



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 81 Diciembre 2013



**Premios
Vino y Cultura,**
*los vinos D.O. La Mancha
mecenas del arte*



Santiago Bernabéu,
el Consejo Regulador entrega
sus premios jóvenes 2013 en la
capital de España

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



 GRUPO POLALSA



RePro
empowered by Achilles



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



Vinos de color y sabor Universal

www.lamanchawines.com

www.quixotewines.com - blog

www.facebook.com/vinosdelamancha

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



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



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Administración:

Avd. Criptana, 73
13600 Alcázar de San Juan
(Ciudad Real)
Telf: 926 541 523
Fax: 926 588 040
Correo electrónico:
consejo@lamanchawines.com

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

Anatomía del vino II.
José Ramón de La Ossa

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial	2
Premios Jóvenes en el Bernabéu	3 - 10
Exportación de vinos DO La Mancha: made in Hong Kong	11 - 18
De la generosidad en vendimia, a la exigencia en calidad.....	19 - 20
Cumbre del vino	21 - 22
El Alma del vino en Manzanares.....	28 - 30
Catando en una casa del siglo XVI.....	31 - 33
El espíritu del vino, en Virgen de las Viñas.....	34 - 37

DE FESTIVALES

Croma Day en Albacete	38 - 39
Fescigu.....	40
Festival de Cine y vino de la Solana.....	41 - 42

Premios Vino y Cultura.....	43 - 49
Concurso Tempranillos por el mundo.....	50
Entrevista a Conchita Martínez	52 - 55
Los vinos DO La Mancha, a la vanguardia de las Aplicaciones móviles.....	56
Contenidos audiovisuales en la red, el filón por descubrir, por Víctor Núñez	57 - 59

NOTICIAS

Feria de Tarancón	60 - 61
Educando paladares: visitas escolares	62
Precisión de un reloj suizo: cata de vinos en Suiza.....	63
Nueva edición de 'Nuestra Bodega'	64
Sabores e imágenes de La Mancha, continúa su periplo	65
Certamen Cultural Virgen de las Viñas	66
Master Integral del vino	67
I Concurso de Catadores: 'Octubre, ven y vino' ..	68 - 70
Cosecha de premios	71 - 72

Recetas de Adán Israel	73 - 76
------------------------------	---------





El Origen del Vino

Editorial

Año que cierra, ilusiones renovadas para 2014

Llegados a diciembre, mes navideño por excelencia, la cita es familiar, punto de encuentro que reúne a los suyos con sus seres queridos. Es momento para el cierre de un año, donde el Consejo Regulador llega, si no exhausto, al menos, con la satisfacción creciente de quien brinda el esfuerzo en la pasión diaria por aquello que hace. Ha sido, en efecto, el mes de otoño un periodo de plena efervescencia promocional, con múltiples de actos de promoción, por doquier. Una estación otoñal, marcada en sus preámbulos, por la vendimia, muy distinta a la campaña anterior. Generosa en proporciones y perezosa en su llegada, sus condiciones exigentes han servido para demostrar la capacidad de respuesta profesional de las bodegas, y compromiso de un sector, y una sociedad manchega, cada vez más identificada con los vinos de La Mancha. A ello, contribuyen, cada año, la calidad creciente de unas bodegas que, no cesan en su lucha por la superación, añada tras añada, vino tras vino, convirtiendo el contexto global de mercado, en una pauta habitual, cercana y rutinaria, de comportamiento comercial, allende los mares.

Sin embargo, el inconformismo, la ambición y el apetito comercial son el equipaje indispensable en la hoja de ruta de todo proyecto económico, empresarial y hasta personal. Por ello, desde la ilusión renovada que plantea un nuevo año 2014, afrontamos con optimismo, pero sincera franqueza de nuestras expectativas por superar, el objetivo de mejora en el mercado nacional, asignatura, todavía pendiente, en todo el sector a nivel nacional, donde las cifras de consumo, siguen siendo, a todas luces, insuficientes para un país productor como España. La responsabilidad es compartida; y a la pereza del propio consumidor en la inquietud por conocer nuevas propuestas de vinos, se añade también el error estratégico de haber cambiado el vino, invitado habitual en el menú diario de muchos hogares españoles, por un producto chic, de precios de lujo, en contextos de atractivo esnob. Nada más lejos de la realidad y la vocación del propio Consejo Regulador, que desde hace varios años ha trabajado por desmitificar los clichés tradicionales del vino, promocionado su esencia en una realidad cotidiana, gastronómica, tradicional, normal y asequible, consustancial en definitiva, a la nuestra más pura dieta mediterránea.

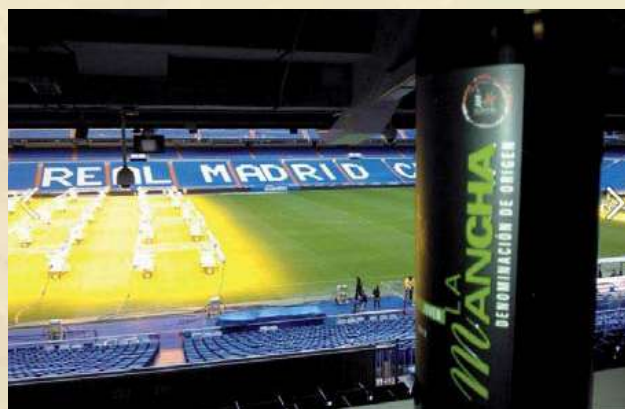
Conscientes de que, a veces, la buena voluntad no mueve montañas, el esfuerzo promocional desde los vinos de La Mancha ha sido importante en los últimos meses. Noviembre y diciembre marcan un periodo comercial vital para las bodegas manchegas, cuyos vinos jóvenes, emergen de sus entrañas dispuestos en el brío valiente, jovial y afrutado. Una oportunidad para seducir nuevos paladares, en el guiño también a los jóvenes consumidores, (quizás en una tendencia, que verá sus frutos a medio plazo, con paciencia) que, poco a poco, se desperezan en el interés por el vino, desgajando el velo de los tópicos, y reubicando/reivindicando su espacio en la demanda sincera, de que para disfrutar de un producto, no hay que ser necesariamente un *master of wine* consagrado. Se han podido ver así a las bodegas manchegas presentando su oferta joven en el Santiago Bernabéu. Una cita, ya ineludible y esperada, que con el éxito de los Premios Jóvenes solidarios ha ligado a los vinos con Denominación de Origen La Mancha, en una fórmula de músculo y presencia en la capital de España, mercado referencia para los mejores vinos de la geografía nacional. Todo ello, además, complementado con nuevas campañas de spots de televisión, cuñas de radio a nivel nacional y, por supuesto, un impulso más certero y moderno a las redes sociales, que junto, a las nuevas Aplicaciones móviles sitúan la senda de promoción en los próximos meses. El camino está iniciado. Cerramos el viejo 2013, con la juventud contagiosa de los nuevos vinos, renovando la ilusión para 2014 de los *Vinos de Color y Sabor Universal*.



D.O. La Mancha presenta con éxito sus vinos jóvenes en el Bernabéu

El futbolista del Real Madrid Isco Alarcón, el humorista manchego, José Mota y la actriz María Castro, entre otros, Premios Jóvenes Solidarios 2013

Por segundo año consecutivo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha brillaron en la presentación de sus nuevos vinos de la cosecha 2013, en el Santiago Bernabéu. Durante toda la jornada del lunes, el Palco de Honor del estadio madridista fue el escenario para la degustación de los vinos jóvenes, añada 2013. Unos vinos, apenas recién embotellados, pero cuyo potencial aromático, en sus diferentes variedades, despertó el interés del público profesional, corroborando la creciente calidad de los vinos cosecheros.



Los vinos Jóvenes DO La Mancha volvieron a destacar en el estadio merengue

PREMIOS



La periodista de TVE Pilar García Muñiz, habitual en los eventos de la DO La Mancha, volvió a conducir el acto de los Jóvenes

El broche estuvo, en la tarde noche del lunes, 18 de noviembre, en la sala de prensa del estadio blanco, durante la entrega de los Premios Jóvenes Solidarios 2013, que cada año reconocen la trayectoria y proyección de jóvenes talentos en el mundo de la comunicación, deporte y artes escénicas. Figuras destacadas y prometedoras, en analogía con el entusiasmo suscitado por los vinos jóvenes, que “son un ejemplo de esfuerzo y dedicación para el resto de la sociedad”, como recalcó el Presidente

de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco, al inicio de su intervención. Un evento, que además estuvo reforzado con la presencia política de la Presidenta autonómica, María Dolores Cospedal, el Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha, Vicente Tirado o la Consejera de Agricultura, María Luisa Soriano. Según la Presidenta del gobierno regional, “la calidad de los vinos manchegos es lo que nos va a acompañar y guiar para vender este producto mejor y más caro”.



Primera fila de los premiados José Mota e Isco, junto a la Presidenta Cospedal y el Presidente de la DO La Mancha, Martín Zarco.



En la velada, se dejaron ver algunas caras conocidas del club blanco, como Emilio Butragueño.



El antepalco del Bernabéu registró muy buena asistencia.



El jamón serrano se convirtió en acompañante ideal en la degustación de los caldos manchegos.

Premios Solidarios

Los premios tuvieron un marcado carácter solidario, ya que la cuantía del galardón, valorado en tres mil euros, fue a parar a organizaciones benéficas y ong's implicadas en labores de atención social y humanitaria. Así, el ciclista del Movistar Team, nacido en Mota del Cuervo, Jesús Herrada, campeón de España 2012, donó el premio a la Fundación Josep Carreras, dedicada a la lucha contra la leucemia. Por su parte, el jugador del Real Madrid, Isco Alarcón dedicó el premio a Idaira Osuna, una niña de su pueblo natal, que padece una grave enfermedad congénita.

La Fundación Andrea, con sede en Santiago de Compostela, fue el destino elegido por la joven gallega y pelirroja actriz María Castro, popularmente conocida por su papel de "Trini" en la serie de *Vive cantando* (Antena 3) y *Tierra de Lobos* (Tele 5). Para la Orden de los Reyes Magos de Sanlúcar de Barrameda irán los tres mil euros del premio solidario en comunicación recibido por la periodista gaditana Toñi Moreno. La presentadora del programa de TVE *Entre todos* manifestó una vinculación con el mundo de la viticultura: "soy de Sanlúcar, tierra de vino, y sé lo que es pagarme los estudios con la vendimia. El olor de las calles de mi pueblo y La Mancha es el mismo durante la vendimia", reconoció Moreno.

La exitosa serie *El tiempo entre costuras*, emitida por Antena 3, escogió a la Fundación Atresmedia, que contará con la dotación del Premio destinada a la campaña en educación "Una escuela, una vida". Recogieron el premio la guionista Susana López, y uno de sus protagonistas, Carlos Santos, que interpreta el papel de Félix Aranda en la serie.



El joven ciclista, Jesús Herrada, posa con el premio junto a la Consejera de Agricultura, María Luisa Soriano



Isco Alarcón, Premio Joven 2013 en deportes, con el Presidente de las Cortes regionales, Vicente Tirado



La actriz gallega María Castro, premio Joven 2013, en artes escénicas

PREMIOS

Sin duda, la mayor atención estuvo cuando subió al escenario, el actor José Mota. Nacido en Montiel, Ciudad Real, el humorista recibió por parte del Consejo Regulador, de manos de la propia Cospedal, el premio honorífico, *Reserva Especial DO La Mancha*, por la difusión de la cultura manchega reflejada con simpatía en los múltiples personajes televisivos, como de hecho, humor no faltó tampoco en las palabras de agradecimiento por parte de Mota, para quien “el vino manchego es tan bueno, que hasta se bebe en La Mancha”, bromeó.



El actor de Montiel, José Mota, recoge el Premio Reserva DO La Mancha de manos de la Presidenta de Castilla-La Mancha, Dolores Cospedal.



Actor y guionista de la serie 'El tiempo entre costuras', serie premiada por DO La Mancha, posa con su Vicepresidente II, Fernando Villena.



Toñi Moreno, Premio Joven 2013 a la comunicación, recibe el galardón de manos del Vicepresidente I del Consejo Regulador, Alfonso Monsalve.

En el ámbito de los premios dedicados a los profesionales de Hostelería y la Restauración, los premios Joven Sumiller, Joven Maître y Joven Director de Hotel fueron entregados a Daniel Delgado, socio fundador de Vino Premier.Com (Joven Sumiller), Javier Ares, director del Restaurante Tse Yang del Hotel Villamagna (Joven Maître) y Ángel Luis Ramos, Director del Hotel Ada Palace (Joven Director de Hotel), respectivamente.

Una entrega de Premios que contó con una muy buena acogida mediática, siendo además cubierta por los modernos canales de comunicación.

El acto se vivió en tiempo real en las redes sociales, sobre todo en twitter, donde la hashtag #DOLaMancha fue secundada por bloggers de calado en Internet.

De hecho, se pudo ver en directo también a través de la emisión en streaming por el canal de www.youtube.com/vinodelamancha.



*Javier Ares,
Premio Joven Maître 2013,
junto con el Secretario del CRDO
La Mancha, Pascual Ortiz.*



*Daniel Velasco,
Premio Joven Sumiller 2013,
con Miguel Ángel Valentín,
Vicepresidente III del Consejo
Regulador.*



Ángel Luis Ramos, Premio Joven Director de Hotel, con el Delegado de la Junta en Ciudad Real, Antonio Lucas-Torres.

23 bodegas D.O. La Mancha

Previamente, las bodegas manchegas fueron las protagonistas en el estadio blanco; con gran esfuerzo, tras una demora en la vendimia, acudieron con los nuevos vinos jóvenes embotellados. Acudieron al estadio Santiago Bernabéu las siguientes bodegas, por parte de la provincia de Albacete: Bodegas Ayuso y Bodegas Juan Ramón Lozano, de Villarrobledo. De Toledo, Viñedos y Bodegas Muñoz, de Noblejas; Bodegas Entremontes- Ntra. Sra. De la Piedad, de Quintanar de la Orden; Bogarve 1915, de Madridejos; Finca la Blanca y Félix Solís Avantis de Puebla de Almoradiel y Bodegas La Muela, de Corral de Almaguer. De la provincia conquense, estuvieron Zagrón Bodegas – Coop. Ntra. Señora Manjavacas, de Mota del Cuervo y Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras.



Bodegas Entremontes, Quintanar de la Orden (TO)



Bodegas Bogarve 1915, Madridejos (TO)



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (AB)



Bodegas Dominio de Punctum, Las Pedroñeras (CU)



Bodegas y Viñedos Muñoz, Noblejas (TO)



Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (CR)



Bodegas Yuntero, Manzanares (CR)



Cooperativa Cristo de la Vega, Socuéllamos (CR)



Bodegas Lozano, Villarrobledo (AB)

La provincia con más bodegas volvió a ser Ciudad Real con: Bodega Familia Mateos de la Higuera y la Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana; Vinícola de Tome-

lloso, Bodegas Centro Españolas, Cooperativa Virgen de las Viñas, las tres de Tomelloso; Bodegas Yuntero, Cooperativa Jesús del Perdón, Vinícola de Castilla, y Bodegas Isidro Milagro, todas ellas de Manzana-

res; Vinos Coloman, de Pedro Muñoz; Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos y finalmente, Bodegas La Unión, de Alcázar de San Juan.



