



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 79 Julio 2013

## ***Fenavín 2013***

*Gran Presencia de  
compradores en la Feria  
Nacional del Vino*

***Nueva  
misión de los  
vinos de  
La Mancha  
en Asia***



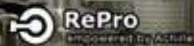
XXVI Premios a  
la Calidad Vinos  
Embotellados  
D.O. La Mancha

# PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

## PLANTAS DE PROCESO PARA EL SECTOR VITIVINICOLA

DISEÑAMOS, FABRICAMOS E INSTALAMOS COMPLETAMENTE SU PLANTA ENOLÓGICA



CTRA. OSSA DE MONTIEL. KM. 1'800 - APDO. CORREOS 230  
 TELF. +34 967 140 855 - FAX. +34 967 145 875  
 02600 VILLARROBLEDO (ALBACETE) - SPAIN  
 parcitank@parcitank.com - www.parcitank.com



especialistas en riesgos  
agroalimentarios

## Seguros de accidentes para vendimiadores

CAMPAÑA 2013, PARA LA VENDIMIA Y EL RESTO DE TRABAJOS AGRÍCOLAS

OPCION	COBERTURAS DEL SEGURO COLECTIVO RIESGO PROFESIONAL**	COSTE POR PERSONA 1 MES	COSTE POR PERSONA 3 MESES	COSTE POR PERSONA 6 MESES
A	- Fallecimiento Accidental.....18.000 € - Invalidez Permanente .....18.000 € - Asistencia Sanitaria .....ILIMITADA	15,00€	21,00€	32,00€
B	- Fallecimiento Accidental.....36.000 € - Invalidez Accidental .....36.000 € - Asistencia Sanitaria.....ILIMITADA	20,00€	30,00€	48,00€
C	- Fallecimiento Accidental.....18.000 € - Invalidez Accidental .....18.000 € - Asistencia Sanitaria.....ILIMITADA - Invalidez Temporal .....450 €/MES	35,00€	50,00€	85,00€
D	- Fallecimiento Accidental.....36.000 € - Invalidez Accidental .....36.000 € - Asistencia Sanitaria.....ILIMITADA - Invalidez Temporal .....450 €/MES	50,00€	75,00€	128,00€



Garantizamos durante **45 días** la cobertura de **INVALIDEZ TEMPORAL** con franquicia obligatoria de 7 días

\*\*Posibilidad de contratar riesgo extraprofesional y garantizar la INVALIDEZ TEMPORAL durante 6 meses

Para más información contacte e-mail: [acm@agroalimentariasclm.coop](mailto:acm@agroalimentariasclm.coop) o al tfo. 926 54 69 76, [www.acmseguros.com](http://www.acmseguros.com)



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:

Raquel Córdoba García  
Alma de sol III

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

**Editorial ..... 2**

**XXVI Edición de los Premios a la calidad ..... 3 - 13**

**Fenavín ..... 14 - 17**

**Concurso de vinos 'Airén por el Mundo' ..... 18 - 21**

**Road show China ..... 22 - 27**

**Vino y deporte: entrevista con Juande Ramos ... 28 - 31**

### **Vino y deporte:**

**Jorge Maqueda en su Quiero natal ..... 32 - 35**

### **Pedro Muñoz:**

**el canto a la primavera del mayo Manchego ..... 36 - 39**

**Juventud, divino tesoro ..... 40 - 41**

**El Elixir de la eterna juventud ..... 42**

**Los ríos de La Mancha recobran la vida ..... 43 - 44**

**Vino y Arte: Dalí en Tomelloso ..... 45 - 49**

**Tauromaquia en el vino..... 50 - 53**

### **Noticias**

**Primavera de Premios ..... 54 - 58**

**Noticias, Vihucas con Ørjan Johannessen... 59 - 61**

**Posicionamiento de Marca ..... 62 - 63**

**Noticias, vihucas con Ørjan Johannessen ... 64 - 65**

**Jornadas Interregionales ..... 66**

**Día de los entrenadores ..... 67**

**Festival de los Sentidos en La Roda..... 68 - 70**

**Japón y La Mancha, más cerca..... 71**

**Joven promesa de cocina..... 72 -73**

**Recetas de Adán Israel ..... 74 - 76**





El Origen del Vino

# Editorial

## **Retomando la senda, antaño perdida**

Con la rapidez de quien deshoja el calendario, atónito y fugaz, la campaña vinícola de 2012, toca a su fin. Pasados los eventos de ferias y fiestas, entramos en el breve periodo vacacional, reposo y merecido, aunque breve descanso, para nuestros municipios manchegos. Breve, porque en unas semanas, las bodegas se verán inmersas, con las primeras variedades de uva, en el ritmo frenético que dicta la vendimia, en aquella esencia interna que aporta el verdadero sentido y significado a la viticultura en La Mancha. Ecuador del año, escenario idóneo para establecer, lectura de los momentos por los que atraviesa el vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha. Sobre la mesa, datos que apuntan a un contenido optimismo, aún dentro de la relativa situación que atraviesa el consumo de vino en España. Su caída presenta niveles alarmantes, con menos de 16 litros por persona al año. Las cifras siguen arrojando un fuerte retroceso en el consumo de vino de mesa, compensado, eso sí, por un crecimiento de un paulatino interés por las referencias de calidad, y por ende, las Denominaciones de Origen. Una demanda interna, años luz, del interés que demuestran nuestros vecinos productores como Francia o Italia, cercanos a los 50 litros. Castilla La Mancha, la mayor región productora, no es precisamente un modelo de consumo interno de vino. Sorprende, también, como se transforman las pautas de comportamiento y hábito. Desciende el consumo en Bares y Restauración, quizás, motivado por el descenso del poder adquisitivo en el actual contexto de recesión económica; aunque se compensa por el incremento del consumo en los hogares españoles. En esta realidad difícil, que ha obligado a, prácticamente, todas las Denominaciones de Origen a buscar la promoción exterior, como tabla de salvación, los vinos DO La Mancha han hecho de la flaqueza, virtud, consiguiendo penetrar con paciencia y tesón, en mercados extracomunitarios y lejanos, como China, o mismamente, Taiwán. Escalando, cada año, un peldaño más por conquistar nuevos paladares, suscribiendo cada letra de nuestro eslogan 'Vinos de Color y Sabor Universal', las bodegas manchegas han conseguido sellar en la conciencia de los paladares foráneos, la perfecta ecuación que asocia calidad con cordura, exigencia y rigor con precios racionales de mercado.

Pese a todo, con mesura y moderación, es preciso romper una lanza hacia el optimismo en el mercado interno. El vino, poco a poco, consigue despojarse de aquellos prejuicios, que lo identificaban con las tendencias de alcoholismo y desarraigo social. En este sentido, se suscriben las palabras del Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco: "El vino ya no está considerado como un bebida de perdedores, a la que erróneamente se criminalizó. Ahora, la gente habla, debate y se interesa por el vino con normalidad social". Tímida pero constante y profunda, como toda aquella tendencia que afecta al sustrato sociológico y cultural, el interés creciente por el vino en general tampoco ha pasado desapercibido para los vinos manchegos. El vino está cada vez más de moda, aunque todavía lentamente en España. A principios de año, se observó un incremento de más del 11% en nacional en las ventas de vino embotellado; ese ligero repunte llamaba la curiosidad en el aumento de las ventas en interior, síntoma de esa recuperación. Es posible que el consumo interior en España, por fin, haya tocado fondo. Por todo ello, no sea disparatado pensar cómo en unos años, a medio plazo, la voluntad por consumir, demandar, buscar, comparar e informarse por el vino, sean vislumbrada como una respuesta habitual (lejos de los patrones chic de comportamiento y distinción social), que sencillamente encuentra en el vino, una sana afición, complemento imprescindible en la buena mesa, e invitado ideal para el sosegado dialogo. Puede que nos situemos ante un nuevo perfil de consumidor. Más exigente pero no fidelizado. Por ello, el reto pasa ahora por incluir el vino en su dieta habitual, más allá de un producto ocasional. Porque, el vino, aun demandado y muy apreciado en culturas ajenas a la Mediterránea, es consustancial a la propia naturaleza del ser humano, más incluso en nuestra dieta legado del 'mare nostrum', donde el individuo, "animal social", que ya remarcara Aristóteles, necesita de alimento y conversación para alcanzar sus necesidades más complejas. Ahíel optimismo no puede quedar exento, porque puede que hayamos recuperado una senda, antaño perdida: la del respeto reverencial de nuestros ancestros por el vino.



## *Emotiva entrega de los Premios a la Calidad de los vinos embotellados con D.O. La Mancha*

*El rigor y la calidad creciente marcan la XXVI Edición de unos Premios que se consolidan como una referencia a nivel nacional.*

**J**ornada festiva, marcada por la emoción la vivida en la sede del Consejo Regulador de Alcázar de San Juan el 16 de mayo de 2013. Una edición más, la variedad volvió a imperar entre los Galardones, que han estado muy repartidos entre las cuatro provincias manchegas que conforman la Denominación de Origen La Mancha.



*Participaron 10 miembros del jurado*

## XXVI PREMIOS A LA CALIDAD



*Mesa Presidencial con representantes de las tres administraciones*

Entre las autoridades existentes, se dieron cita el Alcalde de Alcázar de San Juan, Diego Ortega; el Presidente de la Diputación de Ciudad Real, Nemesio de Lara y el Director de Infraestructuras y Desarrollo Rural, Miguel Cervantes. El mensaje de unidad y esfuerzo común ha

sido la nota dominante en las declaraciones de los presentes. Así, para el solanero Nemesio de Lara, el mensaje pasa por el trabajo unido y constante del sector: “hay que seguir pedaleando para no caerse; y ya que el futuro no envía heraldos, como dijo Oscar Wilde, tenemos que

adelantarnos al futuro, hoy más que nunca. No podemos relajarnos y debemos seguir luchando por conquistar clientes. Los complejos, en el mundo de la comercialización no sirven para nada.” Apuntó De Lara, para quien “la unidad, la fe en lo propio, la ingeniería mental junto a





## XXVI PREMIOS A LA CALIDAD

*Bodegón con los vinos premiados*

las campañas reales de promoción” son los únicos ingredientes para mantener la línea de crecimiento en el sector del vino.

Unas palabras que coincidían con los elogios por parte del Primer edil alcazareño. Para Diego Ortega, este tipo de premios de la DO La Man-

cha, no solo reconocen la calidad creciente de las bodegas en su esfuerzo, sino que “también son un acto de justicia por reconocer que, vosotros, los bodegueros, sois sensacionales”. Según Ortega, las bodegas “sí son profetas en su tierra”, destacando su capacidad comercial

exportadora y productiva en el reciente años 2012. Precisamente, el representante del gobierno autonómico. Miguel Cervantes, aludía al vino como el “mejor embajador de la cultura manchega, comparándolo con las personas, que solo mejoran con el tiempo los mejores”.

*Foto de familia de los ganadores en el patio del Consejo Regulador*



## Premios

Unos premios que han generado una gran expectación al ser declarada la Cosecha 2012, como 'Excelente', y lo cierto es que la calidad no ha decepcionado al Jurado Existente en las más de 800 muestras presentadas. Así, en la variedad más representativa y autóctona del Consejo Regulador, la uva Airén, con cerca de 111.000 ha de viñedo, ha sido el Blanco Varietal Airén 'Campechano 2012', de la Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real) el ganador de la Medalla de Oro. El mismo galardón que también ha conseguido dicha Cooperativa, con 'Los Galanes 2012' para los Blancos Macabeo. En la categoría varietal Verdejo, el blanco ganador del Primer Premio ha sido 'Ojos del Guadiana', de la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, (Ciudad Real). Ha sido precisamente el vino 'Ojos del Guadiana', en su variedad Chardonnay, el que también ha cosechado la Medalla de Oro en su categoría. Para los blancos de la variedad Sauvignon Blanc, el Primer Premio ha recaído en la bodega toledana Bogarve 1915, de Madridejos, con su vino La Cruz vega.



Cooperativa Santa Catalina,  
Oro en Airén con su 'Campechano' y Macabeo con 'Los Galanes'



Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos, Oro en Verdejo y Chardonnay

Como premios en solitario, sendas medallas de Oro en los vinos premiados fueron a parar hasta Villarrobledo (Albacete) en las Bodegas César José Ve-

lasco, con sus respectivos 'Laminio 2012' para variedades de reciente implantación y menor cultivo como la Gewürztraminer y la Viognier.



'La Cruz Vega',  
de Bogarve 1915,  
bodega ganadora  
de Oro en  
Sauvignon Blanc



Bodegas César  
José Velasco Oro  
en Viognier y  
Gewürztraminer

## XXVI PREMIOS A LA CALIDAD



*'Viña Cuerva', de Bodegas Naranjo, ganador en Rosados Tempranillo*

En la categoría de Rosados varietales, el Primer Premio en Tempranillo ha sido para 'Viña Cuerva 2012', de Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava (Ciudad Real). Rosado Merlot, para 'Viña Orce 2012', de Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete); mientras que el Rosado Cabernet Sauvignon ha estado en Vinícola de Tomelloso, (Ciudad Real). Por último, el Rosado Moravia, Rosado Garnacha y el Rosado Syrah fueron para 'Puente de Rus,' 'Isla de Oro' y Doña Berenguela', de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, San Clemente (Cuenca); Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (Ciudad Real) y la Cooperativa Campo de Calatrava de Bolaños (Ciudad Real), respectivamente.



*'Viña Orce', de Bodegas Martínez Sáez, ganador de Rosado Merlot*



*El Director técnico de Vinícola de Tomelloso recoge el Oro en Rosados Varietales*



*'Isla de Oro', de Bodegas Isla, Oro en Rosados Garnacha*

## XXVI PREMIOS A LA CALIDAD

Muy destacado también ha resultado el Primer Premio en los Tintos Jóvenes, en la variedad mayoritaria de Tempranillo, que este año ha sido conquisado, con el vino 'Canforrales 2012', de Bodegas Campos Reales Nuestra Señora del Rosario, de El Provencio. El Oro en Tinto Joven Merlot, fue para 'Señorío de Guadianeja 2012', de Vinícola de Castilla, en Manzanares (Ciudad Real). El Mejor Tinto Joven Syrah en esta edición ha correspondido a 'Símbolo 2012', de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, en Campo de Criptana (Ciudad Real). Finalmente, en las categorías de Tinto Joven Variedad Cabernet Sauvignon y Petit Verdot, los máximos galardones han recaído doblemente en 'Señorío de Guadianeja 2012'.



*'Canforrales' de Coop. Nuestra Señora del Rosario, se alzó con el Oro en Tinto Joven Tempranillo*



*Oro en Syrah y Crianza para la marca 'El Símbolo'*



*Oro en Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Espumoso 'Señorío de Guadianeja'*

En los vinos de Coupage, el mejor blanco ensamblado ha sido 'Fontal Verdejo-Sauvignon Blanc 2012', de Bodegas y Viñedos Fontana, en Fuente de Pedro Naharro (Cuenca). Idéntico premio que también ha cosechado la misma bodega en Rosados Coupage con 'Fontal Merlot-Syrah 2012'. En cuanto a los Tintos Jóvenes Coupage, el Primer Premio fue para 'Villa Abad Tempranillo-Syrah 2012', de la Cooperativa San Antonio Abad, en Villacañas (Toledo).



*'Fontal', ganador de sendos premios en Blancos y Rosados Coupage.*



*Bienvenido Muñoz, de Bodegas Muñoz, recoge el Premio al Mejor Blanco Fermentado en barrica 'Blas Muñoz'. También cosechó un premio a la presentación en Rosados por 'Artero'.*

Para los blancos fermentados en barrica, el Oro ha sido para el chardonnay 'Blas Muñoz 2011', de Viñedos y Bodegas Muñoz, en Noblejas

(Toledo). En los vinos envejecidos en barrica, las Medallas de Oro han sido para 'Bro Valero', de Bodegas Bro Valero, Villarrobledo (Albacete) y

'Villa Abad Tempranillo 2012', de la Cooperativa San Antonio Abad, Villacañas (Toledo), en Blanco y Tinto respectivamente.



