



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 77 Diciembre 2012

Road show
en Asia

Estreno del
nuevo spot de
publicidad



Los vinos jóvenes
se presentan en
el Bernabéu

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

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:

Mario Pereda Berga
(año 2005)

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial	2
Lorenzo Serrano, In Memoriam.....	3 - 6
Presentación de vinos Jóvenes en Madrid	7 - 14
Aguardando el milagro	15 - 16
Sobre Mota del Cuervo y sus molinos	17
Road Show en Asia	18 - 23
El nuevo spot de los vinos de La Mancha	24 - 28
Barricas cuadradas, 'made in Tomelloso'	29 - 32
Vino dulce moscatel.....	33 - 35
Rincones con encanto, la Posada de Almagro.....	36 - 39
El mazapán toledano	40 - 43
Vino e Historia: las chimeneas	44 - 45
Vino y Literatura: entrevista a María Dueñas.....	46 - 49
Vino y Arte: Arsenia Tenorio en Madrid.....	50 - 54
Vino y Cine: Mabel Lozano estrena su nuevo documental.....	55 - 56
Vino y Cine: Festival cine La Solana	57 - 58
Vino y Teatro: Festival de teatro Contemporáneo en Almagro	59 - 60
Concurso de fotografía espontánea y original en vendimia	61 - 62
El facebook del Consejo Regulador en alemán.....	63
Noticias	
Encuentro de Vicente del Bosque con los entrenadores	64
Jornada de promoción en la Coop. La Unión	65
Día Mundial Enoturismo	66 - 67
Exposición de la mujer rural en El Toboso	68
Convenio de colaboración con Globalcaja	69
Nace el Colegio Oficial de Enología	70
Feraga: XIV Feria de San Clemente.....	70
Campaña de promoción: 'Quien sabe beber, sabe vivir'	71
Vino, patrimonio de la humanidad.....	72
Certamen Cultural	73
Recetas	74 - 76





El Origen del Vino

Editorial

Paciencia, tesón y prudencia

Es la receta del buen estudiante; aquel que persigue logros a medio plazo, y sin el semblante duro de los que improvisan a última hora, confía en el trabajo de hormiga, constante, paciente y continuo, sin alardes, pero con determinación hacia una meta pre-fijada; porque tener un objetivo definido despeja dudas, descongestiona temores y, sobretodo, imprime de carácter y fuerza motriz el espíritu humano en momentos de lucha.

Aunque bien podría aplicarse en estos tiempos, la máxima de “constancia, prudencia y tesón” no es una mera declaración de intenciones como incentivo laboral para los empleados de una empresa en dificultades. Es la reflexión que consideramos apropiada para el sector en momentos, sino convulsos, sí sujetos al pulso acelerado de las exportaciones. Los ritmos de cambio vienen inducidos por la trova comercial de ciertos contextos de mercado, donde, en efecto, se ha corroborado un descenso mundial para la cosecha de 2012. Se prevé un retroceso productivo en los viñedos de la “vieja Europa”. Según estimaciones de la Organización Internacional de Viña y el Vino (OIV), un 9% menos para la presente campaña (unos 104,89 millones de hectólitros, de los que España aportará 31,50; Francia, 40,47; e Italia unos 40,83 millones). La ecuación parece sencilla y lógica en términos puros de mercado: menor producción, más demanda y mayor precio final de mercado. Un debate al que no queremos acudir desde estos ámbitos. Es preciso fijar una hoja de ruta clara, despejando la madeja boscosa y oteando con nitidez el horizonte. El trazo debe ser

firme, con el tesón y la prudencia como ingredientes, y la medida como timón. Descartando los dientes de sierra, y aún sin cotejar los datos de cierre de ejercicio para el 2012, la euforia del primer trimestre del año, ha quedado moderada en los últimos meses, y algunas opiniones esperan, con optimismo y prudencia, superar la comercialización en un 5 % de incremento con respecto al 2011 (61.400.217 botellas de 75 cl.). No disponemos de una bola de cristal para descifrar el comportamiento futuro, pero sí podemos desgranar cual debería ser el itinerario marcado, de los vinos de la DO La Mancha, si quieren consolidar su apuesta en los más 80 países donde tienen presencia (tabla de salvación, ante el preocupante descenso interior de consumo). La Federación Española del Vino y el Observatorio Español del mercado del Vino ya trabajan en un plan de internacionalización para el 2020, barajando datos optimistas en el consumo mundial pasando de los 90 a los 104 millones de hectólitros. Sacular la sed de esos mercados debe matizarse sin caer en la seducción de las ventas a corto plazo para los graneles. El viraje de rumbo solo puede definirse con una consolidación y búsqueda de productos con valor añadido, esto es, apostando por la exportación de vino embotellado con Denominación Origen. El viaje es largo, con tramos áridos y momentos difíciles. La competencia feroz donde nada se regala, y donde mercados vastos y voraces como el Chino, comienzan a limar su demanda. Es aquí donde se aplica la receta para el buen estudiante, con “paciencia, tesón y prudencia”, los resultados, serán sobresalientes.

LORENZO SERRANO, IN MEMORIAM

Viña Lorenzo: cosecha suprema

El señor Serrano se quitó los guantes de piel, cosidos por él mismo, y los dejó en el bolsillo de la chaqueta, que colgó en el perchero que había en la entrada de la casa. Aunque algo fatigado, su cara rebosaba satisfacción y orgullo porque tenía esperanza en que el viñedo que acababa de plantar en aquella fría mañana de febrero le daría muchas alegrías.

Había elegido los mejores clones y estaba convencido de que su postura (de viña) agarraría bien, porque no en vano la había plantado en una parcela excelente, probablemente la mejor de la Finca Esmeralda de los Carrascosa, una tierra ubicada en un valle muy fértil y rica en minerales en la que se hubiese criado cualquier tipo de cultivo, pero el señor Serrano eligió que fuese un viñedo, probablemente porque creyó que los pequeños guijarros que había en la capa superficial harían que retuviese mejor la humedad y pudiese soportar así la dureza de los tórridos veranos de La Mancha.

Con la llegada de la primavera, poco antes de aquel San Isidro del 71, ya se veía verdear a algunos sarmientos aventajados en el campo de la Finca Esmeralda. Todo un éxito, dijo para sí el señor Serrano, porque apenas se superaban las 40 marras en las dos hectáreas que había plantado.



El invierno siguiente injertó la postura de viña y, ya por el verano, se apreciaban incluso los matices de colores diferenciados en las pámpanas de las nuevas cepas de Cencibel y Airén, con una tonalidad más oscura las primeras, lo que marcaba una raya muy definida con el tono esmeralda de las segundas, que parecía hacer honor al nombre de la tierra, cuyo color rojizo, más marcado con los reflejos del sol al caer la tarde, mostraba a lo lejos un paisaje precioso.

La tierra fue labrada con mimo, se abonó y se le dio la poda adecuada al viñedo, gracias a lo cual pronto la parcela, bautizada ya por el señor Serrano como Viña Lorenzo por ser también su nombre de pila, empezó a dar sus primeras cosechas, produciendo uvas con buena concentración de dulzor y sabor, lo que la hacía muy preciadas para elaborar vino, aunque no faltaba quien escogía algún racimo para colgar, aguantando éstos sin problemas hasta la Navidad, porque la viña criaba uvas muy sueltas que se podían conservar bastante tiempo.

Se elaboraron estas uvas, sorprendentemente sanas incluso en los años más complicados, en una pequeña bodega de la calle Miguel de Unamuno, comercializándose modestamente, con tesón y sacrificio, pero gracias a su gran materia prima los vinos de Viña Lorenzo se fueron abriendo un pequeño hueco en el mercado local de Alcázar de San Juan. Incluso llegaron a Toledo, donde el señor Serrano hizo su primer contacto comercial importante, formándose allí la imagen de marca que después lo haría más demandado.

Lo cierto es que todo el que probaba Viña Lorenzo quedaba encantado y su progresión mejoraba año a año. De hecho, el señor Serrano ya había plantado un nuevo viñedo, cuyos vinos comenzó a vender también exitosamente con el nombre de Doña Ana.

Lamentablemente el señor Serrano falleció tempranamente, perdiéndose las mejores añadas de sus parcelas, pero al menos lo hizo con la convicción de que su proyección sería muy buena.

Viña Lorenzo fue adquirida entonces por una mujer andaluza que poco antes se había instalado en tierras manchegas y que quedó cautivada por las virtudes de unos vinos, que ya comenzaban a venderse por todo el país. Araceli Pérez Orihuela, se llamaba.

Trasladó entonces la bodega a la calle Marqués de Mudela, donde los vinos de Viña Lorenzo llegaron a su plenitud, llegando a ser conocidos no sólo por toda la comarca, sino que comenzaron a exportarse, alcanzando países europeos como Gran Bretaña, Alemania, Holanda, Austria o Polonia.

Gracias a la buena marcha del negocio, Araceli decidió adquirir dos parcelas cercanas, que pronto también plantó de viña e injertó con los sarmientos más sobresalientes de Viña Lorenzo, la mejor garantía de que producirían unos vinos de tanta calidad como él.

Se mantuvo el esfuerzo, la constancia y el rigor en el cuidado de la tierra, y en la selección de las uvas, lo que permitió que llegasen años de éxito, en los que la calidad de los vinos Viña Lorenzo, sorprendentemente mejoraba año a año, cuando esto parecía ya imposible.

Todo iba bien, muy bien. Viña Lorenzo incluso estaba llegando a mercados difíciles como Estados Unidos, Rusia o China. Con 40 años el viñedo estaba en su plenitud absoluta y se adquirió una nueva bodega ubicada en la calle Peñas, aunque los vinos nunca perdieron la modestia y humildad que los habían caracterizado desde sus inicios.

Nada hacía presagiar que un viñedo que había ofrecido siempre uvas sanas, en el que apenas se había perdido una cepa desde que se plantó, y cuyo vigor era espléndido, podría ser atacado de forma tan virulenta como

lo fue al cumplir los 41 años, cuando le acudió una enfermedad terrible que asoló totalmente el viñedo que tantas alegrías había dado a todos los que probaron sus frutos.

El daño se extendió de la raíz a los sarmientos, infectando la savia misma de la planta. Y por mucho que Viña Lorenzo se resistió a desfallecer, siendo incluso capaz de producir una última cosecha de esperanza a los que lo rodeaban con los pocos brotes que le habían quedado. No obstante, su última recolección fue la de octubre de 2012.

Languideció este magnífico viñedo a una edad temprana, cuando con seguridad todavía le quedaban muy buenas añadas por ofrecer, aunque su calidad ya era reconocida por muchísima gente.

Al menos dejó el consuelo de que en las nuevas tierras (Marta e Inés), en las que ahora Araceli debería verter todo su cariño y dedicación, pese a ser todavía cepas muy jóvenes de 8 y 6 años, respectivamente, se producirán con toda probabilidad vinos exquisitos, que a buen seguro harán que los que disfrutamos de la presencia en nuestras mesas de un Viña Lorenzo, de su exquisito paladar, su excelente bondad en boca y su agradable sabor en el trato, lo podamos recordar a través de sus hijas.

No obstante, se me hace difícil comparar a Lorenzo con un vino, porque siendo el equilibrio una virtud en los caldos que hace necesaria una integración plena de todos los sabores, incluyendo los ácidos y los amargos, no puedo encontrar estos aspectos en su comportamiento, en el que siempre hubo un predominio de los dulces, pero sin llegar a ser meloso. Y aunque tampoco fue nunca muy salado, su amplitud de sabor y su larguísimo posgusto de amabilidad, cortesía y bondad hacen que sea una persona imborrable en lo personal e insustituible en lo laboral.

A.O.C.

LORENZO SERRANO, IN MEMORIAM



Los *vinos jóvenes* de la *D.O. La Mancha brillan* en el *Santiago Bernabéu*

Una edición más se presentan con éxito los nuevos vinos del año 2012 que gozaron de muy buena acogida por parte del numeroso público asistente. Los Premios Jóvenes Solidarios a los actores Michelle Jenner, Jordi Coll, el Programa 'La Voz' junto a los deportistas de élite, Mirotic y Mireia Belmonte fueron el broche a una velada en el Estadio del Real Madrid.



La Presentación de los Vinos Jóvenes 2012 contó con muy buena acogida

“Vinos muy interesantes y aromáticos”. Fue la impresión más unánime del público asistente en la jornada de presentación de los nuevos vinos jóvenes 2012, celebrada el pasado 26 de noviembre en la capital madrileña. Según fuentes del propio club blanco, más de tres mil personas, entre prensa, profesionales y aficionados en general, se pasaron por el Palco de Honor del Estadio Santiago Bernabéu durante toda la jornada para conocer al detalle y degustar los vinos de la nueva añada.



Foto de familia premios solidarios 2012

“Una jornada festiva para la puesta de largo de los vinos manchegos”, como así definió el propio Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco durante el acto de Entrega de los Premios Jóvenes Solidarios 2012. Martín Zarco tuvo palabras de emotivo recuerdo para el Gerente del Consejo Regulador, Lorenzo Serrano, recientemente fallecido, “que tanto trabajó para que los vinos manchegos estuvieran en Madrid y el resto del mundo, y a quien distinguió una composición íntegra de sus valores morales”. El

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



Vicente Tirado, Pte. de las Cortes castellanomanchegas entrega el Premio a Michelle Jenner



Director de Infraestructuras y desarrollo rural, Miguel Cervantes, con Jordi Coll y Loreto Mauleón



La presentadora de la 'Voz', Tania Llasera bromea con el Delegado de la Junta en Ciudad Real, durante la entrega del Premio

Presidente del CRDO La Mancha alabó a los vinos en esta cosecha, “más corta que otros años pero de una gran calidad”, manifestando también su admiración por los Jóvenes Premiados, cuya trayectoria profesional y juventud, son una “proyección y talento de futuro, ejemplo solidario también para el resto de la sociedad”.

Se premió la labor escénica de la actriz, Michelle Jenner, (protagonista de la serie de TVE *Isabel*, y reina de la atención mediática en la sala de prensa del Bernabéu), junto a los actores Jordi Coll y Loreto Mauleón, de la serie de ficción *El Secreto del Puente Viejo*, de Antena 3. También fue galardonado el Programa *La Voz*, de Tele 5., recibiendo el premio, la joven presentadora, Tania Llasera.