Cooperativa El Progreso, Villarrubia de los Ojos (CR)



Vinícola de Castilla, Manzanares (CR)



Bodegas Centro Españolas (Allozo), Tomelloso (CR)



Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso (CR)

PREMIOS



*Cooperativa Santa Catalina,
La Solana (CR)*



*Cooperativa Nuestra Señora La
Muela, Corral de Almaguer (TO)*



*Bodegas Vega De Mara,
La Solana (CR)*



*Bodegas Finca La Blanca,
Puebla de Almoradiel (TO)*



*Bodegas Zagarrón,
Mota del Cuervo (CU)*



*Cooperativa La Unión,
Alcázar de San Juan (CR)*



*Vinícola de Tomelloso
Tomelloso (CR)*



*Félix Solís SL,
Puebla de Almoradiel (TO)*



*Bodegas Isidro Milagro,
Manzanares (CR)*



*Coloman SAT,
Pedro Muñoz (CR)*

Los vinos manchegos fueron además acompañados en el palco del Bernabéu por otros productos de la tierra, como complemento idóneo, con sabores genuinos

como la Fundación del Jamón Serrano, Quesos artesanales La Casota, Semiconservas de calidad Kiele e I.G.P. Berenjenas de Almagro.



*Quesos La Casota volvió a acompañar a los
vinos manchegos en su presentación*



*La IGP, Berenjena de Almagro
se convirtió en el aperitivo ideal*



*Conservas Kiele, prepara sus productos para
ser degustados por el público asistente*



Las 19 bodegas asistentes al evento

Los vinos DO La Mancha acaban el año consolidando su presencia en China

El Consejo Regulador cerró el 2013 con el tercero de los viajes de promoción en el gigante asiático

El último viaje de promoción exterior del año, realizado del 26 de noviembre al 4 de diciembre contó con la participación de unas 19 bodegas manchegas, y volvió a sellar el compromiso comercial e interés de los vinos manchegos en China, como una de las apuestas más importantes por el mercado asiático, en las ventas de exportación.



El tinto reclama gran parte de las demandas del paladar chino

Interwine, Guangzhou



Panorámica de Guangzhou

La ciudad de Guangzhou, en la próspera provincia de Cantón fue el primer punto de aterrizaje para la expedición manchega. Allí, se situó el primer objetivo comercial en *Interwine, International wine & Spirits Exhibition*. Se trata de una feria relevante del sector con importante presencia de importadores chinos cuya zona geográfica en el sur del país asiático, cerca de Hong Kong, aportó al viaje un interés clave en las exportaciones de vino DO La Mancha. No en vano, según fuentes del ICEX, ya en la edición del año anterior, acudieron a la muestra más de 34.000 visitantes, de los cuales un 98 % fueron profesionales. Los vinos manchegos ejercieron una participación activa



El somiller Ivan Hui preparando el seminario de cata



En Interwine, DO La Mancha dispuso de un stand propio

durante el evento ya que se celebró un Seminario de Vinos con Denominación de Origen, coordinado por el sumiller Ivan Hui, experto en el mercado chino y habitual en las Road Show asiáticas del Consejo Regulador. Además, el propio Consejo Regulador contó con un stand genérico donde las bodegas participantes dispusieron de un espacio propio para atender las demandas del público profesional interesado. Una cita clave, en definitiva: *“Es una feria donde la DO La Mancha lleva acudiendo ya cinco años. Queremos reforzar presencia en esta zona de China, donde ya están posicionados los vinos manchegos”*, comentó el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega.



Seminario en Interwine, Guangzhou



El público chino volvió a mostrar interés por los vinos manchegos

El Westin Xiamen fue el lugar escogido para el seminario

Novedad en la ciudad de Xiamen

*“Desde la Denominación de Origen La Mancha, siempre nos gusta explorar nuevos mercados y ciudades”, con esta premisa, remarcada por Ángel Ortega, la expedición de las bodegas manchegas finalizó su periplo en Xiamen, ciudad próspera y costera, a orillas del mar de China, en la provincia de Fujian. Área estratégica en conexión con la cosmopolita Taiwán con una importante tradición comercial enfocada al comercio del té durante el siglo XIX. Fue en Xiamen, en el *The Westin Xiamen* donde se celebró el seminario de cata ‘Fine wines from DO La Mancha’ y posterior show room de las bodegas manchegas, dirigido nuevamente por Ivan Hui.*



El público chino volvió a mostrar interés por los vinos manchegos

DO La Mancha y Audi, abriendo mercado en Asia

Uno de los puntos de mayor interés estuvo en la cita con Audi en Guangzhou. Por invitación de la propia marca alemana, representantes del Consejo Regulador junto con algunas bodegas seleccionadas asistieron a la presentación y exposición de la prestigiosa firma alemana en la ciudad china. Allí, se pudieron crear sinergias de colaboración entre vino e industria automovilística de importación, cuya demanda en ambos sectores, no deja de crecer en los últimos años en China. En la actualidad, China se ha consolidado como el quinto mercado importador (el primero en país OCM para DO La Mancha) de los vinos comunitarios. Tras Francia y Australia, los productores españoles encabezan las ventas en el país chino, en incremento en los últimos meses.



Dos vinos jóvenes DO La Mancha junto a la potencia deportiva de un Audi



Representantes del evento de Audi junto a las bodegas manchegas seleccionadas

ROAD SHOW EN CHINA



Bodegas Romero de Ávila, La Solana (CR)



Coop. La Remediadora, La Roda (AB)



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (AB)



Coop. Santa Catalina, La Solana (CR)



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



Bodegas Verduquez, de Villanueva de Alcardete (TO)



Coop. Cristo de la Vega, Socuéllamos (CR)



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



Coop. San Antonio Abad, Villacañas (TO)



Bodegas Parra Jiménez, Las Mesas (CU)



Bodegas Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras (CU)



Bodegas Palacio de Galiana, Manzanares (CR)



Coop. Nuestra Señora de la Cabeza (Casa Gualda) de Pozomargo (CU)



Bodegas Centro Españolas (Allozo), Tomelloso (CR)



Bodegas Vega De Mara, de La Solana (CR)



Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (CR)



Coop. La Unión (Bodegas Casa Antonete) de Tarazona de La Mancha (AB)



Bogarve 1915, de Madridejos (TO)



Coop. Virgen de las Viñas. Tomelloso (CR)

Bodegas participantes

De la provincia de Albacete, acuden Bodegas Ayuso, de Villarrobledo; Cooperativa La Unión (Casa Antonete), de Tarazona de La Mancha y Cooperativa La Remediadora, de La Roda. Por parte de la mancha conquense, estarán Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras; Nuestra Señora de la Cabeza (Casa Gualda), de Pozoamargo y Bodegas Parra Ji-

ménez (IRJIMPA), de Las Mesas. Finalmente, la provincia de Ciudad Real, que nuevamente será la mayoritaria tendrá a la Cooperativa Jesús del Perdón (bodegas Yuntero), Bodegas Palacio Galiana y Bodegas Isidro Milagro, de Manzanares; Bodegas Centro Españolas (Allozo) y Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso; Cooperativa El Progreso, de Villarrubia

de los Ojos; Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos; Familia Mateos de la Higuera, Bodegas Romero de Ávila y Cooperativa Santa Catalina representarán a La Solana. Algo menor será el número de bodegas toledanas con: Bodegas Verduguez, de Villanueva de Alcardete; Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas y Bogarve 1915 de Madridejos.

Cosecha histórica, generosa y de calidad

En el cierre de campaña, el Consejo Regulador se felicita por la calidad de vendimia, marcada por la cantidad y el retraso, pero con buena calidad en el fruto



Ha sido uno de los años más generosos en cantidad y el retraso, de las últimas décadas.

Tras una vendimia atípica, determinada por la demora en la maduración de la uva, a falta de los primeros datos de conclusión definitivos, las estimaciones de cosecha se cumplen, y la campaña ha sido superior al año ante-

rior. 2013 quedará en el recuerdo por la actitud de comportamiento solidario mostrado por las bodegas manchegas, cuando la de recepción de uva en algunas cooperativas, obligó a derivar la entrada del mosto a los depósitos de otras

bodegas de la zona. Una uva, que, sobretudo en las primeras semanas de la vendimia, ha presentado un estado sanitario excelente, tras un año excepcional en lo pluviométrico y muy bueno en temperaturas durante el pasada estío.



La vendimia mecanizada se ha convertido en una realidad creciente en La Mancha.

Un ejercicio más, La Mancha volverá a situarse como el principal y mayor productor vinícola de todo el continente europeo. Aunque algunas de las bodegas manchegas todavía no han llegado al capítulo final en la recogida de la cosecha, las primeras valoraciones demuestran que la zona de La Mancha ejercerá un liderazgo en volumen productor de hectólitros de vino.

Desde el Consejo Regulador, son conscientes de que la generosa vendimia de 2013 puede ser contemplada desde el optimismo y la oportunidad. En una lectura más contextualizada y global, las buenas cifras de cosecha en La Mancha pueden equilibrar la oferta más limitada en otras latitudes del planeta. Todo ello, además sin olvidar las estrategias de promoción, cuya mayor efectividad en el mercado exterior, han respondido a la demanda de vinos jóvenes, frescos y con un gran potencial aromático. Ahí, DO La Mancha ha encontrado un margen importante de crecimiento, arropado también por sus precios de ajustada

y exigente competitividad. En esa apuesta por la calidad de los vinos embotellados debe mantenerse la

coherencia de añadas anteriores, donde el gran esfuerzo modernizador y el compromiso por la satisfacción de las demandas del propio consumidor han sido los ejes vectores que han permitido a La Mancha delimitar su propia identidad, cuya imagen ha experimentado una vital y sustancial transformación en el desarrollo de las últimas décadas.

Con todo, desde el sector entramos en un momento fundamental de cara a los nuevos vinos de la Añada 2013. El otoño ha sido, en efecto, para el Consejo Regulador un periodo de gran actividad promocional, culminada a mediados del mes de noviembre, con la presentación de los vinos jóvenes en Madrid en el Estadio Santiago Bernabéu.



La vendimia a mano sigue siendo ampliamente mayoritaria

Toledo, de capital del reino Visigodo a referencia mundial del vino

La capital de Castilla La Mancha albergó la I Cumbre Internacional del vino durante los días 24 y 25 de octubre

Promovida por el gobierno autonómico, la I Cumbre Internacional del vino ha situado a Toledo en la capital regional del vino. Entre los objetivos, posicionar a Castilla-La Mancha como referente internacional del vino para mejorar la

comercialización nacional e internacional de los vinos elaborados en la región. El eslogan de gancho 'el gran viñedo del mundo' ha remarcado el peso cultural y económico de la viticultura castellanomanchega cuya aportación

a la economía se inserta en la importancia social definitiva para muchos de los municipios de las cuatro provincias, básicamente productoras, por orden decreciente: Ciudad Real, Toledo, Cuenca y Albacete.



Jornada inaugural

Durante el jueves, 24 de octubre, fueron numerosos los asistentes que no quisieron perderse el evento vinícola de mayor calado en la estación otoñal en Castilla La Mancha. Fueron todos los que están, y estuvieron, prácticamente, todos los que son. Toledo, se convirtió, en efecto, en la capital del vino, por unos días, exhibiendo todo el músculo productivo y envergadura cultural de un cultivo y un sector íntima y estrechamente ligado a la sociedad castellanomanchega. Y, claro está, *Ubi vino, DO La Mancha ibiest*, es decir, allá donde hay presencia de vino en un evento, allí está la Denominación de Origen La Mancha. No en vano, los vinos de La Mancha lideran la producción nacional en volumen y superficie de viñedo con más 160.000 Ha, y casi 17.000 viticultores.

Acudieron a la cita todas las Denominaciones de Origen y Pagos de la región, además de expertos y profesionales del sector,



Arias Cañete, titular de agricultura junto a Cospedal y el Pte. de la DO La Mancha, Martín Zarco

donde se analizaron las últimas tendencias del mercado, junto a las herramientas, estrategias y optimización. Tanto la Presidenta de Castilla La Mancha, María Dolores Cospedal, como el ministro de Agricultura, Arias Cañete, destacaron la oportunidad de un sector que lidera las exportaciones en el conjunto de la economía española.

De hecho, la propia Presidenta alabó el mérito y trabajo de los agricultores manchegos:

“Quiero agradecer a los bodegueros y viticultores de Castilla La Mancha su trabajo bien y hecho y su excelencia”, destacando además el incremento del 13 % en las exportaciones desde agosto del pasado año.



Recuperando el debate del vino

Más técnico y profesional resultó el segundo día de la Cumbre en Toledo, donde los asistentes pudieron conocer, de primera mano las experiencias y posibilidades de mercado en el reto de la exportación para las bodegas manchegas, como principal meta de un sector, plenamente concentrado y concienciado en la necesidad de abrir nuevas rutas comerciales en países, además con progresión de consumo, como Es-

tados Unidos o China. Sin olvidar, además otros puntos con demanda más creciente y mercado maduro como Alemania o el propio Reino Unido. Precisamente, fue el consultor especializado, master of wine, Tim Atkin quien desgranó algunas pinceladas de las demandas consumidoras en el mercado británico. “Cada mes de agosto, ocho millones de turistas visitan España, dos de ellos, británicos. Les gusta la cultu-

ra, la gastronomía y también el vino español. Es una gran oportunidad”, destaca Atkin, experto en el mercado vinícola londinense, donde, poco a poco, los vinos manchegos se hacen un hueco, como demuestran así los datos de exportación. Reino Unido, con 489.639 cajas (de doce botellas) lidera de hecho, el ranking mundial de las compras de embotellado en origen con Denominación de Origen La Mancha.



Tim Atkin, master of wine participante en la I Cumbre del vino.

Confianza, autenticidad y fidelidad a sí mismo

No se trata de un eslogan mediático para campaña, sino de algunas de las conclusiones vertidas en la ponencia ofrecida por John Gillespie, oriundo de California, consultor experto en el mercado norteamericano, donde las bodegas manchegas ya venden 1.070.616 botellas, siendo el segundo mejor cliente extracomunitario para los vinos DO La Mancha. Se trata además de consumidores que valoran la autenticidad del terruño, como apuntó Gillespie: “vinos que hablen del lugar, que tengan un estilo concreto, mejor que competir con variedades que sean iguales en América. En general, el mercado americano quiere un vino fresco, con una buena relación, calidad-precio, que le ofrezca una

buena experiencia al consumidor”. Es ahí, donde, según el sumiller Charlie Arturaola los vinos manchegos tienen posibilidades. El también embajador de los vinos de La Mancha en Norteamérica, cree que “el cencibel o tempranillo sigue siendo la bandera de La Mancha para el tinto, esos vinos que esperan el cambio en el paladar; porque en EE.UU. siempre estamos buscando, hay bebedores muy exigentes que siempre están abiertos a nuevas propuestas”.

JiaPeng, escritora, catadora y conocedora del comercio vinícola en China como Directora del World Wine Education en Shanghai, fue la

persona encargada de diseccionar el mercado en uno de los puntos con mayor demanda en toda la geografía mundial. De hecho, es el único destino, cuya demanda para el vino manchego no ha dejado de crecer en los últimos cinco años, pasando de las 111.336 al 1.887.324 botellas vendidas.



John Gillespie, experto en el mercado de EE.UU.



David Schawarzwaldler, periodista alemán, ponente en la I Cumbre del vino.

Para el consumidor alemán, el turno le llegó a David Schawarzwaldler, periodista y colaborador del ICEX, cuya visión fue de gran transparencia para un mejor conocimiento del segundo país de la UE en las compras de vino DO La Mancha.

“El perfil afrutado, moderno del vino de La Mancha, sobretodo en tintos, lógicamente tiene bastante potencial. Además hay que hablar de la super relación calidad-precio lo que convierte a Alemania en uno de los futuros y grandes mercados para ellos”

Además aportó otras de las llaves para entrar en el mercado alemán con los blancos, “con vinos afrutados, no necesariamente simples, pero sí frescos, que con las capacidades técnicas de las bodegas manchegas es fácil de producir”

Por último, concluyo aportando algunos consejos, que incidieron en el cuidado de las etiquetas y el for-

mato de los corchos. “No abusar de los corchos sintéticos y con colores demasiado chillones”, remarcó.



Al descanso de las ponencias, en el mediodía, los asistentes pudieron degustar vinos.



