propios medios de comunicación. Del mismo modo, las bodegas manchegas cambiaron su color temporalmente, pero en este caso por el verde tan representativo de la cadena Onda Cero.

El primer escenario presentado y desde donde arrancaron las jornadas radiofónicas fue la sede del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha. El nuevo director en las emisoras de la provincia de Ciudad Real, Javier Ruiz, subrayó la alta participación de las bodegas para promocionar sus vinos a través de la radio.

Una implicación de las bodegas manchegas que se tradujo en la acogida de los principales programas de radio de la cadena en sus instalaciones. Convirtiendo sus lagares en estudios de radio, adaptaron sus diferentes espacios para que los programas de Onda Cero se pudiesen emitir en directo in situ. Fue el caso del arranque de la *V Fiesta de la vendimia* con la emisión de 'Más de Uno' Ciudad Real y Castilla-La Mancha desde Bodegas El Progreso de Villarrubia de los Ojos. Con invitados de excepción como el grupo 'Deskaraos' en directo, algunos de los presentes, tuvieron incluso la oportunidad de catar los nuevos blancos 'Ojos del Guadiana' ya embotellados en su nueva añada 2023.

Un día después, 'Más de Uno' Ciudad Real y Castilla-La Mancha continuó su periplo por la capital provincial con el protagonismo, en esta ocasión para la Cámara de Comercio de Ciudad Real.

Uno de los platos fuertes llegaba el 4 de octubre con la periodista Julia Otero desde la sede de la D.O. La Mancha, en Alcázar de San Juan. El equipo al completo de JELO '**Julia en la Onda**' ahondó en las particularidades del mayor viñedo de Europa junto al presidente de la D.O. La Mancha Carlos David Bonilla, contando con numeroso público asistente, entre ellos, estudiantes de Periodismo de la Facultad de Comunicación de la UCLM en Cuenca.

Un día después, el 5 de octubre y desde Virgen de las Viñas Bodega y Almazara, se emitía en directo **'Más de uno' dirigido por el periodista Carlos Alsina**. Sin embargo, no pudo estar de manera presencial, pero sí de forma digital a través de una pantalla. Quien sí pudo estar aquí amenizando esta particular velada radiofónica fueron sus colaboradores de 'La España que madruga'. (Rosa Belmonte, Rubén Amón) o sus principales allegados en la mesa de tertulia como Marta García Aller. Allí pudieron conocer y charlar con Rafael Torres, presidente de la cooperativa Virgen de Las Viñas para hablar sobre la actualidad de las tendencias en el consumo de vino.



'Más de Uno', La Mancha en Bodegas Castiblanque



Brindis de los protagonistas desde Vinícola del Carmen.



'Más de Uno' desde la Cámara de Comercio de Ciudad Real.



'Gente viajera' brinda con Cánfora, de Campos Reales



El claustro del ayuntamiento de Villarrobledo acogió un programa

‘La Brújula’, otra de las secciones de la Cadena Onda Cero, emitió desde Baco el 6 de octubre. Las ondas de radio volvieron a Alcázar de San Juan para ver y escuchar en directo a Rafa Latorre, quien capitaneó el programa. En este día pudimos conocer el auge de los vinos DO La Mancha y sus implicaciones sociales y productivas en la sociedad manchega. Atención especial mostró la ‘Brújula de la economía’ durante la entrevista al Presidente de BACO, y las cooperativas Agroalimentarias de CLM, Ángel Villafranca.



‘La Brújula’ de Rafa Latorre emitiendo desde DCoop Baco, en Alcázar de San Juan

La siguiente parada estuvo en Socuéllamos, donde Jaime Cantizano y su equipo de ‘Por fin no es lunes’ saludaron al nuevo día de sábado desde la Torre del Vino. Unos kilómetros más al este, en La Mancha conquense, desde Bodegas Campos Reales, de El Provencio recogía el legado el programa ‘Gente Viajera’. El espacio conducido por Carles Lamelo, en un formato más cultural, demostró un gran interés por los vinos *Canforrales* con una cata en directo, remarcando la importancia del enoturismo en La Mancha.