*Villa Abad, de Coop. San Antonio Abad, que ganó el Oro en Tinto Roble y Tintos jóvenes coupage*



*Bodegas Bro Valero, Oro en Blancos envejecidos en barrica*

## XXVI PREMIOS A LA CALIDAD

En los vinos tintos con mayor periodo de envejecimiento, sendos premios se han quedado en la provincia de Ciudad Real. En Crianza, el ganador ha sido obtenido por Símbolo Tempranillo 2010, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, de Campo de Criptana (Ciudad Real). El Reserva, para Yugo Tempranillo 2007, de la cooperativa socuellamina Cristo de la Vega, en Ciudad Real; mientras que el Gran Reserva fue para Allozo Tempranillo 2005, de bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (Ciudad Real). Finalmente, en la categoría de vinos Espumosos, la bodega Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real) obtuvo el Oro con su Brut Nature Cantares.



*Primer Premio al 'Yugo' tempranillo 2007 por su Reserva, además de premio la presentación en rosados*



*Miguel Ángel Valentín recoge el premio al mejor Gran Reserva para la marca 'Allozo'*



Ana B. Serrano, momentos antes de despedirse del Presidente y empleados del CRDO La Mancha

## Premios marcados por el recuerdo a Lorenzo Serrano

El salón de actos de la sede del Consejo se ha quedado pequeño ante el nutrido número de asistentes. El motivo no ha sido otro que rendir un merecido homenaje a Lorenzo Serrano, antiguo gerente de la DO La Mancha, fallecido en el año 2012, y por el que se ha recordado su figura, como “una persona muy especial, por la entereza de sus valores, su comportamiento intachable y su total entrega con vocación de servicio a las Bodegas Manchegas”, como lo ha definido, con cariño, el propio Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco.

Acto seguido, tras la proyección de un video con imágenes nostálgicas de su trayectoria desde que se incorporara en 1997, la familia ha recibido una placa Homenaje en agradecimiento a su trabajo. La propia her-

mana, Ana Serrano, ha querido compartir unas breves palabras de apoyo y gratitud, “desde la discreción que siempre ha caracterizado a Lorenzo. Estaría orgulloso de las personas que habéis formado parte de su vida”.



La hermana de Lorenzo Serrano, Ana Serrano, en palabras públicas de agradecimiento

## *Premios a la Presentación, cuando el vino entra por los ojos*



En un contexto comercial cada vez más competitivo, importa no solo el contenido, sino también el continente. La botella en su formato y sobretodo el etiquetado puede determinar la elección final del consumidor. Una manera más, incluso de conjugar vino con arte en el diseño. De hecho, los tres miembros del jurado fueron profesionales del diseño gráfico, prensa en particular e imprenta,

habitados a trabajar el concepto de la imagen en la transmisión de un mensaje. “Yo valoro la botella en su conjunto, por la etiqueta, que llama bastante la atención, y luego también la cápsula”, comentó Vicente Adame, jurado. “A veces, se dan matices, aunque el conjunto del todo es muy importante”, ha coincidido, Wilfrido Santiago, otro de los responsables del jurado. Otros como Francis Moreno, optaban por mirar “la modernidad de la botella; me gustan las etiquetas con menos alusiones directas a La Mancha, sin castillos ni molinos. Por ejemplo, un vino joven, me transmite algo más la modernidad de la botella”.



*'Pétrola', de Bodegas Alort, bodega debutante que ha ganado el premio en su presentación al mejor tinto Crianza*



*'Puente de Rus' de Coop. Virgen de Rus, ganó el Oro en Rosado Moravia y el Premio a la mejor presentación en conjunto*



*'Ojos del Guadiana' Mejor Blanco en Presentación*



*'Gran Cueva' de Bodegas y Viñedos Verum, Mejor Espumoso en Presentación*

En la XXIII Edición han resultado ganadoras: la cooperativa 'El Progreso' de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) con su 'Ojos del Guadiana Chardonnay' en botellas de vino blanco; para el grupo de vinos rosados, el premio ha sido compartido por 'Yugo 2012', de la Cooperativa Cristo de la Vega, en Socuélamos (Ciudad Real) y 'Ar-

tero 2012', de Viñedos y Bodegas Muñoz, de Noblejas (Toledo). Para el grupo de tintos, el premio ha estado en el municipio de Consuegra (Toledo), en su Cooperativa Vinícola Castillo de Consuegra, y su vino 'Calderico'. Para los tintos con Crianza, la debutante bodega Alort, de Alcázar de San Juan, ha cosechado un Premio en su 'Pétrola',

mientras que 'Gran Cueva BrutNature' de Bodegas y Viñedos Verum, de Tomelloso, ha revalidado el Premio en la categoría de Presentación en espumosos. Finalmente, la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente, (Cuenca) se ha alzado con el Premio a la Presentación para el Conjunto de Botellas de una misma bodega.



*Calderico, de Coop. vinícola Castillo de Consuegra el Mejor Tinto Joven en Presentación.*

# ***El vino como único protagonista***

*La Feria Nacional del Vino que cada dos años, emplaza a bodegas, productores y todos los profesionales del sector en Ciudad Real, ha vuelto a situarse como una cita ineludible y fundamental para el mundo vitivinícola. Pulmón vital para el sostenimiento y el pulso de la economía regional, Castilla La Mancha, como región productora, se ha presentado como anfitriona para acoger a todos aquellos que subsisten del vino. Lo ha hecho, una edición más, en Ciudad Real, capital de la provincia, precisamente, con mayor número de Hectáreas y viticultores acogidas a la Denominación de Origen de La Mancha (79.704 y 7.355 respectivamente).*



Galería del vino



*Gregorio Martín Zarco, Pte del CRDO La Mancha participa en una mesa redonda sobre internacionalización*

## ***Fenavín 2013, en cifras***

**D**esde la Diputación provincial de Ciudad Real, Fenavín, su Presidente, Nemesio De Lara, calificó la VII Edición de Fenavín como “rotundo éxito”; incluso De Lara, con respecto a la Feria de 2015, sostiene que “firmaría ante notario que Fenavín 2015 saliera como la edición de este año”. En cifras, según la propia Diputación avalan la buena acogida en un momento dulce en cuanto a contactos con importadores se refiere para los vinos manchegos. Así, del 7 al 9 de mayo, se dieron unos 166.790 contactos comerciales, con cerca de 12.830 los compradores (un incremento del 5 %) que han pisado el pabellón ferial. Dentro de los espacios que más han destacado, está la plataforma de contactos con previa cita ‘contacte con’ (unas 6.137 reuniones), que no solo permitió concretar los encuentros con mayor eficacia para bodegas

y compradores, sino que también aceleró los encuentros virtuales y posibilidades de negocio. Por otro lado, también resultó de gran interés para profesionales y aficionados

en general el encuentro ‘bis a bis’ con los vinos presentes en la feria a través de la “Galería del vino”, con 1.335 referencias de marca de vinos de toda España.



*Grupo de autoridades en la visita institucional al stand D.O. La Mancha*

## ***DO La Mancha, presente en Fenavin con nuevo stand***

“Para nosotros es fundamental esta feria, por eso la estábamos esperando con mucha ilusión. Además creo, que en el primer día, las impresiones han sido muy positivas”. Con estas palabras de valoración,

Gregorio Martín Zarco, Presidente del Consejo Regulador, expresó su satisfacción en la celebración de un evento en el que los vinos manchegos no han querido faltar a la cita. Este año además, se daban

expectativas estéticas por presentar el nuevo stand y nueva imagen del Consejo Regulador. En efecto, aprovechando la nueva imagen de los vinos de *Color y sabor Universal*, el Consejo Regulador presentó su nuevo stand, en una concepción más orgánica, más moderna, práctica y funcional. Asemejándose al “proceso del vino”, desde que la uva es recogida en la vid, hasta su paso por bodega y salida comercial en botella, el nuevo espacio presentó referencias directas al nuevo spot de publicidad televisivo con botellas en vuelo. Los flancos quedaron para las bodegas asistentes. En total, unas diez bodegas que dispusieron de su espacio reservado para sus contactos comerciales, satisfactorios para todas ellas.



*La Presidenta M<sup>a</sup> Dolores Cospedal en el momento de visitar el stand DO La Mancha en Fenavin*



*Imagen del stand*

## ***Bodegas asistentes en el stand***

- Coop. La Unión, Tarazona de La Mancha (Albacete)
- Coop. La Remediadora, La Roda (Albacete)
- Cooperativa Santo Niño de la Bola , Casas de Benítez (Cuenca)
- Coop. La Candelaria, de Casas de los Pinos (Cuenca)
- Bodegas Gardel, de Las Mesas (Cuenca)
- Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (Ciudad Real)
- Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)
- Coop. Nuestra Señora de la Piedad, Quintanar de la Orden (Toledo)
- Coop. Nuestra Señora de la Paz, Corral de Almaguer (Toledo)
- Bodegas Campos de Dulcinea, El Toboso (Toledo)



*El periodista José Ribagorda en el stand*



*Vinos premiados en el concurso 'Airén por el mundo'*

## **Recuperando el orgullo propio en los Premios 'Airén por el mundo'**

*DO La Mancha se alza con los principales galardones del concurso, cuyos premios fueron entregados en la jornada de clausura de Fenavín.*

La cooperativa Cristo de la Vega, en Socuéllamos, Ciudad Real, fue una de las grandes triunfadoras en la I Edición del Concurso 'Airén por el mundo', al conseguir la Medalla de Gran Oro, con la máxima puntuación. Además, en su categoría también conseguía el Oro. El segundo premio

fue para Corcovo, de Bodegas J.A. Megía, de DO Valdepeñas.

La otra bodega que también ha resultado triunfadora ha sido Bodegas Latúe-San Isidro, con el Oro con su 'Latúe Brut Nature', en Espumosos Airén, obteniendo Latúe Airén un respectivo oro en

los vinos de producción ecológica. En los vinos airén ensamblados con otras variedades, Bodegas y Viñedos Verum, ha obtenido una meritoria Plata con La Posada, detrás del Oro, que ha sido por Lazarillo, de Bodegas Yuntero (Cooperativa Jesús del Perdón), en Manzanares, en Ciudad Real.

En cuanto a los Premios Distinción, aquellos que el Jurado ha determinado conceder por su calidad distinguida, al haber superado los 85 puntos en el baremo de la cata, presenta también una nutrida representación de los vinos DO La Mancha. Han sido del agrado del jurado, entre otros: Viña Recreo, de la Cooperativa San Isidro Labrador, de Las Pedroñeras (Cuenca); Finca Tempranal y Fuente del Ritmo, ambas marcas de Bodegas Centro Españolas (Tomelloso), en Ciudad Real; Nuestra Señora de la Paz, de Corral de Almaguer (Toledo), con su Altovela; Símbolo Airén, de Campo de Criptana (Ciudad Real); Taray Airén, de la Cooperativa Santo Niño de la Bola, de Las Mesas (Cuenca); Marqués de Castilla, de cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, (Ciudad Real); Soliera, de Félix Avantis, en Puebla de Almoradiel (Toledo). Don Luciano, de J. García Carrión, en Daimiel (Ciudad Real); Ojos del Guadiana, de la cooperativa El Progreso, en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) y Sandogal Organic, de la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, en Mota del Cuervo.



*Oro y Gran Oro para el 'Yugo' Airén*



*Oro en Airén ecológico para 'Latúe' Airén*



*Bodegas Latúe con los premios*



*Medalla de Oro, Latúe Brut Nature*

## **Recuperando la esencia de la uva de ‘nuestros abuelos’**

Una uva blanca tradicional que ha demostrado saber adaptarse a los nuevos retos. Su potencial ante la demanda de nuevos consumidores marca las tendencias futuras de un público que cada vez más encuentra en los rasgos culturales del terruño la distinción y personalidad de los vinos de la zona. Desde la organización del concurso ‘WineConnection’ han visualizado las perspectivas de futuro que puede lanzar a los blancos airén, recuperando así el orgullo y la autoestima viticultora por esta variedad que supera las

110.00 ha en los viñedos de la La Mancha. Precisamente, el propio Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco destacó la identidad de las raíces manchegas con las variedades como la airén y la tempranillo: “la variedad tempranillo y la airén son variedades autóctonas y es lo que único que puede diferenciarlos y que nos identifican cuando salimos al exterior”. Apreciación que coincide con la de Emilio Medina, Presidente de la Cooperativa Cristo de la Vega: “las demás

variedades también se adaptan a nuestras tierras, pero yo creo que la airén es la estrella”.

Un acto de entrega al que asistió el Delegado de la Junta en Ciudad Real, Antonio Lucas-Torres, quien señaló que es en este tipo de premios que valoran la calidad de las bodegas “es aquí donde no hay colores políticos; solo hay dos colores, el blanco y el tinto, que además coinciden con los colores de la bandera de Castilla La Mancha”, manifestó el responsable de la Junta, resaltando la importancia del sector para el empleo en la región.



*Todos los premiados ‘Airén por el Mundo’ 2013*



**GALARDONES DEL CONCURSO AIRÉN POR EL MUNDO 2013**

**GRAN ORO**

**YUGO 100% AIRÉN**

Bodegas Cristo de la Vega  
D.O. La Mancha

<p><i>VINO JÓVEN AIRÉN</i></p> <p><b>ORO</b></p> <p><b>YUGO 100% AIRÉN</b> Bodegas Cristo de la Vega D.O. La Mancha</p>	<p><i>VINO AIRÉN ESPUMOSO</i></p> <p><b>ORO</b></p> <p><b>LATÚE BRUT NATURE</b> Bodegas Latúe San Isidro S.C.C.L.M. D.O. La Mancha</p> <p><b>PLATA</b></p> <p><b>CUEVAS SANTOYO BRUT</b> NATURE 2000 Viñedos y Reservas Marca de calidad diferenciada Cueva</p>	<p><i>VINO AIRÉN</i> <i>ENSAMBLADO CON</i> <i>OTRAS VARIEDADES</i></p> <p><b>ORO</b></p> <p><b>LAZARILLO</b> Bodegas Yuntero Jesús del Perdón Vinos de la Tierra de Castilla</p> <p><b>PLATA</b></p> <p><b>LA POSADA AIRÉN</b> Bodegas y Viñedos Verum D.O. La Mancha</p>	<p><i>VINO ELABORADO CON</i> <i>UVAS DE PRODUCCIÓN</i> <i>ECOLÓGICA</i></p> <p><b>ORO</b></p> <p><b>LATÚE AIRÉN</b> Bodegas Latúe San Isidro S.C.C.L.M. D.O. La Mancha</p> <p><b>PLATA</b></p> <p><b>CLEARLY ORGANIC</b> Bodegas Latúe San Isidro S.C.C.L.M.</p>
---	---	---	--

*PREMIO DISTINCIÓN*



<p><b>VIÑA RECREO</b> S. Coop. CLM San Isidro Labrador. D.O. La Mancha</p>	<p><b>MARQUÉS DE CASTILLA</b> Bodegas Cristo de la Vega. D.O. La Mancha</p>
<p><b>FINCA TEMPRANAL</b> Bodegas Allozo Centro Españolas. D.O. La Mancha</p>	<p><b>SOLIERA</b> Félix Solis Avantis. D.O. La Mancha</p>
<p><b>FUENTE DEL RITMO</b> Bodegas Allozo Centro. D.O. La Mancha</p>	<p><b>DON LUCIANO</b> J. García Carrión. D.O. La Mancha</p>
<p><b>ALTOVELA</b> Ntra. Sra. de la Paz S.Coop.CLM. D.O. La Mancha</p>	<p><b>OJOS DEL GUADIANA</b> El Progreso S.Coop. D.O. La Mancha</p>
<p><b>SÍMBOLO AIRÉN</b> Bodegas Símbolo. D.O. La Mancha</p>	<p><b>SANDOGAL ORGANIC</b> Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas. D.O. La Mancha</p>
<p><b>TARAY AIRÉN</b> Coop. Santo niño de la Bola. D.O. La Mancha</p>	

*ACCESIT*

**19QUINCE MISTELA BLANCA**  
Bogarve 1915, S.L.

# Penetrando en el interior de China

*Los vinos DO La Mancha visitan Chongqing, Qingdao y Pekín afianzando sus ventas también en el centro y norte del gigante asiático durante la primera Road Show de Primavera.*

Situado en pleno continente euroasiático, con una superficie de 9.560.000 km<sup>2</sup> y una extensión cuyos límites podrían compararse desde Lisboa a los Urales (oeste-este) o Madrid hasta el Mar de Barents (Sur-Norte), asomarse al país chino requiere asumir concepciones colosales en todo su amplio significado. No solo, porque acoge a un quinto de la población mundial (más 1.300 millones de personas), posee una dilatada historia que se remonta a cuatro milenios de cultura milenaria (di-

nastía Qin), sino también y fundamentalmente porque representa una de las economías presentes con mayor crecimiento futuro en la década inminente.

