

## Vinos jóvenes 2025, esperando la nueva añada

---

Albacete acoge la  
gala de los Premios  
Vino & Cultura



ENTREGA DE PREMIOS VINO Y CULTURA



**LA MANCHA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

# El <sup>del</sup> Origen **VINO**



-  @vinosdelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha

[WWW.LAMANCHAWINES.COM](http://WWW.LAMANCHAWINES.COM)

· Consumo responsable.  
· El abuso en el consumo de alcohol conlleva un riesgo para su salud.  
· Contenido dirigido a mayores de edad.



El Origen del Vino

# Sumario

## staff

### Edita:

Interprofesión del  
C.R.D.O La Mancha

### Presidente:

Carlos David Bonilla Merchante

### Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

### Redacción y coordinación:

Juanjo Mazuecos

### Imagen de portada

'Te observo', de José Miguel Díez-Ovejás. Imagen premiada en el Concurso de fotografía digital 'Vinos de La Mancha' 2025

### 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](https://www.facebook.com/vinosdelamancha)

 [www.youtube.com/vinodelamancha](https://www.youtube.com/vinodelamancha)

 [www.twitter.com/vinodelamancha](https://www.twitter.com/vinodelamancha)

 [es.pinterest.com/vinodelamancha](https://es.pinterest.com/vinodelamancha)

Sumario y staff .....	<b>1</b>
Editorial .....	<b>2</b>
Dossier de vendimia .....	<b>3</b>
Promoción exterior .....	<b>12</b>

## Reportajes

Las terreras: feminismo visionario en La Mancha.....	<b>20</b>
Fiesta, vino y otras celebraciones ligadas al otoño.....	<b>26</b>
Memorias del vino: el patrimonio industrial del vino en La Mancha.....	<b>30</b>
¿Y si el Airén es nuestra solución? Por Antonio Morata .....	<b>36</b>
La revolución de la burbuja: espumosos de nuevo cuño.....	<b>40</b>
El vino de la dieta picaresca del Siglo de Oro.....	<b>44</b>
Airén en La Mancha, el patito feo de la viticultura.....	<b>50</b>

## Vino y Cultura

Premios Vino & Cultura 2025.....	<b>56</b>
Concurso de Pintura Rápida .....	<b>62</b>
Concurso Fotografía Digital 'Vinos de La Mancha'.....	<b>67</b>
Relato ganador del XXII Concurso Literario 'Lorenzo Serrano' .....	<b>70</b>
Vino y Música con Denominación de Origen La Mancha.....	<b>77</b>

## Actualidad y agenda

VIII Fiesta de la vendimia en La Mancha .....	<b>80</b>
Noticias breves .....	<b>86</b>
Invitación para la presentación Vinos Jóvenes.....	<b>87</b>

## Vino y gastronomía

Diálogos del vino y yantar entre Norte y Sur.....	<b>88</b>
Globalcaja, generando valor en el territorio.....	<b>92</b>

## Pasatiempos

Ganador Concurso de Cómic 'Vinos de La Mancha 2024' .....	<b>94</b>
---	-----------



El Origen del Vino

# Editorial

## Adaptación y resiliencia para tiempos de cambio

Para cuando tenga en sus manos, querido lector, el último ejemplar de 'Consejo Abierto', las bodegas ya estarán casi embotellando sus vinos jóvenes. Es el momento más esperado para profesionales y aficionados al vino, cuando por San Andrés, a finales de noviembre, esa nueva Añada sea descorchada y en una copa, quede condensado el trabajo de todo un año. Las expectativas son optimistas en lo concerniente a la calidad, y aunque, si bien es cierto que ha sido una vendimia corta y con mermas productivas, también son muy reseñables los buenos parámetros de calidad del fruto descargado en las tolvas, con un estado sanitario excelente y libre de enfermedades, además de una mayor concentración de azúcares y, por ende, mayor potencia aromática.

En tiempos de cambio, con retos que se repiten como un mantra de bucles pesimistas para el sector del vino, los países productores afrontan este periodo convulso con tensiones globales (aranceles de Trump, guerra de Ucrania), caída mundial del consumo u otras amenazas legislativas en el marco comunitario de la salud pública que han zarandeado prácticamente un modelo de consumo para fulminar la presencia del vino en la Dieta Mediterránea. Recordamos y suscribimos, por tanto, las palabras del Manifiesto de la Academia Internacional del Vino en la Asamblea General del 80º Aniversario de la ONU, (Nueva York, 25 de septiembre de 2025) para quien es importante "reconocer la moderación; proteger la salud pública, pero sin negar la dimensión cultural del vino", ya que corremos "el peligro de reducir el vino a un mero riesgo sanitario, olvidando su dimensión cultural, social y humana. El vino encarna ocho milenios de historia, de convivencia, alegría y de compartir; el vínculo con la tierra y con los paisajes; un lenguaje universal que une a los pueblos".

Dicho de otro modo, "muchos pueblos de España desaparecerían si desaparece el vino", como resumió el presidente de la Organización Interprofesional del Vino (OIVE), Fernando Ezquerro, este verano, durante el lanzamiento de la campaña 'Vida con Moderación', aportando datos del último informe que resaltan la

importancia económica y social del vino en España con "más de 386.000 puestos de trabajo (2% del total nacional) y una aportación superior a los 22.000 millones al PIB nacional".

Un valor económico que necesita de la importancia de transmitir el contenido implícito de la botella como trasmisor de un legado y un relato, con valor y emoción, que refleje una cultura milenaria, asociado a nuestros pilares más transversales como el derecho (romano), la filosofía (griega) o la profunda tradición judeocristiana en nuestro calendario.

En La Mancha, una variedad de uva blanca, arraigada desde hace siglos en la memoria de nuestros ancestros, tiene la llave de lo que podría ser una segunda oportunidad histórica para el desarrollo agroindustrial de la región. La primera, a principios de siglo XX, cuando el viñedo manchego se convirtió en la alternativa al viñedo europeo, arrasado por la filoxera. Hoy, esa misma variedad, la **Airén**, podría tener la respuesta en los propios retos que afronta el sector castellanomanchego. No solo en la capacidad de responder a la demanda de vinos blancos, más ligeros y afrutados en una tendencia que sopla a favor del sector castellanomanchego. La tentación es, lógicamente, grande y reseñable con atajos cortoplacistas que, sin duda, tendrían buena respuesta en los mercados para vinos embotellados en destino. Pero es preciso ahora, seguir apostando por el embotellado en origen, generando marca y valor añadido. Una opción que requiere paciencia y tiempo pero que genera mayor estabilidad futura.

Tenemos la oportunidad de celebrar y brindar este año por primera vez, reivindicando a la variedad más nuestra **con el Día Internacional de la Airén**. Iniciativa promovida por el gobierno de Castilla-La Mancha que aplaude la Denominación de Origen La Mancha. Un acierto también en la fecha elegida, el 30 de noviembre, por San Andrés, a las puertas de una nueva Navidad.

Brindemos por ello, Felices Fiestas.

# Corta en el tiempo, larga en su memoria

**La Denominación de Origen La Mancha cierra una de las campañas más cortas del último lustro con expectativas excelentes en calidad.**

Decía el tomellosero Francisco García Pavón que “cada vendimia trae su almanaque” (*Vendimiario de Plinio, 1972*) para referirse a los condicionantes propios de cada campaña. Y lo cierto es que la vendimia de 2025 ha estado marcada, sin duda, por las dos primeras semanas del tórrido mes de agosto. Tanto que supuso, no solo un adelanto en las semanas de inicio para las primeras variedades (algo por lo demás, cada año más habitual), sino que también transformó significativamente las previsiones de cosecha establecidas en los meses anteriores.



Veníamos, afortunadamente, de unos meses anteriores muy positivos en niveles pluviométricos, con una primavera excepcional en precipitaciones. De hecho, el mes de marzo fue casi histórico en toda España, como adelantaba el portavoz de la AEMET, Rubén del Campo, ya que “en un solo mes se ha terminado con la sequía de larga duración”. Del 1 al 24 de marzo se recogieron en España una media de 148 litros/m<sup>2</sup>, el triple de lo normal en estas fechas. Incluso, el mes central del verano, en julio, se registraron buenos datos de precipitación “teniendo un carácter pluviométrico ‘húmedo’, con una precipitación acumulada media regional de 11,7 l/m<sup>2</sup>, lo que supone el 148 % del valor normal”. En cuanto al mercurio, el enero (a finales del julio, por Santiago) pintaba los primeros racimos de uvas tras un mes con temperaturas “normales” aun siendo julio catalogado por la AEMET como un mes “cálido” “con una temperatura media de 25,7 °C, valor que supera en +0,9 °C a la media del período de referencia”.

## RESUMEN DE ENCUESTA SEGUIMIENTO DOP LA MANCHA VENDIMIA 2025

Fecha de encuesta	Variedad	Fecha de inicio de campaña	Grado Medio (°)	PH	Porcentaje sobre 2024 (%)	Calidad
10 de octubre	Global	10 de septiembre	12,29	3,5	-19,85	MUY BUENA
	Chardonnay	8 de agosto	13	3,4	-10	MUY BUENA
	Sauvignon Blanc	14 de agosto	12	3,4	-10	MUY BUENA
	Moscatel	14 de agosto	12,5	3,4	-10	MUY BUENA
	Airén	5 de septiembre	3,5	3,5	-17,70	MUY BUENA
	Tempranillo	25 de agosto	13,12	3,5	-22	MUY BUENA

Pero llegó agosto y lo hizo además en las semanas claves de maduración. Como sucedió en el resto del viñedo español, las altas y continuas temperaturas registradas durante las dos primeras semanas de agosto, marcaron la evolución de la vendimia 2025 en la Denominación de Origen La Mancha. El mes dedicado “al divino Augusto” por los romanos, mes tradicional de las vacaciones, fue “extremadamente cálido” en Castilla-La Mancha, “con una temperatura media de 26,5 °C”. Como matizaba el delegado territorial de la Agencia Estatal de Meteorología (Aemet) en Castilla-La Mancha, Luis María Bañón, “este verano es, junto al de 2022, el más cálido de la serie de 65 años. La media de las temperaturas máximas ha sido de 34,2°C, lo que supone una anomalía respecto al valor normal de 2,5 grados centígrados y un carácter extremadamente cálido, el segundo valor más alto de la serie tras el de 2022”.

“Una vendimia marcada por el calor de agosto”



MIENTO

Municipios consultados			
Albacete	Ciudad Real	Cuenca	Toledo
VILLARROBLEDO	SOCUÉLLAMOS		
	MANZANARES	EL PROVENCIO	CORRAL DE ALMAGUER
	VILLARRUBIA DE LOS OJOS	SAN CLEMENTE	PUEBLA DE ALMORADIEL
	TOMELLOSO		



Unos registros que obligaron a adelantar la recogida en las primeras variedades de ciclo rápido de maduración como las blancas Chardonnay, Moscatel, Sauvignon Blanc o Verdejo. Ocurría el pasado 8 de agosto en localidades como Tomelloso, como apuntaba el Vicepresidente II del Consejo Regulador de la DO La Mancha, Fernando Villena. Su bodega, Vinícola de Tomelloso recogía, con un “adelanto de tres o cuatro días” variedades como la blanca Chardonnay grado medio de entre 13 y 13,20, buena acidez y un pH adecuado.

En la Denominación de Origen La Mancha, además se ha normalizado ya desde hace más de una década, el carácter nocturno y mecanizado de la vendimia, buscando preservar la “calidad del fruto, lo que beneficia el proceso de elaboración”, como reconocía Carlos Pérez, enólogo de Vinícola de Tomelloso.



## Estado sanitario excelente



*“La buena calidad del fruto vaticina unos vinos jóvenes Excelentes”*

En líneas generales, con las tolvas y descargaderos ya reposados en las bodegas, unos días antes de la llegada de la festividad del Pilar, se ha constatado una vendimia más corta en términos productivos que la campaña anterior. El primer balance arroja una merma global cercana al 20 % sobre el porcentaje de la cosecha anterior, pero con una calidad sobresaliente, calificada como “excelente” según los primeros informes técnicos de seguimiento en el conjunto de las cuatro provincias que componen la zona de producción de la DOP La Mancha (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo). Una cosecha más corta que ha provocado una mayor concentración de los parámetros técnicos del fruto, lo que permitirá “vinos con más gusto y más sabor”, en opinión de Ramón López, catador y también vocal de UPA en la Denominación de Origen La Mancha.

La excelencia en los parámetros de calidad también se traducen en la llegada de un fruto “totalmente sano, sin podredumbre ni otro tipo de enfermedades” en palabras también del Secretario del Consejo Regulador Pascual Ortiz. En concreto, variedades autóctonas como la blanca Airén, cuya recogida se inició en la primera semana de septiembre, descargándose en las tolvas con un grado medio de 11,47 un 3,5 de PH y un descenso del 17,7 %. Más significativa fue la bajada productiva (-22 %) de la vendimia de la tinta Tempranillo o Cencibel, con 13 puntos de grado medio y un PH del 3,5.



## Airén, en el punto de mira

Con todo, la calidad del fruto entrante en bodega, tanto en dichas variedades tempranas como en aquellas más arraigadas al terruño manchego (Cencibel y sobre todo, la Airén) permiten aventurar buenas perspectivas de calidad organoléptica en los próximos vinos jóvenes de nueva añada, que serán presentados, como cada año, por cierto, a finales del mes de noviembre, en Madrid. Como admite el Presidente de la Interprofesión, Carlos David Bonilla, “somos una Denominación sobre todo de vinos jóvenes y tenemos por delante un año muy bueno porque han entrado uvas con muy buena graduación, muy equilibrados y se conseguirán vinos muy aromáticos”.



Airén en planta (Ivicam)



En el caso concreto de la variedad más manchega, muchas miradas se han posado en la blanca Airén ante la coyuntura y demanda de blancos en el mercado. En La Mancha, señala el cénit real de la vendimia para los municipios manchegos. Tradicionalmente, la vendimia de la variedad Airén responde a la imagen de pequeñas cuadrillas familiares, pero lo cierto es que como aluden algunos agricultores, la realidad se impone y cada año se observan estampas menos comunes de cuadrillas de vendimiadores a mano. Un cultivo en La Mancha que todavía posee una extensión significativa de viñedo en vaso, pero con tendencia a la mecanización.

Una variedad Airén, por naturaleza, fuerte y resistente a veranos como el pasado. Aunque tampoco ha permanecido indiferente a los termómetros de agosto, lo cierto es que podríamos estar ante una añada 2025 con blancos jóvenes Airén, capaces de expresar la tipicidad del terreno, frutales, con buen aroma y una acidez moderada.

## Y en Europa, ¿cómo han sido las vendimias?

En un contexto global, la vendimia ya se vislumbra ni siquiera desde la óptica del comportamiento del viñedo en el resto del país. Para el caso de nuestros vecinos europeos, el verano ha sido también intenso, seco y tórrido.

Así, por ejemplo, por citar otros países tradicionalmente productores del arco mediterráneo, en **Francia** la Federación Nacional de Enología (FEAE) se hacía eco de las previsiones revisadas a la baja por la por parte de las autoridades galas que habían recortado su previsión de vendimia situando su “producción nacional en 37,4 millones de hectolitros de vino, un incremento del 3% respecto a 2024, pero aún un 13% por debajo de la media del periodo 2020-2024”. Un reajuste que rebajaba las expectativas iniciales del mes de agosto “que proyectaba entre 40 y 42,5 Mhl, reflejando un recorte cercano a 5 Mhl.” Factores de merma climatológicos que se suman a los ya conocidos con la “reducción de superficie vitícola, debido a arranques de viña que han afectado a zonas como Burdeos, el Suroeste y Languedoc-Rosellón, con más de 20.000 hectáreas eliminadas desde la última cosecha.”

La otra cara de la moneda está en **Italia**. El país transalpino mantiene su liderazgo productor aunque también se ha resentido de la sequía y el calor extremo en la zona más meridional. Algunos medios especializados recogían los datos aproximados de la Legacoop Agroalimentare (Asociación Nacional de Cooperativas Agroalimentarias) que apuntaban hacia 44 millones de Hl. Algo que le mantiene como el líder productor del viejo continente.

Con todo, todavía en los meses de otoño, apenas recién acabada la vendimia, con los depósitos reposando lías, fermento y joven aroma frutal, es pronto para balances generales. No obstante, hay quien ya avanza que, con toda probabilidad, podríamos estar en una de las campañas más bajas de lo que va de siglo XXI, si se cumplen las estimaciones para 2025 y efectivamente, es todavía más corta que la recogida en 2024. A este respecto, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) ya presentó los datos en su informe anual *Actualidad de la Coyuntura del sector vitivinícola mundial en 2024* “con un descenso considerable de 226 millones de hectolitros, la más baja en más de 60 años”.



País	Previsiones de vendimia (Hectólitros)	
	Fuente	Millones de Hl.
España	FEV	32
	MAPA	34,9
CLM	Cooperativas de C-LM	18,5
Francia	Oficina estadística francesa (Agreste)	37,4
Italia	Legacoop Agroalimentare (Asociación Nacional de Cooperativas Agroalimentarias)	44
Portugal	Instituto de la Viña y el Vino (IVV) de Portugal	6
Alemania	Intituto alemán del vino	7,8

“Será una cosecha corta, como en casi toda Europa”.



## Intenso otoño

La reducción de campaña se inserta en un panorama global incierto en la coyuntura de los mercados mundiales, con un mercado chino que no recupera los niveles de demanda en el consumo pre pandémicos y las economías de los vecinos mercados europeos ralentizadas por los efectos enquistados del conflicto de Ucrania y Rusia.





No obstante, con un menor stock de vino en las bodegas manchegas al cierre del año vinícola en el mes de julio (INFOVI), las miradas, se focalizan con optimismo hacia las nuevas tendencias de consumo y su viraje hacia los blancos, donde la uva Airén se presenta como una gran oportunidad para el conjunto del sector castellanomanchego, donde según apunta el Vicepresidente del Consejo Regulador, Javier Cuadrado, “las perspectivas comerciales no son malas y los mercados por ahora se están comportando de manera estabilizada y pensamos que puede tener una buena acogida de la campaña en los embotellados”.



# Rumbo firme y timón frente a la marejada

Calidad y atención específica a determinados mercados condensan la promoción internacional del Consejo Regulador en un contexto de retroceso en el consumo mundial de vino.



En el pasado mes de septiembre pudimos conocer los datos del informe semestral de la Interprofesional del Vino en España. Aunque todavía plantean un horizonte sombrío en este 2025, lo cierto es que la caída en la comercialización exterior de los vinos españoles no ha sido tan estrepitosa como se podría intuir en un principio. Desde luego, las cabañuelas no invitaban al optimismo, precisamente, con la puesta en marcha de la nueva administración Trump y sus amenazas arancelarias (que finalmente se han cumplido con uno de los peores pronósticos, con un 15 % para los productos de alimentación, licores y bebidas). Pese a todo, EE.UU con 617.813 botellas adquiridas en el 2024, (un 3,91 % del total), no es el mercado prioritario para las bodegas de la Denominación de Origen, acostumbradas a diversificar sus mercados, en un ejemplo de resiliencia y adaptación camaleónica. Mayor perjuicio, si cabe, está notando el sector en las exportaciones hacia el país ruso, cuyo conflicto abierto con Ucrania desde febrero de 2022 sigue diezmando los mercados exteriores.

Con todo ello, el cierre de ejercicio en los primeros seis meses de este año, no ha sido tan letal. Según la Interprofesión del Vino (antigua fuente del OeMv) “España exportó 997,1 millones de litros (-2,4%) por valor de 1.444,7 millones de euros (-2,1%) en la primera mitad de 2025.” Aunque ciertamente, fueron en “términos absolutos, 30,5 millones de euros y 24,5 los millones de litros exportados de merma con respecto a la primera

mitad de 2024.” También debe apreciarse en perspectiva teniendo en cuenta que venimos de un 2024 con mínimos históricos en el consumo mundial de vino, según la OIV. Desde la Organización Internacional del Vino y la Viña, aportaron datos demoledores, ya que se consumieron 214,2 millones de hectolitros (mhl), lo que representa una caída del 3,3 % respecto a 2023, lo que se traducía el “nivel más bajo registrado desde 1961 con 213,6 millones de Hl.”

