



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 78 Marzo 2013

**Road show
en Alemania**

**Sabores e
imágenes de
La Mancha
en Albacete**



**Añada 2012
EXCELENTE**

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: parcitank@parcitank.com Web: www.parcitank.com

02600 Villarrobledo (Albacete) - Spain



GRUPO POLIALSA



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"**



toda la seguridad que necesitas

SOLUCIONA TU DESPROTECCION



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

Ejemplos:

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

37,50€/mes

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

27,36€/mes

Su realidad ante una baja laboral:

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



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

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
Road Show en Alemania	3 - 10
La exportación en 2012	11 - 13
La añada 2012, Añada Excelente.....	14 - 15
Exposición en Albacete, 'Sabores e imágenes de La-Mancha'	16 - 19
El vino de La Mancha con los Hosteleros de Albacete	20 - 23
Poda de la vid, vestuario de invierno	24 - 28
Vino y Moda: Entrevista al diseñador Alejandro de Miguel	29 - 32
Liberalización de derechos de viñedo	33 - 34
Vino y Literatura:	
El Progreso inspira una novela	35
Vino y cine: entrevista a Mabel Lozano	36 - 37
Vino y cine: estreno de David Barco	38 - 39
Vino y cine: Entrevista con el Goya al mejor cortometraje	40 - 43
Vino e Historia: el vino kosher	44 - 48
El consumo de vino caliente	49
Katamanía: aprender a catar, jugando.....	50 - 53
Los vinos de la D.O. La-Mancha examinados por Peñín	54
Cata multitudinaria 'Tierra del Quijote'	55 - 58
Vino y psicología: dime que vino bebes	60
Noticias	
In Digital ventas.....	60-62
Andalucía y la DO La Mancha, más cerca.....	63
Visita del Presidente de las Cortes de Castilla La-Mancha Consejo Regulador	64 - 65
Entrega de Premios 'El Progreso'	66 - 68
Premios "Gran Selección".....	69
Vino y literatura: La cocina según Juan Eslava Galán y su hija	70 - 73
Recetas	74 - 76





El Origen del Vino

Editorial

Trazando planes para el 2013

¿Quiénes somos? ¿De dónde venimos? y ¿A dónde vamos? Son las preguntas que delimitan la conciencia individual y colectiva cuando se definen los rasgos de identidad cultural más propios y definitivos. Desde un ejercicio de sana autocritica y completo juicio de superación, conocer los defectos, permite sabiamente potenciar las virtudes, lo que sumado a un plan de viaje diseñando el itinerario, no solo garantiza economizar esfuerzos, fundamentalmente, incrementa las posibilidades competitivas de acertar en los objetivos. Cuando ya se han rasgado los tres primeros meses del calendario, desde el año 2013, es momento de trazar la pregunta. “¿A dónde vamos?”, haciéndolo además en plena ebullición comercial para los vinos de la Añada 2012; un año que hemos despedido desde el contenido y moderado optimismo del sector vitivinícola en nuestra región.

Según datos aportados por el OeMv, Castilla La Mancha continúa liderando las exportaciones con un aumento del 10,3 %. En términos de volumen, se traducen en el 45,2% del total nacional, en torno a los 1.057,6 millones de litros. Un liderazgo que no es tan marcado si nos referimos a las exportaciones en valor, a juicio de los recientes informes del Observatorio Español del Mercado del Vino, con 647 millones de euros en el pasado 2012. Unas primeras conclusiones que nos llevan a la necesidad de reiterar el mensaje: sostener el crecimiento de las exportaciones y apuntalar las ventas en el exterior solo se puede realizar cimentando las exportaciones con valor añadido en calidad, esto es, apostando por las ventas del vino embotellado y con DO. Es el momento, ahora, cuando soplan vientos favorables para los precios del vino envasado en destino, cuando la apuesta por el embotellado con Denominación de Origen tiene que ser firme, tomando el timón, sin bandazos, hacia un rumbo fijado. Aptitudes, desde luego, no le faltan a los vinos elaborados en la Denominación de Origen de La Mancha, con argumentos que son deter-

minantes para los paladares especializados, pero aún, no del todo asumidos por el gran público. La Mancha, como zona productiva presenta las mejores condiciones para el cultivo de la vid. El estado sanitario de la uva, libre de enfermedades gracias a una climatología extrema pero no abusiva en aportes hídricos, unido a los precios medios de competencia en el mercado, sitúan a los viñedos manchegos con un importante potencial de mercado en el extranjero.

Fijar la meta en mercados exteriores, no es precisamente una tarea baladí. Sobre la mesa, planea el próximo Plan de Apoyo al Sector Vitivinícola Español, preparado desde el Ministerio, y concebido para los años 2014-2018. Su vocación pasa por fomentar la promoción y ventas en Terceros Países (EE.UU, Japón, China o Suiza entre otros), para lo cual se podría fijar en el tapete un presupuesto de 353 millones de euros para 2014 y 210 para cada anualidad entre 2015 y 2018.

Vislumbrar un destino exterior, que ahora mismo funciona como motor de tracción para la economía castellanomanchega no debe, no obstante ocultar otros retos para este 2013. Pocos son profetas en su tierra, y el mercado interior en el consumo de vino (solamente salvado por el consumo en los Hogares) sigue reflejando alarmantes cifras de descenso. En este sentido, el esfuerzo del Consejo Regulador está siendo también titánico. La última campaña de publicidad en televisión con el nuevo spot ‘Vinos de Color y Sabor Universal’ (realizada en televisiones nacionales justo antes de la Navidad) demuestra que los vinos DO La Mancha ni quieren ni piensan renunciar al mercado interior. Con unas cifras productivas colosales, La Mancha requiere de movimientos lentos, adaptados su magnitud de sus ciclópeas dimensiones, pero firmes y contundentes. Como dicta el viejo proverbio africano, “Cuando dos elefantes luchan, es la hierba la que sufre”...y ¿Quién puede parar a un elefante en su feroz estampida?

ROAD
SHOW EN
ALEMANIA

Suiza y Alemania se entusiasman con los vinos de la D.O. La-Mancha

**Satisfacción
comercial de
las bodegas
participantes en la
primera Road Show
del año realizada
en las ciudades de
Zurich, Hamburgo y
Frankfurt,
del 28 al 31 de enero**

Vista general del Ayuntamiento de Hamburgo



ROAD SHOW EN ALEMANIA

La expedición partió el pasado 27 de enero llegando a Zúrich, como primer punto de destino. Fue en la capital Suiza donde se realizaron los primeros contactos con el público europeo. En el Restaurant Metropol, del conocido Hotel Swissôtel Zurich, se llevó a cabo el Seminario y Grand Tasting, coordinado por el sumiller alemán, Peer Holms, consultor y embajador de los vinos manchegos en Alemania, buen conocedor además de la Denominación de Origen La Mancha, ya que el verano pasado visitó La Mancha grabando más de 50 videocatas.



Road Show celebrada en Hotel Swissôtel de Zurich



En un momento del seminario

Zúrich, centro económico de Europa

Capital del Cantón con el mismo nombre, bien posicionada en la cercanía con los Alpes, y culturalmente ligada al sur de Alemania, Zurich es una referencia bancaria de primer orden, con sustanciales inversiones de capital y ahorro. Considerada como una de las mejores ciudades del mundo por su alto nivel y calidad de vida, Zúrich acogió con discreción pero sinceridad a las bodegas manchegas en la primera parada de la Road Show. Durante el seminario especializado, impartido por Holms, prensa, distribución e importadores en general, demostraron un franco interés por los vinos manchegos, alabando su capacidad comercial de ajuste en la calidad con los precios competitivos: “tiene muchas posibilidades, y destaco los blancos, que son muy frutales”.



Un asistente aprecia las cualidades aromáticas de un vino manchego en Zúrich



El público alemán demostró un interés profesional por los vinos manchegos

Fidelizando el mercado germano

Las buenas sensaciones aportadas en la ciudad Suiza de Zúrich, quedaron confirmadas en Alemania para los vinos manchegos. El periplo de las bodegas de la DO La Mancha llegó hasta **Hamburgo**, en el norte del país teutón. Situada a orillas del río Elba, con una tradición fluvial portuaria de

siglos por sus comunicaciones privilegiadas en el mercado del ámbar báltico, Hamburgo mantiene intacta su vocación comercial. Allí, la acogida fue aún mayor, con la celebración de sendos seminarios en el *Restaurant Parlament*, un pintoresco restaurante localizado en el interior del edificio consistorial de Hamburgo que

Bodegas Hermanos Mateos Higuera, de La Solana (CR) que presentó su 'Vega De Mara'

Coop. Nuestra Señora de Rus, San Clemente (CU) con su marca 'Puente de Rus'

Bodegas Centro Españolas, con 'Allozo', de Tomelloso (CR)

Comerciales de Coop. Jesús del Perdón (Yuntero) de Manzanares (CR), con su vino 'Epílogo'

Bodegas Romero de Ávila en La Solana (CR), que presentaron su 'Portento'

Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (AB), presentó 'Finca los Azares'



En el edificio consistorial de Hamburgo se celebraron sendos seminarios con magnífica acogida

ROAD SHOW EN ALEMANIA

sorprendió por la belleza de su decoración rústica y clásica. Se celebraron dos “Grand tasting” con una magnífica acogida, donde quedó patente el gusto y las preferencias del paladar germano por los vinos manchegos: “son vinos muy interesantes para el mercado alemán, especialmente los tempranillo, vinos que gustan mucho aquí”; “la relación calidad precio es excelente y a pesar de la competencia local de los vinos alemanes, que es enorme, tiene muy buenas posibilidades”, fueron las respuestas más habituales entre los importadores alemanes. Un interés mostrado en los seminarios por el público ger-

mano resaltado también por el propio Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco, quien considera además “que se ha iniciado el camino adecuado en la buena senda de la exportación, donde las bodegas manchegas están haciendo un esfuerzo enorme en la comercialización de sus vinos; en este sentido, no hay que abandonar mercados donde ya estamos bien situados, y Alemania, es hoy el uno de los principales socios comerciales de los vinos Denominación de Origen La Mancha, con 4.756.152 botellas importadas durante todo el año 2012.



Hamburgo, sigue siendo un enclave portuario fundamental en el norte de Alemania



*Coop. San Antonio Abad, de Villacañas (TO).
Elegió 'Albardiales' para su presentación*



Manuel Manzaneque, con su nuevo vino ¡Ea!



*Vinos SAT Coloman, Pedro Muñoz (CR)
exhibe su 'Besana Real'*



Coop. Nuestra Señora de la Cabeza, Pozoamargo (CU), conocido por su 'Casa Gualda'



Coop. La Unión, con su referencia 'Casa Antonete', de Tarazona de La Mancha



Bodegas Bro Valero, Villarrobledo (AB)



'Al son', referencia de la bodega Hacienda Albae, de Argamasilla de Alba (CR)



'Hidalgo Castilla', Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete (TÖ)



Bodegas Borgarve 1915, Madridejos (TO) con su tinto syrah

ROAD SHOW EN ALEMANIA



Road Show celebrado en las dependencias del Ayuntamiento de Hamburgo

Frankfurt, epicentro financiero alemán

Por tren, la travesía de las 23 bodegas manchegas llegó a Frankfurt, uno de los motores financieros de la economía germana. Para la ocasión, se eligió el Steigenberger Metropolitan Hotel, ubicado en las inmediaciones de la estación central de Frankfurt. La ciudad de las salchichas demostró un interés profundo y profesional por el vino manche-

go, matizando especialmente su curiosidad por La Mancha en sus rasgos históricos y culturales, como la mayor zona de producción viticultora en la Península Ibérica. En este sentido, el seminario "Grand tasting" impartido por Peer Holms fue uno de los más numerosos en asistencia, con un público especializado, experto y buen conocedor de las demandas específicas del

ROAD SHOW EN ALEMANIA



mercado centroeuropeo para el vino. Como balance, Holms destacó la calidad creciente de los vinos manchegos, añade tras añadir, “donde se han visto una gran variedad de diferentes estilos, especialmente con tintos jóvenes en los que se puede comparar su fuerza y creatividad

incluso con el arte de Miró, Dalí o Picasso; se ve que los vinos son mejores cada año”, apostilla el sumiller teutón, para quien La Mancha es zona vinícola interesante por su renovado dinamismo, “con nuevas bodegas, nuevos viñedos, nuevos vinos con biodinámico”.



Vino degustado en la muestra



*Palacio Galiana, de Manzanares (CR)
con su vino 'Luna Negra'*



*Vinícola de Tomelloso (CR),
con su marca 'Torre de Gazate'*



*Coop. La Remediadora, de La Roda (AB)
con su Reserva Villa Real*

Videocatas

Una vez más, el alemán fue la lengua escogida para la videopromoción de los vinos manchegos. Contando con la colaboración de Peer Holms, se grabaron ante la cámara más de cuarenta referencias de vinos (dos aproximadamente por

cada una de las 23 bodegas participantes), que serán posteriormente compartidas con la comunidad de fans y seguidores de las redes del Consejo Regulador en el facebook en alemán:

www.facebook.com/weinauslamancha



Coop. Santa Catalina, de La Solana (CR), con su tinto 'Los Galanes'



Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras (CU), con su 'Viento Aliseo'



Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (CR), con su blanco 'Ojos del Guadiana'



Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro (CU), con su 'Fontal' blanco



Señorío de Guadianeja, de Vinícola de Castilla, Manzanares (CR)



Peer Holms, en un momento de las videocatas

Las ventas de vino embotellado con DO La Mancha crecieron un 5 % en 2012

Según los datos de 2012, Reino Unido recupera el liderazgo en las importaciones con vino DO La Mancha

En el año 2012, el volumen total de la comercialización de vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha alcanzó los 60.137.373 de botellas (de 75 cl.), lo que supone casi un 5 % más que en 2011 cuando la cifra fue de 57.327.601 de botellas.

La cifra que llama la atención en positivo está en el incremento de las ventas en nacional, con un aumento del 11,8 %, con respecto al

2011, pasando de las 33.129.541. a las 37.041.391 botellas comercializadas en la superficie del mercado interior, lo que avala el gran esfuerzo realizado por las bodegas acogidas y refuerza la utilidad de las últimas campañas promocionales en medios nacionales a lo largo de 2012.

Este cambio en el aumento de las ventas de interior supone un importante viraje en la actitud del consumidor nacional, que comien-

za a percibir los vinos DO La Mancha como una interesante alternativa en oferta de calidad a precios competitivos. En este sentido, y en un contexto de delicada situación económica para el país, donde el consumo interno por español continúa arrojando cifras preocupantes, para el CRDO La Mancha, supone un importante acicate comercial haber ascendido un peldaño más en los gustos y preferencias del consumidor nacional.

Alemania es el segundo importador de vino con DO La Mancha





El mercado asiático se ha abierto como un punto con enormes posibilidades

Exportaciones

En el comercio exterior, las cifras de embotellado han permanecido prácticamente estables, pasando de 23.231.900 botellas en 2011 a 23.095.982 en 2012. No obstante, las diferencias por países son importantes.

Ese crecimiento contenido en el 2012 para estas exportaciones se muestra en países como Holanda, Rusia o Alemania. No obstante, con 4.756.152 botellas, país teutón continúa siendo una referencia fundamental, ocupando el segundo puesto como principal consumidor de los vinos con DO La Mancha, siendo únicamente superados por Reino Unido. En efecto, el mercado británico ha recuperado su demanda con respecto al 2011, incrementando en casi un 60 % el volumen de compra de los vinos manchegos; en tan solo un año se ha pasado de los 2.399.892 a los 5.875.668 de botellas, situándose como el primer importador.

El esfuerzo comercial de las bodegas manchegas fuera de la órbita comunitaria también cosecha sus frutos, y así países terceros como China o Estados Unidos manifiestan una tendencia de crecimiento moderado pero constante en el último balance de 2012. Para el gigante asiático, cuarto en el ranking, superado solamente por Holanda, se refleja el efecto de las últimas Road Show de promoción realizadas últimamente en China, donde las 1.887.324 botellas reflejan el interés por los vinos manchegos, que no decrece, aunque si presenta un paulatino proceso de ralentización en un consumo palatinamente más maduro y exigente, y por lo tanto menos voraz que en campañas anteriores.

Estados Unidos, uno de los mercados más competitivos de la esfera mundial, presenta un buen comportamiento en sus compras de vino DO La Mancha. En el último año ha experimentado un incremento del 6,9 % superando el millón de botellas importadas (de 999.768 en 2011 a 1.070.616 botellas).



COMERCIALIZACIÓN D.O. LA MANCHA

TOTAL SALES D.O. LA MANCHA

AÑO/YEAR 2012 (BOTELLAS DE 75 CL/ BOTTLES)



NACIONAL /SPAIN	37.041.391
EXPORTACIÓN / OTHER COUNTRIES	53.860.656
TOTAL	90.902.047

Descenso de las exportaciones de vino embotellado en destino (granel)

En un contexto de optimismo en los precios del vino, la lectura de las exportaciones de la DO La Mancha pasa por la moderación.