La relativa homogeneidad étnica, cultural, social y política, no esconde, sin embargo ciertos desequilibrios demográficos, espaciales y por ende, económicos a lo largo de su territorio. Tras el triunfo del bloque comunista, en el ecuador del siglo XX, las autoridades chinas se han enfrentado en toda su trayectoria a un problema crónico

por optimizar los recursos (en un medio natural, adverso) ante la demanda de lo que supone el 22 % de la población mundial. Solo así, se puede entender la contundencia, el impacto y el sacrificio colectivo que supusieron para la sociedad china, la aplicación de la Revolución maoísta (de 1949 a 1976, con el gran coste humano del 'gran salto adelante'), y las posteriores reformas de 1979, con una paulatina apertura exterior hacia occidente. Relajación en las políticas de planificación económica, que sin ceder



*Foto de familia de las bodegas participantes en el Show Road Pekin 2013*



*Numeroso público en el seminario en Chongqing*

un ápice en el férreo y hermético sistema de Partido Único, han optado por una definitiva y total estrategia de implicación en la economía de mercado y libre capital. En efecto, China es indiscutiblemente una de las potencias económicas que discute su liderazgo a la UE y el propio Estados Unidos. En términos de mercado, ese voraz consumo en el que se ha sumergido la sociedad china, supone para zonas productoras como La Mancha una oportunidad histórica por canalizar esa demanda potencial que se abre

para las ventas de vino embotellado mundial en el gigante asiático. No en vano, China es ya el primer consumidor extracomunitario de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, con 188.732,4 botellas en el año 2012, por delante de otros socios estratégicos de enorme peso como Estados Unidos. Muy probablemente, se convertirá en el primer cliente de las bodegas manchegas sobrepasando a otros países tradicionalmente importadores como Reino Unido, Holanda o Alemania.



*El somiller Jim Yang, impartió el seminario en Pekín*



*El somiller Ivan Hui durante la exposición*



*El jamón, irresistible producto incluso para el paladar chino*



*Show Room en el Hotel Sofitel de Pekín*

## ***Qingdao, sorpresa y satisfacción***

Más pequeña que Chongqing, con “solo” ocho millones de habitantes, Qingdao supuso la nota más agradable para las bodegas manchegas por su gran demanda y conocimiento del vino. Reciente puerto olímpico en los JJ.OO de Pekín 2008, esta ciudad a orillas del Pacífico, y apenas una hora en avión de Japón, ha orientado su crecimiento hacia la llamada ‘blue economy’, es decir, hacia un crecimiento de inversión basada en la I+D y el mar como eje de su desarrollo.

Una mayor renta que también se reflejó en el Show Room para las bodegas. Muchas admitieron una muy buena acogida para sus vinos por parte de los asistentes. Allí, como admitió Gao Wen Yong, representante del Gobierno Municipal de Yantai, comienzan también a dar frutos los esfuerzos del Consejo Regulador y administraciones por dar a conocer el vino manchego, “cada vez más conocido y valorado por su precio competitivo”.





*'Ciudad prohibida', en Pekín*



*Un vino de La Mancha con la ciudad de Qingdao al fondo*



*El público de Pekín mostró un grato interés*

## ***Pekín, punto final de la expedición***

El epílogo al viaje promocional de las bodegas manchegas estuvo en el Hotel Sofitel de la capital china, auténtica megalópolis y motor del gigante asiático que continúa multiplicando exponencialmente su demanda de vino a los países productores de occidente. “Encuentro a los vinos de La Mancha con más horas de sol que otros en su contenido alcohólico, y eso creo que le gustará al consumidor chino”, como ha calificado Vivien Wang, periodista y consultor especializado de Pekín, muy sorprendido “por el carácter afrutado de los vinos manchegos, especialmente los blancos”. El público chino en el seminario, dirigido por Jim Yang, corroboró una paulatina y mayor profesionalización de la demanda vinícola en China.



*Bodegas Bro Valero, Villarrobledo (AB)*



*Coop. Cristo de la Vega, de Socuéllamos (CR)*



*Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (CR)*

# *Bodegas participantes*

En total, han sido 19 las bodegas acogidas al CRDO La Mancha que han asistido al viaje promocional chino. De la provincia de Albacete: Cooperativa La Remediadora, de La Roda; Bodegas y Viñedos Bro Valero, de Villarrobledo. Por parte de la provincia de Cuenca, acudieron a la cita Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras; Bodegas Parra Jiménez Organic Wine, de Las Mesas; Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo y Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo. La provincia toledana quedó representada por Bodegas Verduguez, de Villanueva de Alcardete; Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden; Bogarve 1915, de Madridejos y Bodegas Moisés Casas, de Miguel Esteban. Por último, por Ciudad Real, asistieron: la cooperativa vinícola Virgen de las Viñas, Bodegas Centro Españolas y Vinícola de Tomelloso; Bodegas Romero de Ávila Salcedo, y la Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; la Cooperativa Jesús del Perdón, de Manzanares; Vinos y Bodegas y la Cooperativa Cristo de la Vega de Socuéllamos. Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos.



*Cooperativa La Remediadora, de La Roda (AB)*



*Coop. Santa Catalina, de La Solana (CR)*



*Coop. Virgen de las Viñas, Tomelloso (CR)*



*Bodegas Romero de Ávila, La Solana (CR)*



*Coop. Nuestra Señora de la Cabeza, Pozoamargo (CU)*



*Bogarve 1915, Madridejos (TO)*



*Vinícola de Tomelloso, S.C.L. (CR)*



*Bodegas Ecce Vinum, Miguel Esteban (TO)*



*Coop. Ntra Sra de la Piedad, Quintanar de la Orden (TO)*



*Coop. Jesús del Perdón, Manzanares (CR)*



*Coop. El Progreso, Villarrubia de los Ojos (CR)*



*Bodegas Dominio de Punctum*



*Bodegas Verdúguez, de Villanueva de Alcardete (TO)*



*Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo (CU)*



*Bodegas Parra Jiménez, de Las Mesas (CU)*



*Vinos y Bodegas, Socuéllamos (CR)*

# Juande Ramos

**“Todos sabemos que no hay nada parecido a la gastronomía y vino manchego”**

Patricia Magaña

*Gran entrenador, memorable allá por donde ha pasado, Juande Ramos es, sobre todo, un líder humano y social de talla mundial. Trabajador infatigable, con pasión por la victoria, el esfuerzo y el grupo, se ha granjeado el cariño y la admiración de rusos, ucranianos, ingleses y, cómo no, de los manchegos y el resto de españoles. Hablamos de fútbol y, sobre todo, de la vida, con Juande Ramos, el entrenador de moda en Europa, que no descarta su regreso a la Liga española.*



**En su oficio, ¿hace falta tener más moral que el Alcoyano?**

Por supuesto. En mi profesión y en todas. Ese es el poder de la superación.

**Los chavales de su pueblo, en el Perrote, como popularmente se le conoce, [Pedro Muñoz (CR)], entrenan en el estadio Juande Ramos, ¿qué les aconsejaría para llegar lejos en este deporte?**

Yo transmito a los futbolistas que no me interesa perder honorosamente por 1-0. Prefiero arriesgarme a una derrota dolorosa intentando dar la vuelta al resultado. Es importante que comprendan que el trabajo colectivo es lo principal y

que, a partir de allí ellos se van a beneficiar de todo lo que ocurra. El proceso de formación está siempre abierto, es permanente y no acaba nunca. Uno de los valores que me guían es tener los ojos

bien abiertos para aprender las lecciones que la experiencia diaria te va ofreciendo. El protagonismo del equipo frente al ego personal y la apuesta por la confianza frente a la obligación.

# ¿Te gustan las tabletas?



Ahora con tu

## Nómina Global

Llévate esta  
Samsung Galaxy TAB 10.1"

16GB WIFI



- Comisiones de **administración** de cuenta corriente.
- Comisiones de **mantenimiento** de cuenta corriente.
- Emisión de **transferencias nacionales** (máximo 3 al mes y 50.000 €/mes).
- Ingreso de **cheques** (máximo 3 al mes y 50.000 €/mes).
- Comisiones por **emisión y renovación** de tarjetas de débito y crédito.
- Comisiones por **reintegros** a débito en cajeros de GlobalCaja.

**Nómina Global:** Promoción válida hasta el 30 de agosto de 2013. Por nueva domiciliación de nómina de al menos 1.200 euros netos al mes, dos recibos principales, encargándose la Caja del cambio de domiciliación de los mismos, y contratación del servicio gratuito de la banca a distancia en [www.globalcaja.es](http://www.globalcaja.es) y del buzón virtual de correspondencia. Promoción asociada a la contratación obligatoria de un plan de pensiones/plan de ahorro con un mínimo de 60 euros/mes, además de la contratación obligatoria de la tarjeta de débito y de crédito (emisión y renovaciones gratuitas). **Ventajas:** La domiciliación de nómina y recibos se deben realizar en **Nómina Global**, siendo el cliente el primer titular y mantener contratados todos los productos durante al menos 36 meses. El coste de **Nómina Global** con tarifa plana es de 4 euros/mes. Promoción no acumulable a otras ofertas vigentes. Infórmate de las condiciones completas de la promoción en cualquier oficina de GlobalCaja. A efectos fiscales los productos promocionados tendrán la consideración de remuneración en especie. GlobalCaja realizará las retenciones e ingresos a cuenta pertinentes en base a la normativa fiscal vigente. Los gastos de envío (50 euros) correrán por cuenta del cliente. Para cualquier duda o consulta llame al 902.702.072.



# Globalcaja

Tu CAJA RURAL

> [www.globalcaja.es](http://www.globalcaja.es)

Empresa patrocinadora  
de El Greco 2014  
**ELGRECO2014**



**Su pueblo es tierra de buena y mucha vid, especialmente de uva blanca, sobre todo airén, que es bandera de la DO la Mancha. ¿Gusta del vino?**

Hablamos de un gran compañero de viaje.

**En esas frías estepas ucranianas, se sienta a veces a degustar un atascaburras, unas migas rule-ras o un potaje de castañas regadito de buen vino manchego?**

Gracias a Dios sigo comiendo lo mismo, porque es mi mujer quien cocina; pero sí, nuestros hábitos han tenido que adaptarse a la cultura ucraniana, que es muy distinta a la española. Lo que más echo de menos: la luz y el calor del sol y sin duda unas buenas migas rodeado de familia y amigos.

**¿Qué diferencias aprecia entre el fútbol de la Premier y el de la Liga?**

En Inglaterra ves lo que es un equipo armado y sólido, te guste más o menos su estética. Es un fútbol mucho más directo, rápido y siempre parten varios favoritos con posibilidades de ganar. El fútbol es de una entrega grande, los jugadores dan lo mejor que tienen,

y la gente asume que la derrota es parte del juego.

La premier tiene más exigencia física que el campeonato español y, sin embargo la Liga es más técnica y táctica. España cuenta con futbolistas excepcionales. No podemos negarlo: Los jugadores de la Liga componen el once perfecto.

El potencial del fútbol en este país está un escalón por debajo del que podamos tener en España, pero la afición y la pasión son muy grandes.

**¿Quema más el banquillo aquí?**

Mi trabajo se basa en crear un clima de rendimiento y de convivencia profesional que invita y conduce al futbolista a dar lo mejor de sí mismo. Este culto al trabajo bien hecho es la base del método.

**¿Cómo lleva el frío del Este, el General Invierno es un aliado en los torneos europeos a doble vuelta?**

Es un arma de doble filo. En los torneos europeos hay mucho nivel, todos son grandes rivales y todos vienen muy preparados. Pero es cierto que en alguna ocasión las bajas temperaturas pueden ser un aliado. Una lástima que el Basi-lea también esté acostumbrado a

temperaturas frías [risas]. Por otro lado, el parón de invierno siempre afecta negativamente el rendimiento de los equipos que hacen parón invernal, ya que las eliminatorias de UEFA o Champions nos llegan en plena pretemporada.

**¿Y cómo va el ruso? ¿La ensaladilla y el vodka son comparables a la gastronomía y el vino manchegos?**

Todos sabemos que no hay nada parecido a la gastronomía y vino manchego. Pero el vodka es necesario de vez en cuando para entrar en calor y para que fluya el ruso... [risas].

**¿Se plantea el regreso a la Liga o quiere coronar con algún título en el Dnipro y tener así títulos en tres países? En tal caso, ¿qué equipo le seduciría entrenar?**

Nunca me pongo una meta, no más allá del próximo partido. Y tampoco le pongo freno a nada. Disfruto al máximo de la profesión y pretendo llegar a donde se pueda. No tengo un tope ni nada me parece suficiente. Pero siempre apuesto por ganar. Me mueve la profesión, el ir dando pasos siempre hacia delante, mejorando lo anterior.

**En la Europa League, da miedo su equipo, con casi pleno de victorias ¿Sueña con una final contra un equipo español? ¿Ve más cerca la Liga o la UEFA, siendo como es maestro en el “torneo del KO”?**

Lidero con ilusión, entrega y cariño a este gran equipo que día a día se prepara para avanzar puestos en la liga. Hay que formar un equipo fuerte y equilibrado, que gire en torno a una idea de juego común y con un compromiso del grupo hacia esa línea. Cuando eso ocurre, un equipo es más difícil de batir. Este año hemos metido la cabeza en la Europa League y creo que podemos estar orgullosos con nuestro rendimiento. Como he mencionado anteriormente, entrar en las fases de grupos de la Champions y la Europa League es fundamental para que el coeficiente de la liga ucraniana suba. Vamos por muy camino.

Siempre se puede mejorar, y eso es lo que le transmito a mis equipos: del pasado no se vive, es algo acabado; se vive del presente y del futuro.

**Se le recuerda con especial cariño como el mejor entrenador del mejor Sevilla (Copa y Supercopa de España, UEFA y Supercopa de Europa), y del mejor Rayo (ascenso y varias jornadas líder de Primera), y ahora obviamente el mejor entrenador ucraniano... Está clara cuál fue y está siendo su impronta en estos equipos y el resto que ha liderado, pero ¿qué le enseñaron ellos a usted? ¿Cómo le marcaron?**

Mi trabajo no sería nada sin el esfuerzo del equipo: jugadores y cuerpo técnico son quienes llevan a la práctica lo que yo intento transmitir, son los artífices de cualquier éxito deportivo.

He tenido la suerte de estar ro-

deado de grandes profesionales y te das cuenta de que creyendo y confiando en el trabajo es posible llegar a cosas importantes.

**Y el Madrid, ¿cómo le marcó usted al Club y cómo el Club a usted? ¿Cuál es su visión del actual campeón de Liga? ¿Y de su entrenador, José Mourinho?**

En el Madrid un resultado puede acabar con un proyecto. Implantar una idea de juego conlleva confianza y tiempo. He tenido que pelear en muchos frentes y pasar por todas las categorías del fútbol español, desde Tercera, Segunda B, Segunda A... Siempre he aprendido algo de cada uno de ellos.

Mourinho es un técnico de primera y el Real Madrid un equipo de campeones.

**¿Qué haría usted en su posición actual, frente a uno de los mejores equipos de todos los tiempos? ¿Volvería?**

Mi lema siempre será trabajar para crear un equipo fuerte y equilibrado, que gire en torno a una idea de juego común y con un compromiso del grupo hacia esa línea. Siempre lucho por conseguir el compromiso del grupo para competir por un mismo proyecto con ilusión y actuar con firmeza y valor ante las adversidades. No tengo límites ni metas concretas.



# Un tinto con aroma a campeón



*El jugador de balonmano y reciente campeón del mundo, Jorge Maqueda, cede su imagen para el etiqueta de un vino de la cooperativa de su pueblo, Nuestra Señora del Pilar, de Quero en Toledo*

“Un tinto roble fuerte, con la fuerza de un tempranillo joven pero con la personalidad suficiente que aportan dos meses en bodega”. Es el vino que la cooperativa Nuestra Señora del Pilar ha escogido para definir a su paisano Jorge Maqueda, Medalla de Oro en el último Mundial de balonmano celebrado en España. Su imagen servirá de etiqueta para representar al tinto roble comercializado por la bodega de la Mancha toledana. Una modesta sociedad cooperativa en un municipio de apenas 1.200 habitantes, con unas 1.500 hectáreas registradas y unos 358 socios que se muestra orgulloso de su joven jugador de balonmano.

