



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 83 Julio 2014

El viñedo en La Mancha, retrato de siglos y generaciones



**Gregorio Martín-Zarco,
reelegido Presidente del Consejo regulador**

PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

PLANTAS DE PROCESO PARA EL SECTOR VITIVINICOLA

DISEÑAMOS, FABRICAMOS E INSTALAMOS COMPLETAMENTE SU PLANTA ENOLÓGICA



 GRUPO POLALSA



 RePro
empowered by Achilles



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



SEGURO SENCILLO

Para TODAS sus ventas a crédito. Para TODOS sus clientes

¿Cree posible obtener cobertura de cobro de las facturas de TODOS sus clientes desde el momento de contratar su seguro de crédito?

Con ACM es posible, pero hay más, la cobertura no variará, salvo que usted haga la petición de mejora, no son necesarias las clasificaciones cliente a cliente, no son necesarias declaraciones de ventas en ningún caso, no habrá reajustes de prima.

Sin perder el servicio integral de recobro y con la máxima sencillez administrativa.

www.acmseguros.com



Consúltenos sin compromiso, somos especialistas en riesgos empresariales

926 54 69 76 - 646 56 27 78

acm
especialistas en riesgos
agropecuarios



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:

José Ramón Luna de la Ossa

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial	2
Elecciones al Consejo Regulador	3 - 4
Premios a calidad de los vinos embotellados	5 - 12
Vinexpo en Hong Kong	13 - 20
Maratón del vino	21 - 30
El vino en los 'campus de verano'	32
Festival de los sentidos	33 - 36
Concurso de vinos: Airén por el mundo	37 - 38
Poda en verde	39 - 40
El viñedo retrato y sustento en La Mancha	41 - 46
Historia del vidrio	47 - 49
Del arte de pintar con vino	50 - 51
Del griego de Toledo	52 - 56

NOTICIAS

Tauromaquia y vino en el Café Gijón	57
El vino y los hábitos saludables	57
Fercam	58 - 59
Vinos manchegos en los Concursos	60
1000 no equivocan	61
En la escuela de hostelería de Madrid	62 - 63
El vino y sus clichés	64
Vinos de alta diplomacia	65
Al encuentro del viajero: Ciudad original	65
Relatos literarios: Premios 'Vino y Cultura'	66 - 68
Recetas de Adán Israel	69 - 71





El Origen del Vino

Editorial

En tiempos de incertidumbre, firmeza de timón

La vid no descansa y a poco que el mercurio dicte implacable ritmo de siesta y descanso, el fruto de los viñedos colorea sus bayas en el mes de agosto. Se espera una cosecha con cierto adelanto y las bodegas, esperan pacientes, a que su demiurgo, creador enólogo, establezca el momento justo de maduración para su vendimia; incluso, se impone la práctica, cada vez más extendida, de nocturna alevosía para su óptima recogida. Entonces, en los meses venideros, La Mancha se transformará en hervidero de cuadrillas y remolques que se afanarán en la campaña.

Ese viñedo, precisamente, para cualquier turista o visitante, con mínimo sentido de la observación, no pasa desapercibido en su extensión. No solo con estampas de vasto paisaje en llanura, cada vid esconde el fruto tradicional, con racimos y racimos de esfuerzo de miles de familias en Castilla La Mancha. Un sustento parejo a la preocupación por los vinos de calidad, cuya vanguardia refleja el propio Consejo Regulador. El control de la calidad es la vocación natural de la Denominación de Origen, y como bien específica en sus normas de producción se vigila la cantidad para los vinos calificados fijando un rendimiento máximo por hectárea. El envés de la moneda debería encontrar también su comprensión en la lógica de unos precios más razonables para el pago de esa misma calidad, desde el principio, es decir, cuando la uva, llegara a la propia bodega. Así, la calidad, como referencia, se vería primada desde el primer eslabón de la cadena, siendo el control de la producción una medida más que aconsejable en este sentido, permitiendo ajustar las cosechas en función de una serie de variables, entre las que debe predominar la obtención de una calidad objetiva (uvas sanas recolectadas en el momento adecuado, con expresividad aromática, equilibrio entre acidez y azúcares,...), pero sin perder de vistas las demandas del mercado, marcadas no sólo por las producciones de países y regiones competidoras, sino también por evolución en peticiones de determinados tipos de vino frente a otros (distintas variedades, crianzas o jóvenes, secos o dulces, ...).