El gerente de DO La Mancha, Ángel Ortega con Charlie Arturaola, uno de los prescriptores más importantes de Florida (EE.UU)

Noche en vino

El vino y su cultura fue el principal nexo de unión entre las principales ciudades de Castilla La Mancha durante la velada del 25 de octubre. Desde Albacete, a Guadalajara pasando por Ciudad Real, Talavera de la Reina o Toledo, además de otros importantes núcleos de población

como Alcázar de San Juan o Tomelloso; ciudades como éstas, dentro de la zona de producción DO La Mancha, que demostraron un interés por el vino a través de catas comentadas y diversos actos culturales, que se celebraron simultáneamente en los mismos puntos de

la región. Por ejemplo, en la capital ciudadreña, donde su Antiguo Casino sirvió, no solo para acoger una cata comentada de los vinos manchegos, también para poner a prueba la nariz de aficionados al vino. Desde el Consejo Regulador se colaboró con Wine Connection



Un blanco en el casino de Tomelloso.



Las catas se realizaron en la sala habitual de cata del Consejo Regulador

para llevar a cabo la iniciativa de la galería de los aromas como juego y reclamo para los asistentes. “Se han establecido varios niveles, que van desde los principiantes hasta niños y también más expertos, que quieran ir más allá en la identificación de los aromas primarios”, explicó Esther Carrasco. También en el Casino, en Tomelloso, se preparó una cata comentada desarrollada en tres turnos. La participación fue muy activa degustando los vinos en compañía familiar, parejas y algún que otro paladar neófito: “Es mi primera cata, y para mí es algo nuevo; espero que me guste y poder continuar en un futuro”, comentaba una joven, acompañada de su novio, de poco más de 20 años. Idéntico interés motivaron las catas comentadas en la sede del Consejo Regulador. Tintos jóvenes, blancos o reservas que captaron la atención creciente, como remarcaba Alipio Lara, la persona coordinadora de las catas: “lo más importante que han acudido no solo a pasar el rato, sino fundamentalmente a conocer.



Uno de los turnos de cata en el Consejo Regulador



Numeroso público joven participó en la ‘noche en vino’

Degustando el 'Alma del vino'

Vino, arte y catas comentadas recuperan el protagonismo de la cultura vinícola en las nuevas jornadas sobre el 'Alma del vino' en Manzanares, Ciudad Real



Emulando la inspiración del poeta francés, Charles Baudelaire, de cuyo poema, han tomado su nombre, las jornadas 'Alma del vino' volvieron a situar al vino en el eje central, principal protagonista de la sociedad manzanareña. Catas, exposiciones y visitas guiadas fueron el reclamo para demostrar la vinculación de un producto eminentemente arraigado con La Mancha.

El Primer edil de Manzanares, López de la Manzanara, durante la presentación de 'Alma del Vino'

Continente y contenido

Una muestra de etiquetas sirvió como punto de partida de las jornadas, donde varios artistas expusieron sus motivos creativos en su relación con el vino y la viticultura, argumentando la necesidad de una identificación visual de los vinos, y su formato, donde la primera impresión, en muchas ocasiones, es la que cuenta. En este papel, la función de la etiqueta es primordial ya que sitúa al consumidor en

una actitud de (pre)juicio favorable o negativo en el momento inicial de la compra. El diseño gráfico, y el arte, en definitiva, de una etiqueta, como continente, es un elemento vital, más allá de ser un elemento puramente informativo. El vino, puede inspirar, desde su “propia alma” a condensarse en diversos motivos de creación artística. Desde su justificación de género, el alma del vino es femenino. Así lo cree al menos,



Exposición de etiquetas.



Etiqueta expuesta por Ana Suárez



Un visitante se interesa por la exposición de fotografía, 'Alma del vino'.

Ana Suarez: “qué mejor que una mujer, que sea ese alma del vino en Manzanares.”, justifica esta artista local, cuya etiqueta responde a motivos decorativos de un rostro femenino sobre un tondo. Otras como Lucía Bautista se apoyan en los recuerdos inherentes a la cul-

tura popular, “como las tinajas de antiguamente, las bodegas, como era la vendimia, con las antiguas prensas”

‘Alma del vino’ que también concitó el interés del paladar en torno a las nuevas experiencias en la cata de los vinos jóvenes 2013;

y aquí las protagonistas fueron las bodegas anfitrionas de Manzanares: la cooperativa Jesús del Perdón (bodegas Yuntero) y la Bodega Vinícola de Castilla, que presentaron, sus dos marcas de referencia con Epílogo y Señorío de Guadajneja, respectivamente.



La muestra se expuso en la biblioteca de Manzanares.



Iniciándose a la cata en una casa del siglo XVI

La I fashion's night out celebrada en Alcázar de San Juan se inauguró con una cata comentada en la cueva de la Casa Museo del Hidalgo

Fueron el blasón del orgullo castellano venido a menos; baja nobleza que ha sido retratada en la Pintura del Siglo dorado, como cenizas de una corona hispánica, y una sociedad en la que primero fueron, y después quisieron ser, para quedarse en la imagen, de la nostalgia y el recuerdo. En ocasiones, la literatura los ha rescatado de su sabática existencia, más como una parodia que ha servido para analizar el ocaso decadente de un estamento, de título vacuo, improductivo pero castizo en su forma y contenido. Si los sufrió en su anó-



Exteriores de la Casa del Hidalgo en Alcázar de San Juan



En la Casa del Hidalgo, se exhiben ajuares y objetos de la vida cotidiana del siglo XVI y XVII en La Mancha



Oratorio de una vivienda noble del siglo XVI. Casa del Hidalgo SXVI

nima y picaresca vida el Lazarillo de Tormes, en la convivencia de quien por orgullo esconde sus miserias, “solamente te encomiendo no sepan que vives conmigo por lo que toca a mi honra”, Cervantes haría de aquel de la triste figura, un demente caballero, mofa de sus coetáneos, bucólico ya desde las primeras líneas de la novela: “no ha mucho tiempo que vivía un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín flaco y galgo corredor. Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda.”

Son los Hidalgos de noble cuna, sangre de cristiano viejo en sus ancestros que a finales del siglo XVI reflejan la crisis interna de la todopoderosa Castilla. Desangrada en sus Guerras de religión por todo el orbe, terminaría sucumbiendo a sus esfuerzos en el siglo XVI, una centuria de penuria e infame porvenir para la mayoría, oculto a los ojos de la nobleza.

En efecto, fueron los hidalgos un estamento fundamental para entender la decadencia interna de la sociedad castellana en el Siglo de Oro. Su presencia en La Mancha, ligada a la encomienda de las Órdenes Militares (principales protagonistas de la repoblación cristiana en la Baja Edad Media), quedó plasmada no

solo en obras de la literatura Universal como *El Quijote*, también en la arquitectura de múltiples casas solariegas. La Casa Museo del Hidalgo recupera con fines turísticos didácticos e ilustrativos el como patrimonio cultural de La Mancha. Una visita interactiva en un museo dinámico que sumerge al visitante en los usos y costumbres de un Hidalgo, cincelandos cada gesto, momento y comportamiento de la sociedad en la edad moderna, desde sus inquietudes religiosas, hasta su rol de comportamiento social y doméstico, sin olvidar sus aficiones artísticas y por supuesto su placer por la buena mesa. Ahí, entra en juego su dieta alimenticia, donde el vino, era un elemento indispensable.



Patio de la Casa del Hidalgo



Vestuario tipo de un Hidalgo en La Mancha



Recreación holográfica de una cocina del siglo XVI



Escaleras de la cueva donde se celebró la cata



Tradicionalmente, las cuevas han sido el lugar idóneo para conservar el vino

Cata comentada en una cueva

Con una profunda tradición arquitectónica, La Mancha ha encontrado en las cuevas su mejor aliado para la conservación de los alimentos, también para el vino, preciado bien desde tiempos inmemoriales sobre el terruño manchego. Sería precisamente en el interior de la cueva, en la Casa del Hidalgo, donde se llevaría a cabo la Cata Comentada, como inauguración de la *fashion's night out*, un evento, promovido por Asecem (Asociación Empresarial Centro Mancha), y la Concejalía del Ramo para reactivar el movimiento socioeconómico de la hostelería y el comercio alcazareños.

Unas 25 personas pudieron participar en la cata didáctica dirigida por Ángel Ortega, Gerente del Consejo Regulador. Se cataron sendos vinos jóvenes, un blanco y un tinto, apenas recién embotellados de la cosecha 2013 cuya fuerza aromática se contrastó con los vinos, también jóvenes, de la añada 2012, cerrando con un Reserva de La Mancha, que entusiasmó a los paladares.



Tinto joven



Dos jóvenes participantes en la cata.



Del espíritu del vino en el hombre

El Museo de Arte Infanta Elena, de la cooperativa Virgen de las Viñas, presenta una muestra sobre las raíces más profundas e inmateriales del vino en las civilizaciones más antiguas

Organizada por el Museo de la Cultura del vino, Dinastía Vivanco, tras pasar por diferentes ciudades españolas, la Exposición 'El espíritu del vino' llegó finalmente a La Mancha; lugar donde la tradición vinícola ha

arraigado profundamente en la sociedad rural manchega hasta entroncar en una cultura material e intangible, perdurable e inmutable a lo largo de los siglos, que ahonda en el sustrato común de la religión

judeocristiana, y el legado infinito de la viticultura en el mundo clásico. Una recuperación de las fuentes antiguas, de las que el Renacimiento, deudor eterno, bebe y se nutre en la inspiración creativa de sus genios

DEL ESPÍRITU DEL VINO EN EL HOMBRE



Ha pasado a los anales históricos la imagen de un dios Baco, en exceso



Recreación del mito de Ariadna y Baco

pintores. Gracias, precisamente a los grabados y aguafuertes de Carracci, por ejemplo, el visitante presencia el valor sacro del vino, néctar compañero de viaje en las travesuras y escarceos las divinidades del Olimpo. Una serie de grabados de Jacob Matham relatan también la vida de Baco, dios de la libación del vino por antonomasia, bautizado en su versión primigenia como Dionisios, nacido en la mitología helena de Semele y Zeus. También en los excesos de rubor y desenfado de Sileno, sátiro de la embriaguez, hijo del dios Pan y una ninfa. Danzas de faunos, instinto y frenesí que, incluso fueron retratados por el pintor contemporáneo, Picasso. El espectador se encuentra con una litografía de 1957, del artista malagueño, firme exponente del cubismo, que no pudo reprimir su atracción por las danzas de vino y exceso.

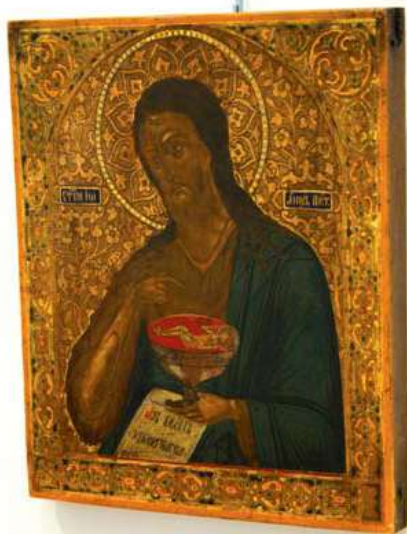
Muestra en la sala temporal del Museo Infanta Elena, Coop. Virgen de las Viñas



De Caná a Emaús

Un espíritu del vino, reflejado en la liberación caprichosa de las divinidades clásicas, reflejo de la propia debilidad del hombre, que sin embargo, y paradójicamente, tiene puentes de salvación eterna en el pensamiento cristiano: el vino, como fermento sagrado. Acude la muestra en esta parte a toques de fuerte dogma católico, emoción y éxtasis barroco al presentar obras con visos de misticismo, que encuentran en el siglo XVI y XVII su más cristalina, ferviente y devota expresión. Pasajes no faltan en el Nuevo Testamento; empezando por Jesucristo que inició su vida pública, en el primer milagro, convirtiendo el agua en vino, (y nunca al revés, como mensaje revelador para los radicales abstemios), en aquella

famosa boda de Caná. Las referencias del vino en el mensaje evangélico son directas, metafóricas (la sangre y su conversión de agua en vino) y cargadas de un profundo sentido. El espíritu del vino presenta, desde el cáliz de la última cena (la exposición muestra una obra de 1957, de Salvador Dalí, de proporciones dodecaedras y aureas y fuerte valor simbólico) hasta una obra del pintor flamenco, Rembrandt (El Camino de Emaús). No faltan tampoco los iconos de factura bizantina, aunque de procedencia moscovita en el XIX, y hasta las referencias pedagógicas de las parábolas del maestro, Alfa y Omega, es decir, el último y el primero de los jornales, serán pares en el justo pago que se ganan con el sudor de la viña.



San Juan Bautista
 Icono ruso
 Escuela iconoclasta de Moscú
 Siglo XV, Rusia
 Jesús es el predecesor de Cristo, es hijo de Zacarías y Isabel, una mujer anciana y estéril que, de a su vez, predecesora de María. Su nombre significa y habla en hebreo: "El Señor me salvó". Fue el primer profeta del Nuevo Testamento, antes que Jesús. San Juan Bautista nació desde el vientro de su madre.
 Por san Juan Bautista a sus discípulos dijo: "Porque yo soy el agua y el fuego, el trigo, el trigo y el trigo, los frutos que cosecho y sembraré", en fin, un cambio y un cambio, antes de bautizarse y morir.
 La figura de Juan Bautista y hermano de Cristo es la continuación de la tradición hebrea del profeta de Ezequiel, como habla y Cristo sigue el camino de su padre, el agua y el fuego, el trigo y el trigo, los frutos que cosecho y sembraré. Por eso del maestro, el santo Juan Bautista.

Icono bizantino sobre Juan Bautista



Referencia evangélica de la sangre de Cristo



Obra del pintor catalán Salvador Dalí, 1957, con tema sobre la 'Última cena'



Mesa de la cena para Pascua judía

La viña de Yavhe

No es, sin embargo, nuevo el espíritu del vino en los textos bíblicos. El pueblo judío, desde su confianza en el pueblo elegido, contempla al vino en coordenadas de alianza y compromiso. Sus analogías que construyen una tierra, labrada con el trabajo colectivo, donde la casa del pueblo de Israel se cimenta en la visión profética y alegórica de la vid y el pueblo. Es así, como el visitante ha podido entender los rituales milenarios (fiestas taber-

náculos, por ejemplo) que todavía hoy resisten celosos el armazón de la tradición semita. En una interesante reconstrucción, sendas mesas, representan las fiestas del *Pesach* la Mesa del Sabat: la celebración de la Pascua judía (de primavera) que conmemora la liberación del pueblo judío en Egipto y el día sagrado de descanso para los judíos, respectivamente. En ambas, el vino, en esencia y espíritu, es elemento acompañador, fruto del

trabajo de la tierra, en un cultivo que insufla de un valor primordial al espíritu festivo para los judíos.

Inaugurada en Tomelloso, por la entidad cooperativa, Virgen de las Viñas, en el marco de los actos relacionados con la I Cumbre del vino, durante este otoño la exposición *Es- píritu del Vino* ha supuesto el cierre de muestras temporales de mayor calibre acogidas por el Museo de Arte Infanta Elena.



Mesa del sabbat

Degustando el Croma Day, con un vino DO La Mancha

El Festival Croma Day volvió a concitar vino, música y ambiente joven en la capital albaceteña. Una edición más, la caseta de los Jardinillos fue el punto de encuentro para que los jóvenes universitarios se dieran cita durante la tarde noche del pasado 17 de octubre. La jornada acompañó en lo meteorológico y las temperaturas suaves fueron las idóneas para los asistentes. En cartel, como punto más atractivo de la noche, el grupo Miss Cafeína, formado por cinco jóvenes con talento, en 2005. Su sonido apunta maneras, y aunque recuerda la fuerza del directo de



El joven grupo Miss Cafeína fue la atracción del Cromaday para los estudiantes universitarios

otros grupos españoles, ellos mismos admiten que sus referencias están en grupos extranjeros como

Artic Monkeys. Sus letras fueron tarareadas por los asistentes, no tan numerosos como el año an-





terior, como con Love of Lesbian, algo que no cumplió con las expectativas de los organizadores.