*Un tinto DO La Mancha acompañando a la medalla de oro del mundial de balonmano*

## El chico del pueblo

Maqueda es un quereño más de la cooperativa cuando camina erguido con sus 1,95 centímetros de altura. Un portento físico que le ha hecho descubrirse como uno de los presentes talentos de la selección española de balonmano, puntal básico como lateral izquierdo en el cuadro francés del Nantes, donde ahora

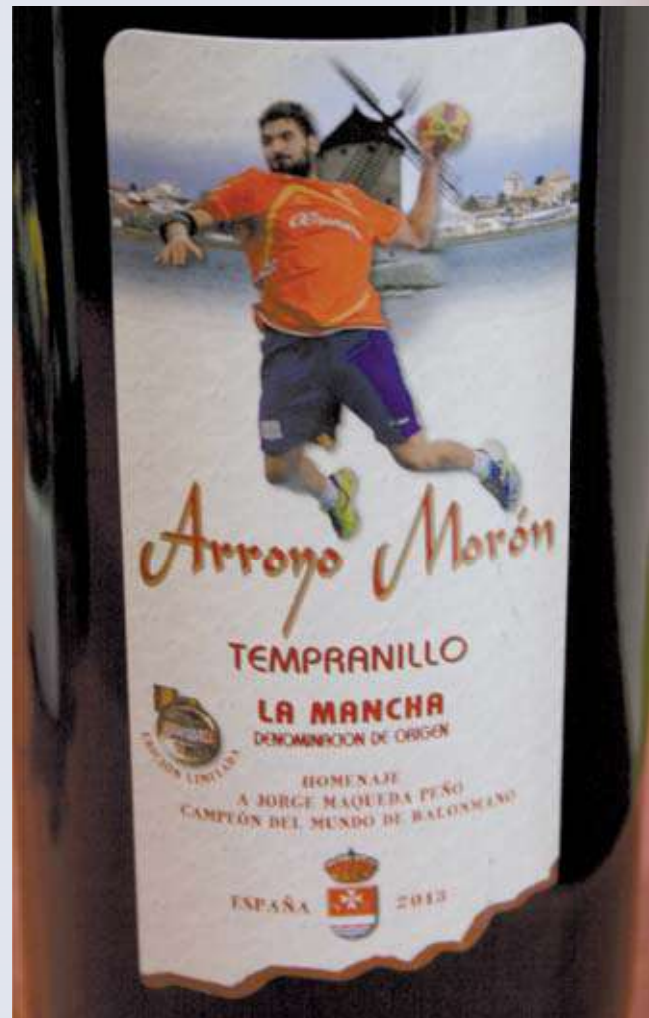
milita. Desde que se fuera a tierras galas, sus visitas son menos frecuentes. Por eso, desde de la distancia el cariño se redobla ahora en sus paisanos: decenas de niños, jóvenes y personas mayores que se disputan la instantánea con entusiasmo popular. “No me importa que los niños se fijen en mí. Para ellos, puedo

representar la oportunidad de salir de un pueblo pequeño y triunfar”. Sonríe afable y posa con la sencillez estoica ante el aluvión de fotografías que le abordan en torrente. “Eres muy grande”, bromean sus vecinos; “es que me regaron de noche”, contesta con la naturalidad y un sentido del humor genuinamente manchego.

Un joven nacido en 1988, que se ha educado con el sudor del esfuerzo viticultor, (su padre es socio de la cooperativa) y que valora cada vendimia como el rasgo propio de su tierra. Por eso, admite, cuando les llevaron una caja del vino de su pueblo, que 'Arroyo Morón' era el caldo escogido para brindar con una copa después de cada partido con sus compañeros de selección durante el Mundial de Balonmano. Junto a su experiencia en los JJ.OO. de Londres, reconoce que

la Medalla de Oro conseguida en España este 2013 ha sido el momento más bonito en su, de momento, joven trayectoria. Eso, sin olvidar sus "orígenes de pueblo": "para mí, fue difícil, cuando fíche por las categorías inferiores del Barça y tuve que irme a Barcelona a vivir; pasar de Quero, un pueblo pequeño a una ciudad grande fue un poco duro al principio. Pero allí me espabilaron", sonríe con modestia. Una humildad que le llena de orgullo cuando presencia como

la cooperativa que tantos años y vendimias ha crecido, como ha decidido embotellar un vino con su imagen: "esto es muy bonito, pero todavía no me he retirado", agradece entre bromas. El mismo carácter distendido que le ha hecho un hueco con el cariño de sus amigos de selección que le acompañaron en el homenaje: el pivote vasco Julen Eguinagalde (Balonmano At. Madrid) y el lateral derecho toledano Ángel Montoro (del Fc Barcelona Intersport).



*El tinto Roble, 'Arroyo Morón' con la imagen de Jorge Maqueda*

*Jorge Maqueda posa con el vino 'Arroyo Morón' y el Trofeo del Mundial 2013 de Balonmano*



La camiseta del joven jugador en regalo a la cooperativa de Quero



Junto a sus compañeros de selección, en la sala de barricas



Jorge Maqueda porta el trofeo del Mundial junto a su compañero de selección, Ángel Montoro

Con tranquilidad, accede a atender a la prensa, y responde a las preguntas también de 'Consejo Abierto'. Se reconoce un aficionado al vino y por ello no duda un solo instante en fotografiarse con sus amigos de selección en la cooperativa testigo que tantas vendimias familiares.

**Viendo tus capacidades físicas, ¿por qué balonmano y no baloncesto?**

Fue por pura casualidad. Cuando fui un día al Pabellón de Villafranca de los Caballeros (Toledo), allí estaban jugando al balonmano y fue por eso. Si en ese momento, hubieran estado jugando al baloncesto, yo habría jugado al baloncesto. Fue casualidad.

**Repasando tu trayectoria es increíble, a pesar de tu juventud. Primero, Barcelona, luego Alcobendas... y ahora Nantes. ¿Qué tal en Francia?**

La verdad es que ahora me encuentro muy bien. Es una ciudad muy bonita y me han acogido bastante bien; la gente es muy amable conmigo y se portan muy bien... mejor de lo que esperaba (risas). Yo tenía miedo a salir de España, por el idioma y eso... pero al final, muy bien.



*El campeón toledano posa con la Junta Directiva de la Coop. Nuestra Señora del Pilar de Quero*

**Tu currículum deportivo es admirable y parece que durará más años. En todo este tiempo, ¿con qué te quedas? ¿JJ.OO de Londres, Mundial en España?**

Me quedo con el recuerdo del Mundial de Balonmano, donde fuimos campeones. Ganar un mundial en tu casa, en España, es lo máximo a lo que puede aspirar cualquier jugador.

**Eres manchego, y no lo escondes. Llevas tus raíces a orgullo.** Siempre he llevado a mi pueblo por delante. Es un orgullo, y es una cosa de la que no te tienes que avergonzar, por eso no oculto mi

origen de La Mancha y de verdad, para mí es un placer llevar el nombre de Quero allá por donde voy.

**Por cierto, está en Nantes, Francia, país productor. Como aficionado también al vino, ¿qué tal la diferencia entre los vinos manchegos y los franceses?**

Pues no he tenido la oportunidad de probar mucho los vinos franceses. Allí, en Nantes, en casa siempre tengo a mano un botella de 'Arroyo Morón', vino de La Mancha. Sé que en Francia hay vinos muy buenos, pero (risas), yo, la verdad, me quedo con el vino de mi pueblo.

**A tus compañeros de selección, ¿Les recomiendas vinos manchegos?**

Por supuesto, suele gustar mucho el vino manchego porque es de muy buena calidad, y siempre que me presento y digo de donde soy, La Mancha está asociada al vino.

**Por cierto, parece que Jorge Maqueda, si fuera vino, está claro, ¿no?**

Pues sí, de momento me han embotellado como un tinto roble...y me gusta. Me quedo con eso, un vino fuerte pero a la vez suave, como es 'Arroyo Morón'.

# ‘Mayo manchego’ el canto a la fértil primavera

*Revivimos la noche de rondas, en Pedro Muñoz, municipio de la provincia de Ciudad Real, capital del mayo manchego que celebra la entrada de la primavera con sus fiestas de Interés Turístico Regional.*



*Entre guitarras y cantos, un zurra para aliviar gargantas*

“Estamos a 30 de abril cumplidos... mañana entra mayo... hermoso y florido”. Con un ritmo tan pegadizo como jovial y alegre, mecido melosamente entre guitarras, bandurrias y el calor entusiasta de los coros, la estrofa se repite dilatadamente entre las calles del municipio manchego. En gesto cortés con los llegados, la familia agasaja con un ágape a los presentes, aderezado con un buena zurra y puñao. La escena se reitera de puerta en puerta, hasta completar la ronda de la reina y damas, bien entrada la noche. Nadie se siente forastero entre los vecinos pedroteños, que siempre reciben con cariño y amabilidad, un amistoso vaso de vino, a todo aquel que une su voz a los mayos.



*Con guantes, las temperaturas fueron más bajas de lo habitual en este 2013*



*Detalle del pañuelo de rondas*

## Origen remoto en las primeras culturas



Vino manchego entre los mayos

La primavera invita al contacto social, lúdico y (des)hibernado. Los zagales entonan la canción del 'mayo manchego' con lisonja y caricia a la primavera. Adulan a las mozas del pueblo, en su fertilidad, que brota y florece, como reclamo que emerge en el propio ciclo de la vida. Así lo explica José Juan Fernández, Primer Edil pedroteño, para quien el origen del mayo manchego tiene *"su significado en una tradición ancestral, y aquí lo que hacemos es cantar a la naturaleza a la llegada de la primavera, a la fertilidad en definitiva. Eso se representa cantando a las mozas, primero, a la Virgen de los Ángeles, como respeto por nuestra Patrona, y después a las mayeras, juveniles e infantiles. Es sobretodo un canto a la primavera, un canto a la mujer manchega"*.

Una respuesta que acude desde la invocación al equinoccio de la primavera, una fiesta que hunde sus orígenes más estables en la Antigua Roma (como todas las celebraciones que cimentan su significado en la transición en el ciclo agrícola), griegas o incluso celtas. Existen referencias antropológicas en culturas tan dispares como Grecia, Francia o Suecia donde la fecundidad se ensalza como un valor primigenio. Las fiestas en honor a la diosa Flora tienen un precedente muy similar al mito griego de Attis, Agditis y Cibeles, donde se ensalza el milagro fértil de la vegetación brotada. Una asimilación cultural que ha sido perfectamente adecuada al credo religioso. El Canto de respeto e invocación a la Virgen Patronal posee nítidos

nexos de unión con las Fiestas de las Cruces, tan arraigadas en otras partes del geografía española. Una festividad que ensalza a la Cruz (castigo maldito en las fuentes clásicas), por el contrario signo de Gloria y Vida en los cristianos; toda una justificación cismática en el emperador Constantino y su madre (Santa) Elena que vincularon de por vida al Estado con la Iglesia (cimentándola con la leyenda de la vera Cruz). Una simbología de Nacimiento-Muerte-Resurrección en su triple vértice que constituye todo el armazón de la fe cristiana y que pese a todo encuentra un paralelismo con el ciclo de vida de la madre naturaleza: el grano que emerge y muere dando su fruto...o la propia vid que brota a la vida tras el letargo invernal.



Detalle de la fachada, Pedro Muñoz cumplía 50º Aniversario de sus mayos



Tradicional bandurria



## **Concurso de farolas**

Entre zurra y puñao, los jóvenes se distribuyen en rondallas. A golpes de tambor, bajo los acordes de guitarra, recorren el jovial itinerario que marcan las casas de las mayeras. (Este año, además, se han reunido a todas las damas mayeras de cincuenta años de Mayo manchego en Pedro Muñoz.) Unas rondas que vienen alumbradas por la inspiración de sus farolas, no en sentido literal por la buena mano de los trabajos artísticos que recrean una farola, sino por el recuerdo a ese canto al mayo, “cuando a comienzos de siglo XX, se recupera la noche de rondas. Los pueblos, no disponían de alumbrado público como sucede hoy. Tenían que iluminarse con algo, y eso eran las farolas, que además servían de agasajo a la moza”, explica el alcalde de Pedro Muñoz.



## *Canto a la primavera, puerta a la hospitalidad*

Ese carácter, sincero y llano, que denotan los manchegos cuando se manifiestan, tal y como son, transparentes, se refleja con hospitalidad durante sus fiestas. Nadie se siente forastero, y es costumbre que el invitado se una a la fiesta, como uno más, de puerta en puerta, rondando y cantando

a las damas mayeras. La noche, por lo demás, apacible en estas fechas del año, se diluye en el tiempo, y es fácil que la velada de rondas sorprenda a las nutridas cuadrillas de mozos y mozas hasta bien entrada la madrugada. “Todos, venga quien venga, de donde vega, se sienten acogidos;

nadie se siente extraño. Es algo que llena de orgullo al vecino pedroteño”, remarca Juan Fernández. Porque con un “buen puñao”, unas pocas risas, un aperitivo y un chato de vino, la noche, se torna más ligera, abierta, y natural. Es el franco saludo manchego a la “fértil primavera”.



*Corrillos de jóvenes, mozos y mozas, conversan en una fiesta donde nadie es forastero*



*Mozos de cuadrilla, antes de cantar a la patrona*

# Juventud, divino tesoro

Aquellos versos que proclamara la virtud jovial del poeta nicaragüense, en aquella desazón del que percibe la vitalidad y la fuerza del tiempo, cuyos granos, se desmenuzan, entre las yemas, menudos y fugaces, para transcurrir pretéritos, para no retornar, en un continuo e inevitable avance del fluir del 'todo pasa nada permanece' que tan sosegadamente retratará Heráclito, a las orillas del propio río de la vida. Son aquellos versos de Rubén Darío, poeta modernista de finales del siglo XIX, los que aprehenden el

deseo eterno, inmutable y sustancial a la naturaleza del alma en el ser humano, cuando percibe que la juventud es instante, torrente y vigor. Juventud es riqueza en sentido temporal, cuando se proyecta el boceto que ha de llegar. Una fuerza expresiva, que en muchas ocasiones, roza el propio clímax, sabiendo que los instantes condensan unas coordenadas únicas, para ser vividas, experimentadas, degustadas. Juventud, eterna dicha, activo que merma facultades y que convierte en mito a todos aquellos que han perecido en la dulzura de sus bra-

zos, para no ser gravados con la moneda de la vejez. Una juventud que también se paladea en el placer, que denota la expresividad frutal de los vinos jóvenes, que llegan a la primavera en el punto más alto de su curva. Vinos frescos, con armonía frutal, y una riqueza aromática que devasta la nariz de sensaciones placenteras, para después quedar, melosos, rápidos y con el vigor del joven potro, al galope sensorial, pero domados ya, con la serenidad de los meses en botella. Perfilados para ser consumidos en su momento actual; y como tal, así deben



Interior del Ayuntamiento de Hamburgo, Alemania

ser percibidos, en toda su fuerza y vitalidad, como se perciben las facciones dulces del joven, que brotan lozanas, tiernas. Así, sencillamente, también se pueden observar las virtudes de un vino joven manchego. En copa, su vestido será ligero, de tonos pajizos, en un semblante casi transparente, ribeteado muy sutilmente hacia tonalidades verdes. Si el rostro de un blanco joven del año asoma por desgaste cansado de un color dorado, lleva entonces la marca inequívoca de la traición que dicta el tiempo; estaremos ante un blanco falaz que ya ha sucumbido de añada. Por tanto, queda por advertir al consumidor, ante la pícara lisonja del que no vende sino embauca, que un blanco joven (sin crianza) para esta presente

añada 2012, mantiene su expresión en esa misma cosecha. Disfrazar para el consumo, un blanco de años anteriores, puede ser una solución comercial respetable (incompatible con los visos de calidad) para el stock de existencias, pero es en medio y corto plazo un flaco favor a la promoción de la calidad en los vinos; y en ese barco, navegamos todos los que sentimos, queremos y trabajamos adheridos al terruño: Denominaciones, viticultores, Bodegas, hosteleros y demás eslabones de la cadena.

Las prescripciones suceden parejas cuando hablamos de los tintos jóvenes, aunque, en ocasiones (y más producto de la casualidad en botella) su evolución permite descorchar vinos de una añada anterior que han

permanecido conservando su vitalidad, más como aquella persona, que excepcionalmente presenta un semblante de juventud que contrasta con su fecha de nacimiento.

Porque en la vitalidad frutal y aromática que desborda un vino joven que ha visto crecer La Mancha, en el cuidado celoso de la Denominación de Origen, reside la fuerza frutal, joven del instante, pasajero y fugaz del que se marcha para no volver, pero cuyo deleite es una recreación de los sentidos, en ocasiones, digna de admiración como canal de arte; como aquel verso de admiración y plegaria de Rubén Darío 'Juventud, Divino tesoro' que escancian las vides de una tierra, en cambio, veterana, sabia y curtida por generaciones.