Frente al buen dato del incremento de vino etiquetado con Denominación de Origen La Mancha, resaltando la buena línea marcada en el objetivo de las exportaciones, que reflejan un descenso evidente de las ventas de vino embotellado en destino (granel). Así, si al cierre del ejercicio del año 2011 la cifra rondaba los 286.111 hectólitros, en el pasado 2012, las ventas al exterior se redujeron a 229.781. Un significativo retroceso del 19 % que probablemente está causado fundamentalmente por el incremento de precios en los vinos a granel.

En conjunto, el total de vino comercializado por la DO La Mancha fue de 68.081.150 Litros (equivalente

a 90.902.047 botellas de 0,75 litros). Además, no debe reseñarse, no obstante, que las exportaciones

suponen casi el 60 % de todo el vino vendido con Denominación de Origen La Mancha.



China, cuarto consumidor, casi ha triplicado la demanda en una década

La añada 2012, calificada como 'excelente' por la DO La Mancha

Por segundo año consecutivo, los vinos de la cosecha de la Denominación de Origen La Mancha obtienen la máxima calificación para la última añada de 2012.

La apuesta por la calidad en las bodegas manchegas unido al esfuerzo del viticultor en el cuidado de la uva desde la propia vid consiguen dar sus resultados; fruto de ello, está en las recientes calificaciones de añada, donde en las últimas dos cosechas se han obtenido añadas 'excelentes'. "Este año, tanto los tintos como los blancos jóvenes poseen una fuerte personalidad aromática, que seguro no dejará indiferente al consumidor", con estas palabras, fuentes del propio

Consejo Regulador señalan las buenas perspectivas de mercado que se abren para una cosecha que ha sido catalogada como 'excelente', y que de momento, ya ha gozado de una magnífica acogida en la presentación de sus vinos en momentos puntuales de gran interés como el Estadio Santiago Bernabéu, en Madrid o la última Road Show en Alemania.

Determinada en el último Pleno del Consejo, la más reciente, precisamente, ha sido ésta última de 2012, calificada nuevamente como

'EXCELENTE'. Esta cosecha estuvo marcada por el anunciado descenso en la cantidad de uva cosechada, pero con unos niveles óptimos en la calidad del fruto, como ya apuntaron desde algunas bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha: "un balance muy positivo de graduación del producto, con una media de 11,5 grados en la uva blanca; y de otra de más de 13 grados de uva tinta", fue entonces la valoración durante la última campaña por alguna cooperativa de la provincia de Ciudad Real.



Vinos de la Añada 2012, cosecha excelente



En un momento de la cata



La calidad de una Añada comienza en la cuidado de la propia vid

Buena adaptación varietal

Los parámetros se han tomado siguiendo las indicaciones de la Comisión de Control de Calidad y Normas de Producción, para lo cual se han tomado muestras de los diferentes variedades de tintos y blancos. Las puntuaciones que adopta el Consejo Regulador para la penalizaciones de calificación responde a criterios más estrictos ya que fija en 55 puntos el baremo para ser determinados como 'aptos' en su calidad; una calidad,

hasta la fecha sobradamente demostrada por las bodegas en el trabajo excelente de sus distintos enólogos. Una señal de trabajo bien hecho que viene a constatar la magnífica adaptación a los suelos y climatología manchegas de uvas de reciente implantación, universalmente reconocidas como la Cabernet Sauvignon, Syrah o merlot para las tintas o la las Sauvignon Blanc, Verdejo o Chardonnay para las uvas blancas. Se rubrica la buena adaptación de

las nuevas variedades, que destacan la el potencial aromático en la "expresión frutal" para los jóvenes del año, como adjetivaron algunas opiniones críticas del entorno sumiller.

Además, aunque se constató una merma en la cosecha, agravada por la escasa pluviometría durante la pasada primavera, la calidad de la uva entrante en las bodegas fue de óptimo nivel, manteniendo un perfecto equilibrio para la acidez con respecto al grado de azúcar.



La exposición se pudo degustar junto a un vino de la DO La Mancha

Degustando los 'Sabores e imágenes de La Mancha' en el museo Municipal de Albacete

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha presenta en la capital albaceteña una exposición de fotografía que recorre la tradición cultural del paisaje manchego vinculado a la viticultura

En total, fueron unas 94 fotografías que reflejan la esencia de la cultura manchega en su sentido más amplio y

antropológico, en una visión creativa, fugaz y cultural de casi cien fotografías de diferentes autores. Forman parte de los fondos patri-

moniales del propio Consejo Regulador, cuyos certámenes 'Vino y Cultura' se vienen celebrando periódicamente desde el año 1994.



La exposición se pudo degustar junto a un vino de la DO La Mancha

La exposición se caracterizó por la riqueza cromática, lumínica y visual que abarca cada uno de los paisajes de La Mancha, enriquecida en la panorámica de fotografías que desnudan la vid y sus contextos, inmutables en el trasiego de generaciones, y a la vez, dinámicas al capricho de las estaciones. ‘Sabores e imágenes de La Mancha’ recorre aquellos rincones e instantes, mimetizados en el paisaje, y asimilados por la óptica del fotógrafo, en una mirada plástica,

singular y repleta de matices culturales, cuya retina encuentra el guiño de complicidad con los propios recuerdos del visitante, como señalaba el Presidente del CRDO La Mancha, Gregorio Martín Zarco: “Cuando aprecias estas obras, ves lo que es La Mancha, lo que somos, lo que hay detrás; esto refleja lo que es la Denominación de Origen, dentro de lo que es nuestra tierra, nuestra historia y en una palabra, lo que es Castilla La Mancha”.

Tras pasar por el Círculo de Be-

llas Artes de Madrid, y Manchavino en Socuéllamos, Ciudad Real, llegaron al Museo municipal de Albacete, cuarta provincia productora en la DO La Mancha, como resaltaba Manuel Serrano, Edil de Cultura, quien apuntó que la provincia albaceteña también contribuye en esencia a ese paisaje manchego con “más de dos mil viticultores y casi 20.000 ha de viñedo de las más 160.000 que comprende la DO La Mancha, siendo el mayor viñedo de Europa”.



EXPOSICIÓN EN ALBACETE



Gregorio Martín Zarco junto a Lorena García y Manuel Serrano

El acto estuvo conducido con diligencia por la periodista Lorena García, conocido rostro de la pantalla que presenta el informativo matinal de la televisión autonómica, *Despierta Castilla La Mancha*. Como reconocía García, “acostumbrada a la información del día a día, es muy gratificante el hablar sobre el vino, algo que está tan unido a Castilla La Mancha y su cultura, es desde luego un placer, casi tanto como degustar una copa de vino”. De hecho, la propia presentadora, de origen alcarreño, apuntilló con una cita acertada del cineasta Federico Fellini: “Un buen vino, es como una buena película. Dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador”.

Expusieron su obra, los fotógrafos: Ismael Barbé, Miguel Calatayud Huertas, Nacho Calonge, Jesús Carrasco Olmedo, Francisco Catalá Arenas, Vicente Cervera Casino, Rafael Egido De la Torre, James F.H. Cooper, Manuel Fernández Luna, Alberto García Amador, Alberto García Villar, María Guivernau García,





Onda Cero realiza su programa en directo desde el Museo

Onda Cero Castilla La-Mancha realizó el programa "Aquí en la Onda" en directo desde el Museo

Roberto Gómez, Vicente Guill Fuster, César Lorenzo Arias, J.R. Luna De la Ossa, Jesús Madero, Rubén Martín Benito, Gema Moreno Real, Valentín Morón Jiménez, Manuel Paniagua Saelices, Antonio Quintanar García, Pablo Raya Bernabé, José Antonio Román Muela, Juan Manuel Sanz y Juan José Vela Martín.



La presentadora y periodista de Castilla La Mancha Tv, Lorena García



*La **Denominación de Origen La Mancha** confirma su buena **relación** con el **gremio** de **Hosteleros de Albacete***

Entrega las placas de colaboración con las V Jornadas del Puchero, durante las Jornadas de Degustación de los vinos de la Añada en el Gran Hotel de Albacete

Cerca de noventa establecimientos hosteleros se dieron cita en la jornada del pasado 6 de febrero para recoger las placas de conmemoración, que acreditan la colaboración y buena sintonía del gremio con los vinos de La Mancha. Uno por uno, recogieron los galardones que celebran la participación en las V Jornadas del Puchero; una iniciativa del sector servicios que quiere crear nuevos polos de atracción turística hacia la gastronomía en la provincia albaceteña fomentando los platos de cuchara en torno al vino. En este sentido, el Presidente del CRDO La Mancha, Gregorio Martín Zarco apuntó la necesidad vital para conjugar el vino con hostelería, ya que “es realmente la hostelería la que puede ser el cómplice de exponer la calidad, desechando ese complejo de cierta inseguridad hacia el consumidor potencial que aún desconoce nuestros vinos”.



Casi unas cien placas como ésta se entregaron de colaboración



De izquierda a derecha, Juan Sánchez (Pte. Hosteleros de Albacete), Gregorio Martín Zarco (Pte. D.O. La-Mancha) y Carmen Boyod (Alcaldesa de Albacete)



El Presidente de la DO La-Mancha, Martín Zarco en su intervención pública

Un maridaje en el que coincide el propio Presidente de la Asociación de Hostelería y Turismo de Albacete (APEHT), para quien se ha puesto de manifiesto esa conjugación en el placer de la buena mesa con “los vinos de calidad que se amoldan a unos precios ajustados y competitivos”.

El acto se celebró en el Gran Hotel de Albacete donde una veintena de bodegas acudieron para presentar abiertamente a todo aquel aficionado y profesional los vinos de la Añada de la DO La Mancha. Precisamente, asistió la alcaldesa de Albacete, Carmen Bayod, quien resal-

tó el carácter hospitalario y siempre receptivo de la ciudad de las navajas con las bodegas manchegas. Estuvieron presentes por parte de la provincia anfitriona de Albacete: Cooperativa La Remediadora, de La Roda; Cooperativa La Unión, de Tarazona de La Mancha; Bodegas Ayuso, Bodegas César Velasco, Bodegas Bro Valero, Bodegas Martínez Sáez y Bodegas Lozano, estas últimas de Villarrobledo. De Cuenca, acudieron: Bodegas Finca Antigua, de Los Hinojosos; Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente y la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo. Por parte de la provincia toledana, Bogarve 1915, de Madridejos y Campos de Dulcinea, de El Toboso. Finalmente, como viene siendo habitual, Ciudad Real, fue la provincia más representada con: Cooperativa Jesús del Perdón y Vinícola de Castilla, ambas de Manzanares; Vinos SAT Coloman, de Pedro Muñoz; Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos; Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; Bodegas Centro Españolas, Cooperativa Virgen de las Viñas y Vinícola de Tomelloso; por último, la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos.



HOSTEREROS DE ALBACETE



Vinícola de Tomelloso, (Ciudad Real)



Bodegas Lozano, Villarrobledo (Albacete)



Rosado, Blanco y Tinto de La Mancha



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



Coop. Cristo de la Vega, Socuéllamos (Albacete)



Bodegas Bogarve 1915, Madridejos (Cuenca)



Coop. La Remedadora, La Roda (Albacete)



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



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



Coop. Jesús del Perdón, Manzanares (Ciudad Real)



Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)



Stand de la IGP Berengena de Almagro



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



Bodegas César Velasco, Villarrobledo (Albacete)



El jamón volvió a ser uno de los productos invitados



Bodegas Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)



Bodegas Campos de Dulcinea, El Toboso (Toledo)



Bodegas Bro Valero, Villarrobledo (Albacete)



Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)



SAT Coloman, Pedro Muñoz (Ciudad Real)



Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete)



Coop. Nuestra Señora de Rus, San Clemente (Cuenca)



Coop. Santa Catalina, La Solana (Ciudad Real)

Cercenando para dar vida

Conocemos de cerca las técnicas de la poda, una labor realizada durante el invierno para mejorar la calidad de la próxima cosecha

“**D**espejado, con sol, y no excesivamente frío; perfecto para la poda”. Con gesto solemne, y pausado; relajado pero

sin recreaciones, franco y con el cuidado de quien aprecia la vocación diaria con la pasión por su trabajo, José Ángel Casas se ajusta, primero los guantes, después

la faja, que sirve a la vez para proteger la zona lumbar y mantener sujeta la batería de la podadora. “Es tecnología francesa”, se justifica entre risas este agri-



cultor manchego, afincado en un pueblo toledano, qué siente una vocación natural por la viticultura. Pronto se descubre cuando enseña con entusiasmo y paciencia la ubicación de sus viñedos. “Las labores de poda en la vid son algo fundamental, más importante de lo que se imaginan algunos”, explica con la tranquilidad de quien está acostumbrado a pasar largas horas de trabajo en el sosiego del campo, en la soledad del agricultor en invierno. Como solitario y frío es el periodo que concierne a la poda, invernal por naturaleza. Una estación donde la vid, cultivo leñoso, ya presenta un semblante, caduco y gélido, desnudo y despojado de hoja. Su ciclo vegetal es el de reposo (“la planta duerme y se protege de las frías temperaturas”), aguardando los meses de crudo invierno en La Mancha. Sin embargo, el trato a la vid en estos meses puede resultar crucial para la cosecha venidera; y buen ejemplo de ello es la poda. Una visita a una viña de uva cencibel (en espaldera, primero), nos permite hacernos una idea.

Significado e importancia: ¿por qué se hace?

Para conseguir y asegurar una mejor producción en la cosecha próxima, limitando la carga de los racimos y facilitando así una mayor calidad en el fruto: “sirve entre otras cosas para limitar el número de yemas productivas que queramos tener y para ir dándole la forma adecuada, ya que si no, creciera de forma incontrolada, y no podríamos controlar las producciones de cada año”.



PODA DE LA VID

Cepa en vaso, tradicional uva airén



José Ángel Casas, viticultor manchego



Ejemplo de planta desecada por la yesca

Es el “peculiar corte de pelo” al que se somete a la propia cepa, cuando la tijera actúa con precisión, cortando a conciencia el sarmiento y sus pulgares: “debe ser una poda que intente dar una forma a la cepa lo más recogida posible y lo más cercana al centro de la cabeza. Entonces cortaríamos los dos pulgares viejos, dejando el nuevo, es decir, a poder ser, a dos yemas y la ciega”, explica, con la paciencia de

relojero, José Ángel, mientras su tijera sesga con exactitud el tallo leñoso de la vid”. Unos cortes que se deben hacer vigilando también las temperaturas para que no sean extremas; como matiza este agricultor toledano “debe cuidarse que no haya mucha humedad porque la herida en la planta puede provocar la aparición de hongos, como la yesca”. La estampa ha quedado registrada en el imaginario colectivo de

generaciones y viticultores identificados en los lienzos del pintor manchego Antonio López. En su realismo social y agrario reconocemos en la cepa de uva blanca airén, la poda más extendida, realizada en vaso. No obstante, la mecanización y ahorro de costes ha llevado a una implantación mayoritaria y paulatina del emparrado: “tiene sus ventajas para el cultivo y sobretodo una mayor eficiencia durante la vendimia”.

Corte efectuado con tijera mecanizada



PAC 2013



TAN IMPORTANTE PARA TI
COMO PARA NOSOTROS

**Confíanos la tramitación de la PAC y recibirás
este fantástico juego de cuchillos.**

▀ www.globalcaja.es



EL GRECO 2014




Globalcaja

Tu CAJA RURAL



Aspecto de los pulgares

Cortes que preparan para la floración

Al ritmo que marca la sucesión de las estaciones en La Mancha, la vid es un cultivo (leñoso) que se adapta a los vaivenes térmicos de

la climatología templada. Es precisamente el aumento de temperatura (por encima más o menos de los 11 grados) lo que prepara a la propia planta para la llegada

de la vida. Así, a finales del invierno, llega 'el desborre' y después la brotación. Siempre, vigilando con recelo, que no aparezcan las temidas heladas primaverales.

Alejandro de Miguel,
*diseñador de moda: “Si tuviera que maridar
mis diseños lo haría perfectamente con un
vino blanco, fresco”*

Ninguna puntada se queda suelta. Cada mínimo pliegue, centímetro o color están sujetos a la visión de quien considera el vestido un lenguaje corporal de expresión, un mensaje único y especializado para cada una de sus clientes, en definitiva una obra arte, como lo es, afirma ‘cada vez que viste a un mujer’. Con solo 31 años, elegido Premio Joven Solidario, en el 2011, por el Consejo Regulador, Alejandro de Miguel representa la vocación por la Moda, aquella por la que ha sentido una gran pasión desde que viera a su madre trabajar como modista. Aunque también con raíces en Pedro Muñoz, afincado en el municipio toledano de Miguel Esteban, al que se niega a abandonar, mantiene allí afincado su taller de Alta Costura, De Miguel exhibe orgulloso sus raíces manchegas, de las que no duda, están entrelazadas con el mundo del vino.