Una primera explicación se argumenta con razones de índole económica, en un escenario todavía castigado por la inflación en los dos últimos años (2022-2024). La pérdida de poder adquisitivo generalizada redujo el consumo de productos no esenciales, entre ellos el vino, lo que trajo en caídas generalizadas.

## Retos mundiales

Un contexto inestable que no ayuda a la fluidez en la transacción natural del comercio, cuyo primer axioma es siempre la tranquilidad o ausencia de conflictos bélicos. Se suman también los cambios abismales de tendencia surgidos en los últimos años, quizás motivados por un cambio generacional. No solo se ha producido un viraje hacia el consumo de vinos blancos, sino que la inclinación de los consumidores de vino está enfocada hacia vinos ligeros, fáciles de beber, con menor estructura y menor graduación. Se abre una nueva puerta para los vinos semisecos o incluso una ventana de esperanza en consumo de blancos Airén, cuya naturaleza encaja a la perfección con la demanda de los nuevos públicos. Un consumidor que, aparentemente muestra un mayor interés cultural por el relato, procedencia y origen del vino, (abriendo nuevos nichos de mercado hacia el enoturismo) pero con un fuerte apego por las tendencias “healthy”, más saludables en la práctica de ocio deportivo y otros pasatiempos.



Incluso, la OIV deslizaba factores sociales y familiares que afectan al menor consumo de vino como una transformación de los hábitos de comida y sobremesa, sustituidos por comidas rápidas “menos ritualizadas”.

Cabe preguntarnos si ese descenso del vino también socava los cimientos de la Dieta Mediterránea. Por ejemplo, en la UE, cuna la cultura clásica occidental, sigue siendo la mitad del consumo mundial pero en declive, ya que en el 2024 se consumieron 103,6 millones de Hl con un retroceso del 5,2 % con respecto a la media de los últimos cinco años.

## Nuevos tiempos, nuevos rumbos

En líneas generales, la promoción internacional de los vinos de La Mancha ha mantenido la constancia focalizando sus esfuerzos en mercados que siguen siendo fundamentales como el alemán. No en vano, aunque la demanda del país teutón no atraviesa por sus mejores momentos, en el pasado 2024, siguió liderando las ventas de vino DO La Mancha en el exterior, con 5.108.801 botellas (0,75 cl). Por ello, la asistencia a Prowein (16-18 de marzo) con un túnel de cata y un seminario dentro del stand del IPEX-Castilla-La Mancha fue imprescindible para el Consejo Regulador.

Un mes antes (10-12 de febrero), tras haber arrancado motores en la *Barcelona Wine Week*, cabe mencionar otra cita, clásica en el calendario por esas fechas, como es Vinexpo-París, conocida como la feria internacional *Wine París 2025*, ineludible para los vinos de La Mancha. La presencia fue notoria enmarcada en la campaña *Sustainable European Food & Wines*, realizada de forma conjunta con la Cámara de Alimentos y Bebidas de Eslovaquia (PKS), D.O. Azafrán de La Mancha, y otras Denominaciones de Origen castellanomanchegas.





Visitantes de la Misión Inversa desde los molinos de Alcázar S.J.



Túnel de cata en stand del IPEX CLM





Hall de entrada en ProWein, Düsseldorf

Ya en suelo doméstico, dentro del marco de FENAÍN, en Ciudad Real (6-8 mayo), los vinos de La Mancha se promocionaron en el exterior por medio de una breve pero intensa misión inversa de importadores dentro del acuerdo de colaboración del ICEX con la extensión promocional de la Feria Nacional del Vino. Durante algo menos de una semana, los profesionales pudieron visitar *in situ* La Mancha para tener un conocimiento más profundo del sector vinícola manchego. En palabras de Javier López, representante del ICEX que acompañó a los importadores junto a responsables del departamento de Internacional del propio Consejo Regulador, “tradicionalmente, ICEX aprovecha la celebración de ferias nacionales como FENAÍN para invitar a importadores a que visiten el evento. Luego posteriormente, de la mano de un colaborador, en este caso, la Denominación de Origen La Mancha, hemos invitado a esos profesionales a

realizar un *round trip* o misión inversa por la zona de producción incluyendo visitas a bodegas y viñedos”. El perfil de los visitantes fue heterogéneo con cinco importadores, todo ellos extracomunitarios, procedentes tanto del continente americano (Estados Unidos y Brasil) como asiático (India, China y Malasia). Es el caso de Yara Moraes, profesional vinculada al sector del vino en el sur de Brasil, quien subrayaba el “potencial en el mercado del país carioca de los vinos manchegos por su calidad especialmente para los tintos tempranillo, que gustan mucho allí”. Precisamente, el pasado 3 de septiembre, la UE alcanzaba un acuerdo con Mercosur (Mercado Común del Sur, formado por Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay) que permitirá la eliminación del arancel que actualmente aplicaba Brasil a los vinos europeos.



Tras el parón estival, la promoción exterior del Consejo Regulador se retomó con la participación en ANUGA, una feria de productos agroalimentarios celebrada en el Koelnmesse de Colonia (Alemania). La asistencia se contextualizó en el stand de la Sustainable European Food & Wine. Se trata de un programa con fondos comunitarios que reúne a cinco socios de España y Eslovaquia, incluyendo Denominaciones de Origen de vino y de azafrán, así como la Cámara Eslovaca de Alimentos, con el objetivo de promover la sostenibilidad y la producción ecológica en la cadena alimentaria europea. En





la ciudad histórica, a orillas del Rin, en el próspero estado de Renania del Norte-Westfalia, ANUGA contó con la participación de más de 7.900 expositores y 140.000 visitantes de 200 países diferentes. Una feria además que planteó la transacción e intercambios comerciales dentro de los retos presentes de la economía mundial como el cambio climático, la escasez de recursos y el crecimiento de la población fundamentales a la hora de vislumbrar la agricultura, la producción y el consumo de alimentos. Todo ello, desde una óptica del consumidor que demanda productos acordes a su concienciación “por la alimentación saludable, sostenible y transparente”. En definitiva, rasgos presentes en los vinos de la una Denominación de Origen como La Mancha.

De esta manera, prácticamente de manera circular, el país teutón cierra la promoción internacional de los vinos de La Mancha en este 2025 con la participación en un túnel de cata y seminario en Munich y después Berlín, enmarcado además dentro de la campaña *Sustainable European Food & Wines*, que tanto incide en la sostenibilidad como eje central de la promoción en Alemania.



Los vinos DO La Mancha en Prowein 2025

# Terreras de Tomelloso, vanguardia del feminismo manchego

Homenajeadas recientemente, las terreras se han convertido en el emblema de la mujer manchega, como ejemplo de esfuerzo y sacrificio en el pasado.



Faustina Morcillo, 94 años, posa junto a sus dos hijos y un obsequio del homenaje realizado por el ayuntamiento

**“La prensa nacional de 1896 se hizo eco de las terreras como las primeras mujeres en vestir pantalones”**

La historia más contemporánea de Tomelloso se circunscribe a su paisaje urbano. Chimeneas, depósitos, alguna fachada de tez abolengo y en ocasiones el trazado rectilíneo de sus calles. Vías y avenidas en cuya epidermis pronto el visitante forastero queda atrapado en la curiosidad de sus aceras por donde asoman las conocidas “lumberas”. Estas rejillas, que cumplen una doble función de ventilar e iluminar las profundas oquedades del subsuelo, en realidad reflejan la riqueza geológica, cultural y antropológica más singular del municipio tomellosero. Algunas fuentes calculan que fue por allá, en el 1820 cuando comenzaron a excavar las primeras cuevas en la localidad manchega, llegando a superarse los dos millares en los albores del siglo XX.

En la construcción de una cueva de una profundidad media de unos 12 metros, el techo se formaba de una sólida capa dura de roca tosca con varios metros de espesor que después servía para afianzar la estructura de la oquedad abovedada, albergando desde tinajas de barro de varias arrobas de capacidad, hasta otros enseres más rudimentarios del lagar de una bodega como bombas, cuerdas, escalas y otros alimentos para su refrigerio.



Picadores realizando su oficio. Imagen facilitada por Alicia Olmedo

“No se pueden entender las cuevas de Tomelloso sin los picadores y sus terreras”



Picador y terrera realizaban juntos el oficio familiar. Imagen de Alicia Olmedo

Una arquitectura particular bajo las entrañas de Tomelloso que cumplía la función de bodega (autoconsumo) y despensa de alimentos en las familias manchegas hasta casi la década de los años 70. Su presencia se ha convertido en el orgullo patrimonial del municipio como reclamo para el turismo, siendo también un paradigma a remarcar para las generaciones futuras del esfuerzo y la resiliencia de aquellos vecinos que las forjaron, literalmente, pico en mano y espuerta; o dicho con otras palabras, con el sudor y trabajo del “picador” y las “terreras”. Como se explica en la web [www.cuevasdetomelloso.com](http://www.cuevasdetomelloso.com) estas mujeres eran las “encargadas de trasladar la tierra y la arena extraídas del interior hasta la superficie, que en muchos casos se venía aprovechando para el pavimento de calles o para levantar sus propias casas.”

“El oficio de las terreras cayó en desuso a partir de 1970”

## Oficio de generaciones

La conexión del picador con el exterior y su terrera se realizaba con la maroma (fuertes cuerdas de esparto) donde las propias terreras debían subir con sumo cuidado (para no descalabrar al operario) las espuestas de tierra y piedra. Hablamos de 800 toneladas de tierra en la excavación de una cueva de proporciones medias, lo que se traduce en más de 20.000 capazos de 40 kilogramos cada uno.

Un trabajo físico y manual que exigía un esfuerzo dual y una doble complicidad entre picador y terrera. No es de extrañar que en ocasiones ambos fueran familia, incluso matrimonio, formando una “sociedad” conjunta especializada en abrirse paso en las entrañas de la tierra caliza, ya fueran cuevas, pozos o cualquier otra excavación. Es el caso de la terrera tomellosera,

Faustina Morcillo. Recibe al redactor de *Consejo Abierto* en su propia casa, rodeada de sus hijos, nieta y biznieta, que la escuchan con respeto y admiración. Nacida en 1931, a sus 94 años sorprende con la vitalidad del rostro y la energía en la voz de alguien que se ha pasado prácticamente toda su vida alzando los escombros de cuevas y sobre todo pozos, junto a su marido picador, Bruno Buitrago.



Una escultura erigida en la plaza recuerda a las terreras de Tomelloso.

Sin más ayuda que sus brazos, con jornadas de sol a sol, podía llegar a sacar “un metro cúbico de tierra al día”, según matiza su hijo, Bruno. Más tarde, le acompañaría su otra hija, Faustina Buitrago (77 años), quién terminaría siendo su relevo en la maroma. Lo había visto desde pequeña, ya que su abuelo paterno y sus tíos fueron picadores. Con apenas 13 años, pozos, norias, aljibes o reformas de cuevas se convirtieron en el apoyo familiar hasta los 21 años que decidió casarse.

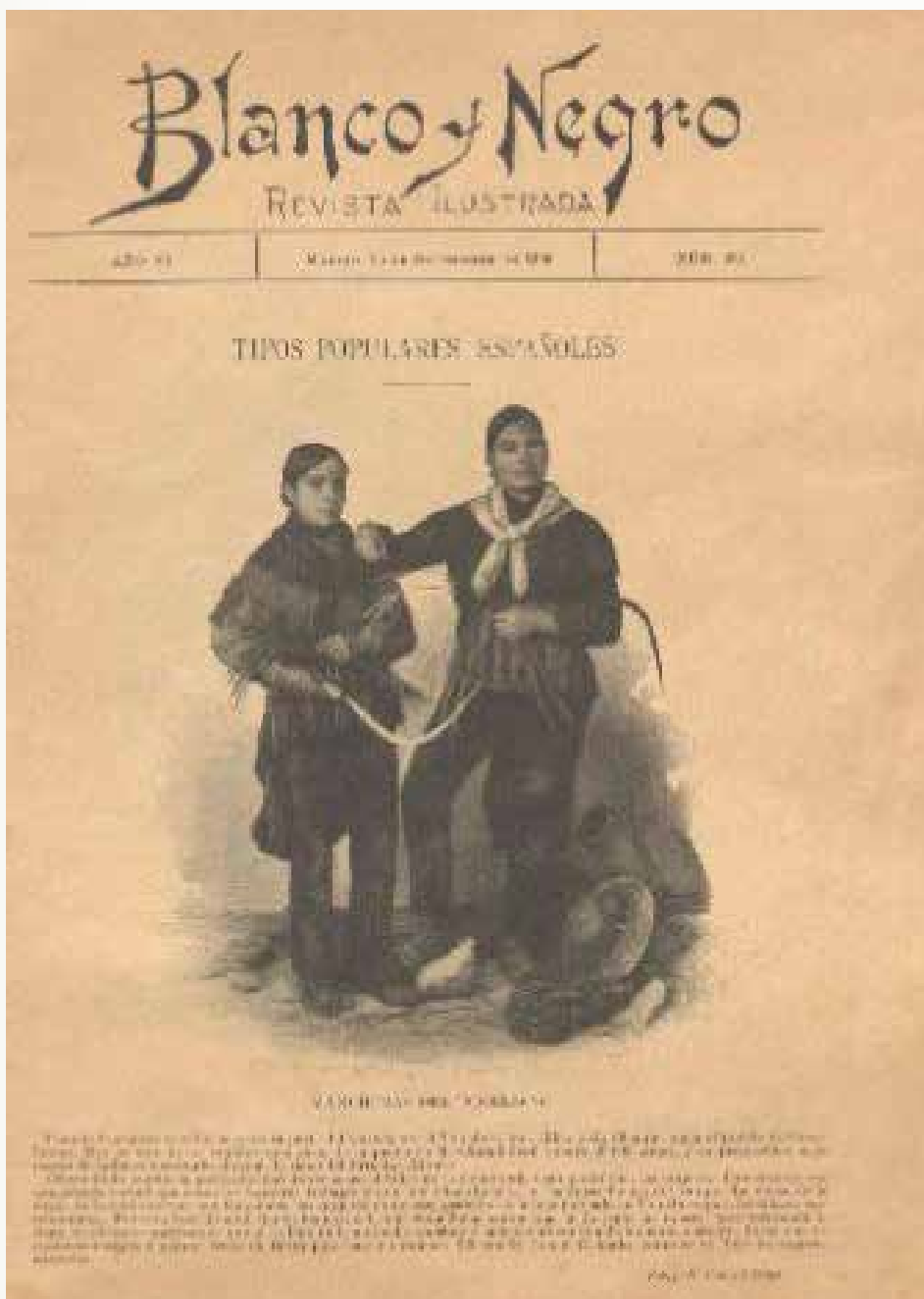
Un carácter que se infundía en la ropa. Y es que las terreras se “vestían por los pies”. Su vestuario icónico era sencillo y funcional. Como matiza Faustina Buitrago, “el que estaba abajo cavando miraba hacia arriba y te veía, por eso la prenda de los “pantalones era lo más práctico”. Le acompañaban una camisa o saya, un mandil junto a un pañuelo y en ocasiones sombrero para el sol. El paso era firme con las albarcas y un calcetín recio. Cuando la cueva o el pozo exigían mayor esfuerzo doblaban presencia trabajando en parejas de terreras.

“El oficio de las terreras ha pasado de madres a hijas durante generaciones”

## Recuperando su legado

Una labor, silenciosa en ocasiones, pero paralela y fundamental al trabajo picador que horadaba la tierra, que ha marcado un hito incluso en el rol laboral de la mujer manchega.

Ya entonces, fueron portada captando el interés en un reportaje de la conocida revista *Blanco y Negro* con fecha 20 de septiembre de 1896 donde se subrayaba el vestuario “adelantado” en su momento y el papel de las mujeres terreras de Tomelloso: “ofrece dicho pueblo [Tomelloso] la particularidad de ser acaso el único de España donde usan pantalones las mujeres”.



Portada en Blanco y Negro de las Terreras. 1896





Durante el 8-M de 2024, el ayuntamiento de Tomelloso rindió homenaje a varias de las terreras de la localidad erigiendo además una escultura en la plaza del municipio en su recuerdo. “Para ellas, era su día a día, lo veían como algo normal pero yo no pensaba que una mujer fuera capaz de hacer esos trabajos tan duros”, reconoce Alicia Olmedo, nieta e hija de (“las Faustinas”) terreras. Hay quien sitúa a las terreras como un paradigma de la mujer manchega, trabajadora. María José Anguilar, catedrática de la UCLM, señala la importancia del rol tradicional de género y la resistencia “silenciosa” pero significativa de las terreras. En el documental ‘Son Terreras’ explica, como “esa generación de mujeres en el medio rural español, sin haber oído la palabra feminismo, fueron sin embargo artífices y protagonistas silenciosas del mayor proyecto de empoderamiento femenino intergeneracional de la historia de nuestro país”. En el documental filmado en Tomelloso por María Valvanera se agradece todo ese legado ya que estas terreras “hicieron todo lo imposible para que sus hijas tuvieran más oportunidades”.

## Vocabulario tomellosero del subsuelo

Entender el acervo popular más tomellosero pasa por conocer los detalles de su historia y tradiciones; dicho con otras palabras, es profundizar (nunca mejor dicho) en el significado de algunas de sus tradiciones con mayor identidad como son sus cuevas. En el argot, para comprender la importancia de estas construcciones, una pequeña muestra en pocas palabras:

- *Terrera*: las mujeres encargadas de trasladar la tierra y la arena extraída desde el interior de la cueva hasta la superficie.
- *“Picaor”*: los hombres que realizaban, pico en mano, la función de picar la tosca (roca caliza) para abrir las cuevas. Usaban picos, palas y cuñas de hierro. Su trabajo requería fuerza y precisión.
- *Lumbreras*: rejillas o aberturas en la calle que conectaban con el techo de las cuevas; servían para dar luz, ventilación, y permitir la salida de gases de la fermentación del vino.
- *Tinajas*: recipientes elaborados, primero en arcilla, más tarde en hormigón, destinados a la conservación del vino en las cuevas. Se medía su capacidad en arrobas, siendo Villarrobledo el municipio más representativo en su industrias artesanal.
- *Tosca*: Roca caliza blanda típica del subsuelo de Tomelloso. Es fácil de excavar pero resistente una vez seca, lo que permite que las cuevas sean estables sin necesidad de refuerzos.



# Otoño, crepúsculo solar y vino

Recorrido gastronómico y cultural por el equinoccio que marca el ocaso del ciclo solar.



Aunque descorchamos nuestros vinos favoritos para vestir nuestras mejores galas y conjurar al próximo año de los malos augurios, en el fondo, nuestro calendario biológico, sabemos, realmente, que no se cierra en diciembre con las campanadas de Nochevieja. Es la propia luz solar la que determina los ritmos circadianos de nuestra vida. En este sentido, los calendarios académicos se ajustan más adecuadamente a los nuevos propósitos de un nuevo año, con todos sus nuevas intenciones.



Nacimiento y brotación, crecimiento y floración para después alcanzar su fruto final. Se cierra un ciclo vital cuando el fruto ya maduro es cosechado. Octubre es sinónimo de otoño cuando la vid(a) se agosta hacia tonos pardos. Su llegada, no obstante, aunque implica un gradual cambio en las rutinas sociales, replegándose hacia encuentros más tímidos e introvertidos, es también vendimia, hoy traducida hacia motivos de fiesta y celebración en nuestro acerbo cultural mediterráneo. Podemos encontrar referentes en Mesopotamia o incluso en la civilización a orillas

del fértil Nilo, con el culto al dios Osiris. Sin embargo, son más nítidos, no obstante, los referidos a la Antigua Roma. Las llamadas *Vinalia*, celebradas en honor a Júpiter y Venus (nada más y nada menos) se invocaba su protección en los viñedos de cara a las próximas vendimias. Se dividía en dos citas marcadas. Si bien la primera, *Vinalia Priora*, en abril, exhortaba la paternal bendición primaveral de Júpiter, más cercana en tiempo y fechas, sería sin duda, la *Vinalia Rustica*, a mediados del mes de agosto, dedicada a *Venus Obsequens* con plegarias de favor y amparo frente a las temidas tormentas de verano.

