



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 82 Abril 2014



**Sofía del  
Prado, de  
Villarrobledo**  
**Reina de la  
Belleza 2013**

*"Me considero un  
tempranillo joven  
por fuera y un  
reserva por dentro"*



**Importante presencia  
de vinos manchegos en  
Prowein, Alemania**

# 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 POL ALSA



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



## SEGURO *de* SALUD

PREVENCIÓN + DENTAL

Nuestro Seguro *de* Salud.  
Un complemento perfecto y  
económico a la Sanidad Pública

### + PRUEBAS DIAGNÓSTICAS

No esperes más y conoce lo antes posible el resultado de tu diagnóstico en un centro de libre elección.

### + DENTAL

Cuenta con una gran red de profesionales en salud dental del mercado e invierte en los mejores cuidados para tu boca.

+

=

Tan solo

**15,68€**

al mes/persona

El pago del seguro se  
hará de forma anual

más información en  
[www.acmseguros.com](http://www.acmseguros.com)

**acm**  
especialistas en riesgos  
agroalimentarios

Descubre la gama más  
amplia de Seguros de Salud





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:

Estudio Castellanos,  
Villarrobledo

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial .....	2
Aumenta la superficie de viñedo en La Mancha.....	3 - 5
Declaración de cosecha histórica para DO La Mancha .....	6 - 19
El nuevo perfil del consumidor de vino, por Víctor Núñez .....	10 - 12
De Aniversario en nuestro hidalgo caballero .....	13 - 17
Agroseguro .....	18 - 19
Maridajes y otros secretos con el Don Quijote de la Masa .....	20 - 25
La reina de la belleza desvela sus secretos .....	26 - 29
El vino y sus virtudes .....	30 - 33
Los vinos DO La Mancha, presentes en Proweinen Düsseldorf .....	34 - 38
Entrevista con Goyo Jiménez .....	39 - 42
Vino y humor: Congreso de los Diputados.....	43 - 44
Grandes mentiras sobre el jamón.....	45 - 47
Feria de la trufa en Cuenca.....	48 - 50

## NOTICIAS

1.000 no se equivocan.....	51
Los vinos manchegos a criterio de Peñín .....	52
Jornada de Pucheros, Tomelloso .....	53
Premios 'Ojos del Guadiana' .....	54
Premios Vinos de Cuenca.....	55
De ajo y vino: presentación libro .....	56 - 57
El fraude de la chaptalización, por Gabriel Yravedra.....	58 - 59
El vino en la Universidad.....	60 - 61
De la flor y la nata en el arte, Museo Infanta Elena .....	62 - 64
Relatos literarios: Premios 'Vino y Cultura' .....	65 - 68
Recetas de Adán Israel .....	69 - 72





El Origen del Vino

# Editorial

## Cuando no se puede negar lo evidente

A nadie se le escapa, en la actualidad, el peso económico del sector vitivinícola en Castilla La Mancha. Alrededor del 30 % de la riqueza aportada por el sector primario, viene determinada por la vid. Un cultivo que, no solo entronca sus raíces tradicionales con la propia cultura y sustrato común de aquello que llamaran Dieta Mediterránea, sino que también con el paso de las décadas ha llegado a convertirse en una fuente de riqueza y sustento vital para el conjunto de la economía en diversas comarcas de la geografía española.

Más aún, en la realidad cercana que nos compete, la viticultura ejerce un papel reactivador, como piedra angular para el pulso socioeconómico de los municipios manchegos, cuyo núcleo poblacional y cultural, representa el corazón de la propia Comunidad Autónoma. En ese papel vector, las Denominaciones de Origen, (no solo la propia DO La Mancha), como garantes de garantía y trazabilidad en la calidad del producto y adecuada asimilación, contribuyen a la identidad de unos vinos con código genético de un terruño, con los modos de vida, y esfuerzo productor del primer eslabón de la cadena: el viticultor y su fruto, en el viñedo.

La actual coyuntura económica, no en vano, no elude la delicada situación de familias en el drama personal de quienes continúan sin encontrar salida laboral en un problema enquistado en el conjunto de nuestra sociedad. Ha sido ahora, décadas después, cuando el sector del vino ha enseñado su verdadero potencial, de lo que mucho que puede demostrar. Haciendo de la flaqueza, virtud, y ante los niveles insuficientes de un consumo interior de vino, muy lejos de nuestros vecinos productores, bodegas y cooperativas han vislumbrado en las exportaciones la tabla de salvación más racional y lógica de su stock de vino. Ese gradual crecimiento de las exportaciones, ha coincidido, en efecto, con una histórica producción en la que también se han significado los vinos de calidad. Por ejemplo, DO La Mancha ha declarado en cosecha 166 millones de litros para el último ejercicio de 2013-2014. No cabe pues, negar lo evidente, cuando La Mancha, ha pasado a ser un gigante en proporciones que despierta del letargo meramente productor y que pretende dejar su apartado, ya importante, a los vinos con Denominación de Origen. La calidad de sus vinos y la propia capacidad camaleónica de sus bodegas para la respuesta comercial de la demanda exterior, ha llevado a La Mancha a cambiar sus pautas de comportamiento en el exterior, concibiendo en el tapete de relaciones de mercado, un modelo de interpretación más global, íntegro y duro. Las bodegas han entendido que las posibilidades de crecimiento son mayores, comprendiendo que la competitividad no se restringe única y exclusivamente a los vinos del pueblo vecino, ni tan siquiera, a aquellos elaborados en otras regiones; ahora, la competencia llega desde la exigencia dura de países tan lejanos como distintos. Homogeneidad productora, inversiones tecnológica, modernización de las explotaciones y una mayor formación técnica de sus profesionales, no debe ser óbice para encontrar los rasgos distintivos de la personalidad varietal y vinícola que definen a un viñedo, una bodega, una Denominación de Origen, en definitiva. Ahí, la personalidad está marcada, de antemano, cuando definimos La Mancha, con solo partir de la mejor y más universal carta de presentación con nuestro más ilustre embajador: Don Quijote de La Mancha.

Pese a todo, esa voracidad de mercados que demuestran en la demanda, países como China, Estados Unidos o el propio México en el continente americano, no debe desviar del rumbo aconsejado en la vocación real de las exportaciones: vender, más y mejor, esto es, adquirir mayores cuotas de volumen sin desprestigiar los términos de valor, para adquirir ese mayor valor añadido. Solo así, se apuntala la imagen de calidad, en la percepción real del consumidor, que una vez degusta, con sinceridad cotidiana, los vinos con DO La Mancha, no puede negar lo evidente.

# *La Denominación de Origen La Mancha incrementa su superficie de viñedo*

*Los datos muestran una consolidación de las nuevas variedades de uva, con un ligero repunte de las variedades autóctonas como blanca airén y la tinta cencibel (tempranillo), después de tres años consecutivos de descenso*

La provincia de Ciudad Real vuelve a liderar la producción vinícola en el panorama nacional, resultando destacable el esfuerzo en reestructuración de viñedo realizado en los últimos años, donde

se constata un incremento de la superficie de hectáreas.

En la Denominación de Origen "La Mancha" la cifra ha pasado de 160.552 a 162.625 ha, siendo también Ciudad Real (78.921), la provin-

cia con mayor superficie de cultivo en la Zona de Producción La Mancha. Le siguen, muy parejas, Toledo y Cuenca, con 31.793 y 31.653, respectivamente. Finalmente, se sitúa Albacete con 18.247 Ha.



*Postura de viña en vaso*

## SUPERFICIE DE VIÑEDO

Por variedades, la blanca airén no sólo continúa siendo la uva mayoritaria en los viñedos manchegos, sino que por primera vez en más de 10 años ha experimentado un ligero aumento (de 106.816 en 2013 a 107.563 ha. en el 2014); más notable en porcentaje es el incremento de variedades de reciente implantación como la verdejo (2608 ha, un 4%), la sauvignon blanc (1824 ha, un 2%) o la moscatel de grano menudo, cuya demanda en vinos naturalmente dulces y aromáticos se ha incrementado en un 13% (424 ha).

Para el caso de las uvas tintas, la cencibel (o tempranillo) lidera moderada y tradicionalmente el incremento de la vid en variedades con 29.054 ha, un 1,8% más que en 2013, frente a la subida significativa de variedades francesas muy apreciadas por su potencial aromático y buena acogida en el terruño manchego como son la syrah (4025 ha, con un 2,6% más), la cabernet sauvignon (3.455 ha, 1,5%) y también la merlot (1406 ha, un 3% más).





En registro de actividad vinícola, y bodegas adscritas, se observa un ligero aumento de los viticultores inscritos en el Consejo Regulador “La Mancha” durante el 2013 (con 16.257 agricultores frente a los 16.067); mientras que en bodegas acogidas, se mantiene el estable el número con unas 193 empresas elaboradoras, 194 comercializadoras de vino embotellado, 119 productoras de vinos de crianza y 130 exportadoras de vinos con Denominación de Origen La Mancha.



*Declaración de cosecha calificada como generosa e histórica en La Mancha*

## ***La declaración de la cosecha 2013 con Denominación de Origen “La Mancha” superó los 166 millones de litros***

*Alemania recupera el liderazgo de las exportaciones de vino manchego y alcanza su máximo histórico en un año de bajada en volumen de ventas, pero incrementos en el precio.*

Con un total de 166.833.489 litros, declarados en la último ejercicio 2012-2013, la D.O. La Mancha bate un nuevo récord de producción y confirma su potencial de crecimiento de los últimos años, incrementado en 20.259.373 los litros con respecto a la campaña 2012-2013, cuando se declararon 146.574.116 litros.

Entre los factores que han podido

contribuir a un aumento exponencial del conjunto de la producción vinícola, desde la Denominación de Origen La Mancha, se congratulan por haber tenido una campaña “generosa e histórica”, que todos esperan que se traduzca en un incremento de ventas en los próximos años.

Se aplaude especialmente el trabajo constante de las bodegas y viticultores manchegos, cuya mo-

dernización de las explotaciones y esfuerzo inversor en las tecnologías ha supuesto una reseñable y constante mejoría en la calidad de los vinos, buscando ahora incrementar el volumen de embotellados en origen y con referencias de calidad, como la DO La Mancha, lo que mejora el valor añadido obtenido por el producto y da mayores garantías para el futuro.

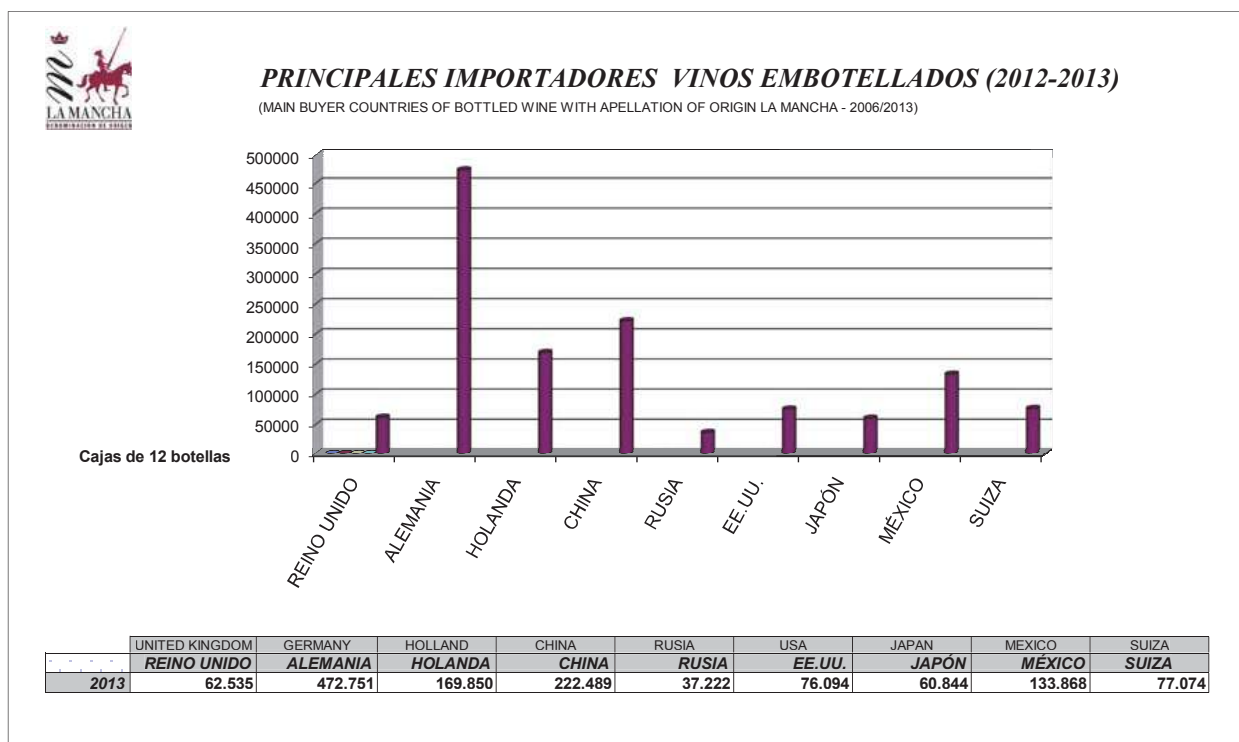
## Comercialización y promoción

En las exportaciones, cuya evolución ha sido creciente en la última década, se experimentó en 2013 una disminución en volumen, para muchos causada por el incremento en precios, lo cual es comprensible.

La cifra alcanzada ha sido de 20.568.096 botellas vendidas en el exterior en lo que se refiere a vino embotellado con Denominación de Origen La Mancha, mientras que en 2012 se alcanzaron los 22.989.096 unidades. En definitiva un importante descenso superior al 11 % debido a los motivos anteriormente expuestos. Por países, el comportamiento ha sido dispar, apreciándose un estancamiento en Estados Unidos, con 913.128 botellas. Reino Unido, con 750.420 botellas, ha tenido un descenso importante, pero probablemente coyuntural. Este ha sido sin duda el principal motivo del descenso global, ya que otros importantes mercados como Alemania han seguido creciendo, llegando a las 5.673.012 botellas (un incremento del 19,3 %), lo que le



El consumidor alemán es el cliente más fiel de los vinos manchegos en 2013



## COSECHA HISTÓRICA

permite recuperar el liderazgo en lo que se refiere a países importadores de vino manchego, alcanzando su máximo histórico.

De hecho, varias bodegas manchegas estuvieron presentes en Prowein (Dusseldorf), donde entre otras cosas, se organizó seminario de cata durante la cuarta semana de marzo con el conocido sumiller, Peer Holms. Por otro lado, en los mercados en los que precisamente el Consejo Regulador ha redoblado a conciencia sus esfuerzos en los últimos años, como

China, continúa el crecimiento, convirtiéndose ya en el segundo comprador de vino manchego con 2.669.868 botellas, por delante de otros puntos de mercado como Holanda, tradicional cliente de la DO La Mancha (con 2.038.200 botellas) y un sorprendente México cuyas 1.606.416 botellas reflejan también un alto incremento (en 2012 las ventas fueron de 317.160 botellas), motivo por lo que este año también entrará a formar parte de los planes promocionales de la D.O. La Mancha.

Un sobresaliente crecimiento de países de corte exótico y potencial mercado, que también destaca en Hong Kong, con 257.568 botellas, o la propia Rusia, que recupera puestos en el ranking de ventas al exterior, pasando en un año de las 337.920 a las 37.222 botellas, es decir, un 32 % más.

En definitiva, unas cifras que se espera seguir mejorando con acciones como los próximos viaje de promoción exterior esta primavera a Asia, Estados Unidos y México.