Jaime Cantizano emitió desde la Torre del Vino de Socuéllamos (Ciudad Real)



‘Más de Uno’ desde el lagar de Bodega Almazara Virgen de las Viñas en Tomelloso

La intensa jornada de radio culminó el sábado a medianoche con un concierto abierto al público en la plaza de España de Alcázar de San Juan, amenizado por el grupo 'Tributo al canto del loco' y el sello manchego de 'Los Galván'.

Protagonismo especial tuvieron algunas bodegas como Castiblanque y Vinícola del Carmen, el 9 y 11 de octubre, respectivamente, de **Campo de Criptana, (Ciudad Real)** con sendos programas 'Más de Uno La Mancha', dirigidos por Marcos Galván, verdadero peregrino y chambelán de la *Fiesta de la vendimia* en Onda Cero.

La participación más activa por parte de la Ruta del vino de La Mancha estuvo en **Villarrobledo**, cuyo claustro consistorial acogía el martes 10 de octubre los programas 'Más de Uno La Mancha' y 'Castilla-La Mancha en la Onda'.

La guinda para culminar, el 14 de octubre, llegaba con el programa '**Onda Agraria**' liderado por Pablo Rodríguez y Soledad de Juan. Un espacio centrado en la información especializada del campo que cerraba de manera circular, quince días después, desde la propia sede del Consejo Regulador, la *V Fiesta de la Vendimia*.



Concierto de Los Galván en la Plaza de Alcázar de San Juan



'Onda Agraria' cerró la V Fiesta de la Vendimia

La Fiesta de la Vendimia

Javier Ruiz,
Director Onda Cero Ciudad Real

La Fiesta de la Vendimia es un milagro de uvas, cielo y tiempo. Uvas, porque es el fruto de la vid y la base del alimento; cielo, porque son las ondas quienes transmiten al éter el instante cierto; tiempo, porque se hace de tiempo y vino la radio que tanto queremos.

La Fiesta de la Vendimia es un feliz invento del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha y Onda Cero, una de esas cosas en la vida por la que merece la pena luchar. Si una causa no mueve ni crece, deja o abandónala... Pero si un hijo chico, parido de la ilusión y la magia, anda sus primeros pasos y cada vez es más fuerte y robusto, eso quiere decir que hiciste bien entonces el conjuro que lo hizo posible.

La Fiesta de la Vendimia es fruto de nuestros padres, de la labor callada que hicieron en el campo mientras la vida ardía a su alrededor. Somos carne de nuestro tiempo, del que cruzó por las pupilas y los ojos que lo vieron todo. La tierra que araron nuestros antepasados sigue llorando vino y esa letanía del tiempo es la que cuenta la radio. Porque la radio es vida, silencio y espera. Igual que la agricultura. Si no hubiera silencio, no se escucharía el rumor de las pámpanas al cielo. Hay que afinar el oído para sentir bien la radio y el vino.

El micrófono en la Fiesta de la Vendimia es el reflejo de lo que somos, lo que fuimos y seremos. Habrán pasado los años, pero el vino cada vez es más bueno. Algo estaremos haciendo bien. Los manchegos sabemos que tenemos poco entre manos; si acaso, la llanura para correr. Por eso cuidamos como la niña de los ojos aquello que nuestros padres dejaron. Esa es la Fiesta de la Vendimia. Contar al mundo lo que somos capaces de hacer, con las mejores técnicas, los últimos gritos, la esencia verdadera. Porque habrán cambiado las formas, pero las vides retorcidas nos dicen que están para nosotros solos como un amante al oído.

Esa es la maravilla de la Fiesta de la Vendimia. La arquitectura del amor, el cariño labrado en las manos y los siglos, el brillo de la botella de vino en tus labios. Y eso es lo que contamos los profesionales de Onda Cero. Desde Julia a Cantizano, Alsina y Latorre... Marcos, Pedro Pablo, Soledad, Lamelo... Gente viajera que hace de su camino un compartir en las ondas. Igual que el Consejo... Carlos, Ángel, Juanjo, Juanma Eugenia y toda la gran familia que arrullan al vino como al bebé recién parido.