En la faceta deportiva, los premiados fueron el joven jugador de baloncesto del Real Madrid, Nikola Mirotic, de 21 años, junto a la nadadora doble medalla de plata olímpica, en Londres 2012, Mireia Belmonte.

Premios con un carácter solidario, ya que los 3.000 € fueron donados por los premiados a diferentes ONG. Así, Michelle Jenner



Gregorio Martín Zarco entrega el premio a Mireia Belmonte

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



José F. Sánchez Bódalo, de la Diputación de Ciudad Real con Nikola Mirotic, en el centro, que donó el premio a Fundación Musicoterapia y Salud



Alfonso Monsalve, Vcpte I del CRDO La Mancha con el premio 'Joven Sumiller' José L. Pérez Minguela



Fernando Villena, Vcpte. II entrega premio a Verónica García, 'Mejor Directora de Hotel'

aportó el donativo a la Asociación Protectora de Animales El Refugio; los actores Jordi Coll y Loreto Mauleón a Make a Wish - Ilusiones Spain", organización que trabaja con niños con enfermedades graves. Tania Llasera aportó su ingreso solidario a Mensajeros de la Paz; mientras que Mirotic y Mireia Belmonte otorgaron la cuantía económica de sus premios a Fundación Musicoterapia y Salud, y Gord Mar (Banco de Alimentos de Badalona), respectivamente.

En el gremio profesional, por su atención con el sector vinícola, se reconoció la labor y talento profesional de Daniel Contreras, José Luis Pérez Minguela y Verónica García, como 'joven Maitre', 'joven Sumiller' y 'joven director de Hotel, respectivamente'.

Reforzaron el acto la presencia de autoridades como Vicente Tirado, Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha, quien alabó la labor divulgativa de la DO La Mancha en la promoción de los vinos, además del Vicepresidente de Promoción Económica de la Diputación de Ciudad Real, José Fernando Sánchez Bódalo y el Delegado de la Junta de Comunidades en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres, para quien los vinos de La Mancha "en encuentran en su mejor momento".

A la presentación acudieron unas 24 bodegas, que pusieron a disposición de los visitantes sus vinos jóvenes del año. Estuvieron acompañadas, además, por diferentes productos de la tierra como la Fundación del Jamón Serrano, Quesos manchegos artesanales La Casota, Semiconservas de calidad Kiele, I.G.P. Berenjenas de Almagro, entre otros, que pusieron el perfecto complemento en el paladar a la calidad de los vinos manchegos.

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID

De la provincia de Albacete, acudieron Bodegas Ayuso, Bodegas Martínez Saéz y Bodegas Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo; cooperativa La Remediadora, de La Roda. Por parte de la provincia conquense, cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo. De Toledo, asistieron Viñedos y Bodegas Muñoz, de Noblejas; Bogarve 1915, de Madridejos; 880 Vinos Almaguer y Coop. Ntra. Sra. de la Muela de Corral de Almaguer; cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden; Bodegas Finca la Blanca, de Puebla de Almoradiel. La provincia más participante fue Ciudad Real, con la presencia de la Cooperativa Cristo de la vega, de Socuéllamos; Bodegas Centro Españolas, Cooperativa Virgen de las Viñas, Bodegas San José y Vinícola de Tomelloso; Cooperativa Jesús del Perdón y Vinícola de Castilla, de Manzanares; cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana; cooperativa de Santa Catalina, de La Solana; Vinos Coloman, de Pedro Muñoz; Bodegas y Viñedos de Cinco Casas y Cooperativa La Unión, de Alcázar de San Juan.



Semiconservas de calidad Kiele



Fundación del Jamón Serrano



Quesos manchegos artesanales La Casota



Vinos SAT Coloman, de Pedro Muñoz (Ciudad Real)



Tinto joven en el Bernabéu



Coop. Nuestra Señora de La Muela, Corral de Almaguer (Toledo)

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



I.G.P. Berenjenas de Almagro



Coop. Ntra. Señora de La Piedad de Quintanar de la Orden (Toledo)



Vinícola de Tomelloso, (Ciudad Real)



880 Vinos Almaguer, de Corral de Almaguer (Toledo)



Bodegas Ayuso de Villarrobledo, (Albacete)



Coop. Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID

Uno de los eventos de promoción, en definitiva, más importantes del año para el Consejo Regulador que contó con la colaboración económica de la Diputación Provincial de Ciudad Real, con la que se vienen firmando convenios de colaboración en esta línea en los últimos años.



Bogarve 1915, de Madridejos (Toledo)



Coop. Jesús del Perdón, de Manzanares, (Ciudad Real)



Coop. Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real)



Bodegas Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo (Albacete)



Cooperativa La Unión, de Alcázar de San Juan (Ciudad Real)



Coop. La Remediadora, de La Roda (Albacete)

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



Coop. Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)



Bodegas Bienvenido Muñoz, Noblejas (Toledo)



Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)



Coop. Nuestra Señora de Criptana, Campo de Criptana (Ciudad Real)



Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (Ciudad Real)



Bodegas y Viñedos de Cinco Casas (Ciudad Real)

PRESENTACIÓN VINOS JÓVENES EN MADRID



Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete)



SAT San José, Tomelloso (Ciudad Real)



Miguel Ángel Valentín, Vicpte. III del CRDO La Mancha, entrega el premio a Daniel Contreras, 'Joven Maitre'



Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)



Coop. Nuestra Señora de Manjavacas, Mota del Cuervo (Cuenca)



Bodegas Finca La Blanca, de Puebla de Almoradiel (Toledo)

Aguardando al milagro de la *naturaleza*

Acabada la vendimia, es momento para el reposo. Los viticultores se toman paulatino respiro, las cuadrillas recogen su justa paga mientras la vid se muestra seductora, teñida de crujiente ocre y reflejo

pardo en vestido, para más tarde después, lúbrica y vital, con sus generosos brazos de manto leñoso, responder a la ofrenda invernal de santos y hogueras. Es ahora, con el ocaso anual, en otoño, a las puertas del frío invernal, cuando el

milagro acude a nuestro templo vinícola, y las bodegas razonan, demuestran y ensalzan las maravillas de un líquido, ayer mosto, dulce y frutal, hoy único halago, arte único, caricia e instante para los sentidos que llaman vino. Por algo, ya se-



2003 - César Lorenzo Arias



2005 - Vicente Cervera Casino

dujo a los dioses, y por algo griegos y romanos lo encumbraron en nuestro Olimpo Mediterráneo. Por algo, fue testigo, dicen, del primer milagro en Canaá. Porque no fue al revés, y fue el agua quien se vistió de vino...por algo, cada añada es singular, preñada de aristas, matices y recuerdos.

Agua, sabia frutal, contenido en uva. Jugo y juego de equilibrio ácido, implacable sol manchego que luego muta y se transforma

en milagro, blanco y sangre, tinto. Jóvenes de ímpetu y vigor que adornan nuestra boca, colmándola de aromas, poliédrico en sabores, adecuado en color y perfecto para despedir el año, bisiesto, sabroso y par, succulento como la frenética campaña comercial que se avecina.

Entramos en los meses clave, cuando las bodegas llevan a cabo la propia elaboración de sus vinos. Una fermentación, cada vez más

cuidada en tecnología, sin despreciar el detalle de las tradiciones, y que responde a la fermentación controlada por temperatura. Después, la juventud de los vinos les hará descubrir mundo, viaje, exportación, mercado. Otros, aquellos más longevos, que llaman "evolucionados", serán sometidos a una lenta relajación, sobre lecho de roble, hasta tres años más en botella para todos aquellos que llaman 'Grandes Reservas'.

Abriendo caminos, de Manjavacas a Mota del Cuervo

El caminante ávido de descubrir nuevos paisajes, encontrará al transcurrir por este sendero, la tranquila belleza que nos ofrece Mota del Cuervo y su entorno. Comenzamos nuestro caminar, en la zona dónde está situado el complejo lagunar de Manjavacas. Su laguna principal, que ostenta el mismo nombre, nos recibe bajo la atenta mirada del sol y el sonido inequívoco de las miles de aves que la pueblan durante buena parte del año. En la época más seca, es posible bordearla y contemplar “in situ”, la sinfonía de colores que nos regala el paisaje. Dos horas de recorrido a pie, al que le añadimos, otra hora y media más de camino, para llegar hasta Mota del Cuervo, sin olvidarnos de hacer parada en la ermita de Manjavacas, disfrutar de un merecido descanso y conocer algo más de la tradición y fiestas patronales de la localidad. Retomamos el itinerario que nos lleva hasta la población. Atravesamos los campos manchegos que ofrecen al viajero, una amplia y maravillosa armonía de colores. La vista se nos

pierde en la inmensa llanura, dónde verdean los infinitos viñedos, que se mezclan con el marrón de la tierra y el dorado de sus trigales. Mota del Cuervo se abre paso, con la especial sencillez que caracteriza a sus habitantes. Recorremos sus calles con paso firme y nos empapamos de buena parte de su patrimonio histórico y cultural. Después de una buena comida, típica del lugar, cómo puede ser la “caldereta de cordero”, regada con un buen vino de la tierra, volvemos a retomar el camino que nos dirige hasta el “Balcón de la Mancha”. Siete gigantes, como dijera Don Quijote en sus memorables andanzas, nos dan la bienvenida. La subida es liviana, 15 minutos, no más. Una vez arriba, nuestra vista se pierde en la lejanía del horizonte. El ocaso del astro rey es imponente en este privilegiado lugar. Parada obligada, para deleitarnos con las espectaculares vistas. Con el sol comenzamos nuestro paseo y el sol es quién nos despide de Mota del Cuervo, hasta nuestro regreso.

Belén Guerrero



Alegoría vinícola en los molinos de Mota del Cuervo, CU



Humedales manchegos, lagunas de Manjavacas



Panorámica de Mota del Cuervo en Cuenca



Molinos de Mota del Cuervo, CU



Siluetas quijotescas en Mota del Cuervo

La **DO La Mancha consolida** su **presencia** en el **mercado asiático**

Presentan con éxito sus vinos en diversas ciudades de China, abriendo su influencia al sudeste asiático a través de Hong Kong



Dos jóvenes chinas se interesan por un vino manchego

Tras los franceses, y por delante de otros serios competidores como Australia, los vinos españoles afianzan su posición en el mercado asiático, donde China, mercado voraz y ávido, jugará un papel vector y determinante en el consumo de vino mundial de cara a los próximos años. De hecho, para la DO

La Mancha se trata de la segunda Road Show al gigante asiático en este año 2012. En esta ocasión, desde el 7 al 16 de noviembre, un total de veinte bodegas han recorrido puntos de vital importancia estratégica para el mercado vinícola en Asia, empezando por Hong Kong, en la International Wine and Spirits Fair 2012, donde han traza-

do vínculos de comunicación comercial con países de la órbita del sudeste asiático como Corea del Sur o Taiwan o Singapur. Entre los objetivos, la propia organización se ha planteado los retos de superar la asistencia de más 37 países, contando con la demanda de más 19.000 compradores del sector especializado.



Panorámica de la Ciudad de Hong Kong



Seminario celebrado con vinos manchegos

Shenzhen Grand Tasting

深圳盛大品酒会



Foto de familia en Shenzhen

La Road Show ha continuado en los días posteriores en puntos de interés comercial y satisfactorio para las bodegas manchegas como la ciudad de Shenzhen, una de las primeras urbes chinas, pioneras en la apertura hacia la economía de mercado, debido a su buena posición geográfica con respecto a Hong Kong y la vecina Macao. En Shenzhen se celebraron diferentes Wine Tasting Seminars, es decir, seminarios de cata y degustación, dirigidos por Ivan Hui, importante sumiller especializado, director de la empresa E&C Wine Company en Hong Kong y China, encargada de la promoción educativa del vino en el país chino.



Durante la cata en el Hotel Guangdog Room



Shenzhen, Wine Tasting Seminars



Dos participantes en el seminario aprecian un blanco

ROAD SHOW EN ASIA



Coop. San Antonio Abad, Villacañas (Toledo)



Coop. El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)



Bodegas Verdúñez, Villanueva de Alcardete



Bodegas Dominio de Punctum, Las Pedroñeras (Cuenca)



Coop. La Remediadora, La Roda (Albacete)



Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

ROAD SHOW EN ASIA



Coop. Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)



El sumiller Ivan Hui, encargado de conducir los seminarios



Coop. La Unión, Tarazona de La Mancha, (Albacete)



Coop. Jesús del Perdón, Manzanares (Ciudad Real)



Coop. Ntra. Señora de la Piedad, Quintanar de la Orden (Toledo)



Coop. Ntra. Señora de Manjavacas, Mota del Cuervo (Cuenca)

ROAD SHOW EN ASIA



Bodegas Vega Demara, La Solana (Ciudad Real)



Bodegas Romero de Ávila, La Solana (Ciudad Real)



Bodegas Don Quijote Wines, de Albacete



Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)



Nuestra Señora de la Cabeza, Pozoamargo (Cuenca)



En primer término, Bodegas Parra Jiménez, Las Mesas (Cuenca)

Durante los diferentes encuentros con el público chino, se ha podido reseñar la buena acogida de los vinos manchegos por su potencial aromático, además de la buena consolidación de su imagen, en sucesivas campañas de promoción.

Permaneciendo en la región de Cantón, una de las regiones con mayor despegue económico de China, la gira se ha cerrado en su capital, Guangzhou, donde la DO La Mancha participó en la Feria Interwine. En este espacio, los diferentes agentes de exportación de las bodegas manchegas tuvieron la oportunidad de cerrar contactos con representantes comerciales e importadores del sector chino.

En total, han sido veinte las bodegas participantes en esta última Road Show. Por parte de la provincia albaceteña: Bodegas Ayuso, de Villarrobledo; Cooperativa La Unión, de Tarazona La Mancha; Cooperativa La Remediadora, de La Roda y Don Quijote Wines, también de Villarrobledo. De Cuenca: la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo; bodegas Parra Jiménez, de Las Mesas; Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo y Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras. Más numerosa ha sido la presencia de Ciudad Real con: Bodegas Centro Españolas; Vinícola de Tomelloso; Cooperativa El progreso, de Villarrubia de los Ojos; Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos; Cooperativa Jesús del Perdón, de Manzanares; mientras que Bodegas Romero de Ávila, Cooperativa Santa Catalina y Bodegas Vega Demara, han representado a La Solana. Finalmente, por Toledo, han venido: Bogarve 1915, de Madrideojos; Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete y Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas y Coop. Ntra. Sra. de la Piedad de Quintanar de la Orden.



