



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 80 Septiembre 2013

***Vendimia 2013,**  
generosa y con demora*



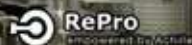
**Rusia, objetivo de  
la nueva Estrategia  
Digital de la DO**

# 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

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial .....	2
El enero.....	3 - 7
Los vinos de La Mancha en Asia Pacífico.....	8 - 15
Vendimia 2013.....	16 - 21
'Sabores e imágenes de La Mancha' en Pinto.....	22 - 26
Presentación de las Bases:	
Concursos de vino y cultura .....	27 - 32
Hacia Rusia con Amor .....	32 - 35
Vino e Historia: tradición del acero toledano.....	36 - 40
Fercam .....	41 - 44
Música y vino en Madrid .....	45

## DE FERIAS Y FIESTAS EN LA MANCHA

En la centenario feria de Albacete .....	46 - 49
El punto de encuentro en Pedro Muñoz.....	50
Asaja premia a DO La Mancha en el Día del viticultor .....	51 - 53
Manchavino en Socuéllamos.....	54 - 56

## NOTICIAS

Convenio con la Diputación de Cuenca.....	57
El vino y los golfistas .....	57
Linkedin: la red social para profesionales .....	58- 59
Publicidad y vino: interesante copuage.....	60 - 63
Premios Gran Selección .....	64
Los vinos de La Mancha en El País.....	65
El éxito de Mireia Belmonte, Premio Joven 2012 .....	66 - 67
Concurso de catadores en Cristo de la Vega.....	68
Diputación de Ciudad Real y D.O.....	68
50 recetas para disfrutar del vino .....	69 - 70
Gominolas desde la uva.....	71 - 72
Entrevista con David Ríos:	
Mejor 'bartender' del mundo .....	73 - 74
Recetas de Adán Israel .....	75 - 76





El Origen del Vino

# Editorial

## Inicia un nuevo curso

Aunque fuera Aristóteles quien nos conceptuara en esencia, como seres de pura vocación social, en contacto con nuestros congéneres, no cabe duda hoy de que nuestro ritmo circadiano, y más aún nuestras pautas de comportamiento en calendario, vienen determinadas en sumo grado, por los puntos de desarrollo estacional. Más aún, en climas templados, con acusada transición de estaciones cálidas a frías, resulta innegable dotar a la temperatura o las precipitaciones, el sol mismo, en definitiva, de un papel vector en nuestras pautas cotidianas. Como tal, con el ocaso del estío, motiva sustanciales cambios en nuestra conducta social. Menos horas de sol, temperaturas más bajas y una mayor concentración (otoño y primavera son los periodos de mayor volumen pluviométrico en un clima mediterráneo de interior como es el manchego) que preparan la llegada del gélido invierno, modificando también nuestro propio estado de ánimo. Pasado el periodo vacacional, es momento de retornar a la (tediosa para algunos) rutina. Vuelven los nuevos propósitos de otoño; retornan los escolares a sus obligaciones lectivas y hasta los medios de comunicación vuelven a reprogramar su parrilla de contenidos habituales en radio o televisión. Un comienzo de nuevo curso con una pituitaria especial en La Mancha. Ese el inconfundible aroma a mosto que inunda las calles de los municipios manchegos, en los atardeceres de finales de septiembre; y aunque cada año, se impone la nocturnidad en la vendimia (buscando una optimización de entrada de uva en bodega), que lo mitiga, resulta asombrosa la metamorfosis cultural, social y laboral de La Mancha en vendimia. Un periodo de sudor y sacrificio final, que pese a todo, es fiesta, satisfacción y recompensa al esfuerzo viticultor de todo el año. La vendimia culmina, en efecto, un ciclo, y levanta el telón de otra función en el nuevo escenario de la campaña vinícola. Liquidadas las existencias, las bodegas llenarán sus vientres de nuevos caldos; técnicos y enólogos, demiurgos mágicos, padrinos del milagro químico que llaman fermentación, desarrollarán creativamente sus vinos, tratando, una vez más de satisfacer los paladares más exigentes. Por San Andrés, el vino nuevo... será. Casi como una preparación mística de adviento, se abre en otoño, para las bodegas manchegas un periodo único (en añada); un periodo donde también se presentan nuevos retos, en pos de un mayor crecimiento y mejora. Sobre la mesa, temas mayores como la exportación, tabla de salvación de la comercialización de vino en España. Los datos aportados desde el OeMv, sitúan a Castilla La Mancha, con 297,11 millones de euros, un 7,64% más que en el 2012, como región líder en volumen de exportaciones en el primer semestre de 2013; focalizando así a España, como potencia productora-exportadora de primer orden en un corto plazo.

Sin entrar tampoco en valoraciones de precios, más bajos que el año anterior, aún es pronto también para extraer primeras conclusiones de la vendimia. Una campaña, atípica en su demora, marcada por un cierto retraso en el grado de maduración. Ha sido una primavera generosa en lluvias, lo que unido a un verano seco y fresco en las noches, ha dejado una uva sana, óptima para su recogida. No cabe duda, de que mucho se ha transformado La Mancha en su vendimia en los últimos cuarenta años. Paulatinamente mecanizada, y sobretodo necesariamente concienciada de que el buen estado de la uva debe ser siempre el primer estadio en la elaboración de vinos con calidad competitiva. Cooperativas, bodegas y viticultores, en definitiva, miman con orgullo la vid, para extraer los mejores rendimientos, sabiendo que la comercialización de los vinos embotellados con marchamo de calidad y valor añadido son los que, en un plazo de medio y corto plazo, consolidan su mayor rentabilidad económica, contribuyendo a la riqueza de unos pueblos, que, son en esencia, la estampa centenaria de aquella tierra, sudor y vid, pámpana y tijera, que los modela.



*EL verde demuestra que las uvas aún están agraces*

# ***Estival mosaico de colores en el racimo***

*El paso previo a la vendimia está en el envero en los viñedos. Un cambio de color en las uvas que indica la maduración propia de las fechas veraniegas.*



*José Antonio Guillén en la imagen*

“Entre Santiago y Santa Ana, pintan las uvas, que para la Virgen de agosto, se van poniendo, poco a poco, maduras”. Certero, sabio y gráfico, en boca de José Antonio Guillén, viticultor manchego, ubicamos en el calendario el envero. Un etapa más, cuya procedencia etimológica proviene del latín en *variare*, que significa literalmente *cambiar de aspecto*. Se trata de un momento fundamental que marca la maduración definitiva de la uva, días antes de que se cierra su ciclo con la vendimia.



*Antonio Guillén explica las condiciones de la uva syrah*

En la propia vid, el racimo adopta una riqueza cromática muy peculiar, consecuencia de la transformación química de la propia baya, que poco a poco, pierde el tono, esencialmente verde (clorofílico) para adquirir un color rojo o violáceo, en las tintas, más netamente



amarillo en las uvas blancas. “Es un momento muy importante ya que nos indica la maduración progresiva en azúcares de la propia uva”, señalaba, Pascual Ortiz, viticultor y vocal del Consejo Regulador, a pie de planta. A partir de este momento, se vigila el ácido glucónico como indicador para controlar

el grado de ácidos y composición de glucosa que presente la baya. Ese equilibrio, dispar en función de cada variedad de uva y condiciones propias del *terroir*, señalará el momento óptimo para su recogida. Así por ejemplo, como apuntaba, Florencio Escribano, en variedades de ciclo más temprano, como las

originariamente de procedencia francesa, como es la “syrah, que lleva un adelanto se da más de una semana en comparación a la tempranillo. La syrah se está adaptando bien, sobretodo en años como el actual, lluviosos, y la función clorofílica la están haciendo bien; este año no está nada mal”



*La uva tempranillo debe su nombre, a su temprana maduración*

## *Envero, con cierto retraso*

Es, en efecto, para la Virgen de Agosto cuando la tradición señala el momento adecuado de maduración de la uva. Sin embargo, como apuntaba Moisés Muñoz, agricultor, “al haber tenido una primavera con temperaturas tan frescas y abundantes precipitaciones, la planta se ha retrasado en su maduración”.

De esta manera, cuando los temidos pedriscos no hacen indeseado acto de presencia en la segunda quincena de agosto, al envero, en un periodo de 40 0 45 días, le sucede la vendimia. Es en este periodo de poco más de un mes, cuando las temperaturas resultan cruciales. Al contrario

*El crisol de colores en el racimo caracteriza al envero en el racimo*





*Moises Muñoz y Pascual Ortiz, agricultores en Pedro Muñoz*



de lo que se pueda pensar, y como recuerda el viticultor José Antonio Guillén, el calor no es precisamente un invitado molesto para la vid en estas fechas del año: Todo lo contrario, “es lo normal; La Mancha siempre ha sido de calor y si tenemos buenos vinos y mostos, es por las temperaturas como las nuestras a principios de agosto, con 36 o 38 grados”.

Un calor, que aporta el grado de azúcares para la maduración de la uva. La formación final de la uva, que suavizada con temperaturas nocturnas más frescas, permite redondear su maduración. Es el comportamiento extremos del clima mediterráneo y de interior en La Mancha, que permite unas condiciones sanitarias excelentes para la uva.

# *Los vinos **D.O. La Mancha** consolidan su presencia en el Pacífico*

*Satisfacción entre las once bodegas manchegas en la segunda Road Show celebrada Taiwán, China y Hong Kong a finales del mes de junio*



*Satisfacción entre las once bodegas manchegas en la segunda Road Show celebrada Taiwán, China y Hong Kong*

El último de los viajes de promoción organizado por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha para la primavera de 2013 concluyó con éxito en su gira de presentación por Asia. Especialmente positivo ha resultado el balance de las bodegas que han visitado Taiwán, Hong Kong y Shenzhen, al sur de China.



*Dos jóvenes chinas se interesan por un vino blanco manchego*



*Los responsables comerciales de las bodegas participantes participan en una comida de bienvenida*

## VINOS D.O. LA MANCHA EN EL PACÍFICO

El periplo arrancó en **Taipei**, donde además de catas degustación y seminarios de presentación de los vinos manchegos, se organizaron también visitas guiadas a las cadenas de distribución y supermercados más importantes en la capital taiwanesa; allí, pudieron corroborar in situ, la permeabilidad de mercado para la importación de vinos del exterior, con el abanico buenas perspectivas para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. “Ya hemos comprobado que algunas bodegas se han abierto un hueco en Taiwán. Esperamos que en un futuro, con este tipo de acciones, poco a poco, el vino de La Mancha se vayan introduciendo aún más. Resulta además interesante porque los vinos españoles están allí bien posicionados, y en especial los de La Mancha gozan de una buena imagen”, apuntó, el Gerente del Consejo Regulador.



*El público de Taipei mostró un sorprendente interés en los seminarios*



*Detalle del cóctel ofrecido junto al seminario*



*Los vinos de las bodegas asistentes en el seminario celebrado en Taipei*

# VINO EN CAJAS DE MADERA

Andrés Blanco del Río

Después de haber leído un interesantísimo artículo sobre el vino, publicado en El País el 12 de Mayo de 2013 por Raúl Peralba y Rafael del Rey, ponderando las cualidades de éste producto, al mismo tiempo que indicando una serie de consejos para su comercialización, se me ocurre pensar que otro valor añadido sería envasarlo en cajas de madera con las consiguientes ventajas que éste material puede aportar.

Las cajas de madera ofrecen una mayor seguridad en el transporte, al evitar que un golpe pueda ocasionar la rotura de una botella.

Por otra parte, el almacenamiento en locales que tengan humedad, evita que se pudra fácilmente el envase.

Pero, por encima de todo, la prestancia que ofrece una caja de madera es muy superior a la de cualquier otro material, de forma que el que la recibe o compra piensa siempre que se trata de un buen vino. Al mismo tiempo el bodeguero también adquiere mayor prestigio, que contribuye a que su producto se venda mejor.

Así como una persona se viste con sus mejores galas para lucir más, el vino también se realza al ir en una caja segura y con categoría.

Además la madera, después se puede aprovechar usándola como botellero en despensas. Se puede quemar en estufas con la consiguiente producción de calor o transformarla en astilla o serrín para la fabricación de subproductos como el pellet y otros.

Por todo ello Maderas Ornanda, situada en Porto do Son (A Coruña), con su experiencia y larga fabricación de más de 40 años, puede dar crédito a todo esto que acabo de comentar.

De sus instalaciones salen cada año cuatro millones de cajas, sin montar, lo que supone un abaratamiento de coste y una flota de más de 100 camiones se encarga de hacerlas llegar a los intermediarios que después de armarlas las distribuyen a las firmas embotelladoras.

El tipo de éstas cajas es muy variado desde 1 a 12 botellas, además de otras especies según pedido. También se pueden hacer para cargar verticalmente de forma automatizada. Y como al vino casi siempre se le acompaña de algo sólido, se hacen cajas para jamones, quesos, aceites, etc.

El 90 % de ésta producción tiene por destino el mercado francés, donde surte a una serie de bodegas de gran prestigio y solo el 10 % se queda en España.

Yo me pregunto ¿por qué allí si y aquí no? ¿Es que los vinos españoles no pueden competir con los franceses y con las mismas armas?

La calidad de nuestros productos y especialmente los de D.O. "LA MANCHA" por cantidad y calidad contrastada, están en condiciones de asumir éste reto si que el pequeñísimo aumento en el precio pueda condicionar su venta. Al contrario, espero que la mejore y a corto plazo. Todo es decidirse a empezar y ver los resultados.

