



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. 'La Mancha' nº 76 Octubre 2012



**La vendimia
nocturna en alza**

**Cosecha 2012,
uvas muy sanas y
menor producción**



**Nueva presentación
de nuestros vinos
en China**

CONSTRUCTORES DE DEPOSITOS E INSTALACIONES EN ACERO INOX PARCITANK S.A.



SINONIMO DE CALIDAD Y SERVICIO
CON LA GARANTIA DE UNA MARCA CONSOLIDADA

Ctra. Ossa de Montiel Km 1.8 Telf. 967 140 855 Fax. 967 145 875
E-mail: parcitant@parcitant.com Web: www.parcitant.com
02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLALSA



Maceradores rotativos

Fabricación In Situ

Instalaciones y montajes

Vinificadores automáticos



SEGURO PROFESIONAL DE BAJA LABORAL

- ◆ ¿Eres consciente de lo que supone sufrir una baja por un accidente o una enfermedad de larga duración?
- ◆ ¿Te has detenido a pensar en la repercusión económica que conlleva?
- ◆ ¿Has valorado el trastorno laboral y familiar que implica esta situación?

**POLIZA ENFERMADES GRAVES Y
ACCIDENTES "ESPECIAL
AUTÓNOMOS"**

acm
correduría de seguros

**toda la seguridad que necesitas
SOLUCIONA TU DESPROTECCION**



**POR LO QUE CUESTA
UN CAFE AL DIA**

Ejemplos:

- ◆ Autónomo/a de 45 años de edad, prestación de 1.500€ mensuales (50€/día) sin franquicia.

37,50€/mes

- ◆ Autónomo/a de 55 años de edad, prestación de 900€ mensuales (30€/día) sin franquicia.

27,36€/mes

Su realidad ante una baja laboral:

- **858,60€*** base mínima cotizada por la mayoría de los autónomos (*base mínima 2013)
- **506,57€** percibirá por padecer una enfermedad o accidente que le obligue a estar de baja laboral, esta cantidad se cobraría desde el cuarto al vigésimo día de baja.
- **256,72€** es la cuota de autónomo que usted liquida con la Seguridad Social ante cualquier situación.
- **249,85€** será finalmente la liquidez real que usted percibirá por ese mes de baja laboral (el resto de meses el importe a percibir será de 387,23€)



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Lorenzo Serrano Carrascosa

Director Adjunto:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

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

Fotografía de portada:

"Vendimiando"
Vicente Quil-Fuster

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial	2
Road Show de los vinos manchegos en China	3 - 10
Campaña Vendimia 2012.....	11 - 18
Entrevista con el Director del Ivicam: Félix Yáñez	19 - 21
Fiesta nocturna de la vendimia: Bodegas Vihucas	22 - 26
Cuando el verano acude a su fin en La Mancha	27 - 30
Concurso de fotografía	31
Visita de catador alemán, Peer Holms	32 - 37
Premios Gran Selección.....	38
Entrega de Premios 'Tierra del Quijote'	39
Manchavino en Socuélamos	40 - 43
Fercam en Manzanares	44 - 45
Tinajas de barro.....	46 - 50
Vino e Historia: Viaje al siglo XI.....	51 - 56
Lagar de vinos, lugar para los sentidos.....	57 - 60
Vino y Teatro: Festival de Almagro	61 - 62
Vino y Literatura: entrevista José Corredor Mateos ..	63 - 65
Música y Vino: Festival Cromaday en Albacete	66 - 67
Concierto de 'vinos Allozo'	68
Entrevista a Luis Cobos	69 - 70
Noticias	
Torneo de Golf, club 'El Hidalgo'	72
Convenio UCLM y Bodegas Naranja	72
Premios varios: Festival Berliner	73
Convenio entre Globalcaja y la UCLM	73
Maridaje de Queso y vino en EE.UU	74
Cata de vinos en el CIA.....	74
Nace la Asociación de sumilleres de Albacete	75
Vino con aroma solidario.....	75
Convenio Ayuntamiento de Alcázar	76
Colaboración con el Instituto de la Mujer	76
Recetas de Adán Israel	77 - 80





El Origen del Vino

Editorial

Destapando la peligrosa “Caja de Pandora” con la liberalización de los derechos de plantación.

Como la cultura clásica que otorgase a la mítica caja de los truenos, la advertencia de no ser abierta, nunca; una oscura amenaza se ciñe también para el sector viticultor europeo si finalmente queda suprimido el sistema de derechos de plantación a partir del próximo 1 de enero de 2016.

El debate está sobre la mesa para la propia Comisión Europea quien ha decidido crear un grupo de trabajo de Alto Nivel para evaluar las posibles consecuencias a medio y largo plazo para el sistema productor. El horizonte no parece el más adecuado a tenor de lo vislumbrado en las últimas reuniones mantenidas en Bruselas y Palermo. La realidad no puede ser más tajante según las partes implicadas, en el frontal rechazo de la EFOR (*European Federation of Origin Wines*), que ha expresado, desde el primer momento, que la completa liberalización tendrá unos efectos definitivos y nefastos sobre el actual y delicado sector vitivinícola de los países tradicionalmente productores de la Unión Europea.

Para la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas) la supresión global de los derechos de plantación implicará una apertura total y agresiva al mercado en zonas sin IGP (Indicación Geográfica Protegida), cuyos precios últimos terminarán afectando a zonas de superficie de viñedo europeo con Denominación de Origen. Un razonamiento que justifica su importancia sabiendo que las pequeñas explotaciones (con una superficie menor a las cinco Ha) constituyen más del 90 % de las parcelas comunitarias. El argumento es lógico suponiendo que la liberaliza-

ción extrema situará en condiciones de mayor ventaja competitiva a las superficies de viñedo, con una mayor facilidad de acceso a las zonas de máximo rendimiento, mecanización productiva y mayor inversión hídrica, en detrimento, de otras zonas tradicionales (familiares y ámbitos rurales) de producción.

Una liberalización que, en principio, impulsaría la propia inercia del mercado, motivación indiscutible e innata de toda la actividad comercial, pero que deja en situación, cuanto menos, delicada a los productores, eslabón más débil de la cadena. Un temible efecto dominó del que ni siquiera escaparían el resto de firmas empresariales, pequeñas y medianas del sector, ya que una hipertrofia industrial facilitaría una macrocentración en pocas manos que a la postre, terminaría fagocitando a todos. Incluso podría diluir la esencia competitiva y de calidad, por la que tanto se ha trabajado en el seno de las Denominaciones de Origen. Tal y como insisten desde la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas) no se entiende la paradoja de la UE, hace años con la OCM, de primar el esfuerzo de arranque de miles de hectáreas de viñedo para después liberalizar todo el territorio; una medida que podría, no solo volver a generar un excedente de sobreproducción, con una consecuente caída de precios, sino lo que es aún más peligroso, sería un incentivo a la deslocalización de la plantación de viñedos, y progresivo abandono rural. Está, en juego, se advierte desde la CECRV, la pervivencia del modelo de calidad basado en la tipicidad de los vinos europeos.



Foto de familia de las bodegas DO La Mancha en Pekín

Las **bodegas manchegas** despiertan al **gigante chino**

Dentro de las expectativas por afianzar su presencia en el mercado asiático, y después de la buena acogida, el viaje de presentación al país chino ha sido visto con satisfacción por parte de las bodegas manchegas. Después de Estados Unidos y Brasil, el pasado mes de mayo, la visita a China, realizada a finales de junio, ha supuesto la tercera expedición promocional que organiza el Consejo Regulador. El objetivo es presentar los vinos manchegos al sector importador, profesionales, prensa, y público chino en



Seminario Pekín

ROAD SHOW EN CHINA



Una asistente al seminario aprecia el color de un blanco manchego



El público oriental mostró interés por los vinos manchegos

general, con la finalidad de consolidar las redes comerciales, abrir nuevos mercados y extender nuevos canales hacia la exportación, uno de los puntos donde las bodegas DO La Mancha han demostrado su progresión ascendente en los últimos años.

De hecho, China, que recientemente ha despertado su apetito y curiosidad por la demanda de vino, es uno de los puntos con mayor voracidad de mercado, cuyo potencial de ventas ofrece un enorme abanico de posibilidades para las bodegas del sector. En este senti-

do, la agilidad de sus agentes comerciales, ha permitido a los productores españoles, y manchegos en particular, situarse en una posición ventajosa, con respecto a países terceros de tradicional competencia, siendo únicamente superados por las bodegas francesas.



Sumiller chino, que dirigió la cata





Seminario de cata



Jamón, un producto muy apreciado en China

La ruta que se inició el pasado 22 de junio, ha sido planificada desde el punto de vista del interés y creciente papel comercial que juegan determinadas urbes chinas. La primera de las ciudades fue, concretamente Hangzhou donde sumilleres profesionales realizaron un

seminario de cata y degustación con los vinos de las bodegas participantes.

Ya en Pekín, a partir del 25 de junio, las bodegas manchegas participaron en el Hotel Sofitel Wanda en un encuentro, denominado "Meet the growers", entre los intermediarios y profesionales del

sector comercial chino que se interesaron por los diferentes vinos elaborados.

Finalmente, el periplo se cerró en Yantai, dentro de la "Yantai International Fair"; una feria que ha situado como referencia para el consumo del vino en China.



Seminario en Hangzhou



El Pte. del CRDO La Mancha, Gregorio Martín Zarco a la derecha.

En total, han sido 19, las bodegas de la DO La Mancha que han participado en la Road Show en China provenientes de las cuatro provincias que conforman el CRDO. Así, de Albacete, han estado Cooperativa La Remediadora, de La Roda; Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha, Bodegas y Viñedos Bro Valero y Bodegas Ayuso, ambas, de Villarrobledo. Por parte de la provincia de Cuenca, acudieron Bodegas Parra Jiménez, de Las Mesas; Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras y Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo. Ciudad Real volvió a ser la provincia manchega con mayor representación con Bodegas Hermanos Mateo Higuera, de La Solana; Cooperativa Santa Catalina y Bodegas Romero de Ávila, también de La Solana; Bodegas López Mercier y Bodegas Palacio de Galiana, sendas, de Manzanares; Virgen de las Viñas, Allozo-Centro Españolas y Vinícola, de Tomelloso. Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos y finalmente, la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos. Por último, de la provincia toledana han asistido la Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas y Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete.



Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo, Cuenca



Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas, Toledo



Cooperativa La Unión, de Tarazona de La Mancha, Albacete



Gran Muralla China



Bodegas y Viñedos Bro Valero, de Villarrobledo, Albacete



Cooperativa La Remediadora, de La Roda, Albacete



Esculturas de tradición milenaria en Pekín



Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete, Toledo

ROAD SHOW EN CHINA



Cooperativa Cristo de la Vega, Socuéllamos, Ciudad Real



Bodegas Romero de Ávila, de La Solana, Ciudad Real



Vinicola de Tomelloso, Ciudad Real

Bodegas Ayuso, de Villarrobledo, Albacete

ROAD SHOW EN CHINA



*Bodegas López Mercier,
de Manzanares, Ciudad Real*



*Bodegas Palacio de Galiana,
de Manzanares, Ciudad Real*



Cooperativa Santa Catalina, de La Solana, Ciudad Real



Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso, Ciudad Real



Bodegas Hermanos Mateo Higuera, de La Solana, Ciudad Real

ROAD SHOW EN CHINA



*Cooperativa El Progreso
de Villarrubia de los Ojos,
Ciudad Real*



*Bodegas Centro
Españolas, de Tomelloso,
Ciudad Real*



*Bodegas Parra
Jiménez, de Las Mesas,
Cuenca*

El notable *descenso* de *producción* en *La Mancha* no evita la *buena calidad de la uva* para la presente *vendimia*.

Con un invierno y una primavera, severas en temperaturas, y muy escasas en aporte hídrico, la respuesta de la vid ha sido muy heterogénea para toda la zona de producción

de la Denominación de Origen La Mancha, presentado un cuadro generalizado de menor cosecha con respecto a otros años. El descenso en la cantidad de uva cosechada (entre un 15 y 20 %, según fuen-

tes de la propia Consejería de Agricultura) ha respondido a diversos factores. Por un lado, los lógicos y estructurales con la adecuación y ajuste productivo a los planes de reconversión de viñedo (políticas



VENDIMIA 2012



Uva tempranillo descargando en tolva. Bodegas Lozano, de Villarrobledo, Albacete

subvencionadas de arranque), que se suman a los circunstanciales y más acuciantes, motivados por una sequía (letal también en zonas productoras vecinas como Francia o Italia) que pese a todo, no ha restado calidad a la maduración de la uva. La escasez de agua, sin bien ha sido evidente en parcelas de secano (donde se han registrado un descenso superior al 30 %), ha impedido también el brote de enfermedades de merma productiva vinculadas al exceso de humedad, como el mildiu, cuyos efectos sí fueron más severos el año pasado.

En torno al 20 de agosto, la mayoría de las bodegas manchegas comenzaron la vendimia. Fueron bodegas como El Vínculo, de Campo de Criptana o la Sociedad Cooperativa Vinícola de Tomelloso (ambas de la provincia de Ciudad Real), las primeras en recibir los primeras mostos de uva (en variedades habituales de recogida más temprana-



Remolques en cooperativa El Progreso, Villarrubia de los Ojos

na como las blancas Chardonnay, Verdejo o Sauvignon Blanc). Variedades de nueva implantación como las blancas Chardonnay, la Sauvignon Blanc o la Moscatel de grano menudo que han finalizado en recogida con “un aumento de producción del 20% sobre la campaña pasada”, según han informado desde la Cooperativa Jesús del Perdón, de Manzanares; aunque hay que tener en cuenta que esta comarca tuvo una cosecha reducida el año anterior por los efectos devastadores del mildiu.



Analizando el grado en la recepción de la uva



Grado de alcohol registrado para uva tempranillo



Técnico supervisa el estado de maduración de la uva



Racimo de uva airén de cepa en vaso





Las bodegas manchegas confirman una buena adaptación varietal, pese haber sido uno de los años pluviométricos más rigurosos de la década.

En la cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, otro de los principales focos productores de la provincia de Ciudad Real, generalizaba su vendimia para el 13 de septiembre con las variedades Tempranillo y airén. Para el caso de las variedades tempranas, Cesáreo Cabrera se mostró optimista con la calidad de uva de recogida con 10 millones de kilos de uva Macabeo, Verdejo, Merlot y Syrah, que “han arrojado un balance muy positivo de graduación del producto, con

una media de 11,5 grados en la uva blanca; y de otra de más de 13 grados de uva tinta”

Pese a que ha sido un año marcado por la sequía, a juicio de Cabrera, el balance definitivo a finalizar la vendimia no será tan drástico ya que “la cosecha será superior a la del pasado año –cuando fue afectada por el mildiu y el pedrisco-, aunque inferior a una cosecha normal, en torno al 25%, por lo que podría alcanzar entre los 50 y los 55 millones de kilos de uva,

por parte de sus más de 2.100 socios.”, como se ha apuntado desde la misma bodega que embotella ‘Ojos del Guadiana’.

Ha sido una campaña corta en el tiempo, algo que no ha sido impedimento para que la calidad del fruto sea buena y su estado sanitario óptimo. Así coinciden las diferentes bodegas manchegas adscritas a la DO La Mancha, quienes además subrayan un retraso de maduración para las uvas de cultivo más tradicional como la blanca airén.

Provincia de Albacete

Los viñedos de la provincia albaceteña presentan, en términos globales, una buena calidad de la uva. Por ejemplo, en municipios como Villarrobledo, donde bodegas como Bro Valero, su responsable, Sebastián Bro admite una merma productiva más bajo de lo habitual pero no afectada “por fortuna” por la acción de pedrisco o las heladas, como en campañas anteriores. Correcta en la acidez del fruto y una graduación alcohólica para uvas tintas como la tempranillo, adecuada, entre 13 y 14 grados.

Por su parte, en Tarazona de La Mancha, desde la Cooperativa La Unión, su responsable técnico, Ezequiel García ha afirmado que las varietales han sido “las que mejor adaptación han presentado”; aunque eso sí, ha resaltado una maduración retrasada para variedades más tradicionales como la blanca airén.

Provincia de Cuenca

En la otra provincia más oriental de la Denominación de Origen La Mancha, las bodegas conquenses han presentado una calidad adecuada para el estado sanitario de la uva. Así, la cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas (Zagarrón Bodegas), de Mota del Cuervo, evidencia un descenso en la cantidad con una graduación alcohólica menor a los trece grados.

En la misma línea, la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario, de El Provencio, ha reseñado el buen estado del fruto, libre de enfermedades criptográficas. Su grado alcohólico presenta una media alta 13,5 grados y “condiciones aromáticas perfectas” para las más de veinte variedades adscritas a la marca conocida como Canforrales.