*China se ha situado como el segundo país importador de vino con DO La Mancha*

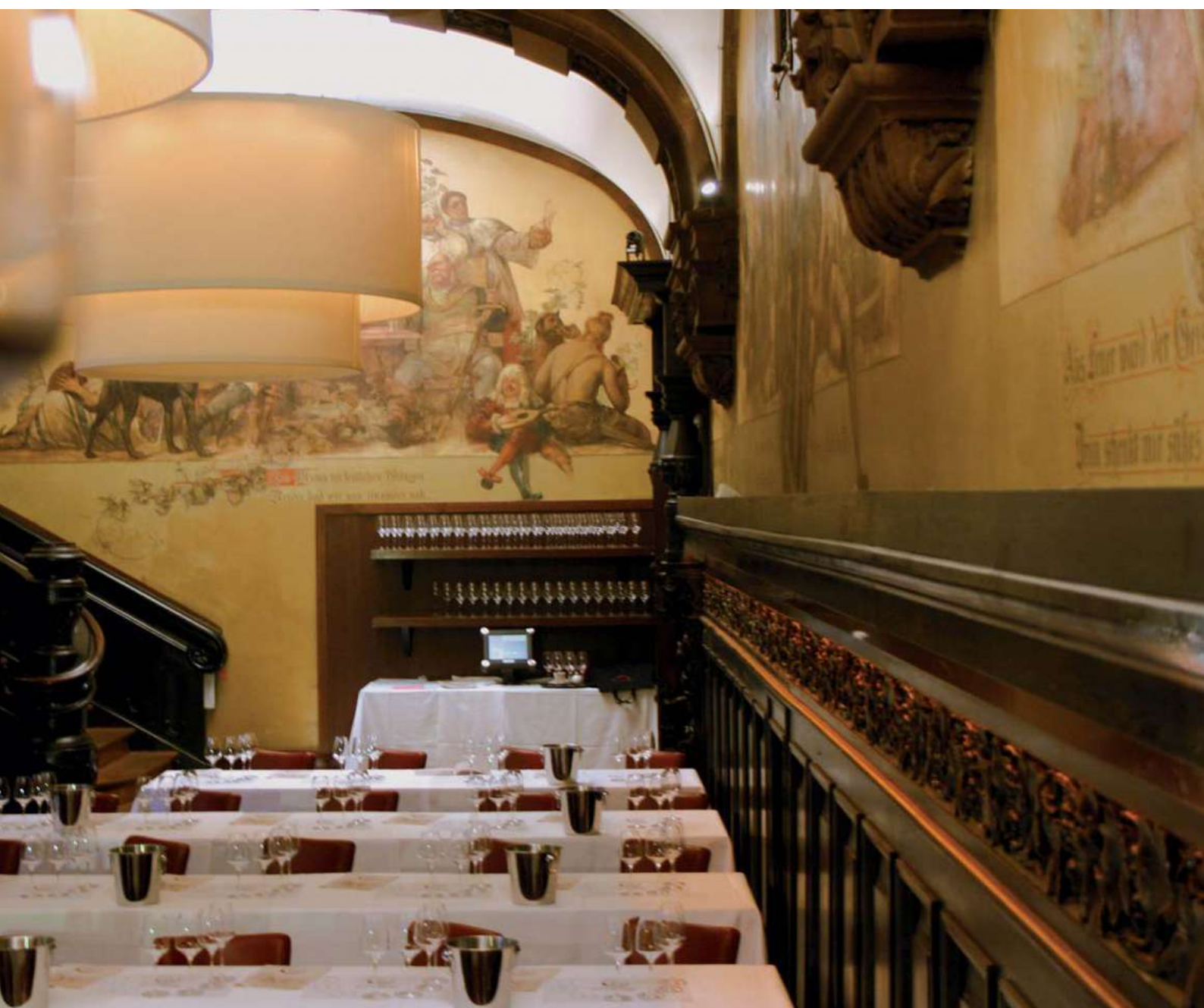
## 2014 se inicia con buenas perspectivas

En lo que va de año, es decir, computando los meses de enero y febrero, las cifras invitan al optimismo, ya que hay una buena evolución. En una comparativa con los mismos meses de 2013, se observa un crecimiento del 13,2 %, pasando de las 10.560.380 a las 11.957.620 botellas con DO La Mancha vendi-

das en el exterior. En total, en 2013 se alcanzaron las 54.618.180 botellas embotelladas en origen, más el equivalente a 25.791.606 botellas embotelladas en el exterior, por lo que la comercialización total fue de 80.409.786 botellas.

Todo indica que en 2014 se superará claramente esa cifra dado

que, tal y como se ha indicado al principio de la nota, la declaración de cosecha en 2013 ha sido la mayor de los últimos años y eso es un indicador claro de que las bodegas tienen confianza en poder vender más vino de calidad al amparo de la Denominación de Origen "La Mancha" en el futuro.



Hamburgo y Frankfurt, las ciudades alemanas escogidas en Road Show 2013

# ***La formación en el mundo del vino ¿asignatura pendiente?***

Víctor Núñez (@vic\_nunez\_fdez)

Todo el mundo puede emitir un juicio sobre el vino que acaba de degustar, pero no todas las opiniones se basan en un juicio formado. Conocer los múltiples y distintos matices que conviven en todo caldo requiere de ganas y experiencia, pero también de formación. No hace falta ser un consumado sumiller, ni un prestigioso enólogo para poder distinguir un vino de otro, quizá tampoco hace falta tener una título universitario -en España, sorprendentemente, no existe un grado propio sobre una de sus grandes industrias- pero sí convendría, al menos entre los profesionales, haberse ilustrado antes a través de una profunda experiencia, o bien, a través de la una buena formación.

## ***Universidad y vino***

Repasando los planes de estudios de las principales universidades y escuelas de negocio españolas es difícil encontrar titulaciones vinculadas al mundo del vino, siendo un producto de gran importancia para la economía del país y que tiene un impacto tremendo en el tejido productivo de amplias regiones de España. Esta carencia se está paliando poco a poco, con la introducción del Grado de Enología que ya imparten en cinco universidades españolas (Cádiz, Extremadura, Tarragona, La Rioja y Palencia). También existe formación de posgrado dirigido a los profesionales



y futuros profesionales de la gestión vitivinícola. Prueba de ello son iniciativas como el Máster Integral del Vino impulsado por la Fundación Siglo XXII, la Universidad de Castilla La Mancha y ESIC. Este curso está especialmente dirigido a directivos de las bodegas, o

bien, a todos aquellos “implicados para alcanzar el éxito, tanto en la elaboración del producto como en la gestión de las empresas de este sector tan estratégico para Castilla-La Mancha”, como así reza en su página web. Más allá del mundo de la gestión

profesional de la industria, no encontramos mucha más oferta académica, salvo de forma parcial o transversal dentro de títulos propios vinculados con la gastronomía y que incluyen entre sus contenidos alguna materia relacionada con la enología.

## ***El vino en la F.P***

En esta misma línea, pero sin un rango universitario, existe un ciclo formativo relacionado también con la producción, la gestión y elaboración de los distintos tipo de vino, como es el caso del Ciclo Técnico Superior en Vitivinicultura. “Organizar, programar y supervisar la producción en la industria vitivinícola, controlando la producción vitícola y las operaciones de elaboración, estabilización y envasado de vinos y derivados, aplicando los planes de producción, calidad y seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección ambiental, de acuerdo con la legislación vigente”, son sus principales objetivos formativos. El ciclo, como podemos ver en el programa oficial, capacita a los estudiantes para “ejercer su actividad tanto en pequeñas, medianas o grandes empresas vitivinícolas, dedicadas a la producción de uva, elaboración, crianza y envasado de vino, como en pequeñas, medianas y grandes industrias de destilados de vino, concentración de mostos, elaboración de vinagres y otros productos derivados de la uva y del vino y tanto por cuenta propia como por cuenta ajena”.

Para conocer el estado de la cuestión de la formación de los futuros profesionales de la hostelería acudimos a Miguel Ángel Pérez, direc-

tor del Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, donde se imparten ciclos formativos relacionados con la hostelería y la gastronomía, tanto de grado medio (“Servicio de Restauración” y “Cocina y gastronomía”), como superior (“Dirección de Cocina” y “Dirección de servicios de restauración”). Le preguntamos por la formación relacionada con el mundo del vino y Pérez nos aclara que “no existe formación reglada relacionada con el vino como un título de formación profesional. Lo que sí existe son módulos formativos o asignaturas que se acercan de una forma más o menos extensa al mundo de la enología, más enfocado hacia la sumillería”.

También nos señala que, además de los módulos y asignaturas que se incluyen en estos ciclos relacionados con la gastronomía y la restauración, la industria, tanto distribuidores como bodegas, se acercan continuamente a los estudiantes a través de catas, charlas y presentaciones que se organizan en el propio Hotel Escuela. Pérez también nos da una pista sobre el valor de este tipo de aproximaciones para los vinos de la D.O de La Mancha a los estudiantes: “los profesionales ven, en general, en La Mancha una zona vinícola donde en la actualidad se están elabo-

*Miguel Ángel Pérez*

rando unos caldos muy atractivos a unos precios muy competitivos, con una calidad que no desmerece a las de otras regiones. El problema está en el consumidor que si no tiene un asesoramiento adecuado va a seguir consumiendo los vinos de siempre por eso resulta tan importante la formación de personal cualificado que sepa asesorar al cliente final”.

### **Formación de camareros y público**

Si bajamos al terreno de bares y restaurantes la formación y conocimiento de los camareros aún dista mucho de otros países como Francia o Italia. Javier Vázquez, conocido hostelero madrileño y miembro de la Junta Directiva de La Viña, es crítico con la situación. Vázquez considera que a pesar de los esfuerzos de organizaciones como la Viña “los camareros no suelen preocuparse por actualizar sus conocimientos sobre el mundo del vino, salvo en restaurantes donde disponen de un sumiller y sitios muy especializados”. Desde la Viña disponen de una amplia oferta formativa relacionada con el mundo de la enología: “el problema es que no suele haber mucha demanda de los cursos de formación por los difíciles horarios de la hostelería, pero también por falta de interés de los propios camareros por formarse”. Cuando le preguntamos a Vázquez por el interés y conocimiento de sus clientes sobre los vinos que degustan, se muestra más optimista: “el mundo del vino está de moda desde hace tiempo por lo que los clientes se preocupan cada vez más por lo que toman, el



*Javier Vázquez*

que más o el que menos ha hecho algún cursillo o ha acudido a catas. A veces por esnobismo, pero existe una mayor inquietud”.

Para cubrir esas inquietudes por parte de los particulares y público en general existen distintas ofertas en el mercado. Varios expertos consultados recomiendan los que

ofrecen desde la Unión Española de Catadores ([www.uec.es](http://www.uec.es)), concretamente ofrecen un programa intensivo de tres días y dos horas diarias al precio de 75€ para el conocimiento básico de blancos, tintos y rosados. En definitiva y en este caso, el saber no ocupa lugar y, seguro, que alegra el paladar.

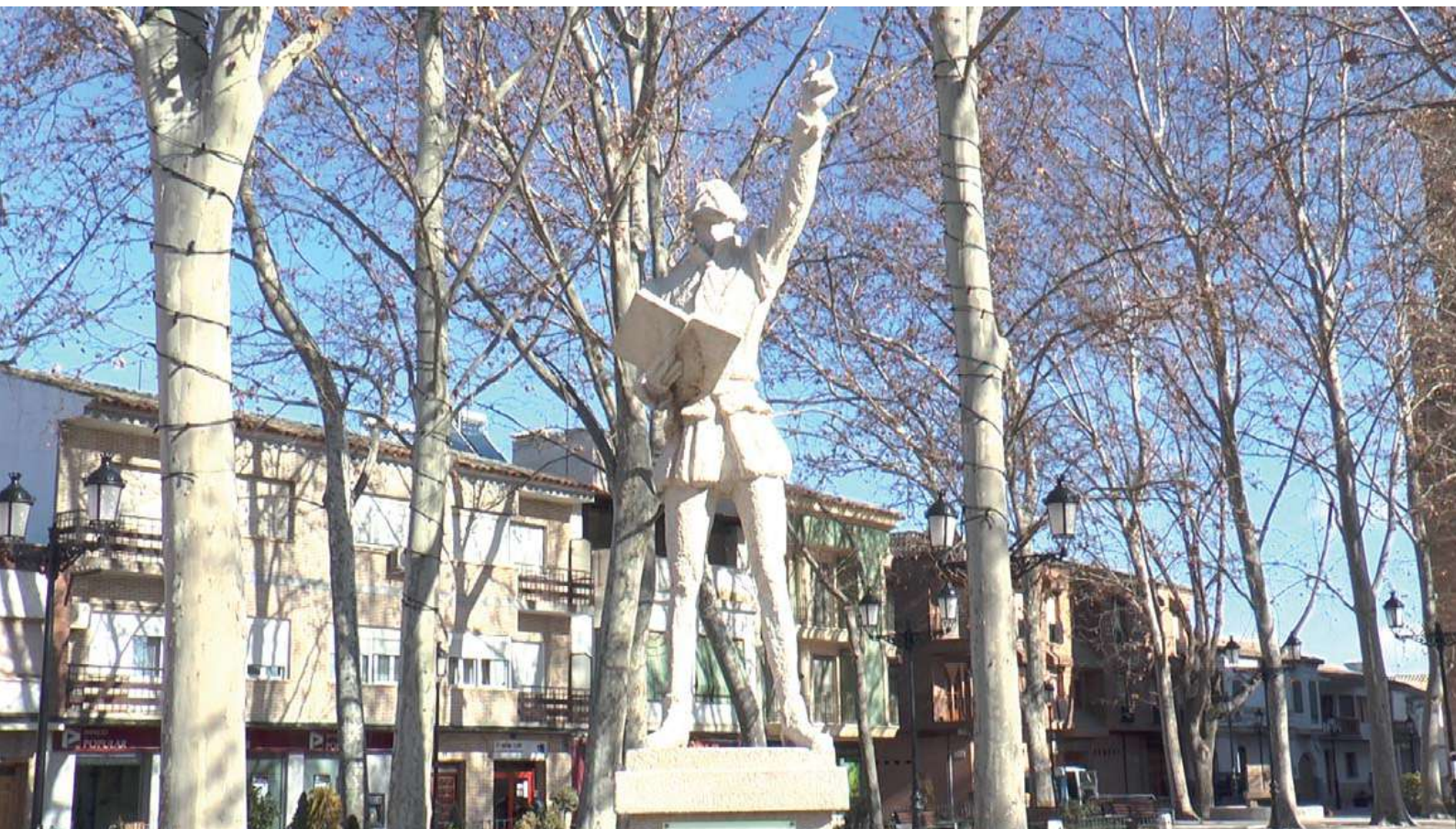
# De aquel Quijote apócrifo de Avellaneda

*Argamasilla de Alba reivindica su 'lugar de La Mancha' celebrando el IV Centenario de la publicación del Quijote de Avellaneda, donde se hace mención explícita a la villa manchega, como "patria feliz del Hidalgo Caballero".*

Cervantina por sus cuatro costados, si hay un lugar que aguarda con expectación este 2014 ese es Argamasilla de Alba. Cercano a las lagunas de Ruidera, y un pantano que riega sus tierras, el municipio a orillas de Peñarroya inicia un trienio cargado de efemérides culturales

que remarcan su estrecha vinculación con la inmortal y centenaria novela. Primero, la publicación de la apócrifa de Avellaneda, en 1614. Una chanza, para muchos, que no iguala en envergadura a la primera parte del Quijote, y qué sirvió como acicate para que Cervantes, un año

después, en 1615, publicara la Segunda Parte, de mayor calidad literaria, según los críticos. Sería, precisamente una primavera después, en 1616, cuando el veterano de la guerra de Lepanto fallecería dejando el universal legado a la vasta llanura manchega.



Argamasilla de Alba celebra este 2014 el IV Centenario del Quijote de Avellaneda



*La tradición sitúa aquí la cárcel donde Cervantes estuviera preso*

Un retrato, cercano, crudo y lacerante de la decadente Castilla de comienzos del siglo XVII, que durante siglos ha servido para aglutinar la cultura en el sustrato común de los pueblos manchegos, que pese a sus esfuerzos, no han conseguido edificar la patria del escritor, hoy enterrado en una iglesia trinitaria de Madrid. Como aquel poeta de la Antigüedad, Homero, dichoso en la disputa por su lugar de origen las siete polis griegas, así también, dicen quiso Cervantes que su cuna fuera difusa. Desde entonces, “aquel lugar de

La Mancha” de amnésica memoria cervantina, ha sido justificado por unos y otros. En 2005, Villanueva de los Infantes, en pleno Campo de Montiel, argumentó su hipótesis en las recientes investigaciones de la UCLM, cuya ecuación de las distancias recorridas por Rocinante en una jornada de viaje, establecían en noble municipio el punto de origen de las andanzas. Más tradicional en cambio, resulta la paternidad esgrimida por Argamasilla de Alba a lo largo de los años, descrita por Azorín a comienzos del siglo XX, y más aún documen-

tada en la novela del Quijote de Avellaneda, dedicado al “Alcalde, Regidores y hidalgos de la noble villa de Argamesilla de la Mancha, patria feliz del hidalgo caballero Don Quijote de la Mancha”. Años antes, por convencimiento de poetas como el nicaragüense Rubén Darío, en los sótanos de la Casa Medrano, la tradición también señala a este lugar como la morada de cárcel donde Cervantes estuvo preso: “por atreverse a decir un piropo a una dama de alcurnia, al salir de la iglesia, lo que le valió un escarmiento”, afirma Pilar Serrano

Menchén Presidenta de los Académicos de Argamasilla de Alba; una asociación cultural, volcada con la novela en el juicio crítico e investigación. El mismo rigor que les lleva a sostener convencidos que el lugar de La Mancha es precisamente Argamasilla de Alba: "lo que hace Avellaneda es dar entidad al lugar al dedicárselo, precisamente a los nobles, regidores de la villa".