No podemos pasar por alto que el esfuerzo en inversiones de bodega encaminadas a la producción de mejores vinos y más diversificados ha sido titánico en las últimas dos décadas, gracias a lo cual la Denominación de Origen "La Mancha" ha podido mejorar con claridad su imagen en los últimos años, pero sobre todo ha conseguido penetrar de forma importante en nuevos y exigentes mercados para nuestros vinos. China, Estados Unidos y Japón pujan hoy con países que conocen mejor a los vinos de La Mancha, como Alemania, donde su reconocimiento es ya indiscutible.

El trabajo es arduo, y desde luego, nada se regala en este ámbito, donde competir bis a bis con las mejores referencias de calidad en el panorama (inter) nacional, exige un esfuerzo sincero y redoblado. Incrementando, de manera paulatina, paciente y constante, las ventas de vino embotellado con Denominación de Origen, como reflejo trazable de calidad, se podrá transformar todo ese potencial vinícola, no ya en una realidad de futuro, como eterna promesa, sino en una realidad palpable de crecimiento, consolidación y posicionamiento de La Mancha, y la región, en términos generales, como zona vinícola reconocida de primera relevancia.

Sin embargo, esa punta de lanza que deben suponer los vinos de calidad, debe sostenerse en la fortaleza y buen estado de forma (ánimico, también) de todo el conjunto del sector, en un delicado dominó, donde cada pieza, resulta indispensable y vital. La diversificación de productos (mostos, alcoholes vínicos, vinos sin indicación geográfica, vinos de la tierra y vinos con Denominación de Origen) debe seguir siendo una realidad en Castilla-La Mancha, que puede aspirar a mantener todos estos nichos productivos sin que se resienta la calidad en los escalones más altos, ya que precisamente por ser la producción elevada es más fácil que en otros lugares escoger lo mejor para elaborar vinos con DO La Mancha, pero tampoco renunciando a otros apartados que permiten que la industria vitivinícola de esta región sea la mayor del mundo y facilitan el que miles de familias puedan vivir del sector.

Gregorio Martín-Zarco, renueva su presidencia al frente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha

Por consenso, entre las diferentes asociaciones que componen el Consejo, el actual Presidente, Gregorio Martín-Zarco, volverá a presidir los vinos de la Denominación de Origen La Mancha

Se abre una etapa para la Denominación de Origen La Mancha que va a liderar nuevamente, Gregorio Martín Zarco, como Presidente. Natural de La Solana, y con un amplio recorrido en el sector, estará al frente de los vinos manchegos en su tercera legislatura, desde que fuera elegido en el año 2003.

Le arropan por consenso, 24 vocales elegidos del sector, como conocidos responsables de las asociaciones agrarias, industriales y ámbito cooperativo: “vienen con una ilusión muy grande, tienen muchas ganas de trabajar y ven claramente que las referencias de calidad es la punta de salida para conseguir el objetivo de lograr un mayor reconocimiento a los vinos de La Mancha”, ha comentado Martín Zarco. Algo con la que coincidía la titular del ramo, María Luisa Soriano, presente en la sesión plenaria, además del primer edil alcazareño y Presidente de Acevín, Diego Ortega. Para Soriano “algo que no se puede negociar es la calidad, porque esta Denominación de Origen ha hecho un gran esfuerzo por la calidad de los vinos, y por tanto ese esfuerzo, lo tenemos que seguir manteniendo de cara al futuro”.