*Dos jóvenes alemanas en una Grand tasting en Hamburgo*

# Vino, el secreto de la eterna juventud en la mítica Grecia

Patricia Magaña

**S**on millones los documentos que atestiguan y demuestran con evidencia científica los efectos beneficiosos del vino consumido con moderación, su potente poder antioxidante y, por tanto, su capacidad para retrasar la aparición de ciertos síntomas o enfermedades relacionadas con el envejecimiento. Sin embargo, pocas veces uno tiene la suerte de asistir a un ejemplo tan significativo como el de la isla griega de Ikaria, que ha recogido el periodista Andrew Bomford para la BBC.

Ikaria, que fue reseñada por la revista National Geographic como una de las zonas del mundo donde los habitantes gozan de mayor longevidad, junto con la italiana Cerdeña, la

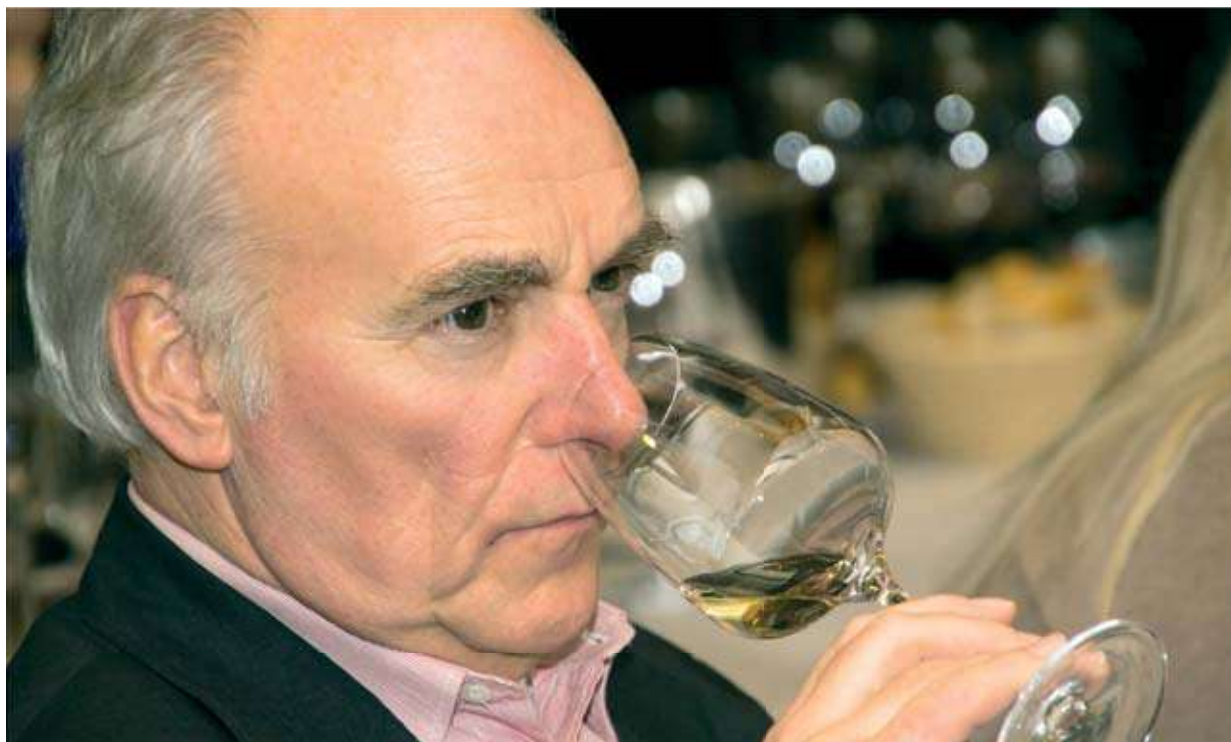
japonesa Okinawa y la ciudad californiana de Loma Linda, es famosa por sus aguas termales y por la larga vida de sus habitantes.

Según explica Bomford, la Universidad de Atenas ha conseguido demostrar que, por término medio, los 8.000 residentes de esta isla, que toma su nombre del mítico Ícaro, viven 10 años más que la mayoría de los europeos y en mejor estado de salud. Así mismo, el 60% de los ancianos que superan los 90 años son físicamente activos, en comparación con el 20% de otros lugares del mundo.

Pero, ¿qué tiene esto que ver con esta revista de Consejo Abierto en La Mancha? La respuesta la tiene Stamatis Moraitis, un habitante de la isla de 98 años que, mientras vi-

vía en Estados Unidos fue diagnosticado de un cáncer terminal y decidió volver a su Ikaria natal. Como le quedaban pocos meses de vida, Stamatis decidió pasar lo más agradablemente posible el resto de su vida, y así lo hizo, sin privarse, por supuesto, del natural vino de la isla. “Encontré a mis amigos en el pueblo donde nací y comenzamos a beber. Pensé que por lo menos moriría feliz —declaró este anciano—; nos juntábamos todos los días, tomábamos vino y esperábamos. El tiempo pasó y me fui sintiendo cada vez más fuerte. Nueve meses después me sentí bien. A los once meses estaba mejor. Y ahora, 45 años más tarde, ¡sigo aquí!”. Un fabuloso ejemplo del maravilloso poder del vino.

Fuente: [http://www.bbc.co.uk/mundo/noticias/2013/01/130110\\_griegos\\_longevos\\_ikaria\\_men.shtml](http://www.bbc.co.uk/mundo/noticias/2013/01/130110_griegos_longevos_ikaria_men.shtml)





Río Guadiana en Ciudad Real, Gran Castillo Royal

## **Agua, vida y riqueza en La Mancha**

*Recopilamos el testimonio gráfico de amigos y seguidores de los vinos de La Mancha que voluntariamente han compartido sus fotografías de ríos renacidos en nuestras redes sociales*

Con temperaturas inusuales y un verano atípico, La Mancha ha recibido el comienzo del estío casi de soslayo. Dicen los más antiguos del lugar que ha sido una primavera completamente extraordinaria. Según fuentes de la Agencia Estatal de Meteorología, en Comunidades como Castilla La Mancha hemos sacado el paraguas bastante a menudo. Ha llovido más del doble de ocasiones que en circunstancias normales (hasta un 75 % más). En datos, para todo el conjunto de la geografía nacional ha sido la quinta primavera más lluviosa desde 1947.



Belén Guerrero

Foto arco iris molinos, Belén Guerrero



## Húmeda y fresca

Una primavera donde el abrigo se ha resistido a ser olvidado en los armarios, con temperaturas que recordaban a los últimos coletazos del invierno. En algunos momentos, (cerca de San Isidro), se llegaron a temer las peligrosas heladas de mayo. De hecho, ha sido la segunda primavera más fría de lo que llevamos de siglo XXI. También se añade un periodo invernal donde las precipitaciones han sido generosas en La Mancha.

Cuando al paisaje manchego, las lluvias llegan, sin exceso, pero constantes. Sin sobresaltos y continuas, el semblante se transforma, hacia tintes más alegres, con tonalidades pardas, en una esperanza lorquiana (verde que te quiero ver-

de) de un terruño donde la vid se inserta, paciente y leñosa, aguardando para florecer y más adelante dar fruto.

### Ríos que rebosan vida

Aunque las temperaturas extremas invitan a pensar que nos situamos ante un clima continental, La Mancha presenta los rasgos de un clima Mediterráneo, con fuerte amplitud térmica (de la noche al día), más agravada eso sí, en el interior, por la lejanía de la costa (a unos 260 kilómetros de Levante en línea recta) y mediatizada por los seiscientos metros de altura de la meseta central. Todo ello se traduce en un fuerte estiaje de los ríos, cuyo caudal se resiente hasta quedar en sus mínimos niveles en el periodo estival. El

más castigado por la sequía durante décadas ha sido el Guadiana, eje vertebrador y cultural de la región, cuyos afluentes presentaban un aspecto completamente seco. Es aquí donde la estampa sorprende. Hermanos pequeños del Guadiana, que nacen en la provincia conquesa, pocos recuerdan al río Záncara o el propio Gigüela, con tanto vigor en sus aguas. Ruidera y sus lagunas han alimentado el embalse de Peñarroya con generosidad, y las compuertas del canal del Guadiana han estado abiertas durante toda la primavera.

Queda pues esperar a una nueva cosecha. 2013 quedará marcado en los anales de la historia por el cauce resurgido de los ríos manchegos.



Río Córcoles por Villarrobledo,  
Pilar Martínez



Río Záncara en Pedro Muñoz,  
Inés Guillén



Záncara a su paso por Socuéllamos,  
Pilar Martínez



El Záncara en Socuéllamos,  
Pilar Martínez



# *El surrealismo de Dalí, en Tomelloso*

*Firma del surrealismo español más representativo en pintura*

*El Museo Infanta Elena de la Cooperativa Virgen de las Viñas ha organizado una muestra de grabados del pintor catalán durante todo el mes de abril*

**P**ara dialogar con la obra de Dalí es preciso desvestir la mente de juicios previos, aparcando la razón y la pura lógica (y así como sucediera con las visiones más estridentes de los visionarios Goya, Fuseli o Blake) dejarse regar por el torrente de creatividad irreal y aparentemente inconexa. Una pintura que bucea en los rincones del propio subconsciente para rescatar la esencia humana, sin la mediación (y la convención social) del intelecto. Por eso, la obra del pintor de Figueres explota en color y simbología etérea, desde la profundidad de los sueños de la compleja mente humana. Al contrario que hiciera André Bretón en sus postulados ideológicos, Dalí transgrede desde aquellos puentes que traza en sus diseños.



*Extremidades que es escapan a la razón forman parte del imaginario de Dalí*

Su obra es directa, con la franqueza onírica y provocadora, no esconde la carga sexual explícita. Por ello, el surrealismo, en su contexto fue acogido con el rechazo del mal decoro. Una pesada digestión que hoy, sin embargo, años, muchos años después, es firma y cita referente para todos los amantes del arte.

## Grabados surrealistas

Cedida por los talleres del Prado y particulares, la muestra incompleta de unos 45 grabados se divide en dos colecciones. El Bestiario de Lafontaine y la Divina Comedia. Ésta última fue creada en la década de los 50 por el pintor de Figueras para conmemorar el VII Centenario de la Obra de Dante. Una obra que nunca fue entregada al Gobierno italiano por el rechazo de los propios artistas transalpinos. Lo que hoy ha permitido que llegue más certera hasta nosotros, en el mismo museo de la Cooperativa vinícola Virgen de las Viñas. Si en el Bestiario de Lafontaine el juego surrealista es muchos más expresivo en el escorzo retorcido de sus figuras, inconfundibles hasta la saciedad por su irracional composición anatómica, con la Divina Comedia, Dalí establece una división tripartita de los tres universos que torturan la conciencia humana a lo largo de los siglos: infierno, purgatorio y paraíso; espacios que son la horma del zapato para el surrealismo en el pintor catalán. Se percibe, así una gradación cromática en los grabados, cuyos colores, siempre en la suavidad de las tonalidades pastel, adquieren mayor viveza anímica en la serie que retrata el paraíso.



*Dalí reconocible por las siluetas*



*Escorzos inverosímiles y sexualidad explícita en Dalí*



*El Pte. de Virgen de las Viñas, Rafael Torres junto al Primer Edil, Carlos Cotillas*



*Una joven observa la exposición*

*Cimentado sobre todo el Patrimonio Cultural de certámenes anteriores, que hoy son la Exposición Permanente, la exposición de grabados de Dalí forma parte de la primera de las grandes apuestas del Museo Infanta Elena para este 2013. Según desgrana su Presidente, Rafael Torres, la Cooperativa Virgen de las Viñas quiere potenciar este espacio museístico, inaugurado en 2011 con otras muestras no menos ambiciosas.*

**Esta muestra de grabados, ¿es una de las más importantes que ha pasado por el Museo Infanta Elena?**

Es una exposición muy importante, sí. El taller del Prado de Madrid y otras colecciones de particulares nos han dejado su obra para la muestra durante el mes de abril. Continuaremos en esta línea de exposiciones, pidiendo favores a amigos, a museos, a coleccionistas para que nos dejen sus cuadros y así poder organizar otras exposiciones, y los aficionados al arte puedan disfrutar en este museo de la cooperativa.

**¿Por qué Dalí?**

Es un pintor emblemático de España, exponente del surrealismo y además es un pintor cuya obra es reconocida mundialmente. Entonces cuando lo solicitamos vimos que era una exposición como no se había visto nunca en Tomelloso de grabados del pintor catalán. Hemos traído una muestra importante, aunque nos hubiese gustado traer toda la colección completa, pero eso, se escapaba de nuestro presupuesto.

**Particularmente, el visitante cuando presencia la Exposición, se lleva una sorpresa muy**

**agradable. Dalí es casi una cita obligada para cualquier estudiante de Arte**

Las personas que son aficionadas al arte y entienden un poco, les gusta muchísimo y tenemos una gran afluencia de gente. Es algo que nos satisface enormemente.

**Para Rafael Torres, como una aficionado más al arte, ¿qué supone personalmente Dalí?**

Pues como surrealista es un pintor extraordinario. Recuerdo una anécdota que leí sobre Dalí donde se contaba que en un examen de Bellas Artes cuando iba a ser examinado, contestó. "Yo de esto

## MUSEO DE ARTE CONTEMPORÁNEO INFANTA ELENA

*El Museo en Virgen de las Viñas, dentro de la propia Cooperativa*

sé mucho más que ustedes”, se levantó y se fue. (risas). Ha sido un pintor emblemático e impresionante en su etapa surrealista: sus relojes blandos, esas figuras de animales con las extremidades deformadas... todo en un contexto que no era el adecuado, pero sin descontar también otros estilos como los retratos que le hizo a Gala, su mujer, o las de su primera época “La niña en la ventana”. A mi siempre me ha gustado mucho Dalí y por eso pensé que sería una gran oportunidad traerlo a Tomelloso.

**Cuando uno presencia de hecho, al Dalí, que bucea en la materia onírica, que recupera el subconsciente, está ante el surrealismo transgresor y atrevido. Debió ser muy provocador, porque es bastante explícita la carga sexual en la obra de Dalí**

Sí, era muy provocador en aquella época, como todas las vanguardias de ese período en la pintura. Pero ya hoy es un referente a nivel mundial y, por tanto, lo que en un principio se veía con recelo o tal vez con mal gusto, ahora se ha transformado en un reconocimiento fantástico de su obra.

**Esta exposición ayuda a explorar otras opciones del grabado, que se ha vinculado tradicionalmente a pintores muy determinados como Durero o después el propio Goya.**

Sí, ciertamente, muchos pintores a lo largo de la historia han recurrido al grabado porque es una buena forma de darse a conocer, más asequible en precios que el óleo y el aficionado o coleccionista puede adquirirlo. Ahora mismo, el grabado está tomando un gran auge, quizás, yo creo, más que nunca.

**En el museo Infanta Elena de Virgen de las Viñas, se esperan otras dos importantes muestras en este 2013**

Pues sí, en efecto. Nos gustaría hacer cuatro o cinco exposiciones al año, y que sean siempre de interés para el público. Por ejemplo este verano, tendremos una exposición de fotografía antigua y queremos traer para octubre una exposición de la Dinastía Vivanco de Logroño. **Con esta exposición, Virgen de las Viñas, vuelve a situarse como un Mecenazgo del Arte.**

Sí, eso lo tenemos claro. El vino desde los primeros estadios de las civilizaciones ha estado presente en el arte. Por tanto nosotros quisimos relacionarlo con las artes plásticas. Nos está dando muy buen resultado. Personalmente, hago un llamamiento a las empresas para que, de alguna forma



*Referencias al Ángel Caído, y la Venus de Dalí*

apoyen cualquier obra social, porque nos viene muy bien a todos. El arte está atravesando un período muy delicado por la crisis, por eso, el hecho de que un pintor pueda obtener un premio y con él solucionar en parte su problema económico, es un evento importante. **Imagínese una velada con Salvador Dalí, ¿Qué vino de La Mancha le recomendaría? ¿Qué crees que le gustaría más? ¿Joven o Crianza?**

(Risas) En la Mancha puede tomar muchos y muy buenos vinos DO La Mancha, pero lógicamente, yo le diría que tomase un vino tomillar, tanto blanco como tinto. Le daría a probar toda la gama. Empezaríamos con un joven para el aperitivo, un blanco después para el pescado y finalmente un tinto con más cuerpo para la carne; y estoy convencido que se iría muy satisfecho.