De todas formas quizá las administraciones no tarden mucho en exigir que el transporte y en especial al extranjero se realice en éste tipo de cajas con las consiguientes certificaciones de calidad como se están haciendo.

Otra de las actividades que hoy día ofrece Maderas Ornanda es la fabricación de "pellet" aprovechando el serrín puro -sin mezcla alguna- que se produce en sus instalaciones procedente de la transformación de la madera de pino en tablilla para las cajas.

Por último, una tercera actividad es el envasado a presión de viruta de gran calidad en sacos de 20 kg. para cama de caballos y otros animales domésticos.



CONTACTO PARA LA MANCHA

JESÚS S. GAYO  
670 72 12 39  
JS.GAYO1@GMAIL.COM



maderas ornanda s.a.

FÁBRICA:

MIÑORTOS - PORTO DO SON - 15200 NOIA (A CORUÑA)

Tfns.: 981 76 60 00 / 981 76 60 26 - Fax: 981 76 65 50

WWW.MADERASORNANDA.COM



*Grand Tasting Panorámica*

## *Shenzen, la ciudad más conocida por D.O. La Mancha*

Situada al Sur de China, en la próspera provincia de Cantón, Shenzen es hoy una ciudad pujante y continuo desarrollo. Su crecimiento espectacular está vinculado a sus buenas comunicaciones con la vecina Hong Kong. Fue la primera ciudad donde hace años desembarcaron los vinos de La

Mancha, en su intención de abrir nuevos mercados en el gigante asiático. Lo que se nota en el consumo en esta ciudad china. El país asiático es hoy el primer consumidor mundial (extracomunitario), superando incluso a países con gran demanda comercial como Estados Unidos.



*Los vinos manchegos despertaron el interés de los asistentes*





*Numerosas asistencias en Hong Kong*

## *Hong Kong, referencia asiática*

La ruta acabó en Hong Kong. Ciudad en progreso y desarrollo económico, Hong Kong se ha situado como un escaparate fundamental para el mercado vinícola, cuya tendencia de compra por parte de sus importadores delimita las posibilidades de penetración en el resto de países de la región Asia-Pacífico. “Un mercado más profesional pero donde también

la competencia es más dura”, como se admite desde el propio Consejo Regulador. En el hotel Icon de Hong Kong, el sumiller Ivan Hui, dirigió un seminario de cata destinado a los profesionales de la Escuela de Hostelería de la Universidad Politécnica de Hong Kong, desgranando las virtudes de los vinos manchegos en sus diferentes variedades.



*Miguel Ángel Valentín, Vicepresidente III de la DO La Mancha durante la presentación del seminario*



*El sumiller Ivan Hui junto al Gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega*

## *Bodegas participantes*

En esta segunda ocasión, han sido unas once las bodegas que han participado en la expedición del Consejo Regulador. De la provincia de Cuenca han acudido: Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras; Parra Jiménez OrganicWine, de Las Mesas; Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo; Por parte de Ciudad Real, Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso; Bodegas del Saz, de Campo de Criptana; Bodegas Romero de Ávila y Cooperativa Santa Catalina, de La Solana y la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos. Toledo quedará representada con la Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas y Bogarve 1915 de Madridejos; mientras que por parte de la provincia de Albacete: Bodegas y Viñedos Bro Valero, de Villarrobledo.



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



*Bogarve 1915, Madridejos (TO)*



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



*Cooperativa San Antonio Abad, Villacañas (TO)*



*Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (CR)*



*Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (CR)*



*Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (CR)*



*Bodegas del Saz, de Campo de Criptana (CR)*



*Dominio de Punctum, Las Pedroñeras (CU)*



*Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozoamargo (CU)*

# *Generosa y con demora*

*Retrasada y superior a la campaña anterior, la vendimia arrancó en La Mancha. Las Bodegas DO La Mancha coinciden en señalar la buena calidad de la uva.*

Tras un año generoso en precipitaciones, las primeras estimaciones se cumplen, y finalmente la vendimia se inició en La Mancha en torno a la última semana de agosto, con un retraso de más de una semana, para las primeras varie-

dades, motivado, en parte, por una dilación en el grado de maduración del propio fruto. Pese a todo, los expertos apuntan que la calidad de las primeras uvas entrantes en bodega está siendo muy buena, al no haber sufrido ningún tipo de enfer-

medad, durante el periodo de floración. Las temperaturas estivales han sido las adecuadas en estas fechas del año, lo que ha permitido una maduración final equilibrada, gracias a las noches frescas durante las últimas semanas.



## Primeras variedades, de maduración temprana

Dentro de la Denominación de Origen La Mancha, la provincia de Ciudad Real ha sido uno de los puntos más adelantados en dar comienzo a la vendimia. En algunos municipios como Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real, la cooperativa de El Progreso lo hizo con las variedades de maduración más temprana como la blanca chardonnay. En El Progreso, se ha estimado una producción de cosecha cercana a los 75 millones de kilogramos para los cerca de 2.050 socios. También en Manzanares, la cooperativa Jesús del Perdón, y la bodega Vinícola de Castilla comenzaron para finales de agosto. En esta última, su Consejero Delegado, Alfonso Monsalve



*Roberto Laguna, enólogo en Vinícola de Castilla, con muestreos de uva*

admitió “estar impacientes por comenzar a elaborar los nuevos vinos de una añada. Estamos tranquilos con los deberes hechos. Las uvas, están en un estado sanitario excelente, con un equilibrio analítico estupendo”.

En los parajes cercanos al municipio de Manzanares, fue también a finales del mes de agosto cuando se realizaron los últimos muestreos a pie de planta para las tintas. Allí, la vendimia mecanizada es ya una realidad para los viñedos de espaldera con variedades de ciclo rápido como la blanca moscatel, una uva bien adaptada al terreno manchego (314 ha registradas ya en DO La Mancha), como afirma Roberto Laguna, enólogo de Vinícola de Castilla: “es una variedad que presenta un gran potencial aromático ya incluso en vendimia”.





*Fernando Villena, Presidente de Vinícola de Tomelloso*

El municipio manchego de Tomelloso, fue otro de los puntos madrugadores donde se afanan en la recogida de la uva. Aunque las últimas tormentas, localmente fuertes en algunos parajes de la provincia de Ciudad Real, obligaron a demorar puntualmente la campaña, la vendimia comenzó allí con normalidad. En la sociedad cooperativa Vinícola de Tomelloso, lo hizo con cierto retraso: “el año pasado, ya había comenzado a vendimiar estas parcelas por el 9 de agosto. Este año llevamos unos diez o doce días de retraso”, reconoció el Presidente, Fernando Villena.

*Cuadrillas de vendimiadores en Tomelloso (CR)*



Allí se trabajó primeramente en la vendimia manual de la uva blanca macabeo en secano, de vid en vaso. Una variedad que como afirma, Benigno Novillo, viticultor, “se ha adaptado muy bien al terreno manchego”. De hecho, con más de 2.700 Ha de viñedo, la blanca macabeo o viura es la segunda más cultivada, después de la autóctona airén, con varias décadas de implantación en La Mancha; lo que está permitiendo vinos jóvenes, frescos y afrutados con interesante potencial aromático, muy acorde a las demandas del mercado.



*Uva macabeo vendimiada en vaso*



Donde tal vez concluyeron la vendimia más rápidamente fue en ‘El Vínculo’, perteneciente al grupo Pesquera, de Alejandro Fernández, bodega acogida a la DO La Mancha, desde su ubicación en Campo de Criptana, Ciudad Real, donde la inestabilidad de las últimas lluvias obligó a ralentizar la vendimia. El bodeguero pucelano admite solo “cultivar uva tempranillo y airén, de las que afirma sentirse un gran admirador en La Mancha”, en el paraje de La Golosa, cerca de la villa de los molinos.

En la zona de Cuenca, la Cooperativa Santa Niño de la Bola (Bodegas Taray), de Las Mesas, presentaba un “retraso con respecto al año pasado”. Tanto en tintos como en blancos se espera una cosecha mayor (del 30 %), siendo su estado sanitario sano: los tintos arrojaron una de 10-12 grados, mientras que la verdejo o sauvignon blanc, en torno a los 9-10 grados de maduración.



*Máquina vendimiadora lista para el despalillado*

En la provincia de Albacete, desde la cooperativa La Unión (Casa Antonete), de Tarazona de La Mancha, el gerente, Ezequiel García, coincide en la misma tónica temporal de retraso, “entre 8 y 10 días”. Eso sí, para la variedad tinta bobal, más común en la mancha conquense, la producción será más corta, aunque en términos generales “la campaña será normal, un 15 % más que el año anterior, que fue completamente anormal en cantidad”, asevera García.

También en Cuenca, en Las Mesas, bodegas Parra Jiménez, señaló el mismo retraso. En las parcelas de más altitud, “el tamaño de la baya ha sido excelente, sin problema sanitario. Están perfectas.”, informó Francisco Parra.

La nota negativa, quizás, ha estado en la zona de la Mancha toledana, que junto a la provincia albaceteña, en su zona más oriental, sufrió las inclemencias de la me-

teorología, con fuertes tormentas de granizo, en parajes cercanos a Madridejos y Consuegra.

Fue a mediados del mes septiembre, el momento de hablar de una generalización total de la vendimia en La Mancha, con las tradicionales cuadrillas afanadas en la recogida de la blanca airén, la mayor número en superficie de hectáreas, unas 110.903, es decir, el 92 % de la uva blanca en el viñedo manchego. Una campaña, que, salvo inclemencias de la meteorología de última hora, o afecciones epidémicas como la otritis (causadas en un contexto de excesiva humedad como la lluvia o neblina, cuando la uva ya ha alcanzado su maduración), presentará una producción mayor que la cosecha de 2012. Datos globales apuntan a que España presentará una cifra de 44 millones de hectólitros, cifra pareja a otros países productores como Francia o Italia.



## Comida tradicional de vendimia

La cita, un año más, llegó por parte de la cooperativa tomelloseña Virgen de las Viñas, la mayor en proporciones y volumen de kilogramos cosechados en toda Europa. Su presidente, Rafael Torres, para celebrar la llegada de la vendimia, invitó en sendas convocatorias a empresarios y proveedores del sector y autoridades, y después a la prensa, además de los artistas bajo el mecenazgo cultural de la

bodega, los días 3 y 10 de septiembre, respectivamente. En un almuerzo distendido, realizado en las propias instalaciones de la cooperativa, se degustaron platos de la gastronomía más tradicional de vendimia como las gachas, las migas de pastor, chorizos y morcillas de matanza; todo ello regado con algunos de sus vinos manchegos como el blanco airén *Lorenzete*, o el tinto crianza *Tomillar*.

*Uva en tolva, en el momento de ser vendimiada en máquina*



*Gachas*



*Migas*

# *La viticultura de nuestros abuelos*



*La muestra fotográfica, 'Sabores e imágenes de La Mancha', organizada por el Consejo Regulador, retrata las principales labores vinculadas a la vid y cómo la trabajaron en sus orígenes.*

“El vino forma parte de la cultura y el ADN de la sociedad española, y Castilla La Mancha es una de las regiones más representativas. La Mancha, es tierra de llegada, encuentro y disfrute, gracias al vino”. Con estas palabras, ha descrito la Primer Edil de Pinto, Miriam Rabaneda, la muestra de fotografía ‘Sabores e imágenes de La Mancha’, inaugurada el pasado 4 de septiembre en el Centro Cultural Infanta Cristina, de Pinto. Una exposición que ha sido organizada desde el propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, fruto de la sintonía y colaboración con el consistorio pinteño.

*La alcaldesa de Pinto, Miriam Rabaneda, junto al presidente del Consejo Regulador*



# Préstamo Nuevos Propósitos de GlobalCaja

El préstamo que te ayuda a  
poner en marcha tus proyectos



Interés  
7%

Importe  
hasta  
6.000€

Plazo  
hasta  
60 meses

Comisión única  
1,94%  
(Con contratación de un SPP)\*

TAE  
9,99%

**Préstamo Nuevos Propósitos.** TAE 9,99%. Calculada para un préstamo de 6.000 euros a un tipo de interés del 7%, a un plazo de 60 meses, con una comisión de apertura única del 1,94% (116,40€) y firma de un Seguro de Protección de Pagos\* de coste 235,13€ en el momento de la contratación del préstamo. Cuota resultante de 118,81€. Total importe adeudado de 7.479,96€. Para otros ejemplos sin SPP consulte en su oficina GlobalCaja más cercana. Préstamo de importe y plazo máximos de 6.000€ y 60 meses, respectivamente. Oferta válida hasta el 31 de octubre de 2013, y siempre sujeta al criterio de riesgos de la Entidad.



**GlobalCaja**

Tu CAJA RURAL

Empresa patrocinadora  
de El Greco 2014  
**ELGRECO2014**

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



*La Muestra se inauguró en el Centro Cultural Infanta Cristina de Pinto*



Se trata de más de 40 imágenes, la mayor parte en blanco y negro, que suponen un testimonio antropológico recuperando la esencia de la vid y su profundo arraigo en La Mancha. “Muestra todo el proceso de la importancia que tiene el vino. Representa, lo que fue la vida en nuestra región. Es bueno recordar de donde uno viene, nuestro orígenes y en nuestras está el vino”, ha explicado el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco, quien está “convencido de que esta muestra va a traer a muchos manchegos emigrados de Pinto y el sur de Madrid, una nostalgia y un recuerdo muy bonito”.