Alejandro de Miguel con su colección de diseños de novia



El vino y la moda, para muchos caminan de la mano

De dónde le viene a Alejandro de Miguel la vocación por la moda? ¿Cuándo tuvo claro que quería dedicarse a esto?

Desde niño, en casa mi madre ya se dedicaba a la costura, ella confeccionaba trajes para otros diseñadores, y desde mi infancia me recuerdo jugando con las telas, las agujas y los hilos. Profesionalmente llevo 10 años, después de una larga formación.

¿Cómo define su costura? ¿Qué identifica a un vestido de Alejandro de Miguel?

La defino como alta costura. Mis diseños están enfocados a novias y madrinas. Para una mujer esto significa uno de los días más importantes de su vida, y no puedo fallar, debo ponerlas guapas. Por lo tanto, son diseños exclusivos muy especiales, con trabajos muy artesanales y los tejidos más nobles.

Patrones específicos y diseños a medida. ¿La Moda es única como cualquier obra de arte?

Cada uno de mis trajes es único y diferente. Considero que vestir a una mujer para un día tan impor-

tante, y sacar lo mejor de ella para que luzca radiante, es todo un arte, la combinación de colores, al igual que en un cuadro, es fundamental para que sea agradable a la vista, pero a demás esos colores deben favorecer al tono de piel y cabello de la señora que lo va a llevar.

Un diseño, como la propia añada, es único y particular. Vino y Moda, caminan de la mano

Por supuesto!! Podría enumerar mil cosas en común. En el vino, igual que en la moda, es importante el color, la textura, y el detalle.



Alejandro de Miguel con Carmen Lomana, una de sus clientes

Cuando se inspira en una colección, ¿Cómo consigue esa singularidad?

Con mucho trabajo y esfuerzo, hablando mucho con mis clientas. Ellas para mí son lo más importante, me cuentan sus ilusiones para ese día, y yo hago realidad todas esas fantasías haciendo cada traje único e inolvidable para todos los asistentes a ese evento.

Son muchos los estereotipos que arrastra la moda, pero ¿es un mundo tan competitivo y feroz como dicen?

Sí, hay mucha competencia, hay mucha gente que fabrica cosas distintas, y además la alta costura, en España, en ese renglón, no hay tanta

gente, me puede ir bien, y es verdad, estamos creciendo. El año pasado contraté una costurera más y me siento muy orgulloso. Y ahora mismo hay que diferenciarse, de toda esa ropa que se diseña en España, pero el resto del proceso, se fabrica todo fuera, donde no son capaces de ofrecer el servicio que presentamos nosotros. Ahí es donde marcamos la diferencia competitiva.

¿Has añadido un toque manchego a tus diseños?

Sí, en los vestidos de madrina que me caracterizan en mi colección, hay una pincelada de azul añil, tan nuestro. Además, en muchas sesiones fotográficas elijo escenarios emblemáticos como los molinos de viento.

¿Tienes una musa para tus trajes?

No suelo utilizar musas para mis colecciones, son solo modelos, chicas normales. Busco la elegancia o la persona que creo que puede portar mis trajes, pero ninguna identidad singular. Son solo maniqués que portan mis diseños pero sin otra repercusión.

¿Se resiente la Alta Costura con la crisis?

Pues, está mal decirlo, pero a mí, en mi caso, la crisis no está afectando tanto a la Alta Costura. Sería pecar decir que me va mal. El año pasado vendí muchos diseños, y vamos por buen camino para este año.



Alejandro de Miguel con Nieves Herrero



Alejandro de Miguel con Teresa Campos

¿Qué distingue a los diseñadores españoles de aquellos otros, franceses o italianos?

En España, hay buenos diseñadores, se están haciendo bien las cosas, aunque indudablemente aún estamos muy lejos de los franceses.

Siendo manchego, imagino que será aficionado al vino. ¿Por qué vinos se decanta?

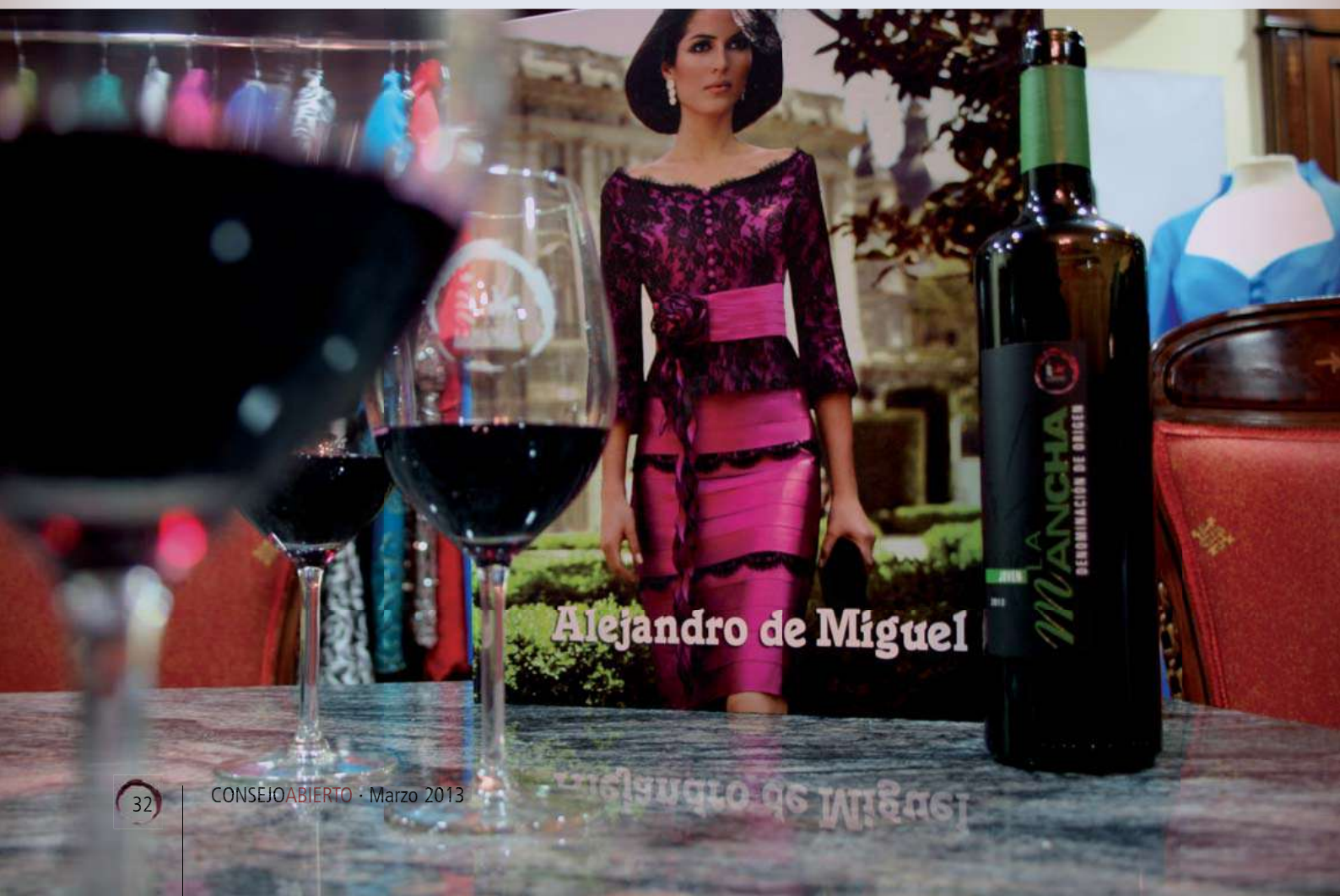
Siempre por donde voy, en las cartas de los restaurantes pido un vino de La Mancha, para que vean que hay demanda en los clientes. Me gusta acompañar una buena carne con un tinto, y aunque no sea un experto sé apreciarlo.

¿Con vinos marida su moda?

Un con un vino blanco, fresco y ligero



Alejandro de Miguel tiene localizado su taller en Miguel Esteban (Toledo)



Desconfianza desde la DO La Mancha ante la posible liberalización de derechos de viñedo estudiada por la UE

Manifiesta su posición de cautela, adhiriéndose a la reciente postura expresada por la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas

El proyecto, aún en estudio, según se deriva de las últimas reuniones mantenidas desde la Comisión Europea, donde se ha creado el GAN (Grupo de Alto Nivel), plantea la posible liberalización de los derechos de viñedo a partir del año 2015, como se ha concluido en el informe más reciente. A falta de una valoración más profunda del documento, publicado el pasado 11 de febrero, el informe dejaría en manos de los propios países miembros la aplicación de la reforma, a partir de un sistema de “autorizaciones” o “permisos”, que “no serían transferibles y que expirarían a los tres años en caso de no ser utilizadas”. Además, según matiza el informe, cabe la posibilidad de crear un mecanismo de salvaguarda a nivel comunitario que permita controlar ordenadamente el crecimiento de las plantaciones.

Desde la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen ‘La Mancha’, se ha venido sosteniendo una postura de total desconfianza y preocupación, advirtiendo de las consecuencias negativas que podrían acarrear la total y descontrolada liberalización de los derechos de plantación en países tradicionalmente productores, como Francia, Italia, Portugal o la propia España, que desde el primer momento manifestaron su frontal rechazo. En el



El 90 % de las explotaciones son parcelas menores de 5 Ha

caso de nuestra región las consecuencias serían graves. Como se ha señalado en otras ocasiones desde la DO La Mancha, la abertura total de las plantaciones de viñedo hacia el mercado en zonas sin IGP conllevaría un temible efecto dominó en el desequilibrio de los precios de mercado, promovido por la sobreoferta productiva de las hectáreas de viñedo. En este sentido, en esa devaluación de los productos

de calidad y excesiva industrialización del sector podrán verse perjudicadas directamente las pequeñas explotaciones (con una superficie menor a las cinco Ha) que además constituyen más del 90 % de las parcelas comunitarias, ligadas en su mayor parte a las zonas vinícolas tradicionales de producción (un perjuicio en las zonas rurales podría acarrear una deslocalización de estos núcleos rurales).

La respuesta de la Denominación de Origen 'La Mancha' discurre en la línea expresada desde la Asamblea General de Consejos Reguladores, donde se ha corroborado la postura firme en defensa de que "la reforma debe estar siempre ligada al equilibrio del mercado como objetivo prioritario, así como dejar en manos de los Estados Miembros las modalidades de gestión y el posible porcentaje de aumento anual de las plantaciones que prevé la reforma sobre la mesa", como se ha concluido en la última reunión mantenida recientemente en Madrid por la CECRV.

Plantación de Derechos de viñedo y PAC

Además, la liberalización de los derechos de viñedo no puede ser planteada sin una coherencia en la aplicación de las nuevas Políticas de la PAC. Desde el propio seno de la DO 'La Mancha', fuentes internas argumentan la necesidad vital de una Política Agraria Común que garantice, afirman "la renta del propio viticultor", a la que consideran, tradicionalmente una de las partes más débiles del eslabón de la cadena. Esa sostenibilidad, en definitiva, en la garantía de las medianas y pequeñas explotaciones, debe ser contemplada en las ayudas, a juicio del CRDO La Mancha, desde el triple vértice que salvaguarde la Promoción, la completa integración de los planes de reestructuración y paulatina asimilación de la inversión productiva en tecnología. Ejes, que sentarían las bases de presente y futuro para el desarrollo de la viticultura en vastas zonas de producción, como La Mancha, donde la vid constituye un vínculo cultural y social intrínseco con la economía en los municipios de la región castellanomanchega.



La DO La Mancha ha mostrado su desconfianza sobre la liberalización de los derechos de plantación



Una radical liberalización puede provocar una deslocalización del viñedo



Molinos de viento y viñedos identifican el paisaje manchego



Panorámica de viñedo en Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real



Andrés Carretero en la bodega con su novela

La Cooperativa El Progreso, mecenas de la literatura

Acoge la presentación de la novela policiaca El ocaso del Progreso del escritor novel local Andrés Carretero Sosa. Fue presentada en el salón de actos de la propia bodega el pasado mes de enero.

Homenaje a los viticultores de Villarrubia de los Ojos



Durante la presentación en la sede de la Coop. El Progreso

La acogida no pudo ser mejor para este joven escritor de Villarrubia de los Ojos, en Ciudad Real, que presentó su primera obra en el marco inmejorable de la cooperativa vinícola, siendo los vinos de la nueva añada 2012 el broche de oro. El libro que se apoya en el hilo argu-

mental de las novelas policiacas, tiene parte de su inspiración en el cine, y como comenta su autor, se trata de “una mujer, inteligente, luchadora, trabajadora, valiente que, de alguna manera, intimida demasiado al hombre y lo asusta, y éste es incapaz de luchar hasta el final por ella, o si lucha lo hace de forma equivocada”.

Carretero se apoya también en los héroes de la infancia, rescatando referentes del cómic, y aunque tiene como punto de arranque el mes de septiembre (fundamental para todas las bodegas manchegas) en Villarrubia, para deambular después por Nueva York y otros lugares del mundo. La historia tiene el vino como telón de fondo y está redactada en primera persona como la lucha “de una pequeña David contra un gran Goliath, que amenaza acabar con la cooperativa, el alma de este pueblo, lo que transforma todo el trabajo y el sudor de miles de villarrubieros en ese caldo que, a veces, incluso es del color de la sangre, en esa esencia donde el dinero es solo una pequeña parte, en eso indescriptible que acaba definiendo no sólo su idiosincrasia sino parte de su cultura ¿quién es el responsable del olor de septiembre y octubre en este pueblo”.

“Como buena cocinera suelo hacer **buenos maridajes** entre mis platos y los vinos”

Patricia Magaña

Actriz, modelo, presentadora y cineasta. La polifacética Mabel Lozano (Villaluenga, Toledo) nos presenta su lado más solidario y comprometido en pro de la igualdad real entre hombres y mujeres y nos habla de una de sus pasiones: el buen vino.



Empezó muy joven a ser actriz y presentadora. ¿Cuándo y cómo surgió su vocación?

Llegué desde Toledo a Madrid, a estudiar, he sido siempre muy “peliculera”, me gustaba cantar, bailar, todo lo artístico... Pero realmente en mi pueblo no tenía referentes de actrices, presentadoras y mucho menos de directoras de cine.

Mientras estudiaba en Madrid empecé a trabajar como modelo, este trabajo me llevó a vivir en Tokio, Milán, París o New York. Desde aquí fue el salto a la televisión como presentadora y más tarde como actriz.

Más tarde le llegó la hora de ponerse detrás de la cámara, ¿por qué? ¿Qué le llamaba la atención del arte de dirigir?

Creo que desde siempre yo he que-

rido contar mis propias historias, pero insisto, me faltaban entonces referentes de mujeres directoras de cine. Es sin duda en mi faceta como documentalista y cortometrajista donde más cómoda me siento, donde lo doy todo, a pesar también que son muy duras las realidades que cuento.

Está especializada en documentales, ¿por qué este género?

La realidad supera con creces la ficción. Además, y a diferencia de la ficción, los documentales te los ofrece la vida.

Su implicación en diversas causas sociales a favor de la mujer es notable, ¿por qué la mujer?

Porque también es notable la falta de igualdad real entre hombres y mujeres. Solo hay que mirar a

nuestro alrededor y ver que todavía se mutilan los genitales de las niñas, que se compran y venden mujeres y niñas como si fueran bolsos o zapatos, que todavía en muchos países no tienen acceso a la educación ni a la cultura. La feminización de la pobreza es un hecho real en nuestros días.

¿Cuáles son las causas por las que lucha?

Lucho por la igualdad entre hombres y mujeres, nosotras somos el 50% de la población, esta igualdad evitaría la violencia de género, la trata de personas... Lucho por los Derechos Humanos y las injusticias que se cometen día a día contra las mujeres simplemente por su género.

¿Qué es el proyecto Madre? ¿Por qué decidió rodar este documental?

“Madre” sigue en la línea del resto de mis trabajos, habla de la mujer, en este caso de la mujer embarazada en el SXXI. Es un trabajo precioso y muy moderno, pues es auto-filmado.

A través de las protagonistas del documental hemos hablado de mujer-empleo, conciliación etc., y vemos que nuestra maternidad es muy distinta a la de nuestras ma-



dres y abuelas, hoy la maternidad es una opción de cada mujer, además hoy en día nosotras queremos realizarnos profesionalmente y personalmente antes de ser madres.

Usted es originaria de Villaluenga, Toledo. ¿Pasó allí su infancia? ¿Cuáles son sus recuerdos de la niñez?

Sí, soy de Villaluenga, y además regreso con mucha frecuencia a mi pueblo pues mis padres y hermanos viven allí. Además de mi familia también tengo muchos amigos y compañeros del colegio. Mi niñez en mi pueblo fue estupenda, jugando en las calles con todos mis primos, mis hermanos, los vecinos... fue una infancia muy feliz, quizá por esta razón yo sonríe tanto.

¿Qué significa para usted ser manchega?