Ese respeto reverencial y supersticioso que celosamente se guardaba en la sociedad romana, con el paso de los siglos fue diluido para ser adaptado por la religión cristiana. En un ejercicio de visión antropológica, en cierto modo, si proyectamos nuestro calendario actual de festividades en pueblos y comarcas,

no resulta complicado encontrar las Fiestas y Ferias ligadas, donde se ofrece el primer mosto de la cosecha a la Virgen o Patrona de cada municipio. 15 de agosto y más aún, 8 de septiembre, son días, marcados, literalmente, en rojo en el calendario de nuestra sociedad más festiva y tradicional.

## Los Santos versus Samhain



La dialéctica parece servida y decantada más en favor de las costumbres más septentrionales. Desde hace décadas, se celebra de manera muy acentuada, el Samhain (Samaín), hoy universalmente conocida como Halloween. De raíces celtas, marca el inicio del nuevo año celta y el ocaso definitivo del ritmo estival. El significado ritual de esta festividad pagana en los últimos años ha cedido paso a una frivolidad escolar disfrazada de costumbres anglosajonas eclipsando una simbología ancestral y animista con el triunfo de la noche y puerta abierta a la dimensión de vivos y muertos durante unas horas.



Un respeto reverencial hacia nuestros difuntos con una conexión más mediterránea que se circunscribe a la festividad de Todos los Santos. Existen localidades como Socuéllamos, en Ciudad Real, donde su llegada es una fiesta.

## Tradición, gastronomía y vino



Quizás heredado de Roma en ese recuerdo a los que ya no están, todavía convive ese cariño por las almas de nuestros fallecidos con la visita al Camposanto cada mes de noviembre. La gastronomía es aquí rica y variada con adjetivos claramente castellanos. Sin ir más lejos con el mazapán de los populares “huesos de santo”, con resonancias de la cocina árabe y tres ingredientes tan sencillos como la almendra, el azúcar y la miel se ha conseguido un dulce, hoy compañero inseparable en las sobremesas del 1 de noviembre. Otros no pueden resistirse a los buñuelos. Son bolas de masa elaboradas con harina de trigo, manteca y huevo que se fríen en aceite caliente. Al doblar su volumen cuando quedan fritos, estos buñuelos quedan hinchados, por ese se les conoce como ‘buñuelos de viento’.

En el maridaje, los devotos de la burbuja optan por un espumoso semiseco, aunque la opción de un blanco moscatel DO La Mancha redondea la emulsión aromática con recuerdos de miel y flores tan característicos.

Con todo, el recetario popular de nuestra mesa es tan variado que alcanza a platos de una gran tradición en nuestra mesa. Aquellos que tengan la fortuna de vivir en zona boscosa o de monte, por afición, saben que el otoño es micología. La experiencia es amplia si además se conjuga con un vino blanco de amplio paso por boca como un chardonnay.

La otra invitada natural es la calabaza, sin olvidarnos de la castaña. Un fruto otoñal por excelencia que ha cobrado tintes gourmet por las posibilidades infinitas que ofrece en la mesa desde flanes, mousse, brownies, hasta soufflés o la tradicional crema de castañas. Los espumosos pueden ser su mejor compañía.



Si el otoño implica una caída de temperaturas, la cuchara es aliada indispensable para recuperar esas calorías. Entran en juego las legumbres como las lentejas y por supuesto, el cocido madrileño. Es difícil datar su origen pero, según medios consultados, podría remontarse a la Edad Media, a un guiso procedente de los judíos sefarditas conocido como “adafina”, a base de carne de cordero y especias como el jengibre y la canela. Posteriormente, ya con el Quijote encontramos la versión de la “olla podrida”, presente en el Siglo de Oro castellano. Su nomenclatura “olla poderida” (poderosa), nada tiene que ver con el mal estado, sino que hace referencia a la gran cantidad y variedad de ingredientes que la componen. Un puchero al que solo los estómagos “pudientes” podrían acceder en aquellos tiempos.

# Memorias del vino

Recorrido histórico por el pasado más reciente en la arqueología industrial del vino en La Mancha.



Recuperados como emblema y legado de numerosos municipios manchegos, se han convertido en la referencia para el enoturismo en La Mancha. Cuevas, chimeneas y otros vestigios del pasado siglo XX o incluso del siglo XIX reflejan el crecimiento industrial de un sector cuyo sostén sigue siendo la columna vertebral de la economía castellanomanchega. No en vano, el informe reciente del 2023 elaborado por AFI para la Interprofesional del Vino de España corroboraba el peso del viñedo en la región, aportando “más de un 4,6% al PIB de Castilla-La Mancha y, en términos de empleo, generando y manteniendo más de 42.770 empleos directos, indirectos e inducidos en la economía”.



Carretones de pipas. Imagen cedida por Hermanos Reales. Socuéllamos

Ese crecimiento económico tiene, eso sí, una cicatriz visible en la fisonomía urbana de gran parte de los municipios manchegos. Forman parte, en ocasiones, de un patrimonio industrial ligado al vino, que convenientemente recuperado, se ha convertido incluso en el santo y seña de la idiosincrasia manchega. Son la expresión de la transformación, catarsis y metamorfosis social (en definitiva, revolución industrial) vividas en el seno de la sociedad manchega en la segunda mitad del siglo XIX, donde la tradición artesanal cedió paso a un desarrollo industrial. Esas huellas tienen un rastro, casi siempre paralelo a las traviesas de madera y vapor que dejó el trazado ferroviario con su llegada en el último tercio del siglo XIX a La Mancha. En Socuéllamos, Ciudad

Real, por ejemplo, lo tienen claro. El punto de inflexión arranca en 1855 con la inauguración del tramo ferroviario Alcázar de San Juan-Albacete, que culmina en Alicante/Levante/Mediterráneo en 1858. Nos situamos en los años de la regencia y reinado de Isabel II en España. Esa conexión, que mantiene hoy con Madrid y el litoral mediterráneo, le permitió una salida exterior al comercio marítimo y según matiza su edil de turismo, Alba López: “la esencia y el crecimiento se le debe al vino y el ferrocarril en Socuéllamos”.

Una expansión económica que ya tenía sus raíces profundamente arraigadas con la vid como sustrato fundacional de Socuéllamos, como argumenta Alfonso Montero, investigador y miembro de la

Asociación de Historia de la Villa de Socuéllamos: “Socuéllamos tuvo un privilegio repoblador coincidente con el momento de su ‘fundación’ otorgado por el Maestre de la Orden de Santiago Juan Osórez en 1298, por el cual:

*“quienes vinieran a Socuéllamos, hicieran una casa y pusieran dos aranzadas de viña (una hectárea) y las cultivaran fuesen libre de todo género de tributos sin que fuesen obligados a pagar los vecinos más que el diezmo a Dios”.*

Un privilegio más tarde confirmado por Maestres de la Orden de Santiago, los Reyes Católicos (Capítulo General de Tordesillas) o el propio Carlos V en 1527, por cierto, eso a pesar de los guiños de la población socuellamina a la causa comunera.

# Chimeneas, atalayas de alcohol vínico



Tomelloso patrimonio industrial, chimenea

Vestigios de altura, su presencia adereza barriadas en municipios donde prácticamente se venera su presencia. En Tomelloso, estas antiguas alcoholeras reflejan el espectacular crecimiento del sector en torno al cultivo de la vid, más concretamente de la variedad airén, denostada entonces sin alcanzar el boato para vinos de gran expresión aromática, pero imprescindible como base de otros productos como el alcohol vínico.



Algunas fuentes citan la existencia de estas chimeneas superando el centenar en el momento de mayor apogeo industrial. Su altura, cercana a los 45 metros permitía la expulsión de los gases y humos durante la combustión de las calderas para la destilación de las alcoholeras. Los vecinos tomelloseros se han acostumbrado a su muda existencia en rincones como la situada en la calle Domecq, la del Parque Urbano Martínez, la del barrio de la Chimenea o la de la calle Julián Besteiro. García Pavón describe las enjutas torres de alcohol en sus *Historias de*

*Plinio* con la naturalidad de quien acostumbra a verlas desde el horizonte: “Desde lejos el pueblo se veía como una cinta blanca, coronado de la torre negruzca de la iglesia y de las altas chimeneas de las fábricas de alcohol, que desliaban unos humos densos y grisantones”.

No se entiende la construcción de estas torres como motor económico del sector sin la gran oportunidad que supuso la irrupción de la filoxera en el viñedo mundial. En 1863 se confirmó la plaga en la región del Languedoc francés. El

relativo aislamiento geográfico de La Mancha en el interior peninsular, y también gracias en parte a la presencia de suelos arenosos intercalados con la caliza y arcilla que funcionaron como un cortafuegos. La Mancha sería vista entonces como una oportunidad de inversión y crecimiento. Como apunta Montero, “los capitales procederían de la burguesía madrileña, vasca/navarra, y levantina/catalana. El Marqués de Mudela, la familia Artaza, la familia Albarés, entre otros, harán llegar sus vinos y alcoholes hasta el puerto de Marsella vía puertos de Valencia y Alicante.”

Ese tejido industrial se tradujo en la propia localidad socuellamina en una profunda transformación demográfica paralela a la actividad transformadora y comercializadora del vino. Alfonso Montero apunta a la cifra de 1929, “con un censo de bodegas de 250, llegando a ser de 450 en 1960. Ello supuso el mayor movimiento migratorio de Socuellamos de su Historia, pasando de 2.500 habitantes en 1855 a la llegada del ferrocarril, a 15.000 habitantes cien años después.” Un fenómeno poblacional extensible a gran parte de la provincia de Ciudad Real, como matiza Soraya Sánchez de la Universidad de Alcalá en su estudio sobre la *Evolución demográfica de Alcázar de San Juan (1857-1998)* “las cotas más elevadas se dieron en la provincia de Ciudad Real, que al final del período, en 1930, había duplicado su población con respecto a 1857.” (TESELA nº 16. Patronato de Cultura de Alcázar S.J. 2006.)

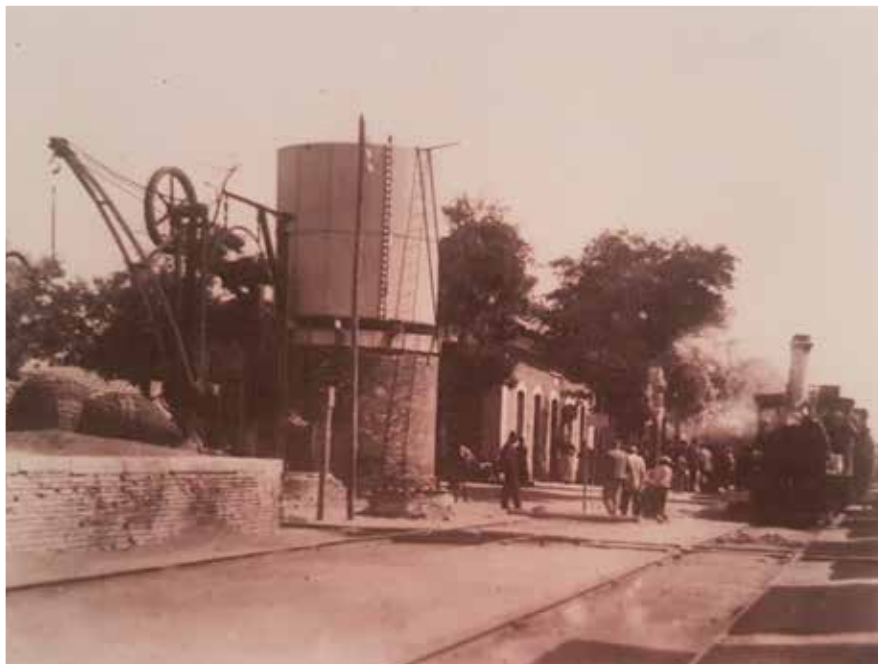


Tomelloso patrimonio industrial

No es el único punto. En la propia Alcázar de San Juan queda el tímido rastro de alguna chimenea, sin olvidar tampoco a Socuéllamos, como apunta Alfonso Montero. “Esas torres de destilación humeantes eran la imagen más impactante de las personas inmigrantes que venían a trabajar a Socuéllamos transmitiendo una imagen de ciudad moderna y recordando las fábricas de los inicios de la Revolución Industrial en el siglo XIX.

En la prensa nacional de la época se le llegó a llamar a Socuéllamos “El Chicago de La Mancha” porque *‘progresan de día en día y tienen obras como en las mismas capitales’*; indicaban los socuellaminos a los periodistas que cubrían las festividades patronales (Semanao El Español, 1955).





Estación de Socuéllamos en 1915. Imagen cedida por Alfonso Montero

## Cuevas y oquedades de orgullo calizo

Por su composición geológica, La Mancha es rica en el sustrato subterráneo. Fenómenos kársticos de gran riqueza natural y paisajística como el Parque Natural de las Lagunas de Ruidera tienen también su correlativa aplicación en los usos y costumbres de algunas poblaciones manchegas que desde siglos y generaciones muy anteriores supieron encontrar en el subsuelo viviendas de gran interés funcional. En algunos lugares de La Mancha toledana como Quero o Villacañas, se las conoce como “silos”. En Tomelloso, son las cuevas, que representan toda una red subterránea de oquedades bajo las calles que pisaron García Pavón o Antonio López.

Cálidas en invierno y frescas en verano, tienen la cualidad térmica de asegurar una temperatura estable todo el año. Fueron por ello ideales para la conservación de alimentos y cosechas. El vino, nada propenso a los cambios bruscos de temperatura encontraba en estas cuevas su remanso de paz y sosiego.

Hoy, estas cuevas son el trastero y recuerdo pasado de aquellas labores del campo, guardando en su interior diferentes aperos de labranza, que descansan a orillas de viejas tinajas de barro. No hay vivienda en Tomelloso cuyas escaleras no desciendan a sus recuerdos del pasado subterráneo y viticultor.

# La viña de nuestros ancestros, calidad presente en Airén

Antonio Morata.

Premio honorífico 'Investigación del vino'. Vino & Cultura 2024



El origen de los vinos de La Mancha como tales se ubica en el siglo VII, aunque anteriormente los romanos en la conquista de Hispania vieron el potencial de esta región, sin embargo, el mayor desarrollo sucede en el XIX, en la actualidad hay unas 450.000 Ha, de las cuales 170.000 Ha adscritas a la DO.

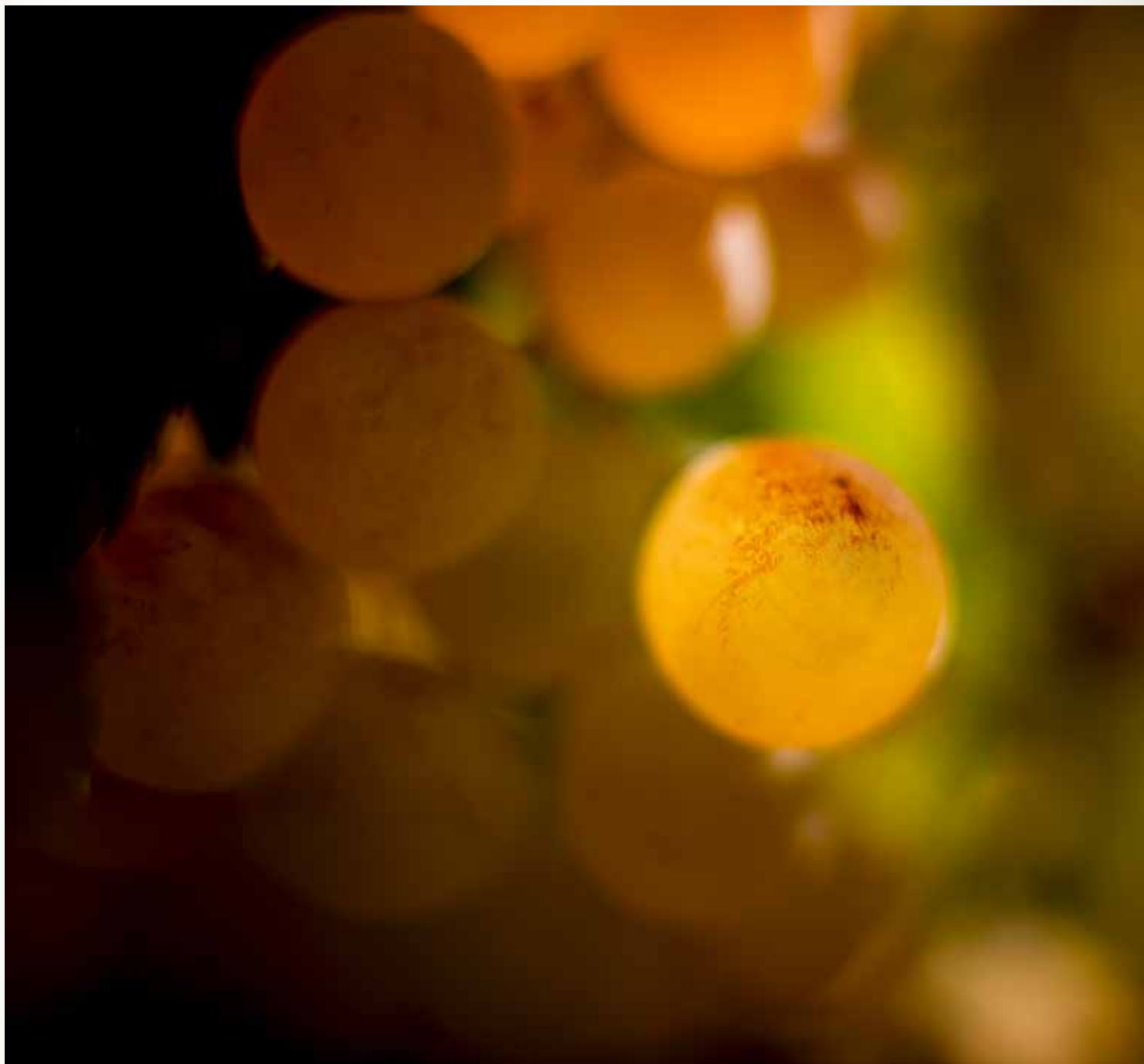
Contemporáneamente, la vid supuso la reforestación del arbolado perdido para la construcción, y la roturación para el cultivo de cereal. La Mancha tiene una precipitación promedio de 350 mm lo que limita el rango de cultivos posibles, y su rendimiento. La vid, es una planta extremadamente resistente a la sequía, y que además expresa su mayor potencial cualitativo en bajos rendimientos; en los que se consigue: una mayor

concentración, extracción y potencial vinícola. También mayor valor añadido en los vinos. Además, desde el punto de vista ambiental, cubre de vegetación y verdor, las yermas y cálidas tierras manchegas desde la primavera al otoño. Refleja también los matices de La Mancha y sus habitantes, una tierra rustica pero que rezuma cordial vitalidad en los detalles.

El cultivo de la vid en vaso, genial adaptación vitícola para minimizar el consumo de agua, y que tan bien se integra con la variedad Airén, de la que hay cerca de 200 Ha en C-LM, produciendo en viñedos viejos una uva de gran calidad, concentración y sapidez. Cada vez se da más importancia a la poda y al cultivo de respeto, en el cual se considera significativamente a la planta como un ser vivo integrado y protector del medio, del que se busca se mantenga en el tiempo, como preservador de la esencia del ecosistema y del paisaje. Esto que ahora parece novedoso, -la historia es cíclica-, tradicionalmente ha sido la manera como se ha gestionado al cultivo de la variedad Airén; con la poda en vaso bajo a la ciega, e intentando aprovechar austeramente el agua escasa, y la humedad de la mañana. También aprovechando el efecto albedo, y retenedor de la humedad, de los suelos pedregosos o cascajosos. Elementos minerales que proyecta esta variedad, durante la cata, en los vinos de mayor concentración.

Frente al cambio climático, la Airén y su moderado consumo de agua, cultivada al estilo de La Mancha, asocia a su rusticidad, ausencia de enfermedades, y maduración tardía; dando vinos de baja graduación, adecuados a la actual problemática. De interesante concentración y salinidad, que además se puede potenciar con biotecnologías fermentativas como el uso de levaduras acidificantes de la especie *Lachancea thermotolerans* (Izquierdo-Cañas et al, 2025).





Esta aplicación además mejora su acidez y frescor dándole mayor persistencia temporal. El cultivo de la Airén en La Mancha, permite construir un binomio planta-ecosistema, sostenible, respetuoso, protector y que aporta valor añadido.