## SABORES E IMÁGENES DE LA MANCHA EN PINTO

Facciones de gesto añejo, preterito en el tiempo, como lejanas son aquellas labores del campo. Imágenes recuperadas de la retina en el recuerdo a nuestros mayores; emotivo en aquellos que un día dejaron La Mancha para marchar a la gran ciudad. Es el caso de los paisanos manchegos de la Casa de Castilla La Mancha en Pinto. Para su presidente, Patrocinio Gascón, vecino, natural además de Alcázar de San Juan, esta muestra refleja el esfuerzo realizado por nuestros ancestros, “cuando todo era manual, empezando por la vendimia, y tenían que trabajar el triple que lo hacemos ahora nosotros. Han cambiado hasta las fechas; yo recuerdo, de niño, que antes la vendimia se hacía mucho más tarde, hasta casi bien entrado octubre”.





*Oscar Dotor dirigiendo la cata*

El acto se completó con una cata comentada, dirigida por Oscar Dotor, Director Técnico de la Empresa de Control del Consejo Regulador, donde los asistentes pudieron degustar in situ un blanco airén y un tinto joven tempranillo, como vinos más representativos elaborados en La Mancha.

Después de Madrid, en el Círculo de Bellas Artes, Socuéllamos, Ciudad Real en Manchavino y Albacete, en el Museo Municipal, es la cuarta exposición 'Sabores e imágenes de La Mancha' organizada por el Consejo Regulador. Esta muestra de fotografías antiguas se ha podido visitar hasta el día 20 de septiembre en el Centro Cultural Infanta Cristina, en el municipio madrileño de Pinto.



## *Abierto el plazo para el Certamen Literario Vinos de La Mancha 'Lorenzo Serrano'*

*La XIII Edición del Concurso de relatos lleva el nombre de 'Lorenzo Serrano' en homenaje póstumo al antiguo gerente del Consejo Regulador*

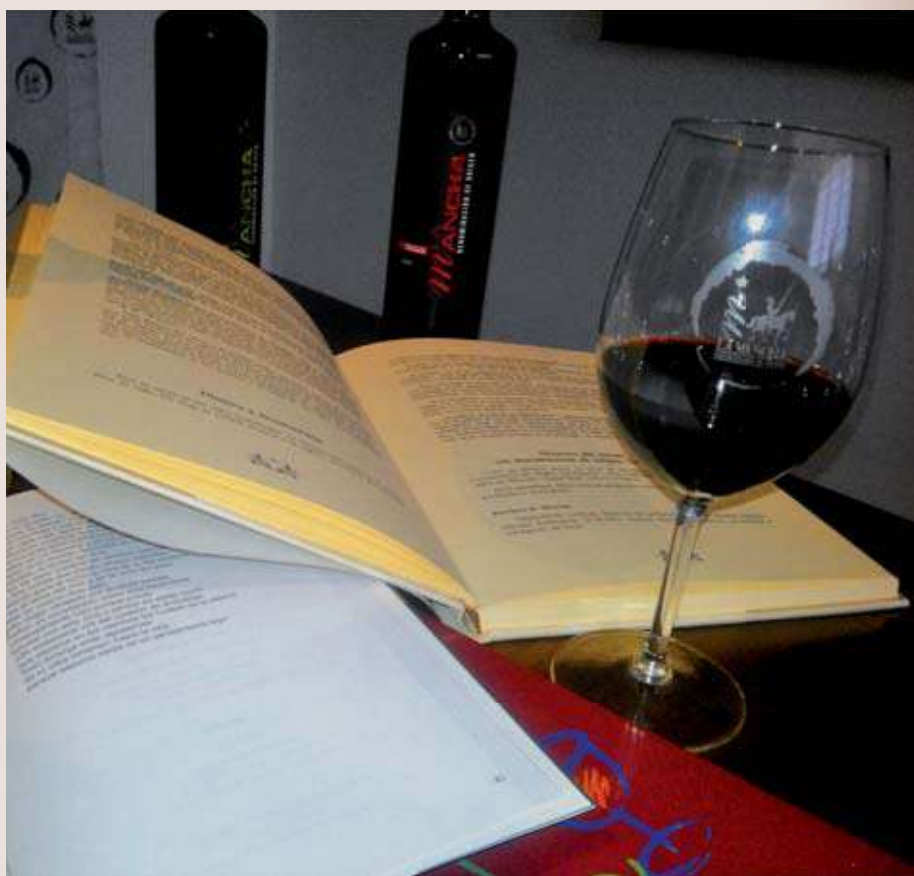
Hasta el 8 de noviembre de 2013, se podrán presentar todos aquellos trabajos literarios que quieran participar a Concurso literario organizado desde la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.

Para la presente edición, el ganador del Primer Premio conseguirá 1.000 euros, siendo 750 € el para el segundo clasificado y tres accésit de 500 €, cada uno.

Deberán ser relatos originales, inéditos y no premiados anteriormente en otro concurso, versando su temática central en torno a la Vid o el Vino de La Mancha. Deberán eso sí, omitirse cualquier referencia a marcas comerciales y nombres de bodega en el desarrollo de los argumentos. Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos (en sendos formatos digital y físico, con seis copias de éste último), con una extensión no superior a los diez folios, ni inferior a los cinco, y firmados con un pseudónimo.

Los relatos premiados pasarán a formar parte de los archivos del Consejo Regulador, al que se le cederán todos los derechos de uso y que podrán ser publicados conforme a sus intereses de promoción.

Para más información, los interesados pueden acceder a las Bases, publicadas en la web: [http://lamanchawines.com/vino\\_y\\_cultura/esp/](http://lamanchawines.com/vino_y_cultura/esp/)



*El concurso literario llevará el nombre honorífico de Lorenzo Serrano*

### **Vino y Cultura**

Este concurso de relatos, en su XIII Edición, se convoca bienalmente bajo el paraguas de los certámenes de Vino y Cultura que viene organizando la Denominación de Origen La Mancha, desde hace más de veinte años, en su mecenazgo del Arte, la cultura en sintonía con el interés promocional de los vinos manchegos.

*El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA"*

**Convoca:**

*XIII Certamen literario vinos de La Mancha "Lorenzo Serrano"*

**"RELATO CORTO"**

Con arreglo a las siguientes

**Bases 2013**

**PRIMERA:**

Podrán participar en el Certamen todos los escritores mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano.

**SEGUNDA:**

Los trabajos serán originales, inéditos y no premiados en ningún otro concurso.

**TERCERA:**

La viña o el vino de La Mancha serán objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma. No obstante, los trabajos no deberán hacer alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

**CUARTA:**

Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos.

**QUINTA:**

La extensión de los trabajos, que se presentarán mecanografiados y a doble espacio por una sola cara, no deberá ser superior a 10 folios en Din A4 ni inferior a 5, recomendándose la utilización de la tipografía Times New Roman (cuerpo 12).

**SEXTA:**

El plazo de admisión finaliza el 8 de noviembre de 2013, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", calle Avenida de Criptana, 73 13600 Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

**SÉPTIMA:**

Los participantes presentarán su trabajo en soporte digital y físico (escrito en papel), debiendo ir esta última versión por sextuplicado, firmadas todas las copias con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo electrónico y breve reseña personal).

**OCTAVA:**

Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con otros editores públicos o privados.

Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser editados por el Consejo, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los escritores.

**NOVENA:**

El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos, realizándose una selección previa si el número de relatos presentados es muy alto.

**DÉCIMA:**

La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12 de diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". El autor premiado estará obligado a asistir a este Acto para dar lectura a un extracto de su obra.

Se establecen los siguientes

**PREMIOS:**

**PRIMERO:**

1000 euros y Trofeo Conmemorativo.

**SEGUNDO:**

750 euros y Trofeo Conmemorativo.

**TRES ACCÉSITS:**

500 euros y diploma conmemorativo.

**UNDÉCIMA:**

El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.

**DUODÉCIMA:**

El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

## *El Consejo Regulador presenta las bases para el Concurso de Pintura y fotografía 'Vinos de La Mancha'*

*Los trabajos serán expuestos el 12 de diciembre de 2013, en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan*

A partir del 21 de octubre y hasta el 22 de noviembre de 2013, se abrirá el plazo para la presentación de los trabajos participantes en los Concursos de Pintura y fotografía que organiza bienalmente la Denominación de Origen La Mancha. El fallo del jurado se hará público el 12 de diciembre de este año, durante la misma entrega de los Premios, el día de la Inauguración de la muestra, cuyo contenido tanto en pintura como fotografía, se centrará en la temática vinícola o paisajes manchegos.

La Exposición permanecerá

abierta en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan hasta el 20 de enero de 2014, estando las obras a libre disposición de compra por parte de los visitantes; aunque el propio Consejo Regulador podría adquirir preferentemente las obras que considere oportunas, con un valor de hasta 3.500 euros, para el caso de las fotografías.

En el caso del **Concurso de Pintura**, se cumplen ya 13 ediciones, siendo la cuantía de los premios 4.000 euros y 2.000 euros, para el Primer y Segundo Premio, respectivamente. Según ha acordado

el Consejo Regulador, las obras de pintura deberán exclusivamente en óleo con dimensiones superiores a los 50 cms. en su lado menor.

Para la XIV Edición del **Concurso de Fotografía** 'Vinos de La Mancha', se aceptarán trabajos de técnica libre con tamaño de las imágenes de 30 x 40 cms, y montada en soporte rígido en tamaño de 40 x 50 cms. Asimismo, las obras ganadoras y adquiridas por parte del Consejo Regulador deberán ser entregadas con copia y el negativo, o en su defecto archivo digitalizado en formato de alta resolución "jpg", "tiff", "psd".



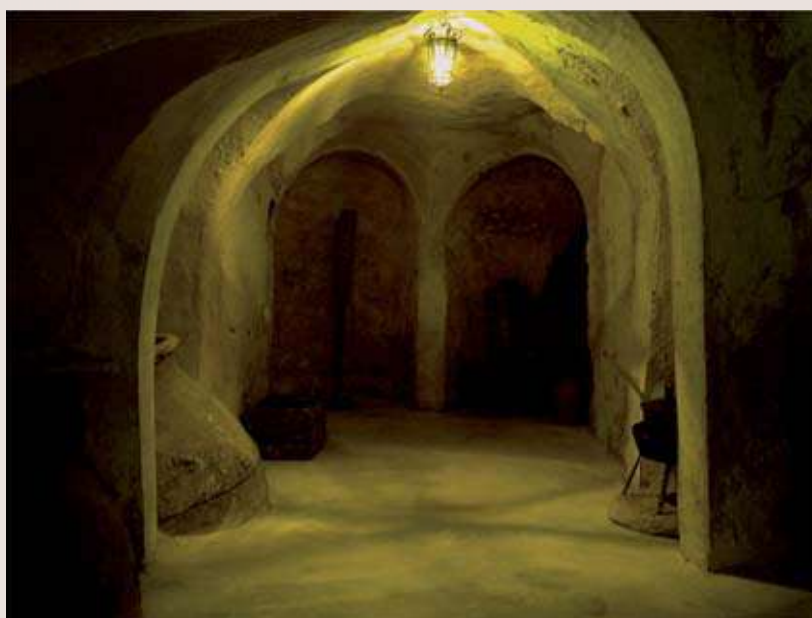
*Exposición en el certamen 2011 en el museo Municipal de Alcázar de San Juan*



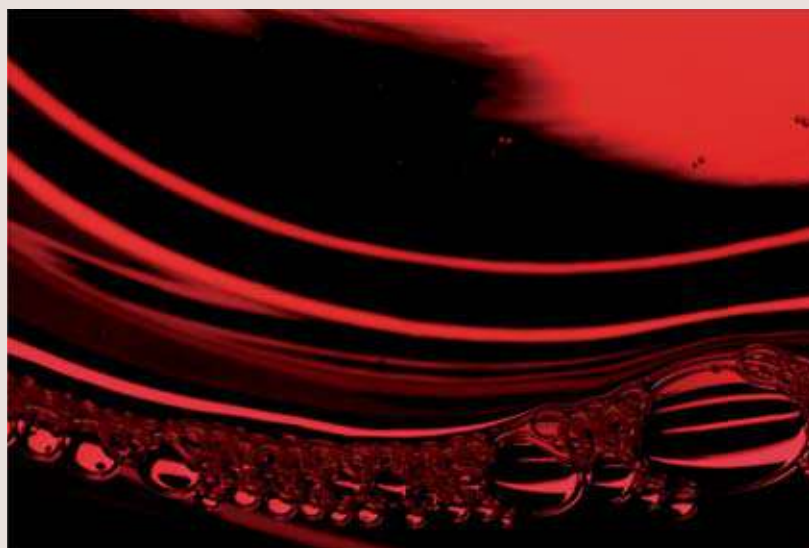
*Viñas nuevas. Ismael Barbe.*

## Vino y Cultura

Sendos concursos de pintura y fotografía, se convocan bienalmente bajo el paraguas de los certámenes de Vino y Cultura que viene organizando la Denominación de Origen La Mancha, desde hace más de veinte años, en su mecenazgo del Arte, la cultura en sintonía con el interés promocional de los vinos manchegos. Durante todos estos años, la trayectoria de los mismos ha permitido al Consejo Regulador aglutinar un Patrimonio Cultural y artístico de gran significado y valor documental, ya que las obras forman parte de las recientes exposiciones temporales que de manera itinerante, bajo el título 'Sabores e imágenes de La Mancha' recorren algunas ciudades españolas.