Por último, cabe mencionar también a Bodegas Fontana, del municipio



Fuente de Pedro Naharro, cuyo responsable, Tomás Buendía también matiza que la producción será menor (hasta un 33 %

menor) pero con buena calidad. Según Buendía, “el grano del fruto ha resultado más pequeño lo que favorece la estructura”.

Provincia de Ciudad Real

Más al oeste, en localidades como Carrión de Calatrava, Bodegas Naranjo ha venido observando una media para tintos cencibel que ronda los 13,8 grados Baumé. Una graduación que fue alta, en puntos como La Solana, cuya bodega Romero de Ávila, ha recogido en sus refractómetros, durante la segunda semana de septiembre, partidas de tinto Tempranillo de hasta 15,5. Su producción es ostensiblemente menor para las parcelas de secano, también visible en variedades de recogida más tempranas como las blancas Macabeo y la Moscatel. Similar graduación, entre 12 y 13 grados, se ha dado en Castellar de Santiago, Bodegas Trinidad Fuentes, uno de los puntos más meridionales de la DO La Mancha.

En la zona centro de la comarca manchega, viticultores como Leoncio Flores, con hectáreas de viñedo

localizados en Campo de Criptana la maduración ha sido lenta en uvas blancas airén, con un grado alcohólico de 11,2 y un PH de 4. Como admitía Flores, "las últimas noches de agosto, con 22 grados de temperatura y mínima lluvia, han estresado demasiado la planta, aunque por fortuna, la calidad de la uva es muy buena".

Provincia de Toledo

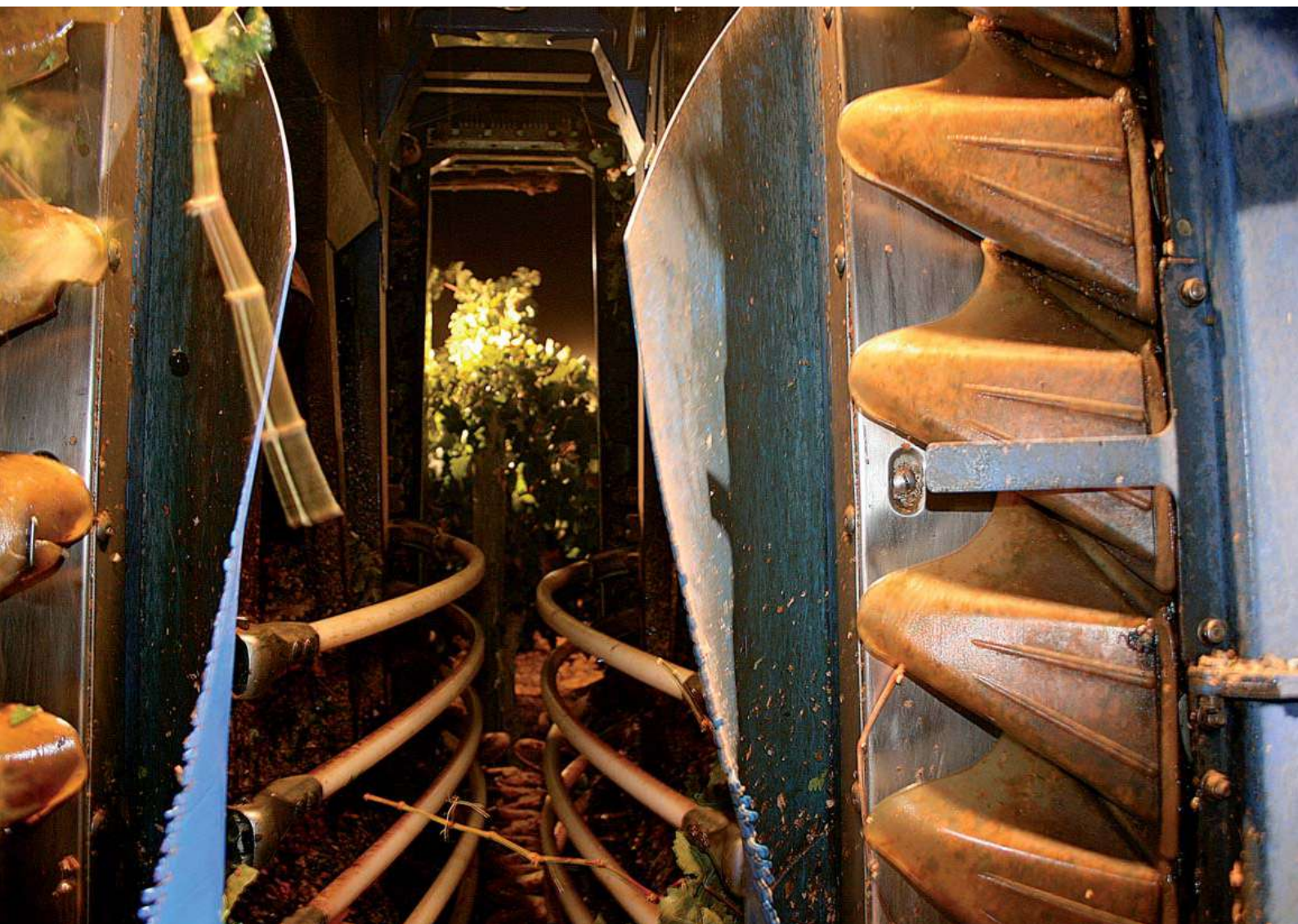
En Corral de Almaguer, su Cooperativa Virgen de la Muela ha mostrado una graduación alcohólica correcta para sus tintos tempranillo, cercana a los 13,5 grados Baumé. Su enólogo, Marino García coincidía en señalar que la maduración ha sido tardía para uvas más tradicionales como la airén, donde se ha visto una merma del 30%, en algunos puntos. Sin quejas, por parte de

las uvas varietales de reciente implantación.

En Noblejas, uno de los municipios más septentrionales de la Denominación de Origen La Mancha, Bodegas Muñoz han mostrado unos varietales con grado moderado y PH "ligeramente altos" para las blancas, aunque con un "estado sanitario impecable y mostos más aromáticos que otros años", como apuntaba Bienvenido Muñoz Pollo, director técnico de la bodega. Para los tintos, la graduación alcohólica ha sido ascendente. Según Muñoz, la sequía registrada en los últimos meses ha motivado una maduración de la uva, más liviana en peso con bayas más pequeñas.

En datos aportados desde de la Federación Española del vino, en la campaña anterior se recogieron cerca de los 37,5 millones de hectolitros. Una cifra que será menor para esta vendimia 2012, en Castilla La Mancha con 17 millones de hectolitros de vino, según fuentes cooperativas.





Máquina vendimiadora usada en Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

Con la luna y estrellas como testigos

La vendimia nocturna se ha convertido en una práctica cada vez más extendida en los viñedos manchegos. Las ventajas son evidentes para el trabajador que no se ve obligado a soportar temperaturas superiores a los 30 grados durante el día. Sin embargo, la razón responde a motivos más técnicos que puramente laborales para el vendimiador. Bodegas y cooperativas han optado por recoger la cosecha

en jornadas nocturnas porque aseguran “permite obtener una uva en condiciones más adecuadas para su posterior fermentación en frío”. Así lo argumentan en bodegas como Ayuso, en Villarrobledo, provincia de Albacete; una de las primeras bodegas que ha apostado por recoger determinadas variedades de uva con nocturnidad y premeditación. Lo vienen haciendo desde hace décadas en su finca Azares, con 100

hectáreas de viñedo de uva tempranillo cuya vendimia comenzó a mediados del mes de agosto. Las ventajas redundan en el cuidado de la propia uva, según afirman en Ayuso, en un proceso que además se realiza totalmente mecanizado y que permite recoger entre 8 y 9 hectáreas de viñedo (unos 70.000 u 80.000 kgs) cada noche, como explica Adrián, responsable encargado de la cuadrilla de vendimiadores.



Un remolque es pesado en báscula en Coop. Virgen de las Viñas

Comida de hermandad con la prensa en la Cooperativa Virgen de las Viñas

La mayor cooperativa de Europa, con más de 7.000 socios, celebraba su comida habitual con la prensa para festejar la llegada de

la vendimia. Como ya viene siendo una tradición, y en un ambiente festivo, el propio Presidente de Virgen de las Viñas realizaba un

balance actual de la campaña de vendimia en la bodega, constatando la buena calidad de la uva que ha entrado en bodega. Como apuntaba su Presidente, Rafael Torres, "la cantidad es un poco menor con respecto a otros años; quizás un 5 % menor o igual, ya que otros años, el mildiu y las heladas dejaron bastante mermada la cosecha". Se alcanzarán a final de campaña unos 130 millones (frente a los 144 del año anterior) El mismo Torres, reconocía que las estrategias de comercialización a medio y corto plazo pasan por ampliar las líneas de negocio en el extranjero: "cada vez tenemos más clientes, y estamos ya allí vendiendo el 80% de la producción, y en esa línea vamos a seguir yendo"



Rafael Torres, Pte de Virgen de las Viñas, atiende a los medios

Félix Yáñez, ***Director del Ivicam:***

“Los derechos de plantación son un arma de un solo filo, y llevaría a deslocalizar el viñedo, en detrimento de regiones como la nuestra”

Vieja cara conocida del sector vitivinícola, Yáñez dirige el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla La Mancha, en Tomelloso, Ciudad Real. Desde ‘Consejo Abierto’, analizamos con su visión técnica las previsiones de cosecha en la presente vendimia y las reper-

cusiones en las perspectivas de añada 2012, en un otoño donde los agricultores siguen mirando al cielo, esperando las ansiadas lluvias, tras una primavera seca y un verano riguroso, “invierno excesivamente seco”, matiza el propio Félix Yáñez.



Félix Yáñez, Director del Ivicam

Organizaciones agrarias y Gobierno regional, coinciden, parece que será una campaña de vendimia más corta

Efectivamente, las estimaciones de reducción de cosecha se confirman y ya se hace patente en los viñedos que, con carácter bastante generalizado, hay menos cantidad de racimos por planta y que estos pesan menos que en la cosecha anterior.

Primavera muy seca y un verano bastante riguroso, ¿las causas?

Más definitivo ha sido la falta de lluvias durante el invierno que incluso han provocado dificultades en la brotación de viñedos establecidos en terrenos más arcillosos, donde la escasa humedad presente es fuertemente retenida por el suelo. Efectivamente a esto hay que sumar la escasa pluviometría primaveral. Pero el efecto determinante ha sido el de un invierno excesivamente seco.

¿Se descartan plagas? ¿araña roja?

La escasa pluviometría durante el ciclo vegetativo ha impedido que las enfermedades provocadas por hongos hayan tenido escasa incidencia. Tampoco los problemas de plagas han sido excesivos a excepción de algunos focos de araña roja. Sin embargo, con respecto a esta plaga convendría realizar una revisión sobre los tratamientos fitosanitarios aplicados con anterioridad y su posible efecto sobre los depredadores de las arañas, puesto que su desaparición posibilita el que la plaga se reproduzca con mayor virulencia. También convendría revisar determinadas prácticas culturales y desde luego no sustituir productos con claro efecto frenante de ácaros, como el azufre en espolvoreo.



Félix Yáñez, en los viñedos experimentales del Ivicam

La adaptación varietal está fuera de toda duda en La Mancha en la última década. Verdejos, Chardonnay, Merlot o Cabernet...son ya una realidad vinícola

La apuesta del sector por la diversificación de la oferta es una realidad tras los esfuerzos realizados en la reestructuración de los viñedos durante estos últimos años. Se han introducido nuevas variedades que han servido para configurar los nuevos vinos de La Mancha, vinos que responden a nuevas demandas de mercado y que permiten la generación de importantes valores añadidos. Esta

adaptación al mercado está determinada también el hecho de que la zona pase a ser un referente mundial de vinos de calidad.

¿Cómo se ha transformado la viticultura manchega en los últimos años?

La viticultura manchega ha experimentado una drástica modernización en los últimos años. Se han modernizado los sistemas de cultivo, se han introducido nuevas variedades que permiten una oferta diversificada de vinos de calidad, se están aplicando técnicas de cultivo respetuosas con



ese objetivo y se ha mecanizado el cultivo buscando una mayor eficiencia. Sin embargo, no se ha parado aquí. La modernización de las bodegas, la aplicación de técnicas enológicas que buscan exclusivamente resaltar las buenas cualidades de la uva que viene del campo y las inversiones en promoción y comercialización sitúan a La Mancha en el centro de universo vitivinícola mundial, desde el punto de vista económico y desde el punto de vista técnico.

La excelente calidad, ¿compensará la reducción de cosecha?

Es difícil aventurar que una reducción de cosecha determine un incremento de calidad. La calidad se obtiene siempre que los viñedos tienen una cosecha equilibrada y las condiciones climatológicas son adecuadas a las necesidades de cada fase del ciclo. La cosecha de este año será de muy buena calidad pero reducida en cantidad. Pretender compensar esto a través de un exagerado incremento de precios puede llevar a perder determinadas demandas que no deben perderse. Por ello deberíamos ser prudentes en este aspecto.

El comportamiento exterior de los vinos manchegos, fuera de toda duda. ¿Se están haciendo bien las cosas en la exportación?

Se están haciendo bien las cosas en la exportación. Pueden verse las cifras de exportación, cifras que hace tan sólo cinco años nadie hubiera soñado. En estos momentos la exportación es el motor que tira del sector con fuerza. Habría que seguir avanzando e intentar que aumentara la cantidad de vino exportado embotellado en origen y minorar la cantidad exportada a granel.

Tendríamos que preguntarnos también que valores añadidos genera en destino nuestro vino exportado a granel a los principales importadores del mismo como Francia e Italia que a su vez son los principales productores de a nivel mundial.

Algo que compensa, al menos, la caída libre en consumo interior para el vino

Si no se hubiera abierto el camino de la exportación el sector se hubiera encontrado con una situación de excedentes difícil de resolver en el mercado interior.

El abandono del cultivo hubiera sido la única salida y ello habría provocado graves consecuencias socioeconómicas.

Por cierto, la DGT se plantea la tasa 0,0 en los controles de alcoholemia para tráfico, ¿otra zancadilla al consumo responsable?

La DGT merece todo el respeto en la medida que con sus actuaciones vela por el interés general. Sus datos revelan que tras los accidentes hay diferentes hábitos de consumo y en muchos casos alcohol. Es indiferente la fuente del mismo, aunque ésta hubiese sido un medicamento. No es admisible que la vida de un ciudadano sea segada por el comportamiento irresponsable de otro. Por lo tanto, si bebes, no conduzcas.

Pero esto no debe tener repercusiones negativas sobre un sector que defiende el consumo moderado y responsable del vino, que defiende la calidad sobre la cantidad y que hace un esfuerzo constante en fomentar la cultura del vino que determina las formas y los momentos de consumo.

Liberalización de los derechos de viñedo, ¿cree que sería un arma de doble filo?

Es un arma de un solo filo, para una región como la nuestra, que no tiene otras alternativas de cultivo. Lo comentado anteriormente lo demuestra. La liberalización de derechos de plantación en la Unión Europea sólo llevaría a deslocalizar el viñedo hacia las regiones donde la producción y el comercio se realizan en este momento con mayor facilidad, en detrimento de los esfuerzos realizados por regiones como la nuestra, en la que los resultados llegarán a largo plazo.

Noctámbula *fiesta de la vendimia* *en La Mancha toledana*

Vihucas celebra su Tercera Edición de la Fiesta bienal de la Vendimia Nocturna. Un evento lúdico celebrado desde 2008 en Villacañas, donde la bodega toledana abrió sus puertas invitando a los asistentes a conocer in situ el proceso de vendimia a mano, realizada de noche.



Una pareja conversa en la fiesta

Una pareja conversa alegremente, sonríen, brindan, y más tarde, uno de los jóvenes, se acerca para pedir una copa de tinto. Minutos después, ambos, bailan placidamente las notas rasgadas de una trompeta de jazz. No estamos ante la oferta estival de cualquier ciudad de verano, en un ambiente de moda; se trata de Bodegas Vihucas y su Tercera Fiesta de la vendimia nocturna. Celebrada durante la madrugada del 8 al 9



Asistentes a la fiesta bailando

2ª Promoción en Toledo
¡ Plazas limitadas !