Históricamente su esencia se concentraba y protegía en la fermentación en tinaja panzuda, elemento esencial, y reflejo de una artesanía vernácula vinculada a la Mancha y hacia la que se está regresando. La tinaja, pese a los inconvenientes de manejo que supone, sobre todo si son de gran tamaño, para: el llenado, vaciado y limpieza por la boca superior. Especialmente, cuando se trabaja con pieles, en tintos y en blancos como los vinos naranjas, tan de moda actualmente. También son delicadas de mantenimiento: poros, fisuras, limpieza de tártaros.

Hacen que su uso sea difícil, pero al mismo tiempo aporta volumen, especialmente cuando se asocia a la crianza con lías o sobre pieles, mejora la evolución dando un perfil más varietal a diferencia de la barrica, y sostiene y estabiliza los vinos, aportándoles una lenta microoxigenación.

Actualmente, muchos elaboradores de reconocido prestigio han retornado hace tiempo a la fermentación en barro como elemento diferenciador y potenciador de las variedades. La asociación de este elemento vernáculo a variedades como la airén, y el uso de fermentaciones en las que las levaduras no-*Saccharomyces* juegan un papel diferenciador, está marcando un nuevo recorrido en el que se asocian tradición y sostenibilidad, con vinos francos, expresivos, minerales, y con persistencia temporal (**Morata, 2025**). Quizás todo estaba en el suelo de La Mancha desde el principio, las variedades apropiadas, el barro de las tinajas y las levaduras mejorantes para adaptar una viticultura de largo recorrido a la actual situación climática.

En cualquier caso, a los elaboradores que han elegido este camino en La Mancha, nos unimos investigadores como Pedro Miguel Izquierdo, Esteban García y su equipo en el IVICAM, y mi grupo de investigación en la UPM para desarrollar nuevos proyectos, en los que mejorar y estudiar la expresión varietal, utilizando levaduras no convencionales, y analizar la evolución aromática y sensorial de la variedad airén envejecida en diferentes materiales.

## Referencias

- Izquierdo-Cañas, P. M.**, del Fresno, J. M., Malfeito-Ferreira, M., Mena-Morales, A., García-Romero, E., Heras, J. M., Loira, I., González, C., Morata, A. Wine bioacidification: Fermenting Airén grape juices with *Lachancea thermotolerans* and *Metschnikovia pulcherrima* followed by sequential *Saccharomyces cerevisiae* inoculation. International Journal of Food Microbiology, **2025**, 427, 110977, <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110977>
- Morata, A.** ¿Y si la airén fuera una de las mejores variedades blancas españolas? Enólogos, 2025, <https://revistaenologos.es/y-si-la-airen-fuera-una-de-las-mejores-variedades-blancas-espanolas/>

# La revolución de la burbuja: espumosos de nuevo cuño

Con el giro gradual hacia el consumo de blancos, un tren de oportunidades le viene a la blanca Airén en su nuevo reto de los mercados mundiales.



*“¡Estoy bebiendo las estrellas!”.* La descripción tan lírica y visual no corresponde a ningún excelso pintor del impresionismo francés; ni mucho menos, tampoco, a cualquier otro paladar exquisito de aquel contexto aristócrata de la Francia del siglo XVII. Dicen que la leyenda atribuye la expresión a *Dom Pérignon*, un fraile benedictino de Hautvillers (Champagne) cuando probó aquel misterioso vino que accidentalmente estallaba en las cuevas de las bodegas y abadías francesas. Su mérito, como los grandes descubrimientos de la humanidad, casual y anecdótico, no fue su elaboración, sino su capacidad para entender la transformación endógena de aquellos “vinos del diablo”, hoy sinónimo de glamour y celebración.

## Caricias de burbuja en el paladar

Ciertamente, aquellos que catan por primera vez un vino espumoso coinciden en las mismas sensaciones. La burbuja fina, juguetona y sutil, acaricia el paladar del comensal como la efervescencia del primer beso de un amante. Una sensación táctil que deja huella en la memoria muy lejos de la sensación grosera con el tsunami de carbónico en otras bebidas gaseosas como refrescos, etc. Esa burbuja, que antes puede apreciarse en la copa por su ascenso (rosario) y su tamaño, es la que ha seducido a medio mundo durante siglos, ligando el consumo de vinos espumosos a contextos estacionales, festivos y elegantes.



Jóvenes brindan con una copa de espumoso. Imagen creada con IA

En esencia, los vinos espumosos son vinos sujetos a una doble fermentación a partir de un vino base (tranquilo). Son vinos, generalmente, de graduación baja alcohólica, donde las levaduras y el azúcar actúan provocando entonces la llamada doble fermentación en botella (llamado método tradicional o *champagnoise* también válido para el cava). Hoy sencillamente conocidos como vinos espumosos. En este proceso, el dióxido de carbono, queda atrapado en la botella, cuyo sellado provoca la conocida burbuja. Con el tiempo, la segunda fermentación da lugar a un sedimento de levaduras (lías) que durante su envejecimiento permite una lenta transformación de los aromas y sabores del vino.

Llega el turno del degüello o retirada de dichos sedimentos. En el método tradicional, la botella se gira e inclina para que esas impurezas precipiten hacia el cuello. Vienen a la mente las botellas inclinadas girando en máquinas (giropalettes) mientras reposan en cuevas.



Cuando se retira ese sedimento se compensa con vino adicional y cierta cantidad de azúcar (*dosage*) que determina si nos encontramos, más comúnmente, ante un *brut nature* (3 g/l), *brut* (12 g/l) o ya *semiseco*: (de 32 a 50 g/l) según el pliego de condiciones de la Denominación de Origen La Mancha para los espumosos de calidad.

El espumoso se asocia a contextos de consumo festivo o estacional.

## Método tanque o charmat

En este método, más conocido como método '**gran Vas**' o método *Martinotti*, son aquellos vinos base cuya segunda fermentación se consigue en grandes depósitos o tanques presurizados. Tienen un menor carácter autolítico (levaduras) pero satisface mejor la demanda de consumidores que prefieren un matiz más frutal en los vinos. En realidad, solamente los catadores más expertos son capaces de distinguir en (cata a ciegas) las diferencias de un espumoso método tradicional de otro elaborado en método tanque. Sin embargo, las tendencias mundiales apuntan en esta dirección, con vinos de baja graduación, cierta frescura y ligereza. Con un coste de producción más competitivo para las bodegas, el abanico de oportunidades es amplio además para la Denominación de Origen La Mancha, si bien es cierto, que el nicho de mercado en este tipo de vinos no está del todo explorado.



## Tendencias y mercado

Hace tiempo que los vinos espumosos dejaron atrás los contextos de consumo meramente estacional. Ahora, descorchamos y disfrutamos las burbujas de un brut en aperitivos, entrantes o incluso platos principales de la comida con la misma y total naturalidad con la que lo consumen en otras regiones españolas.

Los consumidores más jóvenes que prefieren vinos de menor graduación han encontrado en los espumosos su predilección. Sus posibilidades se multiplican además cuando se marcan las opciones en cócteles y combinados más refrescantes.

Algunos analistas creen que la blanca Airén tiene ante sí un reto histórico, quizás, comparable al crecimiento mundial que tuvo a finales del siglo XIX, cuando La Mancha se convirtió en la bodega de Europa como proveedor de vinos blancos de base y alcoholes para industrias derivadas. El desarrollo económico e industrial de los municipios manchegos está indisolublemente ligado a la exportación de blanco airén fuera de las fronteras manchegas. Todavía hoy, un gran porcentaje de los vinos tranquilos de base se cimientan en la capacidad multifacética de la blanca airén, neutra y versátil.

Con un modelo productivo apoyado en el respeto al terruño, la tradición y la sostenibilidad, en definitiva, el ADN de nuestra viticultura ancestral, la blanca airén podría tener la llave de la continuidad del sector vitivinícola manchego en un futuro.



Levaduras en el cuello de la botella de un espumoso

Según informes de la OIV en 2023, si “a principios de siglo, el vino blanco representaba de media el 46% del total mundial, en los últimos años, esa proporción ha aumentado hasta el 49%. Uno de los principales motores de este repunte es el auge de los espumosos.” Conscientes del reto, desde el Consejo Regulador recogen el guante y apuestan por encauzar la demanda de un consumo mundial cuyo viraje ha sido gradual y rotundo. Fruto de ello son las modificaciones del Pliego de Condiciones de la Denominación de Origen La Mancha, compartidas públicamente en el marco de la celebración de la última edición de FENAVÍN. Aún pendientes de su aprobación en el marco de la Unión Europea, la Interprofesión del Consejo Regulador interpuso las modificaciones “mayores” con la pretensión de regularizar la elaboración de vinos espumosos con precios más competitivos como el método Gran Vas, (doble fermentación en depósitos de acero) con un envejecimiento inferior a un mes. Una posibilidad que permitiría una mayor adaptación y flexibilidad a los consumidores exteriores, donde los productores italianos y sus Prosecco llevan la delantera en los principales mercados internacionales: Estados Unidos, Reino Unido y Alemania.

# La vida del vino, -de sus fortunas y adversidades-, en la novela picaresca del Siglo de Oro.

*José Antonio Negrín de la Peña*

*JoseAntonio.NPena@uclm.es*

*Universidad de Castilla La Mancha*

*La fragua templó la obra del herrero, y el vino, el corazón de los arrogantes y pendencieros... ¿Qué vida es la de los que del todo carecen de vino? Fue creado para la alegría de los hombres. Alegría del corazón y bienestar del alma es el vino bebido a tiempo y con sobriedad<sup>1</sup>.*



"UVA TINTA", imagen de Luna de la Ossa



## Vino y novela picaresca.

Más allá de ser una bebida el vino, -bebido a tiempo y con sobriedad-, es alegría del corazón y bienestar del alma. No serán estas líneas las que lleven la contraria al libro bíblico del Eclesiástico. Tampoco lo hicieron muchos poetas, dramaturgos o novelistas a través de la historia de la literatura y, -de entre ellos-, los que contaron las vidas y milagros de los pícaros del Siglo de Oro español.

Es generalmente aceptado que la novela picaresca, como género propio, aparece en 1554 con la publicación de la *Vida de Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades*, suponiendo una gran novedad dentro de la narrativa española. De autoría anónima, su protagonista es un pícaro, un buscavidas. Un individuo marginal, de estrato social humilde que, desde muy niño, tiene que buscar el sustento y lo hace al servicio de los más insospechados mentores y amos, obligándole, -a través del ingenio-, a intentar cubrir sus necesidades más perentorias. De entre estas necesidades, -se antoja que la más urgente-, es la del sustento alimenticio y como parte de ese sustento, el vino. Es aquí donde la novela picaresca será un espejo de las ofertas gastronómicas (y vinícolas) de la época del Siglo de Oro español.

Desde 1554 hasta 1646, se puede acotar el tiempo de la novela picaresca de este glorioso periodo de las letras hispanas. En él, reinaron Carlos I, Felipe II, Felipe III y Felipe IV, pasando de los tiempos de gloria imperial a una Monarquía Hispánica encerrada en unos “muros desmoronados” citando a otro “peculiar pícaro” como fue Francisco de Quevedo. Detrás de esos muros, no es de extrañar, que el hambre formara parte de la vida de los hombres y mujeres de la época y que, por ello, aquellas personas tuvieran que buscarse “*la vida y las mañas*”, -de mil y una maneras y no siempre cumpliendo con la legalidad vigente-, para sobrevivir.



Es el hambre, -es la penuria que pasa el pícaro-, la que se ha de vencer con ingenio y, más que nunca, con picardía. Sin embargo, el hambre no es la raíz de la novela picaresca. Bien es cierto que, por ejemplo, en el *Lazarillo de Tormes*, la mayoría de los mentores de Lázaro no le dan de comer (ni de beber vino) y por ello, comer (y beber vino), se convierte en la esencia de la narración. Lo curioso, y lo destaca Luis Marías, es que esta hambre “*procede de la avaricia y no de la absoluta escasez y pobreza*”<sup>2</sup>. Este es el motivo por el que en muchas de las narraciones picarescas hay también cierta actitud moralizante encubierta, contra la avaricia y contra ciertos estamentos que lejos de ayudar a los pobres, se aprovechan de ellos.

2 Todas las referencias textuales pertenecen a la edición *La novela Picaresca*, prologado por Julián Marías, Barcelona, Mail Ibérica, 1969.

Estos relatos, supuestamente autobiográficos, de pícaros hambrientos usan el vino tanto en su literalidad, -sustento o deleite-, o como una fuerte carga simbólica. El vino puede ser utilizado como instrumento para representar tanto la astucia del protagonista para procurarse sustento ante la necesidad y el hambre que padece suponiendo, por tanto, una transgresión moral al robar o engañar a alguien de mayor rango o calidad, para beber vino, o como el de servir como crítica social ante la desigualdad y la injusticia en el consumo de un bien, considerado, como elemento sagrado (algo tendrá el vino cuando lo bendicen).

En la España del Siglo de Oro, el vino era parte fundamental de la dieta (mediterránea) y de la cultura popular, asociado tanto al goce como a ciertos excesos. Los refranes de la época ya unían el pan y el vino como binomio de sustento, reflejando que incluso las clases humildes consideraban al vino un alimento básico (“con pan y vino, se hace el camino= se sobrevive”).



En las novelas picarescas, -narradas en primera persona por jóvenes pobres que deben “remar con fuerza y maña” contra la adversidad-, el vino aparece reiteradamente como bien preciado y escaso, cuyo acceso marca la diferencia entre la penuria y/o el alivio. Para el pícaro conseguir vino suele requerir ingenio o engaño, dado que normalmente está reservado a sus amos o a quienes tienen medios. Así, cada mención al vino suele ir acompañada de alguna artimaña del pícaro para beber a escondidas, robar un trago para diluir su miseria momentáneamente.

Sin embargo, el vino no es solo alimento físico en estos relatos, sino que adquiere connotaciones simbólicas más profundas. En muchos pasajes, el vino representa la alegría efímera en medio de la miseria, el consuelo que “alivia sus pesares” al pícaro y a sus amos por igual. Por eso es un bien vigilado celosamente por los que lo poseen.

En paralelo, el acto de beber vino o de procurárselo ilícitamente implica transgresión: los pícaros frecuentemente violan normas sociales y morales (roban a sus amos, mienten, burlan la confianza) para obtener ese líquido “preciado”. Dicha transgresión, a veces, adquiere un matiz sacrílego o de crítica social, ya que el vino en la cultura cristiana está cargado de simbolismo religioso (es sangre de Cristo en la eucaristía). Varios críticos han observado que, en estas novelas el pan y el vino, elementos de la comunión, aparecen despojados de sacralidad y ligados a actos mundanos (robo, engaño, e incluso connotaciones sexuales) como una burla ambivalente.

En suma, el vino en la picaresca funciona en múltiples niveles. En el plano narrativo, es parte del realismo con que se pinta el día a día del pícaro, un acompañante fiel que quita el frío y el hambre momentáneamente. En el plano del carácter, revela facetas de los personajes: la glotonería y astucia del pícaro, la mezquindad de sus amos, la camaradería o traición entre marginados (compartir un jarro de vino crea lazos, disputarlo genera conflictos). Y, en el plano simbólico, el vino se asocia con vicios y virtudes: puede significar alegría, sustento y vida, pero también engaño, pecado o crítica velada.



“En la España del Siglo de Oro, el vino era parte fundamental de la dieta Mediterránea”



## 'El Lazarillo de Tormes': astucia, supervivencia y profecía del vino.

La vida del Lazarillo de Tormes y de sus fortunas y adversidades<sup>3</sup>, novela anónima de 1554, es un falso relato autobiográfico, escrito en primera persona a modo de historia epistolar con algún hombre principal no precisado, estructurado en siete Tratados o capítulos.

En el Tratado Primero, Lázaro nos cuenta como era su vida. Desde este primer Tratado, donde sirve a un mendigo ciego, Lázaro descubre que el vino puede ser su mayor deleite, pero también la causa de severos castigos. Al principio, *"usaba poner (...) un jarrillo de vino"*, -cosa hoy políticamente incorrecta cuando se trata de un menor-, y más cuando Lázaro se declara *"hecho al vino"*. Esto corrobora la idea de que, el vino, como alimento, era consumido hasta por las clases menos favorecidas y a cualquier edad. De hecho, cuando golpea el ciego a Lázaro con la jarra y lo hiere, después lo cura con vino *"lo que te enfermo, te sana y da salud"*. Esta escena, además de humor negro, condensa una simbología importante: el vino es a la vez daño y cura, castigo y salvación. La exageración humorística encierra una verdad: para Lázaro, cuya orfandad y miseria lo dejan sin amparo, el vino se convierte realmente en fuente de vida y resiliencia, un *"padre"* simbólico que lo reanima en sus constantes golpes. El vino, se ve pues, como símbolo de la lucha ingeniosa por la supervivencia. Lázaro arriesga el físico por unos tragos que le

EE

**"En la novela picaresca, el vino representa la alegría efímera en medio de la miseria"**



3 Anónimo. "El Lazarillo de Tormes", en *La novela Picaresca*, prologado por Julián Marías, Barcelona, Mail Ibérica, 1969.

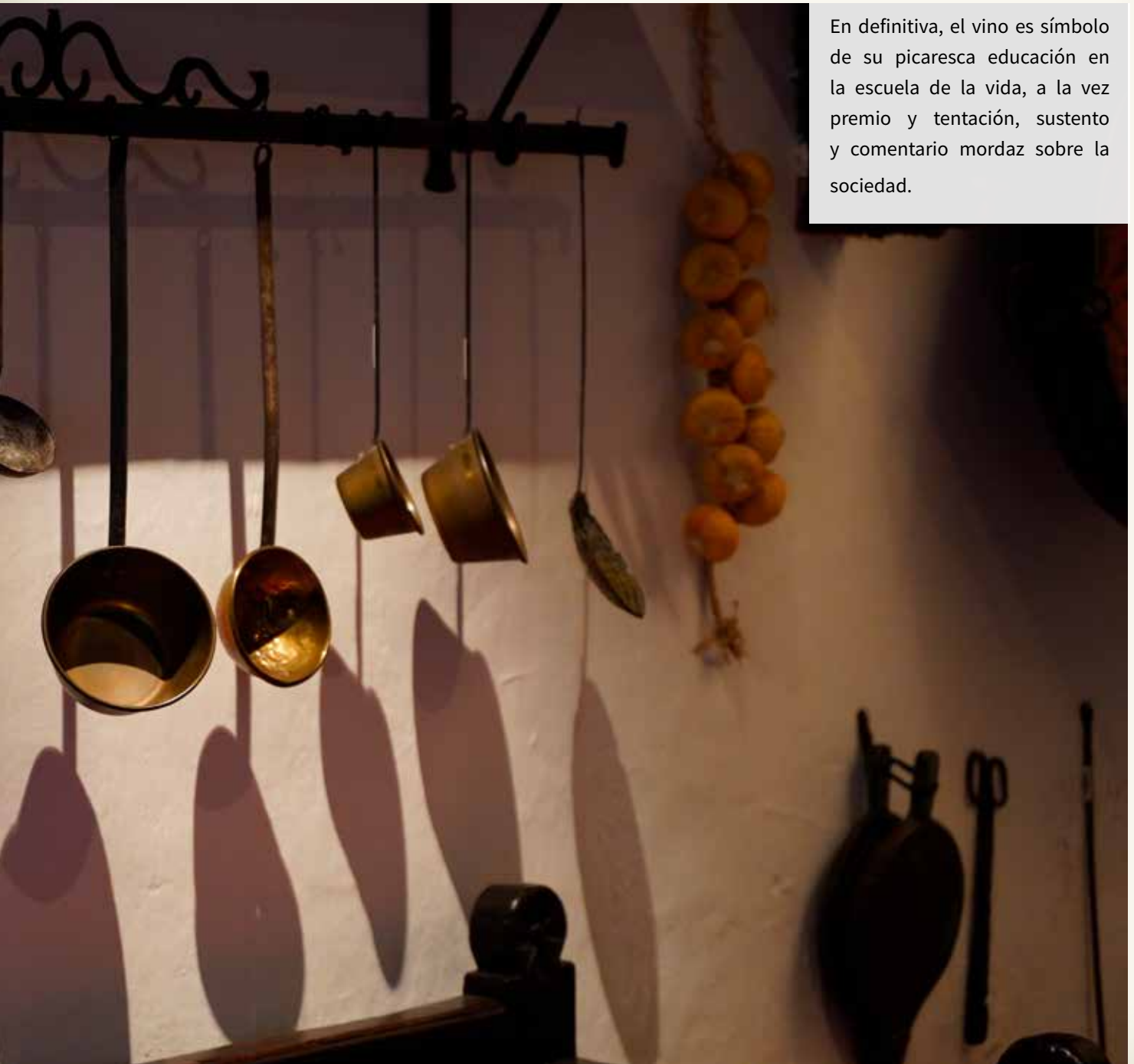
reconforten el cuerpo y el ánimo, y paradójicamente ese mismo vino termina sanándolo tras herirlo.