Vinícola de Tomelloso, (Ciudad Real)



Coop. Santa Catalina, La Solana (Ciudad Real)



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

Los **vinos** de la **DO La Mancha** ya **tienen** su **nuevo spot** de **publicidad**

Producido y editado por la empresa de Valencia, BSV, tras ganar el Concurso de Ideas celebrado por el Consejo Regulador, fue lanzado en la campaña de Navidad. Su presentación fue el día 26 de noviembre, en el Palco del Santiago Bernabéu durante la presentación de los vinos Jóvenes 2012.

“El espectador se va encontrar con una situación sorprendente, con una forma muy original de presentar a los vinos de la Denominación de Origen La Mancha,

con una idea de internacionalización de sus vinos que seguro va a gustar. Hemos querido destacar esa presencia universal de los vinos manchegos por todo el

mundo”. Así desgrana en pinceladas el nuevo spot Félix Ángulo, realizador oriundo de Quintanar de la Orden (Toledo), afincado en Torreldones (Madrid).



SPOT DE LOS VINOS DE LA MANCHA



Félix Ángulo, a la izquierda, realizador del spot



Escena del Restaurante



Rodaje de exteriores



SPOT DE LOS VINOS DE LA MANCHA



La producción es valenciana ya que fue la empresa, BSV, una de las profesionales audiovisuales del sector más laureadas en la Comunidad Valenciana, la ganadora del Concurso de Ideas convocado este verano desde la Comisión de Publicidad y Promociones del Consejo Regulador.

Para el rodaje de las imágenes se ha trabajado en un formato íntegramente de cine Digital HD, con la cámara Canon Cinema 300. Los exteriores se han localizado en puntos que bien se podrían identificar con cualquier municipio manchego anónimo (En un lugar de La Mancha...).



Vanessa Torres, de la empresa BSV Producciones

TU FUTURO GARANTIZADO

SÍ

O

SÍ

Plan de Pensiones
RGASeguridad 2017 III

3,7%

TAE*
HASTA 2017

GARANTIZADO

Plan de Pensiones
RGASeguridad 2021 II

4,7%

TAE*
HASTA 2021

GARANTIZADO



Contrata ahora un Plan de Pensiones
o de Previsión Asegurado y llévate
un magnífico regalo**

* TAE garantizada sobre las aportaciones realizadas entre el 15 de octubre y el 31 de diciembre de 2012, y traspasos solicitados entre el 15 de octubre y el 31 de diciembre de 2012 y recibidos hasta el 20 de enero de 2013, o hasta fin de cuantía de inversión en todos los casos, según carta de garantía externa al Plan de Pensiones otorgada por el Banco Cooperativo Español, de acuerdo a las condiciones generales incluidas en dicha carta.

Vencimiento de la garantía: 31 de enero de 2017 para el Plan de Pensiones RGASeguridad 2017 III y 8 de marzo de 2021 para el Plan de Pensiones RGASeguridad 2021 II.

** Regalo para importes mínimos de 1.500 € en aportaciones o traspasos solicitados entre el 1 de noviembre y el 31 de diciembre de 2012. Excluidos traspasos internos entre productos comercializados por GlobalCaja. Bases de la promoción depositadas ante notario a tu disposición en la oficina.

SPOT DE LOS VINOS DE LA MANCHA

La versión corta de veinte segundos se ha lanzado en la campaña publicitaria para Navidad en diferentes televisiones generalistas. No obstante, su estreno fue en Madrid, coincidiendo con la presentación de los vinos nuevos de la cosecha 2012 y la entrega de Premios Solidarios 'Jóvenes 2012 DO La Mancha', el pasado 26 de noviembre.

La duración de setenta segundos, más recreada y artística con escenas de interior en restaurante, se ha enfocado a internet. "En los spot de veinte segundos estamos ante

el arte de la sintetización. Es el minimalismo llevado al extremo y por eso hay que pensar muchísimo que comunica cada plano y sobretodo cómo puedes transmitir los valores de la marca en periodo de tiempo tan breve", apunta Félix Ángulo, el propio realizador del spot.

En este sentido, se trata del nuevo cambio de imagen de la Denominación de Origen La Mancha para sus vinos, que han apostado, en esta ocasión, por un enfoque más cosmopolita, resaltando el color y sabor universal de los vinos elabo-

rados. No en vano, el fuerte incremento de las exportaciones en los últimos años ha sido una de las notas más reseñables de las bodegas acogidas al Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.

Vanessa Torres, responsable de marketing de BSV producciones tuvo conocimiento del Concurso de Ideas a través de las redes sociales. Admite que lo más difícil ha sido "el reto de plantear la magia de un nuevo cambio de imagen, respetando la tradición, pero rompiendo tópicos."



Equipo de rodaje del spot, en interiores

Las *Roccuve* y la *cuadratura del círculo* en el *vino*

Ecológicas, económicas y más racionales, las llamadas Roccuve suponen un formato revolucionario concibiendo un formato cuadrado para las tradicionales barricas. El sistema ha sido patentado por una bodega de Tomelloso

Como todo sustrato en la tradición vinícola, el origen de las barricas se remonta a la Antigua Roma. Aunque fueron los galos quienes idearon el transporte de cerveza en estos recipientes de madera, más tarde, los comerciantes romanos terminarían por sustituir las ánforas por

barricas, cuya flexibilidad de la madera, permitía mayores facilidades de traslado en barcos desde las provincias productoras del Imperio como la Galia, Grecia o Hispania, hacia la urbe latina. Se han buscado todo tipo de árboles para su elaboración, no obstante, sería la madera del roble (*quercus*, en latín) la que

históricamente ligaría el binomio madera-vino en las condiciones de aroma y sabor para los tintos. Como gran parte de las innovaciones vinícolas, su descubrimiento fue de manera fortuita y casual en las modificaciones de las bodegas interiores de los barcos y supuso una verdadera revolución.



Isabelle Minot, Responsable Comercial de las Roccuve

BARRICAS CUADRADAS



Barricas cuadradas junto a barricas de formato tradicional

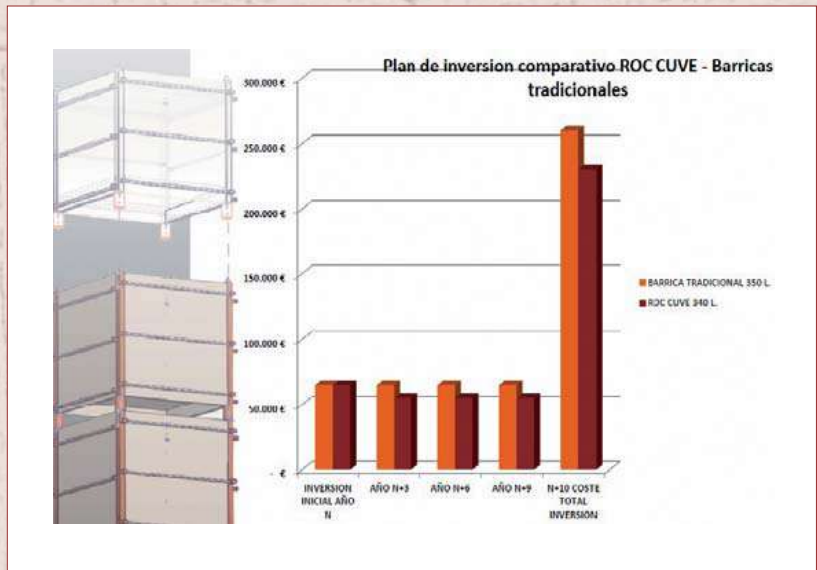
Su transporte oceánico en los navíos, que a lo largo de la historia marítima han incrementado su capacidad de tonel(aje), terminaría por situar a las barricas como un elemento primordial para la elaboración del vino. Su formato redondo no perseguía otra finali-

dad que las logísticas, al facilitar su rodaje para los antiguos estibadores del puerto. “Ahora, simplemente no tiene sentido”. De esta manera, lo argumenta Isabelle Minot, responsable del Departamento Comercial de Roc Cuve; un proyecto que ha sido patentado y

mejorado desde bodegas Altosa, en Tomelloso, Ciudad Real. Minot es oriunda de la región francesa de Cognac, y su compromiso es completo con una idea que considera revolucionaria para el almacenamiento y envejecimiento del vino en madera.



BARRICAS CUADRADAS



Comparativa entre las rocuve y las barricas tradicionales

Ventajas

Ya algunas bodegas manchegas han comprobado sus ventajas. La primera de ellas es la espacial. Su formato cúbico (hay diferentes capacidades de 225 a 980 litros) permite una optimización de los espacios de almacenaje en las cuevas de crianza, aprovechando su colocación más racional en varios apilamientos. La clave está, según reconocen desde Altosa, en los llamados ángulos de la barrica con una viabilidad técnica que ha sido validada por el ITECAM. Una fijación metálica en los cuatro vértices

del cubo, por medio de hierros galvanizados (para evitar su desgaste en condiciones de humedad de las cuevas y cromáticos para distinguir el nivel de tostado de la propia madera), que aporta una mayor resistencia a la presión interna de la barrica. Además, como insiste Isabelle Minot “optimiza también el envejecimiento del vino o brandy, ya que aumentan la superficie de contacto entre el líquido y la madera”. Mientras la barrica tradicional ofrece unos 87 cm²/l, la barrica cuadrada aporta 100 cm²/l.



Elaboradas con la misma madera de roble francés y americano



Cada barrica presenta un coloración identificativa de sus ángulos metálicos



Barricas cuadradas, boca abajo

BARRICAS CUADRADAS

Los roccuve mantienen el mismo proceso de fabricación que seguían los artesanos toneleros, pero con el valor añadido según Altosa, de ser susceptibles a ser recicladas en su madera: “una vez cepilladas las duelas pueden volver a ser utilizadas para otros usos ya que, al no estar en ángulo curvo para barrica circular, no han estado sometidas a un desgaste de presión”.

De momento, las barricas cuadradas o roccuve están abriendo paulatinamente mercado en países productores como Sudáfrica. Incluso, en Francia, donde como admite Minot “costará un cambio de mentalidad por su fuerte arraigo con las tradiciones, aunque pronto descubrirán las ventajas”. Como refuerza su lema comercial la roccuve simboliza la “tradición al servicio de la innovación”.



Barricas apiladas en torre, optimizan el espacio en las bodegas

Las roccuve o barricas cuadradas en el interior cueva de Bodegas Altosa



Vino blanco moscatel, esa dulce recompensa

Lejos de sondear el origen de quien marca las tendencias sociales de consumo, el moscatel bien podría situarse como uno de esos curiosos casos de estudio. Condenado por los grandes gurús, por su pueril empalago en boca en su excesivo grado de azúcar, la uva moscatel ha pasado de ser un vino de consumo y hábito minoritario (muy arraigado en el levante mediterráneo) a, prácticamente convertirse en una de las bebidas más chic e innovadoras del siempre competitivo mercado norteamericano. La uva moscatel es muy adecuada para climas cálidos, generosos en la caricia del sol, y restringidos en precipitaciones, con un buen comportamiento a suelos calcáreos y una buena resistencia a la sequía, sensible al oídio

y el mildu. Sensible también a las heladas primaverales, (entre 0 - 5 ° C) se puede observar una disminu-

Nuevas propuestas en paladar que maridan con los postres navideños

ción del número de bayas y del tamaño de las mismas. Los expertos recomiendan retrasar la poda hasta la segunda quincena de marzo para evitar el daño. Su tamaño de racimo es pequeño, con una compacidad muy alta y forma cilíndrica, y una baya también menuda, de color amarillo dorado y sabor amoscotelado intenso. Una variedad, en definitiva, que funda sus raíces en el más puro legado de la viticultura Mediterránea. Hay quien sitúa el

origen de la Moscatel en la costa egipcia, con la llamada 'moscatel de Alejandría'; lo cierto es que su melosa tentación ha seducido paladares tan exigentes como proclives a la palabra y el verbo fácil. Aunque parezca sorprendente, el blanco moscatel (*moscato* como así lo conocen

en el mundo anglosajón) ha disparado la demanda en su consumo desde que los más afamados y populares cantantes de Hip Hop americanos cantarán a sus virtudes; se ha convertido en el tercer blanco más vendido en el mercado estadounidense. El precursor fue Kanye West quien lo introdujo como una de las modas en sus encuentros privados, perfecta y dulcemente melodiado después por Drake, en su tema "Do it".

Moscatel embotellado en la Coop. La Remediadora



El Moscatel, también en La Mancha

Ha sido relativa y recientemente acogida a las normas de producción del Consejo Regulador en febrero de 2006. Una novedad

que han sabido aprovechar las bodegas manchegas para elaborar sus blancos moscatel, compitiendo con elegancia y cada vez, mayor eficacia en los mercados internacionales. La viticultura exigente del siglo XXI ha hecho que su adaptación a los suelos, teóricamente más adversos, haya sido la adecuada; ahora es usual encontrarla en la cuenca cuenca del Rin, Hungría y Eslovaquia,

Alsacia, en la costa atlántica bordelesa, el Algarve, Australia, Chile o Perú. En España en terrenos tan diferentes como Navarra o Rioja, y la casi totalidad de las costas mediterráneas de oriente y occidente. “Permite elaboración de vinos dulces y semidulces es su riqueza aromática única”, nos comenta Inocencio Maestro, Gerente de la Cooperativa ‘La Remediadora’ de La Roda en la provincia de Alba-



Uva moscatel en el momento del llamado asoleo



La uva moscatel al sol de finales de agosto



La uva sometida a un proceso de deshidratación



Coop. La Remediadora. Uva blanca moscatel

cete. Se trata de una de las bodegas que ha apostado por el formato embotellado “coqueto”, más acorde a los sabores excéntricos que promueve. De hecho, el moscatel se ha situado en muy buenas condiciones de salida para la carrera por ganar mercado a los paladares menos habituados a los vinos secos, donde el lambrusco italiano o los al Moscatto di Asti, tenían copado ese privilegio.