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.



*Pilar Serrano, en la cueva de Medrano*

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, cincelandó 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.



Cuadro exvoto donado por los Rodrigo Pacheco, noble linaje de Hidalgos, cuya enfermedad mental pudo haber inspirado a Cervantes en la novela



Esther Lucendo, Enóloga de la Coop. Nuestra Señora de Peñarroya

## Tradición cervantina y Vino de La Mancha

Esa inclinación se traslada en el orgullo que sus vecinos sienten por el Quijote; tanto es así que no hay caldo elaborado desde sus bodegas que no tenga una referencia cervantina. Por ejemplo, la propia cooperativa Nuestra Señora de Peñarroya. Con doscientos socios y unas 1.600 ha de viñedo destacan sobretodo sus tintos, *Casa del Bachiller*, con etiqueta eminentemente quijotesca, que ensamblan con brío frutal las variedades de cabernet sauvignon y cencibel (o tempranillo) *“ese potencial de nariz del cabernet se refuerza con la juventud del tempranillo, con un predominio de taninos dulces en el cabernet que nos aportan las maceraciones carbónicas durante la elaboración”*, explica Esther Lucendo, enóloga responsable de la Cooperativa.

El contrapunto en blancos lo encontramos en Hacienda Albae, un proyecto enoturístico nacido en 2005, cuya bodega, apenas incorporada a la DO La Mancha, embotella un chardonnay joven, que se exporta a unos 19 países: “es una variedad tropical, fresca, y joven pero de larga duración. El sol es una maravilla en La Mancha, lo que nos da ventaja de madure siempre, algo muy importante para un enólogo, y además te consigue muy buena fruta”, apunta Juan Antonio Delgado, Director Técnico de la bodega.

Argamasilla de Alba, de hecho, constituye el primero de los cuatro municipios de la ‘Ruta de ensueño’, un recorrido afín donde Campo de Criptana, Alcázar de San Juan y El Toboso han unido esfuerzos para

completar un recorrido por los escenarios “reales”, más emblemáticos de la novela cervantina.



Referencia del vino blanco embotellado por Hacienda Albae

## Novedades en el seguro de uva de vino, más flexibilidad para el viticultor

La uva de vino es uno de los cultivos que cuenta con más tradición en España. No es de extrañar, por tanto, que el Seguro de Uva de Vino sea uno de los seguros que mayor volumen de negocio aporta al Sistema de Seguros Agrarios Combinados.

De esta manera, para la cosecha 2013, se firmaron más de 25.130 pólizas de seguros que daban cobertura a una superficie de más de 330.000 hectáreas de uva de vino y a una producción de 2,27 millones de toneladas, con un capital asegurado que supera los 665 millones de euros.

En el caso de Castilla-La Mancha las pólizas de uva de vino contratadas fueron más de 12.000, dando cobertura a cerca de 177.440 hectáreas y a una producción que superó los

1,22 millones de toneladas, con un capital asegurado de más de 275 millones de euros.

Cada año el Sistema Español de Seguros Agrarios incorpora modificaciones, que mejoran las condiciones del seguro para el viticultor. Así, para asegurar la cosecha 2014, se han introducido las siguientes mejoras:

**1. Se ha modificado la estructura del seguro.** Con el objetivo de flexibilizar y ampliar las posibilidades de elección del viticultor, a partir de ahora, contará con un **Seguro Base**, con cobertura para todos los riesgos a nivel de explotación, **al que podrá ir sumando garantías adicionales** (hasta 3), con las que el viticultor puede adaptar el seguro a sus necesidades de coste y co-

bertura. Además, **las distintas opciones de aseguramiento** con las que cuenta el agricultor **se reparten en dos grupos: Seguro de Otoño y Seguro de Primavera (cuyo periodo de contratación inició el 15 de enero).**

**2. Se modifica la tabla de bonificaciones y recargos**, en la que destaca que la bonificación máxima que se puede obtener pasa de un 25% a un 40%, mientras que el recargo máximo se mantiene en el 15%

**3. Se ha producido una reducción general de las tarifas.**

**4. Se han actualizado las bases de datos de explotaciones asegurables del plan 2012**, de tal manera que se da la **posibilidad de asegurar al mayor número de explotaciones posible.**

### SEGURO DE PRIMAVERA

Garantía	Riesgos Cubiertos	Calculo indemnización	Franquicia	
(Plantación en producción) <b>Producción</b>	Pedrisco	Parcela	Daños 10%	
	Riesgos excepcionales	Parcela	Absoluta 20%	
	Elegible: Helada y Marchitez fisiológica	Elegible	Explotación	Absoluta según tipo de explotación
			Parcela	Daños 10%
(Plantación en producción) <b>Plantación</b>	Todos los cubiertos en la garantía a la producción	Parcela	Absoluta 20%	
(Plantones) <b>Plantación</b>	Todos los cubiertos en la garantía a la producción			
(Todo tipo de plantaciones) <b>Instalaciones</b>	Todos los cubiertos en la garantía a la producción y cualquier otro riesgo climático	Parcela	Sin franquicia	

En definitiva, estas medidas confirman el esfuerzo de todas las administraciones públicas, organizaciones agrarias y entidades aseguradoras en la incorporación de nuevas medidas que mejoran las condiciones del seguro, así como en dar respuestas positivas ante las necesidades del sector.



Estoy más que seguro...

# ¡Estoy agroseguro!

Una inundación, una tormenta inesperada,  
el pedrisco..., son muchos los riesgos climáticos  
que un agricultor no puede controlar.

Riesgos que pueden arruinar una buena cosecha  
de uva de vino de la noche a la mañana.

Por eso, cuando me preguntan si estoy seguro,  
yo siempre respondo... ¡Estoy AGROSEGURO!



El seguro de los que están más seguros



**NUEVO**

**Seguro Base con Garantías Adicionales  
para Explotaciones Vitícolas:**

- **Mayor bonificación**, hasta un **40%**.
- Abierto plazo de contratación del **Seguro de Primavera con opción de pedrisco**.

## ***Armonía de vinos con el Quijote de la masa***

*De Tomelloso, Ciudad Real, el campeón mundial de pizza en varios concursos propone un maridaje especial con los vinos Denominación de Origen La Mancha*



*La temperatura de cocción, fundamental para la pizza*

Llega, impuntual a la cita; admite su retraso y se disculpa, “me gustan los fogones pero la plancha se me da fatal”. En apenas, treinta segundos, Jesús Marquina exhibe su jovial carácter mediterráneo, dicharachero y charlatán, cercano y sobretodo manchego,

en las palabras que dispara su boca. Porque, si no fuera por su forma de hablar, sus expresiones, sus giros castizos y su vocabulario tan genuinamente tomellosero, cualquiera pensaría que nos encontramos ante un pizzaiolo del barrio romano de Trastevere, el

sur de la Campania italiana, o la vital isolade Sicilia. Su identificación es plena con la gastronomía transalpina, adoptando un papel, justo y milimétrico, como acertada es también la distribución estética de su trattoria (acepción familiar de los ristoranti italianos).



*Miembros del Consejo Regulador con Jesús Marquina durante su visita a las instalaciones*

## DON QUIJOTE DE LA MASA

Sin embargo, no se trata solamente de su perfil estéticamente mediterráneo que tan buenos réditos comerciales ha proporcionado a nuestros vecinos italianos. Marquinetti, como así se conoce su negocio, ha sentido la vocación gastronómica de sus primeros comienzos. Apasionado de la cocina, renovador en las harinas, todo un quijote de la masa, que ha adquirido la maestría italiana en el horno desde el interés por la innovación, cuidando la base primordial, la masa, que adquiere personalidad en la cocción: “esta base de masa que ahora mismo estoy preparando, clásica, requiere de una temperatura de unos 320 grados, otra de formato pala, sería con 290; una pizza altaglio (al corte), unos 270. Es importante la fermentación, la cocción y el control de las harinas”, matiza este maestro mientras mira de reojo el horno a su derecha.

*Posa con las tres propuestas de maridaje*





*Jesús Marquina extrae una pizza del horno*



*Exteriores del local Marquinetti,  
en Tomelloso*

Desde muy joven, ha sentido la inclinación por la hostelería, recientemente, ha conseguido cumplir un viejo anhelo: llevar la pizza al mundo gourmet, de la alta cocina. Arrojado por las buenas impresiones de algunos críticos gastronómicos consiguió sorprender al público de Enofusión durante el pasado mes de enero en Madrid: “Estoy convencido de que una pizza puede ser gourmet. Desde el principio hay que pensar en la calidad y con calidad.”

## *Un vino para cada pizza*

Precisamente, la búsqueda de sensaciones, la experimentación de sabores en el paladar combinando los ingredientes es una de las inquietudes que distinguen a las pizzas de Marquina. Desde el ingenio y la creatividad, respetando la tradición de los vinos manchegos se atreve con propuestas originales, que maridan haciendo las delicias de los comensales.

### *Pizza para un blanco airén DO La Mancha*

**Ingredientes:**

pera, mozzarella, queso gorgonzola y pepitas de granada.

*“He buscado equilibrar la pera con el gorgonzola, que es más suave, más fresco que el queso azul o roquefort, resulta un placer poderlo maridar con un blanco airén, nuestra variedad autóctona”.*



*Pizza para vino blanco airén DO La Mancha*

## *Pizza para un tinto joven tempranillo DO La Mancha*

**Ingredientes:** solomillo de ternera, salsa española, mozzarella, aceite de oliva virgen extra y rúcula.

*“Esta pizza te recuerda a los tiempos jóvenes cuando iba a Madrid y me comía esos bocadillos de pepito de ternera mientras tomábamos nuestros vinos. Creo que en boca, la carne con un tinto joven le pueda dar un punto suave”*

## *Pizza para un Reserva 2007, tempranillo DO La Mancha*

**Ingredientes:** higos, salsa demiglace, foie y mozzarella

*“Requiere una pizza más contundente, con un foie, con unos higos para refrescar que junto a un Reserva de La Mancha, también contundente, va a quedar muy bien en boca, con una magnífico retrogusto, en esa triple combinación de higos, foie y vino tinto”*



*Pizza para tinto joven tempranillo*

# ***Sofía del Prado, Reina de la Belleza 2013***

*“Una mujer con una copa de vino es sexy y elegante”*

Tiene tan solo 19 años, pero la vida para esta joven manchega ha dado un vuelco espectacular desde el pasado 2013, cuando se proclamara ganadora del Certamen Reina de la Belleza, celebrado en Fuengirola, Málaga. A punto de cumplirse el X Aniversario, se trata del Certamen de belleza

más relevante en el panorama nacional. Quien consigue el cetro de hombre o mujer más bellos de España tienen por delante un campo abierto de posibilidades en el mundo de la moda, la imagen, la publicidad, etc. No se busca una sonrisa o una buena pose, la persona que ostenta la coro-

na supone “un conjunto de valores que implica el saber estar, la elegancia, la cultura, y sobretodo también el atractivo integral de la persona, en el conjunto de su altura y la proporción de cuerpo y cara”, matiza, Antonio Marhuenda, Director General del Certamen de Rey y Reina de la belleza.



## LA REINA DE LA BELLEZA



*En el patio del Consejo Regulador junto a las tradicionales tinajas de barro de Villarrobledo*

Natural de Villarrobledo, en Albacete, Del Prado afronta su primer año fuera de casa. Estudia en la Universidad Juan Carlos I, en Madrid, pero no dejar pasar una oportunidad para regresar cuando puede a casa, donde sigue teniendo los amigos de toda la vida y sus jóvenes recuerdos, todavía adheridos a la plaza del pueblo, donde pasó la infancia jugando en la plaza: "Cuando era pequeña, y siempre jugaba aquí en la plaza. La verdad es que en mi primer año fuera de casa, también añoro un poco a mis amigas, y salir con ellas a tomar algo, con una buena tapa. De Villarrobledo, además de sus buenos vinos y la comida, también destaco su carnaval; hay que venir y vivirlo para enamorarte de esta fiesta".



*En los molinos de Campo de Criptana*



*Sofía del Prado posa con un Reserva de Bodegas Lozano*

## *Inyección de confianza y autoestima: Reto y proyectos*

Hay un antes y después para Sofía del Prado en su vida profesional y sobre todo personal. La corona le ha dado un halo de belleza, reforzando su autoestima y personalidad, perdiendo el miedo a los flashes: “Cuando empecé me daba muchísima vergüenza que me mirara la gente, ir con tacones por mi altura, aunque no soy tímida, me costaba mucho ponerme delante de las cámaras. Aunque sigo siendo igual, porque soy insegura, pero ahora a nivel de cámaras, tengo más autoestima”.

Un ímpetu por conocer, saber y afrontar nuevos retos que se ha redoblado en Del Prado, desde que el pasado verano estuviera estudiando tres meses en el extranjero. Habla francés, alemán y perfectamente el inglés, el apetito de Sofía es insaciable por viajar, viajar y viajar, devorar mundo y experiencias: “Estoy deseando volver y salir al extranjero. Ha sido una experiencia increíble, el poder conocer otra cultura, aprender otro idioma”. Una inquietud que le ha llevado a cursar Relaciones Internacionales, impartido totalmente en inglés.

La experiencia de periplo y maleta que le viene desde casi niña, cuando siendo adolescente ha recorrido prácticamente “toda Castilla La Mancha jugando al baloncesto”, deporte al que debo mucho. Una disciplina que lleva al ritmo cotidiano, donde compagina los idiomas con el deporte intenso durante toda la semana: “me encanta el pilates”.



*Sofía del Prado, junto al Rey de la Belleza 2013, posa con Irma Soriano, Nieves Herrero y el diseñador Alejandro de Miguel*



*Bajo los soportales del ayuntamiento de Villarrobledo*



*Visitando el museo del vino del Consejo Regulador*

## ***Buena aficionada al vino***

Sin descartar dedicarse a la moda, su cuidado por la imagen no le impide disfrutar de los placeres de la buena mesa, siempre que puede saborea una copa de vino, una buena tapa y buena conversación con los amigos. “Hay personas que prefieren la caña pero yo creo que me siento mejor la comida cuando la acompaño con vino”. Con la lección de maridaje aprendida “blancos para pescados y tintos para carnes”, contesta de manera trivial, admite sin embargo una predilección por los blancos más afrutados.