PRC

PROGRAMA de
REACTIVACIÓN
COMERCIAL
2012

Diseña e implanta el Plan de
Reactivación Comercial de tu empresa
con el sello de ESIC Business & Marketing School

imparte



organiza



colaboran



OCTUBRE 2012 - MARZO 2013

Lugar: Escuela de Administración Regional de Castilla-La Mancha (EAR) · **Toledo**

www.horizontexxii.com

926 296 125

Abierto plazo de inscripción

FIESTA NOCTURNA DE LA VENDIMIA



Para muchos, la primera vez que veían de cerca una vendimia

Los asistentes conocen in situ la vendimia nocturna

de septiembre, Vihucas volvió a redefinir su espacio para convertirse en un lugar de encuentro de arte, dialogo y cultura en torno al vino. Celebrada cada dos años, en un año de unas doscientas personas, la velada supuso todo un escaparate para esta pequeña bodega familiar del municipio villacañero, justo en la llegada de la vendimia, su momento clave, como así lo reconocía Mari Ángeles Huertas, una de sus miembros familiares: “es presentarnos en nuestro mejor momento, en el momento crítico de todo nuestro proceso. Estamos trabajando todo el año en la viña para que la uva llegue estupenda a bodega, la recogemos por la noche, precisamente por eso, para evitar los calores del día y controlemos el proceso de fermentación de la uva e invitamos a verlo”. Una invitación que surgía de la incredulidad, como justificaba Victoriano Huerta: “Hace años, nadie se creía que vendimiábamos por la noche,



Mari Ángeles Huertas, Bodegas Vihucas

FIESTA NOCTURNA DE LA VENDIMIA



Interesándose por el estado de los racimos



Uva tinta tempranillo, vendimiada a mano

por eso decidimos convertir en fiesta una de las noches de vendimia para que amigos y aficionados a nuestros vinos lo pudieran comprobar". En grupos reducidos de treinta personas, los visitantes pueden ver, palpar y hasta cortar y degustar los propios racimos de uva, verificando junto al enólogo, su adecuado estado de maduración.



Degustando la uva tempranillo



Grupo de importadores llegados de Bergen (Noruega)

Arte y Jazz entre copas de vino

Una fiesta, aderezada todo ello por sendos grupos de jazz *Jeremías Tejera* y *The Swintet de Santiago de la Muela*, y en la que se expuso toda la colección de arte de la que dispone Vihucas con obras de autores como Mar Solís, Jesús Curiá Fernando Suárez, Iñaki Díaz Cortaberría, Liz Lobato, Felipe Tello, Fernando Urbina, Fernando Fragua, Gerardo Orellana, Loli Saelices, Antonio de Ávila, Macarena, Luis Miguel Rubio, José Luis Forés, Enric Aromí, Pablo Schugurensky, Manuel Mochales, Iván Pajares y José Luis Forés. Como admitía Mari Ángeles Huertas, “elaborar vino, es ya de por sí, un arte, un arte muy complicado, para los enólogos que solo tienen un ocasión, una añada, para elaborarlo. Además, el vino, como tal, es ya único, como cualquier obra”.



Pareja de Noruegos, asistentes a la fiesta



El grupo Jeremias jazz

Quando el verano acude a su fin y La Mancha celebra su Fiesta

Madura y bella, languidece, sin arrugas, de piel suave, dorada, melosa y paciente; aún mecida en

su cuna leñosa, con la tersura de noctámbulas jornadas. Así aguarda, ella, en sus racimos, protegida de cabello verde y sensual pámpana;

lista, esperando el viticultor cortejo nupcial, para ser desposada y despojada de la madre planta, tierra que la vio crecer.



Fotografía premiada en la edición del concurso DO La Mancha, año 2000, presentada por Marcelino Casas Tébar.

VENDIMIA

Melocotón verano que avanza, irreparable, hacia el ocre, pardo y cobrizo otoño, parco sol de horas más retraídas. Un estío que transforma de ímpetu jovial su comportamiento adolescente, tornándose volátil y caprichoso a partir de las últimas semanas de agosto, más fresco en la noche de interior meseta, pero todavía feroz en la mañana castellana, e impertinen-

te en sus tormentas vespertinas. Es entonces, cuando sus gentes, equitativas en el esfuerzo, que le han visto florecer, testigos de su primavera, comprensivas en el sediento verano, celebran su madurez, la cortejan y la vendimian. Una cita festiva que ya celebrara la tradición clásica, vistiendo de lustrosa cara, el semblante de Baco, con los carrillos de lujuria,

exceso romano y uva.

Ha sido necesario el sacrificio de muchas generaciones de viticultores y bodegueros para que La Mancha ocupe un lugar de privilegio en el panorama vitivinícola, siendo el primer productor mundial y elaborando vinos de muy diversos tipos y una calidad contrastada, que está abriendo los mercados internacionales.



Fotografía premiada en la edición del concurso DO La Mancha, año 2000. Patio de la Bodega (La Garulla)-Presentada por Antonio Martínez Meco.

"La llegada de la vendimia transformaba completamente la vida en los pueblos manchegos, siendo necesaria la implicación de toda la familia en la recolección"



Fotografía premiada en la edición del concurso DO La Mancha, año 2000. Presentada por Marcelino Casas Tébar.



Previsiones de cosecha

Aunque acostumbrados a su rigor inclemente y duro, la exigencia térmica de un invierno con temperaturas que rozaron los 9 grados negativos, una transición de primavera inflexible, junto a la reciente canícula de las semanas centrales del verano, con 40, han situado al cultivo a circunstancias evidentes de menor capacidad productiva. Sin entrar en debates de cifras, la cosecha será un igual o menor a la campaña del año anterior.

La variedad y enorme heterogeneidad del cultivo llevan a una disparidad en las fechas de recogida.

La vendimia no ha sufrido un adelanto excesivo en el tiempo. Quizá, un perceptivo retraso con respecto a la campaña anterior, para variedades de mayor delicadeza en su brote de maduración como la blanca chardonnay o 'la sauvignon blanc, incluso la verdejo, muy popularizada en el consumo de sus vinos últimamente. Para el caso de uvas tintas, la variedad tempranillo no ha requerido una atención como en otras variedades, de carácter más sensible en su adaptación al terreno, como la francesa merlot.

VENDIMIA



Fotografía premiada en la edición del concurso DO La Mancha, año 2000. Presentada por Manuel Paniagua Saelices.



Vidriera en la bodega Vinícola de Castilla, de Manzanares, Ciudad Real, alegórica a la vendimia tradicional

Vendimia original, espontánea y divertida

El Consejo Regulador organiza su I Concurso de fotografía Original y Espontánea en la vendimia de La Mancha.

El objetivo ha sido buscar puntos de encuentro entre la comunidad de seguidores y aficionados al vino manchego, para compartir uno de los momentos más representativos de la tradición vitivinícola en los pueblos de La Mancha. Abierto a todos, se ha requerido como única condición que las propuestas estén restringidas a los viñedos incluidos dentro de la Denominación de Origen La Mancha, estando las fotografías ceñidas a la presente campaña. El formato de las fotografías, en JPG digital, enviado a las direcciones



comunicacion@lamanchawines.com
o vinodelamancha@gmail.com

fue compartido en las redes sociales para juzgar aquellas ganadoras. Para el caso del facebook (www.facebook.com/vinosdelamancha) según la contabilización de 'me gusta', mientras que para el caso del twitter (@vinodelamancha) según el número de retweets realizados.

Se han establecido cinco categorías de premios, de 100 euros cada uno:

- Premio al Mejor Racimo de uva Airén
- Premio al Mejor Racimo uva Tempranillo
- Premio a la fotografía de Vendimia más original
- Premio a la fotografía de Vendimia mecanizada más original
- Premio a la Cuadrilla de vendimiadores más simpática

Esta actividad a contado con la colaboración de la Diputación Provincial de Cuenca, con la que se firmó un convenio por parte del CRDO La Mancha

VISITA DEL CATADOR ALEMÁN, PEER HOLMS

Videopromoción de los ***vinos*** con ***DO La Mancha*** en ***Alemania***



Catador alemán, Peer Holms en julio.



Peer Holms en el patio de Don Diego, en La Solana

Alemania es el principal importador de vino con Denominación de origen "La Mancha" y sus cifras no han dejado de crecer en las dos últimas décadas.



El catador alemán en una casa toledana de El Toboso

VISITA DEL CATADOR ALEMÁN, PEER HOLMS



Interior, cocina manchega

Fue una semana intensa para Peers Holms, sumiller y consultor alemán que recorrió, durante la primera semana de julio y casi en un tiempo record, la región castellanomanchega para interesarse por los vinos de la DO La Mancha. En una apretada agenda, ha realizado catas de más de 50 referencias de marcas de las bodegas manchegas que más venden en Alemania, además de visitar una docena de las bodegas y cooperativas con importante penetración de mercado.



En El Toboso, patria de Dulcinea y uno de los emplazamientos más bellos de La Mancha toledana

VISITA DEL CATADOR ALEMÁN, PEER HOLMS

Peer Holm, experto en marketing, promoción, y asesoramiento estratégico de comercialización internacional del vino, además de Profesor y catador en el Deutsche Weininstitut DWI (Instituto Alemán de Vino), ha valorado con gran satisfacción los vinos manchegos, a los que considera con una “gran capacidad de proyección en el comercio alemán.” Para Holm, conocedor, usuario y confeso apasionado de las redes sociales como twitter, la impresión definitiva ha sido de agradable sorpresa como así resumía el mismo en uno de sus tweets, destacando la calidad media de los vinos manchegos y el buen sabor de boca de los vinos blancos:



Peer Holms en videocata en la sede del Consejo



En el Centro de Alfarería de Villarrobledo, en Albacete, conocido por la gran calidad de sus tinajas de barro

VISITA DEL CATADOR ALEMÁN, PEER HOLMS



Videocata en el barrio del Albaicín con los molinos de viento de Campo de Criptana al fondo



“Just finished an intense week of tastings and visits @vinodelamancha. Impressive region! Good average quality and even crisp white wines.”

Las videocatas grabadas por el experto alemán se han editado, en la versión original germana, para ser destinadas al blog del Consejo Regulador, www.quixotewines.com y también las redes sociales enfocadas directamente al mercado teutón, país de la UE, que por cierto, lidera el consumo de las exportaciones de la DO La Mancha en lo que va de año 2012. En datos, el pasado ya el pasado 2011 las ventas de exportación total a Alemania superaron los 19.017.299 litros.



VISITA DEL CATADOR ALEMÁN, PEER HOLMS

Para la grabación de las catas, además de la propia Sede del Consejo Regulador, también se han escogido a conciencia, localizaciones de fondo con un

representativo valor turístico y cultural, inconfundibles en la idiosincrasia manchega como son los molinos de viento de Campo de Criptana, las cuevas tradicionales de Tomelloso,

en Ciudad Real; casas castellanas del siglo XVII, en El Toboso, Toledo; el Patio de Don Diego en La Solana, Ciudad Real; o el centro de alfarería tinajera en Villarrobledo, en Albacete.



Peer Holms en una cueva tradicional de Tomelloso

Los **vinos** de la **DO La Mancha** consiguen **nueve galardones** entre los **premios “Gran Selección”**

Pleno de medallas en la variedad de uva blanca Airén en el Concurso organizado por el Gobierno Regional

En total, han sido nueve los galardones cosechados por la Denominación de Origen La Mancha en el certamen que convoca anualmente la Consejería de Agricultura y que valora el esfuerzo del sector primario reconociendo la calidad en productos como el vino, el queso, el aceite de oliva, el azafrán, la miel o la Berenjena, entre otros.

Los mejores vinos de Castilla La Mancha se han dividido en nueve categorías que comprenden vinos tintos, rosados y vinos blancos. Ha sido en la categoría de Blancos Airén, donde los vinos DO La Mancha ha demostrado su gran potencial consiguiendo un pleno de medallas. Si el Bronce ha ido para Vinícola de Tomelloso, Ciudad Real, por su *Torre de Gazate*, la Plata ha sido para la Cooperativa Santa Catalina, con su vino Los Galanes, mientras que el Símbolo, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, en

Campo de Criptana, Ciudad Real, conseguía el Oro. En categoría de *vinos Rosados*, la Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, Ciudad Real, ha obtenido un Bronce con su Yugo. En vinos Espumosos, la Cooperativa toledana de Quintanar de la Orden se alzaba con el Oro, con *Entremontes*.

Para los tintos Tempranillo, el Bronce quedó en *Casa Antonete*, en manos de la Cooperativa del Campo La Unión, de Tarazona de la Mancha, Albacete y la Plata nuevamente para la la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, en Campo de Criptana, Ciudad Real, por el vino *El Símbolo*.

En cuanto a los vinos tintos con menos de dos años, Villanueva de Alcardete ha demostrado su potencial ya que mientras las Bodegas Latúe-San Isidro, se hacía con el Bronce con su *Latúe*; el Oro estuvo en el vino *Alcardet*, de la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar, también del mismo municipio toledano.



III Edición de los premios “Tierra del Quijote”

“1000 no se equivocan”, Con este lema, el área de turismo y cultura del ayuntamiento alcazareño subrayaba, el pasado 19 de julio, el carácter de unanimidad y acierto de los premios ‘Tierra del Quijote’, unos galardones, que han sido otorgados por un jurado tan popular como heterogéneo, durante la cata multitudinaria celebrada en Alcázar de San Juan en el mes de marzo. Se trata de la III Edición para estos premios que guían su vocación en el reconocimiento a la calidad de los vinos presentados, como resaltó el primer edil, Diego Ortega, buscan reconocer el “esfuerzo, la dedicación y el trabajo de los productores vitivinícolas de nuestra región”.



Un acto, conducido por la periodista y presentadora de Castilla La Mancha Televisión, Lorena García y que contó con la presencia de la propia Consejera del ramo, María Luisa Soriano.



Socuéllamos recuerda sus raíces en Manchavino

El municipio manchego de Socuéllamos volvió a celebrar con éxito la XII edición de Manchavino durante la primera semana de septiembre. Un punto de encuentro y diálogo, en un ambiente festivo en torno al vino como nexo de unión, donde las bodegas manchegas se erigieron como protagonistas de la feria.

En esta ocasión, el vinatero yregonero de honor fue Miguel Moreno, viejo conocido del municipio y Alto Mando de las Fuerzas Áreas, cuya patrona la Virgen de Loreto es la misma en Socuéllamos. Para el

militar español, Manchavino simboliza un motivo de alegría, en un momento adecuado para “festejar la recogida del fruto resultado de todo un año de trabajo y de constancia”.

Al acto de apertura en la inauguración de la ‘plaza del vino’, asistió el Delegado de la Junta en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres, quien subrayó el esfuerzo de todo el sector vitivinícola durante las últimas décadas por abrir nuevos mercados en el exterior. En respuesta a esa necesidad, añadió, el Gobierno Regional ya ha diseñado la puesta en marcha de un plan estratégico

de comercialización del vino para Castilla-La Mancha. Lucas Torres, natural de Campo de Criptana, Ciudad Real, y por tanto, conocedor de la viticultura manchega, afirmó que el “mejor ecologista ha sido siempre el propio agricultor”.

Más tarde, tras el brindis de honor, las autoridades tuvieron la oportunidad de visitar una a una, las bodegas participantes en la ‘Plaza del Vino’, a quien, el propio alcalde de Socuéllamos, Sebastián García, agradeció el esfuerzo de su asistencia, “pese a encontrarnos en periodo de plena vendimia”.



La plaza del vino de Socuéllamos lugar escogido para la degustación de los vinos

Bodegas asistentes

Por un precio de dos euros, los aficionados al vino podían adquirir el catavinos oficial de la feria y visitar los stands degustando los vinos de las bodegas participantes. A las bodegas anfitrionas de Socuéllamos como la Cooperativa Cristo de la Vega, Hermanos Delgado, Bodegas La Hoz, Bodegas Bastida y Bodegas Loreto, se sumaron también otras, periódicamente invitadas a Manchavino: Cooperativa

El Progreso de Campo de Criptana, Cooperativa Nuestra Señora del Rosario de El Provencio (Cuenca), Cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso y Bodegas Bro Valero de Villarrobledo, de Albacete.



Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso



Bodegas Hermanos Delgado, Socuéllamos



Coop. Cristo de la Vega, Socuéllamos



Bodegas Loreto, Socuéllamos



Bodegas La Hoz, Socuéllamos



Coop. Nuestra Señora del Rosario, El Provencio



Bodegas Bastida, Socuéllamos



Bodegas El Símbolo, Campo de Criptana



Bodegas Bro Valero de Villarrobledo

Concurso de cata de vinos



Un año más, los jardines de la ermita de la Virgen de Loreto, fueron el escenario para que los treinta catadores concursaran por demostrar sus conocimientos expertos en torno al vino en la XII Edición del Concurso de cata 'Manchavino'. Fino paladar y agudo olfato, en una mañana más fresca de lo habitual que no tuvieron inconvenientes por superar con precisión las pruebas de la cata. Se valoraron entre 0 y 5 puntos las siguientes pruebas: prueba de acidez total, prueba de acidez volátil, prueba de gas carbónico.