Lo han descubierto en la provincia de Cuenca. Bodegas como

la cooperativa Nuestra de la Cabeza (Casa Gualda) en Pozoamargo, cooperativa de Nuestra Señora de Manjavacas (Zagarrón), de Mota del Cuervo o Finca Antigua, en Los Hinojosos son un perfecto paradigma. En el caso de Finca Antigua, su Moscatel, naturalmente dulce fue el ganador del Premio a la calidad del Consejo Regulador, en la variedad de los blancos moscatel, “la reina de los blancos naturalmente dulces”, según Rosa Martín, responsable comercial en Bodega Finca Antigua, quien cree que además es fácilmente reconocible en cata: “floral con notas de flores blancas y frutas del género prunus sp. Da vinos de gran longevidad cuando queda dulce.” Un tratamiento en vendimia que marca la diferencia en esta bodega conquense. A Lauren Rosillo, Director Técnico, se le ocurrió que era el mejor método. Se trata de la técnica del asoleo en pasera, como explica Martín: “realizamos la vendimia manual y colocamos la uva en cajas que subimos a los pies de la bodega. Encima de unas lonas, extendemos la uva y conseguimos una perfecta deshidratación al sol en sistema de paseras donde estas uvas de la variedad Moscatel Morisco descansan durante el tiempo necesario.”

Maridaje en la mesa

En su romance en la mesa, los moscateles no están restringidos únicamente a los postres. En Finca Antigua, para su moscatel ‘naturalmente dulce’ proponen, por ejemplo, el contraste con “quesos azules, cabrales, quesos de cabra curados, foie, micuit, frutos secos.” Mientras, Inocencio Maestro, de la Cooperativa ‘La Remediadora’, apuesta por acompañarlo “con mariscos, foie, patés o vino de postre con frutas, tartas cítricas, cremas suaves pero no con chocolate.”



Descanso sobrio y calatravo, en una **posada** de finales siglo XVI

Visitamos la 'Posada de Almagro', en la provincia de Ciudad Real, un viejo edificio del Siglo de Oro, recuperado hoy en el guiño y señuelo de un pequeño hotel rural



La Posada ha sido recuperada del s XVI

*Santiago Arenas,
responsable*



Tiene solo 26 años, pero su ilusión es contagiosa, jovial transmitiendo una fe en el proyecto, como solo aparentan aquellos curtidos en la paciente profesión de la Restauración. Dejó atrás un pequeño pueblo cerca de Puertollano para recorrer la provincia de Ciudad Real y acabar en Almagro. Santi Arenas ha recuperado, hace apenas unos meses, un viejo edificio de hace siglos, conocido como la vieja posada de San Bartolomé, para ex-

traer el jugo y esencia de las viejas posadas, donde el viajero, transita, descansa y apacienta su apetito con las viandas y sabores de la tierra, y donde el vino es el bálsamo de largas jornadas.

Sin embargo, la picaresca de aquellas posadas del Siglo de Oro ha cedido paso al descanso, sosegado y con el encanto comprimido en los espacios que la Historia toca con suave caricia del tiempo, para dormir los sentidos, relajarse y simplemente, imbuirse

de toda la densa y sabia tradición que envuelve a la tierra del Hidalgo Caballero, amplia de miras, sincera y franca.

Sin decoro ni empalago, la Posada de Almagro sorprende al visitante por la sencillez de sus formas, ideal para el descanso discreto, y pequeño, pero cómodo y la vez accesible. La filosofía de la Posada es “constancia, responsabilidad y que todo el mundo salga de aquí, super contento”, nos recuerda su responsable, Santiago Arenas.

RINCONES CON ENCANTO



Comedor rehabilitado con viejas barricas

Cuenta con diez habitaciones dobles y un mesón, cuyas viejas tinajas de barro custodian el apetito, voraz, Sancho y curioso, justo, adecuado y noble... Quijote. Como recuerda Arenas, se ha vigilado la restauración sin olvidar que el viajero, es agradecido en el buen yantar, "aquí hemos recuperado la cocina tradicional, con nuestras migas, nuestras gachas, el asadillo tradicional, y nuestros platos típicos. Todo es casero"

Es un local del siglo XVI, cuyas paredes han sido testigos recios de la castilla sobria y castiza; un edificio colmado en sus cuatro centurias de historia de la chispa e ingenio que siempre han acudido a la ciudad del teatro, en



Galería del patio, al estilo manchego



En el comedor se sirven vinos de Mancha



Detalle exterior de la fachada

verso y pluma, capa y espada, duelo y honor, vertidos a caudales de ingenio, chispa y delirio literario, como atributos eternos de un siglo, 'el de Oro', que supo compensar la hemorragia de fe y desánimo imperial, en la virtud creciente del que se evade con gracia, crítica y genio en la vida del proescenio.

Así es Almagro, cita ineludible para los amantes del Teatro Clásico, que también pueden encontrar reposo en rincones con encanto, coqueto, sobrio y discreto, eternamente castellano, pero con el decoro señorial que aporta el descanso en los muros de la que fuera dominio y maestrazgo de la Orden de Calatrava.

Mazapán toledano, esa golosa compañía de sobremesa

Visitamos Peces, en Consuegra, una de las fábricas artesanales más antiguas de la provincia toledana para conocer el maridaje con el vino de uno de los dulces navideños por excelencia.

“Los postres de Navidad tienen tres patas: los polvorones de Estepa, el turrón de Jijona y por supuesto, el mazapán de Toledo”. Con la contundencia que aportan los años de tradición, fuerte y cimentada en la raigambre centenaria que sustenta la Navidad, Cándido Peces detalla con orgullo los detalles de la pasta de almendra más popularmente conocida en las sobremesas de las familias

españolas. “Es un producto tan marcado por la costumbre en estas fechas que, de alguna manera, nos salva de la entrada feroz de las grandes marcas. Por eso, el mazapán es un gremio endógeno y ligado a la empresa familiar”, apunta Peces, cuya marca de mazapanes remonta sus orígenes al año 1915, siendo ya la Cuarta Generación de artesanos del Mazapán.



Cándido Peces, responsable de la empresa “Peces”

Origen difuso del maza(pán)

No está claro realmente cuáles son la raíces de un dulce cuya creación, (como todos los grandes descubrimientos de la alimentación, en ocasiones fortuito) debe su origen a la ciudad imperial durante la Edad Media. Como admite Cándido Peces, “durante la época de la Reconquista, Toledo sufrió un fuerte asedio, en un momento de carestía, y las monjas, que tenían en su convento unos almacenes de almendra, decidieron hacer un masa mezclando esas almendras con azúcar a partir de una maza; de ahí el nombre de maza(pan).

Por otro lado, como todo sustrato de nuestras raíces culinarias, el fundamento más sobrio e histórico liga directamente su nacimiento a la gastronomía árabe, tan proclive a los frutos secos en su repostería. De hecho, la nomenclatura de *mazapán* proviene del árabe *Mantha-ban*, lo que viene a significar en castellano “*Rey sentado*”, ya que las primeras figuras de mazapán representaban a la estampa regia en actitud sentada. Algunos lo datan en el siglo XI cuando la ciudad y el rey Al Mammum sufrían el asedio de las huestes castellanas de Alfonso VI. Otros adhieren al mazapán un carácter más festivo y épico con la celebración, portado como ofrenda en el triunfo de Alfonso VIII, victorioso en la batalla de las Navas de Tolosa, en 1212.

Dulce casual, exquisitez para los Reyes

Sea como fuere, lo cierto es que el mazapán se convertiría siglos después en todo un manjar de los dioses, bocado predilecto de los más regios paladares; tanto Isabel 'la católica', (en su amada Toledo), como su nieto emperador, el flamenco de buen yantar Carlos V, sucumbieron a los placeres golosos del mazapán. La clave, según Cándido Peces, está en la

pasta base, "que debe al menos llevar un 50 % de almendra, qué sea de buena calidad". Existen diferentes categorías, lo que lleva a influir directamente en sus precios. Una pasta base que no se excluye en otras partes del continente europeo. Por ejemplo, en Alemania, "se usa para la pasta base para los dulces habituales de una pastelería". Sin embargo, es en la provincia toledana, don-

de el mazapán ha adquirido todos los visos de genialidad creativa. Originalidad no falta en su combinación con otros ingredientes, y como matiza Cándido Peces, existe una diversidad de productos en surtido que hacen las delicias de los más galgos (en el argot puramente manchego): desde marquesas, empanadas, yemas hasta las verdaderamente decorativas como las anguilas...





Maridaje de vino y mazapán

Legados al sopor de una copiosa sobremesa, el vino se presume como la perfecta compañía en el placer de los sentidos y una buena conversación. Es entonces cuando el mazapán, navideño por excelencia, se conjuga con las burbujas. Estamos ante el matrimonio ideal de mazapán y espumosos, mejor sí son semisecos al acabar la velada. La carta de elección se amplía con los años y el abanico de bodegas que lo elaboran aumenta añada tras añada. No obstante, opción nada desdeñable es la copa de vino dulce moscatel, muy en la moda, por cierto, de las últimas tendencias de consumo en Estados Unidos.



Chimeneas: patrimonio de La Mancha

@antonio_garrido

Una de las cosas que sorprende gratamente a los visitantes de nuestras poblaciones manchegas, es la presencia, de manera integrada en los núcleos urbanos actuales, de las chimeneas de antiguas alcoholeras. Con el paso de los años, éstas han caído en desuso y afortunadamente muchas de ellas aún siguen en pie, adornando nuestro paisaje manchego y sirviendo de hogar a cientos de cigüeñas.

En la mayoría de los municipios de La Mancha, los ayuntamientos se decidieron a “protegerlas” algo que ha servido para que sobrevivan al inicio del siglo XXI. Algunas las encontramos en grandes solares abandonados que hace años fueron bodega y alcoholera, a la espera de la salida de la crisis económica actual para seguir con el desarrollo urbanístico feroz de años atrás. Otras han sobrevivido gracias a que se han propuesto integrarlas en las

nuevas edificaciones circundantes a la misma. Pero también las hay que han acabado derrumbadas, algunas por su mal estado de conservación, suponiendo un grave riesgo de accidente, pero la mayoría por suponer un estorbo en las nuevas edificaciones.

Se comenzaron a construir a finales del siglo XIX, aunque la gran mayoría se instalaron en la primera mitad del siglo XX. Su finalidad era evacuar los humos generados por la combustión del carbón en las calderas que hacían funcionar las torres de destilación de las alcoholeras. El negocio del alcohol en La Mancha ha sido y sigue siendo muy importante pues es una industria derivada de la producción de vino, que ha permitido diversificar la producción de la industria del vino. Aunque muchos han sido los que se han dedicado a ello, la gran mayoría de las alcoholeras fueron montadas por bodegas de Jerez, para poder obtener sus propios alcoholes y reducir costes en su adquisición: las alcoholeras se montaban donde estaba la producción del vino, pues es más fácil y barato el transporte del alcohol.

Lástima que Cervantes y su Quijote sean de otra época, pues seguro que en alguna aventura del Caballero de la triste figura habrían aparecido. Pero tenemos otros escritores de la época que no las pasan por



Chimenea de Alcázar



alto. Sea el caso de Francisco García Pavón, que en el libro “Historias de Tomelloso (1530-1936)” recogía:

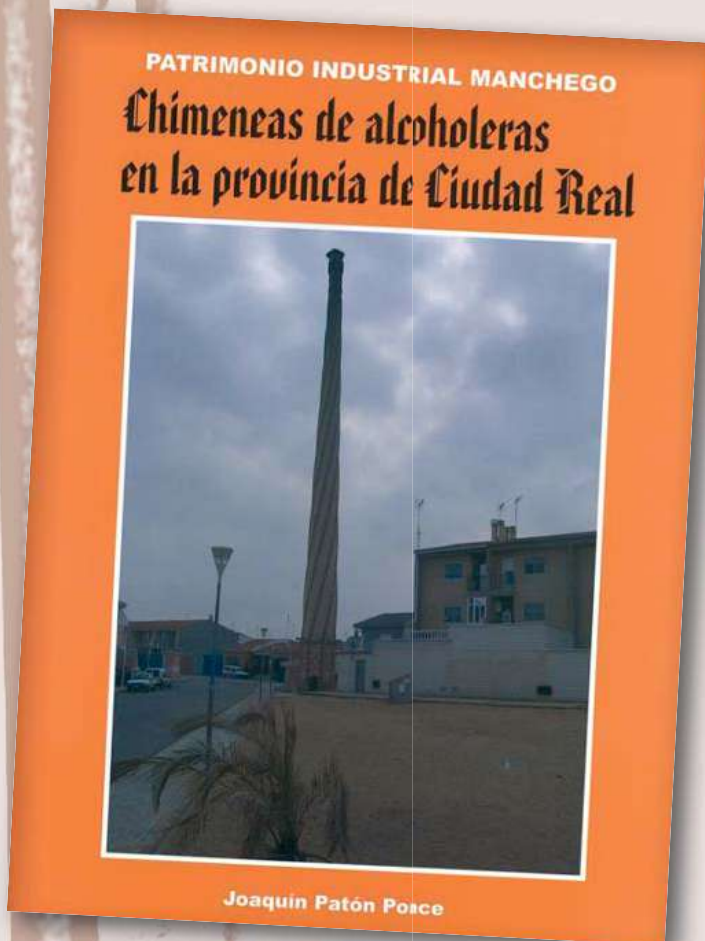
El caminante que se acerca a Tomelloso desde cualquier punto cardinal, comienza a verle leguas antes de pisar sus cascajes como un blanco y largo pañuelo tendido sobre la tierra pardusca y calcinada. Sobre la fúlgida cal de sus edificios, campea la torre prismática de la iglesia, tostada, más bien chafarrota, humilde y sin imperio; y las delgadas chimeneas de las fábricas de alcohol, que deslían con mansedumbre un humo lento y rozagante, que rept a unos momentos hacia el cielo, para en seguida, en invisibles vedijas, fundirse con el tono azul del cielo de La Mancha.

Y sin lugar a dudas, si hay de destacar a alguna localidad manchega por la importancia del número y la diversidad de chimeneas, esa es Tomelloso, que cuenta con unas 25 chimeneas aún en pie. Y además sigue siendo una localidad muy ligada a la producción de alcoholes vínicos.

Si os interesa descubrir en profundidad todo sobre las chimeneas en La Mancha, os recomiendo el libro del tomellosero Joaquín Patón “Chimeneas de alcoholeras en la provincia de Ciudad Real”. En éste libro, Joaquín nos descubre todo acerca de las chimeneas en La Mancha y realiza un censo de las mismas en toda la provincia de Ciudad Real, documentando gráficamente el mismo. Un excelente trabajo que le supuso 5 años de investigación por toda la provincia.