En esta nueva etapa para el Consejo Regulador, representando al ámbito productor, junto al presidente, ya mencionado, estarán Fernando Villena, Juan Bonillo y José Luís Torremocha, de Asaja; Pascual Ortíz y Ramón López, de UPA; Miguel

Luis Casero y José Luis Parreño, de COAG. Por parte del sector de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha, estarán Carlos David Bonilla Sebastián Heras, Fernando Villena Ruíz y José-Luis Santiago.

Desde el sector comercializador, se sientan en la mesa del Consejo Regulador otros 12 vocales. Por parte de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha: Rafael Torres, de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), Félix Cano, de Coop. Jesús del Perdón de Manzanares, Félix-Emilio Medina Pozuelo de Coop. Cristo de la Vega de Socuéllamos (Ciudad Real), Jesús Julián Casanova (Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos, (Ciudad Real), Inocencio Maestro de Coop. La Remediadora de la Roda (Albacete). Por la Asociación Empresarial Vitivinícola Vinos Castilla-La Mancha, los representantes son: Miguel Ángel Villanueva de bodegas J.García Carrión La Mancha, S.A. de Daimiel

(Ciudad Real); Jaime Lozano de Juan Ramón Lozano, S.A. de Villarrobledo (Albacete), Miguel Ángel Valentín de Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (Ciudad Real) y Manuel Civera de Bodegas Cruz del Sur. Se suman, por parte de FEVÍN, Bienvenido Muñoz, de Bodegas y Viñedos Muñoz, Noblejas (Toledo), Alfonso Monsalve de Vinícola de Castilla, Manzanares (Toledo) y Carlos Ayuso, de Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete).

El pleno, celebrado el pasado 4 de julio en la sede de Alcázar de San Juan se clausuró con la entrega de placas de agradecimiento a los vocales salientes, por su trabajo y dedicación en la promoción de los vinos con Denominación de Origen La Mancha: José Manuel Díaz-Ropero de la Coop. Nuestra Señora de Campo de Criptana (bodegas Símbolo); Bodega Manuel García de la Cruz, de Borgarve 1915; Francisco Parra, de bodegas Irjimpa y Francisco Antonio Nogales, de Bodega Finca Antigua.



La Consejera de Agricultura asistió al pleno de investidura

ELECCIONES AL CONSEJO REGULADOR

Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen 'La Mancha'

Composición Legislatura (2014-2018)

PRESIDENTE:



*Gregorio
Martín Zarco*

Vicepresidente I:



*Miguel Ángel
Valentín*

Vicepresidente II:



*Fernando Villena
Cañas*

Secretario:



*Pascual
Ortíz*

Otros vocales: Ámbito Productor



*Carlos David Bonilla,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*



*Juan Bonillo,
Asaja*



*Miguel Luis Casero,
COAG*



*Sebastián Heras, Co-
operativas Agroalimen-
tarias de CLM*



*Ramón López,
UPA*



*José Luis Parreño,
COAG*



*José Luis Santiago,
Cooperativas Agra-
rias de CLM*



*José Luis Torremocha,
Asaja*



*Fernando Villena Ruíz,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*

Otros vocales: Sector Comercializador



*Carlos Ayuso,
FEVIN*



*Félix Cano,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*



*Jesús Julián Casanova,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*



*Manuel Civera,
AEV Vinos CLM*



*Jaime Lozano, AEV
Vinos CLM*



*Inocencio Maestro,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*



*Félix Emilio Medina,
Cooperativas Agroali-
mentarias de CLM*



*Alfonso Monsalve,
FEVIN*



*Bienvenido Muñoz,
FEVIN*



*Rafael Torres, Co-
operativas Agroalimen-
tarias de CLM*



*Miguel Ángel
Villanueva,
AEV Vinos CLM*

Calidad creciente de los vinos y variedad en los Premios más importantes del año para DO La Mancha

El Consejo Regulador entrega la XXVII de los Premios a la calidad que reconocen la calidad de los vinos embotellados

Cita festiva e ineludible para el sector castellanomanchego que se vistió de gala para acudir a la entrega de los premios a la calidad de los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha, en su vigésimo séptima edición, celebrado el 24 de abril en la propia sede de la Interprofesión, en Alcázar de San Juan.