En el último Tratado VII, Lázaro consigue en Toledo un modesto oficio real: *“alcancé oficio de pregonero, ganado por mi virtud y ayuda de amigos”* y, entre sus funciones, especifica *“tengo cargo de pregonar los vinos que en esta ciudad se venden”*. Es decir, ahora es pregonero de vinos. Ningún negocio de vino prospera en la

ciudad sin que Lázaro de Tormes lo pregone públicamente, según él mismo presume (con cierta ironía sobre su importancia). De este modo, el vino se convierte en el sustento oficial de Lázaro en su vida adulta. La profecía del ciego (*“serás bienaventurado con vino”*) se cumple de forma ambigua: Lázaro alcanza prosperidad como pregonero de vino, pero a costa de transigir con la corrupción moral de su entorno. Esto sugiere otra crítica social:

el único *“milagro”* que saca al pícaro de la miseria no proviene de virtudes cristianas, sino del vino y de la aceptación de la hipocresía (recibiendo las sobras del arcipreste, incluyendo *“buen pan y vino”*, a cambio de callar). Vemos, pues, que en Lazarillo el vino acompaña al protagonista en un recorrido completo: de ser niño hambriento que roba vino por necesidad, a hombre hecho que vive del vino y cierra los ojos ante transgresiones mayores.

En definitiva, el vino es símbolo de su picaresca educación en la escuela de la vida, a la vez premio y tentación, sustento y comentario mordaz sobre la sociedad.



# Airén, la gran esperanza blanca de los vinos manchegos

Ante el giro de tendencias hacia el consumo de blancos, el “patito feo” del viñedo español, se ha convertido en una de las variedades de moda.

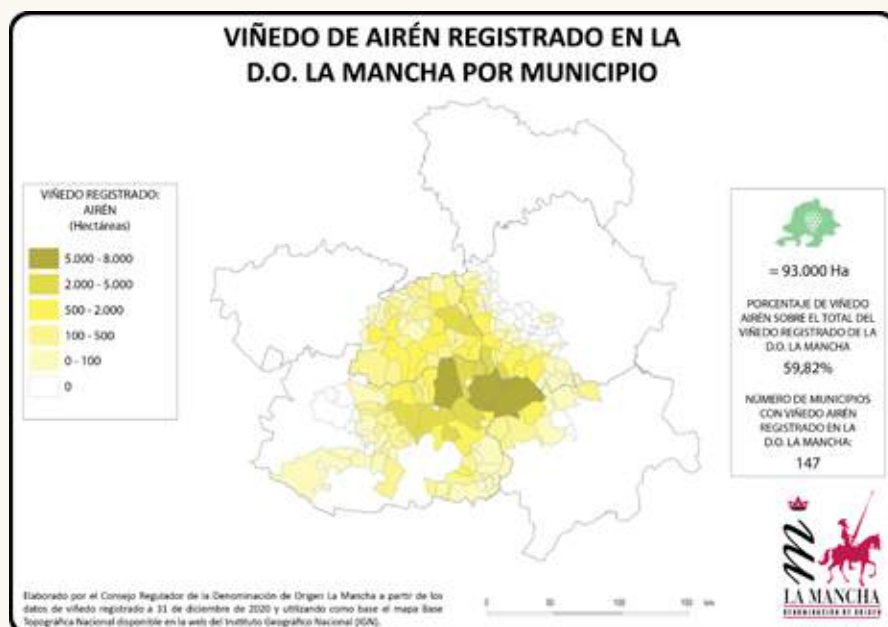


“Debes estar de vuelta antes de medianoche porque tu hechizo se romperá y solo conservarás tus zapatos de cristal”. En apenas dos frases y una sola cita, nuestro imaginario popular colectivo identifica uno de los cuentos más universalmente conocidos. Aquella joven doncella, llamada ‘Cenicienta’ deslumbraría a toda la corte del príncipe por su frescura, juventud y belleza. Nadie la había visto antes, porque su trabajo, infravalorado, en un ostracismo cruel de sus hermanastras, pasaba desapercibido. De la sencillez al encanto. Siempre estuvo ahí...pero había que darle una oportunidad. Como aquel otro “patito”, condenado a la soledad por ser diferente sin ser consciente que ahí precisamente residía su encanto: la de ser diferente, otra especie.



Ahora, que soplan nuevos aires de cambio en las tendencias y el nuevo consumidor ha roto clichés para buscar en los blancos, huyendo de las sofisticación, mayor juventud y menor empalago, más frescura y menor carga alcohólica; mayor sencillez, en definitiva, sin renunciar a la tipicidad, podríamos estar ante la gran esperanza blanca para los vinos manchegos. Pongamos que hablamos de la Airén.

A estas alturas, la metáfora con dos cuentos universales, que simplemente cambian la óptica de nuestros sentidos, nos lleva a identificar (sin despreciar la merecida reputación de los tintos jóvenes cencibel/ manchegos) la uva más autóctona del viñedo castellanomanchego. Representa el 32% del total de todos los viñedos españoles y es la tercera variedad más extendida a nivel mundial con cifras que resumen el código genético de la viticultura manchega. Según datos aportados desde el gobierno de Castilla-La Mancha, en la actualidad, de las 450.000 hectáreas cultivadas en la región, 182.000 Ha corresponden a la variedad Airén, lo que la convierte en “la primera en importancia en Castilla-La Mancha, representando el 42 % del total de la superficie a nivel autonómico”. Razones de peso para la propia Junta de Comunidades de C-LM cuando decidió convertir el 30 de noviembre en la efeméride mundial del Airén.



## Resiliencia y tradición

Vieja conocida de nuestras ancestros, esta variedad blanca presenta una floración y maduración tardías, mediados de abril y primera semana de junio, respectivamente. Suele enverar en la primera semana de agosto, y su vendimia puede iniciarse, en ocasiones, más allá del 15 de septiembre.

Sin embargo, es su carácter resistente a los veranos duros, secos y calurosos (como el pasado mes de agosto en este 2025) cuando la Airén acredita su fortaleza, su resiliencia; motivos que le han llevado a ser testigo de generaciones desde hace varios siglos en La Mancha. Edafológicamente hablando, se adapta especialmente bien a terrenos poco fértiles, sobre todo si son calcáreos, ofreciendo en ellos su mejor expresión.

Como vid, la Airén es una planta medianamente vigorosa y de porte muy rastrero, asociada su estampa a la llanura extensa de viñedo en vaso. Tiene racimos muy grandes, sueltos y con uvas de color amarillento, tamaño medio, forma esférica, hollejo de grosor medio, pulpa blanda y zumo incoloro. Es una planta productiva y resistente a plagas y enfermedades. Ideal para viticultura ecológica con mínima intervención del hombre en sus ciclos.

## Vacuna contra la despoblación

Si analizamos la correlación demográfica con la superficie de viñedo en La Mancha, la ecuación se resuelve en la uva Airén. Municipios como Socuéllamos, Tomelloso o incluso Alcázar de San Juan (añadiendo la variable del ferrocarril) mostraron una profunda transformación económica, industrial y poblacional en las últimas décadas del siglo XX. El sector vitivinícola europeo, todavía convaleciente de la plaga de la filoxera, encontró en La Mancha su proveedor más factible. Chimeneones, casonas y viejas bodegas todavía resisten el paso impertérrito del tiempo, testigos de aquella inversión.

En los félices años 20, la Airén se había convertido en sinónimo de riqueza, prosperidad. Como reconoce más de un hijo de agricultor, “gracias a la Airén se han pagado mucho estudios más tarde en La Mancha”. Incluso, más aún, es la historia de nuestros padres y abuelos; durante la durísima posguerra civil española, más acentuada si cabe en los núcleos rurales en la década de los años 40 y primeros 50, el cooperativismo amortiguó la sangría demográfica con el éxodo rural a las grandes ciudades.

Así entendemos como los destinos de la Airén han sido diversos. Durante décadas, su embotellado fue marginal. Pero lo cierto es que su destino fue y es prioritario en otras industrias del sector para la elaboración de alcoholes vínicos y holandas para brandy. Estos alcoholes son requeridos para el encabezado de vinos de otros rincones como Jérez u Oporto, también en vinos de licor, mistelas, vermut. Incluso su carácter “neutro” la convertía en ideal como vino base para la segunda fermentación en botella para los espumosos (de todo el mundo). Es la mejor “compañera de baile” para otros vinos ensamblados ayudando a corregir parámetros de acidez y grado alcohólico. En los mostos, la Airén también se demanda para correcciones y elaborados de otras bebidas del sector agroalimentario como zumos, etc. Por ello, la blanca airén es de manera indirecta una de las variedades más consumidas en el mundo.



## Pasado, presente y futuro

Si en el pasado, La Mancha se convirtió en el último bastión de resistencia a la filoxera, todavía hay pequeños reductos de viñedos Airén rescatados del olvido. Algunos consideran a estas supervivientes prefiloxéricas (pie franco) auténticas joyas de nuestra viticultura nacional que no han requerido del injerto de planta americana para subsistir. Curiosamente, mirando el pasado, incluso en viejas técnicas como las tinajas o modernos depósitos de acero inoxidable, estos viñedos están permitiendo elaboraciones valientes y atrevidas que miran al presente sin complejos.

En los últimos años, el “patito” se mira reflejado en el estanque y descubre “su belleza”, reconociendo su diferencia. Gracias, también en parte, a la inversión en moderna tecnología, capital humano y, sobre todo, otra percepción del consumidor manchego más empática, los blancos Airén han desplegado su potencial. Son vinos suaves y frescos, fáciles de beber y de moderada acidez. Se elaboran casi siempre jóvenes, con un característico color amarillo pálido, típicos aromas a plátano y manzana y agradables en boca. Hay también (atrevidas) excepciones de Airén en madera que también son una delicia.

El Airén tiene relato y tradición. También conocida por los nombres de Lairén o Forcallat, fue mencionada ya por primera vez en 1513 por Gabriel Alonso de Herrera en su obra *Agricultura General*. Ya conocida por aquel entonces con el nombre de Lairén, el autor se refiere a ella también como *datilera* (“porque las uvas están arracimadas como dátiles”). Siglos después, en 1807, Simón de Rojas Clemente hablaría de dos tipos de Airén, por un lado, la variedad blanca cultivada en La Mancha y, por otro, la uva de mesa *datilera* descrita por Herrera. Sería en este periodo cuando la blanca Airen afincará su solar en el tercio sur de la península, de La Mancha para abajo, aunque también alcanzaría las provincias de Toledo, Cáceres y Madrid y dibujando una distribución muy similar a la actual.



."El valor del tiempo III", Autor Luna de la Ossa.



"Atardeceres en ocre y vino II". Autor Luna de la Ossa.

El nuevo consumidor que huye de retóricas, los blancos Airén encuentran simplemente la respuesta. Es la mejor carta de presentación para paladares neofitos que no entienden ni quieren mayores complicaciones en su disfrute. Más aún, cuando el mercurio ahoga en las sofocantes jornadas del verano, es la solución perfecta para contextos frugales.

Puestos a pensar en futuro (no muy halagüeño, quizás) pero cada vez más realista con los cambios experimentados en nuestros veranos manchegos, si el cambio climático ha llegado para quedarse, la Airén es nuestro parapeto viticultor. Sin viñas, sin uva Airén, sin campo, lo demás sería campo y erial. Sin aquellos “muros de la patria mía, si un tiempo fuertes, ya desmoronados”, como diría Quevedo, después vendrá el vacío, el éxodo, la huida.

# Premios Vino y Cultura, entre copas de arte y vocación.

***El Consejo Regulador entregó en Albacete sus Premios Vino y Cultura con reconocimiento especial de los premios honoríficos.***

En una emotiva velada, marcada por el discurso de agradecimiento de algunos de sus protagonistas, el salón de actos de la Diputación Provincial de Albacete acogía el pasado 8 de octubre la entrega de los Premios Vino y Cultura. Unos galardones, que como cada año, reconocen el talento artístico, divulgativo y profesional de aquellas personas y entidades que contribuyen a fortalecer la cultura del vino y sus valores en la sociedad.



## La Diputación de Albacete, anfitriona

Unos galardones de Vino & Cultura, que este año han contado con el respaldo de la propia Diputación de Albacete. Precisamente, su Presidente, Santiago Cabañero, subrayaba el potencial de la propia provincia en el viñedo “gracias en parte a municipios como

Villarrobledo, que hacen de La Mancha una de las Denominaciones de Origen más grandes de toda España”. Galardonado también con la distinción por su ‘Fidelidad al vino’, Cabañero valoraba también estos “premios que realmente prestigian a quienes los entregan”.

## Vino como eje vertebrador

“Hace años decidimos sacar esta Gala de los Premios Vino y Cultura fuera de Alcázar de San Juan, sede natural del Consejo Regulador. Con ello, queremos que cada provincia, municipio, bodega o agricultor sienta a la Denominación de Origen como propia”. Con estas palabras, el gerente de la Interprofesión, Ángel Ortega, explicaba, horas antes, en una entrevista en directo en la Cadena Ser de Albacete, la importancia del carácter itinerante de los Premios Vino y Cultura en una cita que se ha convertido en habitual en el calendario otoñal del sector vitivinícola. No solo por marcar el punto de partida de la promoción de final de año del Consejo Regulador (prácticamente culminando la Fiesta de la Vendimia) sino porque, de manera espontánea y gradual se ha convertido en una cita que aglutina y concita a la sociedad castellanomanchega en torno a un producto como el vino, vital, por otra parte, para la economía de la región, como señaló el Director General de Desarrollo Rural. El pedroteño, José Juan Fernández, subrayó que “que no se puede entender la economía de Castilla-La Mancha sin el sector primario, concretamente el vinícola, con un 5 % del PIB regional.”

El Consejo Regulador también quiso reconocer la creatividad de los participantes en las diferentes categorías de Literatura, Pintura Rápida y Fotografía Digital, cuyos concursos se celebraron durante el pasado verano.

## Premios Honoríficos

El acto, conducido por la periodista de CMM, Marina Moreno y el presentador de TVE Pedro Carreño, tuvo sus momentos de mayor sensibilidad durante la entrega de los Premios Honoríficos.

Antes se había procedido a hacer públicos los ganadores en los respectivos concursos de Vino y Cultura celebrados este verano, a saber: Fotografía Digital ‘Vinos de La Mancha’; Certamen Literario ‘Lorenzo Serrano-Vinos de La Mancha’ y también el Concurso de Pintura Rápida ‘Vinos de La Mancha’ celebrado anteriormente en Tarazona de La Mancha.

**Juan Carlos Moreno, Director:**

*“Es un honor recoger este premio que supone el trabajo en equipo de mucha gente detrás”.*

### PREMIO A LA INVESTIGACIÓN DEL VINO GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA I.E.S.



Premio a la Investigación del Vino, Grado Superior de Vitivinicultura I.E.S. Cencibel (Villarrobledo)

Se trata de un centro que abrió sus puertas hace casi 25 años con una apuesta única por la formación profesional. En 2013 implantó el CICLO DE GRADO SUPERIOR DE VITIVINICULTURA, con una modalidad formativa que entonces era novedosa e innovadora, la formación dual, ofertando una formación para un sector muy importante en la zona, contando con empresas, bodegas y cooperativas pretendiendo contribuir al desarrollo del mundo rural, alcanzando un alto porcentaje de empleabilidad.

**PREMIO CATADORA DEL AÑO**

SOLEDAD LÓPEZ



Catadora del Año, Soledad López

**Soledad López:** *“Qué sigamos celebrando y disfrutando la cultura con una copa de vino”.*

Licenciada en Ciencias biológicas por la Universidad de Murcia ha ligado su trayectoria a Bodegas Campos Reales, desde hace más de dos décadas al frente del departamento técnico que ahora dirige con un firme compromiso por la tradición y la calidad. El Consejo Regulador, sin embargo, reconoce su talento en sus virtudes catadoras, ya que forma parte del panel de Cata, acreditado por ENAC desde hace más de dos años.

**PREMIO “AL GUSTO”**

CONSEJO REGULADOR D.O.P. QUESO MANCHEGO

**M<sup>a</sup> Rosa González, Secretaria y Directora de la Fundación:** *“Comparto este premio con todos los compañeros del Consejo Regulador, que es de todos”.*

Detrás de la calidad de un producto como el queso y tan genuinamente manchego como el vino está el sello de autenticidad de una Denominación de Origen Protegida como es el Queso Manchego. Entre sus funciones, el control de proveedores de leche exclusivo de oveja de raza manchega, así como las auditorías periódicas a queserías y comercializadoras que aseguran el estricto cumplimiento del Pliego de Condiciones. El otro pilar se basa en la propia promoción del Queso Manchego en ferias, eventos y campañas internacionales. Una calidad que ya valoran "y mucho" en mercados internacionales como Estados Unidos.



Premio "Al Gusto", para el Consejo Regulador D.O.P. Queso Manchego

**PREMIO AMIGO DEL VINO**  
C.O.C. IMAGINALIA (ALBACETE)



Premio 'Amigo del Vino', Centro Comercial Imaginalia (Albacete)

**Miguel Muñoz,**  
gerente del  
Centro Comercial  
Imaginalia: "Vengo  
de una familia  
dedicada al vino  
y este premio es  
muy especial".

Desde hace unos años gracias al Festival gachas Comedy, donde cada mes marzo, la Denominación de Origen acude en Albacete para participar con sus catas de vino y humor, Imaginalia ha estrechado un vínculo de amistad con la cultura del vino. Imaginalia es hoy el mayor centro comercial de Castilla-La Mancha, que en este 2025 celebra su vigésimo aniversario. No solo es oferta de tienda y ocio, también se distingue por la gran cantidad de eventos que organiza, destacando en cada ocasión la riqueza de su gastronomía y, por supuesto, la excelencia de sus vinos.

**María Luisa Márquez,**  
Alcaldesa de  
La Solana:  
"Cine y vino son  
dos lenguajes  
universales"

Organizado desde hace más de veinte años por el ayuntamiento solanero, entre sus objetivos principales está la vocación por despertar el interés por otra forma de entender el cine, lejos de las grandes superproducciones cinematográficas. Además lo hace relacionando el cine con el mundo del vino y ofrece la posibilidad de dar a conocer la importancia económica que este producto tiene para nuestra región y la repercusión social del mismo.

**PREMIO DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO**  
FESTIVAL DE VINO Y CINE DE LA SOLANA



Premio Divulgación de la Cultura del Vino para el Festival de Vino y Cine de La Solana

### PREMIO INICIATIVA DE ENOTURISMO

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DE LA ALFARERÍA Tinajera (Villarrobledo)

**Valentín Bueno, alcalde de Villarrobledo:** *“La tinaja representa el ciclo circular del vino, porque la uva nace en la tierra y esa tierra después está en esa arcilla de la tinaja”.*



Iniciativa de Enoturismo, Centro de Interpretación de la Alfarería Tinajera (Villarrobledo)

Exponente del arte popular y utilitario de la Edad Media, y testigo de una tradición con más de cuatro siglos de antigüedad y que hoy todavía sigue viva manteniendo la misma técnica artesanal que hace casi quinientos años, una técnica heredada de las culturas neolíticas que florecieron en Asia menor y las islas del Mediterráneo oriental, que ya utilizaban tinajas para la elaboración de vino. El viajero podrá descubrir la singularidad de este arte visitando el Centro de Interpretación de la Alfarería Tinajera de Villarrobledo y alguno de los talleres que siguen en activo.