Son mis raíces, yo soy Manchega, es de donde vengo y donde retorno... es mi casa, mi gente.

¿Cuáles son los sabores de La Mancha que recuerda?

Lo tengo fácil, mi madre es toledana de pura cepa y una magnífica cocinera, por tanto siempre recuerdo el olor a comida rica en casa. Y desde luego la de un buen queso manchego que nunca falta en mi casa.

¿Cocina usted? ¿Qué plato manchego sabe preparar y cuál le gusta que le cocinen?

Soy muy buena cocinera [ríe], se-

guro que si no hubiera "creado" como cineasta lo hubiera hecho como cocinera.

Sabemos que su bebida favorita es el vino tinto. ¿Por qué?

Sí, me gusta el vino, y como buena cocinera suelo hacer buenos maridajes entre mis platos y los vinos. El vino es toda una cultura y como tal hay que mimarlo, elegirlo con calma dependiendo de los comensales, del plato..., me parece que todo vino tiene un momento.

¿Cuál es su vino favorito?

El tinto sin duda, aunque en verano también tomo algún blanco muy frío.

¿En qué momentos disfruta de una copa de vino?

Siempre acompañada, desde luego, y en la cena. También como aperitivo, y si salgo por la noche sigo con una copa de vino, no tomo otra bebida alcohólica salvo vino.

¿Le gusta probar nuevos vinos?

Absolutamente, me gusta descubrir nuevos vinos, cada vez en nuestro país se hacen mejores vinos, antes parecía que solo eran patrimonio de Rioja o Ribera del Duero.

¿Conoce los vinos de La Mancha? ¿Cuál es su opinión sobre ellos?

Sí, conozco muchos de nuestros vinos, tanto blancos como tintos. Hay vinos realmente muy buenos, pero muchos de ellos todavía no son muy conocidos, de hecho somos más conocidos por nuestros vinos de mesa. Poco a poco... Creo que se están haciendo muy bien las cosas y nuestra DO de Castilla la

Preparo muy rico el pisto manchego, la lombarda, el cordero. También utilizo mucho el azafrán toledano en platos de carnes, pastas etc. Me gusta que cocinen para mí un buen plato de caza.

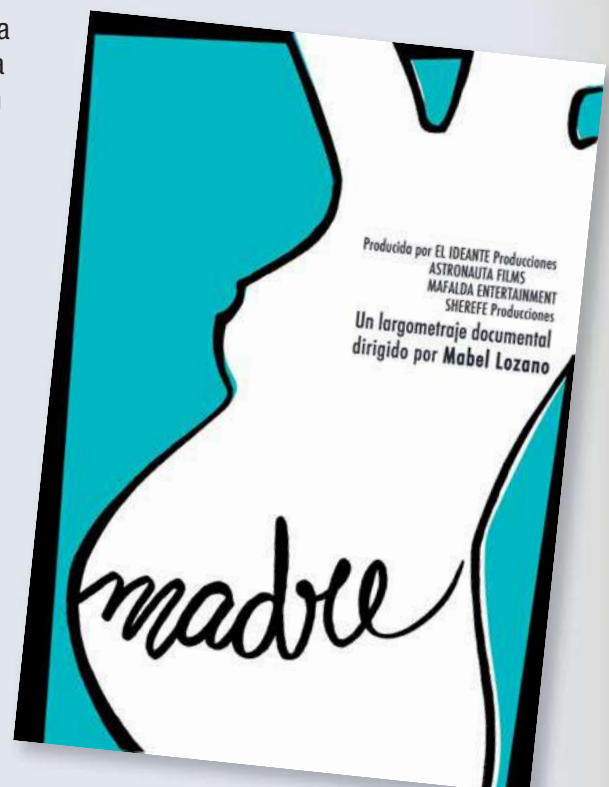
Mancha va a ser una gran "estrella" en breve, para mí ya lo es, sin duda. Además nuestros vinos tienen una calidad-precio excelente.

¿Qué documental rodaría con Don Quijote? ¿Y con Sancho Panza?

Los montaría en bici para que recorrieran nuestra tierra a través del vino y la gastronomía.

¿Cuáles son sus proyectos futuros?

Estrenar "madre", y después me marchó a Brasil y a Paraguay a localizar para un nuevo documental que completará la trilogía sobre la trata de personas con fines de explotación sexual.

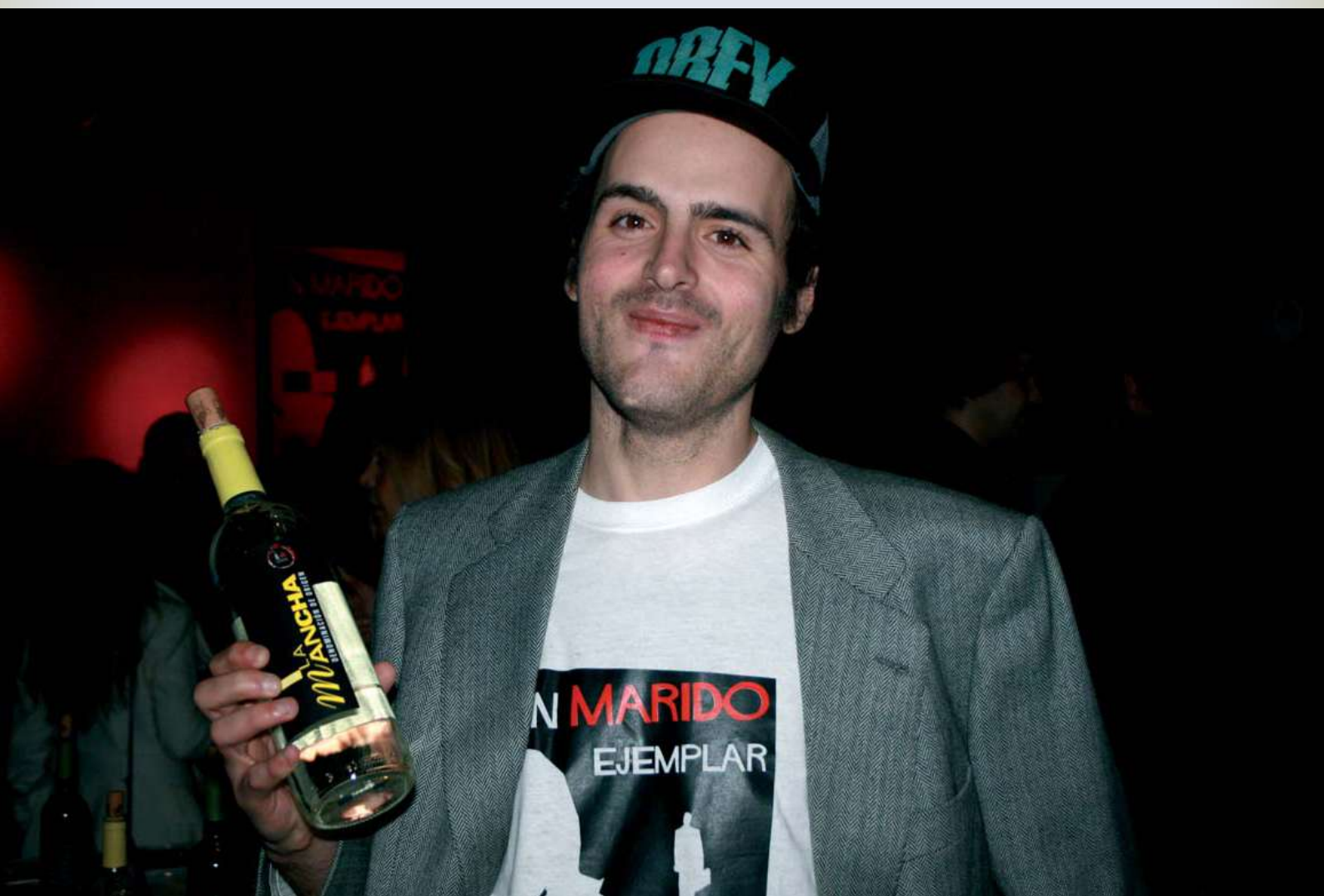


El vino manchego con los jóvenes talentos del cine

Mantiene el brío de los jóvenes de nueva añada y con el tiempo evolucionará favorablemente. Es la nota crítica que bien podría situarse en el estreno de 'Marido

Ejemplar', el corto, opera prima del joven cineasta alcazareño, David Barco, presentado durante la primera semana del mes de enero. La cinta que dura unos seis minutos, como propuesta fresca y

jovial, juega con la sensación disparatada del supuesto secuestro de una joven esposa, quien se disponía precisamente a celebrar el Aniversario con su "marido ejemplar"; el desenlace arranca



David Barco posa con un botella de vino blanco DO La Mancha



una grata sorpresa en el espectador donde la realidad queda desdibujada hasta rozar los tintes cómicos y hasta cierto punto dramáticos. Con este corto, Barco aspira a saltar al mundo de la Dirección, demostrando la reciente inclinación por el mundo del cine en Alcázar de San Juan.

El Consejo acudió a la cita arrojando al artista durante la presentación en la Sala Groove de Alcázar de San Juan durante el vino de aperitivo en los momentos posteriores, donde se sirvieron tintos jóvenes y blancos airén, muy adecuados para un 'joven' cineasta.



Cartel corto

“Una película, como el buen vino, necesita una elaboración cuidada y reposar”

**José Luis Matas-Negrete, productor de ‘Aquel no era yo’,
reciente ganador de un Premio Goya al mejor cortometraje**



*El productor manchego,
José Luis Matas-Negrete*

Centrar la atención hacia el continente africano exige mirar con la frente despejada de prejuicios, libres de pensamientos, que en muchas de las ocasiones vienen mediatizados por el sesgo occidental de un Norte que no aún conoce (no quiere conocer) la verdadera realidad de los pueblos del África subsahariana. Trazadas sus fronteras con escuadra y cartabón durante el salvaje imperialismo del siglo XIX, los países del África negra no responden, la realidad étnica, social y cultural en el diseño de sus límites como Estados. La mayoría nacidos durante el contexto de la Guerra Fría en plena efervescencia panafricana, han convertido en un mal crónico las continuas guerras civiles que le asolan. Antiguo Zaire, Angola o Sierra Leona son solo algunos de los ejemplos donde más se han violado cruelmente los Derechos Humanos, ligando el genocidio al comercio negro de recursos naturales (Diamantes, Coltán, etc); todo ello además con la permisividad de la Comunidad Internacional.



*Equipo de rodaje de
‘Aquel no era yo’*

Niños soldado

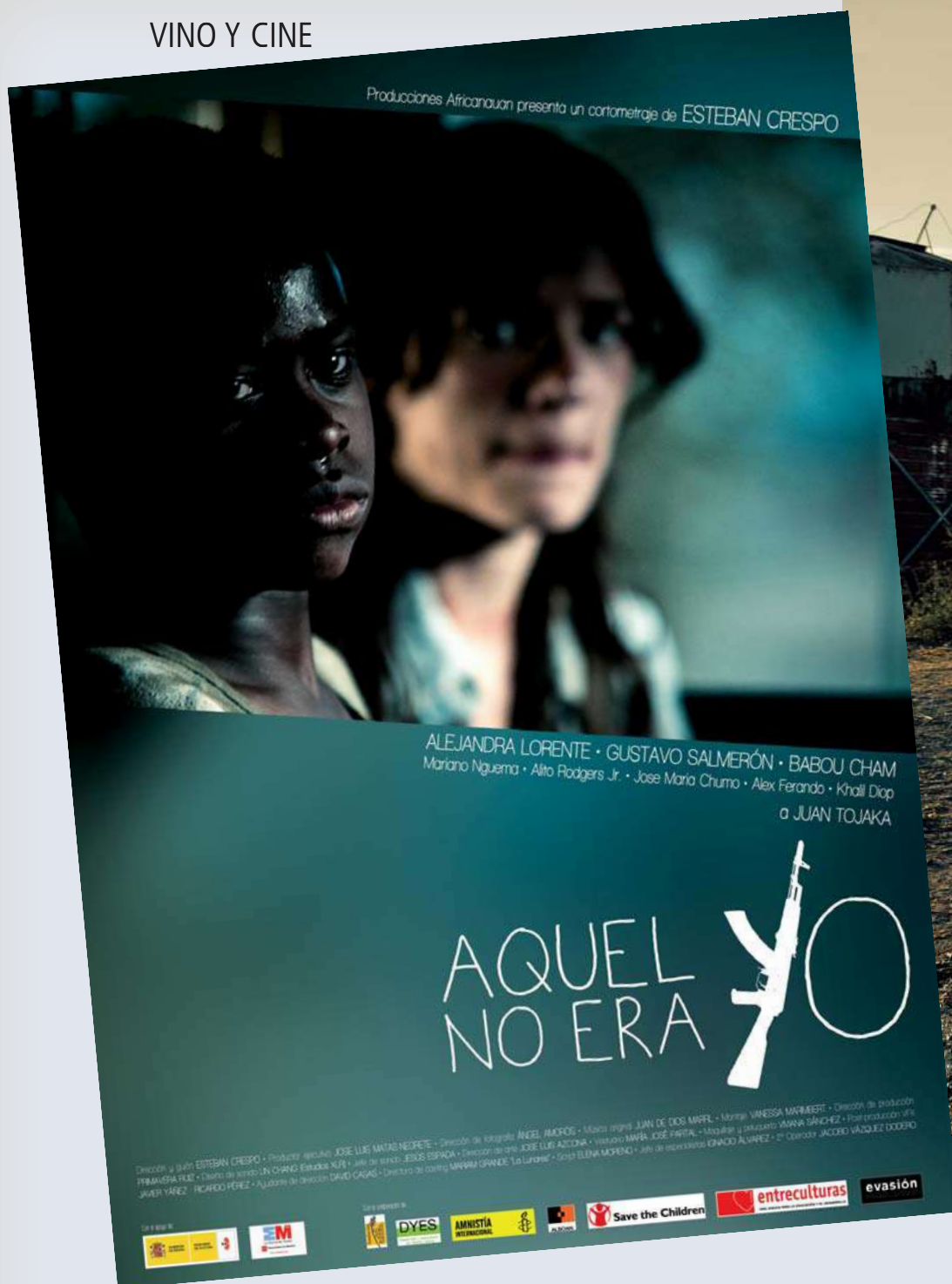
Conflictos enquistados que se ceban en el sufrimiento de la población civil, siendo los menores de edad uno de los colectivos más vulnerables. Son reclutados a la fuerza como mercenarios enrolados en misiones casi suicidas, obligados a cometer actos de violencia gratuita, sujetos a vejaciones y humillaciones. Se calcula que 250.000 niños y niñas menores

de 18 años participan activamente en conflictos armados en 21 países. Un drama que ha servido para inspirar al Director Esteban Crespo en su cortometraje 'Aquel no era yo', retratando las secuelas psicológicas que deja la guerra en un niño soldado, y sus vínculos emocionales. La cinta, sorprendiendo por la crudeza de su relato sin caer en el drama fácil, ha cosechado

diversos premios; unos 45 en 38 festivales. El galardón más reciente, un Goya en la última edición de la Academia. Con el apoyo de los vinos de la DO La Mancha, ha tenido un toque precisamente manchego, gracias a José Luis Matas-Negrete, productor ejecutivo de la cinta. Una labor que compagina junto a su profesión de Médico en Ciudad Real.



Niños soldado en la imagen



¿Cómo nace 'Aquel no era yo'?

La idea surgió leyendo una entrevista a un niño soldado. A partir de ahí se desarrolla el guión.

¿Por qué África, y por qué los niños soldados?

Es un tema que vemos siempre de pasada en las noticias y pocas veces se repara en ello. Queríamos mostrar esta realidad que sigue ocurriendo en muchos países, y las secuelas que produce.

“Ser un soldado no es difícil: o te acostumbras o te matan. Lo más duro es conseguir vivir con tus recuerdos y volver a ser tú mismo después de hacer lo que has hecho”. Una frase habitual en los labios de un veterano. ¿El drama es cuando la pronuncia un niño de 13 años?

Lo que se vive en una guerra es brutal y cruel, pero cuando quien lo sufre es un niño resulta sobrecogedor.

En tiempos de crisis, con realidades sociales tan difíciles, aquí en España, ¿Cómo se puede captar la atención e interés de conflictos “lejanos”?

Son más cercanos a nosotros de lo que parece. La película habla de sentimientos universales.

¿Parte del cortometraje fue rodado en Toledo?

Elegimos el pueblo de Escalona porque la localización nos pareció perfecta para los dos principales



Fotograma del corto, 'Aquel no era yo' rodado en la provincia de Toledo

escenarios de la acción, y por proximidad a Madrid de donde era casi todo el equipo de rodaje.

¿Cuál fue la parte más compleja del proyecto?

Toda la preproducción. El casting de los niños fue laborioso y complicado al igual que planificar las secuencias de acción en tan poco tiempo, pero el rodaje realmente fue fácil.

Goya al Mejor corto, ¿es el broche definitivo?