*Bodega Cueva. Jesús Madero.*



*En Rojo. Roberto Gómez.*

*El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA"**Convoca:***XIV Exposición Nacional de Fotografía  
"Vinos De La Mancha"***Bases 2013*

1. Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
2. Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
3. La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de 3.500 euros.
4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 12 de diciembre de 2013 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 20 de enero de 2014.
5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 21 de octubre y 22 de noviembre de 2013 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
7. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, y los sábados, domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.  
  
Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
8. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
9. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12 de diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
10. El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá el entre el 2 y el 5 de diciembre, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.
12. La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.
13. En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.
14. Las obras ganadoras adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato "tiff", "jpg" o "psd".
15. Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.

**DISPOSICIÓN FINAL**

UNO. Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

*El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA"*

*Convoca:*

**XIII Exposición Nacional de Pintura  
"Vinos de La Mancha"**

**Bases 2013**

1. Podrán participar todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
2. Se establecen dos premios para las obras mejor valoradas, que serán concedidos por el Consejo Regulador, basándose en la recomendación de un Jurado Asesor. Posteriormente, todas aquellas personas o entidades que lo deseen podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
3. Las obras premiadas quedarán en propiedad del Consejo Regulador "La Mancha"
4. La cuantía de los premios se establece en:
  - Primer premio: 4.000 euros.
  - Segundo premio: 2.500 euros
5. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición, que será inaugurada el 12 de diciembre de 2013 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, haciéndose pública en este Acto, la decisión del Consejo. La clausura de la exposición será el día 20 de enero de 2014.
6. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 21 de octubre y 22 de noviembre de 2013 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
7. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
8. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, y los sábados, domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.
9. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
10. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12 de diciembre en la sede del Consejo Regulador, coincidiendo con la inauguración de las Exposiciones de Pintura y Fotografía "Vinos de La Mancha". Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
11. El Consejo Regulador "LA MANCHA" pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
12. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión, aunque podrá no coincidir con aquella, pudiendo quedar desierta alguna de las categorías si se estima que la calidad es insuficiente.
13. Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.
14. La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.
15. Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.
16. Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble. También podrán adjuntar el precio en un sobre cerrado que sólo se abrirá tras la concesión de los premios si el autor considera poner a la venta su obra durante el periodo que dure la exposición

**DISPOSICIÓN FINAL**

UNO. Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

# *Hacia Rusia, con amor*

*El Consejo Regulador cimienta las bases de promoción hacia Rusia, como país OCM con interés estratégico a medio y largo plazo.*



Una rápida hojeada es suficiente para identificar uno de los capítulos más simpáticos, duros y trágico-cómicos de la universal novela de caballerías; cuando el Quijote, en su fervor por combatir las injusticias y desfacer entuer-

tos enviste con nobleza y ceguera a los gigantes de aspa y viento. Su hazaña y valentía no queda en saco roto y de las feridas causadas a los colosos con brazos de álamo negro, se vierten las gotas de sangre; una sangre que dará

lugar al elixir más valorado en la llanura manchega en la vid de sus caldos. Éste ha sido precisamente el argumento en las viñetas para la slide de la versión en cirílico de la web <http://lamanchawines.com/inicio/rus/>.





Una campaña de apertura y primeros tanteos promocionales hacia el mercado ruso que se ha iniciado también con el envío de sendas oleadas de newsletter.

Con una territorio que ocupa la octava parte de la superficie mundial, una ubicación como puerta cultural hacia oriente, y una población rusa habituada al consumo tradicional de bebidas alcohólicas (vodka), Rusia se sitúa como un mercado de sustancial importancia estratégica en un plazo no muy lejano. Aunque su fragmentada sociedad aún presenta un evidente crisol de culturas y etnias (176 según datos del ICEX), la transición demográfica, social y cultural de la Federación Rusa se ha producido con los rasgos de ralentización evidentes en sintonía a unos rasgos de transición política no exenta de experiencias traumáticas, en muchos casos, aunque dejando atrás las estructuras de producción soviéticas. Así pues, insertada de lleno en el escenario de una economía de mercado, Rusia es en la actualidad uno de los principales puntos en la demanda de vino de mesa. No obstante, en la vorágine de los espectaculares incrementos, se han dado agudos

dientes de sierra en la capacidad de absorción de la demanda. Por ejemplo, según datos de exportación de la propia DO La Mancha, se pasaron de 2011 a 2012: de las 1.378.584 a las 337.920 botellas. En todo caso, existe el convencimiento de que en un margen no muy largo de tiempo, el mercado ruso estabilizará su demanda, madurando sus preferencias comerciales en cuanto al vino embotellado se refiere. El vino dejaría de ser contemplado como un producto exótico, restringido en los círculos de consumo elitista con un precio alto, a convertirse en un producto más en consonancia con los hábitos alimenticios, circunscrito a la dieta mediterránea. En este sentido, no sería arriesgado afirmar que Rusia se situaría como un país de importancia en mercados OCM como lo son ya EE.UU o China.

La estrategia de posicionamiento comienza desde los cimientos y por ello, se ha visualizado el cariz definitivo que puede suponer la simiente temprana, tenaz y constante de un trabajo planificado en la promoción de la imagen de los vinos de La Mancha. Unos vinos de 'Color y Sabor Universal' que sitúan en las redes sociales, y su página web su más firma apuesta.



# Firme hoja toledana en la noble 'sangre de gigantes'



*Un tinto joven frente a las espadas centenarias*

*Viajamos a la Edad Media para conocer en un taller artesanal cómo se elaboran las temidas espadas toledanas, el arma que bien podría blandir, nuestro hidalgo caballero para enfrentarse a los gigantes de viento.*

Cuando la rueda lame la hoja, y arranca lágrimas de chispa, en la caricia del calor artesano, la mirada del visitante queda absorta, en un estado hipnótico, como la retina novel del que recorre las estrechas calles de la ciudad imperial, una

ciudad a orillas del Tajo, sabia en el crisol de las tres culturas, que cristalizó su leyenda, y que guarda celosamente el pequeño tesoro de sus centenarias tradiciones. Para los románticos soñadores con el medioevo, resulta casi inevitable, en

*Empuñaduras de espadas toledanas*



## VINO E HISTORIA: TRADICIÓN DEL ACERO TOLEDANO



un ejercicio de asociación cultural, no vincular la forja de las temidas armas blancas de Toledo con las andanzas de quien se regía por el noble código de caballería: “No ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor...” Probablemente, no hay pasaje literario más conocido en la historia universal de la literatura. De su quimeras, sueños y nobles desvaríos, Cervantes rescató en las líneas del Quijote, un retrato real de la figura de un hidalgo castellano, noble en estamento, pero venido a menos, el último paladín de para la última de las novelas de caballería. En sus batallas por desfacer entuertos portaría en la vaina, una espada de forja toledana, temida en el combate por su dure-

za, preciada por todas las fraguas del continente: “Muchos armeros ingleses y alemanes bajaban a Toledo a por las hojas, y fue por eso, por la característica de conseguir, cuando se calentaba el hierro con el carbón, la mezcla que proporcionaban les permitían armas dúctiles y fuertes, con un parecido al acero actual”, explica Mariano Zamorano. Se trata de un maestro artesano, del casco antiguo de Toledo. Su taller se ubica a escasos metros del mismo Ayuntamiento; una discreta tienda de espadas de todo tipo preside la entrada, donde a veces, se cuelga un despistado turista, o algún apasionado de la historia militar, sin ser verdaderamente conscientes quizás, del gran poso de tradición y cultura que reside en el pequeño taller.



*Mariano Zamorano en su taller del centro de Toledo*

## *Pluma, daga y vino*

Equipaje indispensable, en los tres vértices de la vida común para los insignes escritores de las letras castellanas. De su pendencia en taberna, regada en vino, esgrimían verso y espada para defender el honor de su persona. Fue durante el Renacimiento, cuando Castilla, regía con puño de letal espada toledana, el orbe del siglo XV y XVI, cuando emergieron los “poetas soldados” como aquel Petrarca italiano o Garcilaso de

la Vega, diestros en el manejo de la hoja, hábiles de mente rápida, preñada de ingenio y verso para la pluma, sonetos que fueron gestado en ofrenda al dios Baco; y como recordara Cervantes en la capital novela, por entonces, los vinos de La Mancha ya resultaban conocidos en ventas y tabernas. Junto a la Mesta castellana, la vid se consagraría como la más representativa seña de identidad en las tierras de repoblación cristiana.



*Vino, pluma y daga toledana han sido ingredientes de la historia castellana*

*Preparando la hoja*



## VINO E HISTORIA: TRADICIÓN DEL ACERO TOLEDANO



La misma tradición que ha marcado la vida de generaciones en los gremios de Toledo. Con Mariano, son cuatro las que han trabajado con entereza el hierro. Golpeando y templando, forjando y grabando en paciente espera un trabajo, que no entiende de premura. “Hay que hacerlo con tiempo y cariño, procurando darle en la fragua el tiempo necesario de calentarlo y que no se eche a perder, y al mismo tiempo vaya cogiendo el carbón de la fragua”, comenta Zamorano. Escucharle mientras palpa la empuñadura de un falcata íbera, sopesa el equilibrio de una gladius legionaria o admira la sencillez de una contundente espada cruzada, supone degustar, a pequeños sorbos, y como aquel crianza reposado, pequeñas porciones de historia.

*Un tinto de La Mancha junto a un botijo*



*Cada pieza se cuida en el taller, como la uva en la bodega*



Vende armas blancas de todo tipo “gracias al cine, ahora me piden de todo: desde Roma, celta, o catana oriental hasta la espada del Renacimiento”, la que admite, resulta más compleja de elaborar, “llevan cazoleta y lazo, esas requieren más horas de trabajo”. También, como en el vino, escucharle de cerca, facilita romper moldes y tópicos. Por ejemplo, en las espadas de la vieja Edad Media: “eran fáciles de usar y levantar, pero estaban preparadas para quebrar, romper más que cortar. Una armadura no la podías cortar con una espada. Si hubiesen tenido filo, al chocar la hoja, se habrían partido enseguida. Por eso, insiste, “la vaina era siempre de cuero o piel, es más, pocas espadas duraban para toda la vida. La mayoría tras un combate, quedaban inservibles.”

La contundencia del llamado acero toledano bien podría haber sido el arma esgrimida por nuestro hidalgo caballero. Su lanza en ristre poco pudo hacer frente a los brazos del coloso de viento. De su hazaña, la ‘sangre del gigante’, cuenta la leyenda se vertió en los campos y llanuras de La Mancha, fértil tierra, agradecida en las lluvias que la riegan, generosa en los vinos que regala, con creces.

*En la tienda, atiende a turistas*



*Un tinto joven frente a las espadas de tradición centenaria*

# Con la **Feria Agrícola** decana en **Castilla La Mancha**

*El Consejo Regulador presente en la última edición Fercam, celebrada durante la primera semana del mes de julio en Manzanares, Ciudad Real.*

Lo hizo a través de su stand habitual en uno de los pabellones de la Feria, donde los vinos manchegos son desde hace décadas un invitado habitual. “Aunque es una feria agrícola, específicamente, el hecho de que estén los vinos de la Mancha, resulta muy interesante”, apuntó

el Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, el día de la inauguración. Una jornada inaugural que precisamente contó con la visita de la Presidenta autonómica, María Dolores Cospedal, acompañada del propio Ministro de Agricultura, Arias Cañete. Su recorrido institucional

por la feria quedó amenizado con un vino blanco airén con el brindaron en el mismo stand de la Denominación de la Origen La Mancha. Fueron los primeros brindis de Fercam, donde numeroso público se acercó al espacio reservado para los vinos de ‘color y sabor universal’.



*Cospedal junto a Arias Cañete, brinda con un vino de La Mancha*

## Bodegas anfitrionas

Parte del protagonismo estuvo en las bodegas afincadas en Manzanares. La Cooperativa Jesús del Perdón y la bodega Vinícola de Castilla dispusieron de sus stands permanentes para compartir degustando un vino en un espacio de encuentro y dialogo con amigos y aficionados al vino de La Mancha.

*Un blanco de Vinícola de Castilla en Manzanares*



*Imagen del stand de Cooperativa Jesús del Perdón*

## Feria que aspira a ser cita nacional

Como informó la concejala del ramo, Lola Serna, estuvieron presentes unos 184 expositores, en esta ocasión “con un marcado carácter profesional. Además la novedad ha estado en los stands agroalimentarios que han expuesto sus productos”, remarcó la concejala responsable, quien admite que próximas ediciones quieren dotar a Fercam de un ámbito nacional.





Galardones del Concurso de vinos Fercam 2013

## XLIII Premios Fercam

La cuadragésima tercera edición del Concurso de Vinos, Fercam 2013 tuvo una meritoria participación de la cooperativa Jesús del Perdón. Así en blancos, conseguía una medalla de Plata por su Epílogo coupage Sauvignon Blanc – Moscatel. También la marca Epílogo, en la categoría de tintos Crianza, se alzaba con una Bronce por medio de su coupage-Tempranillo – Merlot. En Reservas, el Yuntero Selección Reserva 2007 conseguía una plata, mientras que la medalla de Bronce fue para Don Eugenio Reserva Tempranillo 2008 de la Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso, también de Ciudad Real. Próximas ediciones quieren dotar a Fercam de un ámbito nacional.