El libro se distribuyó gratuitamente en el año de su publicación y probablemente esté disponible en la mayoría de bibliotecas municipales. Más información en

<http://www.cazarabet.com/lalibreria/fichas26/chimeneas.htm>



**“Soy una gran amante
y fiel consumidora de vino,
y me decanto por los tintos”**



Cubierta “El tiempo entre costuras”

**María Dueñas,
autora de
El tiempo entre
costuras
y Misión Olvido**

Hace años, el nombre de María Dueñas, no destacaba más allá, quizás, de los ámbitos más estrictamente académicos. Doctora en Filología, profesora en la Universidad de Murcia y con experiencia docente en Estados Unidos, esta escritora, por cierto, natural de Puertollano (Ciudad Real), arrasó como un vendaval de fuerza en las librerías españolas. Su primer libro *El tiempo entre costuras* ha superado el millón de ejemplares vendidos. Un listón alto para su segunda obra, *Misión Olvido*, cuya principal personaje, Blanca Perea, no oculta un rastro autobiográfico.

Imagino que su agenda no se detiene ni un segundo, entre viajes y presentaciones, Misión Olvido se ha recibido con mucha expectación. ¿Presión añadida por consolidar y satisfacer a sus lectores o un pequeño orgullo por tener ya un nombre en las librerías?

Un pequeño orgullo no; Misión Olvido supone para mí un gran orgullo, mi segundo proyecto literario y un paso fundamental en mi devenir como escritora. Salimos inicialmente a las librerías con 350.000 ejemplares y ya se está preparando la tercera edición en apenas tres meses y en mitad de una aguda crisis en el sector. Es una novela que ha supuesto un reto ilusionante en el que he volcado muchísimas horas de trabajo, todo mi saber hacer y unas ganas enormes de volver a seducir a los lectores. Saber que desde su lanzamiento está siendo aceptada con tanto entusiasmo me llena de gratitud y satisfacción.

Giros del destino, una segunda oportunidad...en una profesora que trata de recomponer su vida. La complicidad está garantizada con muchos lectores que aún tratan de vivir "su mejor historia".

He querido crear una narración que inspire un optimismo lúcido: un tributo a las segundas oportunidades, a la reconciliación con lo que dejamos atrás y al coraje para la reconstrucción tras el fracaso, la derrota o la pérdida.





¿Puede ser una guía de ayuda en la situación actual, donde el paro ha arrojado a muchas personas al difícil reto de tener que redirigir su vida?

Misión Olvido trata más de una reconstrucción emocional que dé un cambio de vida en otros sentidos. La protagonista, Blanca Perea, es una mujer contemporánea que se enfrenta a circunstancias complicadas muy semejantes a las que todos tenemos cerca: parejas que se desmoronan, sueños rotos, hijos que crecen y vuelan, incertidumbres sobrevenidas cuando creemos haber alcanzado la estabilidad... Blanca es humana, carne y hueso de nuestros tiempos, pura vida de todos los días. Y eso permite a muchos lectores implicarse con ella con enorme sintonía y complicidad.

Lo primero que recortan muchas familias son sus gastos en ocio. ¿Cree que ha menguado aún más la lectura con la crisis?

Han menguado las ventas de libros, sin duda alguna. Y los librerías, las editoriales y los autores están sufriendo este descenso. Pero creo que la lectura como placer sigue siendo un refugio muy cálido en estos tiempos en los que soplan aires heladores, y los lectores continúan acudiendo a ella a pesar de todo.

La crítica alaba su pluma ágil, de trama rápida, con el toque sutil de sus protagonistas femeninos. Junto a otras autoras como Julia Navarro (y su Dime quien soy), ¿se ha convertido en la referencia actual de escritoras en España?

Pues realmente no lo sé, pero si hablamos criterios objetivos como cifras de ventas y volumen de lectores, permanencia en listas de libros más vendidos, número de traducciones, etc. sí es cierto que me encuentro en una posición privilegiada.

Una buena velada, grata conversación en el placer de la buena mesa. ¿Se la imagina brindando sin vino?

No, no me la imagino. Soy una gran amante y fiel consumidora de vino.

¿Qué tipo de vinos prefiere?

Me decanto por los tintos, sin duda. Con cuerpo pero sin exceso.

Es oriunda de Puerto llano, ¿Qué recuerdos mantiene?

Los de mi infancia: familia, colegio, amigos... Recuerdos de aquellos años sesenta y setenta, de vida en la calle, tele en blanco y negro, muchos sueños por delante y un mundo entero por descubrir.



Cubierta "Misión Olvido"

Los *vinos manchegos* riegan la *mirada cromática* de *Arsenia Tenorio*

La pintora manchega expone en El Retiro de Madrid Memorias de una colección, una muestra que recorre su visión al pincel de varias de sus “ciudades favoritas”



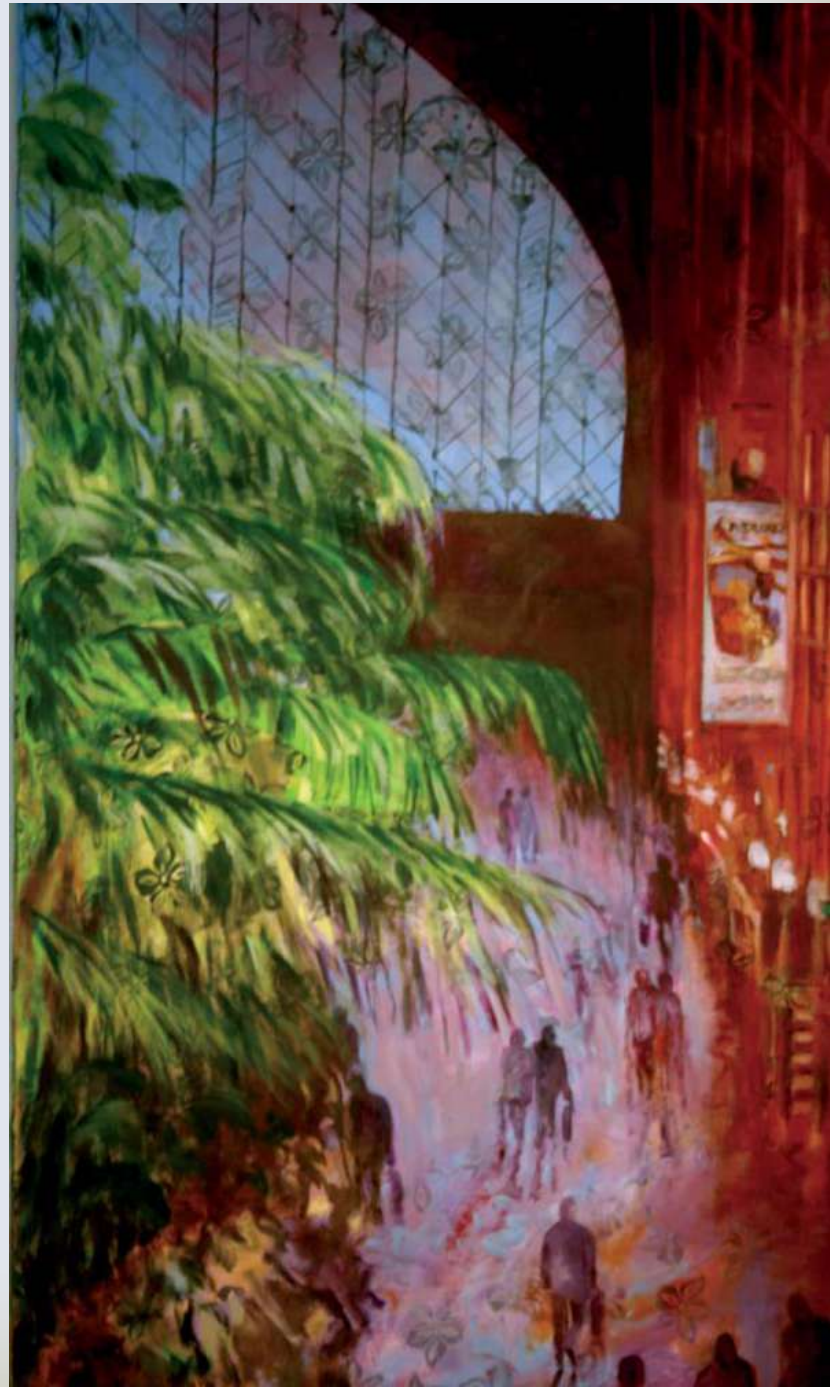
Arsenia Tenorio posa junto a su obra con un vino de La Mancha



'Ciudades favoritas' de Arsenia Tenorio, en 'Casa de Vacas', de El Retiro

Estacion de Atocha de Madrid

“La creatividad es tan rápida y precisa como un relámpago”. Así define la propia artista manchega la inspiración creativa y así, de contundente, veloz y decidido es el trazo de Arsenia Tenorio. Sobre el lienzo, blanco, hablan más de sus tres mil obras. Sin embargo, hay algunas que transmiten una mayor fuerza cromática y energía “expresiva”: aquellas que emergen de su retina, su recuerdo, su mirada favorita en sus ciudades favoritas. Porque en Arsenia Tenorio, viajera infatigable en cuerpo y alma, su equipaje de recuerdos se traslada sobre oleo y pincel para nacer, regurgitado, en la visión, siempre subjetiva, pero global y universal, del artista (viajero), que mantiene su particular idilio urbano con las ciudades que visita: “Las miradas pienso que las más importantes son las personales, con la que uno mira cada edificio, cada fuente y cada lugar de una ciudad donde vas...Intento captar la luz, las formas, incluso el pálpito





Los asistentes pudieron degustar y paladear la obra de Arsenia Tenorio

de esa ciudad. En cada una de las ciudades que presento una mirada de color particular”, como explica la pintora afincada en Quero, Toledo. Como afirma, Antonio Cobos, “podría haberse asentado cómodamente en un realismo pictórico facilón a la antigua usanza pero prefirió buscar transcendencia para su pintura, adentrándose en el difícil terreno figurativo de un expresionismo de avanzada”. Por ello, el visitante a la muestra absorbe la fuerza de la obra de Arsenia Tenorio, pero lo hace, no en un sentido puramente abstracto, sino cómplice de los rincones compartidos, identificándose en aquellos “lugares comunes” del sentimiento compartido en ciudades como Toledo, Madrid, Cuenca, Sevilla, Córdoba, Granada



Cuadro alusivo al famoso patio de los leones, de la Alhambra, Granada



El grupo Julieta21 puso la nota musical a la velada



El vino de la DO La Mancha, presente en la muestra



Un visitante se interesa por la obra de A. Tenorio

y por supuesto, su querida Mancha, en Alcázar de San Juan.

Como cierre a su periplo nacional, la muestra se inauguró en Madrid, en el lugar emblemático de 'Casa de Vacas', de El Retiro. Durante el evento, la pintora estuvo arropada por amigos y aficionados al arte además de la presencia institucional del Consistorio alcazareño y el propio Ayuntamiento de Madrid, en la persona de su Vicealcalde, Miguel Ángel Villanueva. Uno de los puntos de mayor interés artístico estuvo en la proyección del corto documental 'Descubriendo a Arsenia', elabora-

do por los jóvenes cineastas Hugo de la Riva y Pablo Conde.

Arsenia Tenorio ha cosechado variados premios nacionales e internacionales. También ha expuesto en las mejores galerías de arte del mundo como Chicago, Singapur, Ámsterdam o Tánger. Una proyección internacional que no merma en la exposición de su obra. De hecho, su obra inspirada en sus ciudades favoritas pasará por Brasil, a través del Instituto Cervantes de Brasilia, para febrero del próximo año 2013. Todo torrente de de creatividad que emerge con fuerza magnética su

vocación hacia el arte, Tenorio concibe su inclinación hacia la pintura desde la completa integridad de su persona, casi como una misión épica, como resume la propia autora en sus 'Memorias de Colección': "Tengo el corazón desgastado cual zapato que ha recorrido mundos..., y boca ronca de pregonar ciudades. A veces recoge el testigo algún 'samaritano de cultura' que encuentro en mi camino. Los dueños de las llaves son los que poseen el agua y las masas las que les aclaman por ello. Yo solo bebo de las gotas que se escapan al rocío del amanecer".



Hugo de la Riva y Pablo Conde, autores del documental 'Pintando a Arsenia'

Los vinos de la **DO La Mancha** con el **cine**

Acompañan a Mabel Lozano en el estreno con éxito de *Madre*, el primer documental autofilmado en España, dirigido por la actriz toledana, que rinde tributo a la maternidad.

A pesar de ser un martes, 29 de octubre, laboral, y lluvioso, el documental *Madre*, de Mabel Lozano gozó de una muy bue-

na acogida por parte del público madrileño, congregado en los cines Palafox, ubicados en la castiza calle de Fuencarral. La gran sala se llenó para

presenciar el que ha sido el primer documental rodado en la novedosa técnica de autofilmado, como destacaba la propia directora toledana.



Ángel Ortega, gerente adjunto de la DO La Mancha con Mabel Lozano

VINO Y CINE

Es el quinto documental de Lozano y 'cinco' son precisamente las mujeres protagonistas quienes retratan sus experiencias durante el periodo de gestación. En Madre, encontramos a cinco perfiles diferentes: desde una madre joven, a una inmigrante, una mujer madura, una adoptiva y una discapacitada (encarnada en primera persona por Irene Villa, periodista, víctima de ETA y uno los referentes contemporáneos más contundentes en la lucha contra el terrorismo). Todas ellas se acercan a la maternidad con estilo directo, relatando sus propias sensaciones de una manera, tierna, humana, pero sin caer en los riesgos de empalago emocional. El Consejo Regulador mostró su sensibilidad con el proyecto de Mabel Lozano apoyando el estreno con la degustación de tintos jóvenes y crianzas al finalizar la película.