Javier Ruiz, director de Onda Cero Ciudad Real

“El canto leve de la mañana en forma de nana y trigo. Eso es la Fiesta de la Vendimia.”

Ahora los vinos llorarán en noviembre como criaturitas chicas. El milagro de la vida se ha vuelto a producir. El trabajo de los padres y aquellas cosas que nos enseñaron dieron de nuevo fruto. Y les añadimos nuestro amor y la disciplina y el sosiego. El canto leve de la mañana en forma de nana y trigo. Eso es la Fiesta de la Vendimia, en vaso o espaldera. El hombre se hace hombre cuando bebe vino y accede al trato, al beso, al abrazo. Un año más lo volvimos a hacer. La Fiesta de la Vendimia 2023 ya es historia. Sólo me queda pedirle a Dios que este milagro tan bello no tenga principio ni final... Se quede a vivir dentro como nuestros padres y quienes creyeron en ello. Gracias.

La Denominación de Origen La Mancha prepara su presentación de vinos en Madrid

Será el día 24 de noviembre en el Hotel Rosewood Villa Magna de la capital madrileña.



Presentación de los vinos DO La Mancha en ediciones anteriores.

La Denominación de Origen La Mancha ultima detalles de su evento más esperado a nivel nacional con la presentación de sus vinos en Madrid, cada mes de noviembre. Una acción promocional donde el Consejo Regulador ha incluido algunas importantes novedades como la desvinculación de la convocatoria con la entrega de sus Premios Solidarios, que se celebrará días antes, el 20 de noviembre en el auditorio del Museo Reina Sofía de la capital madrileña para, sobre todo, centrar toda la atención mediática en una sola jornada, el próximo viernes, 24 de noviembre.

Tradicionalmente la presentación de los vinos DO La Mancha en Madrid ha llegado por San Andrés, en fechas cercanas a la campaña navideña. Un momento crucial para las bodegas manchegas, que apenas recién elaborados los vinos jóvenes de la nueva añada, siguen buscando un mayor acceso promocional al difícil mercado de público final consumidor y restauración madrileña.

Nuevo escenario en pleno centro de Madrid

Aunque el público final y aficionado ha respondido amablemente a la convocatoria de otras ediciones, el Consejo Regulador ha decidido también cambiar el punto de encuentro con el público madrileño. En esta ocasión, será en el Hotel Rosewood Villa Magna, ubicado en el Paseo de la Castellana en Madrid. Se trata de uno de los alojamientos de la capital madrileña cuya nueva inversión de la cadena hongkonesa en “los más altos estándares de lujo y confort le ha permitido consagrarse como un lugar lleno de inspiración para los viajeros nacionales e internacionales en una ubicación inmejorable en el corazón de Madrid”.

Con más de medio siglo de vida, la renovación de las instalaciones, además le ha permitido recibir el galardón en los premios Condé Nast Traveler España con el reconocimiento a “Mejor Hotel Urbano 2023”.



Fachada del Hotel Rosewood Villa Magna en Madrid



El Presidente de la Denominación de Origen La Mancha

Carlos David Bonilla Merchante

se complace en invitarle a la **Presentación-Degustación de los Vinos de la Denominación de Origen La Mancha**, que tendrá lugar el **viernes 24 de noviembre** en el **Hotel Rosewood Villa Magna - P.º de la Castellana, 22, Madrid**

Más información de cómo llegar al dorso

HORARIO: VIERNES 24 DE NOVIEMBRE DE 12:00 A 22:00 HORAS

Entrada libre hasta completar aforo
Entrada permitida a mayores de 18 años

ORGANIZA:
LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COLABORA:
Globalcaja

Bodegas participantes

La respuesta ha vuelto a ser entusiasta por parte de las 23 bodegas manchegas que acudirán a la presentación en Madrid de las cuatro provincias acogidas a la Denominación de Origen La Mancha:

Bodega	Localidad	Provincia
BODEGAS AYUSO	Villarrobledo	Albacete
BODEGAS DON OCTAVIO		
CASA ANTONETE	Tarazona de La Mancha	Ciudad Real
VINÍCOLA DEL CARMEN	Campo de Criptana	
BODEGAS SÍMBOLO		
VIDAL DEL SAZ		
ALLOZO - CENTRO ESPAÑOLAS	Tomelloso	
VINÍCOLA DE TOMELLOSO		
VIRGEN DE LAS VIÑAS BODEGA Y ALMAZARA		
BODEGAS SAN JOSÉ		
VINOS COLOMAN	Pedro Muñoz	
CRISTO DE LA VEGA	Socuéllamos	
BODEGAS YUNTERO	Manzanares	
EL PROGRESO	Villarrubia de los Ojos	
GARCÍA CARRIÓN 1890	Daimiel	
SANTA CATALINA	La Solana	
BODEGAS PUENTE DE RUS	San Clemente	Cuenca
BODEGAS CAMPOS REALES	El Provencio	
BODEGAS PEDROHERAS	Las Pedroñeras	
BODEGAS TARAY	Las Mesas	
BODEGAS ALTOVELA	Corral de Almaguer	Toledo
BODEGAS SAN ANTONIO ABAD	Villacañas	
FINCA LA BLANCA	Puebla de Almoradiel	

La cita para público profesional y aficionado será de 12 a 22 horas en horario ininterrumpido, con acceso gratuito hasta completar aforo, permitido solo a mayores de edad. Fecha: bodegas actualizadas a principios de noviembre.





Hotel Rosewood Villa Magna

P.º de la Castellana, 22, MADRID



Lineas:
5 9 10



Lineas:
14 · 27 · 9



Lineas:
C1 · C10 · C7

Escanea el código QR para ver un mapa de situación:



**ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CONSEJO REGULADOR
DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA**

consejo@lamanchawines.com
Tel.: 926 541 523



“Ave César, los que van a comer te saludan”

Un viaje al paladar de la
antigua Roma, cuna de la
actual Dieta Mediterránea

Como introducción, conviene arrancar puntualizando que, se conoce como Antigua Roma, al periodo que comprende desde el 21 de abril del 753 a. C. hasta septiembre del 476 d. C., fecha que dio comienzo a la ocupación islámica (pese a la supervivencia del Imperio Romano de Oriente hasta 1453).

En Hispania concretamente, al estar dominada por los iberos (de fuerte carácter violento), la conexión fue limitada, pero para los colonizadores latinos esta zona suponía tal fuente de explotación, que no pararon hasta su completa dominación (que llevó más de 200 años). Uno de los rasgos más llamativos era, sin duda, nuestra predisposición gastronómica, ungida por una privilegiada circulación atmosférica y climatización, suelos zonales y escasa humedad; condiciones óptimas para la producción alimenticia de legumbres, cereales, frutos secos, especias, tubérculos o la propia viticultura. Dentro de esa gama de sucedáneos vinícolas estaban el passum (de pasas), el mulsum (con miel) y el conditium paradoxum (con laurel, dátil, lentisco, azafrán y pimienta negra, al que a veces se añadía agua de mar, colofonia y brea).



Recreación de un menú romano. Asociación cultural 'Alhambra Tierra Roja'.

Así surgió la conocida “Dieta Mediterránea”, pues se implantó un pragmatismo culinario basado en el consumo de “pulmentums” (purés), carnes, pescados fermentados y aves, condimentados con aceite de oliva, hierbas aromáticas y sazónadores (como el cinamomo, la pimienta, el bdellium, el nardo, la mirra, el terebinto o el estoraque), consolidándose un prototipo nutricional con denominación de origen que se mantiene hasta nuestro presente más inmediato. Este proceder litúrgico diario, subdividido en: ientaculum (desayuno), prandium (almuerzo) y cena + comissatio (ronda de bebidas alcohólicas, generalmente licores y vinos), continúa vigente, aunque con menor propensión ritualística, salvando eventos clave, y más tendente hacia un enfoque individualista según factores estéticos/sanitarios.