En todo caso, a pesar de que la entrada fue discreta, la iniciativa sí acertó en el maridaje del Festival con los vinos DO La Mancha. De hecho, con la entrada, cada espectador recibía una degustación, obsequio y cortesía de los vinos manchegos. La idea sirvió para que centenares de jóvenes se acerca-

ran si timidez a catar (repetiendo más de uno) los vinos jóvenes, interesándose por los blancos airén y tintos jóvenes tempranillo, de una manera natural. Además del propio grupo Miss Cafeína, quien no dudó, en fotografiarse con los vinos DO La Mancha, los protagonistas fueron los propios jóvenes asistentes al concierto, que voluntariamente, se fotografiaron brindando con los vinos manchegos.



La joven sonríe con un vino de La Mancha mientras enseña la baqueta del batería del grupo



Los vinos DO La Mancha, apoyando el cine de los jóvenes talentos

El Consejo Regulador colabora con Fescigu, el Festival de Cine Solidario de Guadalajara

El festival de cine solidario de Guadalajara volvió a tener el respaldo de los vinos manchegos en su IX Edición. Fescigu, cita relevante para jóvenes y futuros profesionales con vocación cineasta, ha contado un año más con la presencia de la DO La Mancha. Fue durante la jornada inaugural, en el auditorio Buero Vallejo de la capital alcarreña, el pasado 24 de septiembre, cuando los asistentes pudieron degustar los

vinos manchegos. Además, los aficionados al cine también pudieron maridar las impresiones de los cortometrajes visionados con la cata de los caldos manchegos durante la jornada de clausura el mismo sábado, 28 de septiembre.

Este año, según han confirmado, además, desde la propia la organización, la participación ha sido record, con más de 600 cortometrajes presentados a la muestra.



Los asistentes degustan vinos de La Mancha en el auditorio Buero Vallejo.



Vino joven para cine de jóvenes talentos en Fescigu.



Material promocional de la DO La Mancha.



Una voluntaria prepara la degustación gratuita de los vinos DO La Mancha.

El séptimo arte en vino

El festival de 'Cine y Vino' de La Solana, en la provincia de Ciudad Real, clausura con éxito su IX Edición

El municipio manchego de La Solana ha vuelto a demostrar sus inclinaciones cinéfilas en consonancia con la afición por el consumo del vino. Lo ha hecho en el marco de la IX Edición del festival 'Cine y vino' organizado por el Consistorio solanero, en colaboración con la Denominación de Origen La Mancha, del 9 al 14 de diciembre. Precisamente, fue durante la Jornada de Clausura, el sábado 14 de diciembre, cuando se puso el broche con la entrega de los premios a los cortometrajes presentados y diferentes concursos.



Bodegas Premiadas en el Concurso 'Vinos de Cine', de La Solana



Elena Furiase, recibió el Premio Homenaje del Festival

Homenaje a la joven proyección de Elena Furiase

La joven actriz, conocida por su papel en el Internado, fue el personaje popular homenajeado en la Gala. Resuelta y risueña en el escenario, la hija de Lolita agradeció festivales como el de La Solana que apoyan al sector del cine en momentos tan difíciles como éste además de agradecer también la colaboración de los vinos de La Mancha en su implicación con la cultura.



El Premio Airén fue para la cinta *Das Kind* (El Niño) del director, Manu Gómez



Moisés Romera y Marisa Crespo, directores del corto 'Un lugar mejor', ganadores del Premio otorgado por el público



Un jurado califica una muestra en el Concurso Vinos de Cine



Ganadores del VI Concurso de Catadores de La Solana

Premios de Cine y Vino

En la faceta cinematográfica, los cortos premiados fueron para la cinta "Un lugar mejor" dirigida por Moisés Romera y Marisa Crespo, otorgado por el público en el premio "Jesús Onsurbe"; mientras que el Premio más importante el galardón Airén fue para el cortometraje rodado en alemán *Das Kind* (El Niño) del director, Manu Gómez.

Unos trabajos que maridaron con los vinos premiados en el Concurso 'Vinos de Cine', realizado en cata ciegas donde resultaron ganadoras las Bodegas: César José Velasco, de Villarrobledo; Vinícola de

Tomelloso y la Cooperativa Virgen de las Viñas, ambas de Tomelloso; Cooperativa Santa Catalina, de La Solana y la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden.

Antes, durante la mañana del sábado 14 de diciembre, en el Palacio Don Diego, de la localidad solanera, se celebró el VI Concurso de Catadores, organizado con la colaboración del Consejo Regulador, donde resultaron premiados Alberto Sáez, Manuel Jiménez y Valentín Sáez, con el tercero, segundo y primer puesto, respectivamente.

PREMIOS 'VINOS DE CINE' LA SOLANA

Vinos Blancos

1º. LAMINIO Gewüzstraminer 2013

Bodegas César José Velasco

Vinos Rosados

1º. TORRE DE GAZATE Cabernet 2013

Bodega Vinícola de Tomelloso

Vinos Tintos Jóvenes

1º. LAMINIO Tempranillo 2013

Bodegas César José Velasco

Vinos con Crianza

1º. LOS GALANES Tempranillo 2011

Bodega Coop. Santa Catalina

Vinos RESERVA

1º. DON EUGENIO Tempranillo 2008

Bodega Coop. Virgen de las Viñas

Vinos GRAN RESERVA

1º. TORRE DE GAZATE Cabernet 2002

Bodega Vinícola de Tomelloso

Vinos Espumosos

1º. ENTREMONTES Brut nature

Coop. Nuestra Señora de la Piedad

Del realismo manchego en pintura, a la creatividad de blanco y negro sobre el viñedo



Foto de familia, entrega de premios 'Vino y Cultura 2013'

Su rostro evidencia facciones dulces, asustadas, y tiernas, en gesto estático pero sin hieratismo. Una mirada que refleja la infantil complicidad de quien busca refugio en la octogenaria compañía de sobremesa. El espectador (más aún si es manchego) que aprecia El vendimiador, pronto establece vínculos de unión con sus recuerdos y raíces. Se trata de la obra ganadora en el XIII Concurso de Pintura, de Antonio Moreno Aguado. Un lienzo que recupera, a sutil pincelada de crudo realismo, la pintura de mediados de siglo XX, de la que, es innegablemente deudor el imaginario colectivo manchego, cristalizado en la trayectoria del tomellosero Antonio López, aunque como bien matizó su autor, "lo bonito de la escena es plasmar al niño en la casa, aunque la temática se remonta a Zeuxis pintor griego (s. V-IV a.C.) del que apenas se conserva rastros de su obra".

El Consejo Regulador entrega los premios en las categorías de Pintura, Fotografía y Literatura en una nueva edición del certamen 'Vino y Cultura'



Antonio Moreno Aguado, Primer Premio en Pintura, 'El Vendimiador'



Antonio Utrera Quesada, ganador del 2º Premio en Pintura posa con su cuadro 'Bodegón Nocturno II'

Con técnica y estilo diametralmente opuesto, el Bodegón nocturno II del Antonio Utrera Quesada se alza con el segundo premio del certamen. Una composición de carácter abstracto y factura contemporánea que denota en los esquemas cromá-

ticos del cubismo, una búsqueda de nuevos lenguajes de interpretación en el paisaje manchego; una visión valiente, que así fue valorada por los miembros del jurado.

No fueron las únicas obras que agradaron a los asistentes en el

Concurso de Pintura. La muestra, expuesta hasta el 12 de enero en el museo municipal de Alcázar de San Juan presenta un variopinto recorrido de paisajes, estructuras y modos de entender la viticultura en la paleta de colores.

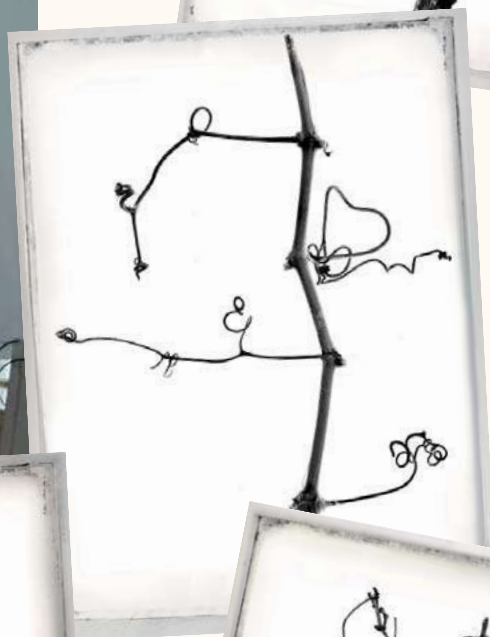


Jurado del XIII Concurso de Pintura y XIV de fotografía 'Vinos de La Mancha'



Obras participantes en el XIII Concurso de Pintura

XIV Concurso de Fotografía “Vinos de La Mancha”



El jurado adquirió la obra de José Ramón Luna de la Ossa, por 'Anatomía del vino'



Rafael Egido. Sin titulo

El jurado del XIV Concurso Nacional de Fotografía, donde han participado más de 30 fotografías, decidió adquirir la colección completa de

José Ramón Luna de la Ossa, por su obra Anatomía del Vino, en una manera magnífica de plasmar en blanco y negro el recorrido vital de la vid en

el campo. Además también se contó con la adquisición de la obra Colores de noviembre I, de Antonio Real y la fotografía Sin título de Rafael Egido.



El jurado supervisa las fotografías



Antonio Real. Colores de noviembre 2013

Concurso Literario 'Lorenzo Serrano'



Raúl Clavero se alzó con el Primer Premio del Certamen Literario con su relato 'Náufragos'

En el Certamen de Relato Literario, 'Lorenzo Serrano' "Vinos de La Mancha", sorprendió la amplia participación, con más de ochenta trabajos presentados, resultando ganador del Primer Premio, con 1.000 euros, Raúl Clavero, bajo pseudónimo Farfalla Vendetta, en el relato *Náufragos*. El segundo Premio, de 750 euros, fue para Herminia Dionis, de pseudónimo Brisca y relato *El gato de Sancho*. En cuanto a los accésit, valorados en 500 euros, fueron para Jordi Portals, Ernesto Tubía y Carlos Moreno por sus relatos: *El último brindis*, *Dos mil novecientos veinte días* y *Qué llegue la vendimia*, respectivamente.



2º Premio en relato Literario, Herminia Dionis con 'El gato de Sancho'

Los premios fueron entregados el pasado 12 de diciembre, en el Consejo Regulador tras inaugurarse previamente sendas exposiciones de Pintura y Fotografía en el museo Municipal de Alcázar de San Juan. Contó con la presencia de Miguel Cervantes, Director general de Infraestructuras y Desarrollo rural de la Consejería de Agricultura y el Primer Edil de Alcázar de San Juan, Diego Ortega. Para Cervantes, los cuadros y fotografías de la Exposición representan “nuestra tradición, gastronomía, paisaje, historia y cómo no, la economía que va ligada a este sector y qué es fuente de trabajo y riqueza para muchos pueblos de Castilla La Mancha”. Con ello, coincidió el Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, para quien “este tipo de actos, demuestra la gran importancia y peso que tiene el mundo del vino en nuestra cultura, en general”.



El jurado eligió a los mejores trabajos entre más de 80 participantes



Las autoridades aprecian una obra expuesta en el Museo Municipal

Tempranillos al mundo, desde Castilla-La Mancha

La I Cumbre Internacional del vino acoge la VIII Edición itinerante del reputado concurso ‘Tempranillos al mundo’

Tras su paso por Estocolmo o Nueva York, ‘Tempranillos al mundo’ retornó a España, país productor que tan buenos caldos cosecha con la uva tempranillo. Lo hacía, además, en Castilla La Mancha, dentro del marco de la I Cumbre Internacional del vino en Toledo, celebrada los días 24 y 25 de octubre. Una región que tradicionalmente ha apostado por la cencibel, (como aquí se la conoce), la variedad tinta autóctona más extendida, precisamente en La Mancha con más de 28.000 Ha de viñedo inscritas.

Organizada por la FEAE (Federación Española de Asociación de Enólogos), se batieron los records de participación por parte de las bodegas, con más de 496 muestras. Vinos entre los que destacó también la calidad de los tintos tempranillo DO La Mancha, como destacaron Santiago Jordi y Luis Jiménez, Presidentes nacional y regional de la Feae, respectivamente. “Esperamos mucho de La Mancha, que apostó por la calidad, y tras dos o tres vendimias precedentes muy buenas, creemos que se tiene que demostrar, con el tiempo, todo el poderío que tiene La Mancha”, aseveró Jordi. Para Luis Jiménez, “los vinos de La Mancha tienen un segmento importante; son muy competitivos pero hay que seguir haciendo un esfuerzo por ir a vender fuera, algo que ya se está haciendo”.

No estuvo sola la uva tempranillo



Jurado de cata del Concurso ‘Tempranillos al mundo’.

en el certamen. Le acompañaron variedades con un importante arraigo en la comunidad castellanoman-

chega, como las variedades bobal o la garnacha (4.500 ha en la DO La Mancha).

Bodegas Manchegas Premiadas

- BODEGAS IRJIMPA: TEMPRANILLO PARRA JIMÉNEZ TEMPRANILLO CRIANZA
- BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS: FLOR DE ALLOZO y ALLOZO GARNACHA
- BODEGAS VEGA DEMARA: TEMPRANILLO VEGA DEMARA TEMPRANILLO
- COOPERATIVA SAN ANTONIO: ALBARDIALES TEMPRANILLO
- BODEGAS EL SÍMBOLO: SIMBOLO TEMPRANILLO
- BODEGAS ROMERO DE ÁVILA: PORTENTO CRIANZA 2008
- COOPERATIVA NTRA. SEÑORA DE RUS: PUENTE DE RUS TEMPRANILLO
- COOPERATIVA EL PROGRESO: OJOS DEL GUADIANA RESERVA
- BODEGAS ECCE VINUM: ECCE VINUM CRIANZA 2011
- BODEGAS PAGO DE LA JARABA: PAGO DE LA JARABA 2012

Minimiza los riesgos. Llámanos

926 546 976



¿Aún no han robado en tu empresa?

En 2012 en Castilla La-Mancha hubo **18.251** robos con fuerza.



¿Aún no has sufrido un impago en tus ventas domésticas o de exportación?

En 2012 el **56%** de las empresas sí.



¿Aún no has recibido reclamación por Responsabilidad Civil por alguna decisión empresarial?

En 2012 **1 de cada 3** empresas aseguradas sí.

Tu empresa sostiene la economía de muchas familias

Minimiza los riesgos. Llámanos

acm

especialistas en riesgos
agroalimentarios

www.acmseguros.com

Conchita Martínez

“Sería injusto decir que tengo solo un vino favorito, con la cantidad de buenos vinos que se hacen”

En 1994 Conchita Martínez se convertía en la primera y única tenista española en ganar Wimbledon. Ahora, retirada del tenis profesional (aunque siempre ligada a las canchas), nos descubre su otra pasión: el vino. Conchita ha logrado aunar estas dos aficiones en un original concepto: Rutas de Vino y Tenis, un interesante recorrido por sus vinos y restaurantes preferidos, acompañado de una clase de tenis a medida. Todo un lujo.

Patricia Magaña

¿Cuándo y cómo surgió tu afición a la gastronomía?

Siempre me ha gustado comer y probar cosas diferentes, sobre todo a raíz de todos los viajes que he hecho. Me gusta conocer nuevas culturas y comer cosas nuevas, así que pronto me aficioné a la gastronomía y a comer bien... Me encanta conocer diferentes restaurantes, diferentes cocineros y ver lo que están haciendo..

¿Y tu afición al vino? ¿Cuándo surgió?