Curiosamente, Sofía Del Prado, cuando se siente comparada con un vino, opta por vinos de mayor contundencia, con personalidad, para nada ligeros: “soy un tempranillo, un tinto joven por fuera, y un

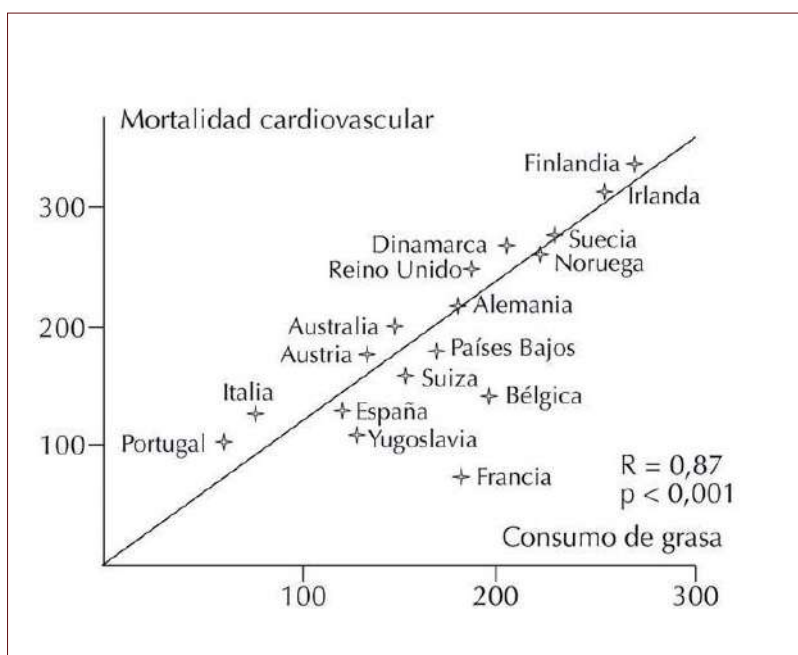
Reserva, por dentro; creo que para la edad que tengo, me considero una persona madura”. Ella misma reconoce la cualidad del vino para despertar los sentidos, más acorde, en ocasiones, para el paladar fino del consumidor femenino: “creo además que una mujer con una copa de vino es sexy y elegante”, puntualiza esta joven de la provincia albaceteña, mientras agita levemente, precisamente un Reserva elaborado en Villarrobledo. Lo hace con ademán gracioso, degustando el tinto, mientras un vestido del diseñador Alejandro de Miguel ciñe su talle, en elegante negro. Peinado, corte y estilo recuerdan las curvas de Rita Hayworth; nada mejor que una buena copa de vino para recordar el extinto recuerdo de la actriz neoyorkina.



# “La dieta mediterránea es un estilo de vida donde el vino encaja perfectamente”

*Antonio Paule, Jefe de servicio Cardiología en el Hospital Mancha Centro, en Alcázar de San Juan*

Elixir de los dioses, pieza de una inestimable tradición cultural, complemento alimenticio en la gastronomía, y también beneficioso para la salud. El vino, en moderación, es un incentivo para nuestros sentidos, a la par que un importante elemento para mejorar el bienestar global de nuestro organismo. En la descripción de sus virtudes se suma el propio Hospital Mancha Centro de Alcázar de San Juan, cuyo servicio de Cardiología, no dudan en apuntar sus ventajas, “siempre, desde un consumo moderado; no se trata de incitar a beber vino, pero sí, que las personas que habitualmente consumen otras bebidas alcohólicas, adopten unas pautas de consumo moderado enfocado al vino”, matiza Antonio Paule, Jefe responsable de servicio en el hospital alcazareño.



*Relación del consumo de grasa y la mortalidad cardiovascular en la llamada paradoja francesa*



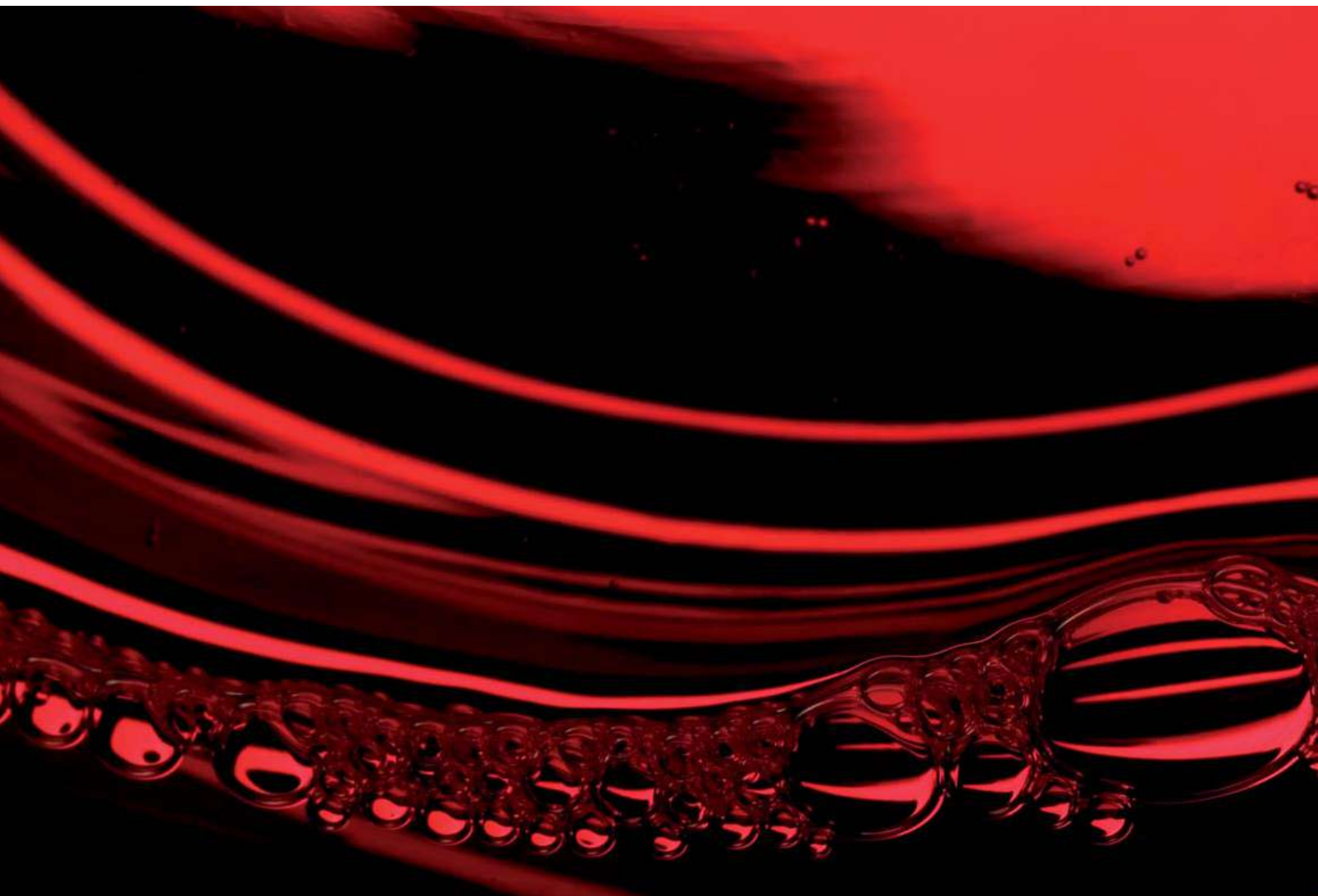
*Fachada del Hospital 'Mancha Centro'*

## *Beneficios*

Los beneficios del vino en su consumo están en los polifenoles y capacidad para aumentar el “colesterol bueno”, “también conocido como HDL-Colesterol, que puede verse incrementado en un 12%,. Al aumentar el HDL ayuda a retirar el colesterol de la sangre evitando que se deposite en las arterias y produzca una angina o un infarto si se depositase en las coronarias (que son las arterias que le llevan la sangre al corazón”, apunta Paule.



*Antonio Paule, cardiólogo en hospital 'Mancha Centro'*



*En rojo, Roberto Gómez*

### *Resveratrol, esa sustancia milagrosa*

Se ha convertido en el antídoto para la eterna juventud por las propiedades atribuidas como anti oxidante. Se encuentra en el hollejo de la propia uva, y también está presente en otros alimentos como los arándanos, frutos secos, ostras

o incluso el té. El milagro reside en elb “*Polygonumcuspidatum*, que actúa directamente sobre agentes que favorecen la inflamación y el estrés oxidativo. Posee por tanto propiedades antiinflamatorias y antioxidantes.”.

### *Beneficios del Resveratrol*

- 1.** Protección sobre las enfermedades cardiovasculares:
  - Inhibe la proliferación de las células musculares lisas vasculares.
  - Inhibe la adhesión de las células endoteliales para producir la placa de aterosclerosis.
  - Reduce la concentración de colesterol LDL (“el colesterol malo”) y el colesterol total en sangre. Hacen más inofensivo el colesterol LDL impidiendo su oxidación
  - Evitan que las plaquetas de la sangre se aglutinen formando coágulos
  - Regenera el tejido del miocardio isquémico.
- 2.** Refuerza el sistema inmune
- 3.** Reduce, probabilidades de padecer Alzheimer: combate los radicales libres que destruyen la mielina de las neuronas.
- 4.** Prevención del cáncer, en estudios experimentales .



Su consumo debe adecuarse en un contexto de moderación, donde la cantidad no debe exceder una o dos copas durante las comidas, como insiste el doctor Paule:

*“con el fin de retrasar la absorción de etanol y disminuir el nivel de alcoholemia alcanzado. Cuando se consume más cantidad, se pierde el efecto beneficioso, porque aumentan las calorías. Además puede predisponer a algunas enfermedades del corazón (como arritmias o miocardiopatía dilatada) o enfermedades del hígado.”*





### *Cultura y tradición en la Dieta Mediterránea*

Como el derecho en Roma, la filosofía en Grecia, la mitología y el arte clásicos, todo el armazón cultural del viejo continente construye su alimentación en la llamada dieta mediterránea, sobretodo, en aquellos países del sur bañados por el “mare nostrum”. Allí, como reconoce el propio Paule es un “estilo de vida, en el compor-

tamiento cultural que coinciden también en los productos. Incluyendo: numerosos vegetales, como pan, pasta, arroz, verduras, hortalizas, legumbres, frutas y frutos secos; Aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos (yogur, quesos) y huevos

además de un consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas” as aquí donde encaja el vino con “aportes diario consumido generalmente durante las comidas.” Si añadimos hábitos saludables, como el ejercicio físico, la abstinencia de otras bebidas alcohólicas y el tabaco, las condiciones de vida mejoran.

# ***Fidelizando*** ***el mercado alemán en*** ***Prowein, Alemania***

*Unas veinte bodegas manchegas estuvieron presentes en la ciudad alemana de Düsseldorf, donde se celebra una de las ferias del vino más importantes de Europa*

“Una cita clave donde están representados todos las referencias y profesionales del sector del vino.” De esta manera, responsables del Consejo Regulador Denominación de

Origen La Mancha han valorado su asistencia, el pasado mes de marzo, a la próspera ciudad del norte germano. Capital del Estado de Renania del Norte-westfalia, Düsseldorf, con

600.000 habitantes, pero un importante núcleo de influencia, es hoy una ciudad moderna, a orillas del Rin, asequible, con uno de los mejores niveles de vida del país bávaro.



*Durante siglos, en la antigua Roma, el Rin ha sido la frontera natural del norte. Hoy es metáfora de desarrollo industrial*

La demanda creciente en el consumo de vino del país germano le ha llevado a organizar una de las Ferias más importantes a nivel mundial, cumpliendo, precisamente en este año 2014, su vigésimo aniversario. 4.830 expositores, 47 países y más 48.000 visitas profesionales reflejan la relevancia importadora del mercado alemán como uno de los más importantes del continente europeo.



*A orillas del Rin, Düsseldorf es una ciudad moderna y cosmopolita*



*Casco histórico de Düsseldorf, prácticamente destruido durante la II Guerra Mundial*

## ***Importancia de Alemania para las exportaciones***

De hecho, Alemania es hoy el principal cliente para los vinos con Denominación de Origen La Mancha, liderando las importaciones manchegas con 5.673.012 botellas en el año 2013, cifra que además le ha llevado a batir su propio récord en el histórico de las exportaciones al país teutón. En el potencial de los vinos manchegos, se imponen el buen criterio de la buena relación calidad a precios competitivos junto a una capacidad de las bodegas manchegas para satisfacer la demanda alemana por vinos afrutados, frescos en boca y buena adaptación varietal por parte de la DO La Mancha.



*Coop. Nuestra Señora del Rosario, El Provencio (CU)*



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



*Bodegas Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)*



*Bodegas Campos de Dulcinea, de El Toboso, (Toledo)*



*Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)*



*Vinicola de Tomelloso, Tomelloso, (Ciudad Real)*



*Bodegas Verum Altosa, Tomelloso, (Ciudad Real)*



*Bodegas Hermanos Delgado, de Socuéllamos, (Ciudad Real)*



*Bodegas Dominio de Punctum, Las Pedroñeras, (Cuenca)*



*Bodegas Latúe, de Villanueva de Alcardete, (Toledo)*



*Bodegas Fontana, de Fuente de Pedro Naharro, (Cuenca)*



*Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)*



El sumiller Peer Holms dirigió el seminario de vinos

## Seminario de cata con los vinos manchegos

Fue el sumiller alemán, Peer F. Holm, embajador de los vinos D.O. La Mancha en el país teutón, y buen conocedor de La Mancha, la persona encargada de dirigir el

seminario de cata ante un público profesional en el stand del Instituto de Comercio Exterior (ICEX). Participaron en total, unas ocho bodegas. Por parte de la provin-

cia de Ciudad Real, Cooperativa Vinícola de Tomelloso, con su vino blanco *Añil Macabeo-Chardonnay 2013*, y Bodegas Centro Españolas, con el tinto *Flor de Allozo* variedad Tempranillo-Garnacha de la Solana, también de Ciudad Real estuvo Bodegas Hermanos Mateos Higuera, que presentó a la cata el Crianza Tempranillo *Vega Demara*. De la provincia de Toledo, asistieron Viñedos y Bodegas El Toboso, con el crianza Tempranillo *Campos de Dulcinea*, y Bogarve 1915, de Madridejos, cuyo vino a catar fue *La Cruz Vega Syrah*. Mientras que por representación conquense asistieron Dominio de Punctum y su coupage *Viento Aliseo* Graciano-Cabernet Sauvignon de Las Pedroñeras; y la Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza, de Pozo amargo, con su tinto *Casa Gualda*.



El seminario de cata se realizó en el stand del ICEX

Goyo Jiménez

## “Me alegra haber colaborado a que los manchegos seamos un poquito más universales”

Patricia Magaña

He leído en algunos sitios que eres de Melilla, y en otros sitios que eres de Albacete o de Alcafrán... ¿De dónde eres realmente?

El acto físico de mi nacimiento fue en Melilla, estuve seis años allí y después llegué a Albacete. En Albacete es donde he pasado los momentos más definitorios de mi vida, por eso me considero albaceteño.

Ya a los 17 años habías ganado varios premios de literatura, fotografía y vídeo. ¿De dónde te viene la vena artística?

La verdad es que en casa no hay nadie que se haya dedicado a las artes plásticas ni a nada por el estilo. De chaval empecé a escribir, a pintar, a hacer fotografías y a actuar y gané algunos premios, pero igual que hubo muchos otros que no gané [risas]... Sí que es verdad que empecé a participar en muchas actividades desde muy joven y eso me hizo conocer a gente muy interesante, como Paco Umbral o Arrabal, gente que me espabiló bastante.

Presentador, actor, humorista, director... ¿Qué te hace ser tan versátil?

Que soy un culo inquieto. La verdad es que no me defino como que soy algo, sino que me proponen proyectos y, si me gustan, los hago. También soy un inconsciente, si sopesase las cosas un poco más, no metería tanto la pata en tantos terrenos.



**Estudiaste Derecho en la Universidad de Castilla-La Mancha y Arte Dramático en la RESAD, ¿no son materias contrapuestas?**

Pudiera parecer que sí son materias contrapuestas, pero no. Fíjate que es curioso que tanto en Derecho como en Arte Dramático se utiliza la terminología “actor” y “acción”. Las dos carreras tienen mucho de puesta en escena y tienen muy en cuenta la importancia del lenguaje.

La verdad es que me ha venido bien estudiar Derecho porque uno de los problemas que habitualmente tienen los artistas es entender que ellos mismos son una empresa y que tienen que gestionar su carrera no solo en lo artístico, sino también en lo vital, en lo social... Yo soy un poco artista empresario.

**¿De cuál de las dos disciplinas obtuviste tus Poderes Profundos Manchegos?**

Los Poderes Profundos Manchegos (los PPM), no me vienen de ninguna de las dos carreras, sino de haber estado más de 15 años dando tumbos con mi propia compañía de teatro por Castilla-La Mancha.

He visitado las localidades más recónditas de nuestra región y he ido adquiriendo esos Poderes Profundos Manchegos basados en el saber popular. Eso no se aprende en ninguna licenciatura, eso se aprende conociendo a los castellano-manchegos y sobre todo viendo cómo la gente ha trabajado la tierra, cómo trabajan sus propiedades y cómo superan las adversidades.