*“Además de Juan Ramón Lozano y Nicolás López Treviño, este Premio lo comparto con mi mujer que tiene 34 vendimias soportadas”.*

Licenciado en Ciencias Biológicas por la Universidad Complutense de Madrid centró su Especialidad en Biotecnología y Biología Fundamental para continuar formándose en el mundo de la Viticultura y Enología con un máster por la Universidad Politécnica de Madrid. Su experiencia laboral le ha llevado a trabajar en importantes bodegas y cooperativas hasta terminar en su pueblo natal, incorporándose en 2004 a Bodegas Juan Ramón Lozano como adjunto a la Dirección con funciones en las áreas de Enología, Operaciones y dirección de Calidad.

### PREMIO MAESTRO DEL VINO

MIGUEL FERNÁNDEZ



Maestro del Vino, Miguel Fernández

**FIDELIDAD AL VINO I**  
SANTIAGO CABAÑERO



Fidelidad al Vino I, Santiago Cabañero

“Quienes verdaderamente prestigian estos Premios son quienes los entregan”

Nacido en Cenizate, es Licenciado en Derecho por la Universidad de Castilla la Mancha (UCLM) y Máster en Práctica Jurídica. Una formación en leyes que le ha llevado siempre a ser un firme defensor del municipalismo, a lo que ha dedicado su labor profesional, tanto por convicción como por vocación. Primero, en su paso por la Mancomunidad para el Desarrollo Rural de la Manchuela (su comarca); después en su papel como teniente de alcalde y edil de Cenizate y, también desde 2015, como ‘cabeza’ visible de todos los ayuntamientos al frente de la Presidencia de la Diputación Provincial de Albacete.

“Cambiaría la tradición de la feria de Albacete por una combinación de Miguelito y una botlela de moscatel manchego”

Paradigma visible de la lucha contra la ELA, es un firme defensor de los vinos de La Mancha y su Festival de los Sentidos y por supuesto, a sus deliciosos miguelitos. Nació en Albacete en abril de 1977 se formó como maestro especialista en Educación Física por la Universidad Complutense de Madrid. Desde 2009 es funcionario del cuerpo de maestros y ha desarrollado su labor como entrenador de natación, delegado y directivo regional en federaciones deportivas. En 2015 fue nombrado Director General de Juventud y Deportes de Castilla-La Mancha, cargo que compatibilizó con la visibilidad de su diagnóstico de Esclerosis Lateral Amiotrófica (ELA), enfermedad que le fue detectada ese mismo año.

**FIDELIDAD AL VINO II**  
JUAN RAMÓN AMORES



Fidelidad al Vino II, Juan Ramón Amores

**Ezequiel García:** *“Brindo y dedico este premio a instituciones como el Consejo Regulador por su difusión en la promoción de la cultura del vino”*

Este tarazonero ha estado volcado con la cooperativa de su pueblo prácticamente desde su juventud cuando tras terminar el Servicio Militar Obligatorio en 1981 se incorporó a ‘La Unión’ como auxiliar administrativo, años después, jefe de Administración, para más tarde ya en el presente siglo XXI, ser el Director Gerente de la Sociedad cooperativa.

#### VIDA DEDICADA AL VINO I

EZEQUIEL GARCÍA



Premio Honorífico Una Vida Dedicada al Vino I para Ezequiel García

En estos 43 años después ha sido testigo del crecimiento y progreso industrial de las bodegas de la región, así como la evolución de la actividad agrícola de los socios de la Cooperativa, pasando de los cinco millones de kilos en mis años iniciales a los 35 millones actuales. Un crecimiento paralelo al esfuerzo por la calidad ya que los vinos de ‘Casa Antonete’ tienen hoy también una vocación internacional de mercado.

#### VIDA DEDICADA AL VINO II

MARÍA RODRÍGUEZ-CASANOVA

**María Rodríguez-Casanova:** *“Este Premio refleja sencillamente la vida de una familia”*



Premio Honorífico por 'Una Vida Dedicada al Vino' II para María Rodríguez-Casanova

Con 78 años de edad, ha sido una mujer pionera y un pilar fundamental en Bodega Ángel Treviño, una bodega familiar de Campo de Criptana que lleva el nombre de su marido. Junto a él y un gran equipo humano, trabajó durante más de 40 años con constancia, cariño y amor por su familia y su tierra adoptiva. Sin estudios vitivinícolas previos, asumió con valentía y tesón la cada vez más compleja gestión administrativa de la bodega, superando brillantemente los desafíos que surgían año tras año en la transformación y modernización de bodega y viñedo. Su trayectoria, junto a su marido, refleja compromiso, humildad, esfuerzo y visión, siendo un ejemplo para las futuras generaciones.

**PREMIOS VINO & CULTURA 2025****PREMIO A LA RESTAURACIÓN**

1º Mesón el Sol (Albacete)

2º Restaurante Casa Félix (Villarrobledo)

3º Restaurante Juanito (La Roda)

**PREMIOS HONORÍFICOS****PREMIO A LA INVESTIGACIÓN DEL VINO**

Grado Superior de Vitivinicultura I.E.S. Cencibel (Villarrobledo)

**CATADORA DEL AÑO**

Doña Soledad López González

**PREMIO “AL GUSTO”**

Consejo Regulador D.O.P. Queso Manchego

**INICIATIVA DE ENOTURISMO**

Centro de Interpretación de la Alfarería Tinajera (Villarrobledo)

**MAESTRO DEL VINO**

Don Miguel Fernández Jiménez

**DIVULGACIÓN DE LA CULTURA DEL VINO**

Festival de Vino y Cine de La Solana

**FIDELIDAD AL VINO**

Don Santiago Cabañero Massip

Don Juan Ramón Amores García

**UNA VIDA DEDICADA AL VINO**

Don Ezequiel García Tendero

Doña María Rodríguez-Casanova González del Valle

**AMIGO DEL VINO**

C.O.C. Imaginalia (Albacete)

# Tarazona de La Mancha inspira a los artistas del VI Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'.

*El certamen se enmarca dentro de los Premios Vino & Cultura, que este año patrocina la Diputación Provincial de Albacete.*



Foto de familia del VI Concurso de Pintura Rápida 'Vinos de La Mancha'.

Conocido por ser la cuna de la familia Ysbert, todo un referente del arte escénico español, Tarazona de La Mancha ha sido el rincón escogido por la Denominación de Origen La Mancha para la celebración de la VI edición del Concurso de Pintura Rápida ‘Vinos de La Mancha’. Un municipio, de apenas 6.000 habitantes, ubicado en la zona limítrofe de la comarca manchega, en la provincia de Albacete, e inmerso en plena campaña de la vendimia, que sin embargo ha servido de fácil inspiración para la decena de pintores participantes. Para su alcalde, Miguel Zamora, “si algo tiene que destacar en Tarazona de La Mancha es patrimonio y cultura, además con nuestra principal actividad económica como es el vino hoy se asocian, en un perfecto maridaje”.



## Premios y ganadores

El jurado valoró especialmente aquellas obras presentadas con alguna alusión a los motivos del vino en la composición. En esta VI edición del Concurso de Pintura Rápida ‘Vinos de La Mancha’, celebrado en Tarazona de La Mancha, en total se han repartido casi 5.000 euros en Premios, siendo los pintores ganadores:



GANADORES DEL VI CERTAMEN DE PINTURA RÁPIDA					
1º Premio	2º Premio	3º premio	1º accésit	2º accésit	Premio Especial del Ayuntamiento de Tarazona
JAVIER MARTÍN, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)	PACO ROJAS, de Ubrique (Cádiz)	ADRIÁN MONPARLÉ, de Mislata (Valencia)	MARÍA TERESA DURÁ, de Elche (Alicante)	SERGIO GARCÍA, de Motilla del Palancar (Cuenca)	BLAI TOMÁS, de Onteniente (Valencia)
1.500 euros	1.000 euros	750 euros	500 euros	500 euros	600 euros





El Primer Premio con 1.500 € fue para Javier Martín



Cuadros ganadores en el Concurso de Pintura Rápida.



Segundo Premio para Paco Rojas.



Tercer Premio para Adrián Monparlé

# El arte de capturar el momento

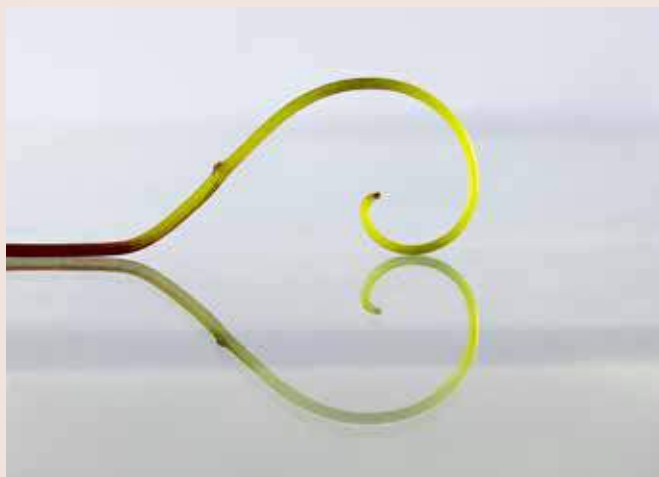
Cuando un “me gusta” en una imagen de las redes significa tanto para muchos, por su valor social y comunicativo, es también preciso valorar la estética de aquellas personas con una sensibilidad especial para la fotografía. Una creatividad humana y cercana en tiempos de la Inteligencia Artificial, donde son capaces de captar en una instantánea la tradición, el esfuerzo, la génesis y el arraigo de una bebida milenaria como el vino.

Ese reconocimiento se volvió a premiar en el último Concurso de fotografía digital ‘Vinos de La Mancha’. Enmarcado dentro de los Premios ‘Vino y Cultura’, volvió a dejar datos de su buena acogida y participación, con 62 participantes y más de 200 imágenes presentadas.

El jurado, que una edición más lo tuvo difícil, se reunió el pasado 20 de agosto, acordando premiar, según las bases, por un valor de 200 € cada una, las siguientes fotografías:

## IMÁGENES PREMIADAS

Autor	Imágenes
Blanca Lorza Francés	“SENTIR”
Pablo Pérez Herrero	“A TRAVÉS DEL CRISTAL”
Francisco Javier Dominguez García	“CRUCE DE CAMINOS”
José Ramón Luna de la Ossa	“LA ESENCIA DE LA UVA” “SINFONÍA EN TINTO”
Antonio Atanasio Rincón	“SELECCIÓN DE TALLOS”
Iñaki Mediavilla Fonseca	“EL REY”
Juan Miguel Urtuño Martínez	“EXTRAYENDO LOS SUEÑOS”
José Miguel Díez Ovejas	“TE OBSERVO”



'Sentir', de Blanca Lorza Francés



'A través del cristal', de Pablo Pérez Herrero



'Cruce de caminos', de Fco. Javier Dominguez García



'La esencia de la uva', de José R. Luna de La Ossa



'Sinfonia en tinto', de José R. Luna de La Ossa



'Selección de tallos', de Antonio Atanasio Rincón



'El Rey', de Iñaki Mediavilla Fonseca



'Te observo', de José Miguel Díez Ovejas



'Extrayendo los sueños', de Juan Miguel Urutuño Martínez

También cabe destacar aquellas imágenes que también han pasado a formar parte de los fondos gráficos del Consejo Regulador al ser adquiridas, por mención especial del jurado:

## IMÁGENES CON MENCIÓN ESPECIAL DEL JURADO

Autor	Imágenes
Blanca Lorza Francés	"LOVE"
Santiago Benito Lara	"ESFUERZO EN EL CAMPO A CONTRALUZ"
Pablo Pérez Herrero	"ESPERGURAR"
José Ramón Luna de la Ossa	"PAISAJE CON SABOR A VINO" "VENTANA A LA MANCHA"
Alberto García Víllora	"RECUERDO DE OTRAS ÉPOCAS"
Antonio Atanasio Rincón	"TRABAJO EN EQUIPO"
Francisco Javier Dominguez García	"A CONTRALUZ"
Carlos F. Prieto Santizo	"EL RECESO"



'Love' de Blanca Lorza



'Esfuerzo en el campo a contraluz' Santiago



'Espergurar' de Pablo Pérez



'Paisaje con sabor a vino', de José Ramón Luna de la Ossa



'Ventana a La Mancha', de José Ramón Luna de la Ossa



'Recuerdos de otras épocas', de Alberto García Villora



'Trabajo en equipo' de Atanasi



'A contraluz' de F.J. Domínguez



'El receso', de Carlos Prieto

# Maridaje de vino y letras para retratar a La Mancha



Sacacorchos

El pasado 21 de agosto de 2025, se dio cita el Jurado Asesor del XXII Certamen Literario Vinos de La Mancha "Lorenzo Serrano" para valorar las diez obras finalistas, mejor puntuadas, tras una previa evaluación de manera telemática. En total, **122 relatos literarios** de **106 autores** participantes de toda la geografía española. Tras dilucidar, se procedió a la selección final de la obra y a la elección de los trabajos ganadores, abriendo posteriormente la plica digital para conocer el nombre de los autores que se escondían detrás de los pseudónimos presentados en la plataforma [www.mundoarti.com](http://www.mundoarti.com)

Los premios se distribuyeron de la siguiente manera:

PREMIOS XXII CERTAMEN LITERARIO VINOS DE LA MANCHA "LORENZO SERRANO"			
1º PREMIO	2º PREMIO	1º ACCÉSIT	2º ACCÉSIT
Gerardo Vázquez Cepeda "PARA SER VINO"	Sergio Arce Sobrao "LOS VISITANTES DE LAS NUEVE"	Ernesto Tubía Landeras "LAS ASPAS"	Israel Box Hernández "EL INJERTO"
1.000 euros	750 euros	500 euros	500 euros

\*Relatos disponibles en: <https://lamanchawines.com/bases-concursos-vino-y-cultura/>

XXII Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' Vinos de La Mancha 2025  
Primer Premio.

# Ser vino

*Seudónimo: Samsara*



'Balanza'. Autor: Alberto Torrejón

Los griegos imaginaban el más allá como un mundo subterráneo sumido en las sombras, donde los muertos vagaban sin rumbo, amnésicos y desorientados. El señor de este lúgubre paraje era Hades. Cada civilización ha hecho su boceto del inframundo. Por lo general, se evita dar un trato igualatorio a las almas privadas de sus cuerpos. Según se haya vivido, hay un premio o un castigo: el Valhalla o el Tártaro, un vergel o un lago de fuego.

Comencé a pensar en el más allá cuando reparé en que el

dolor del brazo no era por jugar al tenis. Sobre todo porque nunca he jugado al tenis. Ni tengo edad para empezar.

La antesala de la muerte suele ser un techo: el cielo raso de tu casa cuando te desvaneces y luchas por no cerrar los ojos, no vaya a ser que no los vuelvas a abrir. El techo enmoquetado de la ambulancia, la mirada inquieta del personal de emergencias en los márgenes. El falso techo del hospital, con sus halógenos encastrados. La luz blanca, brillante, del quirófano, que te

impide ver el techo de la que puede ser tu última morada.

Me operaron de urgencia y lograron contener el estallido de mi corazón. Mi pronóstico, en todo caso, es preocupante, y ahora duermo en la unidad de cuidados intensivos. Pero no estoy preocupado. Dejar de existir no es tan trágico. Ocurre constantemente, en todos los órdenes. Hasta las estrellas mueren, y sus partículas se dispersan para formar el polvo del que nacerán nuevas estrellas.

Sigo pensando en el más allá. Es inevitable, porque soy viejo, lo suficiente como para no superar este lance. Pero, ¿y si no hay más allá? En el budismo y el hinduismo, el alma no va ningún sitio, sino que se embarca en un ciclo de reencarnaciones casi interminable. A la muerte le sigue otro nacimiento en otras circunstancias. Si debo volver a nacer para encarar una nueva existencia, espero que al menos haya alguna posibilidad de elegir. Me gustaría ser vino. Lo de volver a ser hombre o mujer —quiero decir, ser humano—, mejor no.

Nací en La Mancha. Que yo sepa, no tuve elección. A no ser qué dicha elección ocurra antes de que se formen los recuerdos. Un alma espera su turno para la reencarnación, mientras recorre un pasillo infinito a cuyos lados se abren puertas y más puertas. Cada una es un lugar. Tiras del pomo y apareces en Nueva Delhi; otra puerta, y te dejas caer por las laderas del monte Vesubio, o sobrevuelas los acantilados de las Islas Feroe. Qué se yo. La Mancha es un lugar seco y, sobre todo, estático. Su cielo infinito amarillea durante el estío por el efecto de la calima. En otoño, se puebla de nubes algodonosas. Sería un buen escenario para ubicar un más allá, el mío. La Mancha es aire, es espacio, es infinito. Una pausa. El tiempo es relativo en la llanura.

Pero hablaba de la reencarnación. Reencarnarse en vino, si nos ceñimos a la teoría del samsara, es como rizar el rizo. Porque el vino procede de una metamorfosis; el líquido ya es un ciclo vital en sí. Concluye en la garganta, en el torrente sanguíneo, en una risa o un beso. En un brindis. Pero comienza en la tierra. Esta tierra de calizas y margas que he hoyado tantas veces acoge la vid. La arropa. Y las raíces de la planta arañan su subsuelo hasta dar con una veta de agua, que es nuestra laguna Estigia. Las raíces chupan el líquido, los minerales de la tierra, los abonos que agrega el viticultor.



Esta reencarnación es compleja. No es como alumbrar, cumplir años, ganar y perder batallas. No es una vida humana. Es una polifonía. Yo creo, por mi pasado, que sería un reserva con carácter. Aunque, todo sea dicho, si este nuevo nacimiento se pudiera disgregar y ser muchos, no uno solo, me multiplicaría. Hay tantas opciones. De ser la pepita de una

simple baya, a formar un viñedo. De viñedo, a una denominación de origen. Estaría bien reencarnarse en la denominación de origen de La Mancha y ser, además de Airén, Cencibel o Verdejo, también Macabeo. Una hibridación, como los buenos caldos, que se montan a partir de una coupage, o sea, mezclando diferentes variedades o vinos.



"La Mancha museo de sensaciones". Autor Luna de la Ossa

Se me cierran los ojos, la sedación lo favorece. Al dormir me traslado a un lugar que está entre dos mundos, entre la vida y la muerte. Mi cama del hospital permanece anclada al llano. Desde mi perspectiva, solo hay anchura. Tanteo la botonera y el plano de la cabecera se pliega lentamente. Acomodo la almohada, así consigo incorporarme. Un

mar de luz me baña los ojos y la mirada se proyecta hacia un horizonte sin orillas.

En la bandeja, hay una copa de vino joven. Aspiro el olor a fruta. El color es amarillo, casi pajizo. Bebo Airén, una uva que en el tiempo de mis abuelos se dejaba fermentar dentro de tinajas de barro y crecía en cepas bajas, arbustos leñosos

desperdigados por terrenos secos y pedregales. Bajo el sol colgante, está María. Lleva un fular, pantalones de pitillo color burdeos y los ojos pintados. Me sonrío. Es tiempo de libertades relucientes, a estrenar, y sin darnos cuenta nuestros dedos se han enredado, como los zarcillos que nacen de los sarmientos. Me tiembla todo el cuerpo. Este vino joven, su transparencia dorada, me lo recuerda. El cénit de la primera juventud. Nuestros labios maridan a la perfección y volamos lejos. De la cocinilla donde celebrábamos la fiesta pasamos a un pub con sillones de cuero y oscuros rincones, donde otras parejas jóvenes se enfrascan en besos interminables. Labios carnosos, ojos fulgurantes, de primera vez. Las manos cada vez más audaces, sobre mi entrepierna petrificada, sobre sus pechos de plumas. Un deseo como revelación, como un primer grito. Porque como el vino joven, aquel amor había que disfrutarlo en su añada, para apreciar su fulgor. Un amor explosivo, que dejaba un olor a fruta y debut tras su deflagración. Tan bueno, que es mejor vivirlo solo una vez.