Empecé como casi como todo el mundo, al principio iba probando una copa de vino blanco, de rosado fresquito... Pero el recuerdo más fuerte que tengo es el de una celebración en unas vacaciones con amigos. Yo estaba bebiendo mi blanco o mi rosado y decidí probar el tinto que estaban bebiendo mis amigos. ¡Resultó ser un burdeos, un Château Latour de 1964! Claro, cuando probé aquello me pareció delicioso, y siempre recordaré ese sabor en la boca, ese fue mi despertar al vino... Claro, desperté

con un vino maravilloso, y de ahí me viene la afición al vino tinto, y ahí es cuando empiezo a querer descubrir más.

¿Cuál es tu vino favorito?

Sería injusto decir que tengo solo un vino favorito, con la cantidad de buenos vinos que se hacen no solo en España, sino en todo el mundo. Tengo muchísimos vinos favoritos, voy descubriendo diferentes regiones y allá donde voy intento probar los vinos de la zona. Si estoy en Cataluña, intento probar vinos catalanes, y si voy a Castilla-La Mancha, intento probar vinos de La Mancha.

¿Por lo que hemos escuchado, eres más de tintos?

Sí, es cierto, disfruto más con los tintos, pero bueno, puedo tomar blanco perfectamente. Apeete mucho en verano, y luego una copita a la hora de comer, la verdad que el blanco me gusta. Pero, si tengo que elegir un vino que digas qué vino vas a beber, lo tengo muy claro.

¿Te decantas por vinos con carácter, como lo era tu juego en pista?

Sí, me gustan con carácter, redondos pero potentes, y de momento con los vinos que más disfruto. He escuchado, que a medida que te vas haciendo mayor, vas a los Borgoño o Pinot Noir, pero de momento, esto no está pasando.

¿Conoces La Mancha y sus vinos?

Pues sí que lo he podido probar y me gustan mucho, pero no he estado en La Mancha. Ya he dejado claro que todavía me faltan por visitar muchas regiones y muchas zonas vinícolas. España es muy rica, y van saliendo cada vez más vinos, que yo desconocía. Tengo toda la vida por delante, así que espero hacer cada año una visita, incluso un par de regiones al año, y conocerlas mejor.

Mientras jugabas al tenis como profesional, ¿tenías limitaciones respecto a qué comer o beber?

Sí, siempre intentas seguir

Conchita Martínez defiende el consumo moderado de vino junto a la práctica deportiva cotidiana como dos hábitos de vida sana.

unas pautas, porque el deportista profesional se tiene que cuidar mucho y tiene que seguir una alimentación correcta para recuperarse de cara al próximo partido. A veces era duro, porque a lo mejor te apetecía comerte un entrecot cuando no tocaba y tenías que comer pasta blanca o cual-

quier otra cosa... Pero una vez te acostumbras y ves los excelentes resultados que da una buena alimentación en los partidos, lo haces automáticamente.

Deporte y vino, ¿aliados en una vida saludable?

Todo con moderación es bue-

no. La cultura del vino es muy bonita; el poder beberte una copa de vino y comer algo es algo que está muy bien. Es algo social cuando lo compartes con los amigos y te da de qué hablar. Es algo, muy bonito, en definitiva, aunque siempre con moderación.



Conchita Martínez participó en una mesa coloquio en el Congreso.

¿Cuándo decidiste aunar vino y tenis?

Después de retirarme del tenis continué con mi afición al vino y pensé que juntar ambas pasiones podía ser muy divertido, también para otras personas: disfrutar de unos días combinando tenis, vino y gastronomía. Hacer un poco de deporte y descubrir diferentes zonas de vinos y de cultura gastronómica.

¿En qué consisten exactamente las Rutas de Vino y Tenis?

Son itinerarios para grupos, entre dos y ocho personas como máximo, que combinan deporte y vino. Por la mañana intento perfeccionar su estilo en la pista de tenis durante alrededor de dos horas, practicando diferentes ejercicios específicos. Después, paso el día con ellos llevándoles a disfrutar de la gastronomía y de los mejores caldos, visitando distintas bodegas y disfrutando de diferentes restaurantes. En definitiva, haciendo lo que yo haría en un día libre. De momento las rutas son por el Penedés, el Priorat, Peralada y Barcelona.

¿Vas siempre con ellos?

Sí, yo voy siempre con ellos, desde por la mañana hasta la tar-

de, después de la cata y al salir del restaurante. Es un día intenso, pero creo que se pasa rápido.

¿A quiénes van dirigidas estas rutas?

Van dirigidas a personas de todo tipo, pero fundamentalmente a personas que disfrutan del tenis y también del buen vino y la gastronomía. Creo que el hecho de que esté yo va a atraer a personas a las que les gusta el tenis, gente que quiera perfeccionar un poco su técnica y después disfrutar de un buen vino... Aunque si el tenis no le gusta a alguien, también se pueden hacer muchas otras actividades, como senderismo, paseos en bici, etc. Pero lo suyo es que venga mucha gente aficionada al tenis.

¿Las rutas las has diseñado personalmente?

Sí, son sitios que me encantan, que conozco perfectamente, que me gustan... Son sitios emblemáticos que quiero compartir. Lugares muy especiales para mí.

¿Eres cocinillas?

Me gusta cocinar, aunque tampoco me definiría como "cocinillas". Me defiendo y me gusta, pero tampoco hago cosas demasiado complicadas.

¿Cuál es tu plato favorito?

Al igual que con el vino me resultaría muy difícil escoger solo un plato. Me he acostumbrado a todo tipo de cocina y me gusta la variedad, me gusta variar allí donde esté. Todo en su momento tiene su gracia.

Si tuvieras que prepararle un plato a Don Quijote ¿cuál le harías?

Tal y como yo le veo, a Don Quijote tiene pinta de gustarle la comida sana y simple, así que un



pescadito a la plancha con sus verduritas le podría ir bien.

¿Y a Sancho?

A Sancho, también fijándome en él, creo que le iría bien un buen cocido, algo más contundente.

Compaginas tu labor como comentarista con la de entrenadora y ahora con las Rutas de Vino y Tenis. ¿Hay tiempo para todo?

Llevo al equipo español en la Fed Cup y soy comentarista de tenis. Aho-

ra he empezado con este proyecto de Vino y Tenis y también tengo una consultoría donde llevo un producto de burbujas de aire puro, que es algo que va muy bien, sobre todo para la recuperación de los deportistas. Estoy haciendo un poquito de todo, son cosas que me satisfacen y me divierten.

¿Para cuándo una Ruta de Vino y Tenis por La Mancha?

Lo bueno que tiene este proyecto es que yo soy móvil. Una pista de tenis o un club de tenis nos lo en-

contramos en cualquier sitio. Os llamaré a vosotros para que me ayudéis a encontrar la pista de tenis, porque los vinos y las bodegas los tenéis muy buenos por allí, así que cuando queráis voy a La Mancha a hacer una Ruta. Tengo ganas de conocer diferentes denominaciones que todavía no conozco y Castilla La Mancha es una de ellas.

Para más información sobre las Rutas de Vino y Tenis: www.conchitamartinez.com



La tenista aragonesa admite ser más consumidora de tintos.

El vino de La Mancha se degusta en pulgadas

EL Consejo Regulador pone en marcha dinámicas APP en la promoción del vino

En la importancia de llegar a tiempo, los vinos de La Mancha, conscientes del vertiginoso ritmo que devora la sociedad de la información, donde cualquier mensaje asumido y digerido en tiempo real, han sabido captar la importancia de las nuevas tecnologías. El concepto de Smartphone ha roto los canales habituales de comunicación, insertando en un contexto de nuevo foro de intercambio de ideas, (como es de las redes sociales) un nuevo esquema de canal informativo. Ahora, a través de redes sociales como Facebook o twitter, el propio receptor se diluye

con el emisor, pasando a formar parte del propio mensaje. En tanto y cuanto, comparte, genera y consume con voracidad nuevos contenidos, lo hace desde la rapidez que ahora permiten los nuevos terminales móviles (o en su defecto, tabletas, esto es, pequeñas pantallas táctiles de ordenador para uso más cómodo y cotidiano: los "nuevos portátiles de sofá", como alguno lo ha llamado). Es el summum del completo, total e instantáneo acceso a la información. Una información, donde el nuevo internauta (usuario) no se limita a adoptar un mero papel de



pasividad receptora. Interactúa, comparte y contribuye a modelar el mensaje informativo, estableciendo canales de feedback con el emisor primario. Es aquí, donde las aplicaciones configuran una nueva herramienta de promoción, que el Consejo Regulador ha sabido vislumbrar con diligencia. Para ello, ha contado con la colaboración de la empresa Innova, compuesta por jóvenes programadores y diseñadores informáticos, ubicada en Albacete.

Adivino tu vino

A modo reto, el usuario de la aplicación se atreve a desafiar al sumiller a qué adivine el vino qué en ese momento esté catando. Por medio de sencillas preguntas sobre el formato de la botella o la propia uva, el adivino descifrará cualquier caldo de La Mancha. La APP fue divulgada en sociedad en el Estadio Santiago Bernabéu, durante la presentación de los vinos jóvenes, a modo de prueba. Se puede descargar ya en google play.



El terruño, en el bolsillo

No ha sido la única aplicación al servicio del interés de los usuarios por conocer mejor los vinos de La Mancha. También se ha presentado una Guía de vinos Nuestra bodega. Podrán consultar toda la información relativa a las bodegas, variedades de uva o tipología de vinos al alcance de los dos principales sistemas operativos, Android y Apple. Asimismo, se ha puesto en las plataformas de venta, de manera totalmente gratuita, una guía completa de cata interactiva. Se trata de seguir, en varios niveles, desde amateur a profesional, el proceso de una cata y su posterior registro de puntuación, cuya experiencia,



después podrá ser compartida y gestionada por los mismos cataadores. Se han seguido estrictas y universales normas de cata para que la APP esté abierta a la degustación de cualquier vino del planeta. Incluso, los seguidores más asiduos de los vinos manchegos, podrán seguir con rapidez toda la actualidad de la DO La Mancha a través de la aplicación de la propia revista de Consejo Abierto, más interactiva en sus contenidos y diseño.

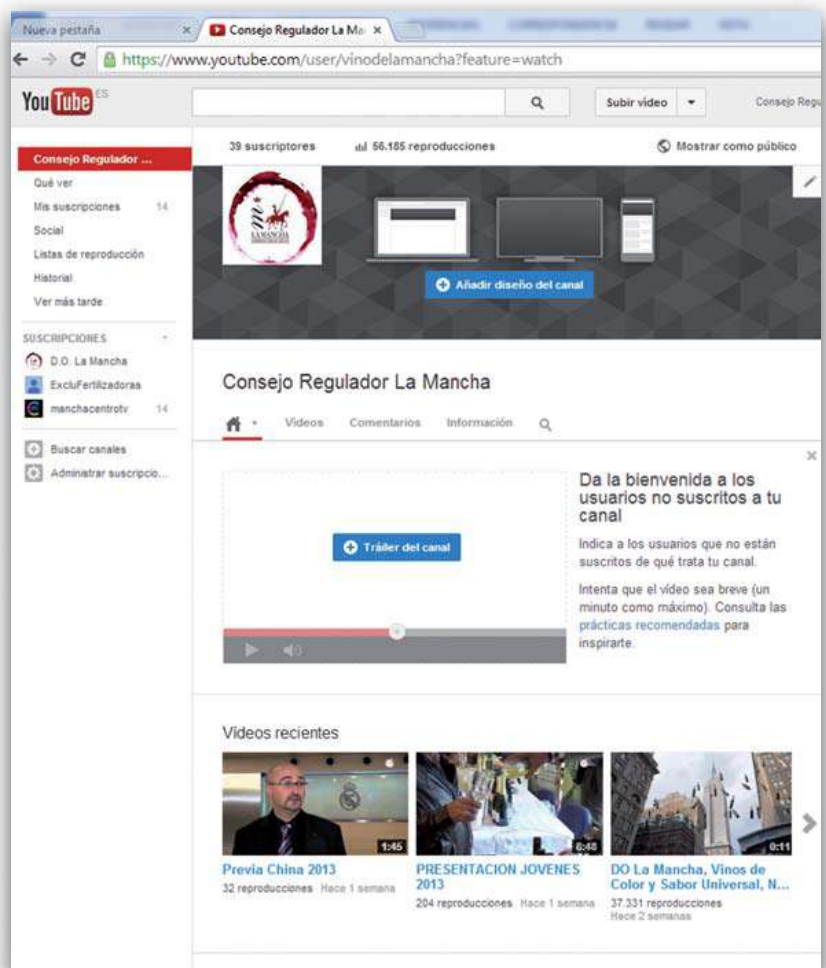
Olé tus vídeos, olé tus vinos

Víctor Núñez
@Vic_Nunez_Fdez

Vivimos en la cultura de lo audiovisual. Una imagen vale que más que mil palabras y un buen vídeo de Youtube puede valer más que mil páginas. En el mundo del vino, como hemos ido mostrando en esta serie de artículos sobre la aplicación del marketing digital a nuestra industria, tenemos mucho que contar y, también, que enseñar ¿Qué mejor forma de enseñarlo que a través de un vídeo donde nuestros clientes vean las bondades de nuestros caldos?

El gran problema de lo audiovisual, hasta ahora, ha sido el gran coste de hacer un vídeo, ya fuera un spot publicitario de 20 segundos, una presentación para evento, como un pequeño vídeo documental sobre nuestro vino, bodega o sobre nuestro restaurante. El abaratamiento de lo digital gracias a la revolución de la Web 2.0, con herramientas sencillas de edición en la nube, así como la crisis de los medios tradicionales, han llevado a muchos experimentados profesionales -obligados por el paro- o a una joven generación de nativos digitales a crear productoras y agencias "lowcost" que permiten hacer piezas muy dignas a un coste asumible.

¿Y qué podemos enseñar en nuestros vídeos? Pues en primer lugar, todo aquello que interese a nuestro público objetivo y permita aumentar nuestras ventas. En esto, como en toda estrategia de marketing, antes debemos ponernos en la piel de nuestros clientes para conseguir su atención e interés. En



DO La Mancha se ha mostrado muy activa en las redes a través de su canal de youtube.

este mundo cada vez se valora más la transparencia y nuestro público quiere saber quién está detrás de las cosas que consume. Por ello también conviene incluir testimonios de las personas que están al frente de la bodega, así como otros protagonistas de la elaboración y comercialización del vino. Además de mostrar a quienes están detrás del vino que van a disfrutar, también conviene conocer su historia, desde la cepa hasta la botella. El fascinan-

te mundo de la enología es muy visual y sugerente. Buenas imágenes de nuestras cepas, de las barricas, de las botellas no deben faltar en los vídeos.

Pero para que cualquier contenido en internet tenga éxito debe ser relevante o divertido. Si no podemos ser divertidos, al menos conviene que ofrezcamos a nuestro público contenido que le sea útil. La creación de vídeos con consejos prácticos para el amante del vino serán

mucho más visitados y compartibles que los que solo hablen de nosotros mismos. Si ofrecemos vídeos con consejos de cata, anécdotas sobre la elaboración o la historia del vino, maritajes que sean prácticos estaremos haciendo lo que ahora se llama marketing contenidos o brandedcontent, una forma de atraer a

nuestro público de una forma sutil pero efectiva, desde el punto de vista de nuestro posicionamiento.

Otro aspecto que debemos cuidar muy mucho -y no solo por una cuestión de costes- es la duración. En internet está perfectamente estudiado el umbral de atención de los internautas, y la brevedad, como en

tantas cosas en la vida, es fundamental para no espantar a nuestro público. Un vídeo de aproximadamente un minuto es, bien elaborado, suficiente para vender nuestra marca si sabemos sintetizar lo importante. En este sentido, siempre es mejor hacer cinco vídeos de un minuto que uno solo de 5 minutos.