Cuando te planteas un trabajo no piensas en los premios. Quieres contar una historia y compartirla.

Lo que pretendemos es hacer llegar el mensaje, difundirlo. El corto después de los premios seguirá proyectándose en actos de sensibilización.

Vive y trabaja en Ciudad Real, como médico. ¿El cine es solo un hobby?

Mis dos pasiones son el cine y la medicina, y mientras pueda compaginarlas como hasta ahora, seguiré adelante.

Hablando de vino, ¿Qué le parecen los vinos DO La Mancha?

Muy buenos, yo siempre tomo vino y cuando me encuentro fuera pido

vino manchego. Creo que estamos avanzando mucho. En los últimos años se están cuidando mucho y cada vez son más apreciados.

Pongamos una metáfora de vino y cine. ¿Para cuándo largometraje, con crianza en bodega y el esfuerzo de años?

Precisamente el próximo proyecto es un largometraje en el que ya estamos trabajando. Como el buen vino, necesita una elaboración cuidada y reposar. Lo importante es creer en lo que haces, trabajar con ganas e ilusión. Esa es la clave.

Vino kosher, apto y bendito por Yavé

De la mano Adán Israel, Vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla La-Mancha, y confeso de la religión judía, realizamos un recorrido por la historia y las tradiciones de la viticultura hebrea, cuyos vinos kosher (traducido como apto en lengua semita) son el máximo exponente.

Pocas culturas pueden cimentar con rotundidad la solidez de sus raíces, tan profundamente enlazadas con la tierra, a la que han convertido en el crisol y cuna de sus propios sentimientos, fundamento patriótico, y designio arbitrio y ungido de su autodeterminación como Estado. Quizás por ello, en el eterno y crispado Oriente Medio, tienen marcado en el imaginario colectivo de su convulsa Historia momentos sellados con la sangre y fuego de la espada, paralela e inevitablemente, ligados a la expansión de grandes Imperios.

Adán Israel, sumiller



Así, se explica la capacidad de férrea resistencia identitaria frente a las políticas de asimilación cultural al caprichoso de los belicosos reyes babilónicos o asirios. Inmortalizado en aquellos lamentos bíblicos de Ezequiel, sería por el año 586 a.c cuando el gran Nabucodonosor tomaría Jerusalén incendiando el templo.

Más tarde, sofocando una vehementemente rebelión zelota, ya en el siglo I de nuestra era, Tito Flavio Sabino Vespasiano, hijo y sucesor de Vespasiano, más conocido como Tito, terminaría arrasando, por comple-

to la ciudad de Jerusalén y el reconstruido Templo de Herodes, en el 70 dc. Cristalizarían así las palabras vaticinadas por Jesús: *¿Ven estos grandes edificios? Pues no va a quedar de ellos ni una piedra sobre otra. Todo será destruido*” (Marcos 13:2); corroboradas después en las fuentes judeo romanas por el historiador clásico Flavio Josefo: *“así, pues, fue tomada la ciudad de Jerusalén el segundo año del imperio de Vespasiano, a ocho días del mes de septiembre, y habiendo sido antes tomada cinco veces, ahora fue del todo destruida.”*



Botín del asedio a Jerusalén, recreado en el Arco de Tito

El vino kosher tradicionalmente arraigado

Solo así, se entiende el celo y la tradición que aún mantiene la religión judía hacia el vino, bendito y mediterránea compañía de las veladas grecolatinas, bebida aún más sagrada para los creyentes de Yavé. Precisamente, en esa neta separación con los gentiles (aquellos que no profesan la religión judía) reside el estricto método de elaboración de los vinos kosher, traducido literalmente como apto, y derivado de las leyes de los alimentos kosher, cuyo base de fundamento, puramente religiosa, radica en un código de leyes de conducta ortodoxa.

La dieta kosher se inspira en el Talmud (composición de reflexiones rabínicas sobre la Historia, leyes y costumbres judías) y siguiendo la senda de los textos Antiguos, respetando estricta y hasta literalmente, la interpretación contextual de la tradición bíblica, remontada

a la Edad del Bronce; y como entonces, la referencia de la comunidad pasa por el rabino. Es la primera de las condiciones que debe cumplir el vino kosher. Su bendición, certifica la autenticidad y el respeto a la tradición. Bajo esa severa supervisión, se ha convertido en una tónica habitual en España (no demasiado en la provincia toledana a pesar de sus lazos históricos con la comunidad sefardí) la demanda de vino kosher para los paladares de religión hebrea.

El sustrato bíblico ya aparece desde el Diluvio Universal, en el libro del Génesis cuando *“Noé (en Hebreo es “Noaj”) bebió y se embriagó, y bailando emocionó a Él y perdonó a la humanidad; ese creo es el mejor exponente del aprecio del Judaísmo hacia el vino.”* Precisamente, el sumiller afincado en Quintanar de la Orden, atribuye a Noé la llegada de la vid a la tierra prometida de Israel: *“al rescatar la viña y la plantó en el monte Sinaí, de donde los estudios recientes afirman puede provenir la Syrah. Dejando la parábola y centrándonos en el contexto actual la historia del viñedo en Egipto/Judea se pierde en el tiempo, porque se conoce el cultivo y disfrute del vino a la par de la cerveza y del vino de dátiles y granadas, y actualmente goza de buena salud contemplándose como vinos de calidad, sobre todo los de la zona de Golán.”*



Vino junto a la Torah

Estrictas normas de supervisión

Adán Israel es un experto sumiller, natural de Valdepeñas pero practicante de la religión judía; matiza, para que un vino sea kosher debe “ser elaborado por Judíos que respeten las mitzvot o mandamientos, así que el Rabino es la persona indicada como experto asesor que se gana el pan con esas labores de asesoramiento/enseñanza/certificación y su tra-

bajo comienza con las uvas, qué lleguen sanas y limpias al fermentador, que no se use ningún producto animal en la elaboración (gelatina o huevo, por ejemplo), y qué no intervengan mujeres o gentiles, y que se cuide en extremo la higiene, entre otros”. Hay casos de bodegas acogidas a la D.O. La Mancha que ya se han sometido a las normas Koser. No es de extrañar, por tanto que el

vino kosher discorra paralelo al calendario religioso de las fiestas judías, donde “el vino está presente en todos los Séder (banquetes familiares tradicionales), la tradición nombra el ‘Kadesh’ de beber o brindar cuatro veces por ejemplo en Pascua (Pesaj), diluyéndose en caso de jóvenes o ancianos. Y el primer brindis (Kידוש) es en honor del Dios creador del Universo”.



Vino bendecido por el rabino de Jerusalén

No obstante su fuerte simbología, su consumo no está para nada restringido al resto de paladares gentiles; Adán Israel cree que “es más valorado por aquellos que miran mucho por los certificados de higiene y seguridad alimenticia pues es una garantía extra de calidad. Ahora, que cumpla con las exigencias de una religión no implica que sean todos los vino iguales, así que la variedad de uva, elaboración y arte del viticultor/enólogo/comerciante es definitiva en cuanto su valor enológico. Existen vinos Kosher deliciosos, grandes bodegas de reconocimiento internacional elaboran Kosher sin alardar de ello, solo el sello kaf (K) en un rincón de la etiqueta, y otros mediocres”.



Candelabro de siete brazos, que identifica la cultura judía

El vino en Tierra Santa

Zona sensible a los conflictos, y delicada en lo climático, por su cercanía al desierto, la viticultura sí tiene cabida, en todo caso en Oriente Medio, donde gran porcentaje de la población es islámica, y no demanda bebida alguna de contenido alcohólico. El espacio que mejor acoge el cultivo

de la vid responde a condiciones mediterráneas, muy semejantes al levante español, “con noches frías con hasta el 100% de humedad y días cálidos y soleados con un 25/30% de humedad.”. Como apunta el propio Adán Israel, las variedades de uva se han adecuado a la readaptación varietal de los años

80 “cuando se inició una revolución en cuanto a la agricultura y viticultura, utilizando las variedades Europeas en su mayoría tintas como la Cabernet Sauvignon, Petit Syrah, Grenache, Merlot y con mayor éxito vitícola que las demás, la Carignan y un híbrido local llamado Argaman a partir de Souzao y Carignan.”



vino kosher destinado a la comunidad hebrea

Vino manchego caliente, ¿por qué no?

Antonio Garrido

Con el invierno en la fría meseta castellana festejamos las hogueras de San Antón o San Sebastián en muchos municipios manchegos, puede ser una ocasión sensacional para degustar nuestros vinos manchegos con un toque especial, o más bien, especiado, el que nos ofrece la receta nórdica del “Glühwein” un vino tinto (aunque también sirve blanco) al que se le añaden ciertas especias durante un proceso de cocción, para ser finalmente degustado en caliente. Es un producto muy degustado en diversos países europeos, principalmente en el norte y centro de nuestro continente.

El saber popular dice que se trata de una bebida que cura el catarro, y como más de uno estamos padeciendo de ese mal, os dejo algunas recetas para su elaboración. Las hay muy variadas, pero todas ellas suelen coincidir en la necesidad de calentar pero no hervir, para evitar la pérdida de potencial aromático del producto final. Azúcar, canela, jengibre, anís, cardamomo, cáscara de cítricos, orejones de frutas, etc., todo ello mezclado y cocido a fuego lento en un vino tinto manchego. El uso de unas u otras especias, así como sus proporciones, nos darán resultados diferentes pero seguro que todos ellos muy interesantes.



Una copa de tinto para el frío

Adán Israel

Este temporal de bajas temperaturas trae agua y lo más parecido al invierno que no vemos hace años de ese clima Continental extremo que nos enseñaban sufríamos en La Mancha, y que tan bien resumía nuestro mayor embajador Don Miguel de Cervantes: -“...nueve meses de invierno y tres de infierno...”

Pero el cuerpo no solo pide de comer y beber porque si, hay que hacerlo en compañía, si puede ser en grato lar y además que esté bueno y bien servido, así que una copa de vino tinto de La Mancha y su aperitivo del modo más frugal

es un placer comparable al mayor festín servido en palacio, sobre todo cuando el gusanillo pide algo antes de las habituales comidas del día, este “picoteo” puede ser la opción más saludable de todas. Sabios doctores recomiendan disfrutar del vino en las comidas diarias, y el aperitivo es una más sobre todo en la dieta mediterránea, estos días fríos se suele tomar tapas o aperitivos calóricos basados en recetas populares como callos, magro con tomate, higadillas... incluso la popular tortilla de patatas o Española, como quieras llamarla, es el aperitivo más co-

mún en todo el país y tiene pocas diferencias a parte de si con cebolla o sin, con chorizo o estofada, y qué mejor que una copa de tinto maduro con esas delicias?



**Ricardo Rodríguez,
fundador de katamanía**

“Si practicamos la cata entre amigos, como un juego, convertimos cada botella en una experiencia única”

Dicen los expertos que en tiempos difíciles, se agudiza el ingenio, surgen las ideas, y (quizás forzada-mente) la innovación espoldea la chispa de la creatividad a la hora de emprender alguna aventura o negocio. En el caso de Ricardo Rodríguez, no ha sido la necesidad extrema (ya que trabaja como profesor en la Facultad de Ciencias del Deporte en Toledo desde hace 8 años) sino la tradición familiar, donde ha percibido el vino como un acto de consumo natural y cotidiano (*“El vino es un potenciador de sabor en las comidas”*, afirma) lo que le ha motivado a emprender katamanía, un curioso juego que rompe el tabú, de que la cata vinos es un terreno limitado a los grandes gurús, incompatible con los jóvenes. Precisamente, ha sido la formación en materia docente, donde imparte el ocio y la recreación deportiva en relación con las mecánicas de juego y la

promoción deportiva, lo que le ha llevado a concebir la cata de vino como un punto de encuentro lúdico e informal, como perfecto punto de atracción para los iniciados. El respaldo económico le llegó de la Fundación de Globalcaja: *“me presenté a la plataforma de innovación DESAFÍO 22 con la idea de poner en el mercado una innovadora idea de cata que he llamado “katamanía”. Quedé finalista en el Concurso 2012 y ha sido un gran respaldo recibir este premio.”*

La idea fue presentada en sociedad, en el Círculo de Arte de Toledo, ante un grupo de amigos y conocidos, el pasado mes de diciembre (el 12-12-12, *“o se acaba el mundo o esto será una total revolución”*, bromeaba Rodríguez). Allí, estuvo presente el propio Consejo Regulador, donde además, una de sus bodegas acogidas, Vinícola de Tomelloso, participa del proyecto con la aportación uno de sus vinos.





Ricardo Rodríguez, creador de Katamanía



Jóvenes se interesan durante la presentación de katamanía



Fue presentado en el Círculo de Arte de Toledo

¿Qué es katamanía?

Es un proyecto de innovación que se apoya en el juego y en el vino para educar los sentidos de la población. Tenemos una idea: si aprendemos a catar disfrutamos más del vino, de las comidas e, incluso, de la vida.

Actualmente hemos transformado 8 vinos, en juegos sociales. En cada botella se encuentran unas preguntas que han sido respondidas por un comité de expertos. El juego consiste en catar el vino y acertar el mayor número de preguntas al tiempo que se disfruta de su degustación; los

jugadores descubren su nivel de catadores.

Preguntamos sobre el color, los aromas, la astringencia, el volumen en boca, el equilibrio, su gusto, sensaciones... y así hasta 19 parámetros. Se incluye un sencillo manual para resolver todas las dudas.



Un joven bromea mientras juega a katamanía

Aprender a catar, jugando. ¿Por fin hemos dado en la tecla para captar al público joven?

Sería genial que fuera cierto. Reconocer colores, aromas y sabores es muy divertido; si además, lo practicamos entre amigos y en forma de juego, convertimos cada

botella en una experiencia única. Esperamos que los jóvenes de todo el mundo disfruten con nuestras propuestas; deberán ser ellos quienes las valoren.

¿Cómo surge la idea?

Empecé tratando de enseñar a mis amigos a catar, sin apenas éxito. Poco a poco y según iba simplificando el juego y multiplicando las experiencias, notaba como éstos mejoraban sus habilidades de cata y, además, nos divertíamos.

Pensamos que el consumidor está demandando unas nociones sencillas para elegir y saborear un vino. Quiere sentirse seguro de su criterio y poderlo compartir con su entorno o, como se dice ahora, con su red social.

¿Cómo han funcionado las ventas esta Navidad?

Positivamente. En plena crisis y sin publicidad hemos superado nuestras expectativas. Los clientes son nuestra mejor publicidad y nos están conociendo por el boca a boca. Hemos abierto una tienda virtual www.katamania.com, pero ya hay varios canales de venta interesados, entre ellos El Corte Inglés.

¿El siguiente reto?

Estamos empezando, pero confiamos en poder llegar al mercado internacional en 2014. En el camino nos quedan varios retos, pero quizá el más importante sea aunar a los profesionales del sector en una estrategia común, tenemos el mejor vino pero debemos hacerlo entender al consumidor y escuchar sus demandas. Todo el sector unido puede potenciar la afición a la cata de vino y revitalizar el consumo nacional.

El interés por el vino me viene de lejos; mi familia siempre estuvo relacionada con la viña y el vino, y mi padre, ingeniero agrónomo, ha llegado a ser un enólogo de prestigio. En casa bebemos vino y hemos catado desde jóvenes; cada comida ha sido un debate sobre el vino y los alimentos. A cada uno nos gustan tipos de vino diferentes. Así entendí que si el vino tiene una mínima calidad, deja de ser bueno o malo, para ser “diferente y único”, como las personas.

co”, como las personas.

Como no existía nada parecido en el mercado a lo que pretendía divulgar, envié un proyecto con la idea a un concurso de emprendedores de innovación, Desafío22. Entre 280 propuestas me seleccionaron y me dieron formación empresarial. Al final, me alcé con el premio de finalista. Con una pequeña financiación y algunos ahorros, he empezado esta andadura.



web de katamania



Modelo de vino, en katamania

Los vinos de la DO La Mancha, a examen

Superan con nota la evaluación de Guía Peñín, cuyo equipo de catadores puntuó positivamente más de doscientas referencias para la Guía de Vinos de España 2014

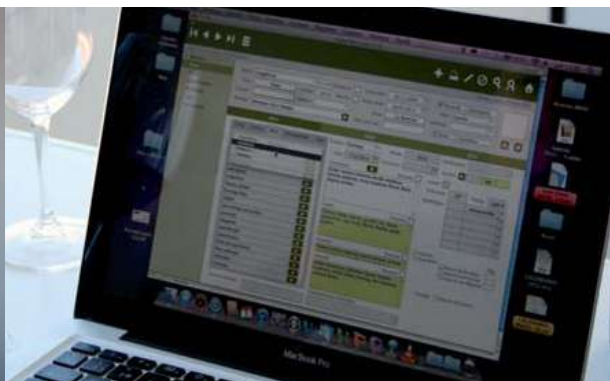
“Sus tintos jóvenes me han sorprendido por su expresividad frutal”. Fueron las primeras impresiones de Carlos González, Director de Guía Peñín, el pasado mes de febrero, durante la cata de casi un centenar de vinos manchegos para la próxima edición de la prestigiosa Guía en

España 2014. De esta manera, las apreciaciones fueron muy positivas, especialmente para los vinos jóvenes, donde según Peñín, “la calidad que acompaña a los tintos jóvenes manchegos, junto a sus capacidad de ajuste en precios competitivos, los convierte en unos de los mejores de

España”. El Director de la Guía también destacó la heterogeneidad para el caso de los vinos de crianza. “En términos generales, se ha visto una evolución positiva en aumento para la puntuación de los vinos elaborados por las bodegas manchegas durante los últimos años.” destacó González.