Vinos premiados en el XLIII Concurso de Fercam

## Túnel del vino: la novedad de Fercam

Ubicado junto a las dos Denominaciones de Origen invitadas Valdepeñas y La Mancha, el túnel del vino se ha revelado como una de las novedades más interesantes en la última edición de Fercam. Básicamente, como explicaba su coordinador, Javier Sánchez Migallón, “la idea partió del propio alcalde quien me sugirió crear un espacio dedicado al vino para catas y degustaciones, de manera coloquial y distendida, para que la gente cono-

ciera un poco más sobre el consumo responsable y la difusión de la cultura del vino.” Un objetivo que a lo largo de las diferentes catas didácticas, se ha cumplido, a juicio de Sánchez Migallón: “lo hemos querido enfocarlo con la juventud, y creo que el resultado ha tenido muy buena aceptación. Gran parte de las 600 personas que han participado tienen menos de 30 años”. Como reseñaba el también director del Correo del Vino, “no se trata de

hacer una cata técnica, sino que la gente se empiece a ‘picar’ en esto del vino y vaya empezando”. Entre los vinos catados, además de Epílogo y Señorío de Guadianeja, de Jesús del Perdón y Vinícola de Castilla, respectivamente, también se degustaron: el blanco macabeo Los Galanes, de la Cooperativa Santa Catalina de la La Solana, y el Yugo Airén, y el Yugo tinto Reserva, de la Cooperativa Cristo de la Vega, en Socuéllamos.



*En un momento de la cata, en el Túnel del Vino*

# Música y vino en Madrid

El binomio de éxito, que maridó el vino en torno a las actuaciones musicales se celebró en una conocida sala de la capital madrileña; este pasado verano, durante varios domingos de junio y julio, en horario de mediodía, se eligió para ello, la Sala La Mata, en un ambiente joven y distendido, donde los asistentes, de manera cómoda e informal pudieron degustar los caldos de algunas bodegas participantes como la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, Vinícola de Castilla o la Cooperativa El Progreso, entre otras. El acto contó con la colaboración del propio Consejo Regulador, interesado en promocionar los vinos de La Mancha en la ciudad de Madrid.



# **Los Vinos de La Mancha** *en el corazón de la* **Feria de Albacete**

Los vinos de *Color y sabor Universal* no han querido faltar a la cita de las Ferias más importantes de España, de interés turístico, precisamente internacional. Por ello, han estado presentes en la centenaria feria de Albacete. De

manera distendida y amena se han celebrado catas comentadas para todo aquellos que han querido sa- ciar su curiosidad y conocer mejor los vinos de La Mancha: “han sido catas donde a través de pequeños y sencillos consejos prácticos han

aprendido más a disfrutar e inte- resarse por el vino. Por ejemplo, a distinguir, básicamente los vinos de crianza de los vinos jóvenes”, comentó Oscar Dotor, Director Técnico de la ECI La Mancha, respon- sable de impartir las catas.



Oscar Dotor impartiendo la cata



*Gran parte del público fueron consumidores jóvenes*

En pequeños grupos de treinta personas, de manera didáctica, familiar y amena, los asistentes han roto tópicos en torno al vino, “para lo que no hay que ser un gran gurú”, según Dotor. De hecho, “nunca había venido a una cata, y la verdad es que ha sido muy interesante. Ahora ya puedo opinar sin miedo cuando esté tomando un vino con mis amigos”, afirmó una joven albaceteña. Otros, como Cristóbal, reconocieron estar sorprendidos con la calidad de los vinos catados. “Son vinos con cuerpo, con sabor, y de gran calidad”, así es como no dudaría este joven madrileño en recomendar un vino manchego a sus amistades.



*DO La Mancha en la II Feria de la Tapa de Albacete*

## DE FERIAS Y FIESTAS EN LA MANCHA



*Obsequio de agradecimiento de la Diputación de Albacete*

La iniciativa ha sido puesta en marcha en mutua colaboración con la Diputación de Albacete, que ha cedido el stand permanente en las ferias de Albacete durante los días 11, 14 y 16 de septiembre. De hecho, durante la última jornada, el Vicepresidente de la Diputación, Valentín Bueno, entregó a los representantes del Consejo Regulador una placa en agradecimiento de la participación y divulgación del vino en la feria. El también alcalde de Villarrobledo, localidad de la provincia dentro de la DO La



*En la II feria de la tapa de Albacete*

Mancha, y con el término municipal con mayor número de Hectáreas en de toda Europa, destacó “el éxito de participación e interés mostrado por los asistentes”.

Además, un ramillete de bodegas manchegas han participado en el stand que ha dispuesto el Consejo Regulador para la II Feria de la Tapa de Albacete, dentro del recinto ferial, donde los visitantes han degustado los vinos de: bodegas Allozo, bodegas Yuntero, Vinícola de Castilla, bodegas Casa Antonete, Coop. Cristo de la Vega

(Yugo), Vinícola de Tomelloso, Bodegas de Alort, y Coop. La Remediadora. Abierto a mediodía y hasta bien entrada la noche, este espacio se convirtió en un punto de encuentro para los visitantes de la feria albaceteña, que además de disfrutar de un aperitivo, y retomar fuerzas en la incansable feria de Albacete, también regaron su descanso con algún vino manchego. Destacó además el interés creciente del público joven que se interesó por la variedad de los vinos de La Mancha.



*Desde el stand varios jóvenes disfrutaban de la II Feria de la Tapa con un tinto joven manchego*



# ***Pedro Muñoz*** *y su punto de encuentro*



En la localidad manchega de Pedro Muñoz coincidiendo con su Feria, tuvo lugar una actividad en torno al vino bajo el título “Punto de encuentro con el vino”. La actividad tuvo como objetivo situar al vino como punto de atracción, espacio y encuentro para degustar y descubrir los vinos manchegos, anfitriones de Pedro Muñoz, acompañados de tapas, promocionando el disfrute del vino a través de un consumo moderado. El Consejo Regulador colaboró con la cesión de algunas fotografías de su colección permanente ‘Sabores e imágenes de La Mancha’, para la decoración del espacio habilitado por el propio Ayuntamiento.



El evento se celebró del 2 al 5 de agosto, donde cada jornada estuvo dedicada a un tipo de vino (Blancos, Jóvenes, Tintos y Espumosos) recomendando un tipo de vestimenta adecuada al vino. Destacaron sobre todo los vinos probados en las jornadas celebradas durante el 4 de agosto, con Besana tempranillo, de la DO La Mancha. Para el 5 agosto, se cataron Vinos espumosos, en concreto, Puentes de Rus, de la vecina cooperativa de Virgen de Rus, en San Clemente, Cuenca.

## ***Asaja premia al Consejo Regulador por su labor en la promoción de la viticultura***

*En el Día del Viticultor dentro de las Ferias de Tomelloso, otorga el premio 'Venencia', reconociendo su trabajo en la promoción del vino.*

Con un fuerte abrazo a Gregorio Martín Zarco, Presidente de la DO La Mancha, Pedro Barato, Presidente Nacional, entregaba el galardón de mayor reconocimiento por parte de Asaja a las personas y entidades que trabajan en reconocimiento de la viticultura en La Mancha. Para el máximo dirigente de

la Asociación de Jóvenes Agricultores, "es fundamental reconocer la labor de la interprofesión en la defensa y promoción del vino. Ese es el camino", admitió Barato en alusión al Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, por quien siente "un gran respeto por su trabajo". También reconoció

la "necesidad de hacer campañas más agresivas como la cerveza, en la promoción interior. No podemos consentir que todavía Comunidades como Castilla La Mancha lideren consumo interior de cerveza, contra la que por cierto, no tengo nada, qué soy productor de cebada", apuntó Pedro Barato.



*Gregorio Martín Zarco recoge el premio 'Venencia' junto a Pedro Barato, Presidente de Asaja*

El Premio fue recogido por propio Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, quien quiso compartir el galardón con todas las bodegas que componen el Consejo Regulador: “este premio, por pura obligación, hay que brindárselo a todas las bodegas y agricultores que componen la interprofesión en ese trabajo constante por mejorar la calidad”.

El galardón ‘Ganímides’ fue para el local hostelero ‘El Chateo’, de Tomelloso por su buen servicio y oferta en la promoción de los vinos, especialmente los vinos de La Mancha.



*El establecimiento hostelero “El Chateo” recibe el galardón “Ganímides” de manos de Asaja*

## **XXIX Día del viticultor**

Una jornada dedicada a la vid, dentro del programa de Fiestas del municipio tomellosero donde el vino volvió a situarse como protagonista indiscutible. Por ejemplo, en el XLIII Concurso de Catadores celebrado en la Tradicional Posada de los Portales, organizado por el Consistorio de Tomelloso, con la colaboración de la Denominación de Origen La Mancha, “se trata de unas cinco pruebas, desde recono-

cer varietales en blancos y tintos, hasta las pruebas de acidez total, graduación total y valoración de un vino según su edad de envejecimiento”, apuntaba Félix Díaz miembro del Jurado.

Pruebas que sirvieron para poner a prueba los sentidos de los expertos y aficionados paladares. Así, como reconocía Ana Belén Grueso, participante, “es difícil, en ocasiones distinguir a voz de pronto un

syrah de un tempranillo. Mientras que, a lo mejor, el primero te da notas a regaliz, a fresa intensa, mientras que un syrah te aporta notas un poco más matizadas, más dulces”. Otras como Tabea Hirzel creen que en un concurso de cata “la mente fría no sirve de nada, no es una cuestión de lógica, aunque ayuda tener criterios, es una cosa más sensual; lo mejor es estar tranquilo, relajado y disfrutar”.



*El Concurso se celebró en el lugar habitual, la Posada de los Portales de Tomelloso*



*Dos blancos servidos en el catavino*



*Numeroso público en los Jardines del Parque en Tomelloso*



*Organizado por el Consistorio tomellosero, contó con la colaboración de la DO La Mancha*

## **III Fiestas del vino**

La cita en su tercera edición no defraudó, y eso a pesar de que fue retrasada del lunes 26 al sábado 31 de agosto por los imprevistos de la lluvia. Más de dos mil personas pasaron por los jardines del Parque en Tomelloso para degustar los vinos de las bodegas anfitrionas. Por solo dos euros, el visitante obtuvo un catavinos con el que poder degustar las dos referencias de las bodegas participantes. En esta ocasión, acudieron: bodegas Centro Españolas, Vinícola de Tomelloso, Bodegas Altosa, Cooperativa San José y Cooperativa Virgen de las Viñas, entre otras.



*En un momento de las pruebas*

# Socuéllamos y los vinos de altos vuelos

*El municipio manchego de Socuéllamos celebra una nueva edición de Manchavino, en honor a la Virgen de Loreto, Patrona del Ejército del Aire*



*Brindis de las autoridades en la inauguración de la 'plaza del vino' en Socuéllamos*

Con la solidez que aportan los años, Socuéllamos, en la provincia de Ciudad Real celebró durante la primera semana de septiembre la XIII Edición de Manchavino. Un punto de encuentro con vecinos, amigos y aficionados al vino, que recuerda la llegada festiva de la vendimia a la Mancha, con motivo de la festividad de la Virgen de Loreto, el pasado 8 de septiembre, con quien la localidad socuellamina comparte Patrona, en hermanamiento con el Ejército del Aire.



*Tradicional carro de vendimia para el Concurso de pisada de uvas*



*Trofeos con participantes al fondo, en el Concurso de catadores de Manchavino*

La cita volvió a situar a los vinos manchegos, y especialmente a sus bodegas, como verdaderos protagonistas del evento. “En una región donde el vino es esencial y fundamento de nuestra economía, desde las administraciones hay que apostar y apoyar por el fomento de la cultura del vino y de nuestros vinos”; palabras del Primer Edil de

Socuéllamos, Sebastián García, durante la inauguración de la “plaza del vino”, punto de convocatoria y reencuentro para los paisanos socuellaminos en torno a la decena de bodegas participantes. En esta edición, la personalidad invitada, fue Vicente Tirado, Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha. Nombrado Vinatero de Honor 2013,

quien afirmó estar ante una feria, escaparate de lo que significa el espíritu vinícola en la región, cuyos vinos “son los mejores del mundo”. Para Tirado “una de las señas de identidad de Castilla La Mancha es el vino; sin el vino y la viña no se entendería Castilla La Mancha, siendo además generadores de riqueza y empleo”.



*Ganadores del Concurso catadores 'Manchavino 2013'*

## Concurso Nacional de Catadores

El pistoletazo de salida lo dio el Concurso de Catadores, celebrado de manera ya tradicional en los Jardines de la Ermita de Loreto, donde acudieron paladares de diferentes partes de la geografía nacional, como indicó, el Presidente de la Asociación de Catadores de Socuéllamos, Antonio Reales. La vencedora fue la catadora local, Dolores Mazuecos; aunque, sin duda, uno de los momentos más emotivos estuvo en la entrega de la placa honorífica 'Catador del año' a Francisco Javier Girón, Director Técnico, de Cristo de la Vega. El responsable enólogo de la cooperativa socuellamina, afirmó "estar orgulloso de haber contribuido a haber puesto de moda el airén gracias al vino blanco Yugo".