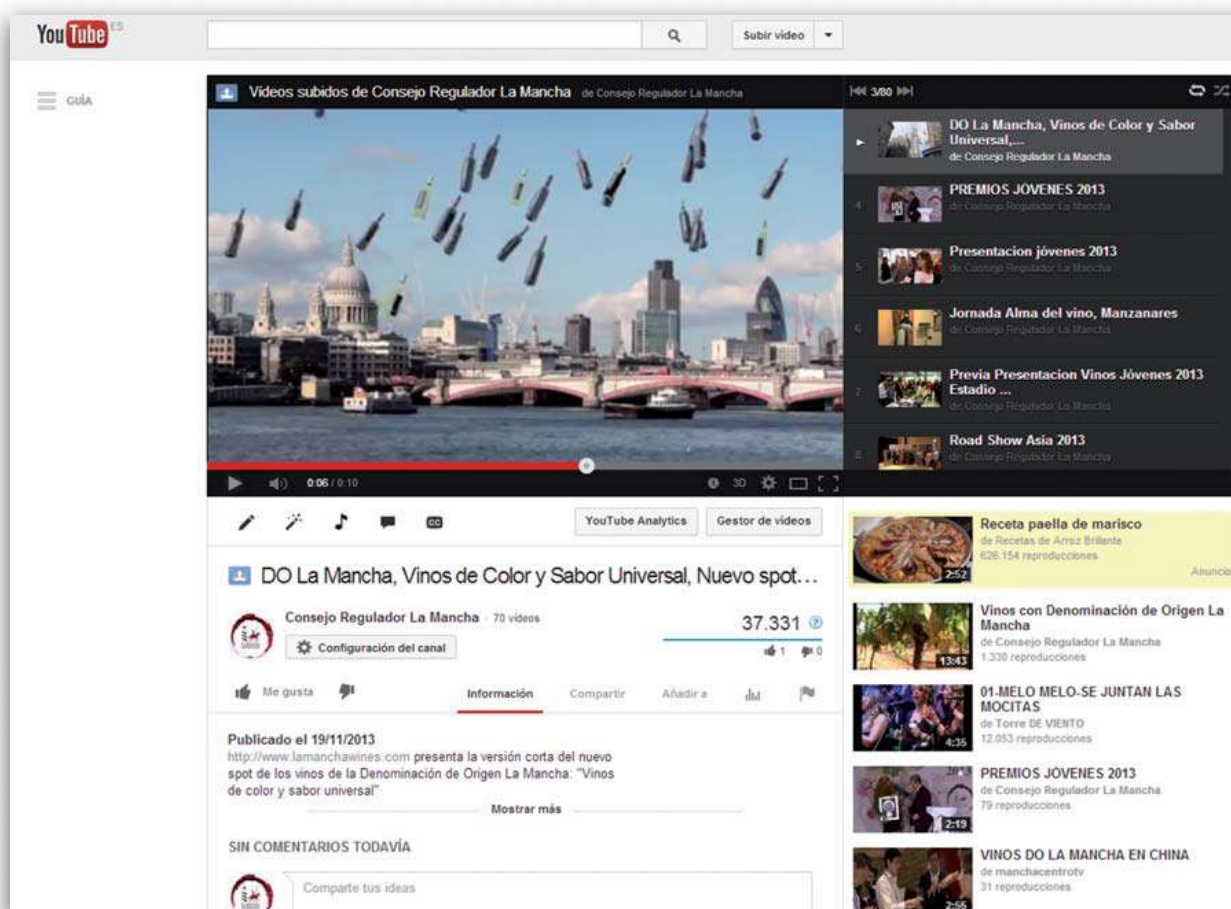
Mejora nuestro posicionamiento

Una de las ventajas y razones para embarcarse en la elaboración de un vídeo es la creciente valoración por parte de Google y otros buscadores del contenido audiovisual entre los primeros re-

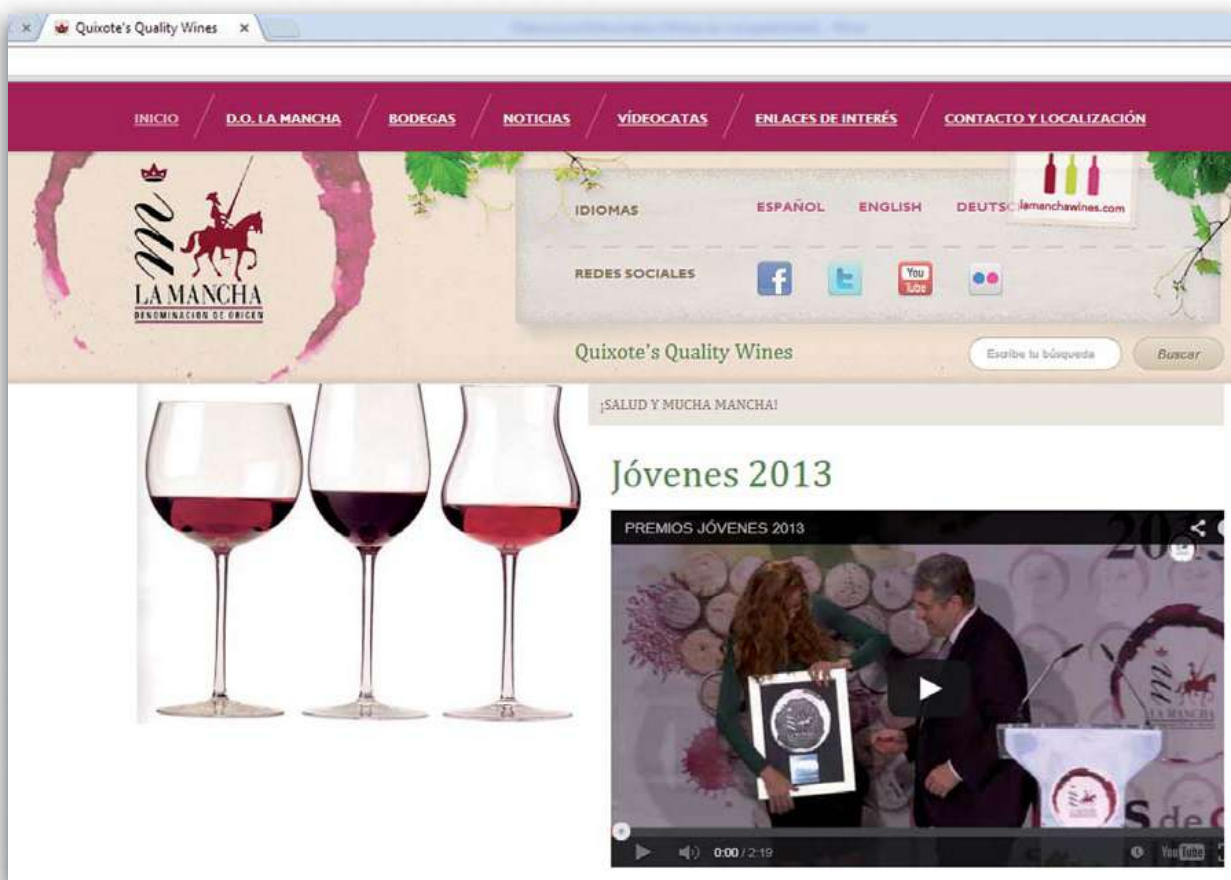
sultados. Elemento clave para el buen posicionamiento de nuestra web. Incluir en la home de nuestra bodega o distribuidora un pequeño vídeo presentación permitirá una mejor valoración y, además dará

un aire moderno y profesional a nuestra web, siempre y cuando el vídeo sea digno y atractivo.

Para la difusión y promoción de nuestros vídeos podemos contar con un gran aliado: las redes so-



El spot Vinos de Color y Sabor Universal, en su versión corta, ha superado las 37.000 visitas



El evento de los Premios Jóvenes pudo ser seguido en vivo en streaming en internet en el blog

ciales. En primer lugar, Youtube, la plataforma de vídeos por excelencia y la web mundial donde los internautas pasan más tiempo es propiedad del gigante Google. Para incluir nuestro vídeo en Youtube no se necesita más que crear una canal de forma gratuita, y para ello nos basta con tener una cuenta en Gmail. Desde nuestro propio canal podremos crear secciones, seguir a otros usuarios, seleccionar como favoritos otros vídeos y disponemos de sencillas herramientas de edición que permiten subtítular (muy interesante para incluir el público extranjero), incluir música y sonido. Son herramientas sencillas pero que permiten con algo de conocimiento e ingenio hacerse uno mismo sus propios contenidos que, a veces, son apreciados pre-

cisamente por su carácter casero o amateur.

Youtube, no es la única plataforma de vídeos, también tiene su espacio la red Vimeo. Una plataforma utilizada para vídeos de mayor especialización y que está bien valorada en sectores como el educativo o el científico. Vimeo nos permite crear una cuenta gratuita y compartir los vídeos con otros usuarios a través de otras redes sociales como Facebook o Twitter.

Facebook o Twitter, las redes sociales más utilizadas en el mundo, son herramientas para la propagación de nuestros vídeos y para ello, antes tendremos que cuidarlas y tener una buena masa crítica de seguidores (followers) o fans.

Los códigos QR son también una de las aplicaciones que pueden

servirnos para conectar el mundo físico, a través de la botella, con el digital. Cada vez es más habitual ver este tipo de códigos en muchas botellas a través de los cuales el consumidor, con su smartphone puede ampliar la información sobre el vino que está consumiendo, y la bodega le podrá ofrecer consejos de degustación, maritajes o promociones y otros vinos de la bodega.

En la D.O La Mancha son conscientes de la importancia del vídeo en internet y tienen un buen canal en Youtube con las noticias más importantes, así como contenidos sobre historia y cultura relacionada con sus buenos caldos. Si quieres tomar un ejemplo que sirva como punto de partida, lo tienes muy a mano.

Los vinos DO La Mancha presentes en Tarancón



Stand de Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro en la Feria de Tarancón.



El vino maridó con los productos de la tierra en Tarancón.



Representantes de la Diputación de Cuenca visitan el stand de la DO La Mancha.

Cuenca exhibió sus virtudes con un guiño al paladar. Junto al aceite, la miel, los dulces o el queso, sin olvidar los más variados productos cárnicos, fueron objeto de admiración y deseo en la XVII feria regional de Alimentación, organizada por la Diputación provincial de Cuenca en Tarancón. Cita a la que no quisieron faltar tampoco los vinos manchegos. Bien a través del stand institucional del propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, o también en la presencia particular de bodegas relevantes en la provincia conquense como la Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, (vinos Zagarrón), de Mota del Cuervo, o la conocida Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro. Precisamente, Arturo Montalvo, director comercial de ésta última destacaba las “preferencias de los consumidores alemanes, americanos o asiáticos, como un referencia para interpretar el potencial del terruño manchego, y en efecto jugar con elaboraciones modernas de los vinos, con mucha fruta, toque de acidez y frescor, siendo vinos que se dejen de beber”. Unos vinos con DO La Mancha, que como admitió el propio Presidente de la Diputación conquense, Benjamín Prieto “representan el mayor espacio de superficie en la provincia”.



Cooperativa Ntra. Sra. de Manjavacas (Zagarrón), de Mota del Cuervo.

Educando paladares

Dentro de los actos del mes del vino en Alcázar de San Juan, el Consejo Regulador abre sus puertas a los escolares de Secundaria

Celebradas durante los viernes del mes de octubre, las visitas fueron programadas para estudiantes de entre 12 y 17 años, de los centros de Secundaria del municipio alcazareño. De manera didáctica y visual, los alumnos conocieron de primera mano el origen, finalidad y fundamentos fundacionales del Consejo Regulador. Manifestaron una gran curiosidad por el conocido museo de botellas de la Denominación de Origen La Mancha. La parte más dinámica y amena estuvo en la propia cata, realizada con mostos de uva y agua, preparada previamente. Así, Oscar Dotor, responsable de la empresa de control ECI La Mancha, fue la persona encargada de guiar a los jóvenes paladares en la distinción básica de los sabores básicos (dulce, amargo, salado, ácido y umami) a partir de una disolución de agua con pequeñas dosis de estos componentes. Durante la exposición, además, se regalaron pequeños obsequios como libretas, bolígrafos y camisetas, conforme los escolares manifestaron su disposición a responder las preguntas más curiosas sobre la Denominación de Origen, La Mancha.

Una buena manera, en definitiva de acoplar los objetivos docentes y su adaptación curricular a los contenidos didácticos, situando al cultivo de la vid, y al vino, desde su cultura e idiosincrasia, como elementos definitorios de los ejes de desarrollo económico y social que vinculan a una zona y un territorio.



La cata se realizó en el salón de actos



Catando agua, conocieron los sabores



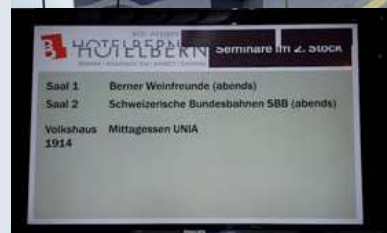
La cata se cerró con un mosto para dejar un dulce recuerdo

Los vinos DO La Mancha agradan en Suiza

La Asociación de amigos del Vino celebra con éxito una degustación en Berna

A raíz de la presentación-degustación realizada por la DO La Mancha a finales de enero de 2013 en la Road Show de Zurich, surgió un creciente interés por parte de los amigos del vino de Berna. Fue, precisamente, esta asociación de aficionados al vino quien realizó de manera previa la selección de vinos para degustación ante un amplio público. Los comentarios fueron en general muy positivos y reafirman la certeza en la apuesta de la DO La Mancha por el mercado suizo. “Es sorprendente encontrar vinos tan extraordinarios en La Mancha y es el viñedo más grande de Europa. Aunque se conocen más otras Denominaciones españolas, se puede afirmar sin duda que se trata de una perla en el mundo del vino y que se encuentra en el corazón de España. La Mancha se ha impuesto a otras regiones y se nota que los bodegueros que son profundamente arraigados con su

tierra ponen un duro trabajo, mucho amor y corazón en la elaboración de sus vinos. La climatología casi impide la supervivencia de plagas y agentes patógenos. Sorprende de nuevo que como resultado nos encontremos con vinos maravillosos y con mucha estructura.” Fue el testimonio recogido, por este colectivo de aficionados, amigos del vino en la capital helvética. Incluso, lamentaron que todavía haya bodegas que no tengan lazos comerciales en Suiza: “Se nota la extraordinaria iniciativa y profesionalidad de los bodegueros que se emplean al máximo para conseguir la mejor calidad y todos encuentran su vino preferido. Una pena que muchos vinos todavía no se pueden comprar en Suiza, lo que anima seguramente incidir más en el mercado suizo”, fueron las valoraciones de Suzanne Hauswirth, Presidenta de la Asociación Amigos del Vino de Berna.



Catas de los vinos manchegos degustados elegidos por la propia asociación suiza fueron:

- 1.- El espumoso Mantolán Brut. Vinícola de Tomelloso (CR)
- 2.- El Campechano Airén 2012. Coop. Santa Catalina, La Solana (CR)
- 3.- Ojos del Guadiana Verdejo 2001. Coop. El Progreso, Villarrubia de los Ojos (CR)
- 4.- Villa Real Rosado 2012. Coop. La Remediadora, La Roda (AB)
- 5.- Canforrales Clasico 2012. Coop. Nuestra Señora del Rosario, El Provencio (CU)
- 6.- Villa Abad Tempranillo Roble 2012. Coop. San Antonio Abad, Villacañas (TO)
- 7.- Gallium Crianza 2011. Coop. Nuestra Señora del Rosario, El Provencio (CU)
- 8.- Pétrola Crianza 2009. Bodegas Alort, Alcázar de San Juan. (CR)
- 9.- Finca Antigua Reserve 2005 (variedades Merlot 50 %, Cabernet Sauvignon 25 % y Syrah 25 %). Bodegas Finca Antigua, Los Hinojosos (CU)

“Nuestra Bodega” al alcance de la mano

EL Consejo Regulador edita la sexta Guía de Vinos de las bodegas que comercializan vino embotellado con Denominación de Origen “La Mancha”

Se trata de la Sexta edición de un proyecto que refleja el esfuerzo de La Mancha, como zona de producción por defender la calidad de sus vinos embotellados. El lector encontrará a lo largo de más de 300 páginas un pintoresco recorrido por la tradición de la vid en La Mancha. Se han recuperado para ello, los textos de René H. Montarcé en el magistral retrato que realiza de la propia

idiosincrasia y peculiaridad cultural de las cuatro provincias de Castilla La Mancha que la conforman (Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo).