Carlos González, Director de Guía Peñín



Evaluaron más ochenta vinos

Neil Martin, famoso catador de ‘Wine Advocate’

Los paladares de Peñín no han sido los únicos en manifestar su criterio positivo sobre La Mancha. Organizado por la Fundación Tierra de Viñedos, el conocido wine lover, Neil Martin, colega profesional de Parker en la revista de Wine advocate, también sometió a examen unas 80 marcas de vino de la DO La Mancha. Buen conocedor de la geografía española, Martin manifestó su interés por la viticultura manchega, visitando algunas bodegas adscritas a la Denominación de Origen La Mancha. En su primera jornada, acompañado por la propia titular del ramo en Castilla La Mancha, María Luisa Soriano, el catador norteamericano realizó una primera

valoración desde el Parador Nacional de Almagro: “aún no conozco La Mancha, pero espero volver en otra ocasión. Mis primeras impresiones han sido positivas”, afirmaba el crítico de Wine advocate, sobre

la inmensa llanura castellana. Una opinión de peso para el público más especializado que puede determinar las facilidades de penetración en el mercado estadounidense en las próximas campañas.



Neil Martín, a la derecha junto al Gerente de la DO La Mancha, Ángel Ortega



El vino fue el protagonista en la mañana del sábado en Alcázar de San Juan

Cuando “1000 no se equivocan”

Un millar de catadores escogen los mejores vinos en el IV Concurso regional ‘Vinos de la Tierra del Quijote’. El evento se celebró en el Pabellón Díaz Miguel ante un jurado compuesto por aficionados y profesionales del sector.



Por un día, en el parque del Pabellón Díaz Miguel, se cambió el balón por el catavino



Celebre eslogan de la cata

Marzo 2013 · CONSEJO ABIERTO

Mayoritaria presencia de la DO La Mancha



El equipo de Mancha Centro Tv junto al responsable de comunicación del CRDO La Mancha, momentos después de la retransmisión

La Denominación de Origen La Mancha estuvo ampliamente representada en el concurso, tanto en la participación del mismo por el volumen de bodegas participantes (se descorcharon más de 250 vinos de unas 92 bodegas durante la cata), como por presencia institucional, aportando su criterio como presidentes de mesa en los comités de cata, como por su colaboración en la retransmisión del evento en directo por parte de la Televisión Comarcal en el canal de Mancha Centro Televisión. Además, el Gerente del CRDO La Mancha, Ángel Ortega, junto con representantes de otras Denominaciones de Origen de la región, estuvo en la mesa presidencial acompañando las autoridades del Consistorio alcazareño además de la propia Consejera del ramo, María Luisa Soriano.



Público diverso y joven

Una de las notas más llamativas del Concurso estuvo en la gran heterogeneidad de los catadores. Promovido desde la Concejalía de Turismo de Alcázar de San Juan, se fletó un tren especial de promoción turística, 'el tren del Hidalgo', donde participantes de inscritos en Madrid, no solo asistieron como jurado a la cata, también recorrieron los principales puntos de atracción cultural y turística del municipio manchego. "Estoy encantado con este rosado. Es fresco y su aroma me ha llamado la atención". Así de contundente se mostraba un joven mientras sostenía un catavino. Se había inscrito en la categoría de rosados para conocer algo más del mundo del vino, que reconocía le había sorprendido. "Aunque me gusta admito que conocía poco del vino, y hoy estoy disfrutando. Ha valido la pena apuntarse", así desgranaba sus primeras impresiones, Marina, otra joven de apenas 24 años, que optó por catar blancos.



Mesa donde se cataron rosados con numeroso público joven

Se abrieron Cinco Categorías: vinos blancos; rosados; Tintos Jóvenes sin barrica; Tintos con barrica las cosechas de 2010, 2011 y 2012 y, por último, Tintos envejecidos en

barrica de cosechas anteriores a 2010; resultando premiados con dos Quijotes de Oro y sendos premios Quijotes de Plata y Bronce en Tintos Jóvenes y Rosados.



Premios cosechados por bodegas acogidas a D.O. La Mancha

Categoría de vinos rosados

- Quijote de Plata: **Fontal Rosado 2012**, de Bodegas Fontana. (Fuente de Pedro Naharro, Cuenca)
- Quijote de Bronce: **Puente de Rus 2012**, de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, San Clemente, Cuenca)

Categoría de tintos jóvenes, años 2011 y 2012

- Quijote de Oro: **Yugo 2012**, de Cooperativa Cristo de la Vega, (Socuéllamos, Ciudad Real)
- Quijote de Plata: **Añoranza 2012** de Bodegas Lozano.

Categoría de tintos con barrica, de las cosechas de 2010, 2011 y 2012

- Quijote de Oro: Quijote de Oro: **Vidal del Saz Roble 2010**, de Bodegas del Saz, acogida a la D.O. La Mancha.

Ficha de cata

CONCURSO REGIONAL DE VINOS TIERRA DEL QUIJOTE

Nº de Cata: 35

Nombre y Apellido: *Don Juan de los Rios*

FICHA DE CATA IV CONCURSO REGIONAL DE VINOS TIERRA DEL QUIJOTE

ALCAZAR DE SAN JUAN, 2 DE MARZO DE 2013

Nº de Muestra: *10*

Firma: *[Signature]*

VALIDACIÓN		Correcto	Regular	Insuficiente	Eliminado	Puntuación
VISTA	Intensidad	16	14	10	7	5
OLOR	Calidad	12	10	8	6	4
TACTIL	Intensidad	20	17	14	11	8
GUSTO	Persistencia	11	9	7	5	3
	Calidad	20	17	14	11	8
	Puntuación global	10	9	7	5	3
TOTAL		10	9	7	5	3

OBSERVACIONES

1000 NO SE equivocan



Patricia Magaña

Dime qué vino de La Mancha bebes... y te diré quién eres

Desvelamos la personalidad según las preferencias vinícolas del paladar

Sabido es que los consumidores de vino manchego son amigos de sus amigos y amantes de las tradiciones más arraigadas de su tierra. Suelen ser, asimismo, buenos comedores y excelentes conversadores, como podrá constatar cualquier persona que, siguiendo los pasos de Don Quijote, visite Castilla-La Mancha, o estando lejos del terruño, deguste sus caldos en Madrid, Barcelona, París, Pekín o Nueva York.

Lo que no se sabía es que el vino que se consume, blanco, tinto o rosado, dice mucho también sobre la personalidad de quien lo toma, y un nuevo estudio del mercado anglosajón financiado por French Wines with Style y referenciado por el Daily Telegraph en el Reino Unido, por el diario Correo y por RT en Latinoamérica, acaba de demostrar que los

hábitos sociales de los bebedores de vino tinto son muy diferentes de los que prefieren el vino blanco o rosado.

Según el portavoz de Wines with Style, Gerard Basset, "los bebedores de vino tinto parecen ser más los más relajados de los aficionados del vino. A los bebedores de vino blanco encanta el status quo. Por su parte, los aficionados de los rosados están ansiosos de un cambio". No son las únicas diferencias. Así, los amigos de tomarse un cenicel o tempranillo -la principal de las uvas tintas manchegas- suelen ser titulados universitarios, están casados, y beben vino con mayor frecuencia que el resto, mientras que los que gustan de la Airén -la uva blanca más característica de la Meseta Sur-, están más satisfechos con su puesto de trabajo y menos

interesados en escalar posiciones en su empresa. Es llamativo que más de ocho de cada diez solteros y solteras bebedores de blanco no están buscando pareja.

Los bebedores de vino tinto se describen como seguros, relajados, fuertes e inteligentes, mientras que los bebedores de vino blanco escogen términos como prácticos, brillantes, tímidos, callados y reservados. Los amantes del rosado se reconocen fuertes, cálidos y encantadores. Eso sí, éstos visitan más las redes sociales como Facebook donde pueden compartir lo último de su DO de referencia, nada menos que 13 veces frente a 8 de los que prefieren tinto. Los de blanco prefieren ampliamente las amistades cara a cara que las virtuales, y rehuyen más los medios sociales.



Una vino escogido en un momento determinado puede reflejar tu personalidad



Dos jóvenes catan un vino tinto manchego



‘In digital veritas’

Víctor Nuñez

De la copa a las redes

Si la vieja máxima latina rezaba ‘*in vino veritas*’, no hay mejor contenido que la verdad, y en el mundo del vino se encierran grandes verdades y muchas historias interesantes. Vivimos tiempos en los que el marketing no solo debe deslumbrar si no que además debe convencer, el convencimiento requiere de razones y estas de argumentos. En el mundo del marketing digital donde el ruido, la fragmentación y

el exceso de información son las principales barreras a las que se enfrenta un producto o servicio, el posicionamiento en los buscadores y sobre todo en Google, lo es todo o casi todo.

Afortunadamente para los que nos dedicamos a la comunicación, y para los que tienen cosas que decir, el mundo del SEO (*Search Engine Optimaztion*) cada vez valora más los contenidos, más si son

propios y, gracias al todopoderoso Google, si son de calidad.

El vino es ante todo cultura y, por tanto, contenido de calidad si lo sabemos contar. Todos los procesos que entran a formar parte de nuestro fascinante mundo, desde la viña hasta la botella, tienen una historia detrás, y esa historia debe ser, como el corcho de la botella, descorchada con esmero y elegancia. Al igual que los buenos vinos,

esa historia será más interesante cuantos más años acumulemos de experiencia pero, tanto una joven bodega como una restaurante o bar de reciente creación también tienen cosas que contar sobre su apasionante día a día.

El mundo del vino ha evolucionado mucho en los últimos años, pero aún así sigue asociándose a tradiciones alejadas de la era digital, estas ideas preestablecidas deben cambiar si queremos rejuvenecer a nuestra clientela y acercarnos a los nativos digitales a través de los lenguajes y territorios que ellos manejan. En Estados Unidos existen consultoras especializadas en lo que llaman “Digital Wine Marketing” y es que cada sector requiere de un profundo conocimiento del mismo, así como de sus propias estrategias.

El mundo digital nos ofrece muchas fórmulas de contar nuestra verdad a través de distintas plataformas y herramientas, muchas de ellas accesibles y relativamen-

te baratas. Las principales herramientas para contar historias digitales son:

- Web: La página web se ha convertido en la principal tarjeta de visita de una empresa y su más importante escaparate, 24 horas al día abierto al público, 7 días a la semana y 365 días al año. Por ello debemos cuidarlo al máximo, tanto desde el punto de vista del diseño como desde el punto de vista de la programación. Debemos usar plataformas flexibles y versátiles que nos permitan adaptarnos a los constantes cambios y añadir nuevos *pluggins* (pequeñas aplicaciones) que hagan nuestra página más atractiva e interactiva, y si tenemos tienda on line, deberemos hacerla segura, sencilla y atractiva para nuestros potenciales consumidores. Si somos una bodega debemos estar en al menos dos idiomas (español e inglés), pero si el volumen y nuestro presupuesto nos lo permite deberíamos tener en cuenta el pujante idioma chino y el solvente alemán.



Web de la DO La Mancha

- Redes sociales: Las principales redes sociales son usadas en España por cerca de un 80% de la población, y más del 90% de los jóvenes de entre 16-25 años. En este sentido, recomendaría centrarse en aquellas que den mayor visibilidad a nuestra marca y aquellas en las que estemos seguros de que lo vamos hacer bien. En el mundo de las redes sociales se cumple la máxima de que “el mucho abarca poco aprieta”, y no hay que estar por estar, en este sentido recomendaría, por sus posibilidades de contar historias y controlar la interacción con nuestros lectores, Facebook y, si se puede, Youtube por el atractivo de lo audiovisual y por el creciente consumo de vídeos por parte de los usuarios, lo que hace que Google cada vez lo valore más en cuanto al SEO. En la restauración las posibilidades son múltiples en cuanto a la participación de nuestros clientes pero los

peligros también son evidentes, en el mundo de las redes sociales ocurre lo mismo que en la vida real pero amplificado, una cliente satisfecho se lo puede decir a 3 personas, pero uno insatisfecho puede decírselo a cientos a través de las redes sociales, por lo que conviene monitorizar lo que de nosotros se dice.

- Blog: El blog es una de las plataformas estrellas en los últimos años en internet. El blog puede permitir a nuestra bodega contar todo aquello interesante que emana de su propia actividad, pero también puede permitir posicionarla como una referencia en el mundo del vino, con consejos sobre catas, sobre los distintos tipos de uva, viñedos, etc. Los bares y restaurantes pueden ofrecer consejos sobre degustación, maritaje, recetas, menús...

- Foros: el éxito del mundo de los foros radica es que son los propios usuarios los que hacen las valora-

ciones y comentarios sobre el producto en un territorio más o menos acotado a una comunidad en la que confían. Casos como el de Forocoches.com o en Enfemenino.com, son muy significativos en cuanto a su capacidad de prescripción y conviene tenerlos en cuenta, al igual que las redes sociales, para “escuchar” lo que cuentan de nosotros en el mundo digital.

En definitiva, el sector tiene cosas que contar a diferencias de otros sectores más prosaicos y aburridos, ahora debemos saber cómo contarlas en el entorno digital y ponernos en manos de los profesionales que las saben contar. La apuesta de la D.O La Mancha con su web www.lamanchawines.com es un buen ejemplo de estrategia de *marketing on line* y debería marcar el rumbo para que muchas de las bodegas se decidan adentrarse en las turbulentas aguas digitales.



Digital Wine Marketing

Andalucía y la DO La Mancha, más cerca

La casa de Castilla La Mancha en Sevilla celebra con éxito de acogida una cata de vinos manchegos. Se abren las puertas al mercado andaluz, uno de los mercados interiores más relevantes de la geografía nacional.

El acto, que comenzó con una intervención de Manuel Olmedo, presidente de la Casa de Castilla La Mancha en la ciudad, en la que los presentes fueron introducidos en las bondades de la región vinícola, estuvo conducido por Ángel Ortega, gerente de la D.O. La Mancha, y por Óscar Dotor, Director Técnico de la ECI (Empresa de Control e Inspección de La Mancha), la persona encargada de supervisar la cata.

La finalidad del encuentro, que contó con un nutrido grupo de asistentes, entre socios y profesionales de los sectores de la hostelería y distribución en Sevilla, era fomentar los buenos vinos que se elaboran en la región manchega para propiciar un incremento de su consumo en la

comunidad autónoma andaluza.

Se cató un blanco airén, un tinto joven cencibel del 2011 y un crianza tempranillo de 2008 dentro de las marcas genéricas de promoción que embotella el propio Consejo Regulador. Además, se cataron otros vinos rosados y espumosos de interés para el público asistente.

Tanto el gerente de la D.O. como el director técnico del departamento de control de la misma, admitieron que los vinos de la D.O. La Mancha aún no penetrado en profundidad, localizando su nicho de mercado en Andalucía, a pesar de ser una zona en la que cada vez eran más los consumidores de estos productos. En este sentido, insistieron en la necesidad de conseguir prescriptores de sus productos entre un pú-



Óscar Dotor durante la cata comentada

blico más joven, que se encontrase más predispuesto a perder el miedo a tomar una buena copa de vino y a disfrutar del sinfín de sensaciones que ésta es capaz de albergar.

Casa de Castilla La Mancha en Sevilla



Público asistente a la cata en la Casa de Castilla La Mancha en Sevilla

La Casa de Castilla La Mancha en Sevilla puso su primera piedra en 1984, cuando un grupo de treinta Castellano - Manchegos afincados en la ciudad decidió poner en marcha una asociación capaz de entablar lazos de unión entre los oriundos de esa Comunidad Autónoma, potenciando la realización de todo tipo de actividades que ayudaran a mantener y difundir su legado cultural: tradiciones, fiestas, gastronomía, etc. Desde entonces cuenta con más de 25 años de vida y más de 300 socios.