Un crujido me lleva de vuelta al hospital. La enfermera cambia el gotero sin mirarme. Cumple su tarea con eficaz rutina, porque tal vez mañana mi cama la ocupe otro. Y puede ser. No sabe que mi cuerpo ya ha iniciado la transformación. Vuelvo a dormirme y regreso a la llanura. El sol avanza en su viaje sideral. Apunta al mediodía. Una figura avanza hacia mí. Debido al calor, su imagen se ve reflejada como si anduviera sobre una charca. Lleva el pelo largo y barba. Soy yo hace cuarenta años. Me mira con curiosidad, pero sin sorpresa. Saca una botella de vino tinto de una bolsa de papel: tempranillo, una variedad cuyo racimo crece prieto y compacto, de negros alveolos, y cuando se espachurra, su jugo recuerda al púrpura de los emperadores.

Me sirve y se sirve. Brindamos en un salón de bodas. Allí tiene lugar nuestro baile nupcial. El suelo es salpicado por briznas de luz. Entre mis brazos, dos brazos niveos, aterciopelados, y una mirada que me atraviesa como acero caliente. Nos comemos la noche. Desayunamos cuerpo. El vino me calienta la garganta. Ha reposado durante meses dentro de una bodega de roble, varios meses más embotellado hasta el descorche. Así envejece y madura un crianza. Aunque queremos formar una familia, se suceden los intentos frustrados y la sangre acude puntual a su convocatoria lunar. El deseo de ser padres es fuerte, por eso perseveramos. Pasado el tiempo, nos arrojamamos a los brazos de un tratamiento de fertilidad. El vino que bebo revive en la boca, acaricia mis entrañas como un pañuelo de seda y me trae estos recuerdos.

Cuando acabo la copa, mi esposa duerme. Me echo despacio sobre mi lado de la cama y poso una mano sobre su barriga. En su bodega se macera nuestro único hijo. Siento sus hechuras, porque lleva ahí seis meses. Como el vino entre las maderas. La mano recorre los contornos convexos de ella, y recibe el estremecimiento. Las coces de nuestro retoño, que al contacto de mi mano se rebulle dentro del líquido amniótico. Quiero más vino, necesito regresar a esos años dorados. Mi yo lejano asiente, y vuelca la botella de nuevo en la copa. Mi hijo ya ha nacido y se agita sobre el cambiador. Su carne es tierna, mantecosa y fragante. Me señalo la nariz y digo, vocalizando exageradamente: nariz. Él extiende su dedo índice, se toca su naricita y ríe. Cuánto ríe. Otro sorbo y camina, me mojo los labios y corre por el parque, acabo la copa y canta y habla. Se dirige a mí, como si yo fuera el oráculo de Delfos y tuviera respuesta para todas las preguntas.

El recuerdo de su infancia me hace llorar y toser. Toso mucho. Se desintegra la anchura y vuelvo a la cama del hospital. La habitación está vacía. Mi hijo se fue a trabajar lejos de estos parajes desolados, a miles de kilómetros, y allí construyó su nido. En otro continente. Si lo desea, podría visitar un viñedo. Donde vive también se elabora vino. Podría contemplar los racimos apretados y púrpuras de la garnacha, una uva que ha colonizado el Mediterráneo, pero también California, Argentina y Australia. La garnacha madura despacio, y es una de las últimas en ser cosechadas. A mi hijo también le costó centrarse y encontrar su camino. Quizá no llegue a tiempo para que me pueda despedir de él, pero me tendrá cerca, aunque él no lo sepa. Solo necesitará acercarse una copa de vino a los labios y pensar en su padre.

¿Qué es una vida? Decía Albert Camus que la vida es la suma de todas tus elecciones. Sin las gafas y con una catarata que me nubla el ojo derecho, apenas distingo una bruma que se hace cada vez más densa. Pronto estaré desahuciado. Pero cuando sueño, regreso a mi llanura. Es otoño y las hojas de las vides yacen, cobrizas, dejando desnudo el tallo. Las nubes compiten con el azul; ambos se estorban. El sol crepita y tiñe de lava el crepúsculo. El vino gran reserva vive entre algodones durante años. Los enólogos lo miman y abastecen; el roble y la oscuridad de la botella lo nutren y fortifican.

Tengo la botella enfrente, no sé quién la ha dejado ahí. Me sirvo, al tiempo que cae la noche. Un cielo lleno de estrellas. El halo anaranjado del vino en sus bordes, como un anillo, me obliga a girar la copa. Las gotas salpican y se agarran al borde del vaso. Lentamente, resbalan. Mi mano firma, con

decisión, el documento que me hace propietario de una vivienda. Largos años madurando entre esas paredes, como el vino gran reserva en su bodega. Creo una empresa. La empresa quiebra cuando el país quiebra, los bancos se desploman y millones de viviendas vacías se pueblan de fantasmas. La cabellera clarea, como las vides tras la vendimia y el cierzo del tiempo me cubre de escarcha las sienes. Envejecco.

La botella se cae y su contenido se derrama sobre la tosca. Con la escasa luz, el vino parece negro. Veo cómo mi mujer cae enferma. Una máquina ruidosa, futurista, se mueve alrededor de su cuerpo pálido. Los haces radioactivos atraviesan sus tejidos y el tumor encoge. Es una moratoria que no soluciona nada.

Vací la copa. El tiempo ha completado su cerco. Ahora quedo solo yo. Las lágrimas del vino son mis lágrimas.

A ella la imagino inmersa en su propio ciclo de reencarnaciones. Se aproxima al borde de la cama, mi frontera entre este mundo y mi imaginado más allá. Varada en el tiempo y sus cincuenta y pico años, casi parece mi hija. Me besa y saca una botella; quiere que brindemos. Es un vino espumoso, elaborado con la variedad chardonnay. Un nombre elegante, sofisticado, pero que deriva del nombre latino del pueblo francés de donde es oriunda la uva: cardonacum, tierra de cardos. Esta uva tenía que dejarse querer por nuestra llanura, que es hogar de la cardencha. Descorchamos, y nos dejamos hipnotizar por las burbujas, infinidad de ellas, vistas al detalle. Cada una podría ser una vida efímera. Bebemos juntos, sin decir nada, hasta que amanece. El sol en el horizonte se transforma en una boca que pide ayuda, porque una nueva reacción en cadena amenaza con arrasar mi mermado corazón.



'Los cinco sentidos' Autor Miguel Diez Ovejas

La cama del hospital brilla como si tuviera luz propia. Es una luz blanca. La del quirófano, donde me llevan envuelto en pitidos, la orquesta que me acompañará en mi salida de este mundo. Las cortinas se corren con tensión, las puertas se cierran, los cirujanos se enguantan y yo me dejo caer. No opongo resistencia. Donde voy, sé que estaré bien. El cirujano cose y corta por última vez. Deja el bisturí sobre la bandeja. El monitor de signos vitales da el acorde final, que se prolonga indefinidamente sobre una sola línea del pentagrama. Es el cierre de mi sinfonía. Me tapan. Antes de quitarse los guantes, el cirujano se queda mirando el bisturí. Gotea sangre, pero es una sangre extraña. Rojo cereza. No forma

un charco, sino que describe un anillo. Se baja la mascarilla, porque identifica un olor que sobresale sobre el de mi carne abierta y cauterizada. A madera tostada. Incrédulo, pasa el dedo alrededor del anillo. Parece que alguien hubiera depositado sobre la bandeja una copa de vino.

El cirujano sonrío. Aunque se lamenta por no haber podido salvarme, sabe que mi corazón ya había disputado su última posta. Pero el anillo de vino que parece sangre, o la sangre que parece vino, le hace pensar en la botella de Cabernet Sauvignon que descorchará en casa junto a su mujer, que acaba el turno a la vez que él. Es un día especial, el cumpleaños de ella.

Antes de salir, echa un vistazo al hombre que yace sobre la camilla y baja los ojos para despedirse. No llega a apreciar que, entre los dedos, bajo las uñas, mi piel adquiere una textura cerosa, parecida al hollejo de una uva madura. He iniciado mi transformación, el viaje al más allá.

La llanura me reclama.  
Seré vid. Seré vino.

# Al son de vino y corcheas

Los vinos DO La Mancha redoblan su presencia en los festivales de música indie más relevantes de la región.



Disfrutar una copa de vino mientras escuchas tu canción favorita. Probablemente, uno de los maridajes sensoriales más sugerentes que además gozan de una mayor sensibilidad cuando se viven en directo. Son los festivales de música (indie). Una propuesta al alza en los últimos años que gana adeptos a lo largo de la geografía española. En Castilla-La Mancha la oferta tiene carteles ya consolidados, como *'Los Sentidos'* en La Roda, que conviven con alternativas crecientes

Tradición e innovación de diferentes públicos, opciones y estilos musicales que han encontrado en los vinos con Denominación de Origen La Mancha una perfecta armonía. Cada vino, cada bodega, cada propio municipio sugieren un relato de tradición e historia que puede encontrar en estos grupos emergentes su propia historia y “banda sonora”.

## Festival EL VID, Daimiel

El primero en celebrarse en la pasada primavera fue El VID, en Daimiel, celebrando su III edición. Artistas ya consolidados como el gallego, Iván Ferreiro, un clásico en otros festivales de la región, junto a bandas con una interesante puesta en escena como la eléctrica y potente voz de *Chica Sobresalto* para cerrar con uno de los grupos con mayor proyección del actual panorama nacional como los toledanos Veintiuno. Éste fue el cartel del último VID Festival 2025 vivido el fin de semana del 9 y 10 de mayo, en Daimiel.

El municipio de Las Tablas, acostumbrado a la tradición los “buenos conciertos” en sus Ferias, ahora gracias a la ilusión de Mario y Pedro (directores del VID) han conseguido desestacionalizar la propuesta con un producto que conjuga vino & música junto a la gastronomía más nuestra.



## Un Festival para el recuerdo

Conciertos épicos con momentos cargados de recuerdo junto a una fuerte carga emocional. Fue el balance de Festival 2025, cuya II edición bajaba el telón en Alcázar de San Juan el pasado mes de mayo. Según la propia organización, unas 10.000 personas disfrutaron durante los tres días de Festival 2025 de conciertos con bandas referentes en el panorama musical. Desde *Besmaya* o *Merino* hasta *Viva Suecia*, *Duncan Dhu*, *La casa Azul* y uno de los más esperados: *Amaia*.



Un blanco airén esperando para disfrutar Viva Suecia

## Despertando 'Los Sentidos' en La Roda

Bien comunicado con el levante peninsular, el municipio manchego de La Roda, a pocos kilómetros de la capital albaceteña, lo ha vuelto a hacer. Durante el fin de semana del 14 y 15 de junio se convirtió en la capital regional del indie. En una edición muy significativa con su paso a la “edad adulta”, cumpliendo XVIII ediciones, ha demostrado que, pese a la oferta y crecimiento de otros festivales, el Festival de los Sentidos mantiene viva la esencia consolidándose como una cita imprescindible. En parte, la esencia de su originalidad, sin perder su encanto como festival “pequeño y familiar” para público y bandas, está en haberse convertido en una experiencia sensorial capaz de conjugar gastronomía con los productos manchegos más genuinos como los vinos DO La Mancha, los propios Miguelitos de La Roda y por supuesto la más música emergente del actual panorama indie.



El blanco Airén volvió a ser el protagonista del AirénFest.



Sandra Delaporte en vivo en Festival 2025



'Ultraligera' con unos estuches de vino de La Mancha en #Sentidos

De hecho, 'Los Sentidos' es el primer festival que presenta un escenario propio 'Vinos de La Mancha' donde se descorcharon grupos con aroma de futuro como *Ultraligera*. También pasaron el mismo escenario Besmaya o Vermú.

Muy bien recibidos por el público, los madrileños de 'Ultraligera' han saboreado las mieles del éxito en este 2025, como reconocían en La Roda, "venimos de una muy buena acogida en salas y ahora hemos adaptado nuestro sonido con más energía para festivales. Disfrutando del momento y qué siga el rock and roll".



Una copa de tinto en 'Alba Sonora' 2025



El cantante de 'Ultraligera' en su particular show en directo

Y el testigo lo cogía **Albasonora** en Albacete en el mes reciente de octubre. En la caseta de los Jardinillos el público pudo disfrutar de temas conocidos, entre muchos otros, como 'Matanza en el hotel' (*Ultraligera*), 'Los amigos que perdí' (*Dorian*) y todo el amplio repertorio del veterano artista gallego *Iván Ferreiro* con algunas de sus canciones más coreadas como 'Turnedo' o 'El equilibrio es imposible'. Todo ello junto a una copa de vino DO La Mancha disponible en la Wine Bar específica del Festival.

Antes, Campo de Criptana volvió a encontrar "su remedio" al sofocante verano con el **Airén Fest**: un maridaje ya clásico en las noches estivales de julio. Pasaron por la villa de los molinos directos como el joven cantautor *Pedro Pastor* y su banda Los Locos Descalzos para ofrecer un tipo de turismo de calidad diferente. Como apuntaba su primer edil, Santiago Lázaro, "Airén Fest combina tres elementos fundamentales para la identidad local: música, vino y patrimonio. El Airén Fest es una apuesta por unir elementos que nos definen como pueblo."



Ultraligera actuando en el escenario de los vinos de La Mancha

# VII Fiesta de la vendimia en las ondas de radio

## Los vinos de La Mancha protagonistas en los principales programas de Onda Cero.

Esperada, y ya insertada en nuestro calendario habitual de cierre del verano, pero no por ello, menos importante, la VII Fiesta de la Vendimia 2025 se vivió en la Denominación de Origen La Mancha. Un evento mediático, en colaboración con Onda Cero Radio que permitió, ser testigo a prácticamente toda la parrilla de programas de una de las cadenas de radio más importantes a nivel nacional.



El Pte. del Consejo Regulador entrevistado en directo en Jelo.

# VII FIESTA *de la* VENDIMIA

*Denominación de Origen La Mancha*



Del 29 de septiembre  
al 10 de octubre



PROGRAMA  
DE ACTIVIDADES

ORGANIZA:



LA MANCHA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

COLABORA:



## Arranca la promoción otoñal

Desde el Consejo Regulador vislumbran la vendimia como un motivo de “fiesta” en el más puro significado cultural y antropológico del término, que supone la recogida de la cosecha como fruto del trabajo de todo un año. Por ello, significa también la rampa de salida a la intensa promoción (a nivel nacional) en el último trimestre del año, que culmina con la campaña navideña y la presentación de los vinos jóvenes de nueva añada.

Los principales programas de Onda Cero se convirtieron por ello en los espejos que reflejaron la idiosincrasia y el trabajo de la vendimia en La Mancha, situando al Consejo Regulador como eje vertebrador pero contando con la propia personalidad y complicidad del resto de municipios, bodegas y entidades colaboradoras como las cooperativas Agroalimentarias de C-LM, ayuntamientos, Cámara de Comercio de Ciudad Real o la propia Ruta del Vino de La Mancha.



Jaime Cantizano junto al Presidnete del Consejo Regulador



'Gente viajera' en el edificio 'Vinos del Quijote' el pasado domingo 5 de octubre.jpg

## Protagonismo en las ondas

Fueron más de dos intensas semanas que arrancaron el lunes 29 de septiembre con la presentación oficial de la VII Fiesta de la Vendimia 2025 para terminar el 14 de octubre, pasado ya la Festividad del Pilar, cuando tradicionalmente, las tolvas y descargaderos de las bodegas comienzan a parar sus motores en el cierre final de campaña.



'Más de Uno La Mancha' arrancando la Fiesta de la vendimia

El pistoletazo de salida fue la presentación inicial realizada en el edificio *Vinos del Quijote* del Consejo Regulador, ubicado en el polígono industrial alcazareño. El nuevo espacio que este año se convirtió en epicentro de algunos de los principales programas de radio, especialmente el pasado domingo, 5 de octubre, cuando **'Gente Viajera'** de Carles Lamelo y su equipo tomase el relevo de **'Jelo'** de **Julia Otero** para contar los atractivos enoturísticos del vino. 'Desde primera hora de la mañana, Julia Otero y su equipo colocaron el foco en la Denominación de Origen La Mancha, analizando su potencial enológico, sus retos agrícolas frente al cambio climático y su peso territorial como motor económico y turístico. Una mañana de radio en directo conducida por la popular periodista gallega que contó con las entrevistas al Presidente del Consejo Regulador de la DO La Mancha, Carlos David Bonilla, a la alcaldesa de Alcázar de San Juan, Rosa Melchor, y al vicepresidente II de Castilla-La Mancha, José Manuel Caballero. 'Jelo' contó también las secciones habituales como la Mesa de Redacción, El Orden Mundial, La Telesfera y el Territorio Comanche, en una jornada que ha puesto en valor la riqueza cultural, enológica y turística del Corazón de La Mancha y sus vinos.



'Más de Uno' en Virgen de las Viñas

## 'Gente Viajera' y su periplo manchego

El programa especializado en viaje y turismo de Carles Lamelo realizó una extensa visita por partida doble a la Denominación de Origen La Mancha.

Primeramente, en la mañana del sábado, 4 de octubre, estuvo en las instalaciones de Dcoop Baco de Alcázar de San Juan. De manos del presidente de la sección de vinos, Ángel Villafranca, 'Gente Viajera' pudo conocer la importancia del cooperativismo en la economía manchega y el papel esencial de Baco Dcoop, con más de 75.000 familias en torno al sector agroalimentario.



'La Brújula' de Onda Cero con Juan Miguel del Real, gerente de Coop. Agroalimentarias CLM

Ya el domingo, cogía el testigo de 'Jelo' en el edificio 'Vinos del Quijote' de Alcázar de San Juan, para profundizar en los valores del enoturismo en La Mancha, con presencia del propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega o la Presidenta de la Ruta del Vino de La Mancha, Rocío Valentín.

Antes, otras voces carismáticas de la cadena como **Jaime Cantizano** con '**Por fin**' fueron los encargados de arrancar la VII edición de la Fiesta de la vendimia desde las instalaciones de Bodegas Campos Reales en El Provencio (Cuenca). Con los vinos de Canforrales como santo y seña de la Denominación de Origen La Mancha, la emisión del programa se centró en Campos Reales, cooperativa ubicada en plena Mancha conquense que este año, precisamente conmemora su 75º aniversario. Desde su arranque, el programa destacó por su voluntad de conjugar lo local con lo global con entrevistas institucionales como la realizada al propio Consejero de Agricultura, José Luis Martínez Guijarro, quien vinculó el papel del sector vitivinícola con la lucha contra la despoblación y el desarrollo rural.

Un día después, '**Más de Uno**' de **Carlos Alsina** cumplía su parte en esta Fiesta de la vendimia desde las instalaciones de Virgen de las Viñas Bodega-Almazara. El antiguo lugar de la cooperativa tomellosera se convirtió el pasado 2 de octubre en un estudio de radio para la emisión especial de 'Más de uno' dentro de la celebración de la VII Fiesta de la Vendimia. Este enclave no fue elegido al azar: se trata de una de las cooperativas vitivinícolas más grandes de Europa y un referente indiscutible de la Denominación de Origen La Mancha, motor económico y cultural de la región. El conductor del espacio, Carlos Alsina, hiló con su estilo habitual las secciones informativas como el monólogo de actualidad y la tertulia política con la presencia invitada de periodistas de "La España que madruga", pero el foco estuvo puesto en la realidad vitivinícola manchega. Especial

protagonismo tuvo, la entrevista a Rafael Torres, presidente de la cooperativa, quién subrayó la magnitud de Virgen de las Viñas como emblema de modernidad y tradición, capaz de reunir a miles de socios que hacen de Tomelloso el epicentro del vino y la cultura en Castilla-La Mancha. Torres también enfatizó la necesidad de apostar por la marca porque "aquel mensaje que decía que calidad está reñida con calidad es ya pasado". El humor, no faltó con la "visita sorpresa" de Tamara Falcó, (imitación de Leonor Lavado) quién aportó frescura a una mañana donde la tradición, la política y la cultura del vino se dieron la mano. En emisión provincial, cerraba el turno, Marcos Galván junto al director de la emisora provincial, Javier Ruiz, con la intervención del propio alcalde de la localidad, Javier Navarro además de otros invitados de la sociedad tomellosera.