Sabores e imágenes de La Mancha, del cielo de Madrid a Manchavino

Después de despuntar desde la azotea del Círculo de Bellas Artes de Madrid, las cerca de 80 obras de fotografía que conforman la exposición 'Sabores e Imágenes de La Mancha' llegan a Manchavino. Un escenario idóneo, si cabe, para reseñar la importancia de uno de los eventos culturales más relevantes en torno a la promoción del vino y su tradición que llega a su duodécima edición en el municipio manchego de Socuéllamos, en Ciudad Real.

La muestra, que dejó muy buen sabor de boca durante su exposición en la capital madrileña condensa toda una tradición centenaria en torno al viñedo. Se tratan, en efecto, de unas ochenta fotografías creativas, que no solo reflejan una gran factura plástica, sino que además la inspiración de sus autores resume de manera artística y antropológica la esencia de una cultura vitivinícola en la hetero-

geneidad y amplitud espacial que supone La Mancha y sus viñedos. Se han seleccionado las obras premiadas de mayor valor representativo en las diferentes ediciones de los concursos 'vino y cultura', que desde el año 1994 celebra anualmente el propio Consejo Regulador.

Exponen su obra, los fotógrafos: Ismael Barbé, Miguel Calatayud Huertas, Nacho Calonge, Jesús Carrasco Olmedo, Francisco Catalá Arenas, Vicente Cervera Casino, Rafael Egido De la Torre, James F.H. Cooper, Manuel Fernández Luna, Alberto García Amador, Alberto García Villar, María Guivernau García, Roberto Gómez, Vicente Guill Fuster, César Lorenzo Arias, J.R. Luna De la Ossa, Jesús Madero, Rubén Martín Benito, Gema Moreno Real, Valentín Morón Jiménez, Manuel Paniagua Saelices, Antonio Quintanar García, Pablo Raya Bernabé, José Antonio Román Muela, Juan Manuel Sanz y Juan José Vela Martín.





Cristo de la Vega elige al mejor catador

La cooperativa vinícola de Cristo de la Vega, en Socuéllamos (Ciudad Real) ha celebrado su trigésimo séptima edición del Concurso Nacional de Catadores de Vino. Un certamen, celebrado el pasado 5 de agosto, donde Dolores Mazuecos volvió a proclamarse vencedora entre los 35 participantes. Para ello, tuvo que conseguir el mejor baremo en las seis pruebas: 6 pruebas que determinan el grado, acidez, tanino, sulfuroso, variedad y añada.

Un Concurso donde también recibieron galardones Manuel Beteta, por su "Una vida dedicada al vino" y David Alarcón, al que se le otorgó el premio Yugo Quijote en Socuéllamos.



Ganadora del Concurso, Dolores Mazuecos

Fercam, la Feria agrícola por excelencia en Castilla La Mancha

Manzanares celebra su LII Edición como escaparate fundamental para el sector manchego, desligando, por primera vez la muestra de las Ferias patronales

A estas alturas, con más de medio siglo a sus espaldas, nadie discute la vitalidad e importancia de una Feria

como Fercam, cuya sola presencia determina el latido económico para el sector primario en Castilla La Mancha, demostrando además

que las necesidades básicas del sector primario se conjugan con la moderna tecnología. Una cita que sobrepasa las extraordinarias circunstancias comerciales, o la exposición de las más punteras tecnologías agrícolas, para situarse como un punto común de debate, reflexión y también amistoso encuentro, en este caso, entre los viticultores.

Para la presente edición de Fercam han acudido unos 178 expositores, distribuidos en más 100.000 m² y fijándose como objetivo superar los casi dos millones de facturación de negocio con respecto a la edición de 2011.



Inauguración por la Consejera de Agricultura, M^a Luisa Soriano

Fue precisamente la propia Consejera del ramo, la encargada de poner en marcha la nueva edición de Fercam. Soriano que visitó, precisa-

mente el stand genérico del Consejo Regulador, donde se exponen las marcas de vino de las bodegas acogidas, también tuvo la oportunidad

de degustar algunos vinos en las bodegas manzanareñas presentes en Fercam como la cooperativa Jesús del Perdón y Vinícola de Castilla. La actualidad vinícola estuvo presente en las palabras públicas de María Luisa Soriano, que matizaba, a su juicio, la necesidad de eliminar el llamado canon del vino, ya que “no se le puede penalizar con un impuesto que resta competitividad a las bodegas y cooperativas”. Además, la titular de Agricultura anunciaba la aportación extra, por parte del Ministerio de Agricultura, de una partida extra de 8,3 millones de euros para la reestructuración del viñedo en Castilla La Mancha.



Premios al XLII Concurso Regional de vinos

Gran parte de los focos ha estado en el Concurso regional de quesos y vinos. En este último, las bodegas anfitrionas de Manzanares, adscritas la DO La Mancha, han rallado a muy buen nivel. Así, en la categoría de vinos blancos, la Cooperativa de Jesús del Perdón obtuvo una Medalla de Plata por su 'Yuntero Macabeo'. Sendo galardón de Plata obtuvo también la cooperativa Vinícola de Tomelloso,

en la categoría de Vinos Rosados con su 'Torre de Gazate Cabernet Sauvignon 2011'. Mientras que en Tintos Jóvenes, el Tercer puesto fue para 'Señorío de Gudianeja Syrah 2011' de Vinícola de Castilla, S.A. de Manzanares (Ciudad Real). Donde sin duda, mejor comportamiento demostraron los vinos manchegos fue en la categoría de Vinos Tintos de Reserva, copando el pódium de los premios

Fercam. Así, la Medalla de Bronce fue para la Cooperativa Purísima Concepción de Casas de Fernando Alonso (Cuenca), por su 'Reserva Tempranillo'. La Plata estuvo en manos de la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, de Ciudad Real, con su 'Reserva Tempranillo'. Por último, la Medalla de Oro, para la cooperativa manzanera, Jesús del Perdón, por su 'Yuntero Reserva'.



Medalla de Bronce en Reservas a 'Tempranillo' de Coop. Purísima Concepción de Casas de Fernando Alonso



Medalla de Oro en Reservas a 'Yuntero' de Coop. Jesús del Perdón, Manzanares



Medalla de Plata en Blancos a 'Yuntero Macabeo', Coop. Jesús del Perdón, Manzanares



Medalla de Bronce en Tinto Joven a 'Señorío de Gudianeja Syrah', de Vinícola de Castilla, Manzanares



Medalla de Plata en Reservas a 'Tempranillo' de Coop El Progreso de Villarrubia de los Ojos



Premios Fercam, edición 2012



Premios Fercam, edición 2012



Medalla de Plata en Rosado 'Torre de Gazate, Cabernet Sauvignon'

Bendito es el fruto de tu vientre de barro

Visitamos Villarrobledo, en la provincia de Albacete, para conocer el origen, la tradición y el arraigo de las tinajas de barro.

Impolutas, pacientes y ajenas a un tiempo, preñadas de una tecnología, que las postergó al rincón de los recuerdos. Ornamento, santo y seña de la viticultura

en los municipios que acompañan sus calles con la silueta rubeniana de sus curvas, las tinajas de barro recuperan el protagonismo cultural en puntos como Villarrobledo,

en Albacete; localidad que, antaño, llegó a tener censadas centenares de bodegas familiares, cobijando en su interior a estas enormes piezas de barro.



Una tradición centenaria

La primera datación de elaboración para estas piezas data del siglo XVI. Lo apunta la Técnica responsable de

Turismo, Ana José Torres, cuando menciona un documento del 1627, con el “Arancel de Reformas y Precios de las mercaderías, salarios y

jornales fecho en virtud de las Reales Pragmáticas”, donde se estipula la primera referencia de precios por arrobas para los artesanos. No obs-



tante, sería con el Catastro de la Ensenada, ordenado por Fernando VI en 1749, hoy archivo fundamental para entender la radiografía de Castilla en el siglo XVIII, donde el Marqués de la Ensenada establece una información detallada los tinajeros con nombres y apellidos, que se han mantenido hasta la actualidad. Como todo sustrato cultural en la geografía manchega, la alfarería tinajera también hunde sus raíces en la propia artesanía árabe. Ana José Torres destaca la clara influencia islámica por las razones de su creación, con vínculos a los núcleos de poder en Toledo y Alcazar. Aunque sería con la Revuelta de las Alpujarras en 1568, por parte de la población morisca, donde un grupo importante de la población musulmana terminaría asentada en Villarrobledo. “Su saber hacer y su manejo de la alfarería aprendido durante siglos encontraría aquí su materia prima ideal, es decir, una arcilla de componentes especia-

les, que ha sido la que ha dado la base al desarrollo de una auténtica industria tinajera”. Para Ana José Torres, no cabe duda de que la esa arcilla marcaba la diferencia en la calidad y elaboración de las tinajas con respecto a la fabricadas en otros puntos de España, “en primer lugar, por su alta capacidad de resistencia para soportar las altas presiones que se ejercen durante la fermentación del mosto, y luego porque es un material, que una vez cocido, adquiere propiedades que se le podrían considerar las idóneas para mantener el vino en un proceso natural, inalterable, evitando la evaporación”.

Con la ventaja de poder almacenar grandes cantidades de vino (más de quinientas arrobas, una arroba equivale a 16 litros), las tinajas de barro de Villarrobledo también marcaron la diferencia en la composición de sus materiales y en la técnica. Las tinajas se elaboran desde la base, sin el uso del torno. Se trata

de la superposición de los rollos (tiras o “churros”, como lo conocen los propios artesanos), en un forma de componer la pieza que podría engarzar con la cultura material de las primeras culturas neolíticas.

Una verdadera industria tinajera

Aunque Ana José Torres, responsable de turismo, ya indica la existencia de un gremio de tinajeros, de signo estamental, en los siglos anteriores, Villarrobledo sería testigo del apogeo de los centros de producción tinajera desde la segunda mitad del siglo XIX hasta finales de la década de los años 50, en el siglo XX. La elaboración masiva de tinajas de barro encontró demanda de mercado en la sintonía y desarrollo económico en una industrialización vinícola que transformó a La Mancha con la llegada del ferrocarril y la plantación de viñedo.



De producto con gran demanda a pieza meramente decorativa

La tecnología las relegó a un segundo plano, siendo sustituidas por tinajas de hormigón, de costes más baratos para las bodegas. Sin embargo, en Villarrobledo, pequeñas bodegas familiares mantienen el peso de la tradición, embotellando vinos con DO La Mancha, elaborados en tinajas de barro. Es el caso de las Bodegas César José Velasco. Su producción es escasa, con apenas 25.000 botellas a partir de sus 20 ha de viñedo, lo que no les resta esfuerzos por elaborar vinos con seña de calidad. Su apuesta reside en la conservación de sus más de cincuenta tinajas de barro, con más de 200 años. Sus vientres han almacenado el caldo de cepas viejas (más de 50 años) de uva cencibel, para fermentar el tinto joven tempranillo, que en la añada 2011 ha conseguido el Oro a los Premios a la Calidad del Consejo Regulador.

Como explica el responsable de la Bodega, César José Velasco, la forma curvada de las tinajas “responde a motivos de la propia fermentación, ya que así se recogían mejor los posos”.

El propio Velasco cree que las tinajas podrían volver a ponerse de moda (ya ciertos productores de Italia se han interesado por las tinajas de Villarrobledo), ya que permite “trabajar con volúmenes más pequeños, con una evolución más rápida”. Además, según Velasco, el “micro poro que tiene el barro le da una estabilidad en el color del vino. Lo que se llama micro oxigenación del vino, se consigue aquí de una forma natural”. Para sus vinos, ha optado por una fermentación maloláctica y posterior embotellado.





Homenaje a las tinajas de barro desde Villarrobledo

Un lugar que condensa la historia y tradición tinajera de Villarrobledo es el Centro de Interpretación,

creado en el año 2008. De manera visual, interactiva y sintética, proponen un modelo de visita participativo, a partir de audiovisuales y

paneles informativos con el objetivo de que el visitante reconstruya una panorámica sobre las raíces artesanales y pueda “llevarse



TINAJAS DE BARRO

una idea de la enorme repercusión social que tuvo la industria tinajera para Villarrobledo y la zona.” Como matiza la propia técnico, Ana José Torres, no se trata de un museo más al uso, sino de un espacio que reconstruye el foco de producción de la artesanía tinajera. El espacio central lo cubre el llamado ‘obrador’, donde se “cuentan paso a paso las fases en la elaboración de una tinaja”, siendo completado con la muestra referencial de herramientas de uso común para la elaboración de las piezas tinajeras, completándose con un horno de tamaño medio, y original, en el exterior, donde se cocían las tinajas.



Firma artesanal para identificar la tinaja



César Velasco, en Villarrobledo

De *caballeros, princesas, juglares y otros menesteres* en la *vieja Consocra*

XVI edición de Consuegra Medieval, localidad de la provincia de Toledo que celebra el aniversario de la muerte en batalla del único hijo del Cid, en el año 1097

“Si se sabe de un comerciante que vende vino, se le castigará y se le romperán los envases [...] Deberá prohibirse a los vidrieros que fabriquen copas destinadas al vino, y lo mismo se hará con los alfareros.”

Nuestro sector vitivinícola no existiría y poco arraigo habría tenido la vid en el terruño manchego si hubiera sido por Muhammad Ibn ‘Abdun de Sevilla. Su cita pertenece a manuales sobre Orden y justicia

dictados por el régimen político en Al Andalus, durante el siglo XI. Por fortuna para los aficionados al vino, los Almorávides y su tajante y extrema interpretación coránica fueron un capítulo extinto y pasajero.



Damas de la corte del Rey Alfonso VI

Sin embargo, su presencia no fue tan oscura como el negro velo que cubría sus rostros y las huestes norteafricanas del temido Yusuf, llegados a la Península, en 1086, reclamados por los temerosos Reinos de Taifas, tras la recuperación de Toledo, un año antes por Alfonso VI, soberano de los Reinos, recién unificados de León y Castilla. Su recuerdo todavía hoy suscita una cierta y contemporánea admiración por la originalidad de sus tácticas militares aplicadas al campo de batalla, donde solo el Cid Campeador fue el único capaz de infligirles derrota. Precisamente en Consuegra, en Toledo, cada mes de agosto se recupera la memoria de su hijo varón, Diego Rodríguez, en una batalla donde se rememora la derrota trágica para el ejército cristiano, en 1097, que supuso además, la muerte del único vástago de Rodrigo Díaz de Vivar: *“Es una derrota relativa, ya que consiguieron detener a los Almorávides. Su intención era recuperar Toledo, nuevamente, pero en cambio, tras un asedio corto, se marcharon, y aunque dieron muerte a Diego Rodríguez, sufrieron tantas bajas que fue una victoria pírrica, porque regresaron a Córdoba.”* Así lo sostiene, Urbano Jiménez, presidente de ‘Consuegra Medieval’, apasionado por la Edad Media y el teatro y, ante todo orgulloso de sus raíces: *“yo recuerdo, desde pequeño, que aquí había muerto el hijo del Cid; era una tradición oral, que pasaba de padres a hijos, quería quitarme la espina, y lo que comenzó siendo los actos de su aniversario, se ha convertido en una fiesta arraigada en Consuegra.”*



Coro final, del As Satrany



Urbano Jiménez, interpreta a Yusuf



El Rey Alfonso VI, en el centro antes de las vísperas de guerra



Alfonso VI coronado por el arzobispo de Toledo



Caballero en la sala del refectorio,



Cimitarra, la temida arma de las huestes almorávides



Narrador en el As Satrany

MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Un cronista toma nota en las jaimas Almorávides



Abanderado de las tropas Almorávides



Alicia Moreno, Edil de turismo en Consuegra



Últimos ensayos que se hicieron más llevaderos con una copa de tinto joven

VINO E HISTORIA: VIAJE AL SIGLO XI

Aunque apenas existe documentación como sucede con otras batallas como Sagrajas (Badajoz) o la misma Uclés (Cuenca), la derrota de la entonces Consocra fue crucial en sus repercusiones, como sostiene Urbano Jiménez: “fueron muy importantes con la muerte de su único hijo vástago, truncaron definitivamente las aspiraciones del Cid, con las esperanzas que tenía de crear un reino cristiano en Valencia. Si no hubiera muerto aquí Diego Rodríguez, Valencia hubiera sido un reino castellano”. Un escaso eco en las fuentes medievales de sendos contendientes, que no resta fidelidad y rigor en su recreación. Hace décadas, pocos habían oído hablar del hijo del Cid; hoy, en Consuegra, los voluntarios que participan en el Aniversario, se cuentan por centenares, con nutrida participación de los más jóvenes.