El estreno gozó de buena asistencia de público en los cines Palafox de Madrid

Irene Villa, periodista, recientemente madre, en el estreno del documental



De la **seducción** del **vino**, al **sueño** del **celuloide**

El municipio manchego de La Solana, Ciudad Real, celebra la VIII edición de su Festival 'Cine y Vino ciudad de La Solana'

Desafiando a tiempos difíciles para la cultura y con un presupuesto modesto (14.000 euros), la localidad manchega de La Solana ha vuelto convocar con éxito la edición 2012 de su Festival de Cine y Vino. Lo ha hecho maridando vino y cine en uno de los matrimonios mejor avenidos en La Mancha. Del 10

al 15 de diciembre la localidad solanera concitó a los amantes del séptimo arte en torno a la proyección de films de diverso género, además de una amalgama variada de actividades participativas como el Concurso de Cortometrajes, pases de cine infantil para escolares y mesas debate en torno al mundo del cine.



Fachada del Palacio de Don Diego

Catas comentadas, tapas y concursos

A lo largo de esa semana, cine y vino han sido el vehículo conductor para que los visitantes se recreen en el paladar, degustando los vinos jóvenes de la añada 2012, aderezando las sensaciones con las nuevas experiencias cinéfilas. Además, marcos de gran belleza patrimonial como la Casa de la Encomienda sirvieron para que las bodegas anfitrionas como la Cooperativa Santa Catalina, Bodegas Romero de Ávila y Vega De Mara presentaran en

cata comentada los vinos de sus nueva añada, en los blancos airén, macabeo, verdejo o los tintos jóvenes y crianzas. Se suma a la buena sensación causada por los vinos, la satisfacción por parte de los hosteleros en la ruta de 'tapas de cine'. Maridadas con los caldos de las bodegas locales, unas 19 las propuestas de aperitivo pueden ser degustadas por el cliente. Tapas con nombres de cine tan curiosos como 'Titanic' 'Lo imposible' o 'Atún y chocolate'.

Durante la primera jornada del Festival se celebró además el Certamen de cata 'Vinos de Cine' donde asistieron un medio centenar de bodegas inscritas. El jurado compuesto por sumilleres y enólogos expertos, junto a profesionales de la hostelería y representantes del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, destacó la gran calidad de los vinos presentados, alabando en especial, la frescura de los blancos jóvenes de la nueva cosecha.



Momento de la cata



Vinos blancos de la añada 2012



Juanjo Ballesta, en el centro



Estatuilla para los premiados

Homenaje al actor Juan José Ballesta en la Gala de Clausura

El pasado 15 de diciembre, en el Auditorio Tomás Barrera de la localidad, el Festival de Cine y Vino de La Solana ponía el epílogo con la velada sencilla y elegante, amenizada por las coreografías de la Asociación Salsa Flamenca. Allí, tuvo lugar una gala de clausura donde se hicieron entrega de los premios de la VIII edición de 2012.

Uno de los protagonistas fue el joven actor, de Juan José Ballesta, de 26 años, a quien se le hizo

entrega de un premio honorífico. El propio Ballesta, Premio Goya al mejor actor revelación por su gran papel en *El Bola*, admitió sentirse emocionado por el video de reconocimiento a su brillante trayectoria, a pesar de su juventud.

Primeramente, en el apartado dedicado a los vinos, las bodegas premiadas recogían los galardones del Concurso 'Vinos de Cine', muy repartidos en municipios de La Solana, Tomelloso, Villarrubia

de los Ojos, Manzanares y Villarrobledo.

En la faceta estrictamente cinematográfica, destacó la buena calidad con un total de 257 cintas participantes, de las que 36 fueron seleccionadas. El premio especial del público al mejor cortometraje, recayó en *Aquel no era yo*, del director es Esteban Crespo, mientras que el galardón más importante, Premio Airén, fue a parar al corto *Abstenerse Agencias*, del director Gaizka Urresti.

VINOS DE CINE:

Festival de Cine y Vino: 'Ciudad de La Solana 2012'

• Blancos

1. *Los Galanes Airén*,
Coop. Santa Catalina (La Solana)

• Rosados

1. *Torre de Gazate Cabernet Sauvignon Semidulce*, Vinícola de Tomelloso

• Tinto Joven

1. *Señorío de Guadianeja Syrah*,
Vinícola de Castilla (Manzanares)

• Tinto Roble

1. *Torre de Gazate Tempranillo 2010*,
Vinícola de Tomelloso

• Tinto Crianza

1. *Tomillar Tempranillo 2009*,
Coop. Virgen de las Viñas (Tomelloso)

• Tinto Reserva

1. *Ojos del Guadiana Reserva 2008*,
Cooperativa El Progreso (Villarrubia de los Ojos)

• Tinto Gran Reserva

1. *Estola Gran Reserva 2004*,
Bodegas Ayuso (Villarrobledo)

Almagro, disfrutando del teatro todo el año

La localidad manchega celebra su festival Internacional de otoño con la puesta en escena de obras contemporáneas como 'Entre copas, Concierto de obras cortas'

Almagro sobrevive a su Festival de teatro Clásico. Hay vida escénica más allá de la cita estival para un municipio que se descubre pausadamente, sin ajetreos y con la paciencia que solo el otoño regala a unos pocos pueblos escogidos. Pero tranquilidad no es ostracismo, y en Almagro la oferta teatral continúa. Así lo demuestra cada mes de octubre, el Festival de teatro Contemporáneo.

El cartel de su duodécima edición ha traído de interés reclamos de un guiño evidente al vino con obras como Entre Copas, Concierto de obras cortas la estrenada, precisamente en España, y cuyo título, por cierto, nada tiene que ver con aquel guión de aventuras y desventuras tan aclamado en Hollywood. Entre Copas, Concierto de obras cortas presenta una moderna puesta en escena dirigida por Bon-

nie Morín, natural de Venezuela. Su propuesta se ha centrado en un collage de la dramaturgia de Bárbara Lindsay, con una selección de cuatro obras de la autora norteamericana acompañada de dos obras más: Devuélvame a mi marido del autor norteamericano Richard Orlof y Suenan las seis de Bonnie Morín, inspirada en el cuento La mujer que llegó a las seis de la tarde de Gabriel García Márquez.



Bonnie Morín, en el centro, brinda con un vino manchego



Actores del elenco momentos después de acabar la función

En conjunto, todo el argumento se dibuja con la feminidad como nexo de unión de las mujeres, mayoría en elenco de actores: “las obras están hiladas por varios aspectos. Una es que están situadas en un bar de copas, y el tema central es la búsqueda del amor y sus problemas”, comenta Bonnie Morín, que además, admite la tremenda carga psicológica e inseguridad “como una de las particularidades de la obra de Lindsay donde todos sus personajes es-

tán en situación límite”. Una presión social que no esconde el conflicto, más contemporáneo que nunca, entre existencialismo y hedonismo, como matiza Bonnie Morín: “la mujer es víctima desde hace siglos de la cultura material, y a veces, para conseguir de sus objetivos tiene que valerse de su principal arma. Es un error porque al final se dan cuenta de que están siendo manejadas por una sociedad totalmente mercantilista, vacía”.

Vino, teatro y Quijote

Un estreno que contó con la presencia de los vinos manchegos, en perfecta sintonía con el arte escénico y con la tierra del Quijote como anfitrión. Así lo agradeció la propia compañía, en opinión de su propia directora, Morín, “los vinos manchegos me encantan, especialmente los blancos jóvenes”.

Una *manera divertida y original* de *afrontar la vendimia*

Buena acogida en las redes sociales en el I Concurso de Fotografía de la vendimia original y espontánea.

Durante la pasada campaña de la vendimia, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha presentó las bases de su I Concurso de Fotografía original y espontánea de la vendimia. Destinado exclusivamente a la comunidad de amigos y seguidores de las redes sociales del Consejo Regulador (facebook y twitter), el certamen tenía como única intención fomentar la participación, creatividad y el espíritu festivo que siempre ha estado a la vendimia en La Mancha, durante los días de recogida de la uva en bodegas y cooperativas. Dicho Concurso se celebró del 7 de septiembre al 11 de octubre, como plazo de presentación, en los viñedos incluidos dentro de la Denominación de Origen La Mancha, estando las fotografías ceñidas a la presente campaña de 2012 de la Interprofesión del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.



*Belén Guerrero,
Premio Fotografía
más original*



Belén Guerrero, Premio Racimo Airén

CONCURSO FOTOGRAFÍA



Cuadrilla más simpática, Nacho Rosa

Como nota destacable, además de apreciarse la calidad artística de los trabajos presentados, cabe mencionar la buena y amistosa contribución de las personas participantes, siendo un concurso popular y abierto, donde toda la comunidad de seguidores fue el único jurado valorando las fotografías en nuestras redes sociales. Como criterios, se valoró cada imagen según el número de veces que haya sido retwitteada en Twitter (@vinodelamancha), y según el número clicks en 'me gusta' para facebook. (www.facebook.com/vinosdelamancha).

Se abrieron cinco categorías (dotadas de 100 euros cada una), resultando ganadores: Belén Guerrero (Premio al *Mejor Racimo de uva Airén* y Premio a la *fotografía de Vendimia más original*); Adán Israel (Premio al *Mejor Racimo uva Tempranillo* y Premio a la *fotografía de Vendimia mecanizada más original*) y por último Nacho Rosa (Premio a la *Cuadrilla de vendimiadores más simpática*).

Finalmente señalar que para este concurso se contó con el patrocinio de la Diputación Provincial de Cuenca.



Premio vendimia mecanizada, Adán Israel



Mejor Racimo uva Tempranillo, Adán Israel

Los vinos de la DO La Mancha hablan alemán

El Consejo Regulador afianza su presencia activa en las redes sociales abriendo su página de facebook para la comunidad de fans en Alemania

Consciente de la importante proyección exterior de los vinos manchegos, donde las exportaciones están jugando un papel crucial, el Consejo Regulador quiere tender mayores puentes de unión hacia uno de sus principales socios comerciales en el mercado comunitario. Alemania, actualmente es el primer y más fiel consumidor de los vinos de la DO La Mancha en el mundo. Por este motivo, ha creado una página de facebook, diseñada en contenidos y lengua estrictamente germana; con ello se pretende reforzar los vínculos con la comunidad de “fans y amigos” del facebook en el país teutón. La iniciativa responde a un plan de estrategia global en la red que permita consolidar así la presencia de los vinos manchegos en las redes sociales, siendo éstas, las herramientas más eficaces y directas ante la comunidad de internautas. Se añade de esta manera a la comunidad de fans en facebook donde el Consejo Regulador mantiene un papel activo en tres idiomas: castellano (www.facebook.com/vinosdelamancha), inglés (www.facebook.com/lamanchawines) y



ahora el alemán (www.facebook.com/WeineausLamancha). Ésta última, lleva apenas abierta poco más de una semana y ya supera los 245 fans alemanes, que ha registrado ‘me gusta’ en la página. Cuenta, además, con la importante colaboración de Peer Holms, joven consultor experto en el país teutón, y vinculado además a los vinos manchegos, ya que participó en la elaboración de las videocatas en alemán durante el pasado mes de julio.

Se completa el escaparate online de los vinos manchegos con la agilidad que permiten los contactos en twitter (@vinodelamancha y @lamanchawines), donde se superan ya a los 1.300 seguidores, además de la propia página web www.lamanchawines.com con una renovado y moderno diseño de la home con todos sus contenidos en español, inglés, alemán, chino y holandés. No se descarta, asimismo la oferta lingüística de los espacios de la página web al ruso también, como importante mercado.

Vicente Del Bosque:

“Nunca me he preocupado si los jugadores han tomado vino en las comidas. Eso lo he dejado en manos del médico”

El seleccionador Nacional, Vicente Del Bosque clausura en una charla coloquio el XXI Día Regional del Entrenador en Talavera de la Reina.

En un ambiente distendido y relajado, lejos de los nervios dominicales de los banquillos, los entrenadores castellanomanchegos volvieron a congregarse en familia para celebrar su XX cita anual, el pasado 6 de octubre. Para esta ocasión, la ciudad de la cerámica fue el lugar escogido para el encuentro, que contó con el aliciente especial de tener la presencia invitada de Vicente Del Bosque, entrenador de “la Roja”. El salmantino, ofreció a los presentes una charla coloquio, que lejos de abordar aspectos puramente técnicos y de-

portivos, estuvo marcada por su carácter cercano, abordando aspectos tangibles en la vida de un deportista de elite y su estrecha relación con el entrenador, siempre desde una faceta honesta y humana. En el turno de preguntas, los asistentes pudieron conocer de cerca a un Vicente Del Bosque, con señas más sencillas y paternas, que le han permitido conjugar y gestionar la gran cartera de egos y talentos que atesora la propia Selección Española, donde, como matizó “lo importante es el grupo, y ahora mismo no podría escoger a ninguno de los chicos entre los mejores, porque todos son muy buenos, incluso, los que no pueden ir, porque solo puedes llevar a veintitantos convocados”. Un Vicente Del Bosque, que también tuvo palabras de aliento en la educación de los padres que apoyan diariamente a sus hijos en un ambiente de competitividad: “a veces los padres sobreprotegen demasiado a sus hijos. El chaval también debe aprender con las derrotas, igual que cuando no juega y se queda en el banquillo... por eso hay que respetar la labor de sus entrenadores, como los tutores del colegio, hay que ser comprensivos con ellos”.

Algo más de 45 minutos, como un periodo de juego en un partido



Vicente Del Bosque recoge un obsequio de la DO La Mancha

de fútbol, donde lejos de mitificar al seleccionador español, los entrenadores pudieron conocer de cerca la faceta más apasionada y la vez serena, y pausada de Vicente Del Bosque. Todo ello, además aderezado con la presencia histórica de las tres copas (las dos últimas ediciones de la Eurocopa en 2008 y 2012, y la Copa del Mundo 2010), que presidieron el acto, por gentileza de la propia Federación Española de Fútbol. Un evento que contó con la colaboración de los vinos de la DO La Mancha, en la buena sintonía que periódicamente vienen demostrando con el Comité de Entrenadores de Castilla La Mancha. La velada se cerró con la Cena de Gala, donde se hicieron entrega de galardones y distinciones, y donde el propio Consejo Regulador obsequió a Del Bosque con un estuche de vino.



Un estuche de vinos de La Mancha entre copas ganadas por la selección española de 2008 a 2012



Del Bosque en Talavera, Día del Entrenador

Acariciando los sentidos, catando en la Coop. La Unión



Miembros del ayuntamiento de Alcázar y de la Coop. La Unión

El entorno escogido fue la cooperativa La Unión del municipio alcazareño. Una entidad vinícola de arraigo en la comarca manchega que cuenta con unos 600 socios, y cuyos vinos en esta ocasión fueron el reclamo adecuado para que unas 300 personas se congregaran en una cata didáctica distendida y amena.