Otro de los clásicos de la Fiesta de la Vendimia es la '**Brújula**' de **Rafa Latorre**, quién en esta ocasión se orientó al cooperativismo para entender mejor la realidad vitivinícola, social y económica del viñedo en La Mancha. "Estamos en un lugar fetiche para la brújula, y para la historia de la literatura: la cuna del Quijote, en un lugar de la Mancha, de cuyo nombre sí queremos acordarnos porque nos acoge cada año: Alcázar de San Juan, y estamos muy bien aquí acogidos". Con estas palabras,

arrancaba 'La Brújula', el programa vespertino liderado por Latorre en Onda Cero desde la sede de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha, de Alcázar de San Juan. El presentador gallego condujo el espacio con agilidad en un tono cercano y acogedor, transmitiendo entusiasmo y orgullo por las tradiciones de la vendimia manchega. El programa se centró en el papel fundamental del vino manchego en la economía y la sociedad de la región. Unas cooperativas que, año tras año, convierten a Castilla-La Mancha en referente internacional del sector vinícola. A través de entrevistas con personalidades destacadas como el presidente de la Diputación de Ciudad Real, Miguel Ángel Valverde, y expertos en cooperativismo como Juan Miguel del Real (gerente de Cooperativas de C-LM), se abordaron cuestiones clave como la innovación en el sector, la sostenibilidad, el impacto económico y la capacidad de exportación del vino manchego.

Por la mañana, en diferido, el tándem formado por Soledad de Juan y Pablo Rodríguez en el madrugador programa '**Onda Agraria**', analizaba con rigor los primeros datos de balance de la vendimia desde el interior de Bodegas El Progreso de Villarrubia de los Ojos, una de las cooperativas más representativas de la provincia de Ciudad Real.



'Onda Agraria' con Jesús Julián Casanova, Pte. de Boedgas El Progreso

# DO La Mancha presentará sus vinos jóvenes en Madrid

**La cita clásica de presentación de nueva añada será el día 28 de noviembre en el Hotel Palace de la capital madrileña.**

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha vuelven a su cita anual en uno de los eventos promocionales más importantes en Madrid. Haciendo bueno el refrán de que “por San Andrés, el mosto vino nuevo es”, el Consejo Regulador ya prepara los detalles de las citas más esperadas por el público madrileño.

Aunque todavía no se han confirmado el número ni las bodegas concretas, lo cierto es que un buen ramillete de bodegas y cooperativas acogidas a la DO La Mancha tendrán ya embotellados sus vinos, listos para que todo aquel paladar profesional o aficionado que quiera conocer más detalles de la nueva añada 2025.

## Cosecha 2025, prometedora en calidad

La expectación es doble si cabe, por conocer y catar los nuevos vinos de la añada 2025 después de una cosecha, ciertamente corta y mermada en cantidad, debido a la fuerte ola de calor del mes agosto, pero muy prometedora en calidad a juzgar por los parámetros técnicos del fruto entrante en los descargaderos. Desde el propio Consejo Regulador se ha insistido en el estado sanitario de la uva, prácticamente libre de enfermedades y plagas, así como la buena maduración de la baya, equilibrada en concentración de grado medio y acidez.

La vendimia, que arrancaba con cierto adelanto en la primera semana de agosto con la recogida de las primeras variedades blancas de ciclo temprano (Chadonnay, Sauvignon Blanc o Moscatel) concluía en los días previos a la festividad del Pilar, con un descenso significativo de cosecha (-19 %) con respecto a la campaña a la anterior.

Además, este año, literalmente, todos los sentidos (del catador) estarán puestos en los blancos jóvenes Airén, variedad autóctona en la Denominación de Origen La Mancha, con más de 80.000 Ha de viñedo acogido, que este año contará con su primer Día Mundial del Airén, promovido por la Consejería de Agricultura de Castilla-La Mancha. Noticia muy agradecida por el Consejo Regulador que suscribía las palabras del propio titular de Agricultura, Julián Martínez, al “poner en valor una variedad histórica y tradicional de nuestra región que, además, es la que está consiguiendo que nuestros vinos se sigan vendiendo en los mercados nacionales e internacionales frente a lo que está pasando en otras regiones”

## ¿Cuándo y dónde?

El escenario será nuevo, optando por el centro de Madrid, y el Consejo Regulador ha decidido, en esta ocasión, el icónico Hotel Palace situado en la céntrica Plaza de Neptuno en Madrid.

La cita, será de 11 a 15 horas y de 16:30 a 21:00 horas, con un precio de 10 € para el público final aficionado, permitido solo a mayores de edad.



## Bodegas asistente

Un buen ramillete de bodegas y cooperativas acogidas a la DO La Mancha tendrán ya embotellados sus vinos, listos para que todo aquel paladar profesional o aficionado que quiera conocer más detalles de la nueva añada 2025.

### BODEGAS ASISTENTES A LA PRESENTACIÓN

	Nombre	Localidad	Provincia
1	Ayuso	Villarrobledo	Albacete
2	César Velasco		
3	Don Octavio		
4	Casa Antonete	Tarazona de La Mancha	Ciudad Real
5	Coloman	Pedro Muñoz	
6	Cristo de la Vega	Socuéllamos	
7	Del Saz	Campo de Criptana	
8	Vinícola del Carmen		
9	Finca La Blanca		
10	Símbolo	Daimiel	
11	J. García Carrión		
12	El Progreso		Villarrubia de los Ojos
13	Santa Catalina	La Solana	Cuenca
14	Vinícola de Tomelloso	Tomelloso	
15	Virgen de las Viñas, Bodega Almazara		
16	Yuntero	Manzanares	
17	Campos Reales	El Provencio	
18	Mont Reaga	Monreal del Llano	Toledo
19	Pedroheras	Las Pedroñeras	
20	Puente de Rus	San Clemente	
21	Taray	Las Mesas	
22	Altovela	Corral de Almager	Toledo
23	Entremontes	Quintanar de la Orden	

## Lorena García, fascinada con La Mancha

La periodista y presentadora de Guadalajara, Lorena García, conocida por ser un rostro conocido de 'Espejo Público' de Antena 3, es una buena conocedora de los vinos de La Mancha. Habitual presentadora de los Premios Solidarios, edición tras edición,

siempre ha manifestado con entusiasmo su cariño por la tierra y los vinos del Quijote, especialmente los tintos. Sin embargo, en esta ocasión, gracias a una colaboración con el Consejo Regulador, pudo conocer más a fondo la viticultura manchega en una experiencia

inmersiva que le llevó a pisar algunos viñedos centenarios, visitar alguna bodega (en plena vendimia) y por supuesto catar algunos de los vinos más representativos como el blanco joven Airén, de la que admitió, además su "devoción" en los meses más calurosos.



## Castilla-La Mancha celebrará su I Día del Airén

Por iniciativa del gobierno autonómico, Castilla-La Mancha rendirá homenaje a su uva más autóctona y tradicional con la conmemoración del Día Internacional de la uva Airén. Será el 30 de noviembre en una jornada que el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha festejará con diversos actos en Campo de Criptana, Ciudad Real.

No en vano, la Airén es la variedad más cultivada en el viñedo manchego con más de 80.000 Ha inscritas. En palabras del Consejero de Agricultura, Julián Martínez, con este primera efeméride se quiere "*poner en valor una variedad histórica y tradicional de nuestra región que, además, es la que está consiguiendo que nuestros vinos se sigan vendiendo en los mercados nacionales e internacionales frente a lo que está pasando en otras regiones*"





# Presentación de Vinos

con Denominación de Origen  
La Mancha

**28** VIERNES  
NOVIEMBRE

MAÑANA  
DE 11:00 A 15:00 H  
TARDE  
DE 16:30 A 21:00 H



**THE PALACE HOTEL**


M A D R I D

PL. DE LAS CORTES 7 - CENTRO - MADRID

Entrada por Plaza Cánovas del Castillo, s/n



#### CÓMO LLEGAR

 001-10-146-27-34

 Banco de España

 Puerta de Atocha



**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[WWW.LAMANCHAWINES.COM](http://WWW.LAMANCHAWINES.COM)

**ENTRADA 10€**

Aforo limitado, acceso restringido  
a menores de 18 años.

# Diálogo y cortejos del vino en la cocina escandinava

**Redescubrimos los atractivos gastronómicos de la cocina nórdica en maridaje con los vinos de La Mancha.**



Puesta de sol sobre New Harbor, Copenhague, Dinamarca.

Dicen (los románticos) que el amor (o el sexo) no entiende de tópicos, etnias, ni estereotipos culturales. Irrumpe como un tsunami para desarbolar la estructura racional de nuestros propios esquemas. Llevado al plano sensorial, sucede algo parecido con el maridaje o el placer de las armonías gastronómicas. Nuestro cerebro queda seducido y sorprendido en el paladar con un plato de latitudes diferentes cuando encuentra el justo equilibrio entre una propuesta culinaria y su pareja, la copa de vino.



El pan de centeno es habitual en la cocina escandinava

Ahí, los vinos de La Mancha en su vocación universal y exportadora también pueden encontrar su idilio con la cocina escandinava, por lo demás, muy marcada por sus propios estigmas y prejuicios. El primero de todos ellos, cuando pronunciamos el nombre de países como Dinamarca, Noruega o Suecia es el sinónimo de “vikingo”. Más allá de las burdas metáforas futbolísticas, en gran parte, gracias al cine y la irrupción cultural, se ha descubierto una antropología nórdica que difiere sustancialmente de aquel cliché de yelmos con cuernos, escudos redondos (skjöldr) y rudos guerreros barbudos de largas melenas y semblante rubio. De hecho, pasados los convulsos siglos de la alta Edad Media, la asimilación de sus costumbres en la Europa noroccidental situaría a la cultura nórdica (o *aria*, si se prefiere, pero sin caer en las tentaciones del III Reich) en el contrapeso milenario



Smørrebrød, es decir, rebanadas de pan de centeno untadas con mantequilla y cubiertas con diversos ingredientes

a la Dieta Mediterránea. Una región escandinava que, efectivamente, constreñida al norte del paralelo 50°, queda muy marcada por su carácter estacional, con un clima difícil para la vida (común), pero de naturaleza agreste, salvaje y bella, aunque también, hoy día, hostil al bolsillo del visitante, por su alto nivel de vida.



Vista area de los fiordos noruegos

## Maridajes más allá del salmón o reno

“Sencillez y estacionalidad” son a juicio de la cocinera danesa Trine Hahnemann, autora del libro ‘Simply Scandinavian’, dos rasgos que sintetizan los fogones del país de “La Sirenita.” Sin embargo, es posible explorar nuevos sabores partiendo de unos ingredientes donde las frías temperaturas condicionan hasta el carácter de sus habitantes.

Verduras como la col o el pan de centeno se han convertido en una referencia en la creatividad de los platos nórdicos sin olvidar el pescado en países de gran tradición marinera. El salmón, claro está, producto nacional de Noruega, comparte protagonismo con el arenque en sus múltiples facetas, junto a otros platos más exóticos para el turista como la ballena o los grandes cangrejos del Ártico. En este contexto, los vinos de la Denominación de Origen La Mancha emergen como compañeros ideales para la mesa nórdica. Su diversidad —desde los blancos jóvenes y vibrantes hasta los tintos de cuerpo medio y elegancia madura— permiten establecer maridajes tan inesperados como armónicos. Los blancos de Airén, Macabeo, Verdejo o Sauvignon Blanc, con su frescura y sutil carácter frutal, realzan la potencia de los pescados curados y los matices salinos del marisco. Quizás, es cierto que un blanco con madera como los Chardonnay, que últimamente empiezan a emerger, aportan el contrapunto luminoso que recuerda al sol manchego.



En aquellos con apetitos “insaciables” y carnívoros, sin olvidarnos de las conocidas albóndigas, la carne de todo tipo de cérvidos (alce, reno o propiamente ciervo) aporta las calorías y proteínas imprescindibles cuando el mercurio se desploma por estas latitudes. Aquí, los tintos Tempranillo o Cencibel, ya sea en su versión más joven y frutal, o en su paso por madera encuentran la intensidad y persistencia adecuadas para el equilibrio rústico del plato.

Un contraste de sabores que se complementa y enriquece desde la autenticidad, trazando puentes entre norte y sur, de paisajes, tradición y sensibilidad cultural



Tartar de arenque junto a una copa de vino blanco



köttbullar o albóndigas, plato tradicional de la mesa sueca

## “Hyggeling” y la vida introvertida

Lo que hoy podríamos definir como un fin de semana (lluvioso) de invierno con “peli, manta y sofá”, en el acervo popular danés tiene su propia palabra: *Hygge*. Se podría traducir como el disfrute de los pequeños placeres cotidianos en ambientes domésticos y acogedores. Evidentemente, en lugares donde apenas el sol se disfruta hasta poco más de mediodía cuando llega el invierno, explica cómo el disfrute *foodie* de restaurantes ha sido escaso hasta hace bien poco. Incluso, el vino se convertía en un producto exótico al alcance de muy pocos. Hoy, incluso en el resto de Europa, las grandes plataformas televisivas han cambiado nuestras rutinas y muchas familias o parejas optan por ralentizar sus frenéticos ritmos de vida desconectando sin salir de casa.

El 'hygge' o comfort en casa se ha convertido en un estilo de vida

# Globalcaja, generando valor en el territorio

**Alberto Marcilla**

Director de Banca Rural de Globalcaja



*La Mancha no es solo un paisaje infinito de viñedos, sino que es identidad, cultura, gastronomía, tradición, esfuerzo, innovación.*

La Mancha es apellido de un vino creado con talento, dedicación y pasión por esos viticultores, agricultores resistentes y resilientes, que lo arriesgan todo para producir uvas; que gestionan nuestro territorio, evitando la despoblación y generando riqueza.

El vino ha sido, y sigue siendo, un vector estratégico para la transformación socioeconómica de nuestra tierra.

Y **Globalcaja** ha estado, está y estará siempre ahí, no solo como entidad financiera, sino como aliada estratégica, como compañera de viaje, de quienes trabajan cada día por un futuro mejor.

Compañera de viaje de esos **agricultores** que han sabido modernizar y dimensionar sus explotaciones, para ser más eficientes. Sorteando dificultades climáticas, nuevos patrones de consumo, modificaciones legislativas, aumento de costes de producción e incertidumbre en el comercio internacional.

También de los **enólogos**, que son capaces de innovar sin perder las raíces, con talento y sensibilidad, mirando al futuro, anticipándose a los gustos del consumidor.

Y, por supuesto, acompañando a **aquellos que ponen el empeño en promocionar un símbolo de nuestra economía**, de nuestra cultura, de nuestra gastronomía, como es el vino. Porque cuando nuestro vino se internacionaliza, avanzamos todos.

Vivimos un momento de grandes transformaciones en el sector agroalimentario: cambios legislativos, nuevas exigencias ambientales y digitales, mercados globales en evolución y, sobre todo, una nueva política agraria (PAC) que nos reta a ser más eficientes, sostenibles y competitivos.

Son tiempos de incertidumbre, sí, pero también de grandes aprendizajes y de búsqueda de soluciones compartidas.

Ahí está **Globalcaja**, decidida a **generar valor en el territorio**, comprometida con el desarrollo, con la innovación, con el aumento de la rentabilidad.

Siempre pegados a la tierra, de la mano de las personas y mirando al futuro.

En **Globalcaja** tenemos claro que no se trata solo de financiar proyectos: se trata de **acompañar al sector, de dinamizar el territorio y de generar valor en cada pueblo y en cada explotación**. **Globalcaja** es, y quiere seguir siendo, una aliada de agricultores y ganaderos, apoyando su modernización, su innovación y su esfuerzo diario.

Estamos donde nadie más llega, donde no se trata solo de números, sino de nombres, de personas, de historias compartidas, y reinvertimos en proyectos que nacen en sus pueblos, en sus comarcas.

Tenemos 300 oficinas, 120 de ellas ubicadas en poblaciones de menos de 1.000 habitantes y 99 oficinas están en poblaciones donde somos la única entidad financiera.

Nuestra **especialización en el sector agro** no es una casualidad. Es fruto de décadas de conocimiento, de cercanía con agricultores y ganaderos, de

entender sus ciclos, sus riesgos y sus oportunidades. Por eso hemos acompañado a este sector en su modernización, digitalización y expansión internacional. Y lo hacemos como aliados estratégicos, con servicios técnicos, asesoramiento y soluciones a medida.

Nuestra visión 360 grados del cliente nos permite ir mucho más allá, ofreciendo respuestas integrales. Porque entendemos que las necesidades de una persona, de una familia o de una explotación agraria no se resuelven en compartimentos estancos. Se resuelven escuchando, acompañando, adaptando soluciones.

Cada día, en **Globalcaja** reafirmamos nuestro compromiso con el campo. Porque si algo nos enseña esta tierra es que, pese a las adversidades, nuestros agricultores y ganaderos nunca han perdido la esperanza ni la capacidad de seguir adelante. Y nosotros, estaremos siempre a su lado.



Día del  
**AIREN**  
**30** de  
Noviembre



# AIREN

de LA MANCHA

CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN



[WWW.AIRENDELAMANCHA.ES](http://WWW.AIRENDELAMANCHA.ES)

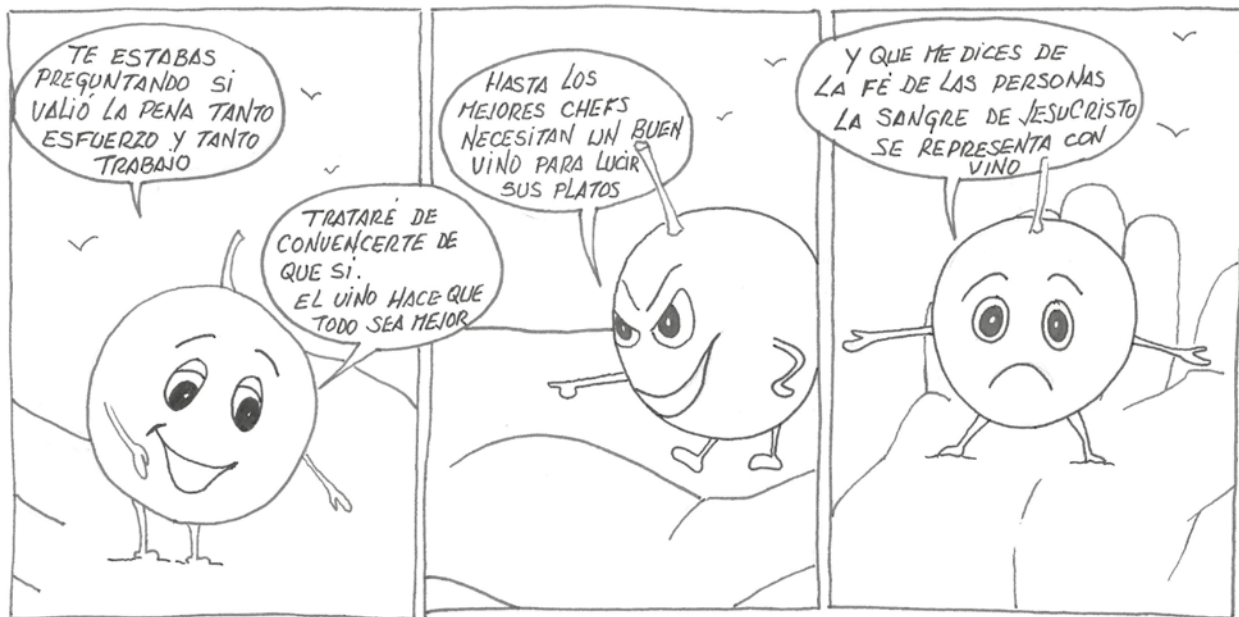
 **CAMPO  
YALMA**  
CASTILLA - LA MANCHA

  
Castilla-La Mancha



  
**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
[WWW.LAMANCHAWINES.COM](http://WWW.LAMANCHAWINES.COM)







**LA MANCHA**

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

[WWW.LAMANCHAWINES.COM](http://WWW.LAMANCHAWINES.COM)



-  @vinosdelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha
-  @vinodelamancha



**LA MANCHA**  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- Consumo responsable.  
- El abuso en el consumo de alcohol conlleva un riesgo para su salud.  
- Contenido dirigido a mayores de edad.

El <sup>del</sup> Origen **VINO**



# Globalcaja

desde siempre  
en el **campo**

**En Globalcaja tenemos  
una misión de futuro  
muy clara: satisfacer  
las necesidades  
financieras de nuestro  
entorno de forma  
profesional, cercana y  
humana.**