Una edición marcada por la gran variedad de las bodegas premiadas, en las cuatro provincias que conforman el Consejo Regulador, demostrando una calidad creciente y gran competitividad en la búsqueda de nuevos mercados. De hecho,

la calidad es la vocación fundamental de las bodegas manchegas, como mencionó el propio Director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Miguel Cervantes, asistente en el acto. “Se trata, con premios como éstos, de que siga estimulando la calidad y la profesionalidad que es la única forma de competir en los mercados internacionales”, remarcó Cervantes, coincidiendo con el primer edil alcazareño, Diego Ortega, quien señaló que los vinos manchegos “están compitiendo con cualquier otra Denominación de Origen de España y de Europa

o del mundo, y con este tipo de premios, se viene a reconocer, todo ese trabajo que hay detrás, por parte de las bodegas”, destacó el también Presidente de Acevín.

Un año especial, también para la propia Denominación de Origen de La Mancha, ya que se trataba de los últimos de la legislatura, antes de las siguientes elecciones al Consejo, como el actual Presidente ha reconocido, Gregorio Martín Zarco, para quien este tipo de “citas son un día festivo y de encuentro para reconocer las bien hechas y el trabajo de las bodegas manchegas”.



Foto de familia de los premiados en el patio del Consejo

Premios

Uno de los galardones más esperados, por su volumen de participación en el centenar de vinos valorados por parte del Comité de cata, estuvo en la variedad de uva airén, la mayor en superficie de cultivo registrada en la Denominación de Origen La Mancha, siendo el ganador Bodegas Asociadas Cooperativas, de Alcázar de San Juan (Ciudad Real), con su blanco *Dominio de Baco*. El mismo galardón fue para Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (Albacete), con su blanco Macabeo *Castillo de Benízar*. En la categoría de verdejo el Primer Premio se quedó en la Cooperativa Ntra. Sra. de La Muela, de Corral de Almaguer (Toledo), con *Portillo*, mientras que los premios en Oro, para las variedades con gran potencial aromático como la chardonnay y la sauvignon blanc fueron para Bodegas Hermanos Rubio, de Villasequilla (Toledo) y Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real), por los vinos *Zocodover* y *Señorío de Guadineja*, respectivamente.



Oro en Sauvignon Blanc para ZOCODOVER, bodegas Hermanos Rubio



Oro en Macabeo para CASTILLO DE BENÍZAR, de Bodegas Ayuso



Primer Premio para el blanco Verdejo, PORTILLO, de Cooperativa Ntra. Señora de la Muela



Primer Premio blanco Airén, DOMINIO DE BACO, de Bodegas Asociadas Cooperativas

PREMIOS A LA CALIDAD

Los blancos como premios en solitario fueron para Bodegas César José Velasco, con su Laminio Gewürztraminer; Viento Aliseo-Viognier, de Bodegas Dominio de Punctum, en Las Pedroñeras (Cuenca); el chardonnay Blas Muñoz, fermentado en barrica, de Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo) y el moscatel Altovela, de Bodegas Altovela, de Corral de Almaguer (Toledo).