Conducida por el Director Adjunto de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Ángel Ortega, la cata se desarrolló de una manera dinámica y divertida con preguntas relacionadas con la tradición vinícola, mientras los asistentes degustaban los vinos Caz, la marca comercializada por la cooperativa alcazareña La Unión. Una manera distinta y enriquecedora de saludar a la estación de otoño, “estación de la vendimia por excelencia, con todos sus aromas que inundan la ciudad en estos días”, como recordaba el Alcalde de Alcázar de San Juan, Diego Ortega. El también Presidente de Acevin destacó la importancia de

este tipo de actos “que contribuyen a apostar de una manera muy definida por la cultura del vino, como

Alcázar de San Juan se adhiere a la iniciativa promovida desde la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin) para promover al vino como patrimonio cultural de la humanidad ante la Unesco.

una cultura patrimonial, no solo de La Mancha o España, que también, sino como una cultura patrimonial de toda Europa”. En este sentido, Diego Ortega cree el “vino como un elemento y alimento más de la dieta mediterránea, juega un papel determinante”, por ello, matizó, “hay que aunar todos los esfuerzos para declarar a la cultura del vino como bien patrimonial de la Humanidad”.

Una cultura e interés que bien demostraron los asistentes a la cata participando en un concurso a modo de juego con preguntas y respuestas en torno al acervo cultural y la idiosincrasia del vino. La recompensa para todos ellos no fue en vano, ya



M^a Jesús Manjavacas, ganadora

que además, de obtener obsequios del propio Consejo Regulador, los presentes tuvieron el “privilegio” de catar los primeros vinos jóvenes de la añada 2012, apenas recién elaborados.

Además, la velada se cerró con la degustación de postres, con el vino y el mosto como materia base.

La ganadora resultó María Jesús Manjavacas, natural de Campo de Criptana, Ciudad Real.



Vino blanco Airén, degustado en la cata

Cuando el vino se convierte en reclamo

El fin de semana del 10 al 11 de noviembre, los aficionados al vino tuvieron la oportunidad de conocer un poco más sobre el sector vitivinícola, con la celebración del Día Europeo del Enoturismo. El Consejo Regulador se sumó a la iniciativa con la celebración de una jornada de puertas abiertas durante la mañana y tarde del sábado y domingo. Los visitantes pudieron conocer de cerca el ori-

gen y la historia de la Institución así como sus instalaciones, para terminar cerrar con una cata comentada por expertos de la empresa de Control.

Una iniciativa a la que unieron otros municipios manchegos como Villarrobledo, Campo de Criptana, Tomelloso o Manzanares con diferentes maridajes de cata y vino, y la apertura al público de sus bodegas.



Un joven catando un blanco



Apuntes de cata



Alegoría Femenina de barrica

Vinos jóvenes de 2012, presentados en el claustro

El pintoresco claustro del Ayuntamiento de Villarrobledo, en Albacete, fue el escenario elegido para promover su día europeo del enoturismo con la presentación de la añada 2012 por parte de algunas de sus bodegas. Una oportunidad que muchas de ellas aprovecharon para dar a conocer a sus vecinos amigos de los nuevos vinos jóvenes. La velada se cerró con la degustación de los mismos acompañada por la melodía suave de un dúo de cuerda.

La esencia del vino en la inspiración creativa del 'alma del vino'

Ese mismo fin de semana, en Manzanares, Ciudad Real, se celebraron diferentes concursos gastronómicos de maridaje, además de visitas guiadas a bodegas, que fueron completadas con la I Muestra de Arte EN BARRICAS, donde una serie de artistas locales depositaron su inspiración creativa con el soporte de roble como soporte. La exposición se pudo visitar en el vestíbulo del Gran Teatro.

No fue el único punto donde el vino se convirtió en protagonista del otoño. Tanto en Campo de Criptana como en Tomelloso sus bodegas

abrieron sus puertas a todo aquel interesado en conocer de cerca los detalles sobre la elaboración del vino en una bodega. En el municipio manchego, participaron Bodegas Símbolo, Bodegas del Carmen, Grupo Movialsa y Bodegas del Saz.

Por su parte, en Tomelloso, el fin de semana fue el marco temporal para que vecinos y todo aquel interesado pudieran comprender los atractivos turísticos de una bodega manchega. Abrieron sus puertas: Vinícola de Tomelloso, Bodegas Centro Españolas, Bodegas Altosa y la Cooperativa Virgen de las Viñas.



Simpática barrica, estilo 'Starwars'



Cata didáctica en el Pósito de Campo de Criptana



'Exposición de Alma del Vino'

El Toboso recuerda el ***esfuerzo*** anónimo de la ***mujer rural***

En el marco de la feria de Mujeres Rurales organizada por el municipio toledano, el Instituto de la Mujer de Castilla La Mancha presentó una Exposición de fotografía que muestra el trabajo del género femenino en las labores del campo, con imágenes donadas por el Consejo Regulador

Son 17 fotografías que condensan el esfuerzo anónimo de la mujer en el entorno rural. Se puede ver su presencia en diferentes facetas ligadas a los trabajos agrícolas, desde la fiesta de la vendimia hasta su aportación en tareas cotidianas de la vida en los pueblos manchegos. Imágenes que además poseen un gran significado, no solo artístico y patrimonial, sino también cultural y antropológico, ya que reflejan la importancia vital del colectivo femenino en las actividades socioeconómicas de La Mancha a lo largo de décadas, durante el pasado siglo.

La Muestra, que fue visitada por la Directora del Instituto de la Mujer, Teresa Novillo, sirvió además como complemento y atractivo cultural a la feria de la Mujer Rural diseñada desde el Consistorio de El Toboso. La casa de arte 'Domus Artis', un espacio rehabilitado para eventos de esta índole, fue el escenario elegido para la muestra durante esos días.



Sala de exposición 'Domus Artis'



Exteriores de la sala 'Domus Artis'



Imagen de la muestra



Mujeres en 'Campos de Dulcinea'

El Consejo Regulador de la DO La Mancha y Globalcaja firman un convenio de colaboración para la promoción del vino

Permitirá reforzar las actividades e instrumentos para solventar las necesidades más específicas del sector vitivinícola



El Presidente de la DO La Mancha y Globalcaja firman el convenio

La sede de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen 'La Mancha', en Alcázar de San Juan, ha sido el escenario para la suscripción de un convenio de naturaleza económica, por parte de Gregorio Martín Zarco, como Presidente de la ICRDO La Mancha, y Luis Díaz Zarco, Presidente de Globalcaja, entidad resultante de la fusión de Cajas Rurales de Albacete, Ciudad Real y Cuenca.

Con carácter bienal, la institución bancaria se compromete a la subvención de 6.000 euros en cada una de las cuatro publicaciones que editará el Consejo Regulador, a través de su revista 'Consejo Abierto', además de la compra de otros estímulos y otras necesidades por parte del Consejo Regulador hasta la cantidad de 6.000 euros, en total. Para ello, optará, a cambio, al derecho de publi-

dad en la contraportada de dicha revista y otras más adicional en el interior de la misma.

El Convenio que refuerza la tarea fundamental de seguir apostando en la línea de promoción: "es un convenio que venimos necesitando ya que estamos haciendo un esfuerzo de promoción en terceros países y no queremos dejar de lado el mercado interior, para lo que este convenio es muy útil", como ha recalcado el propio Presidente de la DO La Mancha. Además, según ha destacado Gregorio Martín Zarco, este convenio suscribe las buenas relaciones que tradicionalmente existen desde hace más de dos décadas entre el Consejo Regulador y las Cajas Rurales de la Región, "por ello estamos interesados en mantenerlo", remarcó Martín Zarco.

Por su parte, el Presidente de Globalcaja, Luis Díaz Zarco, quiso

resaltar la importancia de este tipo de convenios en materia de viticultura: "hay que hablar de vino, ya que será uno de los motores para salir de la crisis en el futuro", con una mención expresa, por parte del máximo dirigente de Globalcaja en referencia a los vinos de calidad: "tenemos una calidad de los vinos manchegos excelente".

Además, Díaz Zarco subrayó el bajo grado de morosidad existente en el sector agrario, "estamos encantados de darles el apoyo ya que las bodegas y cooperativas manchegas presentan son muy cumplidoras con sus prestamos".

El convenio suscrito entre la DO La Mancha y Globalcaja, tendrá una duración bienal, para el año 2012 y 2013, desde el 1 de enero de 2012 hasta el 31 de diciembre del año próximo, renovable un año más, según compromiso de las partes.

Colegio Oficial de Enología de Castilla La Mancha

Antonio Garrido

El Colegio oficial de enología de Castilla La Mancha ya es una realidad. Así lo contempla, reconoce y autoriza la nueva ley regional 7/2012 de 4 de octubre de 2012 aprobada por las Cortes de Castilla La Mancha ese mismo día. El documento que recoge la mencionada Ley, fue publicado con fecha 10 de octubre de 2012 en el Boletín Oficial de Castilla La Mancha y que podéis descargar desde aquí: Ley 7/2012 Colegio oficial de enología de Castilla La Mancha

Aunque por supuesto, todavía no está constituido, es el pistoletazo de salida para ello, una vez autorizado por las Cortes regionales. De ésta manera se convertirá en el primer y único Colegio de enólogos existen-

te en nuestro país. La iniciativa ha calado hondo en las asociaciones de enólogos de otras comunidades autónomas (como el caso de La Rioja) y éstas están detrás de crear sus propios Colegios regionales, lo que finalmente desembocará en la creación de un Colegio de enólogos de ámbito nacional.

En uno de sus párrafos, la Ley re-



coge algunas de sus intenciones y objetivos: "dotará al colectivo de una organización de defensa de la profesión y constituirá un cauce idóneo para la colaboración con las Administraciones Públicas, participando en la búsqueda y diseño de las actuaciones que mejoren la situación del sector, así como un instrumento de mejora de la calidad de los servicios prestados por los profesionales".

Esperaremos a su constitución y puesta en marcha, para ver que cosas ofrecerá para nuestro importante sector vitivinícola. Su puesta en marcha, se prevé para comienzos del próximo año 2013.

Enhorabuena para todos los profesionales de la enología (entre los cuales me encuentro afortunadamente).

Feraga celebra la XVI Edición en San Clemente



Stand Institucional de Feraga

Inaugurada el pasado 4 de octubre en el municipio conquense de San Clemente, Feraga volvió a

situarse como la cita agrícola y ganadera más importante de la provincia. Para la ocasión, se optó por

el pabellón Hermanas de Oñate de la localidad donde se pudieron ver los diferentes productos del sector agroalimentario como el queso, aceite, los productos cárnicos y por supuesto el vino, donde el Consejo Regulador estuvo presente a través de su propio stand institucional.

Una convocatoria, diseñada desde la Diputación provincia del Cuenca que refuerza la importancia y el peso que mantiene el sector primario en provincias castellanomanchegas como la conquense. Acudieron más de cuarenta expositores en una feria, por la que se calcula han pasado más 5.000 personas. En esta XVI edición, como destacaba Benjamín Prieto, presidente de la Diputación de Cuenca, FERAGA, ha contado con un presupuesto cercano a los 30.000 euros.

Quien sabe beber... sabe vivir

El Ministerio de Agricultura, con el apoyo de la Comisión Europea, la participación de la Federación Española del Vino (FEV) y la cofinanciación de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas (CECRV), pone en marcha una campaña informativa con el objetivo de incrementar el conocimiento del vino y de transmitir las pautas para su consumo moderado.

“La producción y el consumo de vino forman parte de la herencia europea desde hace milenios. La Unión Europea es el mayor productor mundial de vino, así como el principal exportador de productos vitícolas.” De esta manera, apelando a las raíces culturales y sopesando su importancia socioeconómica, se desgana el peso específico y vital que supone el sector vitivinícola para el conjunto de la economía comunitaria. La campaña llega planteada de manera trianual, con el apoyo y bendición todo el sector, encabezado por la Federación Española del Vino (FEV) y la Conferencia Española de Consejos

Reguladores Vitivinícolas (CECRV), junto al soporte de la propia Comisión Europea. Su lanzamiento, en otoño de este año llega para reforzar la imagen del vino en las fiestas navideñas; como apuntan desde el principio, se trata de una campaña meramente informativa, que trata de romper clichés en torno a una bebida que consumida con mesura puede resultar un placer: “Si bien para la mayoría de los consumidores el vino es una bebida agradable para degustarla con moderación, una minoría abusa de las bebidas alcohólicas de una manera perjudicial para ellos mismos y puede serlo también para los que los rodean.”

Apelando al Wine in Moderation.eu

Aunque se alaban sus virtudes, el vino sigue siendo una bebida alcohólica, por este motivo, al ser una campaña apadrinada por las instituciones públicas, desde el primer momento, advierten de que no se trata de inducir al consumo, sino únicamente de comunicar sus propiedades y características. Una campaña que llega cuando los datos de consumo interno (en España) siguen descendiendo a ritmos preocupantes. Hay datos que ya apunta a menos de 20 litros por habitante al año. De momento, en la meta por volver a situar al vino en la alacena de alimentos que componen la dieta Mediterránea (más sana y saludable),

despojándolo de la injusticia histórica que lo ha fijado como una bebida demonizada de exceso, se ha cimentado en el apoyo de líderes de opinión como Julia Otero o Jesús Olmedo. Cuenta con una duración

de 36 meses y tres millones de euros de financiación, de los cuales, más de 15.000 euros serán aportados por el propio Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha.



Vino, patrimonio de la humanidad

Es el objetivo que se ha propuesto el Congreso de los Diputados, donde el pasado 28 de noviembre, se ha llegado a un acuerdo unánime para presentar una moción que apoye a la cultura del vino para que sea declarada patrimonio de humanidad por parte de la Unesco.

La iniciativa que cuenta con el total respaldo de varios gobiernos autonómicos, y Denominaciones de Origen, ha sido preparada

desde la Comisión de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, sustenta el sustrato cultural del vino

La Declaración se apoya en que “La vid forma parte del paisaje milenario de nuestros pueblos. El vino se encuentra en nuestra Historia, artes y cultura”

en “la importancia del vino y los viñedos en la historia de las civiliza-

ciones, su utilidad como inspiración artística y como motivo de unión, concordia y celebración.”