A su vez, sería errado categorizar la alimentación romana bajo una computación generalizada pues, variaba según agentes socioeconómicos (no tenían el mismo menú diario los patricios, plebeyos y esclavos) y, lógicamente, fuera del posicionamiento jerárquico, de gustos unipersonales, calendarización estival/invernal o festividades pasajeras. También, gracias a la *De Re Coquinaria* de Marco Gavio Apicio, sabemos que hubo determinados patriarcas con surrealistas antojos, que en ocasiones, rayaban lo vomitivo, como el cerebro de avestruz para Heliogábalo, o la casquería avícola del “Escudo de Minerva” de Nerón; situaciones culinarias puntuales que, para nada eran reclamo habitual, de ahí su nula vigencia contemporánea. No obstante, algunos manjares del recetario, podrían considerarse precedentes directos de reclamos dietéticos como el globi, la hipotrima, el *moretum*, *apothermum* o muries, aunque condimentados con usuales aliños agridulces como el *garum* en salmuera u *oxygarum*, *añex* o *muria*. Sin duda, era cocina de contrastes, que amalgamaba mixturas confitadas, adobos y salazones, en platos únicos, ya en desuso en el área itálica, aunque perpetúa esa devoción por el excelso alineo.



“

“La Dieta romana es hoy un modelo nutricional con denominación de origen, que se mantiene hasta nuestro presente más inmediato”.



Menú romano

Por ende, resulta obvio que a los romanos del primer siglo de nuestra era, les gustaba combinar sabores; y por ello, ciertas élites de la “arqueogastronomía”, han concretado un menú típico de la siguiente manera:

Se arrancarían con vísceras de pescado fermentadas, conservas (generalmente melva, atún, caballa o bonito), mariscos avinagrados, salsamenta, liquamina, hallec, cordula, aderezos ácidos o demás *pisces in mensa* en salazón o salmuera, como epicentro de picoteo; los clásicos canapés actuales para despertar el apetito.

Se continuaría con entrantes (*gustatio*) dulces y salados; muy afamadas fueron las *moletarias* (bolitas de queso maceradas en vino), *ova elixa* (huevos cocidos), *cucumeres* (ensalada de pepinos), *boletos aliter*, o *cochleas*.

Ahora procedería el plato principal o *prima mensa*, donde la carne cobraba protagonismo; un ejemplo particular sería *vitulinam oenococtam* (ternera al vino), *agnus tarpeianus* (cordero en *tarpeenne*) o *minutal ex praecoqviiis* (puerco con albaricoques), más factible en clases altas, junto al ciervo o el jabalí; mientras que las carnes blancas o de animales domésticos eran altamente populares en la *domus* como el *pullus verdanus* (pollo vardano); siendo una de las disparidades más notables junto al pan: *libum* de espelta (menos elitista) o *cibarius* de einkorn.

La *secunda mensa* eran los postres y vinos para rebajar los reflujos gastroesofágicos de su acidulada dieta, como *meli mela*, *panis mellitus*, *aliter dulcia*, frutas, dátiles y miel, mezclados con *Falernum*, *Caecubum*, *Albanum*, *Gauranum*, *Trebellicum* o *Trebulanum* (los vinos más codiciados), procedentes de Lacio, Campania y Sicilia.

“Sería errado categorizar la alimentación romana, como algo generalizado ya que variaba según agentes socioeconómicos”.



Gracias a su pasión enológica, se mantienen numerosos tratados sobre el acervo vínico, como *De re Rustica* de Columela, sobre los métodos de producción; o, *Naturalis Historia* de Plinio el Viejo, acerca de tipologías varietales. En ellos, se hayan datos definitorios como la demarcación territorial (primero en modo etrusco en espaldera, y luego en cordón o hileras con cañas entrelazadas); la fortificación alcohólica, mediante brebajes colmados de tiza, resina, claras de huevo, leche de cabra, ajeno o *defrutum* en dolias o *seriaes* (ánforas de doble asa); lo que podría considerarse como la “tirilla de identificación actual”, con el nombre de origen y nombres de productor y cónsul responsable; dilución (siempre con agua caliente o fría), composición profesional (*magister bibendi* o catador y haustores o *sommeliers*); y, ubicación ceremonial (*thermopolium*).



Recreación de una cena o *comissatio* romana por Asociación 'Alhambra Tierra Roja'.