Primer Premio en tinto Merlot y blanco Gewürztraminer para Bodegas César José Velasco



Premio para el blanco Moscatel ALTOVELA de Bodegas Altovela



Oro en blancos Chardonnay y Grandes Reserva para SEÑORÍO DE GUADINEJA, de Vinícola de Castilla



El mejor Chardonnay en barrica, nuevamente para el vino BLAS MUÑOZ, de Bodegas Muñoz

PREMIOS A LA CALIDAD

En la categoría de vinos rosados las bodegas premiadas fueron: Vinos SAT Coloman de Pedro Muñoz, (Ciudad Real), por su rosado tempranillo Besana Real; Puente de Rus Moravia, de la de la Cooperativa Nuestra Señora De Rus, de San Clemente (Cuenca); Isla de Oro, Garnacha de Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (Ciudad Real); Torre de Gazate, Cabernet Sauvignon, de Vinícola de Tomelloso, (Ciudad Real); Doña Berenguela Syrah de la Cooperativa Oleovinícola Campo de Calatrava, de Bolaños de Calatrava (Ciudad Real) y por último el merlot rosado Viña Orce de Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete).



Primer Premio para rosados Cabernet Sauvignon a TORRE DE GAZATE, de Vinícola de Tomelloso



Primer Premio en Rosados Tempranillo para BESANA REAL, de bodegas SAT Coloman



DOÑA BERENGUELA, Primer premio en rosados Syrah de Coop. Oleovinícola Campo de Calatrava



PUENTE DE RUS, de Coop. Nuestra Señora de Rus recibió el Primer Premio por su rosado Moravia

PREMIOS A LA CALIDAD

Para los vinos tintos varietales, el ganador en la variedad más representativa de tinto cencibel o tempranillo ha sido Albardiales de la Cooperativa San Antonio Abad de Villacañas, (Toledo). Para otras variedades como el merlot, syrah, la cabernet sauvignon, petit verdot y garnacha los ganadores fueron representadas, respectivamente por: Laminio, de César José Velasco, Villarrobledo (Albacete); La Cruz Vega, de Bodegas Bogarve 1915, de Madridejos (Toledo); Opera Prima, de García Carrión La Mancha, de Damiel, (Ciudad Real); Símbolo, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, de Campo de Criptana, (Ciudad Real) y Entremontes, de la Cooperativa Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden, (Toledo).



*Oro para el tinto Petit Verdot SÍMBOLO,
de Bodegas Símbolo Coop. Ntra. Sra. de Criptana*



*Oro en Tinto joven Tempranillo para Albardiales,
Bodegas San Antonio Abad*



*Oro en tintos Garnacha para ENTREMONTES
de Coop. Ntra. Señora de la Piedad*

PREMIOS A LA CALIDAD

Encoupage, los primeros premios fueron para el blanco Caliza chardonnay-verdejo-viura de Félix Solís, en Puebla de Almoradiel (Toledo); el tinto Alcardet tempranillo-merlot-cabernet sauvignon de Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete (Toledo) y el rosado Yugo Selección Garnacha-tempranillo de la Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, (Ciudad Real).



YUGO SELECCIÓN GARNACHA-TEMPRANILLO de Coop. Cristo de la Vega fue el mejor rosado coupage



ALCARDET TEMPRANILLO-MERLOT-CABERNET SAUVIGNON de Bodegas Alcardet fue el mejor tinto coupage



VIÑA SAN JUAN CHARDONNAY-VERDEJO-VIURA, de Félix Solís, S.A. se alzó con el Oro en blancos Coupage

Para los tintos envejecidos en barrica, el mejor vino manchego se ha elaborado en la cooperativa Nuestra Señora de Criptana, de Campo de Criptana con su Símbolo tempranillo 2010. Idéntico premio consiguió, respectivamente para Crianza, Reserva y Gran Reserva Cuevas Reales tempranillo 2008 de Bodegas Alcasor, Noblejas (Toledo), Azagador Cabernet Sauvignon-merlot 2008, de Bodegas Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete) y Señorío de Guadianeja Cabernet Sauvignon 2004 de Vinícola de Castilla, de Manzanares (Ciudad Real).