Una Declaración que además comulga con los principios de asimilación e identificación cultural con los territorios vinícolas, ya que “muchos vinos se asocian a comarcas y regiones, y forman parte esencial de su identidad”, añade, sin olvidar además su valor económico y comercial.”

Virgen de las viñas con el *arte* y la *cultura*

El XI Certamen cultural de la Cooperativa tomellosera emerge, una edición más, como nuevo mecenas de la cultura en La Mancha. Los premios se entregaron el Hotel Palace de Madrid el pasado mes de noviembre

La paleta cromática se nutre del alma, y en ocasiones, encuentra la esencia creativa en el incentivo sensorial de todo aquello que le rodea. La explosión de colores, arte y creación viene de Tomelloso, la población manchega

de Ciudad Real, que siempre ha sentido la cultura como un estilo de vida propio, sui generis, adherido al cromosoma social de sus gentes; y no es casualidad que la bodega-almazara de Virgen de las Viñas, apadrinada por la Infanta

Elena siga apostando por abrazar la inspiración creativa de pincel, boceto y cuadro, sabedora de que el instante efímero, permanece y perdura, eterno, cuando se cristaliza sobre el formato expresivo de la pintura o la pluma.



Ángel Pintado, ganador del Primer Premio, en el centro

Primer Premio para un tomellosero

Fue, precisamente, el manchego Ángel Pintado Sevilla, natural de Tomelloso el ganador del Primer Premio con su obra Vías Muertas, un óleo de lienzo en

madera de 120 x 200 cms, quien cautivó al público en su visión de naturaleza muerta de las vías del tren, mostrando así su reflexión por el espacio y el tiempo,

en un sentido metafísico: "Mi oficio me ha enseñado a conocer el valor del tiempo", apuntillaba el propio artista en referencia a su obra.

Pan Negro

Esta vez no hablaré del Pan de centeno

Este es el caso de un pan "Tuneado", a partir de un tipo blanco y añadiéndole algún tipo de colorante, el caso es asombrar e impresionar al cliente, el feliz comensal que recibe unos panes calientes, crujientes por fuera y esponjosos por dentro, con agrado, simpatía y bien servidos, como sería el ideal hostelero.



Quedan vestigios de la dura postguerra, citar el pan negro en la sala suele tener varias reacciones, la primera es la sorpresa y la segunda, menos habitual, la duda, el desconcierto ante la posibilidad de que sea tostado o algo desconocido y probablemente no grato, los que han escuchado o vivido tiempos peores, saben de la rudeza del pan de centeno de antaño (porque el actual es una delicia). Algunos clientes recuerdan vivencias de los años cuarenta, y se enfrentan a emociones contrastadas, porque este pan negro está rico, huele bien y tiene una pinta apetecible.

La base es parecida al pan tipo baguette, y se le añade desde colorante neutro a tinta de calamar, el caso es conseguir un color negro brillante, y conservar las cualidades del pan blanco.

La importancia del pan en la mesa es indiscutible, y la educación de los niños acerca de la alimentación y gastronomía debería ser una asignatura en los centros docentes, conocer la importancia de una buena alimentación incluye el consumo moderado de vino como alimento sano y con matices culturales además de hedonistas.

Adán Israel

Setas y hongos

Maridando un plato de Setas con vino Manchego, debo decir lo orgulloso que estoy de conocer las bodegas de la D.O. La Mancha y a grandes cocineros de esta tierra, que hacen obras de arte como este

Setas y hongos en texturas de El Bodegón



En este plato debemos tener en cuenta la fragancia suave y característica, el sabor terroso y las dos texturas principales, de la seta marcada en la parrilla y la crema con algo de grano, el pequeño e intenso toque de los germinados que además de colorear, sazonan el bocado, y no voy a citar el lugar que lleve en el menú (qué iba delante y qué después) -

Así que tirando de genéricos, podría decir que un fragante **Sauvignon Blanc** joven puede ser una buena propuesta, si un **Chardonnay** fermentado en barrica puede superarlo, pero llevo tiempo observando la buena aceptación de un **vino espumoso** de calidad, con larga crianza sobre sus lías, que parece estar más rico fuera de la copa flauta que encierra su aroma y pronuncia sus burbujas, servido en copas tipo burdeos destacan los aromas excelentes y el paladar del vino por delante del chispeante gas. A los incondicionales del tinto, les propongo un **Cencibel Reserva** en copa amplia a una temperatura no muy fresca.

Adán Israel

Bizcocho en migas, dulce de leche y helado de “orujo”

En ocasiones llega el postre y no apetece cambiar de vino, algo normal y a tener en cuenta a la hora de elegir esa botella. En ocasiones pedimos un sólo vino para toda la comida, no es que se haga adrede, puedes ser entre otras cosas, que se abra una botella para el plato fuerte y quede mucho vino como para plantearse cambiar de vino ante el postre, puede ser...

Cuando no apetece o no procede pedir un vino distinto para el postre, espumoso, dulce.... puedes hacer caso omiso a la hedonista armonía y pedir lo primero que te parezca, pero con un poco de atención ese posible dulce (los hay que prefieren queso para terminar el vino seco) puedes tener una experiencia muy grata como fue mi caso con este postre de Rubén Sánchez: *Bizcocho en migas, dulce de leche y helado de “orujo”*

Cuando un vino está bien escogido como fue mi caso hizo las delicias de la mesa con este postre, que en viceversa hubiese sido una gozada igual, pedir este postre para un Cencibel Reserva de una añada reciente (5º año) y en una copa cerrada no muy grande que guardaba aromas frutales y de una larga crianza en barrica de roble.

Adán Israel



Salud y mucha Mancha!

Chuleta de Corzo, amén

De platos de caza bien elaborados y vinos estupendos con qué acompañarlos sabemos mucho en mi tierra, La Mancha.

Son los campos de La Mancha dados a dar unos productos de primera categoría, y las carnes de caza son abundantes, y sabrosas, no solo menudeo si no que que la caza mayor tiene un lugar importante en las mesas de todos los Restaurantes y casas de buen comer como los vinos de la D.O. La Mancha, esta pieza de caza mayor, el corzo, es el cérvido más pequeño a cazar y además de una pieza difícil es algo delicioso, la mano del Chef Jose Antonio hizo maravillas con la

Chuleta de Corzo en adobo ligero y crema de perita al vino

Pues ya el título lo dice todo, el clásico adobo para las carnes de caza con sus hierbas montaraces y el aceite con pimentón y algo de ajo morado es el referente a tener en cuenta, porque un cocinero que se precie de serlo no abrasaría una carne y menos de caza, así que esta es tierna y muy jugosa, pero con una adobo y una crema de perita al vino que me invitan a descartar un vino blanco, ni rosado (que los hay capaces...) y me voy a recomendar un vino tinto y con crianza, fruta y sazón de la barrica con sus tostados aromas y tanicidad sabrosa. Así que hoy recomiendo un tinto Cencibel crianza para este manjar.

Adán Israel



Salud y mucha Mancha!

Solomillo de gamo



Es el Solomillo de Gamo una de las carnes de caza más tiernas, y en manos de un buen cocinero puede hacerte rozar el cielo.

El maridaje que os propongo es todo un clásico, tinto a la carne, pero matizando que una Cencibel madura puede ser la mejor opción, con una larga crianza en barrica y posterior en botella, los aromas tan complejos de la Cencibel Manchega con los frutillos rojos en sazón con la madera de roble tostada y sus recuerdos a granos de café y vainillas, será un Reserva! ... uhmmm!

El tema de maridar esta carne tan tierna y jugosa con los matices de un leve adobo y su propio gusto intenso de carne de caza con un tinto Cencibel Reserva tiene mas matices de lo que puedas imaginar, como Sumiller de Castilla La Mancha recomiendo encarecidamente un vino de la Denominación de Origen La Mancha, como diga antes, Cencibel Reserva, escogiendo una añada madura, excelente y sirviéndolo en una copa amplia, tipo borgoña a una temperatura no muy fresca, entorno a los dieciocho grados centígrados de servicio, que equivale a un consumo entorno a veinte o veintidós grados, esa temperatura favorece a la textura del vino, en nariz el vino es mucho más aromático y favorecerá enormemente al paladar que lo disfrute junto a la pieza del Gamo.

Adán Israel

Virrey

Pez que recuerda al Salmonete, al pescado de roca, y con Vino de La Mancha sabe muy bien.

Cuando citas el pescado la mayor de las recomendaciones van al vino blanco, tiene su lógica y quien la rebata, es mi caso.

Hay pescados y pescados, y recetas para todos los gustos, así que generalizar es una falta de profesionalidad por parte de hosteleros y aficionados, un pescado azul como el Atún no tiene nada que ver con una Merluza, por mucha calidad de ésta, y ya puestos a un tartar de Atún no se le puede comparar una Merluza en hojaldre con Pisto, son platos totalmente distintos, con unos matices fuertes que me dan la razón encuanto al citar la frase tabú "al pescado un vino blanco". Como creo que es algo herético (en cuanto profesionales de la Hostelería y el vino) hablar de vino blanco sin tener en cuenta las diferencias entre variedades y elaboraciones, como por ejemplo, vino blanco son un Airén joven y un fino de Jerez.

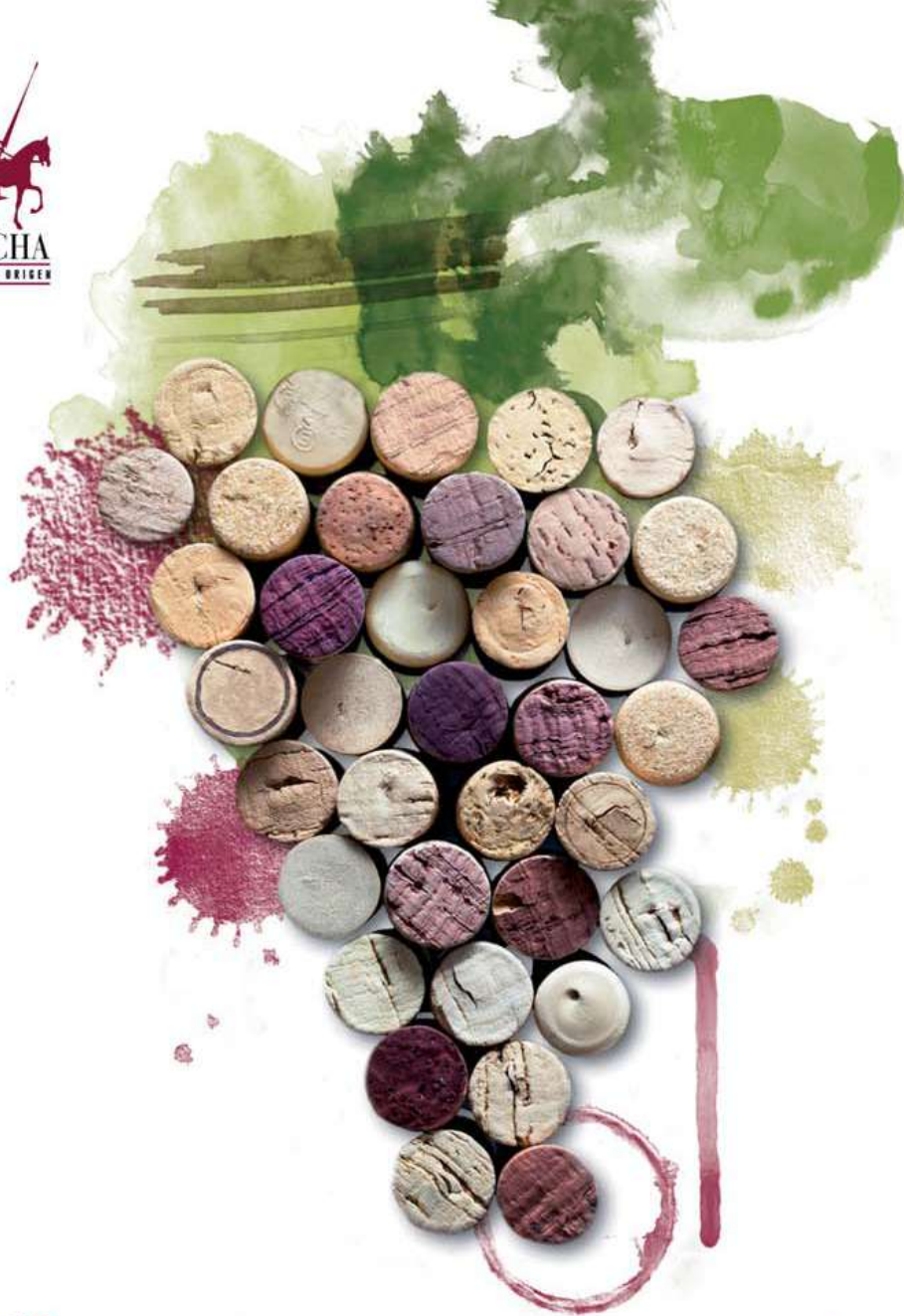
El caso que me ocupa hoy es un pez de aguas profundas, de dieta basada en mariscos y crustáceos y que recuerda al pescado de roca, con un sabor muy relacionado con su propia dieta. Cuando el cocinero se esfuerza y nos lo presenta limpio como es el caso de la foto, es algo que resalta el grato sabor y la textura prieta de las carnes del Virrey, quitándonos de la clásica pelea con las



espinas y raspas que distrae la atención sobre el plato. El plato está pintado con una pincelada de concentrado de carabinero que aporta matices yodados al aroma global, un pellizco de germinados de cebolla que le aportan un sabor ligeramente picante, las huevas de arenque el punto salado y las verduras asadas de debajo suavizan el global, ahora, el maridaje:

En principio un servidor propondría un tinto Merlot joven, incluso un Syrah tradicional, incluso apostaría por un espumoso (blanco) con larga crianza de más de 36 meses con sus lías antes que por un blanco joven. En mi interés por salir de la rutina encuentro en la Denominación de Origen La Mancha muchos VINOS PARA TODOS LOS GUSTOS, y con las variedades y tipos de elaboraciones que enriquecen la cuestión, porque salir de la rutina y abrir la mente y el paladar a otras propuestas es algo enriquecedor, para el alma, cultural y sano.

Adán Israel



Vinos de color y sabor Universal



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.

Globalcaja



Tu **CAJA RURAL**

*Feliz Navidad
y Próspero Año Nuevo*

Empresa patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014