Los actores de Consuegra Medieval, se interesan por la uva tempranillo en los ensayos



Mamen y Flora, dos de las actrices que interpretan a la reina de León y Castilla

La batalla en el ajedrez de la vida: As Satrany

No es una mera recreación de la batalla. Sobre un tablero de ajedrez (As Satrany en árabe; juego muy medieval, por cierto), se plasma la complejidad del ser humano en el opuesto de contrarios, buscando reflejar una profunda simbología en el combate: "Tiene un carácter muy simbólico, no solo representar la batalla de manera física, se busca el significado espiritual, por ejemplo, al comienzo, con las arengas, tanto cristianos como Almorávides hablan en el mismo plano, obispo e imán coinciden en su llamada a la Cruzada o la Guerra Santa. Salvación eterna o paraíso, tácticas militares... la dualidad del bien y el mal en el tablero bicromo, todo conforma una unidad, lo que viene a demostrar que Cristianos y musulmanes, en el fondo se complementan, desde las mismas similitudes que comparten, creen en el mismo Dios." Así lo explica el propio Urbano Jiménez, padre inspirador de la idea.



Urbano Jiménez, Presidente de 'Consuegra Medieval' en los últimos ensayos



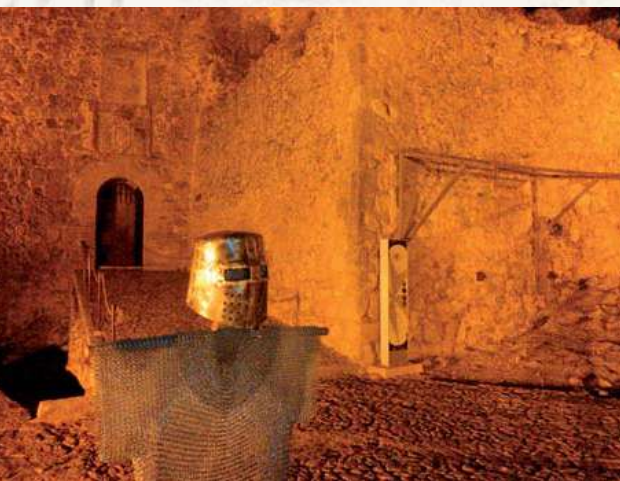
Investidura de caballero cristiano



Últimos ensayos, más llevaderos con una copa de tinto joven



Almenas del Castillo de Consuegra



Armadura para entrenamiento en el patio de armas

Un viaje al siglo XI

Todo el municipio consabureense se transforma para viajar al siglo XI, de tal manera que el visitante, durante un fin de semana, asiste de cerca, como espectador privilegiado, a la vida real de la Edad Media en La Mancha. Con respeto y verismo, se recuperan por ejemplo, las escenas en una Almofalla, con el entrenamiento de las tropas Almorávides o la vida en el castillo. El responsable es Jacobo Gallego, Director artístico de Consuegra Medieval, quien se encarga de coordinar que todo funcione con armonía y equilibrio, mimando cada detalle, con rigor que ralla la profesionalidad de sus actores, vigilando cada mínimo ademán para cumplir con la verosimilitud histórica. La idea es reflejar un fonsado, un castillo donde se recrea, prácticamente la vida estamental durante el siglo XI, para ello, “el visitante pasa a un castillo vivo, donde aprecia las escenas comunes y cotidianas de aquella época, con todos sus personajes y costumbres.” No se parte de cero, sino que “ayuda mucho tener un castillo como el de Consuegra, tan bien restaurado, que ayuda a sentir la vida de aquella época”. Se completa con mercados, juglares, conciertos de música antigua y hasta una ceremonia fúnebre con respeto a los textos de castellano antiguo y latín.

Pasaporte, en definitiva, hacia la plena Edad Media, en el interior de la Península, donde La Mancha adoptaba el papel de zona de frontera, siempre peligrosa y no necesariamente pacífica.



Los actores de Consuegra Medieval, se interesan por la uva tempranillo en los ensayos



Ofrenda en la corte de Alfonso VI



Un vino manchego en la corte de Alfonso VI



Libro de cantos en la liturgia



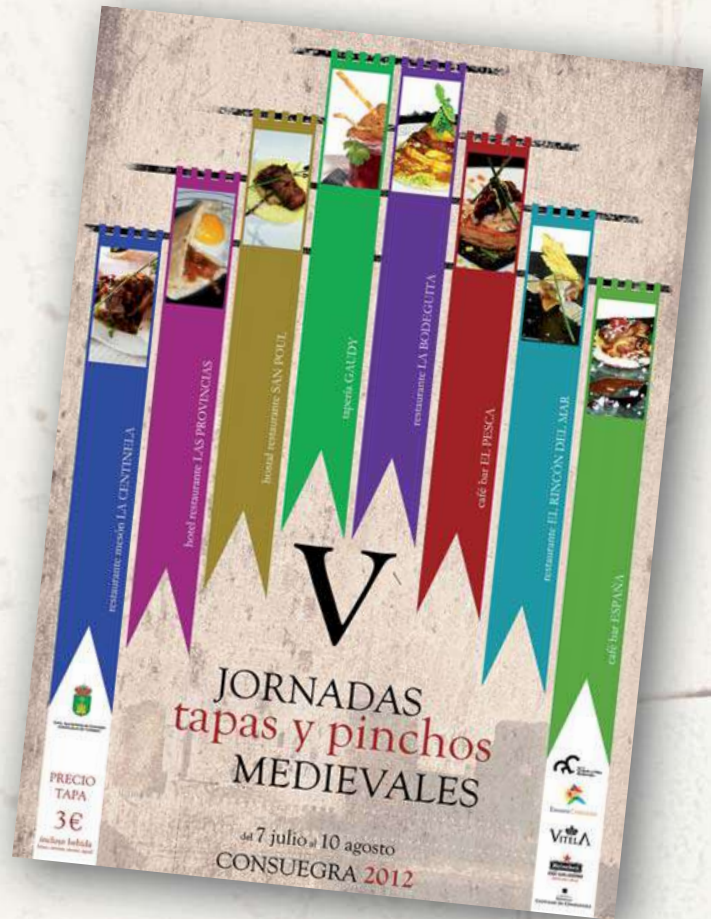
Detalle de un tambor almorávide

La gastronomía como cita histórica

La aventura hacia el Medioevo comienza también en el paladar. Se ha cumplido la V Edición de las Jornadas de Tapas Medievales, donde se ha pretendido “cubrir la tradición culinaria y manchega, pero acercándonos desde un punto de vista medieval, utilizando ciertos ingredientes que convivían únicamente en ese periodo. No se puede usar el tomate, la patata, el pimiento aportados a la gastronomía europea con el Descubrimiento de América”. Es uno de los requisitos que obliga a agudizar el ingenio en la cocina y que se le ha exigido a los ocho Hosteleros participantes, como explica Alicia Moreno, edil consaburensa, responsable del área de Turismo.

Se valora por medio del jurado popular, con el voto del propio consumidor, que puntúa su elaboración además de la presentación. Unos criterios que se complementan con la mirada jurado profesional compuesto por el jefe de Cocina del Parador Nacional de Toledo, la Escuela de hostelería de Toledo, prensa especializada.

Tapas Medievales que juegan con los sabores de ambas culturas, pero que, obviamente, se consumen desde el placer y deleite que suponen su maridaje con los vinos de la DO La Mancha, una buena “tapa, siempre tiene que ir acompañada de un buen caldo, y en ese sentido, los mejores están en nuestra región”, argumenta la responsable de turismo en Consuegra.



Una creatividad que luego se comparte ya que la tapa ganadora se convierte en la imagen ganadora de Consuegra, representando a este municipio toledano, en la Red Ciudades y Villas Medievales de toda España, en su faceta de restauración.



Tapas Medievales a concurso

El Lagar de Muros, lugar de sueños y recuerdos

Conocemos de cerca un espacio, hoy recuperado para celebraciones y cualquier tipo de evento social, que respeta los orígenes viticultores de una antigua bodega de Villanueva de Alcardete, en Toledo.

El Lagar, de cuyo nombre si quieren acordarse... sobre todo aquellos que buscan recuperar la esencia de una vieja Bodega tradicional. 'El

lagar de Muros' es, posiblemente, uno de los pocos espacios de la Mancha toledana que mantiene el semblante de antaño, la estructura y las facciones de un rostro, el de

la viticultura más pura, intrínseca y tradicional que no envejece, más bien, refleja su atractivo encanecido que solo maceran los años para unos pocos escogidos.



Fachada exterior



Patio Interior

Una bodega nacida en el “desastre del 98”

En un siglo XIX que fue testigo de una lenta, paulatina e inevitable involución económica en España, cuando su hegemonía agonizaba en el exterior, y la Corona se des-

angrababa en la pérdida de sus dominios transoceánicos, como aquel duro golpe anímico que supuso la Guerra de Cuba, La Mancha, entonces, al galope de la inestable cen-

turia decimonónica, experimenta su más profunda catarsis de inversión agraria. Las transformaciones y sus repercusiones para la geografía manchega de este periodo solamente pueden ser comparadas a las acaecidas a finales de la Edad Media, con la Mesta y el desarrollo de la ganadería ovina para Castilla. Si hay que buscar protagonistas de ese cambio, podríamos achacarlo a las consecuencias de la anterior Desamortización de Mendizábal. Aunque, sin duda, en las raíces del progreso y la definitiva metamorfosis hacia una industria vinícola en La Mancha está el ferrocarril; con el parlamentario y senador vitalicio, Francisco Martínez de la Riva, más conocido popularmente como el Marqués de Mudela, el paisaje de cereal terminaría de bascular hacia la vid, convirtiendo a los viñedos manchegos en la zona de mayor extensión en hectáreas de viñedo.



Maquinaria antigua de bodega



Detalles del patio, en Lagar de muros

En este contexto, justamente en 1898, nace Lagar de Muros, como bodega, de manos del propio sobrino del Marqués de Mudeña, José Martínez de la Riva. Su primer nombre sería San Jorge, en honor al propio patrón de Villanueva de Alcardete (Toledo). Sería, curiosamente, en otra fe-

cha fatídica, en 1929, cuando la bodega adopte un rumbo familiar y cercano, siendo comprada por Emilio Muro, empresario de vinos y alcoholes, y comerciante de referencia para el municipio toledano. Tras el bache de la Guerra Civil, la bodega reinicia su andadura con la vendimia de 1939,

al frente de la cual se sitúa una mujer, Teresa Muro, hija y segunda generación. Más tarde, ya en 1954, la tercera generación convierte al espacio en vivienda familiar, propiamente, aunque mantiene la bodega, cuyas tinajas de barro, seguirán siendo testigos de añada, añada hasta 1989.



Sala de catas



Inscripción latina que menciona la rehabilitación de la bodega

Recuperada por los biznietos

'*Filii faciendum curaverunt*'. Es la inscripción latina que reza en el pavimento para significar el homenaje que han querido marcar, los biznietos a sus ascendientes. Será con la Cuarta Generación, en el año 2009, cuando se decide recuperar del olvido a la vieja Bodega para otras finalidades, con el nombre de 'El Lagar de Muros'. El entorno y toda su distribución interna mantienen las estructuras de una vieja bodega, de tal manera, que el visitante, cuando

deambula por sus estancias, entre sus tinajas, acaricia el recuerdo de la tradición vinícola. Una sensación que resulta la apropiada para eventos, veladas y encuentros gastronómicos especiales. Se ha salvado del paso de los años a toda la bodega, cuidando especial énfasis en la recuperación de la arquitectura tradicional de una bodega manchega. Hoy, sus tejados con cubiertas de madera, sus tinajas de cemento, junto aquellas otras, panzudas de

barro, que adhieren a la atmósfera el recuerdo, homenaje y nostalgia a los ancestros de nuestra viticultura manchega. Con permiso de los versos "robados" en el libro de firmas de 'El lagar de Muros': "*Haced lo que Él os diga...esas fueron las palabras que precedieron al milagro de convertir el agua en vino. Con tinajas como éstas de barro... la Fe en el vino...recupera toda su plena Esperanza. Es el sabor añejo de nuestra tradiciones...*"

Los *vinos* de la **DO La Mancha** a escena



Carlos Corona, responsable de la obra 'La prueba de las promesas'

Matrimonio de conversación, cultura, debate y de agradable velada nocturna. Así resultó el maridaje de vino y teatro realizado en la pasada edición del Festival de Teatro Clásico de Almagro, en Ciudad Real. Un verano más, el Consejo Regulador quiso arropar el mundo de la escena clásica

con el mecenazgo de una de las obras más esperadas en el cartel del Festival: La prueba de las promesas, de la Compañía Nacional de Teatro de México. Tras finalizar la primera función, el 21 julio, y entre bambalinas de la Universidad Renacentista de Almagro, tanto los propios actores de la compañía, como algunos invita-

dos del mundo de la cultura del país mexicano, la dirección del Festival y aficionados al mundo del vino y teatro en general, tuvieron la oportunidad de intercambiar impresiones sobre la obra mientras degustaron vinos de la Denominación de Origen La Mancha, dentro de un ambiente distendido que se prolongó de madrugada.



Catering preparado para fiesta estreno de la obra



Aficionados al teatro y vino



Natalia Menendez, Directora del festival
junto a responsables compañía nacional teatro México



actores de la obra 'La prueba de las promesas'

Desde México a La Mancha

La Antigua Universidad Renacentista fue el escenario elegido para el estreno del texto de Juan Ruíz de Alarcón y Mendoza en Almagro. Un guión clásico puesto en escena por la compañía azteca que demostró la fuerza y pasión con la que la dramaturgia americana asume el teatro del siglo de Oro. Precisamente, el Consejo Regulador tuvo oportunidad de hablar relajadamente sobre vino y teatro con el director mexicano de la CNT, Carlos Corona:

Consejo Abierto: ¿Asistimos al estreno de La prueba de las promesas por parte de la Compañía Nacional?

Carlos Corona: No, más bien se trata de nuestra primera gira internacional que coincide con la llegada al Festival de Almagro y estamos muy contentos con ello.

Consejo Abierto: ¿Cómo ha sido la acogida del público?

Carlos Corona: Preciosa; la gente ha reaccionado estupendamente bien, creo que fue un aplauso muy

bonito y eso demuestra que el espectador de Almagro es una gente muy acostumbrada al verso en otro acento, y creo que esa barrera la hemos logrado pasar; la gente se lo ha pasado bien... la propuesta de la obra, el final alternativo que hemos planteado, ha sido una de las cosas más celebradas y comentadas y eso me deja muy satisfecho.

Consejo Abierto: En la prueba de las promesas, se tocan temas que recurren a los grandes temas del clásico, como el "enamoramiento" o la "verdad"

Carlos Corona: Todas las obras tratan sobre el amor, sobre la muerte y ésta además es una obra que toca la ilusión como instrumento para revelar la verdad... porque la verdad en la vida cotidiana no se conoce, porque todos andamos con máscaras, pero cuando nos ponemos en un escenario surge la verdad... ese es el gran tema de la obra, creo yo.

Consejo Abierto: ¿Es la primera vez que acudes a La Mancha?

Carlos Corona: Sí, aquí a La Mancha sí. Había tenido la oportunidad magnífica de estar trabajando en el País Vasco y Pamplona, pero ahora estoy en La Mancha y estoy verdaderamente encantado.

Consejo Abierto: Veo que tienes una copa de vino de la DO La Mancha en la mano, ¿qué te parecen sus vinos?

Carlos Corona: Debo admitir que soy un fanático del vino español en general, y en México es lo que más bebo, y por cierto este vino manchego, en particular, es "peligroso", porque mañana tengo función... (risas)

Consejo Abierto: ¿Entra "peligrosamente" bien?

Jajaja, desde luego, pero la noche es muy larga todavía... no en serio, este tinto de La Mancha es un vino delicioso.

José Corredor Mateos:

“Con la poesía, te sientes llamado, y como en el amor, nadie lo elige”



“Si me convirtiera en ‘vino’, sería un vino joven”. La metáfora no es casual, ni gratuita cuando la escuchamos de José Corredor Mateos. Basta con degustar, a trago largo y sosegado, la conversación con este poeta alcazareño, emigrado en su infancia a Barcelona, donde reside actualmente, para apreciar la vitalidad desbordante, de este manchego, Premio Nacional de Poesía en 2005, y referente del verso español desde mediados de siglo XX. Apasionado del Arte, su obra es también prolífica en la faceta crítica, donde ha escrito más de cincuenta obras. Con amigos como el pintor catalán Miró, o poetas del 27 como Alberti y Gerardo Diego, su trayectoria artística ha

madurado pausada, lenta hasta fijar su identidad literaria en el armazón de la “poesía desnuda”, sencilla como la “tranquilidad, el carácter y el paisaje” que a menudo echa de menos de La Mancha. Por eso, cuando puede, sobretodo en Ferias, acude a recuperar su origen en su Alcázar de San Juan natal.