*AZAGADOR CABERNET
SAUVIGNON-MERLOT 2008,
de Pago de la Jaraba se alzó con
el Oro en reservas*



Bodegas Alcasor por su CUEVAS REALES TEMPRANILLO 2008, obtuvo el Oro en Tintos crianza

PREMIOS A LA CALIDAD



Miembros del Jurado en la cata final

Finalmente, en vinos espumosos el Primer Premio fue a parar a San Clemente en Cuenca de la cooperativa Virgen de Rus, con su vino Puente de Rus.



Puente de Rus, obtuvo el Oro en espumosos

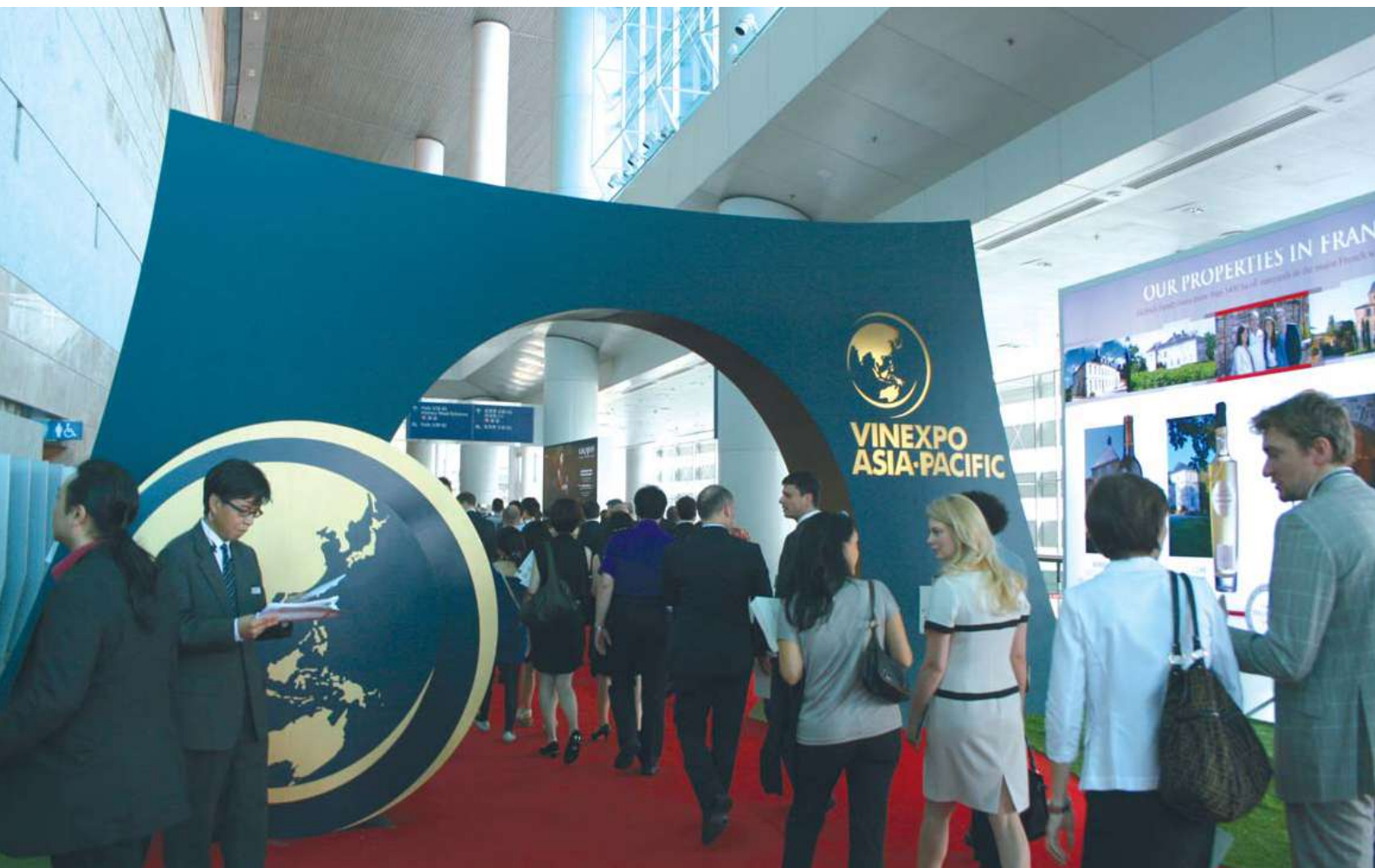
Los vinos con Denominación de Origen La Mancha, consolidan su posición en Asia y Pacífico