'Farcimina in vino', chorizo al vino. Plato inspirado en Roma



Recreación de un plato romano en Alhambra.

“En la Antigua Roma era inusual la **gentrificación alimenticia**, pues suponía una **adscripción a un grupo determinado**”.

Por otro lado, la catalogación básica de racimos escogidos era *aminee, nomentanae, apiana, balisca, rhaetica, buririca* y *labrusca*, de donde emergían los mejores caldos; lo cual, erigió a España como potencia de exportación internacional junto a Grecia y la Galia. Al mismo tiempo, podría decirse que, a diferencia de la actualidad, que cualquier persona, sea cual sea su estatus social, puede permitirse un capricho gastronómico, en la Antigua Roma era inusual la **gentrificación alimenticia**, pues suponía una **adscripción a un grupo determinado**, esto hace que, historiográficamente, sea difícil una **homogeneización**, pues para algunos podría estar penado, con la muerte incluso, el consumo de ciertos productos como el ajo (símbolo de la facción militar), o el jugo de cebolla y el perejil como unguento fortalecedor pre-Arena para los gladiadores.

En definitiva, el inmenso legado patricio, también subyace en los paladares; y, en La Mancha particularmente, en la esencia de nuestras copas y añadas, pues gracias a sus modernizadas técnicas de regadío, somos referentes en elaboraciones vnicas y exportaciones enológicas, y nuestras costumbres nutricionales, plenamente reconstituyentes y henchidas de salubridad, fruición y calidad gourmet.

Cuando el talento no tiene género

Colaborativo e impulsor, el movimiento asociativo MEG, Mujeres en Gastronomía, se propaga en Castilla-La Mancha.



Brindis en la comida de encuentro de MEG en Vilarrobledo, AB.

Tres siglas, muchas voces y una sola expresión. Lo que arrancara como una idea en un ámbito de igualdad entre fogones, buscando así espacios de *networking* colaboración y sinergias que impulsara nuevos proyectos empresariales, académicos y científicos” para visibilizar la aportación femenina a la restauración, se ha convertido, cinco años después, en un torrente de ilusión contagiosa con una capacidad para filtrarse en todos los ámbitos donde la mujer ya despunta liderando sus propios proyectos: cocina, enología, prensa especializada, ámbito productor, etc.

“Mujeres en Gastronomía no viene a restar ni excluir sino a sumar.” Es una de las máximas que ha seguido este grupo emergido con el planteamiento inicial de María José San Román, chef en la Comunidad Valenciana en 2018. Lo cierto es que en la esencia de MEG está la propia heterogeneidad de un “grupo formado tanto por mujeres (en su mayoría) como por hombres que apoyan y comparten la idea de que el talento no tiene género”.



Teresa Gutiérrez, cocina adscrita a MEG

“Señoras al mando”

La asociación no para de crecer en la superficie de toda España, traspasando incluso fronteras y el movimiento ‘Women in Gastronomy’ comienza a aflorar, según afirman, en países como Turquía.

Lo cierto es que su plantel representativo se extiende a prácticamente todos los ámbitos y sectores donde la gastronomía tiene un nexo especial: “cocineras, personal de sala, viticultoras, sumilleres, panaderas, pasteleras, productoras, artesanas, ganaderas, pescadoras, mariscadoras, agricultoras, distribuidoras, investigadoras, docentes, estudiantes de hostelería, empresarias, y también asesoras gastronómicas, organizadoras de eventos, comunicadoras, periodistas y creadoras de contenido especializadas en este terreno.”



Teresa Gutiérrez lidera un equipo formado solo mujeres en su restaurante Azafrán.

Profesiones donde la mujer lidera el proyecto, en ocasiones de manera propia y emprendedora, demostrando que los valores de la inclusión y compromiso (de género), sostenibilidad y biodiversidad (apuesta por el km 0), respeto (a la tradición), solidaridad (apoyo), tolerancia (ideológica) y gratitud (cualquier idea que aporte) son un motor creativo de inspiración y progreso para la sociedad actual.