Hijo de maquinista ferroviario, con innegable matiz alcazareño, Corredor Mateos tuvo que hacer las maletas muy joven, a los siete años. Vivió la convulsa Guerra Civil en Cataluña. Un periodo que no apagó su inquietud: “he hecho de todo, desde crítica de arte, teatro, diseño industrial, estudie Derecho y hasta me dedique al atletismo”.

¿Cuándo tuvo la sensación de que la poesía sería su vida?

A partir del de 1944, cuando escribí mi primer poema y me di cuenta que era algo más que un simple ejercicio. Luego ya después, en verano, vivía en una casa de campo, y como tenía las tardes más libres. Hice algo de teatro y a partir de los sesenta escribí sobre Arte. Pero simplemente, puedo decir, qué me he dedicado a hacer lo que me ha gustado.

Aquellos que escriben, afirman que es algo más, una necesidad intrínseca, una necesidad expresiva. ¿Con la poesía, se acentúa más?

Sí, pero la poesía se hace cuando sale, no hay que forzarla. Recuerdo en los años 50, que cuando iba a Madrid acudía al café Gijón; allí las tertulias de sobremesa las presidía Gerardo Diego. Había personas que abandonaban la tertulia para irse a escribir poemas. Es algo que no entendí.

No puedes ponerte a escribir poesía. La poesía sale cuando le da la gana.

¿Es cómo un beso? Espontáneo

(Risas) Es como dice Machado "nadie elige a su amor". En la poesía te sientes llamado, como en el amor. El poema te sale resumiendo todas vivencias, algo que no se elige.

Ante los tiempos tan difíciles, ¿la poesía puede ser un buen antídoto, un remedio?

La poesía parece que no tenga efectos prácticos; y en principio

no los tiene. Pero las obras de arte, como la literatura nos presentan al ser humano igual a lo largo de la Historia. Siente la misma pasión; quiere amar y ser amado; tiene miedo a la muerte y desconocimiento absoluto, como el hombre primitivo.



De ahí, la necesidad de acudir a nuestros clásicos, tanto en literatura como en Historia con la cultura clásica para ver que el ser humano es complejo pero a la vez tan semejante a lo largo de las civilizaciones

Claro, porque en el fondo es el mismo. Cambia la Historia y la época en los niveles exteriores; pero en lo más profundo es el mismo ser humano. Por eso, la vanguardia ahora en el Arte está agotada, no tiene directrices. Por eso, para el caso del poeta, su obra no tiene

que hablar intencionadamente de su tiempo; tiene que sobrepasar su contexto, porque si no, no importará a nadie.

Pregunta cliché: el poeta, ¿nace o se hace?

Nace pero se hace. Como el atleta, que es bueno y tiene cualidades, si no entrena pierde. Ahora, vivir en un pueblo o una ciudad pequeña es distinto a como era antes. Ahora hay una información, una manera de viajar que te cambia todo. Antes, los artistas tenían que ir a París, después a Nueva York. Ahora, desde tu casa lo tienes todo.

¿Qué poetas han dejado marca en Corredor Mateos?

Juan Ramón Jiménez desde el principio, aunque también otra poesía española con los cinco grandes, Góngora, Fray Luis de León, Quevedo, San Juan de la Cruz, Garcilaso,

después Bécquer y Machado. De la poesía extranjera Valery, de Francia, o americanos como Elliot y Williams. Sin olvidarme de Pessoa y Ángel Crespo, mi buen amigo poeta manchego.

Entrando ya en tu obra, El Don de la Ignorancia ¿fue la consagración definitiva? ¿Una especie de catarsis? ¿le dieron además el Premio Nacional de Poesía 2005?

No me habían encontrado a mí mismo salvo en algún poema concreto, soy de maduración lenta, y



no lo hice hasta que publiqué 'Y tú poema empieza' en 1987 y después vino 'Jardín de Arena' ya en el 94. Ya cuando viene el 'Don de la Ignorancia' en 2004 lo saco con la editorial Tusquets, una de las mejores editoriales de España. El Premio Nacional y el reconocimiento que supone llega tarde y esas cosas... pero ha sucedido porque no suelo acudir a Madrid desde Barcelona para estar detrás de la gente, no me gusta. Aunque yo creo que 'Carta a Li Po' de 1975 es el que verdaderamente marca un antes y un después. Un libro que empieza pero no tiene todavía la madurez de 'Y tú poema empieza', que para mí sí que consagra mi madurez.

Ya con Un Pez que va por el jardín (2007), consigue el premio de Literatura, ciudad de Barcelona ¿en qué difiere de la obra anterior?

Hay una diferencia, como el próximo que saldrá en abril, son poemas más cortos. En 'Un pez que va por el jardín' hay muchos poemas inspirado en el Monasterio de Monserrat

donde tengo mucha relación, soy asesor del Museo de Arte y estuve cuatro días viviendo con los monjes. No es que sea por religión. No soy exactamente católico, yo creo pero no sé en qué... entonces por eso muchos de estos libros están escritos en Monserrat. El poema dedicado al pez lo escribí viendo los estanques que allí había, donde tenía la sensación de que te unes a todo, a los peces, a los pájaros... fundido con todo.

Has comentado que en abril saldrá precisamente un nuevo libro

Sí, en abril saldrá uno nuevo, que no tiene título todavía. Los títulos son muy difíciles, si no lo aciertas a la primera, luego es terrible.

Has mencionado antes a Carta Li Po (1975), un libro cuyos versos demuestran un buen conocimiento de la cultura oriental, una región donde los vinos manchegos se abren paso

Yo empecé por la India, pero después del interés por el hinduismo pase al budismo, que me parecía menos barroco. El budismo Zen es duro, como la poesía que me gusta,

desnuda. Además, por ejemplo, mi hábito de comida es natural, como una inclinación a lo esencial. Me interesa el budismo por dos razones: una fundamental porque me da una visión del mundo en un sentido profundo pero también porque su poesía es así.

De igual manera que hay palabras, versos y poemas que condensan un instante, ¿Con qué vino marida su poesía?

Yo elegiría un vino sencillo, no me gustan las cosas sofisticadas. Soy un consumidor de fin de semana, un poco los domingos. Aunque no entiendo, es mi hijo el que sabe de vinos, sí que puedo decir que cuando un vino es bueno y se prueba, es algo maravilloso. Creo además la importancia que tiene el vino con la similitud con la sangre; si la Iglesia tomó el vino como símbolo de la sangre, fue por algo.

Si José Corredor Mateos fuera vino, ¿qué vino sería?

Sería un vino joven, que son los que más me gustan.

Vino joven para un público, joven

El grupo de música 'indie', Love of lesbian, presenta con éxito su último disco dentro el festival de música Cromaday en Albacete

La cita fue el pasado 6 de julio en la Caseta de los Jardiniillos. Las altas temperaturas no fueron óbice para que un nutrido público, de 'mayoritariamente joven', se acercara hasta este conocido espacio del recinto ferial albaceteño. Desde las primeras horas de la tarde, diferentes

grupos y Dj's amenizaron la jornada en un ambiente festivo y completamente distendido, propio de lo más populares festivales de música del panorama independiente español.

El momento de mayor expectación arrancaba a partir de las diez de la noche, cuando el grupo más esperado, Love of Lesbian, hizo

sonar los primeros acordes de las canciones de su séptimo álbum, 'La noche eterna, los días no vividos'. Los catalanes deleitaron durante más de horas con temas inspirados en la noche, melodías melancólicas, bien trazadas en el registro de voz, inconfundible y rasgada del cantante, Santi Balmes.



El blanco airén se convirtió en compañía idónea contra el mercuriobian', degustando vinos DO La Mancha



Oriol y Juli, componentes de 'Love of Lesbian', degustando vinos DO La Mancha

El blanco airén cautiva el paladar de Love of Lesbian

El joven grupo, nacido en Sant Vicenç dels Horts, Barcelona, también demostró su interés por el vino y la gastronomía. Fue el batería, Oriol Bonet, responsable de redes sociales y comunicación externa, el componente de Love of Lesbian más interesado en conocer el vino manchego: “nos gusta la buena mesa y, en ocasio-

nes, incluso, elegimos nuestras actuaciones según la gastronomía del sitio al que vayamos a tocar”, nos matizaba Bonet. El también responsable de programación, alabó el vino de la DO La Mancha, especialmente el blanco que degustó, junto al guitarrista, Juli Saldarriaga, para quienes resultó toda una grata sorpresa el equilibrio en boca y la

frescura de la uva airén manchega: “Me gusta poder combinar los caldos con cada plato, y éste es un vino que maridaría perfectamente con un arroz”, nos comentaba entusiasmado el batería de ‘Love of Lesbian’.

Buena acogida, en definitiva, para los vinos jóvenes que fue secundaria también por un público joven.

Bodegas Centro Españolas revive una noche de *notas musicales y nostalgia*

Un festival que congregó a bandas de música de Tomelloso y Membrilla en los Jardines de la popular bodega manchega.



Miguel Ángel Valentín, Director gerente de Centro Españolas brinda antes del concierto



Asociación Musical Maestro Emilio Castro, de Membrilla, Ciudad Real



Numeroso público asistente al festival de música

Conocidas partituras como algunos pasodobles Fina Blasco, de Rafael Talens, o Saoret de Xufá, de José Rafael Pascual Vilaplana, junto con piezas de rubrica más moderna, como Sendes y The Legend of Maracaibo, en la batuta del compositor José Alberto Pina (invitado, además entre los asistentes del público), fueron el eco de una velada que, un año más, volvió a deleitar a las más de 700 personas congregadas en los Jardines de Bodegas Centro Españolas.

Un Concierto, que ha congregado a amigos y personas afines a la “gran familia Allozo” y que en su edición estival, ha vuelto a dejar constancia de la buena sintonía entre la música y el mundo del vino, a través de la interpretación, además, fina y acertada de la Asociación Musical Maestro Emilio Castro, de Membrilla, Ciudad Real, y la banda anfitriona, Unión Musical, Ciudad de Tomelloso, dirigida por Felipe Vicente Manresa.

En definitiva, una noche mecida en la buena compañía musical, propicia para el dialogo y el ambiente relajado, en la que, por supuesto, se terminaron degustando algunos de los vinos más representativos de la conocida marca Allozo.



Músicos de la Banda invitada desde Membrilla, Ciudad Real



Unión Musical, Ciudad de Tomelloso, dirigida por Felipe Vicente Manresa



Detalle de los jardines, Bodegas Centro Españolas

“En **Castilla La Mancha** hay una gran **variedad** de **vinos** de **auténtica calidad** y de **gran categoría**”

Músico, compositor, artista y, ante todo, manchego. Nacido en Campo de Criptana, Luis Cobos canta en esta entrevista las bondades de su tierra y de sus vinos.

Patricia Magaña

Usted nació en Campo de Criptana, ¿qué recuerda de su infancia?

Mi infancia ha sido feliz y con mucha actividad. Desde los cinco años combinaba los estudios de la escuela con la música. Tocaba en la Banda Filarmónica Beethoven con nueve años, y ya se puede imaginar lo que eso supone, además de jugar con mis amigos y estudiar en casa las dos cosas.

¿Qué sonidos le evoca?

Sonidos de música, de vendido -

res ambulantes, de las tómbolas que itineraban por el pueblo, de la feria y de los pájaros en la higuera de la Academia donde estudiábamos y ensayábamos los músicos.

¿Sigue yendo a su pueblo con frecuencia?

No con la frecuencia que quisiera, pero procuro ir cuando me es posible.

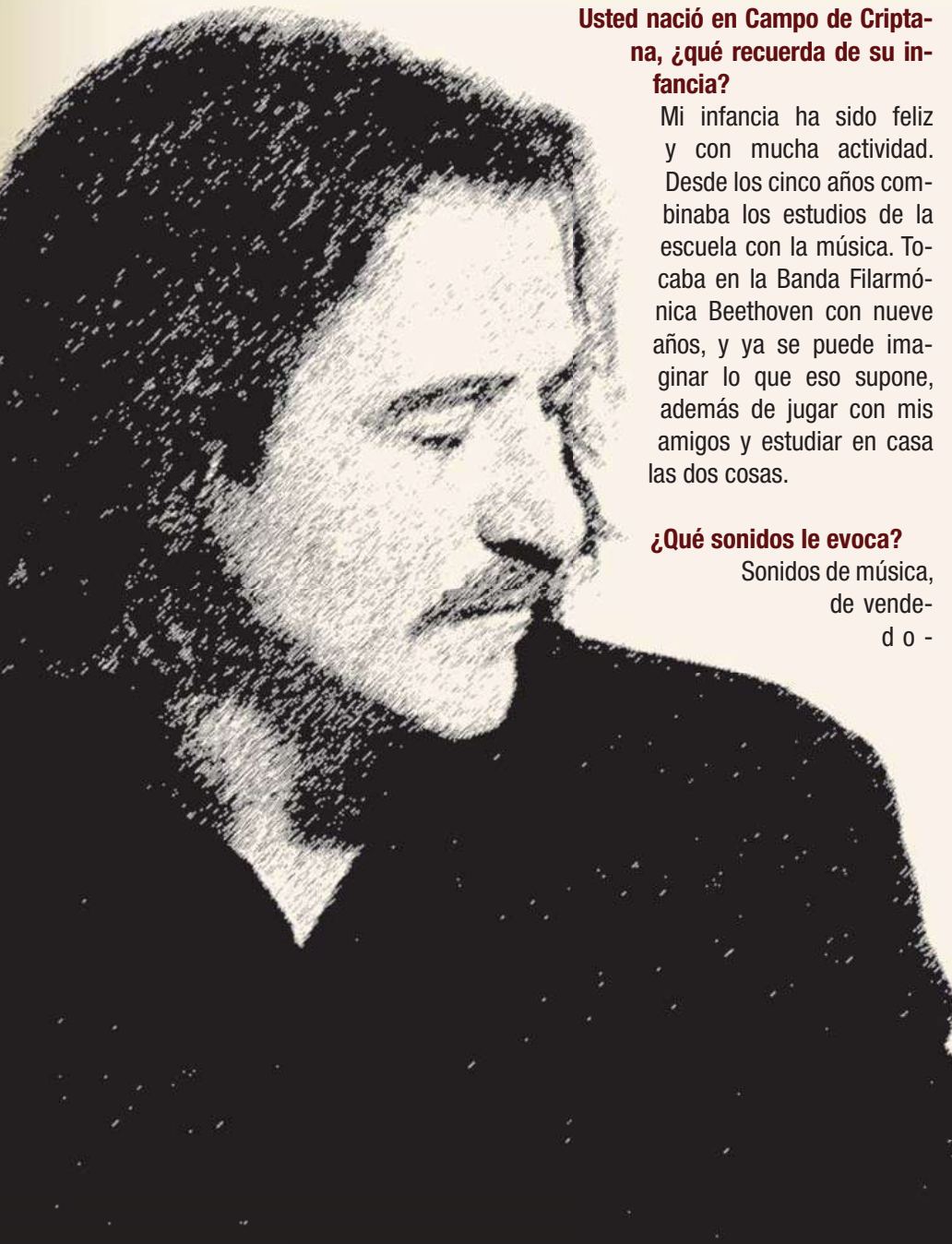
¿Levanta expectación?

Durante años me han perseguido, sin peligro ni agobio, para pedirme autógrafos, invitarme a diversos actos, reuniones y comidas, al margen de la expectación que despierto cuando hago conciertos o actividades artísticas.

La expectación va disminuyendo cuando te consideran de los suyos. Ya vuelvo, poco a poco, a ser de los suyos.

¿Mantiene allí familia, amigos y conocidos?

Si, claro. Mucha familia, muchos y buenos amigos y muchos conocidos. Criptana es un pueblo muy acogedor, también para los que somos de allí.





Luis Cobos dirige a la Orquesta Sinfónica de Pekín - Junio de 2012 Pekín - China

¿De dónde le viene su pasión por la música?

La heredé de mi padre, de mis hermanos y de toda la gente que me rodeaba cuando era niño. En Campo de Criptana la pasión por la música se transmite por el aire.

Ha dicho que ingresó en la Filarmonía Beethoven, la orquesta de Campo de Criptana, cuando contaba con nueve años pero siempre

ha estado vinculado con ella, ¿qué significa para usted esta banda?

Fue mi punto de partida, mi referencia como crisol de talentos y virtuosos. Fue el banco de pruebas donde pude experimentar el placer de tocar, de sentir la música como algo interno y natural, no impuesto. Ellos, mis compañeros de la banda, me enseñaron a conservar y alimentar la vocación por la música y a tratar todos los géneros musica-

les con el mismo respeto.