Vicente Tirado,

“el sector vitivinícola de nuestra región convierte a Castilla-La Mancha en una potencia mundial de producción de vino de calidad”

El Presidente de las Cortes autonómicas alaba la calidad y el potencial productivo de la Denominación de Origen La Mancha durante su visita a la sede del Consejo Regulador



Junto al Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, firmando en el libro de honor

El pasado mes de febrero, el Presidente de la Cámara de los Diputados regionales, Vicente Tirado, visitó la sede del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, en Alcázar de San Juan. En su recorrido por las instalaciones, pudo conocer in situ los rasgos culturales y de identidad que configuran la DO La Mancha, como principal zona de producción vinícola de Europa. De hecho, el Presidente Autonómico resaltó la importancia del sector vitivinícola economía de Castilla La Mancha: “tiene un papel protagonista en el potencial de Castilla-La Mancha para la creación de empleo y riqueza en numerosas comarcas de la región”; apuntilló con el volumen de datos abrumador: “el 6% del viñedo mundial (7,58 millones de hectáreas en 2011), el 12% del europeo (3,53 millones de hectáreas), y el 42% del español (1.032.000 hectáreas)”.

Cumbre Mundial

En el transcurso de la visita, también destacó a la Cumbre Mundial, como el nuevo proyecto del gobierno regional, anunciado durante el último Debate sobre el Estado de la Región, y que servirá, a juicio de Tirado, como proyección comercial de las bodegas manchegas, “en la que estarán representados nuestros mejores caldos y servirá de escaparate mundial de nuestro sector vitivinícola”.

Además de firmar en el libro de honor del propio Consejo Regulador, Vicente Tirado aprovechó para felicitar a las bodegas acogidas a la Denominación de Origen por sus últimos esfuerzos comerciales, más sobresalientes y destacados para el caso de las exportaciones.

En la planta superior, en la sala adecuada a tal efecto, el propio Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha mantuvo además una reunión con la totalidad de los miembros y vocales que componen el Pleno del Consejo, donde pudo escuchar los retos e inquietudes más cercanos para el sector, que resulta un pilar básico en la radiografía socioeconómica de muchos municipios manchegos.

Con los miembros del Pleno del Consejo, en el patio



En el museo de botellas del Consejo



Durante la intervención con los medios de comunicación





El blanco chardonnay 'Ojos del Guadiana' como brindis por los premios

El Progreso celebra sus VIII Premios “Vinos Ojos del Guadiana 2013” en una gala intensa y emotiva.

“**N**o es cierto lo que dicen de nuestro país, de que somos malos y golfos, aquí hay mucha gente buena y solidaria que comparte y no sólo da lo que le sobra”. Con estas palabras, durante la noche del 22 de febrero, el salón Villa Nupcial Soprano arrancó en aplausos de reconocimiento a la persona del Padre Ángel García, Presidente de Asociación Mensajeros de la Paz, reciente Premio Príncipe de

Asturias, y uno de los galardonados protagonistas en los Premios ‘Ojos del Guadiana 2013’, donde unas 500 personas estuvieron presentes en la velada convocada por la cooperativa vinícola de Villarrubia de los Ojos.

Se reconoció la labor social, cultural y artística de aquellas personas y entidades más destacadas en el mundo del arte, comunicación, deporte y espectáculos en una acto intenso y cargado de emociones para los presentes, conducido por la Presentado-

ra de Castilla La Mancha Televisión, Eva Carrasco. Durante todo la velada, el paralelismo entre el anónimo esfuerzo viticultor y el trabajo de aquellas personas que hoy brillan en sus determinadas facetas, contribuyendo a construir una sociedad mejor, más justa y equitativa. El propio Presidente de la Cooperativa El Progreso, Cesáreo Cabrera, agradeció el gesto de la presencia a los premiados: “todos sois merecedores de nuestros humildes premios, que se engrandecen por haberlos aceptado vosotros”.

Galardonados

Fue el director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural de la Consejería de Agricultura, Miguel Cervantes, la Autoridad encargada de entregar el premio a la Asociación **Mensajeros de la Paz**, cuyo Presidente, el sacerdote Ángel García lo compartió emocionado con “todas las personas que nos quieren y ayudan cada día y a las que queremos. Este premio estará en uno de los comedores sociales para niños de 4 a 11 que estamos montando en Castilla-La Mancha, Madrid y otros lugares de España, para que niños, que no tienen la posibilidad de ir a la cama habiendo comido y cenado, puedan hacerlo”.

La parte entrañable de la noche también se completó con la entrega de un Premio a sendas familias de Villarrubia de los Ojos en su vocación comprometida de ayuda a los demás. La encargada fue la alcal-



El premio solidario fue para la labora de Mensajeros de la Paz

desa Encarnación Medina que hizo entrega del **Premio Local, ex aequo a las familias Urda-Cabrera y Plana-Puertas**, que protagonizaron uno de los momentos más emocionantes de la noche, al comentar María Luisa Urda lo que ha vivido de los 8 a los 17 años con Salka niña saharai “que está atrapada en el Sáhara en contra de su voluntad, y

no la dejan volver como otros años, aunque estamos luchando porque vuelva, por lo que hago un llamamiento y pido ayuda con mayúsculas para que Salka pueda tener una vida digna y un tratamiento a su discapacidad y enfermedades crónicas, este premio es de ella, por ser como es por lo que nos ha enseñado y el amor que nos ha dado”.



Premio Local solidario para El Progreso familias locales reciben de la alcaldesa Encarnación Medina

Por su parte Marta Planas, madre adoptiva de Moilim, dedicó este premio al equipo de Nefrología del Hospital Gregorio Marañón y en general a toda la sanidad pública que hacen posible que enfermos crónicos puedan tener una calidad de vida aceptable”, mientras que Moilim lo tuvo muy claro “compartir el premio con mis abuelos Hortensia y Santiago, por su amor, muchas gracias abuelos”.

Entre otras autoridades, estuvieron presentes el y el Delegado provincial de la Junta de Comunidades, Antonio Lucas-Torres

En la faceta deportiva, la premiada fue **Teresa Morales**, la atleta más laureada de España con 22 medallas en cuatro juego paraolímpicos. Recogió el galardón Jesús Sagarra, secretario general del Comité Paralímpico de España, quien quiso cerrar su intervención con una reflexión sobre el deporte paraolímpico: “cuando vean a un deportista con discapacidad piensen en sus capacidades sobre todo, en sus valores que son muchos, y piensen que la discapacidad es un tema accesorio que, con la ayuda de todos, pueden demostrar sus enormes capacidades”.

Para el ámbito cultural, se escogió al torero alcazareño, Aníbal Ruíz, a quien le liga un lazo especial con Villarrubia de los Ojos, recordando cuando toreó aquí por primera vez “de novillero y con 16 años, con un recuerdo especial a mis hermanos de la Hermandad de la Esperanza de Villarrubia por su cariño”.

Unos premiados que también se volcaron con el mundo de la comunicación. Así, Cesareo Cabrera, presidente de El Progreso, entregó el premio Agrario y de Medios de comunicación al programa El Campo, que recibió el conductor del programa Jorge Jaramillo acompañado por el director general del ente público RTVCM, Nacho Villa.



En nombre de Teresa Morales, recoge el premio Jesús Sagarra, secretario general del Comité Paralímpico de España



El diestro Anibal Ruíz recibe el premio cultural

Jorge Jaramillo, presentador de Castilla La Mancha Tv, premiado por la Coop. El Progreso



Los premios Gran Selección

se entregan en

Los Yébenes, Toledo

Organizados por el gobierno regional, los galardones ‘Gran Selección’ reconocen la calidad y excelencia de los productos agroalimentarios de Castilla La Mancha. Entre las firmas premiadas, varias bodegas adscritas a la DO La Mancha

La XXIII edición de los Premios Gran Selección del año 2012 tuvo a las bodegas manchegas como protagonistas en el apartado de vinos, donde se cosecharon nueve galardones. Especialmente destacable resultó la categoría de vinos blancos Airén, donde la DO La Mancha manifestó su potencial productivo consiguiendo un pleno en Oro, Plata y Bronce, para sociedades cooperativas de la provincia de Ciudad Real. Así, si el Primer Premio Airén fue para Cooperativa Nuestra Señora de Criptana por su blanco Símbolo; el segundo premio para la cooperativa Santa Catalina, por su blanco airén Los Galanes, mientras que el tercer puesto fue para Torre de Gazate, de Vinícola de Tomelloso.

Muy meritorio resultó el Oro para el vino espumoso de la cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de La Orden, Toledo, con su *Brut Nature Entremontes*; mientras que para los vinos rosados, Yugo de la cooperativa Cristo de la Vega obtuvo un Bronce.

En tinto Tempranillo, la Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha (Albacete) con su conocido *Casa*

Antonete se alzó con un importante Bronce, mientras que la Plata fue para el Símbolo de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana.

Por último, en Tintos con menos de dos años, Villanueva de Alcardete, en Toledo, dejaba muy buen sabor de boca, ya que si las bodegas Latúe con su *Latúe* recibía un Bronce; *Alcardet*, de la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar, se hacía con el Oro.

El evento con la presencia de la Presidenta del Ejecutivo Autonómico, M^a Dolores Cospedal, cuya intervención, durante la entrega de premios señaló a la calidad de los productos manchegos como mejor garantía para la comercialización: “son la mejor representación del dinamismo y del afán de superación de esta tierra”, manifestó.



Foto de familia

La cocina de la “abuela Emilia”

**El historiador
Juan Eslava
Galán y su hija
Diana Eslava
publican *Cocina
sin tonterías,
un libro que
recupera las
viejas recetas
tradicionales***

“**P**robadlo todo y quedaos con lo bueno”. Como dardo rápido y certero, esta cita de San Pablo en la Primera Carta a los Tesalonicenses, conmina al lector, en un apetito sincero y abierto a disfrutar en el placer de la buena mesa. Sin embargo, *Cocina sin tonterías* no es un libro de cocina más al uso; ni siquiera investiga nuevos campos del paladar con las más ingeniosas y creativas recetas. Todo lo contrario; frente a las “extravagancias de cocina de laboratorio”, más bien este libro recupera con sutiles e ingeniosos toques de prosa, en suave aderezo a las sabias costumbres de antaño, la cocina de nuestros ancestros. Todo ello, por supuesto, sazonado con la medida que aporta la Historia, de la que Juan Eslava Galán, apasionado gastrónomo, ha sabido extraer las más anécdotas más curiosas.

*Los cocineros, Juan
Eslava Galán e hija*



Le acompaña en esta nueva aventura, su propia hija, Diana Eslava, licenciada en Derecho, y feligresa declarada de la cocina mediterránea (ha vivido a caballo entre España y su querida Roma).

Ambos, rinden un succulento homenaje de más de 400 páginas, gratinado en respeto y cocido a fuego lento, por el recuerdo y cariño a "la abuela Emilia", aquella que nos recupera la memoria sensorial en el

gusto por las viejas recetas del gazpacho, la caldereta, la tortilla de Sacromonte o el morteruelo; todo un documento social y antropológico, digno de mención para todos los amantes de la intrahistoria.

¿Se pueden recuperar las recetas de nuestros abuelos, qué han vivido tiempos de carestía en su dieta?

Diana Eslava: *Las viejas recetas siempre se pueden recuperar. Incluso se deben recuperar porque forman parte de una preciosa herencia que estábamos relegando al olvido. No se trata solamente de*

que sean más baratas debido a los tiempos de carestía que nuestros abuelos vivieron. Es que, además de baratas, son sanas y hoy día empezamos a preocuparnos por una cocina sana y apetitosa.

No es un libro para los ingenios más chic de la cocina, es decir, ¿más visitas a la huerta y menos al laboratorio?

Diana Eslava: *Efectivamente. La cocina de laboratorio es un experimento bastante frívolo que consiste en que las cosas no sean lo que parecen o sepan a lo que uno*

no sospecha ¿para qué? Después, cuando los grandes cocineros se sinceran, resulta que lo que a ellos les gusta de puertas adentro es un par de huevos fritos con pimientos.



Juan Eslava Galán y su hija en el Mercado de la Boquería

¿Cómo apreciar el placer de la buena mesa cuando apenas se disponen de tres cuartos de hora para comer?

Diana Eslava: Siempre se puede apreciar la buena mesa, aunque es evidente que debemos practicar una cocina adecuada a las circunstancias. Los fines de semana podemos degustar platos más elaborados y cocinar para el resto de la semana, pero si se trata de la comida de mediodía en la empresa, antes de reanudar la jornada es evidente que debemos comer algo más ligero y digerible. En la cocina tradicional existen también estos platos.

Salvo el glamour francés, y el desparpajo italiano, los países del sur de Europa, parece que arrastran un cierto complejo cultural con sus vecinos del Norte, ¿Seguirá estando mejor visto pedir una hamburguesa que un plato de potaje?

Diana Eslava: Como decimos en el libro, la hamburguesa no es sino una albóndiga aplastada (solo que

sequerona, sin la sabrosa salsa de nuestras abuelas). Debemos quitarnos de una vez por todo ese complejo de inferioridad frente a las cocinas del norte. Ahora están ellos descubriendo que casi todo lo que se cocinaba con mantequilla (cancerígena al calentarla) se puede cocinar, más sabroso, con aceite de oliva virgen extra (cuyos polifenoles desatascan las arterias).

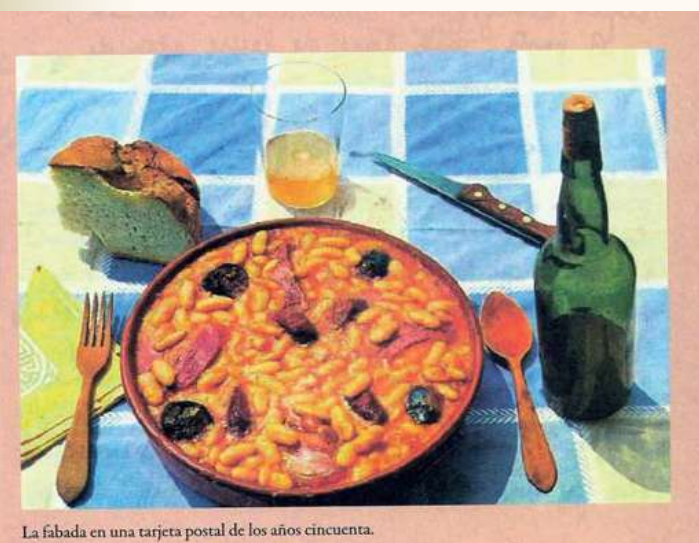
Cito de su introducción, “los nuevos productos son como las sombras de la caverna platónica: pálidas representaciones de lo que fueron”. ¿Se empobrecido la gastronomía española también como la cultura?

Juan Eslava Galán: Se ha empobrecido muchísimo, me temo. En parte por el complejo de inferioridad que nos ha llevado a renunciar a guisos succulentos por considerarlos comida de pobres y en parte por el prestigio no siempre justificado

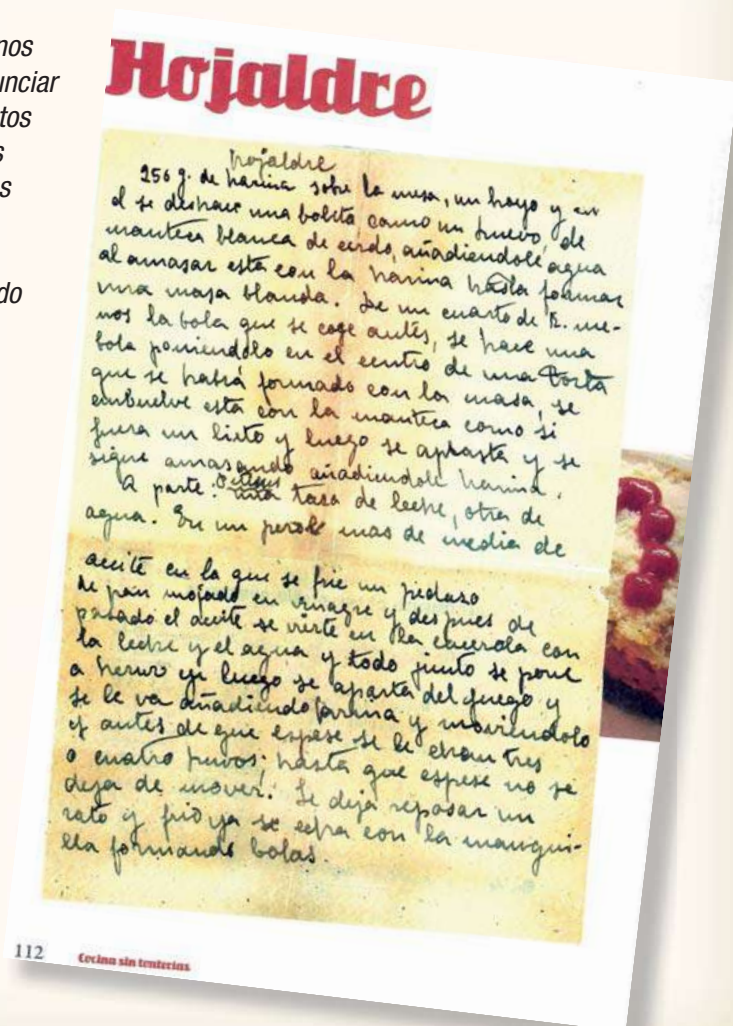
de cuanto venía de fuera. Pero hoy los buenos cocineros empiezan a rescatar ese precioso legado que estaba cayendo en el olvido.