*Francisco Javier Girón, Catador del año en Socuéllamos*

## *Los vinos D.O. La Mancha, “Embajadores de la provincia de Cuenca”*

*El Consejo Regulador renueva el compromiso de colaboración con la Diputación de Cuenca*

Los vinos manchegos, a juicio del Presidente de la Institución provincial, Benjamín Prieto, son los mejores “embajadores de la provincia de Cuenca”. Por este motivo, este convenio de colaboración, suscrito el pasado mes de julio, llega en el momento de apoyar al sector agroalimentario “para la comercialización e internacionalización de los productos conquenses, ya que su calidad y esfuerzo competitivo han transmitido una buena imagen de Cuenca”.

El acuerdo, que supondrá un importe de hasta máximo de 7.200 euros para los vinos manchegos, se ha firmado de manera conjunta, en



sintonía con otras Denominaciones de Origen del sector agroalimentario como el aceite o la miel además

de otras DO vinícolas de la provincia conquense, con el fin de promocionar los productos del sector.

## *Vino y golf en el torno de Ferias*



Los amantes del golf volvieron a tener un hueco en las pasadas Ferias de Alcázar de San Juan con el VII Torneo de Feria, organizado por el Club de Golf El Hidalgo. Al trofeo optaron unos noventa participantes llegados de diferentes puntos de España que fueron obsequiados con un vino DO La Mancha. Además, fue una edición especial para los aficionados a este deporte ya que estrenaron instalaciones en la propia Alcázar de San Juan, donde practicar su afición, sin tener que desplazarse a otras localidades.

## *Los vinos DO La Mancha y **las redes sociales** como herramienta para mejorar la **comercialización e imagen corporativa***

*Destinado a bodegas y profesionales del sector, la Denominación de Origen La Mancha organiza el IV Seminario sobre la mejora del uso de las nuevas redes de comunicación de cara a la comercialización*

El seminario comenzó el pasado 22 de julio en la sede del Consejo Regulador, en Alcázar de San Juan. En la primera jornada se abordaron asuntos relativos a la reputación de marca de la que goza una empresa y su imagen corporativa. Para ello, el Director de Nuevas Tecnologías de Dircom, Juan Pina abordó los nuevos procedimientos para medir la salud de una marca en el mercado.

También con gran interés fue seguida la ponencia de Francisco Álvarez, Experto en Reputación y Redes Sociales. El Director del Programa de Competencias Digitales de la ESCA, se centró en la utilización de las Redes Sociales en fines de comercialización. Para la ocasión, se eligió a LinkedIn como la red social más profesional, cuyas aplicaciones en las redes de contactos, búsquedas y contenidos han permitido una optimización comercial de los vinos para las bodegas y sus clientes.



*Seminario sobre redes sociales*

## ¿Por qué LinkedIn?

Es hoy la red profesional por excelencia, nació en mayo de 2003 y en apenas una década ha alcanzado los 225 millones de usuarios en todo el mundo, de los cuales, cuatro están en España. Los expertos coinciden en señalar que las claves de su éxito están en haber sido capaces de atraer a los directivos del Fortune 500 (las empresas más capitalizadas del mundo), posibilitar 5,7 billones de búsquedas de profesionales y albergar tres millones de páginas de empresas (13.000 relacionadas con el mundo del vino y las bodegas) y 2,1 millones de grupos de debate (2.500 dedicados al vino).

El interés de LinkedIn para las bodegas es capital, según Francisco Álvarez Cano, Experto en Reputación y Redes Sociales, Director del Programa de Competencias Digitales de la ESCA, Ponente del curso "Bodegas 2.0" de la DO La Mancha y Editor del twit-periódico diario "Bodegas de la Mancha 2.0". LinkedIn, afirma, "es ahora mismo el medio más eficaz y eficiente para eficientar la cadena de valor del vino, para mejorar la distribución y hacer posible la venta online, para decuplicar las posibilidades de vender vino online, como de hecho ha demostrado Gary Vaynerchuck, y sobre todo, para exportar vino al exterior, principalmente en los mercados asiático y americano". Según Álvarez Cano, además, "aunque la red lleve la friolera de diez años en circulación, tiene la madurez justa para una apuesta decidida y con buenos contenidos detrás de las bodegas manchegas".

# La publicidad en el vino: un coupage de éxito

Victor Núñez @Vic\_Nunez\_Fdez

Vivimos, afortunadamente, una edad dorada en el mundo del vino, prueba de ello y signo indudable de salud es la cantidad de medios especializados que han surgido en los últimos años dirigidos a los amantes de nuestro mundo y sus profesionales. Si este auge ha sido posible, en gran medida, se debe a que la industria está apostando por la publicidad -su principal financiador- como medio de crecimiento y como signo de maduración del sector.

Sin embargo, entre muchas empresas vinícolas “hacer publicidad” es una fórmula que aún

se utiliza con desdén, en algunos casos; en un gasto y no como una inversión, en otros; y como un mal necesario, para otros muchos. En primer lugar, convendría tener claro que no hay que confundir marketing con publicidad, ya que ésta es una parte de aquella y antes de hacer publicidad conviene tener diseñado un buen plan de marketing. Dicho esto, que parece obvio pero no lo es, habría que diferenciar y trabajar las cuatro etapas que componen una buena campaña de publicidad: planificación, diseño, contratación y seguimiento.

## Planificación

La etapa de planificación de una campaña publicitaria es la más estratégica y, por tanto, la más “marketingiana”. En esta etapa, en primer lugar, debemos definir perfectamente cuál es el target (público) al que nos dirigimos, el presupuesto del que disponemos y los medios o soportes que utilizaremos. En el mundo del vino, nos dirigiremos,

principalmente, a los distribuidores o a los consumidores finales. En este sentido, conviene diseñar campañas completamente diferentes para cada uno de estos dos públicos, a no ser que nuestro objetivo sea hacer branding (marca) donde sí que podríamos utilizar un mismo mensaje y diseño. En cuanto al presupuesto, normal-



SPOT-ALEMAN




**eine, DIE EINE  
CKUNG WERT SIND**

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

 [www.facebook.com/winesfromlamancha](http://www.facebook.com/winesfromlamancha)

 [www.twitter.com/quixotewines1](http://www.twitter.com/quixotewines1)

 Blog: [www.quixotewines.com/en](http://www.quixotewines.com/en)

mente nos vendrá dado por la dirección general, por lo que en este apartado poco podemos decidir, salvo luchar por conseguir el presupuesto necesario para hacer una campaña efectiva. En cuanto a los medios, conviene hacer un mix (combinación de soportes) lo más global posible y que tenga en cuenta no solo el público al que nos dirigimos sino también el posicionamiento deseado. Podemos hacer mucha televisión y conseguir un gran número de GRP (impactos en televisión) pero, quizá, nuestro objetivo sea ganar prestigio e influencia y en este territorio convenga más hacer prensa especializada y patrocinios. Por ello, no existe un mix perfecto que se pueda aplicar a todas las marcas y bodegas, dependerá de a quién nos dirijamos. Los medios digitales sobre todo las redes sociales son una buena forma de llegar al público joven pero conviene no descuidar los medios tradicionales.

## **Diseño**

La fase de diseño hay quien la pone en primer lugar pero, bajo mi punto de vista, es un error ya que cada público y medio requiere de un diseño propio. Esta etapa es, sin duda, la más creativa y la más atractiva para los profesionales del marketing. Está claro que la publicidad entra por los ojos y por ello hay que cuidar el diseño al máximo, ya que una



Portada "El País"

campaña publicitaria que adolezca de un buen diseño puede echar abajo el buen trabajo de la planificación. La publicidad en el mundo del vino ha mejorado mucho en los últimos años, si bien suele pecar de ser muy conservadora y previsible en sus planteamientos. La mayor parte de los anuncios de vinos suelen ser muy similares y poco reconocibles, quizá por ser un mundo asociado en exceso a la tradición y a la tierra que lo ve nacer. Estos valores sin ser malos no deben ser los únicos, más si queremos ofrecer un producto diferente o llegar a públicos no convencionales. Si la campaña es internacional y como hemos señalado en el artículo anterior (número de julio de la revista) también hay que tener en cuenta los gustos y valores de cada mercado en su diseño haciendo guiños que acerquen nuestro producto a los gustos del país.

## Contratación

La contratación o compra de medios, si bien es la parte más prosaica o árida de una campaña, no por ello debe descuidarse y debe ser dirigida por profesionales experimentados en la negociación y en los números para conseguir los mejores precios posibles y así poder "estirar" al máximo nuestro presupuesto. Esto no debe significar "estrujar" al medio o soporte ya que llevarnos bien con medios y periodistas puede ser clave para luego conseguir una mejor relación entre nuestro departamento de comunicación y su redacción.



*El spot 'Vinos de Color y Sabor Universal', lanzado en televisiones nacionales, en diciembre de 2012, ha superado las 10.000 visitas en youtube*

## Seguimiento

Una vez que la campaña se ha puesto en marcha debemos poner en marcha la fase que determinará si la campaña ha sido eficaz: la de seguimiento y monitorización. De nada nos servirá hacer una campaña muy vistosa y aparente si no somos capaces de saber qué retorno nos ha ofrecido y disponer de un informe completo de la incidencia que ha tenido. En esta fase al igual que en la de contratación conviene hacer números y utilizar bien la hoja de Excel. Tradicionalmente, con saber el retorno de la inversión y el número de impactos alcanzados nos dábamos por satisfechos, en el marketing moderno disponemos de herramientas que nos permiten monitorizar el éxito de una campaña y valorar los KPI's (Key Performance Indicators o Indicadores Clave de Des-

empeño) de nuestra campaña.

"Hacer publicidad" es una acción estratégica y por tanto debe estar en manos de profesionales. En el mundo del vino, y cada vez más, existen buenos profesionales del marketing y las bodegas van contando con departamentos propios. Dependiendo del volumen de la campaña convendrá contratar una agencia de publicidad especializada, o que al menos tenga una especial sensibilidad y conocimiento del sector. La contratación de la agencia apropiada es una decisión clave que conviene sopesar y si se va hacer una campaña ambiciosa sacar a concurso la misma. Si el presupuesto no es muy grande, pero sí que se quiere hacer una campaña sobre una acción muy concreta, quizá convenga una agencia más pequeña pero

que conozca bien el territorio que va a pisar. Esta agencia pequeña o mediana va a destinar, seguramente, más recursos y profesionales más experimentados que una agencia de las grandes si el presupuesto no es lo suficientemente voluminoso, por lo que estas podrían poner a profesionales más "junior" al frente de la cuenta.

En cualquier caso debemos alejar la idea de que la publicidad es un gasto y no una inversión, la prueba de su eficacia es los buenos resultados de una estrategia ambiciosa y constante como la que ha llevado a la D.O La Mancha a niveles de prestigio y de cuota de mercado nunca vistos. No obstante, y como dijo Henry Ford, "dejar de hacer publicidad para ahorrar dinero, es como parar el reloj para ahorrar el tiempo".

# Premios Gran Selección

Antonio Garrido

A finales del mes pasado se fallaron los premios “Gran Selección” que cada año otorga la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha, y que en este año 2013 alcanzan la edición número 24.



Con el paso de los años, se han ido incorporando diferentes productos agroalimentarios de nuestra región, siendo siempre el vino el centro de atención del presente concurso, el cual tiene como finalidad fomentar y promocionar los productos de calidad diferenciada elaborados por el sector agroalimentario de Castilla La Mancha. Once son los productos acogidos a estos premios: vino, queso, aceite de oliva virgen extra, miel, azafrán de La Mancha, jamón serrano, berenjena



de Almagro, melón de La Mancha, ajo morado de Las Pedroñeras, cordero manchego y carne de caza.

El sistema de elección es mediante una cata a ciegas realizada por un panel de expertos en las instalaciones del IVICAM, en el que se conceden el “Premio Gran Selección” al mejor vino o producto de todas las categorías, así como el “Premio Selección Oro” al mejor dentro de cada categoría y el “Premio Selección Plata” al segundo en cada categoría. Entre los premiados, destacan dos vinos acogidos a la DO La Mancha: El tinto, Villa Abad Tempranillo de la Cooperativa San Antonio Abad de Villacañas (Toledo), Premio Selección Plata – Tinto Barrica y el Selección Oro para el Vino Espumoso, Latúe, de Bodegas Latúe, en Villanueva de Alcardete (Toledo).