Aprendí a respetar a los que se esfuerzan y sacan tiempo de donde pueden para tocar bien por el placer y la responsabilidad de lo bien hecho.

Después convertí la vocación en profesión y trato de no perderla.

¿Qué significa para usted ser manchego? ¿Qué armonía tiene La Mancha? ¿Y qué melodía?



La Mancha, como un gran mar sólido que es, emite energía, electricidad y sonidos, muchos sonidos. También los emiten los doce vientos que se pasean por el albaicín, por la sierra de los molinos y por el cerro de la paz.

Si prestan atención por la noche, en la sierra, cuando los doce vientos descansan, pueden escuchar los sonidos de las caracolas fósiles, de los miles de animales que, estoy seguro, han poblado ese mar que

ha sido la mancha.

La armonía se establece entre los doce vientos, como existe entre los doce semitonos de la escala musical, cuando se ponen de acuerdo y forman un acorde, que significa acuerdo.

La melodía la ofrecen los propios vientos cuando atraviesan cada uno de los orificios o ventanucos que tienen los molinos, que son doce, también y vibran al paso del viento.

¿Qué destacaría de la cocina manchega?

Muchas cosas. Las migas de pastor, las gachas y, ahora, las mil maneras de cocinar la caza, las hortalizas y demás elementos de la tierra.

¿Cuál es su plato favorito?

Las gachas tradicionales. Son exquisitas. Ahora las hay de mariscos y más variedades pero a mí me gustan las de siempre.

¿Qué destacaría de los vinos de La Mancha?

La Mancha se ha desarrollado en el procesado y embotellado del vino. Hay muchas espléndidas bodegas que producen vinos increíbles. Campo de Criptana sobresale por sus vinos y con mucha razón, pero en Castilla La Mancha hay una gran variedad de vinos de auténtica calidad y de gran categoría.

¿Cuándo es el mejor momento para beber un buen vino? ¿Alguna vez ha bebido un vino escuchando su música? ¿Y componiéndola?

Hay muchos momentos para beber un buen vino. Yo no soy bebedor fijo. Bebo en las comidas, en los cócteles, presentaciones o aperitivos que se ofrecen por diversas causas.

Me consta que hay muchos compositores que beben cuando componen. Saborear un buen vino es un

auténtico placer. Además es muy saludable.

¿Qué pieza le tocaría a Don Quijote? ¿Por qué?

Corre, corre, caballito. Porque a un trotamundos le hace falta correr para poder tener muchas cosas que contar y porque su historia es tan genial y divertida que hay que buscarle la ligereza y la broma de un tema como ese.

¿Y a Sancho Panza?

Arre borriquito, arre burro, arre.

Es presidente de la entidad de gestión de Artistas Intérpretes y Ejecutantes (AIE) y de la Academia Latina de la Grabación, ¿nos podría hablar brevemente de los fines de ambas entidades?

La sociedad de artistas, AIE que presido es una entidad de gestión, democrática, encaminada a la protección y administración de los derechos de propiedad intelectual de los artistas intérpretes o ejecutantes. Su objetivo primordial es recaudar y distribuir los derechos de los artistas, sobre los pilares de la honestidad, transparencia, eficacia y compromiso.

La Academia Latina de la grabación es una organización internacional que tiene como misión ser el punto de encuentro entre todos los latinos del mundo, que son muchos y muy buenos. Y no sólo los artistas, sino también los autores, compositores, productores, ingenieros y todos los que tienen que ver con el mundo de la grabación.

Ser presidente es un orgullo y una gran responsabilidad que llevo con la mejor de las sonrisas y con toda la dignidad que me es posible.

¿Cuáles son sus proyectos futuros?

Existir y cumplir mis compromisos.

Éxito de *participación* en el **VI torneo de golf “El hidalgo”**, celebrado en las **Ferias de Alcázar de San Juan**

Celebrado, como es ya habitual, con motivo de las ferias de Alcázar de San Juan, tuvo como escenario el campo de golf “el reino” de Ciudad Real. En esta ocasión, la afluencia, con 72 participacio-

nes supuso una cifra record en número de inscripciones para un torneo que alcanzó su sexta edición, celebrándose en la jornada doble del fin de semana, 1 y 2 de septiembre.

Los participantes llegados desde diferentes puntos de la geografía española contaron con un obsequio, vino tinto joven manchego, como recuerdo y colaboración de la Denominación de Origen la Mancha.



Torneo de golf, El Hidalgo

Bodegas Naranjo y la **UCLM** firman un convenio de investigación para la mejora de **la vid y el vino**

A través de la Escuela de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Ciudad Real, la bodega de Carrión de Calatrava, también de Ciudad Real, se compromete a estudiar la influencia de las micorrizas en la planta de la vid. Dichas micorrizas son unos hongos que aparecen de manera natural en los suelos, y que encuentran asociación biológica con los seres vivos de otras plantas. El proyecto, según se ha explicado desde la UCLM, trataría de analizar la interacción de propia vid en un proceso de micorrización con la viña.

Supone la colaboración continuada por parte de ambos organismos, sosteniendo el interés de bodegas familiares como bodegas Naranjo por el mantenimiento de la I + D de cara a

la mejora productiva de la propia vid, demostrando en definitiva, que la elaboración de vinos en la apuesta por la calidad comienza en la preocupación por el tratamiento de la uva.



Firman el convenio, el profesor de la UCLM, doctor Amoros y Francisco Muñoz de la Cuerva

Los *vinos manchegos*, referencia de *paladares* en *Alemania*

La cooperativa tomellosera consigue la medalla de Oro en el prestigioso Concurso Internacional Berliner Wein Trophy 2012. Lo ha hecho con el tinto Finca Cerrada Reserva, el vino de referencia para las exportaciones hacia el país teutón. Un premio que co-

rrobora la buena recepción de la que gozan los vinos manchego en Alemania, donde para Vinícola de Tomelloso, la apuesta comercial está gozando de mayores niveles de consolidación, junto a Inglaterra y también China.

Sendo reconocimiento lo ha ob-

tenido también la bodega Romero de Ávila Salcedo de La Solana, en la provincia de Ciudad Real. El vino Portento Roble y Portento Crianza se han hecho también con una medalla de oro y plata, respectivamente en el certamen internacional de vinos, Ciudad de Berlín.

Globalcaja y la *UCLM* presentan un estudio conjunto para reforzar las estrategias en el *sector del vino y aceite*.



Representantes de Globalcaja y la Universidad regional

Firmado entre la Fundación Caja Rural de Albacete, Globalcaja y la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales albaceteña, el acuerdo pretende analizar los mercados del sector para optimizar las técnicas de comercialización, “solventando problemas que padecen y sentar las bases para un futuro plan que las dinamice y haga más competitivas, incidiendo de forma especial en la necesidad de acceder a mercados internacionales.”, como ha informado en nota de prensa, la propia institución universitaria.

Según afirma el propio director del estudio, el decano de la Facultad, Ángel Tejada, el sector del vino en Castilla La Mancha ha adolecido de las mismas las taras de comercialización, ya que “saben producir

y elaborar bien, técnicamente cualificados, pero que presentan importantes déficits en el conocimiento del arte de la comercialización, con una infrautilización de sus fuerzas y de sus posibilidades”.

Otro de los puntos que afecta directamente al mercado vinícola es la saturación real de oferta en su consumo interior, lo que obliga a los productores a diversificar sus productos hacia el exterior, siendo las exportaciones la verdadera tabla de salvación para muchas bodegas manchegas. En este sentido, la competencia es feroz ante la oferta de vinos nacionales, por ello, a juicio de Tejada, “no hay recursos suficientes para conseguir una fidelización del consumidor a estas marcas, por lo tanto el sector se debería de replan-

tear una estrategia distinta”.

Por ello, el Presidente de la Fundación y Copresidente de Globalcaja, Higinio Olivares, resalta la importancia de apuntalar los cimientos comerciales del sector vitivinícola en el futuro, ya que en Castilla La Mancha “tenemos calidad y precio y por tanto somos competitivos, sólo falta echar a andar la comercialización y mentalizarnos para exportar, para ello hemos hecho este estudio, para hacer llegar nuestros productos allá donde están los consumidores”.

Las conclusiones se agrupan en cuatro ejes: mentalización y profesionalización; redimensionamiento y competitividad; estrategias y acciones de marketing; y medidas de acompañamiento.

En Nueva York, se lo dan *con queso*

El conocido sumiller norteamericano Michael Green (colaborador reciente de la última Road Show de presentación de los vinos DO La Mancha) junto con Waldemar Albrecht, experto en productos lácteos y quesos de importación, celebraron un seminario degustación para conjugar vino con queso, uno de los matrimonios más avenidos de la cultura gastronómica manchega. La cata, que contó con la participación de vinos manchegos se celebró en Murray's Cheese, una de las tiendas más famosas de queso de Nueva York.



M. Green (a la derecha) junto a W. Albrecht

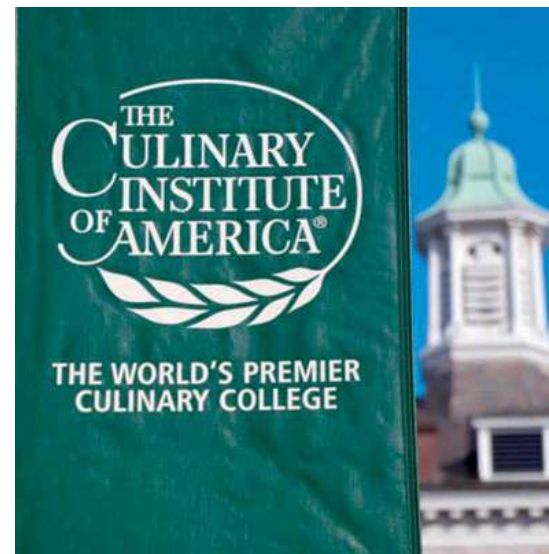


Así, al esquema tradicional de cata para los vinos se sumaron criterios como la textura, los complementos o el contraste como elementos a tener en cuenta cuando se valora en el paladar un queso, eligiendo por su sabor aquellos vinos con mayor potencial aromático y acidez de cara a un buen maridaje, como dice el refranero popular, "el vino con queso...sabe a beso".

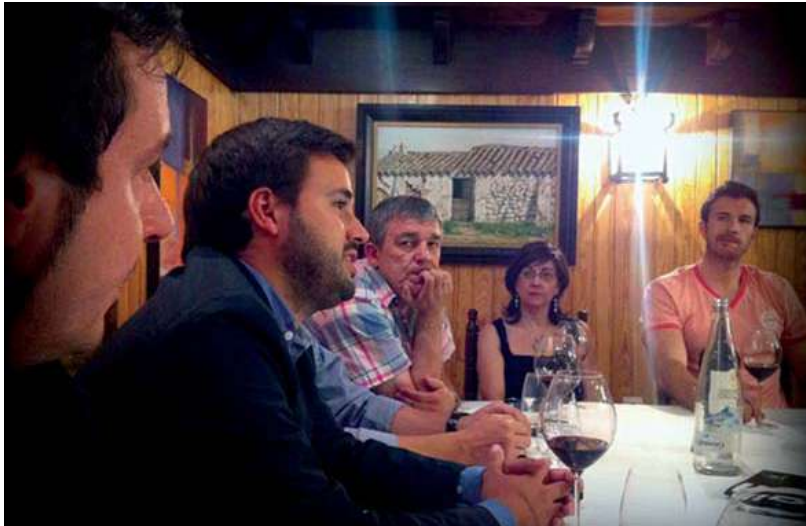
Los *vinos manchegos* se paladean en *Nueva York*

El pasado 15 de agosto, el campus del Culinary Institute of America's (CIA) del Hyde Park de Nueva York fue testigo de una cata comentada, donde los vinos manchegos volvieron a dejar muy sabor de boca entre los asistentes. El director de la cata fue nuevamente Michael Green, sumiller y buen conocedor de los hábitos de consumo norteamericano además de ser una celebridad experta en el sector. Su trabajo en los últimos meses está resultando crucial vinculando sus labores de cata y divulgación como embajador de los vinos manchegos en Estados Unidos. La cata se hizo durante la clase sobre vinos del profesor Michael Weiss del CIA. Primero los alumnos estuvieron aprendiendo sobre denominaciones y variedades españolas; más Michael Green, realizó la cata comentada en la que se habló sobre las DO así como sus características principales.

Los vinos participantes fueron: **Espanillo Airén 2011** (Coop. San Antonio Abad, de Villacañas, Toledo); **Tomillar Sauvignon Blanc 2011** (Coop. Virgen de las Viñas, de Tomelloso, Ciudad Real); **Artero Rose Tempranillo 2011** (Bodegas Bienvenido Muñoz, de Noblejas Toledo); **Imperial Toledo Tempranillo 2011** (Bodegas Verduguez, Villanueva de Alcardete, Toledo); **Vega De Mara Tempranillo Roble 2011** (Bodegas Demara, de La Solana, Ciudad Real); **Besana Real Crianza 2009** (Sat Coloman, de Pedro Muñoz, Ciudad Real); **Ojos del Guadiana Gran Reserva 2004** (Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real); **La Cruz Vega Syrah 2011** (Bodegas Bogarve, Madridejos, Toledo); **La Villa Real Reserva 2008** (Cooperativa La Remediadora de La Roda, Albacete) y **Viento Aliseo Roble 2010** (Dominio de Punctum, Las Pedroñeras, Cuenca)



Nace la Asociación de Sumilleres de Albacete



La Asociación de Sumilleres de Castilla La Mancha y amigos del Vino crece y crece, ahora Albacete es el punto donde se instaura una sede provincial y una directiva formada por Sumilleres, Enólogos y profesionales de la hostelería que pronto sumarán en sus filas a cualquier amigo del vino que guste de asistir a eventos, cursos, concursos que la Asociación suele realizar.

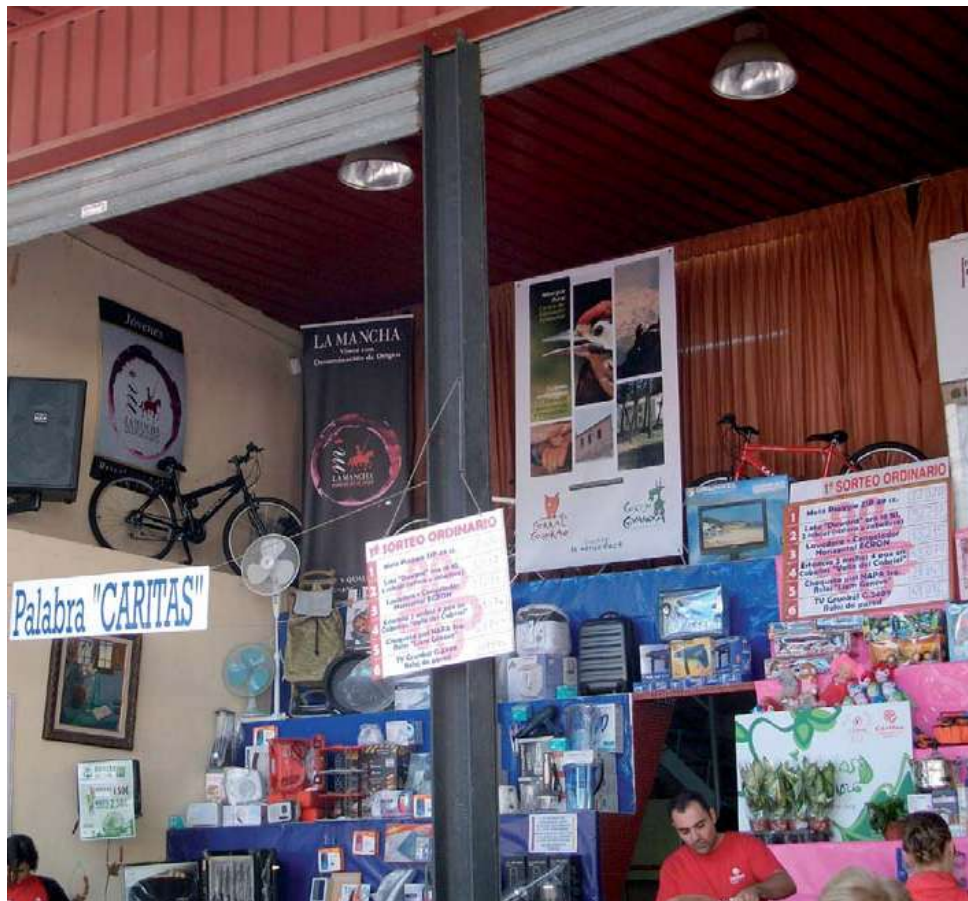
La Asoc. de Sumilleres comenzó su andadura en Daimiel, de manos de Ramón Sánchez del Mesón El Bodegón de Daimiel (CR) y Adán Israel del Restaurante Granero de Quintanar de la Orden (Toledo) de manos de Rafael Díaz Salazar y junto a conocidos profesionales del vino y la gastronomía Manchegos.