Ahora hablamos de crisis, pero los castellano-manchegos llevan

luchando por sobrevivir muchas generaciones y ver cómo la gente se pelea por sacar un poco de producto de la tierra, por sacar vino, por hacer queso, hace que uno aprenda el valor y la importancia de las cosas bien hechas.



*Nacido en Melilla, estudiante de Derecho y Arte dramático, se considera natural de Albacete*



¿Qué percepción tienes de la tierra manchega en general y de sus vinos en particular?

Pienso que ha habido mucho esfuerzo y mucho trabajo, y lo que ha faltado ha sido afinación. En estas últimas décadas creo que lo que se está buscando es encontrar una personalidad. El vino no solamente es la tierra, también es la bodega, el cuidado, la crianza. Creo que eso es lo que se está haciendo de un tiempo a esta parte, porque nosotros producíamos mucho vino pero no se entendía que el vino también se hace en la bodega, que el roble también trabaja, que trabajan los taninos y que el vino es como una obra de arte, hay que perfeccionarlo, no se acaba hasta que llega al paladar del comensal.

Veo que te gusta el vino. ¿Cuál es tu favorito y cuándo te gusta tomarlo?

Me gusta tomarlo siempre que puedo, antes que cualquier otra bebida, antes que la cerveza o cualquier otro alcohol destilado. Creo que hay un vino para cada momento y para cada comida, no es lo mismo comer un guiso, que comer una ensalada, con una ensalada iría bien un blanco airén. Es lo bueno que tiene el vino, para qué escoger si tenemos tanta variedad.

¿Crees que nos hace falta reírnos más ante la crisis?

No, creo que no debemos reírnos de la crisis, sino de lo estúpidos que hemos sido antes de la crisis. Más que nada porque esa risa será la reflexión que impida que volvamos a cometer los mismos errores. Da la sensación de que hay mucha gente que está esperando a que pase la crisis para volver a lo mismo. Y ese es un comportamiento de paleta de verdad, no de paleta de pueblo, sino del que tiene dinero y no sabe qué hacer con él. Espero que esto nos enseñe la lección que debemos aprender y es que las cosas se consiguen con trabajo y esfuerzo y que todo cuesta mucho.

Participaste en *La hora de José Mota encarnando al Capitán Fanegas, archienemigo del Tío La Vara. ¿Qué te queda de las batallas con Eladio Guardiola, y sobre todo del duelo final con Nemesio Barriga, o sea, Fanegas?*

Me queda el placer de haber colocado la cultura manchega en el ámbito nacional y es lo que espero seguir haciendo en televisión española con "Se hace saber", colocar esa forma de ver el mundo tan peculiar y tan curiosa de los castellano-manchegos y hacer que se convierta en algo interesante para el público. Me alegra haber colaborado en que los manchegos seamos un poquito más universales.

¿Y cómo es esa forma de ver el mundo de los castellano-manchegos?

Tengo una teoría muy personal. El paisaje que define a la región es la llanura y esa especie de sensación de vista relajada hace que el manchego, en vez de preocuparse de lo que hay más allá,

mire en su interior y encuentre un universo muy rico. Hay otros pueblos más montañosos que están deseosos de salir a ver lo que hay fuera. El manchego dice: Voy a mirar primero qué hay dentro de mí, voy a descubrir mis paisajes interiores y después saldré a ver lo que hay fuera.

*Volviendo al combate final, ¿se puede calificar como empate habida cuenta de que Fanegas no llega a introducir sus tripas en la banasta mimbre? ¿Crees que Fanegas jugó sucio al echar tierra a Eladio a los ojos? Y, a ver si me comprendes, ¿habrá revancha?*

Fanegas era un villano. Un villano es el habitante de la villa, y estas son estrategias de villanos. Hay una frase castellana que dice "juegos de manos, juegos de villanos", entendiéndolo que cuando la gente combate con las manos, se pelea como la gente del pueblo, porque los caballeros combatían con espadas... Eladio tiene un arma, que es la vara, y Fanegas tiene la tierra, fanegas de tierra. Así que es muy lícito que use la tierra contra una persona que va armada. Creo que lo que he hecho no es nada traicionero, sino que he usado las armas que tenía a mano.

Y las tripas no se las eché en una canasta porque en el fondo Fanegas tiene corazón y la navaja albaceteña se usa para cortar el embutido y no se debe usar para echar tripas de nadie en una canasta.

¿Sin Fanegas se entiende a Guardiola? O dicho de otra forma, ¿crees que "todo héroe tiene un villano"... también en La Mancha? Castilla-La Mancha tiene, ha tenido y, desgraciadamente, tendrá muchos villanos en la acepción mala del término. Pero se trata de



*Al Fin Solos, obra protagonizada por Goyo Jiménez*

que no alcancen el poder y de que en la medida de lo posible quienes nos gobiernen sean las mejores personas, sean los héroes, de los que hay muchos, además. Y cuando me refiero a los héroes hablo

de personas como un cartero que conocí en una gala de la televisión de Castilla-La Mancha que llevaba toda la vida subiendo y bajando cuestras en la sierra para llevar el correo. Esos son los héroes.

### ¿Qué plato cocinarías para Don Quijote?

Cocinaría para él remembranzas de su obra porque como se dice en el propio Quijote: “Se alimenta de sabrosas memorias”. No tanto de viandas, sino de cantares, de poemas y del recuerdo de las gestas de caballeros. Así que con Don Quijote lo que hay que cocinar es la conversación.

### ¿Y para Sancho Panza?

Para Sancho un ajoarriero, un “ajomataero” de mi tierra en Albacete, a base de hígado, de piñón... Esto Sancho lo agradecería mucho.

### ¿Cuáles son tus próximos proyectos?

Voy a estrenar en Callao, estoy concluyendo el programa de televisión y preparando gira en Sudamérica. Tenemos fechas pactadas prácticamente hasta noviembre y sobre enero iremos a Argentina. El año pasado estuvimos en Colombia y tengo muchas ganas de volver.

### Te defines como “un especialista en asuntos americanos” ¿vas a tratar de esto en Sudamérica?

Sí, sí, seguramente porque es un feed back común. Si hay algo que nos une a los castellano-manchegos y a los argentinos son las películas. Al final Hollywood nos ha hollywoodizado como Roma nos romanizó y por muy castellano-manchegos que seamos comemos hamburguesas y vamos en vaqueros hasta en la Sierra del Agua.

### ¿Cuándo será la próxima vez que visites La Mancha?

Voy menos de lo que quiero, pero sigo manteniendo mi casa en Albacete y sigo ejerciendo de albaceteño siempre que puedo.

# *Sobre vino y humor en el Congreso de los Diputados*

“Soy un enamorado de los vinos elaborados en nuestra geografía, porque las Denominaciones de Origen en España, son impresionantes, y los que han salido al extranjero, lo sabemos más.”; con esta contundencia, José María Gallego, conocido coautor de las viñetas de humor del diario El Mundo hizo una defensa a ultranza de los caldos españoles, en la sala Ernest Llunch del Congreso de los Diputados. Fue durante unas jornadas sobre vino y humor promovidas por la Comisión por la promoción de la cultura de la vid y el vino vinculada a la cartera de agricultura. Gallego, que estuvo acompañado por colegas del humor como Rey o el propio Peridis, tam-

bién se refirió a la buena relación calidad-precio de los vinos españoles en comparación a nuestros vecinos europeos. “Cuando te pides un vino en París por 26 € y te dan lo que te dan, comprendes la maravilla de vinos que tienes en España a 6 o 7 €”. Aportaciones, teñidas de humor por parte de los participantes, que fueron acompañadas de curiosidades y apuntes históricos por parte de Peridis, conocedor de los textos medievales con referencia al vino: “Se le ha hecho muy poca justicia a personajes mitológicos como Baco, desde los pulpitos”, explicaba el conocido dibujante en alusión a los prejuicios sobre el consumo de vino en la Edad media.

La jornada se cerró con la participación del público asistente, entre los que se dieron cita, sobretudo, Diputados de la Cámara de las provincias tradicionalmente vinícolas, así como profesionales relacionadas con el sector, como bodegas y Denominaciones de Origen.

La sesión estuvo dirigida y moderada por los diputados José-Cruz Pérez Lapazarán y Joan Baldoví, respectivamente. Ambos destacaron la importancia de defender la cultura del vino en nuestro país desde diversos frentes, también desde el humor, ya que, como afirmó el propio Baldoví, “conocer la tierra y los frutos que produce es una manera de amarla.



*La mesa de colaboradores en la sala Ernest Llunch del Congreso de los Diputados*

# Cuando la vid llora al final del invierno

*Imagen de la vid, podada con la lágrima. Foto, Antonio Garrido*

Es uno de los rasgos más vitales y emotivos de la propia vid. El invierno toca a su fin a mediados del mes de marzo y la planta responde con lágrimas de alegría, en lírico saludo al sol de primavera. Una explicación real viene aportada por @antonio\_garrido nuestro colaborador habitual del blog [www.quixotewines.com](http://www.quixotewines.com). Es el punto de inicio de un nuevo ciclo vital del cultivo, que tras

varios meses de parálisis productiva con poda, responde a “las subidas de temperaturas del mes de marzo, cuyo ascenso, termina despertando a la vid, provocando en ella el lloro, síntoma claro de que la planta está despertando del letargo de los meses de invierno”. Esta recuperación de la actividad vegetativa genera “un incremento de presión en la circulación interna de la savia que ocasiona las

salidas al exterior de la misma a través de las heridas de la poda”, explica Garrido en su artículo del blog. Un efecto que provoca estampas de gran factura visual en La Mancha, cuya belleza, sin duda, resulta altarecomendable durante toda la primavera, cuando el rigor del verano, aún invita a disfrutar sus campos con el sosiego de la llanura vestida al sol, que abraza calentando, pero no quema.



*El calor de las buenas temperaturas es el indicador de la lágrima en la vid, Foto Antonio Garrido*



*La lágrima brota por la cicatriz del sarmiento, foto de A. Garrido*

# ‘Grandes Mentiras sobre el jamón’

*El libro de Enrique Tomás, desmitifica los tópicos del jamón, uno de los productos más deseados de la mesa española*



*Uno de los aperitivos más habituales en la mesa*

De manera sencilla, directa y ágil, el autor, Enrique Tomás, desvela los secretos y anécdotas del jamón, desde su proceso de elaboración, durante la cría del cerdo, hasta su conservación, venta

y mejores cuidados en el propio consumo doméstico.

**¿Cuál es el origen histórico del jamón?**

Hace muchísimos años, aprovechando el frío del mes de Febrero

en la sierra, se producía la matanza del cerdo. La temperatura era la idónea para que la carne fresca se mantuviera en condiciones de ser preparada para embutidos... y para preparar los trozos que se ha-

## MENTIRAS SOBRE EL JAMÓN

brían de consumir con rapidez por no tener buena conservación. Las partes grandes del cerdo, como las cuatro patas, tenían más capacidad de aguante y para conservarlas mejor se enterraban en sal para mejorar dicha conservación. De ahí sale el jamón y por eso le llamamos jamón serrano

Curiosamente, es un producto que no está ligado a la gastronomía islámica, a la que tanto debemos en la Península

Cierto, pero simplemente por cuestiones religiosas.

Evitando los tópicos de jamón con queso, o melón con jamón, ¿Cómo sorprender a los comensales con jamón sin caer en platos esnob?

¿Lo has probado con higos?

¿Existe el jamón de bellota?

Es hora de desmontar la mayor de las mentiras del jamón: un cerdo se moriría si comiese solo bellotas. Igual que cualquier ser humano se moriría si comiese solo un alimento, sea cual sea. Para resumir, cuando un animal no ha salido a la montanera y se ha alimentado con pienso, se le llama cerdo ibérico de pienso. Se llama “jamón de bellota” el jamón procedente de un cerdo con un alto porcentaje de pureza de raza y durante su última etapa de vida ha vivido en una dehesa en libertad, entre octubre y marzo aproximadamente, comiendo todo aquello que allí ha encontrado: hierbas silvestres, bellotas y todo lo que haya.



*El jamón, alimento muy apreciado fuera de nuestras fronteras, incluso en China.*



Enrique Tomás, autor del libro

**¿Todos los cerdos ibéricos son de Pata Negra?**

De entrada no es la pata la que es negra... La pata es negra sólo si se la pintamos. Pezuña negra. Y la pezuña negra es algo habitual en los jamones ibéricos, pero no imprescindible. El mejor jamón del mundo puede no tener la pezuña negra.

**La grasa del jamón, ¿es buena?**

No. Sí, claro, el jamón ha de tener su tocino pegado a la carne. Entendemos por grasa el exceso, y desde luego, lo único que sirve es para proteger. En definitiva, el jamón debe tener tocino, pero no es saludable. Decimos que la grasa es buena, porque, si se la quitamos, se nos encarece mucho el producto y tenemos que subirlo. Ni más ni menos, ni menos ni más. Otra cosa bien diferente es que el tocino está muy bueno. La grasa que ven infiltrada en medio del jamón es recomendable, pero la que está en el borde, aunque está en el

borde, aunque esté muy sabrosa, yo no la aconsejo.

**Para mantener el jamón, una vez cortado ¿hay que poner la parte de grasa encima?**

Hasta yo he recomendado eso en alguna ocasión. Es el momento de pedir disculpas, yo no lo había comprobado: no lo vuelvan a hacer. La grasa la tiran y punto, y al jamón le ponen un paño que no suelte pelusa, solo para que no le dé la luz y esté lo menos expuesto al aire.

**Jamón sin vino, ¿es un pecado de mal gusto?**

En realidad no. Me explico. Tanto el jamón como el vino, cuando son de calidad, tienen una cosa en común: Sus fabricantes han dedicado un montón de tiempo, dinero, sabiduría y paciencia en obtener de la mejor materia prima posible una cantidad de aromas y sabores que los lleva a la excelencia. De tal manera que cuando el vino es bueno,

para nosotros lo mejor es tomarlo sólo, o con alguna cosa que no altere esos sabores tan maravillosos que tiene. De ahí viene la famosísima expresión "qué no te lo den con queso", porque el queso acostumbra a tener un sabor tan fuerte que mata el aroma del resto. Y con el jamón pasa lo mismo. Cuando degustas, por ejemplo, uno de esos maravillosos jamones de Guijuelo, con aquellos matices tan suaves, salados lo justo, casi dulces, con esos aromas tan característicos... si lo maridas con cualquier otra cosa que sume aromas a la boca, lo que haces al final es no degustar bien ninguna de las cosas.

**En ese caso, ¿Qué vino cree que marida mejor con un plato de jamón?**

Nosotros recomendamos una bebida fresca, suave, que te limpie la boca, que te añada a la experiencia sólo matices, no sabores. Por ejemplo el espumoso.

# Un placer de la madre tierra

*Maridaje de trufa con los vinos de La Mancha dentro de la IV Feria de la trufa en Cuenca*



El sumiller Adán Israel



*El blanco airén se maridó con platos ligeros, aderezados con trufa*



Si dijéramos que se trata de un hongo subterráneo, que se desarrolla en micelio, con las raíces de ciertos árboles como el roble, o algunos arbustos, pocos lo identificarían. Sin embargo, se trata de uno de los productos más apreciados en la cocina por su textura y aroma. En cantidades discretas potencia el sabor de los platos, matizando

las sensaciones del paladar hasta placeres exquisitos. Por eso, ya desde la Antigüedad, se las valora en su escasez (se encuentran bajo tierra y solo el olfato animal o la intuición humana de los más expertos las puede encontrar) y su alto precio; un kilogramo de auténtica trufa negra puede superar incluso los 450 euros. Su desconocimiento, y su



*Un joven aprecia una botella de Reserva DO La Mancha*



*El chef conquense, Jesús Segura, deleitó a los asistentes con sus recetas*

elevado precio convierten a las zonas de recogida en puntos de vital importancia como el Alto Tajo en Guadalajara y la serranía de Cuenca (unas 150 ha).

Precisamente en la capital conquense se celebró el pasado mes de febrero, la IV Feria de la Trufa. Un evento que tuvo en el maridaje con los vinos de La Mancha su cita más atractiva. El tándem for-

mado por el chef cocinero de la ciudad encantada, Jesús Segura, y el sumiller residente en Quintanar de la Orden, Adán Israel, fueron los encargados de impartir un taller de cata y armonía con las sensaciones y sabores de la trufa y el vino. Segura sorprendió a los participantes en la novedad de sus propuestas con platos de risotto arroz con trufa, ciervo y has-

ta un preparado de carne cocida en horno, recubierta por una masa de arcilla al horno: “la trufa no es matemática; es aleatorio. Un año nos puede salir muy bueno, otro, menos buena. El mercado depende de todo eso, si hay más o menos, si llueve o no llueve”.