Villa Abad Tempranillo de la Cooperativa San Antonio Abad de Villacañas

Espumoso, Latúe, de Bodegas Latúe, en Villanueva de Alcardete

# Los vinos DO La Mancha por todo El País

*Campaña de promoción en el diario generalista de mayor tirada en España.*

El litigio por Gibraltar, la escalada de violencia en Siria o el conflicto civil en Siria, han sido algunos de los temas de cabecera más importantes durante el mes de agosto en la prensa nacional; especialmente en el periódico El País, el diario con información general de mayor relevancia en cuanto a volumen de lectores, y sobre todo tirada en la prensa escrita española. Los vinos de 'Color y Sabor Universal' se imprimieron en formato "taco", a todo color, en la misma portada en cinco ocasiones, durante todo el mes de agosto. El hecho de haber aparecido en plena campaña estival ha permitido a los vinos manchegos gozar de una mayor presencia y notoriedad entre los consumidores de prensa escrita en España. De hecho, en el mes de agosto, la actualidad política suele sufrir un periodo de relajación que, aunque minimiza el impacto mediático de las noticias, también lleva a la potencial audiencia lectora a asumir el periódico de una manera más distendida. Así, según datos aportados por el propio grupo Prisa, con fuente en el EGM de 2013, entre el 10 y el 28 de agosto (cinco días), un total de 8.665.000 lectores han visto la inserción pu-



## Campaña de inserción publicitaria en portada de El País: AGOSTO

Fecha	Lectores
10 de agosto	1.695.000
15 de agosto	1.813.000
17 de agosto	1.695.000
19 de agosto	1.771.000
28 de agosto	1.691.000
<b>TOTAL</b>	<b>8.665.000</b>

Fuente: EGM

blicidad de los vinos DO La Mancha, siendo el jueves festivo, 15 de agosto la jornada de mayor impacto social con 1.813.000 lectores.

# Un premio 'Joven' que deslumbra

*Mireia Belmonte, 'Premio a la joven proyección 2012' otorgado por Consejo Regulador DO La Mancha, se consagra como la mejor nadadora española de la historia.*

La elección como 'Premio Joven Vinos DO La Mancha 2012' no pudo ser más acertada por su carisma, ejemplo de superación y modelo de proyección. Mireia Belmonte se destacó en los últimos JJ.OO de

Londres consiguiendo dos Medallas de Plata (200 metros en mariposa y en los 800 libre). Ella fue quien rompió el hielo en la cita inglesa de 2012, alcanzando el primero de los inaccesibles metales para el deporte de la Natación

en una cita olímpica.

Meses después, a finales de año, en el estadio Santiago Bernabéu, la propia Denominación de Origen La Mancha, coincidiendo con el acto de presentación de los vinos jóvenes 2012, no pudo escoger a mejor deportista, en paralelismo de proyección, futuro y constancia con la fuerza y el entusiasmo de los vinos jóvenes manchegos.

Con la sencillez que irradia su persona, una timidez que contrasta con la fuerza de su cuerpo, fruto de eternas sesiones de trabajo en el agua, @miss\_belmonte (como se la conoce en twitter) recogió el Premio con elegancia y discreción. La cuantía del mismo, destinado a fines solidarios, fue para el Banco de alimentos de Badalona. La misma cercanía a su tierra, ha sido un acicate para que esta joven deportista de 22 años haya multiplicado los nudos de velocidad en la piscina durante los recientes mundiales Barcelona. Nadaba en casa, y desde luego



que ha aprovechado la oportunidad, demostrando su valía y superación. Se alzaba con tres medallas: dos de Plata en los 200 metros mariposa y en los 400 estilos, y una tercera, muy meritoria y sacrificada (se sumergió en el agua con décimas de fiebre y fuerte dolor de garganta, según informaron desde la Federación) de bronce en los 200 estilos.

Un ejemplo de entrega hacia un deporte que no colma los titulares habituales de los rotativos en la prensa nacional más habituados a las excentricidades de elite de otros deportes de elite como el fútbol. Mireia Belmonte no oculta el esfuerzo diario que supone competir en lo más alto del escalafón mundial en un deporte como

la natación: “Importa más el pelo de Sergio Ramos que mi record”, ha llegado a afirmar en una entrevista a ABC. Desde luego, esa mentalidad de trabajo constante no pasó en su día desapercibido para el Consejo Regulador, donde, hoy, se enorgullecen de haberle entregado el Premio a Proyección 2012.

## ***Los Premios DO La Mancha, visionarios***



*Mireia Belmonte recoge el "Premio Joven 2012" de manos del presidente del Consejo Regulador*

Los vinos de La Mancha, pueden presumir, desde luego, de tocar con la varita de la fortuna y el éxito a todo aquel joven elegido para sus Premios. El de Mireia Belmonte, no ha sido el único caso de joven galardonado por el Consejo Regulador que después ha brillado en su faceta deportiva.

Mismamente, Mirotic, jugador de Baloncesto del Real Madrid, también fue premiado en el 2012, siendo posteriormente un elemento clave en el triunfo del equipo blanco en la última liga ACB. No es el único ejemplo. Ya en ediciones anteriores, jugadores de fútbol como David De Gea (Man-

chester United) o Adrián (At. Madrid) fueron otros de los Premios Jóvenes que, más tarde, cosecharon triunfos con sus respectivos equipos. Sergio Ramos (mucho antes de conseguir el Mundial en 2010) o el ciclista madrileño Alberto Contador, son otros de los célebres ejemplos.

## **Cristo de la Vega, fiel a su cita**

*La cooperativa socuellamina celebra la XXVIII edición del Concurso Nacional de Catadores de Vino*

El pasado 11 de agosto, uno de los certámenes de mayor solera estival volvió a acoger a los profesionales, amantes y aficionados del vino en general, en la celebración del Concurso de Cata Cristo de la Vega.

El ganador fue precisamente el antiguo Presidente de la Cooperativa vinícola, Jacinto Trillo, resultando Salvador Pardo y Dolores Mazuecos, segundo y tercer clasificados. Entre las pruebas realizadas los catadores tuvieron que determinar la Graduación Al-

cohólica, la Acidez Total así como también la cantidad de Tanino, gas Sulfuroso en las muestras presentadas. Además tuvieron que identificar las variedades de uva en vinos blancos (entre las Airen, Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnays, Moscatel y Verdejo) un vino tinto joven, y vinos crianza, reserva y un gran reserva.

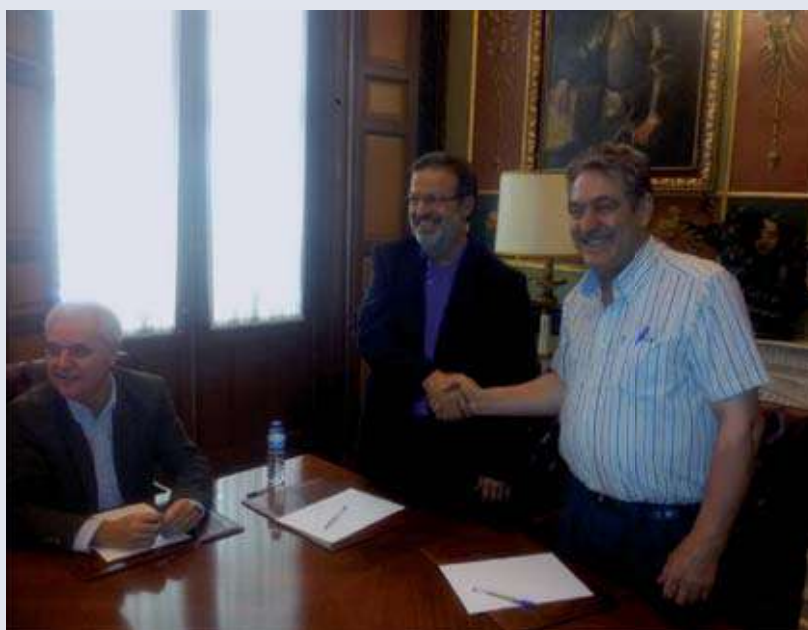
El acto contó con la presencia de la Consejera Titular del Ramo María Luisa Soriano quien recibió por parte de la cooperativa una mención honorífica.



## **La Diputación de Ciudad Real y el Consejo Regulador**

*Renuevan su compromiso en la promoción de los vinos DO La Mancha*

El pasado 13 de septiembre, Nemesio de Lara y Gregorio Martín Zarco, Presidentes de la Diputación provincial de Ciudad Real y la Denominación de Origen La Mancha, volvieron a suscribir un convenio de colaboración entre ambas entidades. Para el Consejo Regulador la rúbrica significará el apoyo para la promoción de los vinos manchegos en diferentes eventos como concursos, exposiciones y ferias de presentación, lo que se traduce también en el aporte económico de unos 35.000 € destinados a la edición de una Guía 'Nuestra Bodega', además de la inversión en desarrollo para las aplicaciones digitales en Smartphone.



# ***50 Recetas para disfrutar del vino***

***Dentro de la campaña 'Quien sabe beber, sabe vivir' se publica este libro que contiene la receta personal de la felicidad de personajes famosos***



La campaña 'Quien sabe beber, sabe vivir' está diseñada desde el seno del sector vinícola español. Financiada desde el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, y la Comisión Europea, con el respaldo de la Federación Española del Vino y la CECRV (Conferencia Española de Consejos Reguladores Vinícolas), pretende fomentar el consumo habitual de vino dentro de las pautas de moderación, para el disfrute ligado a la dieta y la gastronomía, en nuestra cultura, paisaje, identidad y, en definitiva, la dieta mediterránea. Para ello, se ha querido asociar el placer del consumo responsable en un comportamiento normalizado y adecuado. El resultado ha sido un curioso recetario, donde unos 50 personajes célebres del mundo de la cultura, comunicación, deporte o espectáculo han colaborado aportando su "receta de la felicidad", es decir, aquellos momentos y actividades que más satisfacción les proporcionan, pequeños placeres cotidianos, entre



Algunos famosos desgranar sus recetas

los que se encuentra una copa de vino, y siempre con uno de sus platos favoritos. De cada uno de los platos se describen los ingredientes y forma de preparación.

El libro se encuentra disponible en la página web de la campaña, [www.quiensabebebersabevivir.es](http://www.quiensabebebersabevivir.es), donde se puede visualizar y descargar online. Además, puede conseguirse un ejemplar impreso participando en la aplicación "Sube tu receta", que permite realizar una nuncio personalizado con la foto, la receta de la felicidad y la copa de vino favorita de cada usuario.

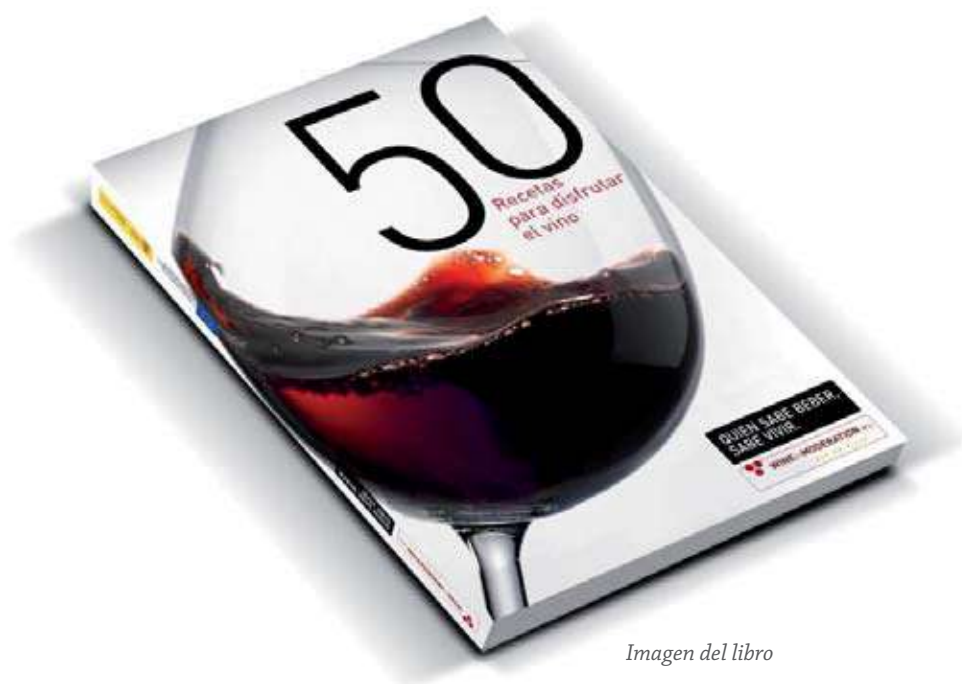


Imagen del libro

# *Cuando la vid reclama a los más golosos*

*La Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden, elabora unas novedosas golosinas a partir del mosto de uva*



*El responsable de exportaciones de Entremontes muestra una govinola en la última Road Show asiática*

No hay presentación donde no acuda Juan Carlos Armenteros, responsable comercial de la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, más conocida como bodegas Entremontes, donde las “govinolas”, como cariñosamente se las conoce, no causen, cuanto menos, interés en el público visitante. Fueron un auténtico reclamo en la última edición de Fenavín, en Ciudad Real, demostrando en las recientes Road Show asiáticas,

que también el paladar de otras latitudes se siente atraído.

Su fórmula es sencilla, “están elaboradas de pectina manzana y nuestros propios vinos. No llevan ningún aditivo más de colorante, ni conservante, ni gluten”, señala Armenteros; y lo más importante son gominolas sin alcohol, por tanto, perfectamente adecuadas para el consumidor infantil, ya que “durante su proceso de elaboración, el alcohol se evapora”.

Están elaboradas también por variedades, y la aceptación está siendo bastante buena. Ambas “govinolas” presentan dos sabores: tempranillo y airén (clavelito). Aunque no se descarta que en próximas campañas, las nuevas ‘govinolas’ tengan ya sabor distintivo de vinos con crianza, con toques de roble, e “incluso que el consumidor sea capaz de notar los taninos del vino en la degustación de la gominola”.