Sue Moya, codirectora de MEG en CLM

FENAVÍN 2023, punto de arranque

La representación de MEG castellano manchega que lideran Blanca García Henche y Sue Moya, por cierto, (Premio DO La Mancha ‘Al gusto’ 2022 “por su defensa e implicación por la gastronomía manchega, así como por la divulgación del vino y su cultura.”) tuvo su presentación en la última edición de FENAVÍN Ciudad Real, el pasado mes de mayo.

Antes, *Consejo Abierto* pudo conocerlas en persona en un primer encuentro celebrado precisamente en el restaurante *Azafrán*, regentado en Villarrobledo por la chef Teresa Gutiérrez, uno de los firmes baluartes de MEG en la provincia de Albacete. Sus cocinas son un paradigma del protagonismo femenino con un equipo formado solo por mujeres: “buscaba un equipo de calidad humana y lo cierto es que fue casualidad”, afirma Gutiérrez, quien reconoce “haber tenido suerte en este sentido y no lo cambiaría por nada”.



Eva M^a Rodrigo en la presentación de MEG CLM en Fenavin, Ciudad Real.

Reconocimiento desde las raíces, que siempre han sido femeninas, como sostiene el alma mater del MEG manchego, Sue Moya. En palabras de la chef y influencer socuellamina, “cualquier estrella Michelin o gran chef te reconoce que su referente ha sido su madre o su abuela; siempre la mujer ha estado ahí”, es ahora cuando debemos visibilizar su valor.

Efecto dominó

La viralidad y el entusiasmo en MEG han sido contagiosas desde sus inicios siendo capaz de calar con suma facilidad en el contacto cercano de unas a otras. Es el caso de Rocío Arroyo, docente gastronómica, que no dudó en acudir a la llamada de Teresa Gutiérrez para sumarse a las Mujeres en Gastronomía porque “hay mucho todavía que aportar pero es muy gratificante”.



Elena Sánchez, productora de aceite integrada en MEG.

“Tenemos un grupo whatsapp y tenemos interconectadas para ayudarnos. Hemos hecho una familia bonita”, reconoce Fátima Gismero, pastelera alcarreña integrada en MEG.

Una ilusión que también alcanzó a figuras emblemáticas del sector del vino como Milagros Romero, decana del Colegio de Enología de Castilla-La Mancha. “Atendí el ofrecimiento de Sue Moya de unirme y creo que es una oportunidad muy buena para crear sinergias y disfrutar del vino y la gastronomía de Castilla-La Mancha”.

“MEG nació en 2018 y cinco años después unas 1.380 socias ya están registradas”

Traspasando generaciones, desde la innovación y el desarrollo con productos como el azafrán, Mayka Martínez en Alcalá del Júcar, Albacete también aporta su creatividad a MEG. Como Elena Sánchez, productora oleica en la provincia de Guadalajara, comprometida en dar mayor visibilidad al trabajo femenino en este ámbito.

Reconocimiento del valor primario

Aunque las loas le lleguen a la cocina, MEG tiene claro la importancia de reconocer todo el eslabón de la cadena, “teniendo en cuenta el producto desde el principio, por eso a productoras como nosotras, nos encantó la idea”, matiza Eva García representante de la IGP Morado de Las Pedroñeras.



Mayka Martínez regenta una empresa de azafrán



Presentación de Vinos

con Denominación de Origen
La Mancha

24 VIERNES
NOVIEMBRE

DE 12:00 A 22:00 H

ENTRADA PERMITIDA
A MAYORES DE 18 AÑOS

Hotel Rosewood
Villa Magna

P.º de la Castellana, 22
28046 Madrid

CÓMO LLEGAR



14 · 27 · 9



6 9 10



C1 · C10 · C7



ORGANIZA:



LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COLABORA:



Globalcaja



ESPECIALISTAS EN BANCA PARA TU EMPRESA



www.globalcaja.es/es/empresas

**CERCANÍA Y ESPECIALIZACIÓN
ATENCIÓN DIRECTA Y PERSONALIZADA
ASESORAMIENTO Y AYUDA**

*No es lo mismo estar,
que estar siempre cerca para lo que necesites*



Globalcaja

EMPRESAS