*Grabado en referencia al purgatorio de la Divina Comedia*

# Lo vinos DO La Mancha en las Ventas

Organizada por la periodista albaceteña, Sonia González, el Consejo Regulador colabora en la Exposición 'Entre miedo y algodones', donde se muestran diversos objetos personales vinculados a la trayectoria de varias figuras del toreo.



Cartel de la muestra en Las Ventas

'Entre miedo y algodones', la cruz y la cara. El cariño y respeto reverencial hacia la figura paterna y el temor, omnipresente, a la cornada. Sentimiento dual y compartido que marca la trayectoria personal de los que ha sentido de cerca capote, muleta y faena, es el nex

de unión para reunir a familiares y amigos en torno a una decena de figuras del mundo del toro. La muestra, prolongada hasta el 24 de junio, ha sido comisionada por Sonia González, conocida periodista albaceteña e hija del diestro Dámaso González. Suyos son gran

parte de los objetos personales que marcan la experiencia de los toreros por las plazas de España, expuestos para curiosidad e interés de los aficionados taurinos en la Sala Antonio Bienvenida en Las Ventas, en plena temporada de festejos para el coso madrileño.



*Medallas que muestran la devoción de los diestros*



*Trajes de luces*

## ***En clave íntima y cercana***

La exposición también ha contribuido a desmitificar a cada uno de los toreros, retratando su personalidad, desde una óptica cercana en los ojos vástagos de quien ha presenciado a progenitor jugarse la vida las tardes en el albero. Abundan las fotografías de álbumes familiares con escenas cotidianas, sencillas pero cargadas de gran carga emocional como Esplá, Dámaso González o Antonio José Galán enseñando a torear a sus hijos; también 'El niño de la Capea' vistiéndose junto a su familia.



*Detalles de la exposición*



*La muestra presenta una visión íntima y personal de los toreros en sus ambientes personales*



*Recortes de prensa de Dámaso González*



*El Pte. de la DO La Mancha  
con Sonia González*



*Martín Zarco con algunos toreros vinculados a La Mancha,  
como Dámaso González en el centro*

## ***El vino manchego, presente***

Los vinos de La Mancha estuvieron en Las ventas, y así, el Consejo Regulador se quiso sumar, no solo como un colaborador más de la muestra, sino también ofreciendo a los asistentes un vino DO La Mancha durante el catering, donde además se pudieron degustar otros productos de la tierra, como los 'miguelitos' de La Roda (Albacete) o el queso manchego.

Allí, estuvo, además el propio Presidente del CRDO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, aficionado a los toros, para quien "no cabe duda de que el mundo taurino forma parte de la historia y cultura en España, como el vino que denota ese arraigo y manera de vivir. Ambas partes forman una conjunción muy importante".





*La muestra fue presentada en Las Ventas, en plena temporada de San Isidro*

## ***Las Ventas: escaparate para los vinos manchegos***

En un ambiente distendido, se ofreció un vino de degustación durante la cata. Los asistentes manifestaron su buena sorpresa por un vino manchego en la capital de España, donde la competencia con otros caldos de otras Denominaciones es muy exigente. Los símiles con el mundo taurino fueron constantes. Alguna joven destacaba la relación entre el triunfo taurino y el vino, “ya que cuando el torero da la vuelta al ruedo, le lanzan una bota de vino, y eso es señal de triunfo”. Otro, incluso se atrevía a comparar el paso

por boca del vino con el paseíllo, “dejan buena sensación y cuando el vino es bueno, salen por la puerta grande”. Para la propia Sonia González, “es todo un acierto unir el vino a los toros”. Además, “para mí como manchega, es un orgullo ver una copa de vino manchego en las Ventas”, admitió la hija del matador de toros. Palabras que suscribía el propio Dámaso González: “España gira en torno a la Fiesta de los toros y los españoles, siempre en sus celebraciones, en torno a una copa de vino”.



*Un tinto joven para la degustación*

# Primavera de premios para los vinos con DO La Mancha



*Varias bodegas manchegas cosechan diversos premios en los certámenes recientes dentro y fuera de nuestras fronteras*

Con las miradas puestas en Bratislava, los vinos con DO La Mancha han dejado su impronta de calidad en la edición itinerante Concurso Mundial de Bruselas 2013. Han corroborado su buen nivel, en los últimos certámenes, bodegas ya habituales en este prestigioso Concurso. Destaca la Medalla de Oro conseguida por Félix Solís Avantis, con su *Caliza Rosado 2012*.

Nom	Résultats de la recherche - Concours 2013				
	Médaille	Pays	Région	Appellation	Producteur/Distributeur
Albardiales 2012		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Coop. San Antonio Abad +34 692 66 10 77
Artero Macabeo 2012		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Bodegas Artero
Caliza Rosado 2012		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	FelixSolisAvantis, Sa +34 926 32 24 00
Cerro Mayoral Tempranillo Roble 2011		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Proyectos Agrícolas y Ganaderos +34 687 73 17 04
Epilogo Roble 2011		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Jesús del Perdón - Bodegas Yuntero +34 926 61 03 09
Esencia de Fontana Selección 2008		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Bodegas Fontana +34 915 78 31 97
Gran Oristan Gran Reserva 2007		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Juan Ramon Lozano Sa +34 9 67 14 19 07
La Villa Real Crianza 2008		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Sc la Remedadora +34 967 44 06 00
Oristan Crianza 2010		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Juan Ramon Lozano Sa +34 9 67 14 19 07
Torre de Gazate Gran Reserva 2002		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	Vinicola de Tomelloso, Scl +34 926 51 30 04
Varones Cabernet Sauvignon Reserva 2001		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	SAT N° 2289 Santa Rita +34 967 18 00 71
Varones Syrah 2012		Espagne	Castilla-la-Mancha	La Mancha	SAT N° 2289 Santa Rita +34 967 18 00 71



## Desde China y Alemania

Momento dulce para la bodega manchega de Vinícola de Tomelloso. La última edición de China Wine & Spirits Awards (CWSA), dejó patente el trabajo de promoción en el país asiático, donde siguen cosechando premios. Así, el vino Torre de Gazate Reserva 2005 se hizo con la Doble Medalla de Oro y Finca Cerrada Tempranillo 2012 con la Medalla de Oro, que supone el premio a la mejor bodega española, según el CWSA: Spanish Best Producer of the Year 2013, al ser la empresa española más premiada de esta edición.

Esta misma bodega conseguía otra medalla de plata en el prestigioso concurso alemán Berlin WeinTropy 2013, con su Finca Cerrada Crianza 2007. Mismo galardón que llegaba también a la Cooperativa La Remediadora de La Roda, en Albacete, con su Roble La Villa Real 2011 Tempranillo/Cabernet).

Concurso China Wine Awards



2013 Mondial du Rosé - SILVER - FONTAL Rose 2012



SCA Nuestra Senora de Rus

## Finca Los Azares seduce a Europa

Precisamente en Alemania, Bodegas Ayuso, de Villarrobledo, Albacete, ha mostrado su satisfacción por las dos medallas de plata en sendas categorías de 'Estola Gran Reserva 2004' y 'Finca Los Azares Cabernet Merlot 2007', en el Concurso Internacional de Cata "Premium Select Wine Challenge - Prowein 2013", organizado por la revista germana Selection.

Mejor no pudo ir en el Concurso Internacional de Vinos de Lyon. Conseguía un Oro, plata y bronce para sus vinos, respectivamente: Finca Los Azares Cabernet-Merlot 2007, para Estola Gran Reserva 2004, y bronce para Finca Los Azares Sauvignon Blanc 2012 y para Estola Reserva 2008.



Medalla de Oro en Concurso de Lyon

## En Francia, también

En concreto, han sido dos bodegas conquense las que han dejado el pabellón alto en Francia. Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro, se alzaba en Cannes, con un galardón en el Concours International des Roses du Monde; mientras que la Cooperativa Virgen de Rus de San Clemente se alzaba con una Plata en el Concours Mondial du Sauvignon 2013. Se suma, también el importante Premio cosechado por Vinícola de Castilla, gracias a su *Señorío de Guadianeja* Crianza 2007 que ha recibido la medalla de oro y premio especial España en el concurso Les Citadelles du Vin, celebrado el pasado mes de Mayo.



El representante comercial de Vinícola de Castilla recoge el galardón

## Distinciones en interior

El ejemplo más nítido ha estado en Madrid, donde a finales del mes de marzo, conocimos los premios del **XI Concurso Internacional Bacchus**, que anualmente organiza la Unión Española de Catadores. Un jurado compuesto por más de 80 expertos catadores, de diferente procedencia y nacionalidad escogió a los mejores vinos entre los más de 1.500 muestras presentadas, de 18 países participantes y unas 69 Denominaciones de Origen. En la categoría de vinos tintos tranquilos, la Cooperativa Nuestra Señora de Campo de Criptana, en la provincia de Ciudad Real, obtenía el *Bacchus* de Oro por su 'Tinto Símbolo 2010'. También de la misma provincia de Ciudad cabe destacar los *Bacchus* de Plata, mayoritariamente tintos, logrados en la categoría de vinos tranquilos por: la Cooperativa El Progreso. Vi-



Premio Los Galanes Macabeo

llarrubia de los Ojos, 'Ojos del Guadiana reserva 2008.'; Bodegas J. García Carrion La Mancha s.a. Daimiel, con su Opera prima tempranillo; Vinícola de Tomelloso, s.c.l. Tomelloso, por el Torre de Gazate tempranillo 2012; la cooperativa Virgen de las Viñas de Tomelloso, en su Tomillar crianza 2009 y Los galanes 2012, éste último blanco

de la Cooperativa Santa Catalina, en La Solana. Por parte de la provincia toledana, ha sido Villanueva de Alcardete el municipio que ha conseguido sendos premios de plata con Alcardetsommelier crianza 2009, de la Cooperativa Nuestra Señora del Pilar y Bodegas Verduguez, con su Nebbia Tempranillo 22 meses 2009.

De la Junta de Castilla y León, llegaron los **Premios Zarcillo**, donde se otorgaron unas 450 distinciones. Como apuntaba, Antonio Garrido, colaborador habitual en nuestro blog

www.quixotewines.com :“Nuestros vinos han obtenido un total de 21 premios, dos de Oro y 19 de Plata. De ellos, 14 vinos son tintos, 6 blancos y 1 rosado, lo que sigue indicando

el potencial de nuestro viñedo tras sufrir una importante re-estructuración con la finalidad de diversificar las variedades de vid cultivadas en nuestra comarca manchega”

Los **Premios Baco**, organizados por la Unión Española de catadores dejaron a Yugo Tinto 2012 de Cooperativa Cristo de la Vega, distinguida como ‘Baco de Oro’, mientras que Canforrales clásico 2012 , de Cooperativa Nuestra Señora del Rosario conseguía un ‘Baco de Bronce’, en su variedad de tempranillo.

En el formato doméstico, cabe destacar los **Premios Bombo**, buen termómetro de la calidad de los vinos en nuestra región, con una exigente y excelente competencia.

Categoría	Nº	Variedad	Marca	Bodega	Polblación
BLANCOS	1º	Sauvignon Blanc	<b>PINGOROTE</b>	BODEGAS LATUE	Villanueva de Alcardete
	2º	Chardonnay	<b>OJOS DEL GUADIANA</b>	EL PROGRESO S. COOP.	Villarrubia de los Ojos
	3º	Sauvignon Blanc	<b>ALCADET</b>	BODEGAS ALCARDET	Villanueva de Alcardete
ROSADOS	1º	Tempranillo - Syrah	<b>FONTAL</b>	BODEGAS FONTANA	Fuente Pedro Naharro
	2º	Garnacha	<b>SOL DE AGOSTO</b>	HNOS. DELGADO	Socuéllamos
	3º	Cabernet Sauvignon	<b>TOMILLAR</b>	COOP. VIRGEN VIÑAS	Tomelloso
ESPUMOSOS	1º	Airén	<b>LATUE</b>	BODAGAS LATUE	Villanueva de Alcardete
	2º	Semiseco	<b>ENTREMONTES</b>	NTRA. SRA. PIEDAD	Quintanar de la Orden
	3º	Macabeo	<b>MANTOLAN</b>	VINICOLA TOMELLOSO	Tomelloso
TINTO JOVEN	1º	Tempranillo	<b>MESTA</b>	BODEGAS FONTANA	Fuente Pedro Naharro
	2º	Syrah	<b>GAZATE SYRAH</b>	VINICOLA TOMELLOSO	Tomelloso
	3º	Syrah - Merlot	<b>YUGO</b>	CRISTO DE LA VEGA	Socuéllamos
TINTO 3 AÑOS	1º	Tempranillo	<b>TORRE DE GAZATE-ROBLE</b>	VINICOLA TOMELLOSO	Tomelloso
	2º	Tempranillo	<b>BESANA REAL</b>	COLOMAN SAT	Pedro Muñoz
	3º	Tempranillo	<b>YUGO</b>	CRISTO DE LA VEGA	Socuéllamos
TINTO 5 AÑOS	1º	Tempranillo	<b>ALLOZO</b>	BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS	Tomelloso
	2º	Cencibel - Cabernet	<b>ENTREMONTES</b>	ENTREMOSTES	Tomelloso
	3º	Tempranillo	<b>OJOS DEL GUADIANA</b>	EL PROGRESO S. COOP.	Villarrubia de los Ojos

# ***Nuestra Señora del Rosario, de El Provencio, triunfa en el XXI Concurso de vinos de Cuenca***

*Consigue el galardón de Oro en la categoría de Reservas con su 'Cánfora' en los premios organizados por la Diputación conquense.*

La cooperativa de El Provencio, Nuestra Señora del Rosario, más conocida por su marca comercial como Canforrales, fue una de las bodegas protagonistas en la última entrega de los Premios 'Vinos de Cuenca 2013', donde participaron más 50 muestras de 30 bodegas de la provincia. Fue gracias a su vino Canfora, un tinto Reserva, cuya marca alude al juego de palabras de (Canf)orrales y ánfora, que ha resultado vencedor con un Oro en su categoría de Tintos con más de dos años en madera.



*El Pte. de Canforrales, Ntra Señora del Rosario, de El Provencio.*



*La mesa de autoridades durante las intervenciones*



Bodegas Fontana, ganador de un Oro en Tintos Jóvenes



Representantes de la Coop. Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo, Plata en Crianza con su Zagarrón



Viña Recreo, Plata en Blancos para la Coop. San Isidro, de Las Pedroñerasza con su Zagarrón

No fue la única bodega DO La Mancha que ha brillado en la vigésimo primera edición de los premios conquenses, donde cada año crece la calidad y competitividad con otras Denominaciones con hectáreas en la provincia de Cuenca, como Ribera del Júcar, Manchuela o Uclés. Bodegas y Viñedos Fontana de Fuente de Pedro Naharro, consiguió otro Oro en Tintos Jóvenes mientras que la categoría de Tintos Crianza, la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas se hacía con una Plata con su Zagarrón tempranillo. En vinos blancos, Viña Recreo de la entidad cooperativa, San Isidro Labrador (Las Pedroñeras) obtenía una plata, siendo el Bronce para la Cooperativa Virgen de Rus y su Puente de Rus, Sauvignon blanc. Muy meritorio resultó también el Bronce conseguido por la Bodega Santa Rita, en Mota del Cuervo, con su Reserva Varones Cabernet Sauvignon.

En los premios dedicados a la presentación, destacó el Casa Gualda Tinto tempranillo, de la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, Pozoamargo.



Tras la entrega de los galardones, se degustaron los vinos premiados

## Un evento marcado por el recuerdo

El que tuvo el Presidente de la Diputación de Cuenca, Benjamín Prieto en sus palabras de agradecimiento y recuerdo a Lorenzo Serrano, antiguo Gerente del CRDO La Mancha, fallecido durante el otoño pasado, por su "labor encomiable en la promoción e impulso a los vinos manchegos", afirmó Prieto, para quien "estos 20 años de vida en los Premios Vinos de Cuenca, no deben ser un conformismo sino acicate para seguir trabajando por la calidad". Le acompañaron en la mesa, el Presidente del Patronato de la Diputación, Vicente García y Antonio Huélamo, Director del Área de Desarrollo Rural y Cooperativismo de Globalcaja, además de la propia responsable de Turismo en Castilla La Mancha, Paloma Gutiérrez, para quien el vino es una perfecta plataforma de sinergias turísticas en la región, porque "la gente ya no consume recursos sino que busca experiencias. El vino es ejemplo porque es Historia, Arte, poesía" y por tanto tiene mucho que ofrecer como estrategia de diversificación para el enoturismo.