El libro ha contado con el Prólogo de Nemesio de Lara, Presidente de la Diputación de Ciudad Real, cuya institución ha sido un espaldarazo de enorme ayuda en la promoción de los vinos manchegos en todo este tiempo.

Información práctica y cultural

Nuestra Bodega cuenta con información detallada de las bodegas inscritas al Consejo Regulador, sus marcas de calidad de referencia además de sus características más importantes como las hectáreas de viñedo o apuntes de inversión tecnológica en sus instalaciones. Además, un año más, se ha buscado dotar a la publicación de un sentido más lúdico, ameno y cultural, contando para ello con la publicación de fotografías, imágenes y relatos ganadores en anteriores ediciones de los Premios ‘Vino y Cultura’, así como las imágenes de los eventos más relevantes del Consejo Regulador (Personajes populares de los Premios Jóvenes en Madrid, etc). Una maquetación, más moderna en diseño que se refuerza con la edición, expresamente, de las fotografías, de una gran factura plástica, realizadas por José Ramón Luna de la Ossa.

Pretende ‘Nuestra Bodega’ ser en definitiva un homenaje “al esfuerzo realizado por nuestras bodegas y viticultores, que en

los últimos años han realizado sacrificios titánicos que han permitido que las bodegas manchegas puedan presumir hoy de tener una excelente calidad, gracias, sobre todo, a las particularidades de los suelos y la climatología manchegos”, como remarca el Presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco, en la presentación del libro.



Sabores e imágenes de La Mancha, de gira

La muestra de fotografías perteneciente al Consejo Regulador se expone con éxito en Tomelloso y Alcázar de San Juan, Ciudad Real.

Tras su paso por la localidad madrileña de Pinto, las imágenes más creativas y artísticas que reflejan la viticultura manchega pudieron ser degustadas en sendos museos de Alcázar de San Juan y Tomelloso. En el caso alcazareño, la muestra de unos 30 fotografías, se dispuso dentro del espacio del museo municipal, en los actos dedicados al mes del vino, Octubre, ven y vino en el municipio manchego, inau-

gurándose ex profeso en la tarde del jueves 24 de octubre, en el modo en el que el consistorio de Alcázar se sumó al evento de la I Cumbre del Vino. Semanas más tarde, durante el mes de noviembre, la misma exposición ampliada hasta 45 imágenes se pudo ver en Tomelloso. Sin duda, la tradición e idiosincrasia de la vid en la meseta castellana, cristalizada en Sabores e imágenes de La Mancha, no han

podido encontrar mejor escenario, compartiendo techo con las obras pictóricas del museo López Torres tomellosero.

Sabores e imágenes de La Mancha se ha podido disfrutar ya en el Círculo de Bellas Artes de Madrid, en el museo municipal de Albacete, además de Socuéllamos, en Ciudad Real, dentro de la pasada edición de sus fiestas 2012 en Manchavino.



La muestra también estuvo en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan



Exposición en el museo tomellosero



Expo sabores



Expo sabores

Virgen de las Viñas

entrega los premios de su Certamen Cultural

Keke Vilabelda con su obra 'Acid House' fue el ganador del Primer Premio en el XII Certamen Cultural organizada por la cooperativa tomellosera Virgen de las Viñas. Un año más, se volvió a elegir el Hotel Westin Palace,

de Madrid, para la entrega de los galardones, que ha contado con una presencia relevante de artistas y unas 350 obras llegadas de diferentes puntos de España. Además de la propia entidad cooperativa, los premios

han contado con el mecenazgo cultural de Globalcaja y Bankia, quedando seleccionados los cuadros, a disposición del Museo de Arte Infanta Elena, en Tomelloso, donde han formado parte de una exposición.



Ganador del Primer Premio, keke Vilabelde junto a la Consejera de Agricultura y el Presidente de Virgen de las Viñas

Completo, práctico y real

Horizonte XXII, Fundación Globalcaja presenta el 'Master integral del vino'



El master ha sido diseñado desde la propia Fundación Horizonte XXII

Ante el reto de consumidores cada vez más formados y exigentes, en un contexto global, donde la competencia no flanquea los límites del pueblo vecino, sino los mercados más voraces de otras latitudes, el sector vitivinícola precisa de profesionales con una formación completa, con "capacidad de síntesis, diagnóstico adecuado de problemas, aplicación de soluciones eficaces dentro de la implantación en un entorno global."

A juicio de Fundación Horizonte XXII, organizadora del master, el éxito comercial de las bodegas en el siglo XXI no reside únicamente en la calidad de sus vinos, o las óptimas estrategias de promoción comercial, también se apoyan en el "profundo conocimiento del ámbito vitivinícola, tanto en la elaboración del producto como en la gestión de las empresas". Un tejido económico y empresarial, que sitúa como un sostén básico de la región

castellanomanchega. Por este motivo, se han implicado también entidades como la UCLM, junto a la colaboración del ESIC, para poner una marcha la iniciativa, que contará con un programa completo y práctico, dentro la formación y prácticas desde "talleres orientados a la formación en cata, a la realización de itinerarios enológicos en bodegas y cooperativas, y visitas a explotaciones vitícolas."

Una convocatoria pertinente y adecuada, si tenemos en cuenta que Castilla La Mancha representa el mayor viñedo del mundo, en superficie de vid cultivada y volumen de cosecha. Sus oportunidades de futuro y crecimiento no pueden ser enfocadas en clave de lectura, a los ojos de la viticultura del último tercio, sino en perspectiva global de conjunto. De hecho, resulta cada vez más habitual que el Director Técnico asuma labores de gerencia en algunas bodegas y cooperativas manchegas.

Aprender de la competencia

Desde Fundación XXII, se ha propuesto una formación en su doble faceta teórica-práctica que ahonda en sus contenidos en la viticultura, para profundizar también en los conocimientos sobre enología, finanzas, legislación, marketing, gestión, comercialización e internacionalización" que permite a los participantes del programa adquirir una formación integral del sector vitivinícola, de la mano de profesionales del ám-

bito nacional e internacional. La referencia para Fundación Horizonte XII está en países emergentes como Sudáfrica, Australia o Chile, cuyo modelo ha llevado a aplicar las últimas tendencias en producción vitivinícola y enológica. Sobreponerse a su oferta en países terceros OCM, donde la rivalidad comercial es mayor, es la meta comercial del sector en un futuro.



El reto comercial alcanza a mercados cada vez más globales, hace décadas inimaginable como China



Los vencedores junto a los organizadores del Concurso

Vinos en su pubertad para saludar al otoño

Dentro de los actos del mes del vino, el Consejo Regulador colabora organizando el I Concurso de Catadores 'Octubre, ven y vino'

Buena acogida en la I Edición del Concurso de Catadores 'Octubre, ven y vino'. Un certamen convocado desde el consistorio alcazareño, en colaboración con la Denominación de Origen La Mancha, con el objetivo de promocionar el interés y la divulgación popular del vino. Con una veintena de participantes, llegados de puntos como Madrid, Alicante o Valencia, el Concurso de catadores 'Octubre, ven y vino' fue dirigido por el propio Consejo Regulador. Se establecieron cinco pruebas. La primera, la capacidad para distinguir entre cuatro variedades blancas; conocimiento de variedades tintas, entre cuatro



Discerniendo entre la edad de dos tintos



Una de las pruebas trataba de identificar la DO de cuatro vinos seleccionados

variedades distintas de vino tinto seco; ambas pruebas, con vinos jóvenes de la añada 2013 y sin paso por barrica de roble; como tercera prueba, identificación de añadas, entre cuatro vinos distintos, todos ellos monovarietales de tempranillo. Para la cuarta prueba, identificación de Zonas de Producción de cuatro vinos que pertenecen a diferentes Denominaciones de Origen, pero de la misma añada; y por último la quinta prueba, que determinaba el grado alcohólico. Fueron precisamente los vinos de la añada 2013, todavía en su fase “adolescente”, previa a su plena juventud, los verdaderos protagonistas. Todavía en rama, y apenas recién elaborados, causaron una sorpresa entre los propios catadores, no habituados, a degustar vinos en su fase temprana de maduración, como admitió, Elena Dyanchenko, participante, natural de Rusia: “ha sido una sorpresa cuando he catado un airén con un color, que no esperaba, de color oscuro, pero ha sido muy interesante”. En la misma línea, se expresó Valentín Sáez, de Socuéllamos, quien reconoció



Control previo en la preparación de las muestras



Antonio Alumbremos, Ganador del I Concurso de Catadores 'Octubre, ven y vino'

su total sorpresa: “estamos habituados a catar varietales, pero no a vinos todavía sin redondear, pero la verdad es que conocer este tipo de vinos en sus raíces, es muy bueno”. Idéntica sensación tuvo, precisamente el ganador del Concurso, Antonio Alumbremos, para a quien “la cata le encantó muchísimo, no porque vaya acertando en las pruebas, sino porque han sido muy difíciles, y a mí, me apasionan los retos”. Fue necesario, no obstante, un doble desempate para decidir el resto de los ganadores; así, el segundo puesto fue para Visitación Sáez, siendo Juan Luis Montero,

el tercer clasificado. Los premios fueron de 300, 200 y 100 euros, aportados respectivamente por el Ayuntamiento alcazareño, el Consejo Regulador y Asecem (Asociación Empresarial Centro Mancha). Por decisión unánime de los propios participantes, los 5 euros de la cuota de inscripción fueron destinados para un cuarto premio que recayó en Manuel Egea.

Las pruebas transcurrieron en un ambiente jovial y distendido, estando abierto el concurso a todo tipo de catadores. Como explicó, la Edil del ramo, María Jesús Pelayo, “estamos contentos en el primer año,

y queremos que la respuesta vaya siendo mejor. Se trata de disfrutar conociendo más y mejor a los vinos de La Mancha, en particular”. De hecho, el catador aficionado, Manuel Rubio, “más inclinado a catar blancos”, como admitió tras sorprender con la mejor puntuación en la primera prueba de blancos jóvenes, “este tipo de Concursos responden a una idea fabulosa ya que es una forma de introducir el vino como cultura popular para que la gente participe. Lo que no se puede hacer es encriptarlo y dejarlo en un sitio para unos especialistas, hay que abrirlo a la gente”.



Participaron unos veinte catadores

Cosecha de premios, retrogusto de satisfacción para las bodegas manchegas

Ha sido un otoño de recompensas para las bodegas manchegas, que no dejan de engrosar sus vitrinas con premios y galardones llegados de diferentes Concursos de todo el mundo. Ha sido el caso de **Bodegas Ayuso**, con los respectivos premios de AWCVienna International WineChallenge”, en Viena (Austria), el pasado mes septiembre 2013, con Finca Los Azares Cabernet-Merlot

2007, que obtuvo *Medalla de Oro*, y medalla de plata para *Estola Gran Reserva 2004, Estola Reserva 2008, Castillo de Benizar tinto 2012 y Castillo de Benizar Rosado 2012*. En el mismo Concurso, en Viena, la **Cooperativa La Unión**, de Tarazona de La Mancha, se alzaba con otra medalla de Plata, con su *Casa Antonete Verdejo*.

Los lectores de la Guía de Vinos Gourmets eligieron al vino tinto Tempranillo joven *Señorío de Guadianeja*, de **Vinícola de Castilla** como el mejor Tinto Joven del año;



Premio Casa Antonete



Tempranillo
2012 de
Vinícola de
Castilla,
mejor
tinto joven
valorado por
Guía de Vinos
Gourmets



IV Concurso Regional de Vinos Tierra del Quijote, donde fueron premiadas varias bodegas manchegas

y joven es también la trayectoria de la bodega toledana de **Moisés Casas**, natural de Miguel Esteban, cuyos vinos *Ecce Vinum* destacan por sus premios. Por ejemplo, en los galardones *Vinhoreca* (canal de Alta restauración), donde su tinto joven *Ecce Vinum 2012*, se alzó con el Gran Oro. Además, en el Concurso Nacional Premios Mezquita de Córdoba 2013 también recibió una Plata para *Ecce Vinum Viura 2012* y un bronce para *Ecce Vinum Reserva 2009*.



El vino Ecce Vinum gran triunfador del Concurso 'Vinhoreca'

Donde no cesan de llegar reconocimientos es en el continente asiático. Allí, los Premios Decanter Asia Wine Awards han reconocido el mérito de varias bodegas manchegas. En Hong Kong, los premios China Wine Awards 2013 le han dado tres galardones a los vinos de la **Cooperativa El Progreso** de Villarrubia de los Ojos, concretamente una Medalla de Oro al *Ojos del Guadiana Selección*, una de plata al *Ojos del Guadiana Tempranillo joven* y una de bronce al *Ojos del Guadiana Chardonnay 2012*.



El paladar chino premia cada vez más la calidad de los vinos manchegos

Vinos manchegos premiados en el Concurso Decanter Asia Wine Awards

Almaguer	<i>880 Viura</i>	2012	Bronce
Artero	<i>Crianza Tempranillo Merlot</i>	2010	Bronce
Artero	<i>Tempranillo</i>	2012	Plata
Bodegas Vidal del Saz	<i>Tempranillo Roble</i>	2010	Plata
Lacruz Vega	<i>SauvignonBlanc</i>	2012	Bronce
Lacruz Vega	<i>Syrah</i>	2012	Mención
Ojos del Guadiana	<i>Selección</i>	2012	Bronce
Ojos del Guadiana	<i>Tempranillo Joven</i>	2012	Bronce
Tomelloso	<i>Torre de Gazate Crianza</i>	2008	Bronce
Tomelloso	<i>Torre de Gazate Gran Reserva</i>	2002	Mención
Vinos y Bodegas	<i>Real Bodega Crianza Collection Tempranillo</i>	2009	Plata

Es conocido por los aficionados al vino y sus armonías el reto de la alcachofa, que para los amantes del “maridaje” es algo complejo por el característico sabor del cardo, que lo debe a una sustancia suya nada más, la Cinarina.

La Denominación de Origen La Mancha aparte de ser el mayor viñedo del mundo tiene vinos para todos, y este plato tan curioso y logrado del Chef José A. Sánchez que consta de trozos de foie gras marcado, alcachofitas salteadas y cigala en tempura tiene decenas de posibles maridajes teniendo en cuenta qué momento del menú sea, si al comienzo antes de un plato más contundente sería ideal junto a un espumoso brut, servido frío entorno los 5/8°C en copa flauta para pronunciar ese toque punzante de las burbujas que además de poner el vino al nivel de las alcachofitas, limpian el paladar de la grasa del foie. En el caso de ser un plato intermedio, precedido de uno más ligero y seguido de un plato más rotundo apostaría por un Chardonnay envejecido en barrica, servido en copa amplia de cristal fino entorno a los 8°C, donde el poderío varietal sazonado con los toques amaderados/tostados del paso por barrica será todo un placer! y, en el caso de ser plato final ó único (como tapa/ración) Creo que un tinto Reserva o Gran reserva puede hacerte rozar el ciel gastronómico. Donde apuesto por la variedad Cabernet Sauvignon que tiene un marcado carácter y personalidad a la altura de las circunstancias, y servido convenientemente, por supuesto, en una copa bien amplia y abierta, poca cantidad y a una temperatura cercana a los 18°C. Poco a poco, sin prisa y si es posible, en buena compañía.