Los asistentes descubrieron además la importancia de conjugar sabores tan intensos como la trufa con el matiz de una copa de vinos. El sumiller Adán Israel acompañó las recetas con vinos de La Mancha como un blanco airén, un tinto joven, variedad tempranillo o un Reserva 2007, también de la variedad tempranillo: “el maridaje posible de la trufa está, sobre todo, en la madurez del vino. En La Mancha sí que lo sabemos muy bien. El vino blanco o tinto, tanto joven como de corte tradicional, se adecúan perfectamente. Los fermentados en barrica son el maridaje ideal”, apostilló Israel, sumiller castellanomanchego muy proclive a todo tipo de maridajes en gastronomía.



*En la trufa, intuición y experiencia determinan el éxito de su recogida*

# Cuando 1000 no se equivocan y los vinos DO La Mancha

*Alcázar de San Juan acoge la V Edición del Concurso de Vinos de la Tierra del Quijote, con la participación de mil catadores en el jurado.*

Cada mes de marzo, la cita se ha vuelto ineludible para los enófilos, y aficionados al vino en general, el pabellón alcazareño, Díaz Miguel volvió a cambiar su registro pasando del balón a la copa. Sobre el parqué, catavino en mano, unos mil catadores, formaron parte del jurado para dilucidar los mejores vinos del Concurso de la Tierra de Quijote.

## Presencia de público joven

Fue una de las notas más destacadas en la cata, con la nutrida presencia de público joven en las mesas de catadores. “Me parece una iniciativa muy interesante que haya respondido además el público joven”, comentaba un joven, en su primera vez. Una apreciación que compartió, Carlos Prado, periodista de la televisión nacional de La Sexta, desplazado al evento: “para la gente joven, cambiar la imagen del botellón, por una persona que degusta el vino, es muy importante”. No faltó incluso la presencia de participantes exóticos llegados desde Kazajistán, a través de Madrid, incluso, profesionales importadores de Rusia, donde “los vinos manchegos tienen un increíble potencial”.

Tras la cata, el Consejo Regulador colaboró con la organización del evento a través del sorteo de regalos como libros, libretas, pen drive, estuches de vino o incluso vales para la compra de vino con Denominación de Origen La Mancha.

## Los vinos DO La Mancha destacan en todas las categorías

Unos vinos, que precisamente brillaron en el veredicto final, donde prácticamente ha conseguido galardón en la totalidad de las categorías. Por ejemplo, en la categoría de Blancos, la Bodegas Latúe, de Villanueva de Alcardete, un meritorio bronce con su Pingorote SauvignonBlanc. También en Tintos Jóvenes, la Cooperativa Nuestra Señora de la Muela, de Corral de Almaguer (Toledo) conseguía una medalla de bronce con su vino Castillo de La Muela 2013. Idéntico metal fue

para la Bodega Bogarve 1915, de Madridejos (Toledo) por La Cruz Vega 2012 en tintos envejecidos en barrica con menos de dos años. En Rosados, fue la cooperativa Vinícola de Tomelloso quien se alzó con el oro con su Torre de Gazate.

El éxito llegó en la categoría de vinos Reservas, donde los vinos manchegos consiguieron pleno de medallas: Si el Quijote de Oro fue para ‘Puente Rus 2009’, de Bodega Nuestra Señora de Rus, de San Clemente (Cuenca), la plata recayó en ‘Los Galanes Reserva 2010’ de la Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real), mientras que el Quijote de Bronce fue para ‘Ojos del Guadiana Reserva 2009’ de Bodega El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).



## *Los vinos DO La Mancha, bajo el criterio de Peñín*

*Los catadores de la conocida Guía especializada degustan los vinos manchegos de la añada 2013.*

“Los tempranillos son agradables y frescos en boca. Aunque tienen menos color y menos graduación, se ha visto que las variedades de ciclo corto como la tempranillo han reaccionado bien a un año tan fresco y lluvioso como lo fue 2013”, de esta manera Javier

Luengo, catador especializado de Guía Peñín, valoraba algunos de los tintos jóvenes degustados durante sendas jornadas el pasado mes de febrero. Para Peñín los vinos manchegos han acertado en el enfoque de calidad “destinado al público joven, buscando

su introducción en la cultura del vino con caldos ligeros y aromáticos”. A este respecto, los blancos airén, santo y seña de la variedad de vinos jóvenes en DO La Mancha, han respondido con una “intensidad media, sabor ácido, bastante agradable”.

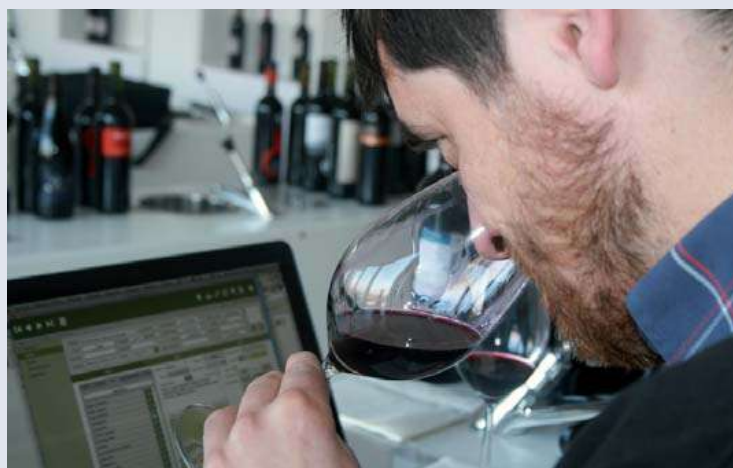


*Los catadores de Peñín atienden a la prensa junto al Gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega*

### *Cosecha 2010, buena en crianzas*

Fue uno de los puntos reseñables por el catador experto Pablo Vecilla, quien reconoció quedar sorprendido con el buen comportamiento de los tintos en crianza para la añada 2010.

De manera, intensiva, ambos catadores han probado en la sede del Consejo Regulador unas 230 muestras de vinos embotellados con DO La Mancha enviadas previa y voluntariamente por las bodegas manchegas.



*Javier Luengo durante la cata*

# De rutas, tapas y otros menesteres... en La Mancha

Ingenio, amabilidad y buen servicio junto a precios razonables, rigen hoy la demanda del consumidor en la hostelería actual. Una calidad que se impone cuando el gremio se esfuerza en complacer al cliente con aperitivos de lo más creativo. Surgen así, organizadas por la APEHT, (Asociación provincial de

empresarios de Hostelería y turismo de Albacete) iniciativas como las VI Jornadas del puchero en Albacete y provincia. Durante, prácticamente, todo el mes de febrero, el visitante ha disfrutado de los tapas de cuchara en armonía adecuada con los vinos DO La Mancha. Aunque no ha sido el único punto.

## Tomelloso y sus pucheros

Creatividad y mesa tradicional caminan de la mano en el sector hostelero de Tomelloso. Así, lo demostraron durante del 24 de enero al pasado 9 de febrero, organizado las jornadas de maridaje con tapas de puchero. Un aperitivo de plato y cuchara que fue muy bien recibido entre los propios consumidores

que pudieron encontrar propuestas redefinidas y descubiertas en el paladar a través de conocidas recetas como los *garbanzos a la marinera*, *el pote gallego* o *el guiso de las bodas de Camacho*. Todas ellas, además, en combinación con los vinos de elegidos de unas 9 bodegas participantes, varias de ellas, adscritas



a la Denominación de Origen La Mancha. En total, unos 39 locales del sector compitieron en la iniciativa junto a la colaboración del área de Turismo de Tomelloso y el propio Consejo Regulador, valorándose en cada propuesta de puchero, tanto la calidad en su elaboración como su presentación, o servicio.



# Una cooperativa nonagenaria, con espíritu joven

*La cooperativa El Progreso entrega sus IX Premios 'Ojos del Guadiana'*

Fundada en 1917, con más 2.000 socios, y unas 12.000 Hectáreas (producción media de 70.000 kgs) la cooperativa El Progreso representa una de las bodegas de mayor calibre de la provincia de Ciudad Real. Sin embargo, sus dimensiones no le impiden marcar la elaboración de sus vinos al ritmo vertiginoso de los mercados. 'Ojos del Guadiana' es la referencia comercial, claro ejem-

plo de su adaptación al mercado, entusiasmo emprendedor que les ha llevado a buscar nuevos mercados, exportando a países como Suiza, Polonia, Bélgica, Alemania o fuera de Europa como China, EE.UU o Japón: "si quieres comercializar bien, te tienes que mover a nivel internacional, en España es imposible porque no consumimos todo el vino que producimos". Con estas palabras, Cesáreo Cabrera,

Presidente de El Progreso, abrió los Premios 'Ojos del Guadiana' en su IX Edición. Celebrados en el conocido complejo 'El Mirador de La Mancha', el pasado 28 de febrero, volvieron a demostrar el vigor de los vinos jóvenes de la bodega y su poder de convocatoria, concitando, prácticamente, a todos los estamentos del sector vitivinícola regional, incluida, la propia consejera del ramo, María Luisa Soriano.



*Foto de familia de los premiados*

## Premiados

En cuanto a los galardonados, se reconoció a la ONG Médicos Sin Fronteras, Nobel de la Paz 1999, con el Premio Solidario, por sus 40 años de acción médico-humanitaria independiente en todo el mundo, recogiendo el premio Raquel González, delegada en Castilla-La Mancha y en Madrid.

En el apartado cultural, se premió a los guionistas de la serie Isabel (TVE-1) este año, por su cuidada labor de divulgación de la historia de España. La jugadora internacional Amaya Valdemoro, fue reconocida con el premio al Deporte, por su dilatada trayectoria deportiva como mejor baloncestista española de la

historia. Fue su padre, Álvaro Valdemoro, el encargado de recogerlo. Por último, el crítico de vinos José Peñín, creador de la conocida "Guía Peñín", fue la persona que recogió el Premio Medios de Comunicación, alabando el "trabajo del cooperativismo en el sector en los últimos años".

# Los vinos DO La Mancha brillan en Cuenca

*Cooperativa Nuestra Señora del Rosario y Nuestra Señora de Rus, triunfadoras en la XXII Edición del Concurso Vinos de Cuenca*

Un total de 123 referencias de 25 bodegas concurren al Concurso de Vinos organizado por la Diputación provincial, destacando la calidad de las muestras presentadas. En la entrega de los galardones, celebrada el pasado 20 de marzo, en la capital conuense, los vinos elaborados en la mancha conuense se impusieron por su calidad, especialmente la cooperativa Nuestra Señora del Rosario, de El Provencio, ganador del Oro en Crianza por su Gladiumy sobretodo y Nuestra Señora de Rus, de San Clemente,

cuyos vinos consiguieron sendos primeros premios en Tinto joven tempranillo y Reserva.

Cabe mencionar también el buen papel de otras bodegas manchegas como Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras, Bodegas Gardel, de Las Mesas; Cooperativa Nuestra Señora de Manjavacas, y Bodegas SAT Santa Rita, ambas de Mota del Cuervo; Bodegas Fontal, de Fuente de Pedro Naharro, todas ellas, se alzaron con meritorios medallas de Plata y Bronce, en blancos, tintos jóvenes, crianzas y Reservas.



Foto de familia de los premiados

## Premios XXII Edición Vinos de Cuenca

### Categoría BLANCOS

- 2º Fontal Verdejo-SauvignonBlanc 2013.**  
Bodegas y Viñedos Fontana (Fuente de Pedro Naharro)
- 3º Uno de Mil Blanco Viognier 2011 Ecológico Biodinámico.** Bodega Dominio de Punctum, (Las Pedroñeras)

### Categoría TINTOS Jóvenes

- 1º Puente de Rus tinto Tempranillo 2013.** Ntra. Sra. de Rus. S. Coop. (San Clemente)
- 3º Dominio de Gardel tinto Tempranillo-Syrah 2013.** Gardel Bodegas, (Las Mesas)

### Categorías TINTOS CRIANZAS

- 1º Gladium Viñas Viejas tinto Tempranillo Crianza 2011.** Ntra. Sra. Del Rosario (El Provencio)
- 3º Zagarrón tinto Tempranillo Crianza 2011.** Ntra. Sra. Manjavacas S.C. CLM (Mota del Cuervo)

### Categoría TINTOS RESERVAS

- 1º Puente de Rus tinto Tempranillo reserva 2008.** Ntra. Sra. De Rus. Coop. (San Clemente)
- 2º Varones tinto Tempranillo Gran reserva 2000.** S.A.T: "Santa Rita" (Mota del Cuervo)

### Categoría PRESENTACIÓN

- 3º Puente de Rus tinto Tempranillo reserva 2008.** Ntra. Sra. De Rus. Coop. (San Clemente)

# Negro sobre blanco

*Presentan en Madrid, un libro de recetas sobre las virtudes del ajo negro. El acto contó con la participación de los vinos DO La Mancha, donde los blancos airén tuvieron muy buena acogida.*

“España huele a ajo”; con esta lacónica y aparentemente peyorativa sentencia, la “glamurosa” *Spicegirl*, Victoria Beckham valoraba la sociedad española durante su estancia en Madrid, hace años. Una apreciación, que bien visto, no puede pasar desapercibida desde el punto de vista de la gastronomía, donde, efectivamente, el ajo, es un ingrediente tan omnipresente como indispensable. Así lo justifican, además en la IGP, ‘Ajo morado de Las Pedroñeras’, donde este tubérculo supone un importante sustento social, principalmente, en la economía de la provincia conquense.

Recientemente, redescubierto en los tenedores de la alta cocina, el ajo ha encontrado una versión mejorada para su consumo, que lo convierte en un producto, muy apreciado hasta cualidades exóticas en países de mercados lejanos como Japón. El ajo negro, o *black alium*, no solo ha ganado adeptos en España, en su novedoso y para nada, desagradable sabor (umami), también ha cautivado los paladares de propios y extraños, hasta convertirse en elemento más en los fogones. Su proceso de cultivo es tan sencillo como natural. Se trata de un ajo orgánico y convencional, (sin ningún aditivo químico) sometido a un proceso de maceración en cámara estanca, lo que le aporta un particular “envejecimiento” y tonalidad oscura, tan poco apetecible, a primera vista, como

sorprendente en su blanda textura, después. Su sabor, increíblemente, no produce un picor ni amargor; es más bien dulce con toques incluso balsámicos, lo que le sitúa, ya sea como aperitivo o en receta, como un ingrediente potencial muy in-

terezante en la armonía de sensaciones para el comensal. Ahí, por supuesto siempre tendrá cabida con el vino, compañero infatigable de viajes, para todos aquellos que buscan la mágica combinación de sabores en el paladar.



*Un canapé con ajo negro como ingrediente*

Ese fue, precisamente, el tema que concitó, el pasado mes de febrero, en Madrid, a un nutrido grupo de bloggers aficionadas a la cocina, entusiasmadas con el ajo negro. Asistieron a la presentación del libro on line 'Cocina con Ajo Negro', cuyos fondos irán destinados íntegramente a Mensajeros de la paz, del Padre Ángel. El proyecto estuvo coordinado por Concha Bernard, arropado por los vinos de las Denominaciones de Origen de Valdepeñas y La Mancha, cuyos vinos fueron el perfecto contrapunto al cóctel (con el ajo negro, por supuesto) que posteriormente se sirvió.



*El ajo negro, muy valorado en Japón*

# *El fraude de la chaptalización en los vinos de la UE*



*Gabriel Yravedra, autor del libro sobre 'El fraude de la chaptalización'*

Se trata del título homónimo con el que Gabriel Yravedra, autor del libro, asevera de manera tajante su defensa de la pureza del vino, en pos de la protección de la naturaleza de las zonas productoras y Denominaciones. Este ingeniero agrónomo, nacido en Madrid, con una dilatada experiencia en el marco comunitario dentro del Comité de Expertos del vino de la UE, es Presidente Honorario de la OIV (International Organisation of vine and wine). Confiesa su rechazo frontal a la práctica de la chaptalización que considera “contradictoria con la propia definición de vino adoptada en la UE, producto obtenido exclusivamente por la fermentación alcohólica total o parcial de la uva o de su mosto”.