Luis Fernández, Director Técnico de la Coop. Virgen de Rus, ganador de un bronce en Blancos



La Bodega SAT Santa Rita de Mota del Cuervo, Bronce con su Reserva Varones



Casa Gualda, Ntra. Señora de la Cabeza, Pozoamargo, vino premiado a la presentación

# La marca del vino como factor decisivo de compra

Víctor Núñez

**H**ace muchos años un buen amigo, manchego y profundamente conocedor del mundo del vino, me decía: “cualquiera sabe diferenciar un mal vino de un buen vino, sin embargo, para reconocer un muy buen vino de un buen vino, hace falta tener criterio y cierta educación enológica; pero para diferencia un muy buen vino de un vino excelente, solo los que dedicamos la vida a esto, estamos en disposición de reconocerlo”. Dicho esto, para el común de los mortales, es decir, para el gran grueso de nuestros clientes y potenciales clientes, las diferencias y atributos que le llevan a elegir entre un buen vino y no otro, están más en el territorio de las percepciones y, sobre todo, de la marca que en el de las causas objetivas para su elección.

Crear una marca reconocida, prestigiosa y atractiva no se consigue únicamente con una etiqueta bien diseñada y una botella elegante, ni siquiera con una fuerte campaña de publicidad. Construir una buena marca de nuestra bodega y/o vino requiere de tiempo, y también de una planificación estratégica. Conseguir una marca bien posicionada en nuestro sector y en la mente de nuestros consumidores, debe estar inscrito en el ADN de nuestro plan de marketing como una línea prioritaria. La diferencia entre estrategia y táctica (que es lo que emplean muchas veces las empresas) está en que la primera requiere de un estudio previo del mercado y la competencia, decidir a qué público quiero alcanzar, conocer los factores culturales de cada mercado y, también, saber cuáles son los valores que

nuestra marca quiere proyectar.

En la fase de análisis del mercado debemos saber dónde están nuestros principales nichos de mercado, qué está haciendo nuestra competencia, cuáles son las tendencias culturales y sociales en alza del país o población al que nos dirigimos. Saber muy bien qué hacen los líderes del sector para aprender de ellos o bien romper completamente y crearnos un nicho nuevo.

Cada vino se dirige a un público y a un mercado diferente debemos decidir a qué público nos dirigimos. No es lo mismo el posicionamiento de un vino dirigido al mercado nacional que al mercado internacional, dentro de este, no es lo mismo dirigirse al complejo y emergente mercado oriental que al ‘marketiniano’ y maduro mercado norteamericano. Tampoco será lo mismo dirigirse al público

joven, marcado por la cultura digital, que a un público premium con las exigencias de tradición y lujo inherentes al mismo. Por todo esto es importante, dentro de una misma bodega, segmentar nuestros productos y diseñar una estrategia de “branding” (marca) para cada uno de ellos.



Vinos galardonados en la XXIII edición de los Premios a la Presentación D.O. La Mancha

Una vez definido el mercado en el que nos vamos a mover y el público al que nos vamos a dirigir en cada uno de nuestro producto, debemos tener muy claro cuál es la estrategia de comunicación de nuestra bodega. Nuestra marca es el primer mensaje que estamos emitiendo a nuestro público y, por tanto, debe estar inscrita en una estrategia global de comunicación. De nada sirve tener un buen logo y unas buenas etiquetas si nuestra página web es un desastre, o tiraremos por tierra una buena creatividad publicitaria con un logotipo o un eslogan anticuado. No hay que confundir publicidad con marketing, este último engloba a la publicidad y esta sola debe hacerse inscrita en una estrategia global de marketing y comunicación. Esto nunca ha que olvidarlo.

Una vez que tengamos clara nuestra estrategia de comunicación será cuando elijamos unos colores, iconos y mensajes que nos hagan reconocibles y, a ser posible, diferentes. Siempre se ha dicho que la comida entra por los ojos y el vino no es una excepción. Cuando el consumidor final pasea por una gran superficie comercial, ve decenas de botellas en el lineal, pocas llaman la atención, bien por ser poco atractivas o bien por ser demasiado pre-visibles.

Recientemente una denominación de vinos desarrolló con varias bodegas una estrategia vinculada a distintos diseñadores vanguardistas de moda. Esta estra-

tegia es una forma de hacer "ruido" y conseguir llamar la atención del público e, incluso de los medios, lo cual genera notoriedad gratuita. Este tipo de acciones son ingeniosas pero corren peligro si son demasiado rupturistas y confunden a nuestro público más fiel, pero pueden ser eficaces cuando se trata de abrir nuevos mercados y diferenciarnos de nuestra competencia.

El mundo del vino es fascinante por su amplitud, diversidad y cultura, por eso es todo un reto y un aliciente para los departamentos de marketing o agencias identificar bien los atributos que hacen única nuestra marca y convertirlos en una potente reclamo que llegue al corazón y a la mente de nuestros clientes. Vivimos tiempos de gran competencia y donde el marketing ha cobrado una vital importancia para ganar nuestra cuota de mercado, o bien para mantenerla. Las personas cuando piden o

compran un determinado vino no solo buscan satisfacer una necesidad básica o de realización, buscan una experiencia y esta es, sobre todo en el contexto hostelero pero también cuando invitan a alguien a su casa, una experiencia social y compartida. Muchas personas cuando seleccionan una denominación o una determinada marca lo hacen teniendo en cuenta factores psicológicos que le hacen pensar en los demás, quieren quedar bien en su entorno social, por ello elegirán la marca que conecte mejor, no solo con su personalidad, si no también con su estatus social.

Un buena marca nunca va a convertir a un mal vino en un buen vino, pero sí tenemos un buen vino o un muy buen vino, en un entorno de igual calidad, sí que podrá conseguir que ese vino sea el elegido por el público, y será porque verán en él algo excepcional, diferente y distinguido.



Vinos galardonados en la XXIII edición de los Premios a la Presentación D.O. La Mancha



# *Cálido vino manchego en la gélida Escandinavia*

*Conocemos la experiencia de Vihucas, una bodega de la mancha toledana, en Villacañas, cuyos vinos seducen los paladares de la alta Restauración noruega*

“Los usuarios finales solo están autorizados a adquirir vino en los establecimientos con permisos especiales (del gobierno), y estos son los restaurantes y diversos locales que tienen el permiso expreso para venderlo. Si lo quieren comprar para llevarlo a casa, solo puede ser a través del monopolio. El hecho de haber entrado en Noruega con importador y un club español de vinos, cuya distribución y venta, se realiza a través del complicado monopolio, es todo una oportunidad ya que somos la única bodega del mundo que ha conseguido hacerlo fuera del monopolio estatal.”. Serena y elocuente la voz de María Ángeles

Huerta explica sus aventuras en tierras escandinavas. Lo hace con una tranquilidad que contrasta con el ritmo frenético del AVE (Madrid-Ciudad Real); ambos nos dirigimos a Fenavin, y optimizando el tiempo, aprovechamos el trayecto para conversar sobre el mercado del vino en el país del salmón.

Un reto para esta bodega familiar de la provincia toledana que empezó en el 2008 con un palé y a día de hoy exporta unos dos contenedores. Para Vihucas, la clave para este mercado de unos cuatro millones de habitantes, ha estado en la comunicación interpersonal. “Hemos conseguido entrar en el

difícil mercado noruego gracias a una relación directa con el consumidor final. Vienen a vernos a la bodega y las visitas a Villacañas son parte de sus vacaciones”.

Noruega es un país netamente consumidor que no elabora; eso la sitúa en condiciones de demanda a vinos de todo el mundo. La competencia es difícil porque los vinos aumentan su precio por el monopolio, y “aunque están dispuestos a pagar los precios altos, tienen un conocimiento muy amplio de cada región productora del mundo”, apunta María Ángeles, quien encuentra fundamental ligar sus vinos a la alta cocina noruega: “como



*María Ángeles Huerta con sus clientes*



FrødeAga

el restaurador FrødeAga, que como cliente personal nos ha introducido en el boca a boca en su conocido restaurante de Heilo. Allí, marida nuestros vinos con recetas tradicionales de la cocina noruega”.

No es el único cocinero que ha sucumbido a los tintos de Vihucas. FinnLothes en la ciudad Haugesund también presenta en la carta de vinos de sus restaurantes referencias de Vihucas. Como Ørjan-Johannessen, ganador Europeo del BocuseD’or 2012 que opina así de este vino manchego: “es un vino versátil, original y muy moderno que nos dará mucho juego.” Suyos fueron los últimos platos de diseño en la última “winemaker’sdinner” que maridaron con los crianzas de Vihucas.

Por algo, como afirman desde Vihucas y Noruega es algo más que una relación comercial, “casi son vínculos personales”. Cliente de país por cierto, OCM.



*Vino manchego maridado con la cocina nórdica*

# Jornadas Interregionales de Innovación e Investigación Vitivinícola

Cuenca, 5 y 6 de junio de 2013



## *Sin olvidar la investigación*

*Cuenca acoge durante el mes de junio las Jornadas interregionales de la Innovación e Investigación vitivinícola*

Coordinado desde el proyecto WINETECH PLUS, la Comunidad de Innovación y Nuevas Tecnologías en Viticultura y Elaboración de Vino capitalizó los resultados del proyecto previo SUDOE, cuya finalidad es la transmisión de tecnología y redes cooperación entre empresas y bodegas dentro del sector del ramo.



¿Qué es SUDOE?

Se trata de un proyecto conformado por tres países del abánico sur de la UE: Francia, Portugal y España (además de 9 regiones, donde está la manchega, bajo el paraguas de los fondos FEDER)

En la propia página <http://interreg-sudoe.eu/ESP> se define así “El Programa de Cooperación Territorial del Espacio Sudoeste Europeo (SUDOE) apoya el desarrollo regional a través de la cofinanciación de proyectos transnacionales por medio del FEDER (Fondo Europeo de Desarrollo Regional).

Los actores públicos de las regiones españolas, francesas, portuguesas y británicas (Gibraltar)

pueden contribuir al crecimiento y al desarrollo sostenible de este Espacio Sudoeste europeo desarrollando proyectos de cooperación transnacional en materia de innovación, medioambiente, nuevas tecnologías de la información y desarrollo urbano sostenible”.

Una idea que demuestra que el sector vitivinícola no puede quedar descolgado de la I+D+i en regiones como Castilla La Mancha. Se trataron ponencias como la viticultura de precisión, el potencial aromático de la uva o un mayor conocimiento de los suelos. Investigaciones que promueven una viticultura, en definitiva, más competitiva y por lo tanto, generadora de ingresos y riqueza

## Consejo Regulador reconocido por el colectivo de entrenadores de Castilla La Mancha

*Fruto de la buena sinergia de colaboración entre ambas entidades, el Comité de Entrenadores entrega una placa de agradecimiento a DO La Mancha*



*Placa Reconocimiento*



*Cartel organizador*

La implicación y el compromiso de los vinos DO La Mancha en arrojar aquellos eventos de relevancia social y deportiva se refleja en las buenas relaciones con el comité de entrenadores de Castilla La Mancha. Así, si el año pasado, el actual seleccionador nacional, Vicente Del Bosque pudo recibir un obsequio de los vinos manchegos, en esta ocasión, fue el propio colectivo de entrenadores quien quiso agradecer la presencia de los vinos con Denominación de Origen La Mancha en sus dife-

rentes encuentros. Se celebró el pasado mes de mayo, en el municipio manchego de Alcázar de San Juan, acogiendo a los principales estamentos del fútbol regional. Se premió la trayectoria de los técnicos que más han destacado en el panorama del fútbol en Castilla La Mancha, con especial mención a Rivas, entrenador y antiguo jugador de fútbol de equipos como el Atlético de Madrid y el Real Oviedo; o Manolo Delgado, ex preparador físico del Athletic de Bilbao y el combinado nacional.



*Zahara durante su actuación*

# *Vino y música para despertar los sentidos*

*El municipio manchego de La Roda, en Albacete, celebra el Festival de los Sentidos. Una iniciativa que marida la propuesta musical de jóvenes grupos del panorama independiente con catas y eventos gastronómicos con vinos de La Mancha.*

*Delorentos en el escenario en La Roda, Albacete*





Ángel Ortega, Gerente del Consejo Regulador, en la cata

Con una cata dinámica, distendida y muy participativa. Así se cerraba la última edición del Festival de los Sentidos celebrada durante los días del 15 al 16 de junio en La Roda, de Albacete. Dirigida por el actual Gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, los cuarenta asistentes pudieron degustar diferentes vinos de distintas bodegas, entre otros, se cataron el vino rosado, variedad

Merlot, de la bodega Martínez Sáez, de Villarrobledo, y también el Reserva Cabernet-Merlot, de la cooperativa La Remediadora, anfitriona en el acto. Además de conocer más detalles de la Denominación de Origen La Mancha, como la zona vinícola de mayor producción en Europa, y sus rasgos culturales más propios, los participantes, por medio de entretenidos juegos y concursos, también se interesaron por la enor-

me variedad productiva de los vinos manchegos. “Es importante que la DO La Mancha y cualquier bodega asociada, participe en este tipo de actos, que resultan muy interesantes”, matizaba, Inocencio Maestro, Gerente de la Remediadora.

Fue el punto y final al Festival de los Sentidos, donde el vino, especialmente, ha tenido su protagonismo en el parque central de La Roda.

Dos de los miembros de Delorentos antes de atender a los medios



Dos vinos DO La Mancha, degustados en la cata



## Vino y Rock

Una cita que además ha reiterado la buena sintonía entre la música y el vino como apuesta de futuro entre el colectivo de los jóvenes. El punto de atracción estuvo en el concierto ofrecido el viernes 14 de julio, donde actuaron diversos grupos el panorama musical independiente, como Grises o la joven solista, Zahara. Precisamente, la jienense admitió su predilección por los vinos blancos: “los tomo comiendo, incluso con la carne, no suelo beberlos en otro momento, y menos sola, soy bastante social, además, muy despacio, en una buena comida”, reconocía Zahara.

También han tenido oportunidad de probar los vinos de La Mancha, los miembros del grupo irlandés, Delorentos cabeza de cartel en el Festival. Llegados desde Dublín, con un estilo de las islas británicas muy marcado, Delorentos se mostró muy cómodo en el escenario, conectando con el público asistente, con un directo vital y contagioso. Minutos antes, atendían al Consejo Regulador, de quien recibieron un estuche de vino blanco con material promocional. “Los vinos de La Mancha son muy conocidos por todo el mundo y nos sentimos afortunados con el hecho de poder tocar aquí, donde hay eventos gastronómicos, catas y degustaciones. Ha sido muy buena idea,” comentaba Ross Mc Cornick, vocalista y guitarra.



*El grupo Grises, con un estuche de vino*



*El guitarrista de Delorentos con obsequios de consejo regulador de La Mancha*



*Zahara con un estuche de vino, obsequio del Consejo Regulador*

# Del país del sol naciente al corazón de la Mancha

Alcázar de San Juan (Ciudad Real) acogió el sábado 15 de junio, las jornadas culturales sobre la literatura y el arte en Japón, 'Del país del sol naciente al corazón de la Mancha', organizadas por la Escuela de Escritores Alonso Quijano con motivo de la celebración del 'Año Dual España-Japón'.

La primera actividad sería una conferencia-coloquio titulada 'Acercamiento al arte y la poesía japoneses' impartida por el reconocido poeta y autor de varios libros sobre arte contemporáneo, arquitectura y diseño, José Corredor-Matheos, y presentada por el también poeta y escritor, Santiago Ramos Plaza. Al finalizar, se leyó un texto del hispanista Norio Shimizu.

Del mismo modo, el domingo 16 de junio, hubo de 11.00 a 13.00 horas una sesión especial sobre Japón por parte del Club de Lectura Fórum Alonso Quijano, en la que se comentaron poemas, libros y películas japonesas.

Todas estas actividades se realizaron en el Hotel Convento Santa Clara, sede de la Escuela de Escritores Alonso Quijano.

Asimismo, la Biblioteca Municipal de Alcázar de San Juan también colaboró en estas jornadas con la aportación de una guía de recursos en la que se recogen los distintos fondos sobre Japón de los que se dispone en el Patronato de Cultura.