Una veintena de bodegas manchegas participan en el viaje de promoción exterior con destino a en Hong Kong y Shanghai del 27 al 29 de mayo

El Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha estuvo presente en la feria de vinos más importante de Asia-Pacífico que se celebra cada dos años en la metró-

poli de Hong Kong. Lo hice a través de un pabellón agrupado con la asistencia de unas 25 bodegas manchegas; una de las expediciones promocionales con mayor par-

ticipación en los últimos años. De hecho, Vinexpo Asia-Pacific 2014 es una cita fundamental para el mercado asiático que permite, no solo consolidar las posibilidades



Se ha incrementado el número de visitas en Vinexpo



comerciales en la zona, sino también servir de puerta de entrada y enlace con los países del sudeste asiático, principalmente Malasia, Indonesia, Tailandia y Vietnam; El crecimiento del vino español en Hong Kong ha sido la tónica dominante en los últimos años, a pesar de que Francia y Australia continúan siendo los principales abastecedores. De 2008 a 2012, el ritmo de crecimiento para el mercado chino ha sido de un 516 %.

Las circunstancias además vienen avaladas por las ventajas fiscales que ofrece la propia metrópoli asiática. En palabras del propio Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, se trata de “seguir trabajando y generando estructuras comerciales, y procurando al máximo posible sacar a mercado el mayor vino posible envasado, como producto terminado, y eso, indudablemente, pasa por los vi-

nos de calidad, es decir, vinos con Denominación de Origen. Se ha escogido vinexpo en Hong Kong porque es una feria muy importante, y el hecho de la buena participación de las bodegas manchegas refleja la implicación por la exportación para todas ellas”, señaló Martín-Zarco.

La presente edición de Vinexpo Asia-Pacific contó con la misma organización que los responsables de Vinexpo Burdeos en Fran-



VINEXPO

cia. Acudieron 1.300 expositores que recibieron un aumento de los visitantes con respecto al año anterior. Durante los tres días de feria se calculan que pasaron por el Hong Kong Exhibition Center hasta 16.800 importadores, distribuidores y grandes compradores de la región, reflejando un incremento del 6,4 % con respecto a 2012. La organización tiene prevista una nueva convocatoria en Tokyo durante el próximo otoño, (en noviembre con Vinexpo Nippon). Posteriormente, la feria retornará a su edición europea en Bordeaux, ya en 2015.



China ocupa todavía el puesto trigésimo sexto en el consumo mundial de vino

Shanghai, segunda parada

El periplo de las bodegas manchegas continuó después en una de las ciudades chinas más cosmopolitas de la costa oriental, el 29 de mayo. Shanghai, capital financiera de China, cuenta con más de 20 millones de habitantes, siendo una de las municipalidades chinas más pobladas. Desembocadura del río Yangtsè, su crecimiento urbano y

comercial la sitúan como una de los núcleos económicos de mayor importancia para el gigante asiático en el último lustro, rivalizando precisamente con Hong Kong en la capacidad de influencia para el conjunto de la economía china. Se diseñó un show room en un conocido hotel de la ciudad, donde los vinos manchegos fueron degustados

por un nutrido grupo de importadores y distribuidores chinos.