Alcachofas, foie y cigala

por Adán Israel



El Suriller Fiel

Bacalao asado y @ vinodelamancha

Tiene el bacalao recetas mil, y en España sabemos trabajarlo como pocos, y acompañándolo de vinos de la Denominación de Origen La Mancha podemos estar seguros de hacer algo bien, sabio, y con buen gusto!

El plato que nos ocupa hoy trata de un sabroso lomo de Bacalao asado servido sobre unas verduritas y regado con un sofrito de ajetes, elaborado por el Chef Jose Antonio Pintado, muy rico.

La textura de este delicioso pescado no deja indiferente, cuando las lascas se separan como si fueran fichas de dominó... no hay palabras, sólo queda esperar que las verduras estén en su punto, los ajetes tiernos, el pan calentito y que un buen vino de La Mancha esté bien servido como guinda del pastel. Así que me pongo manos a la obra y recomiendo sin duda alguna un vino blanco joven, y si de la aromática variedad de uva SauvignonBlanc o incluso de la vigorosa Viura mejor que mejor, y a los incondicionales del vino tinto, les recomendaría un Reserva a partir de la variedad Cencibel, sin duda alguna cuidando la temperatura entorno a los 18°C y que la copa sea de cristal fino el tacto sedoso hará las maravillas que este pescado merece.

Gastronómicamente vuestro

por Adán Israel



Queso e higos

por Adán Israel



La verdad que un aperitivo tiene la mejor especia que conozco, la que mejor sienta a cualquier plato, la más sana y natural, el hambre!, y si además tiene una presentación tan bonita y agradable mejor que mejor.

El Chef José A. Pintado sabe bien que la presentación es un punto clave en la cocina, y que por mucho o por poco se peca, así que a esta copa de crema de queso fresco y semillas de amapola con aceite de perejil y mermelada de higos solo ha tratado de que se vean los ingredientes en la sencilla elegancia de una copa tipo Martini, y es que en la sencillez radica la elegancia.

El fondo de la copa es una mermelada de Breva, la pulpa del fruto hervida con poco de azúcar (ya tiene bastante por sí sola) muy fina y con todo su sabor, a continuación una capa de aceite de oliva virgen extra con perejil y cilantro, la crema de queso se basa en filadelfia y de cabra tierno, pasado por el robot hasta tener una textura cremosa y coronado por unas semillas de amapola.

Esta fusión de sabores es una delicia, donde predomina la textura y el queso, así que a la hora de buscar la armonía vino/plato (maridaje) suelo recomendar un vino de la Denominación de Origen La Mancha, por su calidad. Unas veces espumoso, en ocasiones un semiseco y otras un brut, depende el cliente y, en caso de preferir un vino tranquilo muchas ocasiones he optado por un vino rosado joven, que es un buen comienzo y prepara para cualquier manjar que siga. Principio de el aperitivo.

Tabla surtida de Queso y @vinodelamancha

adelante, y hoy en el hecho de pedir un surtido de quesos, cabra, vaca y oveja, juntos o revueltos, distintas pastas y cortezas pero eso si, junto a un gran vino, uno de la Denominación de Origen La Mancha.

por Adán Israel



Todo un clásico en locales que cuidan el buen yantar, son las tablas de queso, con una variedad mayor o menor es la tabla de quesos una gozada para gourmets y aficionados, porque el que es así, o te gusta o lo odias, y si te gusta las manías o prejuicios hacia un estilo o elaboración se van de la mano de un conocedor que te guíe, como un buen Maestresala o Sumiller que cuide su carro o selección de quesos.

Importante tener en cuenta de que hoy quiero tratar el surtido de quesos sin hacer hincapié en algún queso en concreto, eso, más

Cuando se ofrece una degustación de quesos es al principio o al final de la comida, o como entrante o como postre, habitualmente los amantes del vino y la buena mesa piden queso "para terminarse el vino", incluso después del postre, alargando el festín y dando una compañía única al vino, su mejor aliado.

Es de todos conocida la frase "darla con queso", que se refiere a las catas de vino con queso, cuyas cualidades acercan mucho a los vinos de poca calidad a los de mucha, por eso era una práctica común de ofrecer queso en las compraventas de vino, anulando el gusto del catador que busca defectos.

Fuera de ese momento, a la hora de disfrutar y con la tranquilidad de que no hay nada que temer en cuanto estafas y timos, sólo Gastronomía y algo de Gula, el queso es uno de los mejores aliados del vino, y viceversa. Y un servidor vuestro recomienda acompañarlo de vino tinto, el surtido de quesos tiene muchos sabores más o menos marcados y el común denominador puede ser la fruta de un tinto "sazonada" por el envejecimiento en barrica. Así que sin desdeñar el comienzo por un tinto joven y terminar por un aciano Gran Reserva, mi caballo ganador sería un Roble elaborado a partir de la compleja Cencibel.

Son las tapas o deberían ser patrimonio nacional, pequeñas raciones de alimento que se disfrutan casi siempre sin prisa, acompañado, y que sería ideal saber acompañar de buen vino, ahí entra en juego el vino de la Denominación de Origen La Mancha.

El Arroz es algo que se celebra mucho, forma parte de algún buen momento de tu vida, ese arroz campero, paella, a la cubana... que estaba tan rico y siempre era al lado de alguien, en un momento que se recuerda como feliz y sabroso. Es un plato que precisa especial atención y siempre que no se caiga en el mal gusto de pseudo arroces que no se pasan, o que no casan con la receta a seguir, siempre son una gozada, así que hay muchos establecimientos que se especializan y están sobreviviendo a la crisis de un modo ejemplar, porque entre otras virtudes, el arroz es económico (si lo quieres caro, lo que le echas). Desde luego mi experiencia como Restaurador me dicen que un de las tapas más celebradas es sin duda el arroz, a de tener ojo el cocinero de sacar el arroz en un momento que haya clientes y que el arroz no espere, que no lo hace, y no se pase, el momento que sale una delicia calentita de cocina, en su punto, sana, sabrosa, sólo cabe acompañarla de la manera más sabia. Tiene la D. O. La Mancha vinos para todos y para el arroz con verduras y caza menor de la foto puede acompañar bien desde un blanco joven de la agradable y equilibrada Airén a un tinto envejecido en barrica de Cencibel, por supuesto que un rico Reserva tiene cabida con la mayor parte de los platos y que un fresco espumoso brut pone las estrellas al paladar, pero me mojo y apuesto por el Cencibel, que debería ser servido en copa de cristal fino y a una temperatura que no supere los 16°.

Tapa de arroz

por Adán Israel



Cuando un plato supera expectativas, no puede ni bebe ser acompañado por algo anodino, idealmente un buen vino sería su mejor aderezo, y en la Denominación de Origen La Mancha saben mucho de eso.

Este delicioso plato se trata de un Tartar de Quisquillas con uvas, acompañado de una ensalada aliñada con una vinagreta de soja, anchoa y AOVE, todo esto que parece tan "sencillo" roza la perfección al crear un sabor y textura propio a partir de una materia prima con tanto carácter y autenticidad, un ejercicio de alquimia por parte del Chef José A. Sánchez.

Desde la cuidada presentación al sedoso tacto logrado, el gusto de producto fresco con el toque maestro que hace fundirse gustos tan dispares como el de uvas blancas (imagino, de mesa) junto a la carne de quisquilla, darle la sazón justa y acercarle el contrapunto sabroso en el bouquet de germinados junto a la sabrosa vinagreta de soja, aceite de oliva y anchoas.... Qué más? Por supuesto que un vino Manchego.

Creo que la amplia variedad de tipos de vinos multiplicado por las variedades de uva y elevado al saber hacer de tantos y grandes enólogos resulta una infinidad de posibles pretendientes para esta gozada de plato, pero un servidor vuestro apuesta por el espumoso brut, con larga crianza sobre lías que le aporte cremosidad y que llene de "estrellas" el sorbo que preceda o continúe tan delicioso bocado. Que como opción podríamos acercar un blanco joven o incluso un rosado ¡seguro!. En la variedad está el gusto, lo importante es contar con buena materia prima, experiencia y buen hacer. Como es el caso.

Tartar de Quisquillas y @ vinodelamancha

por Adán Israel



Latilla de chocolate y @vinodelamancha

por Adán Israel



El postre es un momento especial, delicado, debería ser el broche que cierra el menú, desde el más humilde melón o yogur en casa a la obra más refinada de un repostero, es, redundando, la guinda del pastel, y puede estar bien acompañado de un buen vino, un vino de la Denominación de Origen La Mancha, por su calidad.

Respecto al vino que acompañe al postre hay varias teorías, unas que si debe ser dulce, otras que espumoso, las menos que sea el tinto más viejo... un seguro servidor vuestro apuesta que nadie piensa en qué postre y se están centrando en donde colocar ese vino, porque no puedes pensar en tomar ese tinto viejo con un postre agrídulce o aquél blanco dulce ligero después de una perdiz escabechada o un estofado de ciervo, y creer que es un maridaje estupendo. O si... es todo cuestión de gustos.

El chocolate es un gran aliado de la buena mesa y los cocineros hacen virguerías con él, dándole mil texturas y enriqueciéndolo con otros productos y frutas, así es el caso de este que hoy nos ocupa:

Latilla de Chocolate untuoso con gelatina de Baileys, helado de vainilla, fresa y physalis

Esta obra de arte del Chef José Antonio Pintado demuestra la versatilidad del chocolate, y los vinos de La Mancha idem de idem, porque si te gusta el espumoso desde el dulce al extra brut tienes lo que buscas. Si eres de tranquilos dulces, hay infinidad, especialmente blancos a partir de la variedad Moscatel, si eres incondicional del tinto, este se deja desde con los jóvenes a los Reservas, incluso hay rosados con un poco más de azúcar que harán las delicias de cualquier amante del vino, del chocolate y de las cosas bien hechas.

Trampantojo de capuccino y oreo

por Adán Israel



Falso Capuccino de huevo a baja temperatura con Boletus y Queso Manchego y falsa Oreo de bacon, cebolla y trufa.

Se trata de huevo a baja temperatura con finísima crema de Boletus, un delicado aire de queso D.O. Manchego, y la galleta se trata de una masa quebrada con esencia de trufa y duxelle de beicon y cebolla, delicia que no aparenta para nada de qué se trata, sin dejar de ser apetecible, ahora sí que el trampantojo sería desconcertante del todo si al lado de la taza servimos una copa de vino, un buen vino, uno de la Denominación de Origen La Mancha. Ahí si queda desconcertado el cliente!, pero será sin duda el mejor acompañamiento para este curioso plato.

Las texturas suaves y cremosas de la taza y el gusto de la oreo invitan a acompañarlo de un vino blanco de corte tradicional o incluso un fermentado en barrica, yo apuesto por el segundo y creo que un chardonnay levemente sazonado con una fermentación en barrica de roble puede ser una gran idea, servido en copa tipo borgoña, amplia y de cristal fino a una temperatura cercana a los 8/10° puede ser todo un placer. A los incondicionales del vino tinto les recomendaría un tradicional elaborado a partir de la variedad Merlot, frutal y fresca, madurado en tinaja sin aporte de barrica puede ser la guinda de este pastel.

¿Te gustan las tabletas?



Ahora con tu

Nómina Global

Llévate esta

Samsung Galaxy TAB 10.1"

16GB WIFI



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

Nómina Global: Promoción válida hasta el 31 de marzo de 2014. Por nueva domiciliación de nómina de al menos 1.200 euros netos al mes, dos recibos principales, encargándose la Caja del cambio de domiciliación de los mismos, y contratación del servicio gratuito de la banca a distancia en www.globalcaja.es y del buzón virtual de correspondencia. Promoción asociada a la contratación obligatoria de un plan de pensiones/plan de ahorro con un mínimo de 60 euros/mes, además de la contratación obligatoria de la tarjeta de débito y de crédito (emisión y renovaciones gratuitas). **Ventajas:** La domiciliación de nómina y recibos se deben realizar en **Nómina Global**, siendo el cliente el primer titular y mantener contratados todos los productos durante al menos 36 meses. El coste de **Nómina Global** con tarifa plana es de 4 euros/mes. Promoción no acumulable a otras ofertas vigentes. Infórmate de las condiciones completas de la promoción en cualquier oficina de GlobalCaja. A efectos fiscales los productos promocionados tendrán la consideración de remuneración en especie. GlobalCaja realizará las retenciones e ingresos a cuenta pertinentes en base a la normativa fiscal vigente. Los gastos de envío (50 euros) correrán por cuenta del cliente. Para cualquier duda o consulta llame al 902. 702.072.



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

> www.globalcaja.es

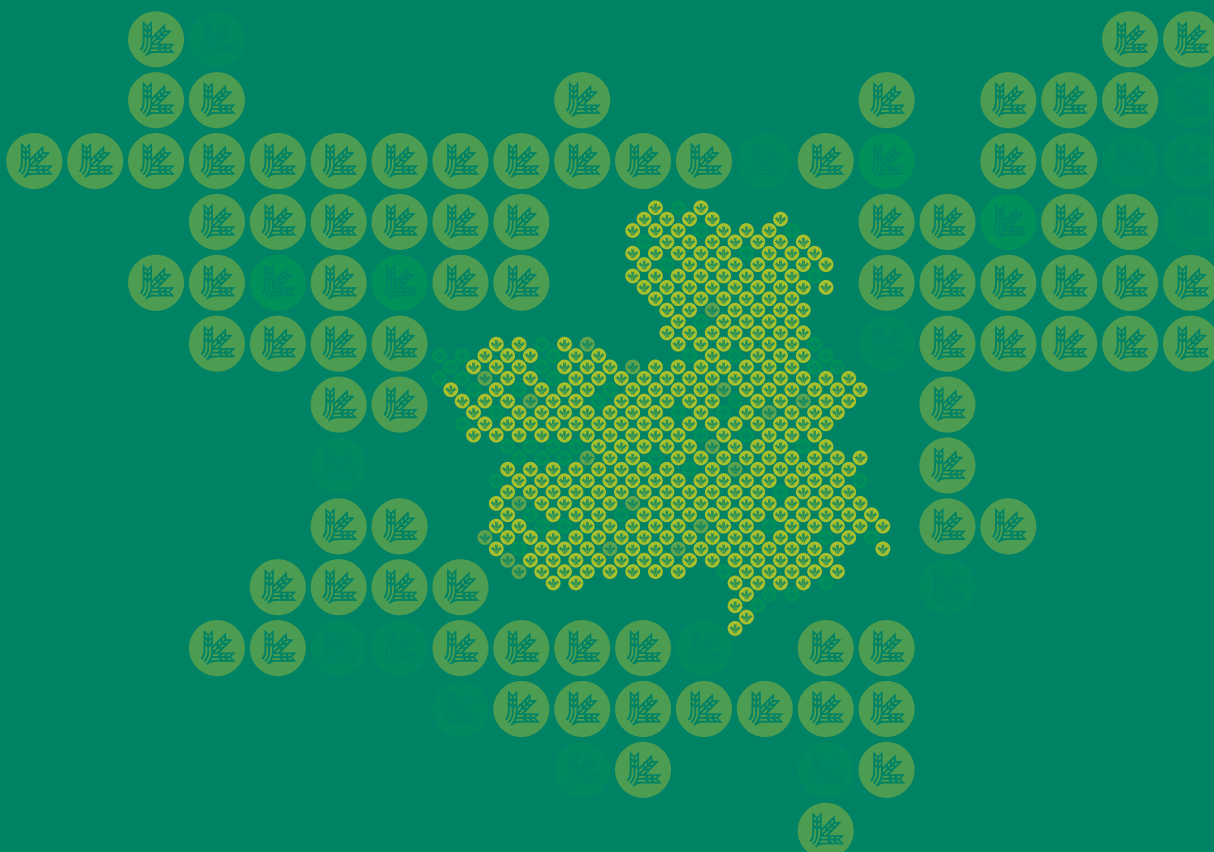
Empresa patrocinadora
de El Greco 2014
ELGRECO2014



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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



Empresa Patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014