## *¿En qué consiste exactamente la chaptalización?*

En agregar azúcar de remolacha (sacarosa) al mosto de uva durante el proceso de fermentación para que, al fermentar conjuntamente con el mosto, produzca un aumento de la graduación alcohólica adquirida del vino. En un vino chaptalizado por consiguiente, hay una parte de alcohol vínico que procede de la fermentación de los azúcares naturales del mosto (glucosa y fructosa) y otra parte de alcohol agrícola procedente de la fermentación del azúcar de remolacha añadido, lo cual es incongruente con la definición.

Es una práctica autorizada por la legislación comunitaria hasta lími-

tes determinados de 1 a 2% vol. en ciertas áreas de las zonas vitícolas A y B, como Francia, Alemania, Austria, Reino Unido, etc. Esta práctica no está controlada de hecho en la UE, en consecuencia los porcentajes de chaptalización reales que aplican las bodegas son mucho más altos; de hecho los vinos que proceden de uva de graduación alcohólica natural de 5 a 8% vol. dan lugar a vinos comunitarios que siempre se comercializan con graduaciones de 11,5 a 13,5% vol.

El problema arranca en el desajuste de la fotosíntesis con las condiciones atmosféricas. Si el viticultor fuerza la producción,

por encima de este equilibrio, se resiente la cepa que puede dar mucha producción en quintales de uva/ha. pero de muy escasa riqueza glucométrica. El problema está en que el viticultor cuenta ya con la medicina de la chaptalización, ya que la sacarosa tiene un precio inferior a la tercera parte del mosto equivalente y por consiguiente le resulta muy rentable al viticultor y a la bodega forzar la producción por encima de los límites normales que impone la climatología, obteniendo mostos de bajísima graduación glucométrica y corregir después con la adición de azúcar de remolacha.

## ¿Por qué lo considera un fraude en la UE?

Porque es una tolerancia contradictoria con la propia definición de vino adoptada en la UE. El **vino**, según esta definición “es el producto obtenido **exclusivamente** por la fermentación alcohólica total o parcial de la uva o de su mosto”; los azúcares naturales de la uva, o de su mosto, son exclusivamente la glucosa y la fructosa, por consiguiente la propia definición excluye la fermentación del azúcar de remolacha o sacarosa.

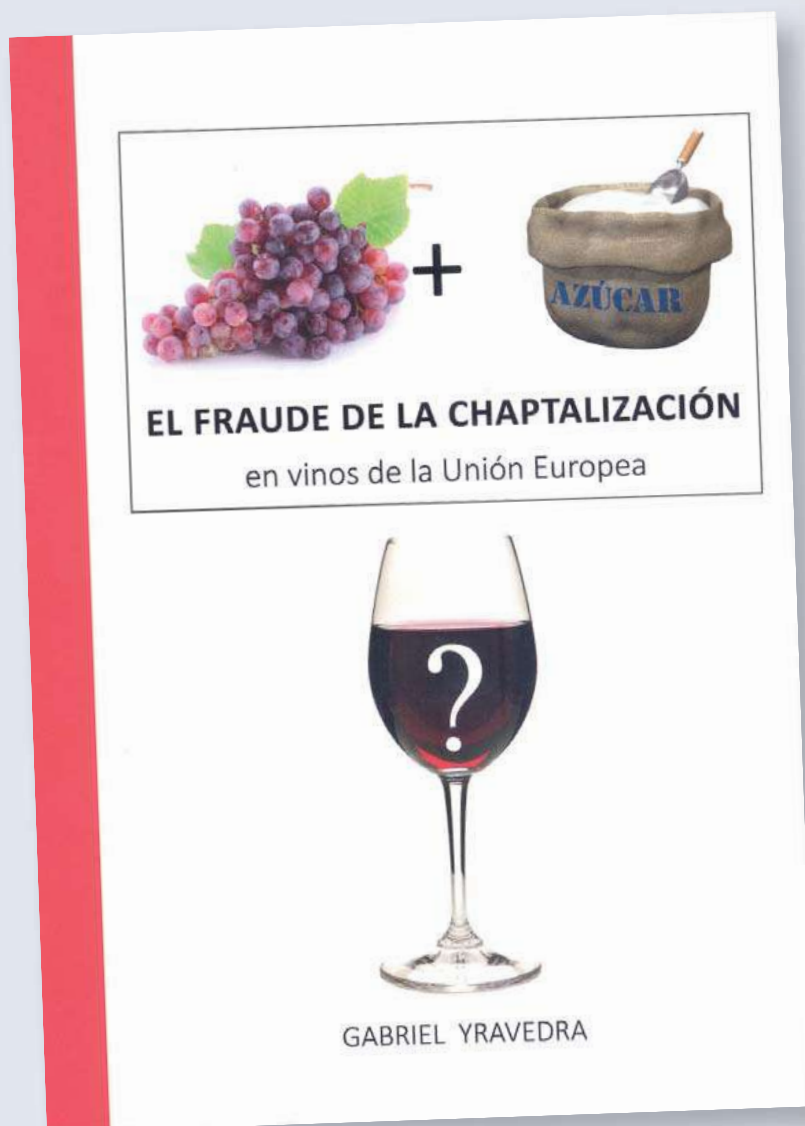
**Aquellos que obvian la chaptalización, ¿caminan en la misma senda de opinión cuando critican la escasa acidez de los vinos del sur europeo por su dura climatología?**

La chaptalización no tiene nada que ver con la corrección de la acidez fija de los mostos y vinos; aunque la delegación alemana ha tratado constantemente de relacionar ambos conceptos durante las negociaciones y conversaciones en la Unión Europea y la O.I.V.; la corrección de la acidez se hace con ácido tártrico que tiene origen enológico porque es el **ácido característico de la uva**, y además se extrae por reciclaje de los tártaros de vinificación de campañas anteriores.

Como es sabido el mosto está saturado de ácido tartárico, que está disuelto en el agua que contiene el mosto. El ácido tártrico es muy poco soluble en alcohol; por esta razón, al iniciar la fermentación en que se va produciendo alcohol etílico, en consecuencia al disminuir la proporción de agua en que está

disuelto el tartárico, se va produciendo la insolubilización y cristalización del ácido tartárico en las paredes y fondos de los envases, lo que constituye los tártaros, sales del ácido tártrico que se obtienen después de la fermentación alcohólica en la limpieza de los envases. Para corregir esta pérdida de acidez está autorizada la adición de ácido tártrico en cantidades limitadas, que no es necesario rebasar.

Son prácticas totalmente distintas; la práctica contraria a la acidificación es la desacidificación que se practica con gran cantidad en los mostos de la zona A, eliminando el exceso de ácido tartárico natural mediante la adición de desacidificantes (carbonatos, etc.).



Portada del libro

## *Hacia el consumidor futuro*

*Los vinos DO La Mancha se presentan al público joven en diversas catas didácticas en el entorno universitario.*

Se acercan con timidez, algún que otro cliché, y terminan con sed de curiosidad y mayor interés. Es solo el comienzo, el primer boceto del que será el consumidor futuro en unos años. Los jóvenes universitarios pudieron acercarse al mundo de la viticultura gracias las catas didácticas

comentadas con vinos de La Mancha. La primera de las convocatorias fue en el campus de Albacete, donde alumnos de la UCLM ejercieron de anfitriones durante el encuentro de asamblea ordinaria de CREUP, asociación estudiantil encargada de representar a los estudiantes de

todas las universidades públicas de España por medio de sus delegados o presidentes de consejo. Así pues, los vinos manchegos fueron degustados en una cata divulgativa donde conocieron la facilidad de consumo en vinos como el blanco airén o un rosado tempranillo.





*Oscar Dotor dirige la cata en el campus de Albacete*

## *Catas en colegios mayores*

Con idéntica filosofía los jóvenes del Colegio Mayor Aquinas y Chaminade de Madrid también manifestaron su interés por los vinos DO La Mancha. Como bien indicó, el director del Colegio Santo Tomás de Aquino, Javier Fuertes, la “cultura y el consumo de vino moderado puede ser la gran alternativa al botellón”; La ponencias estuvieron dirigidas por Antonio Candelas, licenciado en bioquímica, master en enología, quien les habló de la tradición del cultivo de la vid en La Mancha, como la mayor zona productora del mundo. Según Candelas, para iniciarse en el mundo del vino, “lo importante es paladearlo, con los cinco sentidos abiertos, para que descubramos sensaciones, poco a poco. Para aprender a beber vino, lo primero que hay que hacer es, beberlo”, apuntó este joven experto, natural de La Solana.



*Antonio Candelas fue la persona encargada de dirigir la cata*



*Estudiantes del Colegio Mayor Universitario, 'Aquinas' junto a su director Javier Fuertes*

# ***Ocho maestros del Arte de nuestro tiempo en el museo Infanta Elena***

*La cooperativa tomellosera, Virgen de las Viñas, inaugura la primera exposición del año dedicada a ocho pintores del panorama contemporáneo.*





Visiones contrapuestas en su génesis creativa, pero complementarios en el paraguas mecenazas del vino y su cultura. La sala de muestras itinerante del museo Infanta Elena expone el recorrido, sucinto, pero sustancial, de ocho artistas con sello actual consagrados en su estilo y firma. Una cita, abierta desde el pasado 6 de marzo que sitúa a la cooperativa de

Tomelloso como referente cultural y artístico fundamental en Castilla La Mancha. Así al menos, lo afirma el propio Portavoz del gobierno autonómico, Leandro Esteban, durante la inauguración de la muestra: “como castellanomanchegos debemos sentirnos orgullos de este espacio sea una referencia muy importante para el arte, porque eso lo ha conseguido una cooperativa”.



## *Canogar, Juan Alcalde y otros*

Casi de bruces, el visitante se encuentra, ya en los primeros cuadros, con la personalidad inherente de Rafael Canogar, cuyos trazos recuerdan sus tentativas de expresionismo abstracto. También destaca el concepto figurativo, cromático, y a momentos, hasta neurótico en el fauvismo de los cuadros de Juan

Alcalde. Sin olvidarnos del pincel realista de Eduardo Naranjo, las ilustraciones de José Hernández o la propuesta creativa de otros artistas como Luis García Ochoa, Luis Caruncho, Enrique Brinkmann o José Sánchez Carralero. Para todo ellos, el presidente de Virgen de las Viñas, Rafael Torres, mostró

su agradecimiento “por poder relacionar una vez más el mundo del vino con la cultura, como reclamo y elemento de marketing, realizando además, una buena obra social, de la que estoy muy satisfecho”, apuntó el también presidente de la Fundación XXI, dependiente de Globalcaja.

# Náufragos

*Autor. Raúl Clavero*

*Primer Premio 'Concurso literario Lorenzo Serrano'  
Vino y cultura 2013*

No puedo precisar el momento exacto en el que entró en mi vida, pero tuvo que ser en jueves, de eso estoy casi segura, porque más tarde, cuando ya se hubo instalado en mis sueños como ahora lo hace en mis recuerdos, era siempre en jueves cuando aparecía por mi tienda. Sin darme cuenta me habitué a su visita semanal, a su voz terrosa que parecía pisar un manto de hojas secas cuando me pedía una botella de

vino, por favor, ¿nada más? Nada más. Esa era su compra. Una botella de vino. Sólo eso. Una botella de vino. Tinto, espumoso, joven, crianza. Un vino distinto cada semana. Y cada semana en él la misma voz, entre los dos las mismas palabras, en mí el mismo anhelo.

Al principio fue la costumbre. Se acomodó a mi paisaje primero, y después, como una lenta fuga de gas, me invadió completamente. Y

todo por un roce. Un simple roce. Unas monedas que caen. Sus dedos contra mi piel al recoger la vuelta. Y entonces las nubes se abren y sale el sol. Y se despliega una grieta bajo mis pies de profundidad incalculable. Y caigo, caigo, caigo. Un latigazo eléctrico que me decía estás viva, y a continuación el sonido de la campana de la puerta de mi tienda, y su espalda alejándose hacia la calle. Me sentí estúpida al descu-



*Raúl Clavero, ganador del Primer Premio*

brirme pensando en él varias veces aquella tarde, y al día siguiente al recoger a los niños en el colegio, y durante el fin de semana las dos noches que hice el amor con mi esposo Martín. Era el tacto de aquel desconocido de los jueves el que podía notar en las cosas más insospechadas: al hundir la mano en un tarro de judías pintas, al frotar los nudillos contra el relieve rugoso de la pared, al acariciar con la planta de los pies los guijarros del camino que unía mi casa con el parque de los columpios. Una semana anticipando su visita. Nerviosa como una adolescente. Nerviosa y estúpida. Rotundamente estúpida. Sin embargo no podía evitar sonreír, a todas horas, por primera vez en mucho tiempo. Una sonrisa de oreja a oreja, la que le mostré cuando entró en mi tienda de nuevo. Era jueves. Yo sonreía, ¿me da una botella de vino, por favor? ¿Nada más? Nada más, dijo, y entonces me miró. Me miró unos segundos más de lo socialmente aconsejable. Me miró como ni siquiera Martín me había mirado cuando éramos novios. Era la suya una mirada que parecía desnudarme y vestirme a un tiempo. Me miraba como si me estuviera inventando, como si mi saludo fuera una puerta hacia un mundo propio, un mundo que nos pertenecía sólo a nosotros dos. Después me devolvió la sonrisa, pagó y se marchó, bajo el tintineo melancólico de la campana de mi puerta.

Y yo me quedé allí, de pie, sin saber que hacer. De pie, con la expresión congelada y el cuerpo rígido. De pie, durante unos minutos eternos. Me había rendido definitivamente. Era suya.

En las semanas siguientes el tamaño de mi sonrisa fue aumentando al mismo ritmo que se alargaba el tiempo que él empleaba en recorrerme con sus miradas. A veces

me daba la sensación de que se detenía en un pliegue en concreto de mi cuello, o en una zona más oscura de mis labios, o en una peca que asomaba en mi escote. Me analizaba como un entomólogo observa a un insecto y yo me dejaba hacer.

Era obvio que algo se estaba forjando entre los dos, pero ninguno se atrevía a dar el paso siguiente, hasta que él tomó la iniciativa. Era jueves. Al otro lado del cristal resonaban las risas de un colegio, el escape atornador de un autobús, algún claxon. Entró con paso firme. Desplegué mi mejor buenas tardes. Y me pidió un gran reserva del setenta y siete que había esperado pacientemente en el estante más alto del mostrador.

-Es para una ocasión especialme dijo, y antes de que yo pudiera responder nada, añadió, -¿le apetecería compartirlo conmigo?-

Era real. Lo que tantas veces había imaginado, era real. Mi cuerpo temblaba como una rama solitaria en la copa de un árbol seco. Sabía lo que tenía que contestar, estaba deseando hacerlo, pero a veces el cerebro conspira para que las cosas salgan mal, a veces un pensamiento se extravía, cambia de rumbo en la punta de la lengua, y cuando se asoma al exterior pone la vida del revés.

-No- musité, y me odié, me odié en aquel mismo instante por decirlo, -lo... lo siento, pero... estoy casada.-

¿Eran aquellas mis palabras? ¿Era yo la que estaba hablando? Tenía ganas de llorar, de correr, de gritar, pero ya no había marcha atrás. Sabía que un muro se había levantado de pronto entre los dos, y que aquel hombre de miradas largas y manos suaves, jamás se arriesgaría a atravesarlo. Él no era de esos. Él no.

-Entiendo- susurró. Salió de la tienda despacio, y la campanilla

que lo despidió me pareció en aquel instante más triste que nunca.

La fantasía había terminado, claro, ¿acaso cabía esperar otra cosa? Yo no era más que una cuarentona aburrida, la dueña de un colmado insignificante, y aquel era, sin duda, el final que le correspondía a una historia imposible. Él siguió viniendo, puntual, siguió comprando una botella de vino cada jueves. Sus miradas continuaron siendo osadas y escrutadoras, y mis sonrisas, ensayadas y luminosas, pero ya no era lo mismo. Ya no existía al final del camino la posibilidad de una aventura. Nos separábamos con una lentitud precisa e implacable, como dos tablones de madera de un barco hundido que se alejan empujados por la corriente.

Yo, sin embargo, me resistía a perderlo del todo, y un día decidí apuntarme a un curso de cata de vinos. Pensé que, de ese modo, podríamos compartir al menos una pequeña parcela de nuestras vidas.