Adán Israel

Vino con aroma solidario

Como ya viene siendo una tradición, Cáritas Albacete organizó su conocida tómbola de la feria. Uno de los reclamos más populares de la Feria Albaceteña que promueve la ONG con fines recaudatorios. Una actividad que volvió a contar con el respaldo solidario de la Denominación de Origen La Mancha, con la donación de varias lotes de cajas de vino para la tómbola. En total se han confeccionado unos 641.000 boletos de los que 200.000 fueron para premios directos, 12.000 de los mismos, en botellas de vino. Además, unos 100.00 boletos fueron impresos con la propia imagen del Consejo Regulador.

Desde Caritas, Antonio Plaza, una de las personas responsables de la tómbola, agradeció el interés y el apoyo mostrado por los vinos manchegos, "en un año especialmente difícil para muchas familias", castigadas por el paro y la crisis, rozando el umbral de la pobreza".



El *enoturismo* como *punto de partida conjunto*

El Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y el Consejo Regulador firman un convenio de colaboración que potencia el turismo y la promoción en torno al vino

No solo la buena relación entre ambas instituciones y el hecho de que Alcázar de San Juan es la ciudad donde el Consejo Regulador tiene la sede, sino también la circunstancia de que el Primer Edil alcazareño, Diego Ortega, es el actual Presidente

de Acevin, Asociación de Ciudades Españolas del Vino, lo que ha motivado un especial interés de mutua colaboración entre la DO La Mancha y el consistorio alcazareño. Dos organismos comprometidos en la apuesta por el turismo como motor

económico de la zona, cuyas raíces se encuentran profundamente y tradicionalmente ligadas a la viticultura, como mencionaba el mismo alcalde: "hablar de vino es hablar de cultura, de turismo y de raíces".

La rúbrica corrió a cargo del regidor de Alcázar de San Juan, Diego Ortega y el Presidente de la ICRDO, Gregorio Martín Zarco, acompañados de la concejala del ramo, María Jesús García Pelayo. Entre los puntos de compromiso entre las partes, el convenio busca para reforzar la consolidación en citas como Día del Enoturismo y una mayor apertura de la sede del Consejo Regulador al menos una vez al mes, o también la colaboración en la Cata popular del Concurso 'La Sonrisa del Quijote'; todo ello con el objetivo de afianzar la promoción de la cultura y el turismo del vino.



La *obra cultural* del *Consejo Regulador*, a disposición del *Instituto Regional de la Mujer de Castilla La Mancha*



Desde el Instituto de la Mujer de Castilla La Mancha se quiere subrayar el papel femenino dentro del ámbito rural. Creará, para ello, una feria regional destinada a la mujer empresaria en el municipio toledano de El Toboso. Anuncio realizado durante la reunión mantenida con el propio Consejo Regulador, por parte de la directora del Instituto, Teresa Novillo, el pasado 27 de agosto, en la sede de la ICRDO 'La Mancha'. Uno de los puntos de mutuo acuerdo fue la cesión temporal de algunas obras de Pintura y Fotografía que, en la actualidad pertenecen al fondo patrimonial de la Denominación de Origen La Mancha.

Miguel Ángel Valentín, Vicpte 3º del CRDO y Teresa Novillo, Directora del Instituto de la Mujer

RECETAS DE LA BUENA MESA REGADAS CON INGENIO, E INSPIRADAS CON LA RAÍZ DE UN VINO DO LA MANCHA

Un buen aperitivo para empezar bien

Comenzar bien la comida es algo tan complejo como esencial

La puesta en marcha del servicio en los Restaurantes se suele llamar *mise-en-place* (*misenplás*), y aparte de la correcta situación de mesas, iluminación, aclimatación, ambientación de la sala, el camarero debe tener en cuenta las posibles necesidades del cliente. Suele pasar que tiene sed, calor o frío, hambre y entre otras cosas, quiere estar bien tratado y atendido, ahí se ven los profesionales.

Los Restoranes que se preocupan de complacer al cliente, lejos de limitarse a servir, atienden, y como esto de la Hostelería es cuestión de detalles, el tomar nota y servir rápidamente un aperitivo abre bocas, lógicamente acompañado de una sabia recomendación en cuanto a vino, claro.

El orden de los factores, en la Gastronomía es fundamental, así que el Chef Rubén de El Bodegón sabe cómo hacer las delicias del comensal, un aperitivo como el de la foto es algo que satisface al más pintado, la paleta de gelatina de colmenillas, el foie con crujiente, y la cerámica con crema de queso y gel de pimientos hace que cualquiera se relama de gusto, y si su hermano el Sumiller Ramón recomienda un buen vino de la Denominación de Origen La Mancha esto debe ser una maravilla, seguro.

Un servidor recomendaría en este caso, depende la época del año o un Espumoso extra brut a partir de Macabeo y Airén si hace calor, o un tinto Tradicional a partir de Cencibel en épocas más frescas. La texturas cremosas predominan en el abre bocas, y el espumoso acompañará y limpiará el paladar y el tinto, estabilizado en tinaja, redondeará la frescura del vino joven y lo hará más carnoso, sin la tanicidad de una crianza en barrica y todo lo agradable de un Tempranillo maduro, como los de La Mancha.



Adán Israel

Caballa y encurtidos

Las verduras y los encurtidos acompañan magistralmente a la Caballa

Ahora le toca a los vinos de la Denominación de Origen La Mancha, que habitualmente riegan las delicias del Restaurante **Ars Natura** de Cuenca, como es el caso.

Seleccionada la carne de la Caballa, el toque justo de cocción a las verduras y unos finos encurtidos en la proporción que manda el buen gusto, ahora que Jesús Segura lo tiene claro, va un seguro servidor vuestro y empieza la cábala enológica, y mis apuestas:

En primer lugar creo que un vino blanco de la aromática variedad Sauvignon blanc mejor si fermentado en barrica puede acompañar y favorecer a este manjar, pero a los incondicionales del tinto, otra:

Un Merlot Tradicional, estabilizado en tinaja, con el poderío (especialmente esta última añada) de una casta de uvas muy noble, muy floral y con unas cualidades que van de perlas con este plato.

La estrella de la mesa sería, a mi parecer, un espumoso con larga crianza, como los que se hacen en Villanueva de Alcardete y con no menos de treinta y seis meses de crianza sobre lías, ahí puede haber sorpresa y satisfacción.



Adán Israel

Canguro, verduritas y cassis

Cuando nombras una carne exótica, la cara de sorpresa abunda en la sala. De todas las carnes de caza, las exóticas intentan abrirse mercado en los Restaurantes Españoles hace ya tiempo, y de unos precios exagerados y excesivos junto la exclusividad aparente, hacía que hubiese más miedo que gusto por el conocimiento de nuevas carnes para nosotros, además de los temidos estacazos en las cuentas, porque estas carnes hasta hace bien poco se recomendaban fuera de carta, con el consabido riesgo. Este plato que presento lo elaboró un amigo con mucho gusto por estas carnes, conocedor de la carne de caza y amante de los sabores intensos, me presentó esta carne con un valor añadido, el ecológico que le dá la falta de flatulencias de estos animales, que hacen de su crianza más llevadera para el planeta que la cría de vacuno, al parecer emite muchos gases que se suman al resto de contaminantes que acabarán con el oxígeno en este planeta. Sana y sabrosa, es ahora lo más interesante, carpe diem.



A este rico plato, se le a tratado con mucho respeto por los ingredientes, la carne marcada en la plancha y terminada en el horno, rociada con un chorrete de aceite de oliva virgen extra (AOVE) y copos de sal marina, las verduras salteadas con un toque de pimienta, aceite de ñora y unas pinceladas en el plato de puré de cassis, arándano negro muy concentrado que aromatiza de mil maravillas el plato sin recurrir a las mermelada que se acostumbra.

La hora del maridaje llega y un servidor vuestro tira de su tierra con mucho gusto, y apuesta por la Denominación de Origen La Mancha con la confianza que da conocer lo bueno bien hecho, y el gusto férreo de esta carne roja me marca el camino para recomendar un vino tinto, apuesto por una Reserva de Cencibel, con un caracter frutal y complejo bien redondeado con los matices de una crianza de no menos de doce meses de barrica, que mantiene la fruta y no maderiza el vino, cosa que facilitará la tarea de acompañar y favorecer al Canguro, seguro.

Adán Israel

La alcachofa y el vino

Esta prima del cardo tiene poca historia por estos lares Manchegos, en el medioevo no se la conocía, a Europa llegó de mano de Catalina de Médicis allá por el S. XV y tenía trato de cardo, personalidades de la época gustaban de comer el corazón de la flor.

Tiene cientos de usos medicinales, como diurético, tratamiento de la anemia, cálculos biliares, para tratar el hígado graso... Sus virtudes son, desde hace tiempo reconocidas y su utilización para cuajar la leche como flor de Cardo que es, hace que disfrutemos de otro tipo de fermento aparte del conocido de chivo. Enriquece la gastronomía, su licor, su paladar.... ese es el tema, su paladar hizo de pensar mucho a hosteleros que buscaban emparejar este manjar con un vino. No es tan difícil!



Algunos lo llaman el maridaje complejo, casar esta flor con un vino no es fácil por la mayor virtud que tiene, la Cinarina, un ácido que tiene la mayoría de las propiedades sanas del dichoso cardo, y además un sabor peculiar, muy suyo, que no pasa desapercibido y hace que ames a la Alcachofa o la aborrezcas. El Sumiller debe conocer bien los platos que sirvan en el Restorán que trabaje, y debe tener conocimientos suficientes de las bebidas que favorezcan sin achicarse.

Tengo muchas propuestas, pero con la mano en el corazón tiro de mi tierra que tiene tela, y en concreto la Denominación de Origen La Mancha puede dar gusto al paladar más exigente. Yo apuesto por los espumosos con larga crianza sobre lías, pero hay blancos con larga crianza que pueden dar en el clavo, y a los amantes del tinto es cuestión de Cabernets tradicionales y jugar con temperaturas bajas.

Adán Israel

La Torrija del Sumiller

El vino en la cocina y con el plato, vino al cuadrado

El tema, como suele pasar en las cosas buenas, es sencillo:

Vino joven de la D.O. La Mancha, Miel de la alcarria, peladura de limón y naranja, ramita de canela y a la sartén. Rebanada de pan, si es de cruz de Calatrava mejor, si no, pan de molde sin corteza, la rebanada más gorda posible, empapa el pan y a la nevera, cuando esté fría enharina y a freír!

Y pese a que parezca, valga la redundancia, pan con pan, **esto junto a un vino dulce está de muerte**, en La Mancha hay algunos jóvenes y tradicionales a partir de Moscatel que están de vicio oiga!

Adán Israel



Lasaña de sardina y verdura

Los sabores tradicionales bien mezclados y mejor regados

De la sardina el lomo, marinado para que sus sabores resalten lo más natural posible, con toda la textura de una parocha bien limpia de espinas y en trozos ni muy grandes, ni muy pequeños.

La verdura asada con cuidado de los cortes, que son la madre de la textura resultante, así el pimiento en juliana y el calabacín en láminas, la berenjena en panadera y todo en un punto de asado justo, que deje lo mejor de sus cualidades al paladar.

La hora de los **detalles**, lo que hace un plato especial, desde regar el plato con un **aceite de oliva** virgen extra de la variedad Cornicabra, a acompañarlo coronándolo con una quenelle de **huevo de Arenque** en salazón, pasando por pintar el plato con una pincelada de concentrado de **cabeza de Carabinero** con esos toques yodados, una pizca de Salmorejo al lado para poder tocar el bocado, y terminarlo con una vinagreta **suave** con láminas de almendra y piñones tostados. Toda una obra de arte oiga!.

Ahora llega mi momento, y con mi Mancha de mi corazón de la mano os recomiendo un vino para favorecer en medida de lo posible este **manjar que lo es**.

Propongo de corazón un vino de la **Denominación de Origen La Mancha**, y para los sabores tan ensamblados y parejos creo que un blanco fermentado en bodega de la variedad aromática y fresca sauvignon blanc es probablemente la opción que favorezca a ambos, plato y copa, y a los incondicionales del tinto un Cabernet Tradicional, estable y frutal, maduro y sin madera.

Adán Israel



Prado de ...

Igual que en la cata, la vista es lo primero que trabaja

Cuando el cocinero piensa en cómo sorprender al cliente, sabe perfectamente que lo primero es la calidad del producto, la sabia y cuidada elaboración, el correcto servicio... así como lo primero que percibe el cliente en cuanto el manjar, ¡la presentación!

Este es un plato que el Chef José Antonio lleva tiempo perfeccionando, y el resultado ha tenido mucho éxito entre los afortunados clientes que lo han probado, todos afirman lo mismo, que la presencia invita a hundir la cuchara. Y es que tiene el factor duda, el sorpresa, y además de buena pinta, ya de cerca huele muy bien... vamos bien...

El plato consta de *una fina crema de patata asada con coliflor, con la que se tapa unas vieiras pequeñas a la parrilla acompañadas de migas de foie, luego, este manjar se cubre con una galleta finísima de color verde hecha polvo, y se decora con brotes, hojas...* todo debe ser comestible, pequeño y bonito. Parece fácil ¿verdad?



Eso tiene similitudes con el vino, el Sumiller o Maestresala debe saber que no vale que un vino esté rico y tenga el precio conveniente en ese momento, además debe tener un aspecto cuidado, la forma de la botella, la etiqueta, capsula, corcho... *todo debería estar cuidado, pensando en el consumidor final y en el mercado al que se destina.* De eso sabe mucho la D.O. La Mancha, que se preocupa de sus bodegas y de la comercialización de sus vinos, las cifras no mienten, las ventas suben y el precio mejora, poco a poco la calidad y el sentido común se imponen a marcas y modas. Para este platillo, que suele ser parte de un menú gastronómico, le suelo recomendar un vino de La Mancha, por supuesto, y mi maridaje favorito es el Chardonnay fermentado en barrica, pero si un coupage de buen blanco joven está logrado, no le niego tan grata compañía, los espumosos también tienen su sitio, pero necesita una larga crianza sobre lías, y a los incondicionales del vino tinto, les suelo recomendar un Merlot Reserva.

Adán Israel

Trigo fresco en Tempura y Carabinero

El triticum es el nombre Latino del Trigo, proviene del verbo triturar (trillar)

De los tres granos más cultivados en el mundo, junto al arroz y el maíz, es el conjunto de gramíneas más popular de Europa el Trigo, desde las harinas fina e integral a la sémola y la elaboración de Cervezas es lo relevante del trigo que nos une a él y es resistente, desde los 3° a los 33°C y un 40 a 70 % de humedad con poca necesidad de agua. Hace aún más si cabe, necesario este cereal.

Del Carabinero voy a contar poco, crustáceo parecido a gambas y langostinos, puede medir hasta los 30 centímetros y la mayoría de las capturas son en el Sur de España, donde en tiempos de escasez ayudó a pasar las penurias algo mejor, gran torax que aporta mucho color y sabor a sopas y cremas, lo que le da un valor gastronómico añadido.



El momento en que el cocinero toma parte, y al trigo fresco decide elaborarlo en Tempura, ese rebozado muy crujiente que deja casi intacto el alimento y conserva todo el sabor y textura propia, añadiendo un hilo fino de reducción de Moscatel, vino dulce con un toque agradable de acidez cítrica. Y al carabinero se le desnuda, dejando la cola asada en parrilla y rociando con el rojo coral del tórax el delicioso plato .

Y ahora llega mi momento, donde la Denominación de Origen La Mancha toma parte en la propuesta gastronómica y propongo uno de sus deliciosos vinos, para los amantes del blanco, un rico Airén joven servido a baja temperatura para realzar la leve acidez, otra opción es un fresco rosado joven de Cencibel y a los amantes del tinto, un Merlot de corte Tradicional, con sus aromas florales y comedidos y una acidez medida.

Adán Israel



QUIXOTE'S
QUALITY
WINES



El ^{del} Origen VINO



www.lamanchawines.com

www.quixotewines.com - blog

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha



Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales.

“EN CONFIANZA, NADIE TE OFRECE TANTAS GARANTÍAS COMO GLOBALCAJA”

“Si quieres las mayores garantías para tu dinero, elige GlobalCaja. Es la entidad financiera número uno en Castilla-La Mancha, con 300 oficinas, 1.000 profesionales y 50 años de experiencia. Y además, está muy cerca de ti. A mí me gusta dormir tranquilo y, por eso, confío en GlobalCaja”.

Globalcaja 
en confianza

> www.globalcaja.es



Empresa patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014