Cocina sin tonterías, ¿imperativo, consejo o simplemente ingenio léxico para titular un libro?

Juan Eslava Galán: El título creo que es muy ajustado a lo que el libro ofrece y debe entenderse en su doble acepción de cocina como sustantivo (la cocina honrada, sin disimular sus productos) y como verbo imperativo, la invitación al lector a que cocine sin meterse en esas complicaciones de las recetas modernas que al final disimulan los sabores primigenios y consiguen que casi todo sepa a lo mismo.



La fabada en una tarjeta postal de los años cincuenta.





Comida de pastores

Con el buen yantar como hoja de ruta, y el apetito como brújula, con tanta diversidad supongo qué es difícil diseñar “vuelta a España en sus fogones”

Juan Eslava Galán: *Regresar a los fogones tradicionales es una empresa quizá ardua pero que deberíamos abordar. España es tan variada en sus regiones, en sus productos naturales y en su manera de guisarlos (consecuencia de nuestra compartimentación geográfica antes de que hubiera carreteras y ferrocarriles) que esas cocinas tan variadas siempre tienen que ofrecer y que descubrir. De hecho cada vez hay más gastronomías que quieren ver monumentos y explorar cocinas. No cabe mayor expresión de cultura.*

“Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos (huevos con tocino) los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos...”. La cocina manchega, tan universal y la vez, ¿no cree qué todavía tan desconocida?

Totalmente de acuerdo. Es una pena que tanta gente pase de largo por la Mancha y solo se detenga a repostar. La cocina es una maravilla, además de todo lo dicho yo pondría el pisto que es un plato de una delicadeza

insuperable, y también pondría las muchas bellezas artísticas e históricas que la Mancha atesora. No sé cuántas veces he llevado amigos a las dos Calatravas (vieja y nueva) y a Almagro.

Como amantes de la gastronomía, por ejemplo, una caldereta de cordero, ¿mejor con vino que solo con agua?

La caldereta con vino corpudo que contraste con la delicadeza de la carne y en la canónica siesta que debe seguir, agua fresca y si es posible con algo de gas

Por cierto, ¿han tenido la oportunidad de probar los vinos de La Mancha?

Los vinos de La Mancha son

la cenicienta de la bodega española. Hace medio siglo los menospreciaban quizá con alguna razón, pero ahora que los están cuidando como Dios manda no tienen nada que envidiar a otros vinos supuestamente de más enjundia. En una cata a ciegas compiten con cualquiera y en la relación calidad-precio ganan casi siempre.

¿Qué plato y qué vino elegirían para comer con el personaje de la Historia que más les fascina?

Juan Eslava Galán: chuletitas de cordero asadas en leña de sarmientos con Cervantes en la cocina de una venta manchega.

Diana Eslava: alcachofas en salsa con Leonor de Aquitania



Sushi

Es el Sushi plato de moda, va y viene pero siempre se mantiene este plato de procedencia Japonesa que encuentra su lugar en cada época y siempre viene (observo) junto a momentos dorados de la coctelería.

Cientos de años manteniendo la tradicional receta basada en el arroz adobado y el alga Nori, estos pequeños bocados se han asociado siempre equivocadamente con el pescado y marisco crudo, cuando cualquiera que muestre algo de interés y se informe conocerá de las recetas con verduras, huevo, productos a la brasa y cientos de posibilidades que no se suelen nombrar, además de los distintos tipos de Sushi, entre ellas las reconocidas a grosso modo: Maki (en rollos luego cortados), Temaki (Conos enrollados a mano) y Nigiri (bola de arroz amasado y trozo de pescado o marisco encima)

Y todo esto con sus posibles salsa y adobos, hacen de estos bocaditos una experiencia llena de sabores intensos y muy variados, que un servidor vuestro recomienda acompañar de un buen vino, y si es de la **Denominación de Origen La Mancha** ¡miel sobre hojuelas!



Ahora que lo habitual es la degustación de variedad de Sushi, a la hora del maridaje hay que buscar un vino que pueda adaptarse a todo, así que el vinagre de arroz, la salsa de soja, el jengibre encurtido, hierbas aromáticas, y posibles picantes hacen que la decisión no sea fácil, así que doy varias opciones para diferentes gustos:

A los incondicionales del vino Blanco, creo que un aromático **Sauvignon blanc** o un maduro Chardonnay fermentado en barrica puede ser la opción, servido entorno a los 6/8° C en copa no muy amplia.

Los amantes del Rosado creo que un Syrah algo goloso puede ser una buena opción servido igual que los blancos recomendados.

Los que disfrutan con burbujas, apuesto que con un **espumoso brut** con larga crianza sobre sus lías tan cremoso y de aromas complejos será un maridaje estupendo, pero evítese la copa flauta y darle a la copa tipo Chianti.

A los de tinto, tinto ó tinto, sin duda creo que un **envejecido en barrica** a partir de nuestra compleja Cencibel puede hacer del trago un verdadero placer hedonista.

Adán Israel

Incluso la fresca vinagreta

El vinagre es posiblemente el peor compañero del vino, es un tema tabú a la hora del maridaje, pero un servidor vuestro se arriesga.

Después de muchos años al servicio como Hostelero, observo fácilmente el consumo de vino sin prejuicios ni tecnicismos, algo natural como disfrutar de un alimento tan sano como es una copa de vino no debería ser una prueba de conocimientos enológicos, sino el goce natural del carpe diem con lo que venga, así que hoy me la juego y apuesto por el salpicón de mejillones con un **vino de La Mancha joven**. Y es que no debe ser un plato tan sano y fresco como estas verduras y hortalizas con ricos mejillones el primer plato no maridado o armonizado con buen vino de **La Mancha**.

En primer lugar que los mejillones con vinagreta de verduritas no es muy ácido, y que es además de tapa habitual un entrante perfecto, sano, sabroso, ligero y con todos esos adjetivos no puede ser mejor armonizado que con una copa de vino, así que La Mancha tiene mucho que decir, y por el principio del maridaje recomiendo un vino blanco seco, si puede ser de una variedad de uva muy aromática como la **Sauvignon blanc** mejor, joven, frío y en copa no muy grande para que no se caliente durante el consumo, ese y el rosado goloso de Syrah, tan frutal y muy frío pueden ser la opción a refrescos y demás gases.

Adán Israel

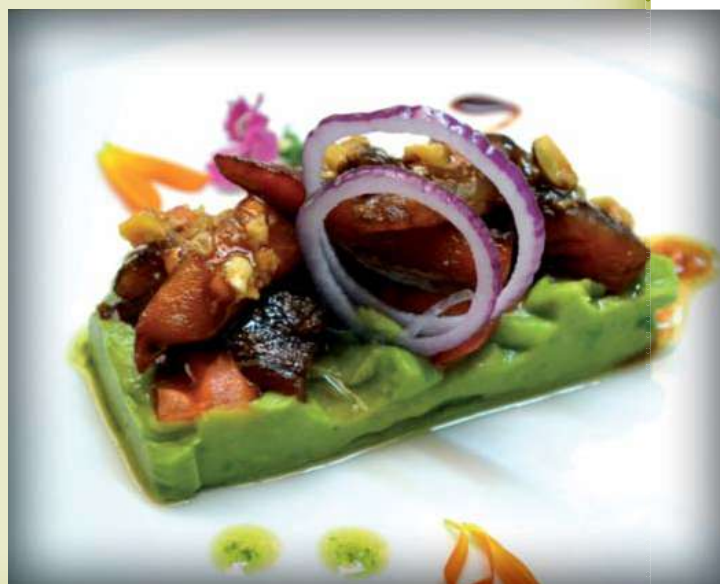


Aguacate, Caballa, Angostura y @VinoDeLaMancha

Platos ligeros, frescos, sanos y de temporada que bien acompañados pueden hacerte rozar el cielo, ahí el **vino de La Mancha** tiene mucho que decir.

Este colorido plato es obra del Chef *Jose Antonio Pintado*, y si bien pinta huele estupendo y sabe mejor, porque la vista trabaja, pero el aroma es el setenta por ciento del paladar y estos aromas de aguacate, tomate, cebolla morada y el pescado marinado con ese toque a soja junto los frutos secos es muy sugestivo, pero el toque maestro viene de mano de la angostura, ese bitter que no suele verse en las cocinas, pero que grandes chefs saben tratar, este es el caso.

Así que la cremosa textura de la base del aguacate, crocante cebolla y frutos secos, sedoso el pescado marinado y el tomate y ese gusto especial del bitter. A esto le sumas el gusto de una fresca Macabeo en su versión **joven** y frutal y es una obra de arte, y si te etreves con el chardonnay fermentado en barrica mejor, y a los incondicionales del vino tinto me atrevo a recomenadrle un **Tempranillo de corte tradicional**, estabilizado en tinaja, fruta y madurez a la par, posiblemente el maridaje más sorprendente.



Adán Israel

Bacalao y ajetes

Del bacalao mil maneras hay de disfrutarlo, la cocina le trata bien y él trata bien al paladar.

Esta ocasión el Chef Jose Antonio nos presenta un buen lomo de bacalao con una apariencia más que apetecible este **Bacalao confitado sobre crema de patata con ajada y bajo ajetes fritos**

Al título se le escapan detalles muy interesantes que también marcan mucho el sabor/aroma de este fabuloso plato, el cordón de reducción de vino tinto muy fragante, el polvo de espinacas y las huevas de arenque en salazón. Así que mi labor comienza teniendo en cuenta que confitar el bacalao es sumergirlo en aceite no muy caliente largo tiempo, además de compañeros en el baño suele llevar ajo y laurel... todo un gusto!. La crema de patata además de su suave textura es condimentada con **ajada**, receta Gallega basada en aceite, pimentón y ajo frito, delicioso. El gusto salado e intenso de las huevas y los aromas de espinaca y vino tinto reducido que se suman al gusto de verlo todo tan bonito.

Creo que no me equivoco al sugerir un vino de la Denominación de Origen La Mancha, y no hace mucho caté un Chardonnay fermentado en barrica que con su carácter de fruta tropical madura y la sazón de los tostados de la barrica puede ser la mejor opción de armonía ó maridaje. Pero a los incondicionales del vino tinto un Cencibel tipo tradicional, estabilizado en barrica y con todo el potencial frutal de la variedad más popular en La Mancha.



Adán Israel

Croquetas de mejillón tigre



Posiblemente uno de los aperitivos más populares de entre la fritanguita que tanto nos gusta, suele servirse en la concha del mejillón y algo picante, el Tigre con vino de La Mancha puede ser una gran idea, como dice el gran Adolfo Muñoz:

(cocina+vino=gastronomía).

De los ingredientes debemos tener en cuenta la Bechamel, el picante y claro está, los mejillones. La presentación más común es friendo la crema empanada junto a las conchas de los mejillones, y esta vez el Chef José Antonio ha decidido darles la forma de unas croquetitas esféricas y de pequeño tamaño, lo que llamamos “de bocado” y el empanado lo hizo con Panko, una miga de pan de leche japonés que da una textura muy crujiente al freírse, y escurre bien el exceso de aceite.

A la hora de maridar unos mejillones tigre, no se me ocurre nada mejor que un rico vino de la **Denominación de Origen La Mancha**, y creo que un vino tinto envejecido en barrica, lo que llamamos popularmente “roble” es una de las mejores opciones, y si de la variedad Cencibel mejor que mejor, porque el carácter frutal de la variedad se enriquece con una crianza corta en barricas de roble habitualmente nuevas, o casi, que le aportan los aromas tostado y el tanino justo para que prevalezca la juventud y el nervio capaz de armonizar bien con este yodado y picante manjar. Sea pues en copa tipo chianti, no muy amplia y a una temperatura de servicio entorno a los doce o catorce grados de temperatura.

Adán Israel

Gambas crujientes y ¡mucha Mancha!

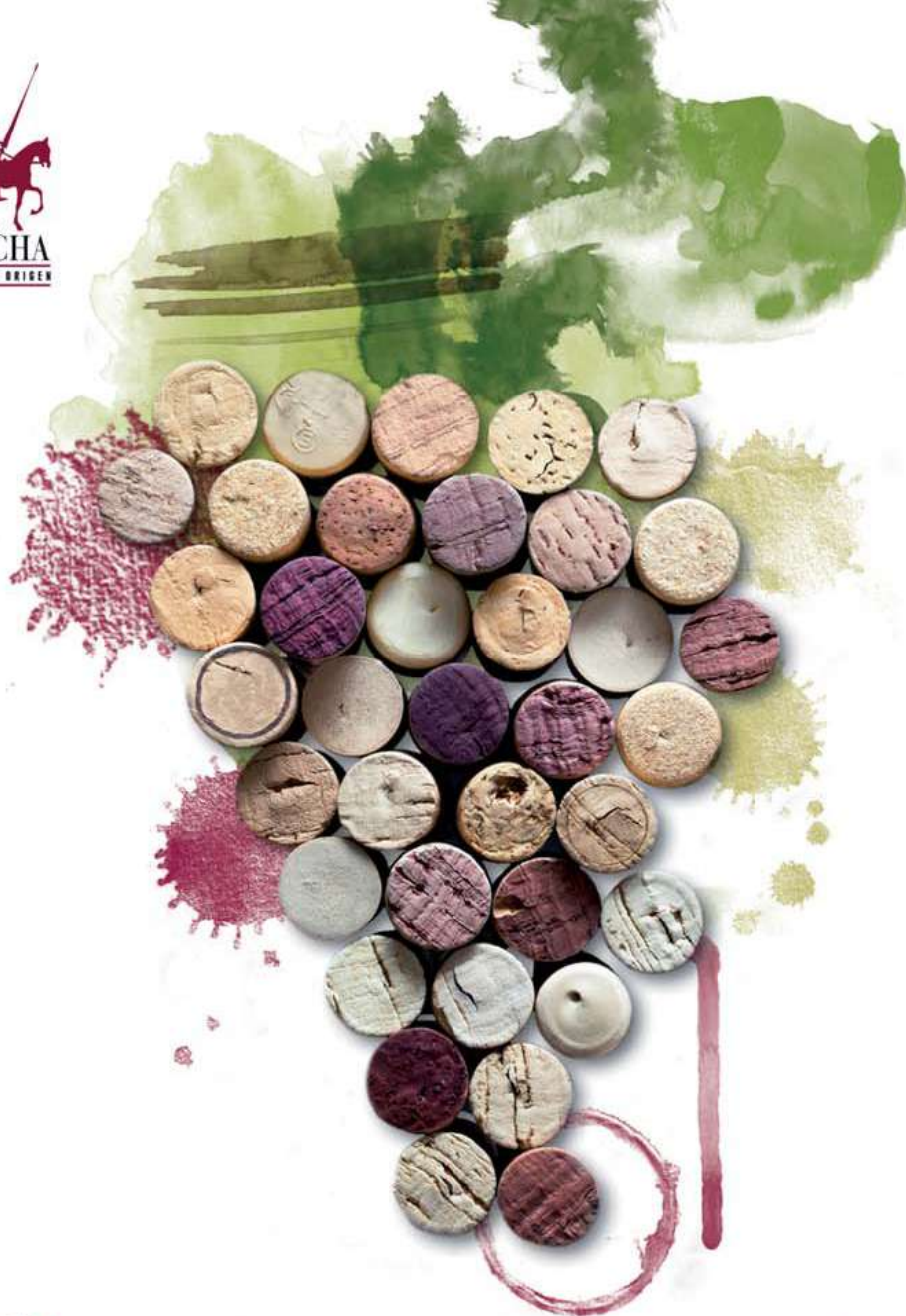


Un entrante clásico donde los haya son las gambas rebozadas, muy apreciado y demandado incluso en las barras más concurridas, la receta a evolucionado y desde aquella gabardina a base de orly los toques importados de oriente lo han refinado un poco y hecho más crujiente.

De la Tempura es ley que los trozos elaborados sean de bocado, el toque de la masa fina y crocante se debe a el toque maestro del cocinero, el aceite fino de semillas, mejor si de sésamo, la masa de la tempura no debe llevar la sal acostumbrada acá, así que es costumbre acompañar el manjar rebozado junto a una salsa de gusto intenso, en este caso una mayonesa con tinta de calamar y algo de soja, y un lecho de patatas paja fritas.

Así que a la hora de acompañar de grata bebida opto por la **Denominación de Origen La Mancha**, por supuesto! y contamos con una textura crujiente y un gusto algo yodado y punto salado, este plato pide así, a primeras un blanco joven bien fresco, y si es a partir de la aromática **Sauvignon blanc** mejor que mejor, y a los enamorados del tinto creo que un **envejecido en barrica** les puede encantar, fruta y fresca con el sazonamiento de unos pocos meses en barrica de roble.

Adán Israel



Vinos de color y sabor Universal



www.lamanchawines.com

www.quixotewines.com - blog

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESQUERÍA
Y MEDIO AMBIENTE



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



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

Sólida, comprometida, innovadora
y como siempre, cerca de ti.