Empecé a adquirir las botellas de vino para la tienda por parejas, y cuando él compraba una, yo me llevaba su gemela a casa y me la bebía durante horas, sentada en el sofá del salón, junto a una chimenea imaginada, pensando que, en aquel instante, mi desconocido de los jueves estaría haciendo lo mismo que yo. Primero echaba un poco de vino en una copa, lo tomaba por la base, lo volcaba levemente y lo elevaba hacia la luz de la lámpara, para comprobar su color. Después me gustaba olerlo, tal y como me habían enseñado a hacer, aunque yo nunca fui capaz de distinguir más allá de un par de matices diferentes, y finalmente lo saboreaba, desplazando el líquido por cada uno de los rincones de mi boca. Mientras me bebía mi botella, mis hijos me miraban como si de repente me hubiera vuelto loca, y Martín me

observaba, preocupado quizá por si aquello fuera el asomo de unos primeros pasos hacia el alcoholismo. Así fue hasta que, después de unos años de verme acometer cada semana el mismo ritual, dejaron de prestarme atención.

Pasaron, sí, los años, y amanecieron las patas de gallo en mis ojos, y las manchas en mis manos, y las canas en mis sienes. Surgieron restos de carmín de vez en cuando en las camisas de mi esposo. Se vaciaron de pronto las habitaciones de mis hijos ¿Qué había pasado? ¿Cómo había llegado hasta allí? ¿Por qué no había aceptado aquella invitación? Anochece. Era martes. Miré a Martín. Pensé en el tiempo que me quedaba. Me recordé a mi misma, de niña, intentando vaciar el agua de una bañera con las manos.

Mis manos torpes. Mi boca torpe. Mi vida torpe.

-Martín, ¿tú me quieres?- le pregunté.

-¿Qué?- dijo él sin apartar ni un segundo la mirada del televisor. Ni siquiera me había escuchado, ¿cuánto tiempo hacía que Martín no me escuchaba? ¿Cuánto tiempo hacía que nadie me escuchaba? Decidí escapar. Se lo propondría al hombre de las miradas largas. Al anciano que había encorvado hasta colocar su cabeza a la altura de la mía. Dos viejos. Huyendo. Vayámonos a un lugar en el que los viñedos sean infinitos, tan eternos como lo es la desdicha en este barrio. Sí. Se lo diría. Cerraría una brecha absurda abierta durante años.

Era jueves.

Y no llegaba.

No llegaba.

Era jueves. Estaba a punto de cerrar. Y él no llegaba. La puerta de mi tienda se abrió. Pero no, no era él. Un hombre de aspecto asustadizo y siniestro, como un cuervo al que de repente le hubieran crecido un par de piernas, dijo mi nombre.

-Sí, soy yo- respondí.

-Traigo algo para usted- farfulló, y haciendo un gesto con la mano varios hombres del tamaño de montañas entraron en mi local portando decenas de cajas de madera. Cuando terminaron de descargarlas, ocupaban tanto espacio que apenas podía moverme.

-¿Qué es esto?

-Es la herencia que le ha dejado el señor Carlos Blanco. Falleció el pasado domingo- aclaró al ver mi gesto de incompreensión.

## Usted hace el mejor vino, nosotros todo lo demás.

- Gestión documental y cumplimiento de normativa
- Trazabilidad en bodegas
- Certificaciones
  - Búsqueda y tramitación de subvenciones
  - Asesoramiento en mercados exteriores
  - Marketing estratégico
  - Formación vitivinícola especializada

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

Tel. 646 804 347

Tel. 688 456 996

[info@sedasolution.com](mailto:info@sedasolution.com)

 @sedasolution



**SEDASOLUTION**  
Gestión integral vitivinícola

No sabía su nombre. Nunca lo supe, y sin embargo era él. Estaba segura. Quién si no. Ahora sabía como se llamaba. Era él y estaba muerto. Muerto. No era rabia, ni tristeza, era un sentimiento confuso el que se apoderaba de mi, el de ver a un payaso sin gracia que remata su función. Y aquel hombre seguía hablando y hablando. Y Carlos estaba muerto. Carlos. Carlos. Carlos. Ya no había ningún lugar al que huir, aunque, pensé por un instante, quizá si echaba

al cuervo de mi tienda, nada de aquello habría sucedido. Comencé a golpearle, con todas mis fuerzas. Quería alejarlo, convertirlo en una presencia irreal, borrosa, condenarlo al pozo del olvido. Mis puños en su estómago, en su cara, en sus brazos. Hasta que conseguí que sus gritos resonaran más allá de la puerta de mi tienda.

-¡La denunciaré por esto! ¿Me ha oído? ¡La denunciaré!

Bajé la chapa metálica. Apoyé mi espalda contra una pared,

me dejé caer despacio, como una gota de miel sobre una superficie polvorienta, y ya en el suelo comencé a llorar.

Después de gemir, ovillada, durante horas, me incorporé y abrí una de las cajas. Estaba llena de botellas vacías. Esqueletos de vidrio. Todas las cajas. Y en el interior de cada botella había un papel enrollado y atado con un cordón. Tomé una de las botellas, la descorché y la volqué sobre mi regazo. Deshice el nudo del papel. La etiqueta de la botella, no era más que la etiqueta de la botella, me dije cuando la vi. Entonces le di la vuelta. En el reverso había un dibujo bajo el que se podía leer: *"Hoy brillabas más que nunca"*. Me bastaron un par de segundos para reconocer en la mujer retratada mi propio rostro, mi sonrisa de veinte o treinta años atrás. Mis dedos se congelaron de pronto, la botella se estrelló junto al mostrador. Miles de cristales lagrimearon bajo los estantes. Descorché otra botella, y otra, y otra más. En cada una de ellas había una frase encerrada y un dibujo. Era un viaje a saltos por el tiempo. Languidecía la mirada en unos retratos, desaparecían mis arrugas en otros. *"Hoy te he invitado por fin. Me he atrevido, pero me has dicho que no"*, rezaba el dibujo de la última botella de vino que abrí. Estaba rodeada por cientos de botellas, y tuvo que ser ésta la botella final, ¿por qué? Me pregunté, ¿por qué todo tuvo que ser así? Cerré los ojos, y deseé quedarme allí para siempre, enterrada por todos aquellos papeles, por todos aquellos mensajes que un hombre perdido había lanzado al mar de la soledad, esperando ser rescatado por mi, sin saber que también yo, como él, no era más que otra víctima de un naufragio.



2005 - Roberto Gómez Ruiz

## Croquetas de bacon y @ vinodelamancha

por Adán Israel

Son las croquetas uno de los platos más socorridos y de los que mas juego dan, son agradecidas y bienvenidas en la mayoría de los casos, así que estas pequeñas croquetitas a base de beicon son un bocado delicioso, eso sí, con una copa de vino de La Mancha alcanza el rango de obra de arte.

El tamaño importa, y estas son muy cremosas y el chef decidió hacerlas más pequeñas, de bocado, y eso hace que el rebozado tome más importancia aún, porque hay más en proporción a una esfera de mayor tamaño, así que estas que están rebozadas de panko son muy crujientes y sabrosas, porque el panko tiene esas propiedades, es mas crujiente y escurre más el aceite, ideal.

El tema de si frías o calientes ya es muy relativo, así que procedo a recomendar un vino de la Denominación de Origen La Mancha que es un valor seguro, y creo que un tinto envejecido en barrica elaborado a partir de la variedad cencibel puede ser una gran idea, toda la fruta de la variedad sazonado por los toques tostados de la barrica, a los incondicionales del blanco les recomiendo una macabeo joven, seguro que es toda una gozada!



El Sumiller Fiel

## Huevos trufados y foie

por Adán Israel

Sin duda que el plato puede enganñar algo en cuanto que parece la clara de huevo poco hecha, es crema de patata asada, del huevo la yema, foie fresco a la parrilla y láminas de trufa de verano. Esto se merece una copa de vino tinto, un Reserva de la variedad de uva Cabernet Sauvignon servido en copa muy amplia de cristal fino y a una temperatura cercana a los 16°C y degustandolo poco a poco, observando como evoluciona con el paso de los minutos y subiendo algo de temperatura, los matices de la larga crianza en barrica junto a los propios de la variedad tinta reina de la viticultura internacional puede ser todo un gusto. A los incondicionales del vino blanco les recomendaría un Chardonnay Fermentado en barrica, servido en copa tipo burdeos a una temperatura cercana a los 8/10°C.



## **Corte de Perdiz en galleta de nuez**

por Adán Israel



Con esta presentación no cabe esperar más que una delicia de paté de perdiz rodeado de “guarniciones” magistralmente elegidas, y es así como este platillo hace las delicias de todo aquel afortunado que lo cate, la galleta de nuez es de sabor intenso y textura muy crujiente, con el grosor justo para que se pueda romper y mezclar con la pasta de perdiz perfectamente especiada, de grata textura y si además le añades la mermelada de tomate y el chutney de frutos rojos para que le aporte el agridulce tan celebrado con los patés, sólo queda esperar poder armonizarlo con un rico vino, un vino de la Denominación de Origen La Mancha, por su calidad.

Recomiendo degustarlo si es posible junto a una copa de vino espumoso brut, elaborado a partir de Airén, Macabeo o ambas, dándole chispa a la degustación y procurando limpiar el paladar de la crema de perdiz. A los que no les vaya mucho las burbujas, les recomiendo un vino tinto joven, donde la acidez y la fruta roja pueden complementar el gusto de tan rico manjar, cuidando sean servidos los vinos a unas temperaturas ideales de 6/8°C para el espumoso y de 10/12°C para el tinto joven.

## **Carrillada, bizcocho de zanahoria y @vinodelamancha**

por Adán Israel



Las texturas de la carrillada, la pasta de plátano y el bizcocho de zanahoria son tan compatibles como enriquecedora la fusión de ellas y sus sabores, curioso el detalle de plátano que realza los demás sabores intensos y perfectamente combinados, ahora bien, para alcanzar el rango de obra maestra recomiendo una copa de vino de La Mancha.

Mi primera opción es sin dudar un tinto de la variedad Cencibel por su compleja madurez y estupenda acidez moderada y si es envejecido en barrica, pues miel sobre hojuelas oiga! Y a los que disfrutan de los vinos jóvenes les puedo recomendar un rosado joven a partir de la variedad de uva Garnacha, maduro, mineral y complejo.

Es la Melva un pescado azul, primo de Atunes y Bonitos, llega al medio metro de largo y kilo y medio de peso, cuando está entorno al medio kilo se la llama Melva canutera.

La Melva canutera tiene la carne de color grisáceo y se vuelve rosada conforme va creciendo, es un pescado de sabor intenso que no se asemeja a sus parientes atúnidos, y su textura prieta y fibrosa da mucho juego en la cocina, además de saber que es un pescado muy sano, con múltiples cualidades que lo hacen especialmente recomendado para consumo de mujeres embarazadas y niños.

El plato que hoy nos ocupa es obra del Chef Jose A. Pintado y se trata de:

Melva braseada sobre crema de almendra y calabacín frito

De lomo prieto y sabroso predomina un gusto intenso del pescado con matices yodados, la crema de almendra muy fina aporta un gusto suave y muy agradable que enriquece el plato que recibe el punto crujiente y sabroso del calabacín rebozado, además de unos piñones tostados como detalle, que dan un aroma mas apetecible si cabe.

A este sabroso plato un seguro servidor vuestro recomienda acompañarlo de un vino blanco de la Denominación de Origen La Mancha por su calidad, y seguro que un aromático Sauvignon blanc puede ser una gozada. Como alternativa propongo un rosado joven elaborado a partir de la frutal y madura Syrah. Y a los incondicionales del vino tinto les serviría una copa de vino tinto joven de la compleja y autóctona Cencibel, claro está en copa de cristal fino y cuidando la temperatura, entorno a los 8°C para los blancos y rosado, y cercana a los 12°C para el tinto joven.

## Melva, almendras y @vinodelamancha

por Adán Israel



La merluza es el pescado con fama de soso que más se solicita en el Restaurante, será que es ligero, será que da juego a la hora de cocinar, será que se nota enseguida la calidad... por lo que fuere tiene mucho éxito y se presenta de miles de formas, hervida, asada, rebozada, en hojaldre, con salsas variopintas, pero seguro que lo que más le favorece es, sin duda, un vino de La Mancha.

La que hoy nos ocupa es algo tan sencillo como natural y delicioso, lomo de merluza asado sobre picadillo de tomate y crema de aguacate, tal cual, una exhibición de frescura y buen gusto por parte del Chef José A. Pintado.

La técnica ha sido como la presencia, clara y sencilla, marcando el lomo de merluza en la plancha, sellándola y evitando que pierda su jugo cuando después se termine de hacer en el horno. para servirla sobre un picadillo de tomate maduro que se ha frotado en un rallador, al lado de la merluza un detalle de crema de aguacate, y polvo de espinacas para dar un poco más de color al plato y aroma vegetal. Natural y sano repito.

Para esta rica merluza recomiendo un vino blanco joven de la variedad Macabeo, también llamada Viura, con ese vigor y frutalidad que la caracteriza, servido en copa no muy amplia y de cristal fino entorno a 6°C puede ser toda una delicia, armonizando con el pez y la acidez tomate como con las notas herbáceas de la crema de aguacate. Y si te apetece cambiar del pescado/vino blanco te propongo un rosado de la variedad Cencibel, fruta y aromas maduros, complejo y minerales.

## Merluza, tomate y aguacate

por Adán Israel



## Salmonete, setas y @vinodelamancha

por Adán Israel



Lomo de Salmonete sobre guiso de setas, carpaccio de secreto y Chutney de frutos rojos. Con este título se presenta esta delicia de manos del Chef y profesor de cocina Javier Chozas que sirven de manera espléndida en el Restaurante de la Escuela de Hostelería Toledo.

El lomo de salmonete en un punto estupendo y totalmente limpio de espinas, el guiso de setas en perfecto matrimonio con el carpaccio de secreto se fusiona en una suave textura de gusto intenso que, rodeado del chutney de frutillos rojos se amplifica con un gusto agrí dulce que completa este plato, haciéndolo intenso, sabroso y con esta presentación, toda una obra de arte!

Ahora llega mi momento donde recomiendo sin pestañear un rico vino de la Denominación de Origen La Mancha, por su calidad. Así que pienso en un vino blanco fermentado en barrica de la variedad Chardonnay puede ser una gran opción, porque el carácter frutal y los aromas que recuerdan a fruta tropical como la piña de esta variedad, sazonados con los tostados de la barrica, con sus leves recuerdos a vainilla, y su paladar mucho más complejo que de un vino joven puede estar a la altura de un plato con tantas connotaciones.

Cuídese el servicio del vino sirviéndolo en copa amplia de cristal fino, y a una temperatura de 8/10° C, poco a poco, disfrutando de la evolución de sus aromas y degustándolo como todo lo bueno de esta vida, sin prisas, en buena compañía y de buen humor.

## Cre moso de Queso y Bizcocho

por Adán Israel



El Profesor de cocina Javier Chozas lo sabe, y tiene el don de crear platos que no dejan indiferente, que impresionan con su presentación y tienen el tamaño y gusto ideal, sopesando la materia prima y procurando la perfección, que en este caso la roza si le disponemos al lado una copa de buen vino de la Denominación de Origen La Mancha. y procedo a recomendar:

Si está disfrutando del vino tinto que precede es una buena opción continuar con él, pero si te apetece dedicarle una copa a esta delicia, propongo un vino espumoso semi elaborado a partir de Macabeo, Airén o ambas. A los golosos o a quién no le apetezca burbujas apostarí por un vino blanco naturalmente dulce, ya sea a partir de una vendimia tardía de sauvignon blanc o de una asoleo de Moscatel, con su acidez comedida y dulzor natural.

En cualquier caso el postre es una fiesta, y un servidor opina que regado con un buen vino Manchego, mejor que mejor.

# PAC 2014

Globalcaja. Entidad Agraria de Gestión



50 AÑOS COMPROMETIDOS  
CONTIGO Y CON EL CAMPO

**Confíanos la tramitación de la PAC y recibirás  
esta práctica bolsa para tus botas.**



Hasta finalizar existencias

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

Empresa patrocinadora  
de El Greco 2014

**ELGRECO2014**  




**Globalcaja**

Tu **CAJA RURAL**



# Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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