## Un dulce reclamo

Elaborados de manera pionera en La Mancha por esta bodega de la provincia toledana, están convencidos de que las “govinolas” Entremontes son un reclamo más, una manera de “innovar y reinventarse, para dar a conocer a la gente la cultura del vino, desde otro punto de vista, no solo de manera tradicional con la copa de vino. Es definitiva el esfuerzo de expansión de las bodegas lo que está motivando estos nuevos productos”, se comenta desde el departamento comercial de Nuestra Señora de la Piedad, una cooperativa vinícola que sitúa en volumen de hectólitros recogidos en campaña, entre las cinco primeras de la Castilla La Mancha, la primera en Toledo.



*Las govinolas en dos sabores, según tinto o blanco*



*Coquetas govinolas*

# David Ríos, mejor bartender del mundo:

**“Para comer elegiría un blanco fresco y afrutado, un airén sería perfecto”**

*Hoy en Londres, mañana en un Hotel en Las Vegas, pasado mañana en Japón. No hay cadena de prestigio hotelera, ni local de Restauración que no se dispute la presencia de este joven vasco de 37 años. Todo desde que este bartender, experto en cócteles, ganase el más afamado de los concursos de combinados, el Word Class Competition, el que llaman el premio “Oscar de los preparados cócteles”, celebrado en Barcelona. Natural de Bilbao, pero casado con una manchega de Alcázar de San Juan, David Ríos conoce La Mancha. Se declara un aficionado a los vinos manchegos, con los que se ha propuesto, algún día, un particular reto “crear un cóctel con vinos DO La Mancha”. Su vida le ha dado un giro de 180 grados en una oportunidad que está dispuesto a aprovechar.*



*David Ríos elaborando el cóctel ganador.*

**Primer español en ser el ganador de la Word Class Competition, ¿parece que brillamos en el extranjero no solo en fútbol?**

Si la verdad es que ha sido algo único e histórico nuestro logro, al igual que en fútbol y en muchos otros deportes, que se nos note por el mundo es muy bueno para todos.

**La prueba se desarrolló en un crucero, ¿Cómo fue la experiencia?**

Fue diferente en el sentido que te estas moviendo y visitando diferentes lugares pero para los competidores por desgracia apenas hemos podido disfrutar del crucero, nos tocaba trabajar.

**A partir de entonces, ¿ha cambiado mucho su vida? ¿Qué ha supuesto ganar este prestigioso concurso?**

Por supuesto que nuestra vida va ha cambiar ,ganar este campeonato es pasar a ser una referencia mundial con todo lo que conlleva ,entrevistas ,grabaciones ,crear nuevos cocteles ,masterclas, viajes por todo el mundo ,etc.

**Diseñar un cóctel es algo más que preparar una copa...**

Todo cóctel debería llevar consigo una historia, un porqué, es un ritual acompañado de una puesta en escena, crear momentos únicos.



*David Ríos en plena acción.*

**Hay combinados para cada momento del día, cada persona y hasta para cada estado de ánimo**

Si no tiene nada que ver el verano al invierno que vallas o que vengas de cenar que estés con amigos, o con tu pareja, etc. Eso es lo bonito de la coctelería el gran abanico de posibilidades que tenemos.

**¿Un cóctel para la sobremesa y un vino para la comida?**

Aroma coctel inspirado en mis hijos a base de ron Zacapa 23, sirope de almendras, licor de café y nata líquida, café rallado y hoja de menta. Para la comida vino blanco

fresco afrutado con un ligero punto de acidez, un airén sería perfecto.

**¿Un bartender tiene que ser un buen aficionado al vino?**

Sí, he tenido la gran suerte de trabajar de sumiller en varios sitios como por ejemplo Mugaritz y me gustaría retomar un poco otra vez el mundo del vino.

**¿Ha probado los vinos DO La Mancha?**

Desde hace muchos años me une una relación muy especial con los vinos de La Mancha, la familia de mi mujer es de Alcázar de San

Juan, así que por lo menos una vez al año procuro venir y probar con todos los amigos y familiares que tenemos los diferentes vinos tan espectaculares que hay en esta maravillosa tierra.

**¿Para cuándo un cóctel con vino?**

Pues ya llevamos bastante tiempo utilizando vino en nuestra creaciones, sin ir más lejos este año para la competición de world class hemos utilizado Pedro Ximénez con un éxito rotundo, así que nuestro siguiente reto será crear algún coctel con vinos de la DO La Mancha.

## Cucharita de Atún y aguacate con @vinodelamancha

Este original aperitivo llama a gritos a una copa de vino Manchego, y no estamos por llevarle la contraria, así que allá vamos:

Cucharita de Atún marinado en salsa de soja, con crema de aguacate y cebolla fresca, ahí es nada oiga!

Esta tapa es más sabrosa y compleja de maridar que a primera vista aparenta, la textura sedosa del atún marinado, la crema del aguacate, el sabroso crujiente de la cebolla... y los sabores potentes de la soja y la cebolla! teniendo en cuenta todo servidor recomienda un par de vinos e la Denominación de Origen La Mancha , desde el maduro Chardonnay fermentado en barrica al vivo tinto Cencibel tradicional, cuidando las temperaturas en ambos casos puede ser un maridaje enriquecedor, donde el vino acompañe a la cucharilla y se favorezcan mutuamente, así que el blanco no muy frío, entorno a los 10°C para que prevalezca su aromática y el tinto, cerca de los 12 para realzar su frescura y frutalidad.

por Adán Israel



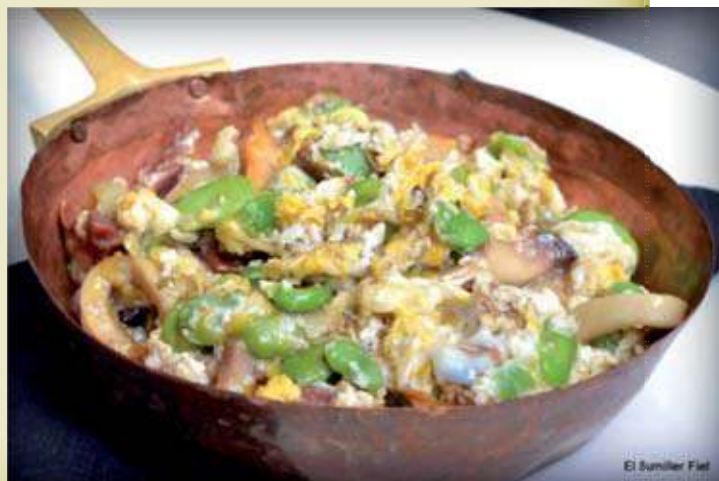
## Revuelto de Boletus, habitas y ajetes con @vinodelamancha

El Revuelto es de esos platos muy celebrados sobre todo, para compartir, está en la idiosincrasia Española que los platos de cucharada y paso atrás sean algo querido, siendo habitualmente platos basados en cocina popular a partir de productos de temporada y/o económicos. Este de hoy por ejemplo, es algo que viene de la temporada de Boletus, que ha sido generosa y de las primeras habas de la huerta, tiernísimas y muy ricas! hilos de jamón y ajetes tiernos y un par de huevos rotos y muy removidos, sin parar de remover consiguiendo una textura sedosa, jugoso y sabroso este

Revuelto de BoletusEdulis, jamón, habitas y ajetes tiernos con huevos de corral

Así que para rematar esta obra de arte, nada como una copa de vino de la Denominación de Origen La Mancha, y un seguro servidor vuestro recomienda una copa de tinto, y creo que un crianza de Cencibel puede ser una de las mejores opciones, por su carácter frutal bien sazonado por una crianza no muy larga de barrica y redondeo en botella, y con una gran relación calidad/precio.

por Adán Israel



## ***Kringel y @vinodelamanca***

por Adán Israel



Hace poco descubrí el Kringel, un tipo de brioche trenzado de un modo peculiar que es natural de Estonia, y que una joven cocinera descendiente de Búlgaros nos obsequió durante un periodo de prácticas de cocina en el Restaurante donde trabajo, sabroso, curioso, intenso y muy rico!

El gusto predominante es de la canela, que con su aroma profundo marca el sabor, sazonado de toques melosos, cítricos de la ralladura de fruta, y en ocasiones uvas pasas... tan complejo como rico este dulce pide a veces una copa de vino, y en la Denominación de Origen La Mancha tenemos cientos de posibles maridajes, para todos los gustos!

En principio voy directo a recomendar un blanco Moscatel dulce, y bien sea joven o con leve paso por barrica, la acidez contrastada con la dulzura de una pasificación y/o vendimia tardía además de aromas florales, frescos, puede ser una experiencia gastronómica muy agradable! pero entiendo que algunos prefieren un vino seco o semi, para no llegar a lo que popularmente decimos “pan con pan” así que un espumoso semi elaborado a partir de Macabeo y Airén, puede ser un gran aliado.

## ***Bacalao rebozado y @vinodelamanca***

por Adán Israel



El pescado que más juego da es sin duda el Bacalao, y uno de las recetas más apreciadas y populares es sin duda el de la foto, así de sencillo y sabroso, después del famoso pil-pil creo que rebozado es como más se disfruta, dorado y crujiente, siempre mejor si es recién salido de la sartén, bien escurrido de aceite... y si cogido con los dedos.

Cuando una ración de bacalao rebozado sale de cocina se origina una expectación y enseguida se recuerda “el de aquella vez”, esas rememoraciones de comilonas y reuniones de amigos y familias muy habituales como en las paellas. todo esto no debería ser si no con copa de vino al lado, en mano, y aquí viene mi labor:

Este sabroso pescado frito, crujiente y tierno, con su peculiar textura, incluso acompañado de la habitual gota de limón o mayonesa, estará estupendamente acompañado de un vino blanco joven, bien una aromática Sauvignonblanc, o un Airén Tradicional, incluso un espumoso brut a partir de la fresca Macabeo, que con sus burbujas refrescará y limpiará el paladar.



# 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)



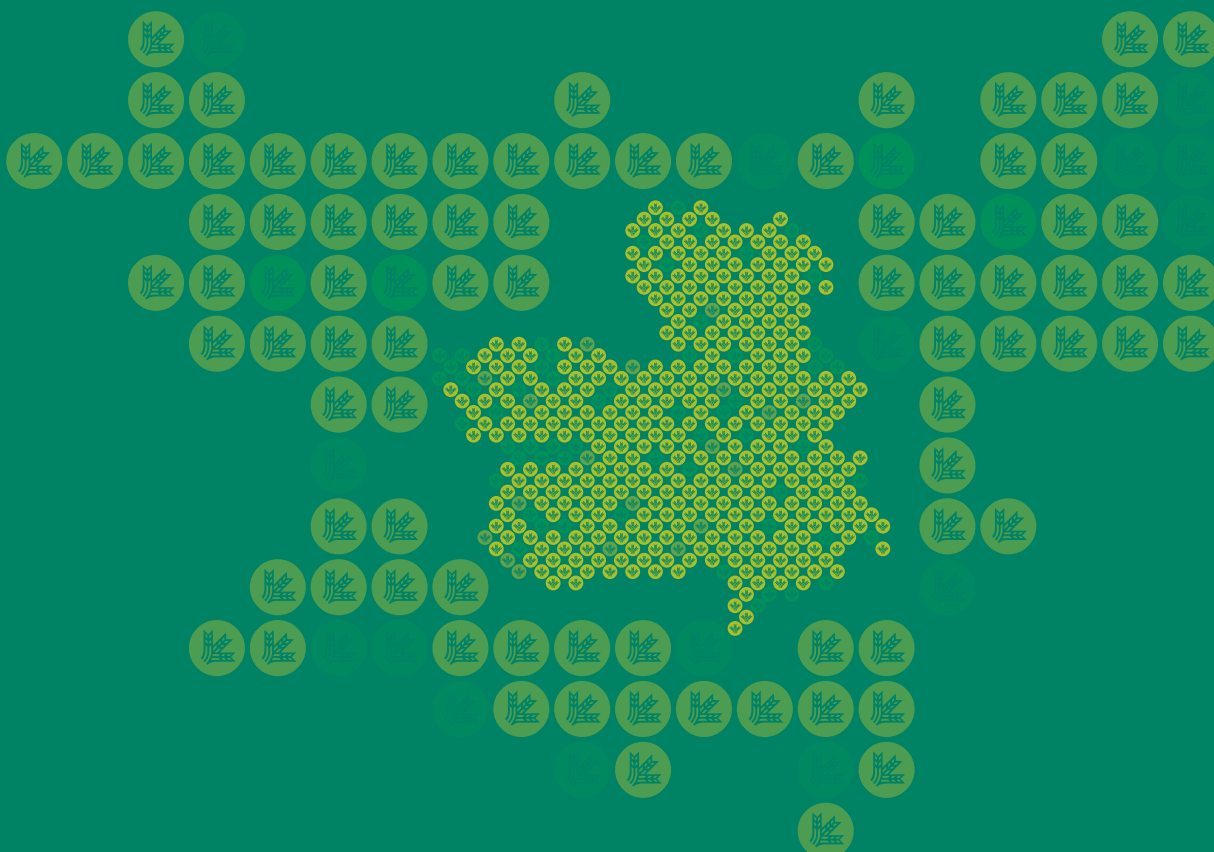
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.  
Europa invierte en las zonas rurales.



# Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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



Empresa Patrocinadora  
de El Greco 2014

**ELGRECO2014**