El responsable de comunicación del Consejo Regulador con sendos ponentes



## 400 años de intercambio hispano-japonés

Estas jornadas tuvieron lugar en el marco de la celebración del cuarto centenario del envío de la Embajada Keicho a Europa, lo que se concibe como conmemoración de los 400 años de intercambio hispano-japonés. Por ello, para su celebración, la embajada japonesa ha programado un gran número de actividades conmemorativas para la celebración del Año de Japón en España.

Con motivo de este aniversario, la Escuela de Escritores Alonso Quijano mantendrá hasta julio de 2014 diversas actividades relacionadas con la cultura japonesa presenciales y on line --#JornadasJapon--, con el fin de impulsar el entendimiento mutuo entre Japón y España y abrir nuevos horizontes en las relaciones bilaterales de cara al futuro.

Un ejemplo de ello fue el concierto de música japonesa del 28 de junio a cargo del dúo 'Remembranzas' en colaboración con Investigaciones Manchegas.

# Ingenio e ilusión entre fogones

*La joven Elsa García Maroto, de 20 años, finalista en el prestigioso certamen de la escuela "Le Cordon Bleu de Madrid"*

Estudiante en el IES Alarcos de Ciudad Real, esta joven manchega, nacida en Daimiel, tiene solo 20 años, pero siente la cocina como aquel que lleva décadas entre pucheros. Elsa ha cumplido un sueño, y admite que estar ya en la final, es más que recompensa. Su "Presa Ibérica con texturas y aromas de La Mancha", que por supuesto, presenta como ingrediente fundamental, el vino de La Mancha, ha seducido al jurado para ser elegida en la final del Certamen Promesas de la Alta Cocina" que organiza la escuela "Le Cordon Bleu de Madrid". Aclamada por votación popular en youtube, ha sido la única seleccionada de Castilla La Mancha y se ha enfrentado, preparando una receta única para los finalistas, a prestigiosos cocineros en jurado como Martín Berasategui, el Presidente de la Academia Madrileña de Gastronomía, Miguel Garrido o la periodista Rosa Regas.

## ¿El hecho de haber llegado a la final, es más que una recompensa?

Por supuesto, para mí haber llegado a la final ya ha sido un triunfo personal y profesionalmente. Haber conocido de cerca y cocinado en la escuela Le Cordon Bleu, fue una experiencia inolvidable y muy gratificante.

## Accediste como los votos en youtube.

Sí, gracias al apoyo del jurado popular a través de los votos de Facebook, con ese granito de arena que tanto manchegos como no manchegos aportaron a mi video-receta, me ayudaron a acariciar mi sueño y desde aquí, agradeceré de nuevo a todos.

## Cocina y redes sociales, ¿un nuevo tipo de maridaje?

Sí, teniendo en cuenta los avances que hay, hoy en día, hay que aprovechar todas novedades que apare-

can en las redes sociales, teniendo en cuenta que se puede aprender a cocinar, conocer la cocina, toda la información gastronómica al día y como es en mi caso, ayudar a aquellos que queremos seguir ade-

lante en nuestros proyectos gastronómicos.

## ¿Por qué la cocina?

Porque la cocina está presente día a día y siempre me ha llamado la atención y siento gran vocación a este arte.

## ¿Qué Restauradores tienes como modelo?

Teniendo en cuenta los grandes de la cocina que tenemos en España, Juan Mari Arzak, es un ejemplo a seguir, al ser uno de los pioneros de la neo-restauración en nuestro país y que más de 30 años después sigue innovando y sorprendiendo con su cocina.

## 'Presa Ibérica con texturas y aromas de La Mancha', a uno casi se le abre el apetito con leerlo...

Y más si se es Manchego, puesto que decidí usar productos manchegos de



Elsa García Maroto

kilómetro cero, aprovechando la calidad de nuestros géneros y platos típicos, dándoles un toque o “textura” diferente, como fue el caso de nuestras conocidas “gachas de pitos” transformadas en “gominolas de almortas” que formaban parte de una de las guarniciones.

**Además, ¿has apostado por incluir el vino de La Mancha?**

Por supuesto, no podía faltar nuestro vino manchego con D.O, con el cual realice una reducción acompañado de frutos rojos, potenciando el sabor y color al plato.

**Un buen plato, degustarlo con agua, no se disfruta igual, ¿verdad?**

No, más que nada porque el vino realza el sabor y la textura al mezclarse con el contenido del plato.

**Le propongo un ejercicio a la inversa. Ahora en verano, ¿Qué receta tendrías para un blanco airén?**

Lo principal es que sea una receta fresca y veraniega, y que mejor que un gazpacho de fresas o una sopa de melón con crujientes de ibéricos acompañados con un blanco airén, sería una comida espectacular.

**Y sus preferencias, ¿Qué vinos prefiere?**

Puesto que tenemos una amplia carta de caldos manchegos, es una difícil elección.

Cumpliendo siempre las exigencias de los géneros, respetando su maridaje con vinos tintos o blancos.



*El video fue elegido en votación popular por youtube*



*Elsa García Maroto, posando*

## Huevos con jamón

por Adán Israel



Puede que sea el plato favorito de una gran mayoría, a cualquiera que se le nombre se le hace la boca agua. Y es que los huevos fritos es lo que tienen, el tema de si más hechos o menos es muy personal, pero que sean fritos en buen aceite de oliva y con puntillita es crucial, el punto de sal y las innumerables opciones que tienen dan tanto juego como se pueda imaginar, estos de la fotografía creo que son un buen ejemplo:

### **Sartén de huevos fritos con patatas, setas y jamón**

Huevos de corral, aceite de oliva virgen extra, jamón serrano, setas de cardo, ajetes, una pizca de sal y alguno sugiere de pimentón o de una gotita de vinagre viejo... allá cada uno con su gusto. Este plato es una delicia y solo le falta al lado un buen pan de Cruz y por supuesto, una copa de vino, y para un feliz maridaje yo recomiendo un tinto reserva de la Denominación de Origen La Mancha, y si es de la variedad de uva Cencibel mejor que mejor, fruta madura en sazón con los matices de la larga crianza en barrica, redondo, hecho, aterciopelado ¡uhmmmm!

## Mini burger de pincho moruno

por Adán Israel



Llevan tiempo dando de que hablar y gusto a todos los paladares, las hamburguesas "gourmet" tan variadas como la imaginación permite, son sin duda una expresión más de la inquietud de los cocineros que viven unos años dorados, y desde la más cara carne de Kobe a este sencillo y sabroso pincho moruno.

El pan habitual, algo más pequeño pero muy tierno y esponjoso, dorado y con unas semillas de sésamo. Carne de paleta de cerdo picada y sazonada con ras-el-hanouth, jugosa y en su punto, mayonesa con un poco de cúrcuma, queso D.O. Manchego curado y un bouquet de canónigos en lugar lechuga. Así el chef Jose A. Pintado crea una Burger distinta, sabrosa, y un servidor vuestro la marida con un rico vino de la D.O. La Mancha.

Teniendo en cuenta el gusto tan peculiar del pincho moruno, sabroso, algo salado, junto la mayonesa de cúrcuma y los canónigos creo que un vino tinto envejecido en barrica puede ser una gran elección, y si de la variedad de uva Cencibel mejor que mejor, con sus complejos matices y los matices de la barrica harán de este maridaje todo un placer, garantizado.

## ***Lomos de Lengüado sobre verduritas asadas y crema de patata con coliflor***

por Adán Israel

Así que tan fácil suena como sabroso es, sacar los lomos, marcarlos en la plancha, terminarlos en horno, las verduritas asadas con una punta de clavo, el toque maestro, regar el plato con AOVE y dejar un detalle de crema de patata y coliflor al lado, para el que guste, y la guinda de este "pastel" no puede ser más que una copa de vino de la D.O. La Mancha, por supuesto.

Un servidor vuestro tiene varios posibles maridajes de vino Manchego para este plato, claro está dependiendo del orden en el menú o de qué lo acompañe. así que si es plato principal propongo un vino blanco joven de la variedad aromática Sauvignon Blanc, en cambio si tiene al lado o delante una ensalada con algo de vinagre, un Chardonnay fermentado en barrica. Incluso un tinto Cencibel joven servido frío puede ser un buen acompañante.



Carne de poca grasa, puede proceder de granjas, muy fina y tierna, pero la más común es de animales cazados, requiere un poco más de tiempo, y suele agradecer un "lavado" o leve macerado, incluso algún adobo, al gusto, claro. El más visto es marinado en vino tinto junto a verduras y frutas. El lomo es muy agradecido y suelo verlo junto a confituras y detalles agrídulces, que suelen favorecerlo mucho, por ejemplo este de la foto que ha sido cocinado por el Chef Jose Antonio Pintado:

### ***Lomo de Venado, crema de castaña y dulce de membrillo***

Es un buen ejemplo de lo delicioso de las carnes de caza, marcada en la plancha y muy jugosa, un leve sazonado de hierbas montaraces y regado con una salsa de vino y verduras, un chorro de aceite de oliva virgen extra de cornicabra, cops de sal y una rica crema de castañas, con su peculiar textura y profundo sabor, y el contraste de la carne de membrillo en confitura... sin palabras! A este plato le pide a gritos el buen gusto una copa de vino, y un servidor vuestro recomienda sin dudar un tinto Reserva a partir de la variedad Cencibel de la Denominación de Origen La Mancha, vinos de color y sabor universal que servido en copa de cristal fino y amplia, entorno a los 16°C, y disfrutandolo con el ingrediente ideal, la BUENA COMPAÑÍA!

## ***Venado con crema de castaña***

por Adán Israel



## Jamón y @ vinodelamanca

por Adán Israel



Es el Jamón un alimento indispensable en la despensa Española, de indiscutibles propiedades Gastronómicas y diferentes procedencia, dependiendo en principio de la raza y alimentación del Cerdo propietario de la pata o perril, siendo también interesante diferenciar si es pata delantera (paletilla) o trasera (jamón).

Las primeras notas acerca de la salazón y curación de patas de cerdo son del imperio romano, y desde entonces cada zona adapta la receta a la materia prima y costumbres locales.

A grosso modo en España diferenciamos del Jamón si procede de la raza, si es Ibérico o de raza blanca (serrano), y de este se valora especialmente su crianza en el campo y la alimentación a base de bellotas, diferenciándose si ha sido Jamón Ibérico de Cebo, Jamón Ib. de Cebo Campo, J. I. de Recebo y J. I. de Bellota. La región también es clave, y como muchas cosas se suele confundir la zona con presuntas marcas reconocidas, es decir, reconocer D.O. Jamón de Guijuelo, D.O. Jamón de Huelva, D.O. Dehesa de Extremadura o incluso la D.O. Protegida Los Pedroches con títulos de "Pata Negra" o "5J" siendo estas últimas etiquetas comerciales.

Del Serrano comentar su curación en clima frío y seco, y sus categorías bodega, reserva y Gran Reserva. En el Norte de España se usa a menudo el recurso de ahumar, como en las zonas húmedas este es un sistema tradicional de secado.

Y en cuanto el valor gastronómico hedonista, el jamón posee unas cualidades estupendas, sobre todo si bien cortado, que es otro punto, la ración perfecta debería tener láminas de las principales partes del jamón, idealmente claro, y si el cortador es fino y consigue una buena presentación mejor que mejor. La Temperatura debe ser ambiente, cercana a los 22°C y el acompañamiento ideal, desde luego, ¡vino!

Fuera de "umamis" y demás piropos el jamón es un producto SABROSO, que pide buen pan y mejor vino, y de el vino de calidad sabe mucho la Denominación de Origen La Mancha, y cualquier tipo de jamón tiene un vino Manchego a su altura. Personalmente suelo recomendar un rico espumoso si es al principio de la comida o aperitivo, momento ideal para el jamón que armoniza con las "estrellas" de un estupendo @vinodelamanca.

## Esfera de jengibre bronceada en crema de cacao

por Adán Israel



Este es un postre elaborado por el Chef Jose A. Pintado, y es un ejemplo de la técnica y buen gusto. Es un postre semifrío elaborado a partir de una sopa de chocolate blanco y jengibre que toma su forma en un original molde de silicona esférico, y sin bañar en ninguna cobertura que endurezca el exterior, solo una pintura alimentaria que le aporta aspecto de bronce, y sobre una fina crema de cacao que lo convierte en un placer desde la vista.

Esta presencia es sorprendente, pero menos que cuando la cuchara se cobra su parte sin ningún esfuerzo, tan fina es la textura que su sabor de tacto sedoso y notas al jengibre junto el cacao pide a gritos una copa de vino Manchego, por supuesto. Así que un seguro servidor vuestro recomienda un Moscatel dulce, con esos aromas maduros tan agradables que aseguran un buen maridaje, y a los que gusten del contraste, una copa de espumoso semi seco, pero nada de copa flauta y sirviéndolo en copa tipo "tulipa" bien frío.



# Vinos de color y sabor Universal



[www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com)

[www.quixotewines.com](http://www.quixotewines.com) - blog

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

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



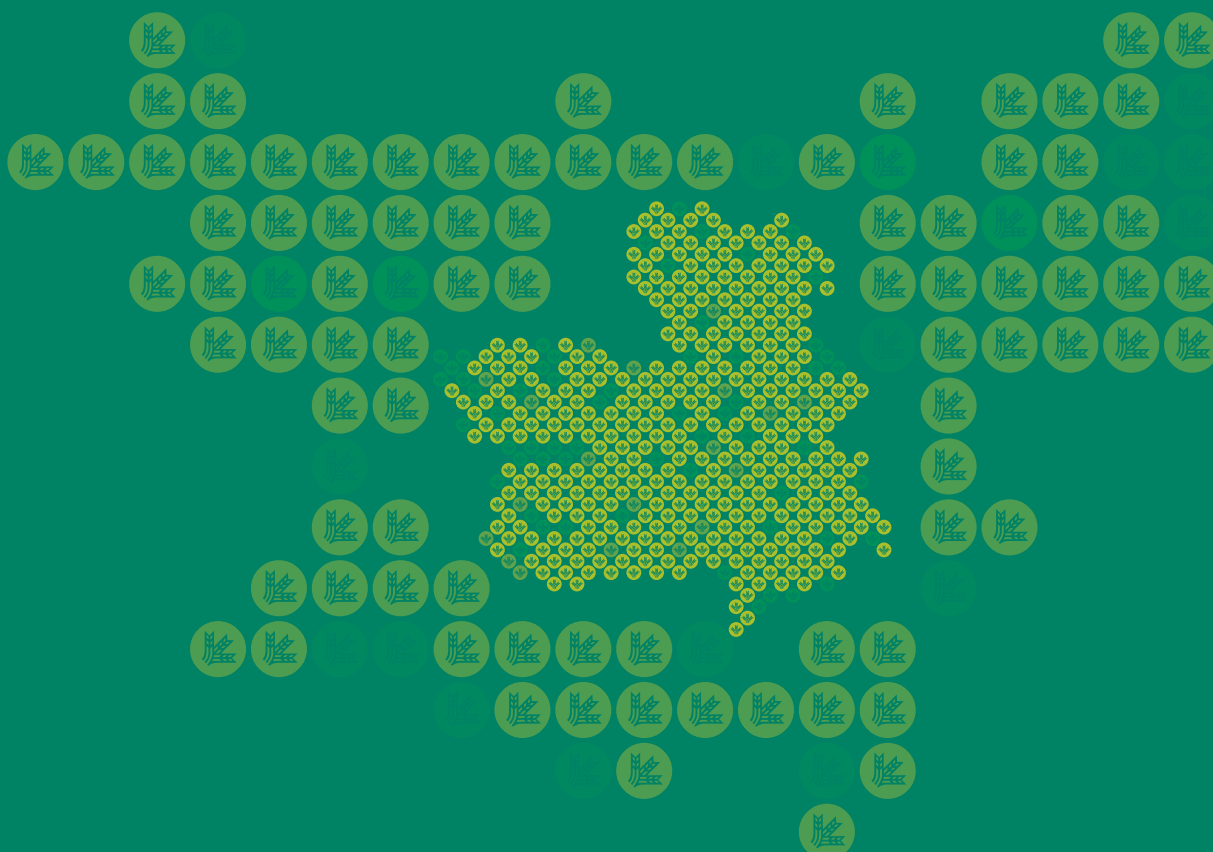
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.  
Europa invierte en las zonas rurales.



# Globalcaja

Tu CAJA RURAL

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



Empresa Patrocinadora  
de El Greco 2014

ELGRECO2014