Ha sido de una de los viajes con mayor representatividad de bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. Así, de este modo, por parte de Albacete, participaron: Bodegas Ayuso, de Villarrobledo; Cooperativa La Remediadora, de La Roda;



Bodegas Ayuso, Villarrobledo (AB)



Cooperativa La Remediadora, La Roda (AB)



Dominio de Punctum, Las Pedroñeras (CU)



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

Representando a la provincia con-
quense, estuvieron: Dominio de
Punctum, de Las Pedroñeras; coo-
perativa Nuestra Señora de Man-
javacas (Zagarrón), de Mota del
Cuervo; Bodegas Parra Jiménez,
de Las Mesas. Bodegas y Viñedos
Illana, y Cooperativa Nuestra Se-
ñora de la Cabeza (Casa Gualda),
ambas de Pozoamargo; Coopera-
tiva La Candelaria, de Casa de los
Pinos; Ea-Manuel Manzaneque, de
El Provencio.



Bodegas Irjimpa, Las Mesas (CU)



Bodegas y Viñedos Illana, de Pozoamargo (CU)



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



Bodegas y Viñedos La Candelaria, de Casas de Los Pinos (AB)



Ea! Bodegas Manuel Manzaneque

Por parte de Toledo, acudieron: la cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas; Vinos Almaguer, de Corral de Almaguer; Bogarve 1915, de Madridejos y Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete.



Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas (TO)



Vinos Almaguer, de Corral de Almaguer (TO)



Bogarve 1915, Madridejos (TO)



Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete (TO)

Finalmente, representando a Ciudad Real: Hermanos Mateos de la Higuera, Bodegas Romero de Ávila Salcedo y cooperativa San Catalina, de La Solana; bodegas Centro

Españolas, cooperativa Virgen de las Viñas y Vinícola de Tomelloso; cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Cooperativa Jesús del Perdón (bodegas

Yuntero), Vinícola de Castilla, y Bodegas Isidro Milagro, de Manzanares; Finca El Refugio, y Cooperativa Cristo de la Vega, ambas de Socuéllamos.



Bodegas Hermanos Mateo de la Higuera, La Solana (CR)



Bodegas Romero de Ávila, La Solana (CR)



Cooperativa Santa Catalina, La Solana (CR)



Bodegas Allozo- Centro Españolas, Tomelloso (CR)



Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso (CR)



Vinícola de Tomelloso (CR)



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



Bodegas Yuntero, Cooperativa Jesús del Perdón, Manzanares, (CR)



Vinicola de Castilla, Manzanares (CR)



Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (CR)



Bodegas Finca El Refugio, de Socuéllamos (CR)



Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (CR)



DO La Mancha potencia la Cultura del Vino

entre los universitarios de Castilla-La Mancha

Catas de iniciación, juegos, mesas coloquio y deporte completaron la oferta de las Primeras jornadas dedicadas al vino en la Universidad

En el campus universitario de UCLM de Ciudad Real entre nervios de algún examen, buen tiempo en los jardines y a las puertas del final de curso, fue el lugar escogido para acercar el vino a los estudiantes. Una oportunidad para desmitificar los tópicos en torno al mundo del vino, acercando su consumo de manera normal a los jóvenes. Con este objetivo, el Consejo Regulador

organizó unas jornadas sobre Vino y Cultura www.maratondelvino.es que se celebraron durante los días 7, 8 y 10 de mayo.

La inauguración, como toma de contacto, se produjo en el aula magna de la biblioteca general de Ciudad Real, con la presencia de la Diputación de Ciudad Real, patrocinadora del evento. Para su Vicepresidente José Fernando Sánchez-Bódalo,



Beatriz Cabañas, Vicerrectora del Campus de Ciudad Real, en el acto de inauguración

MARATÓN DEL VINO

“es importante apoyar este tipo de actividades ya que el vino, como un elemento cultural, histórico y económico, es una realidad absolutamente impresionante”. En este sentido, coincidía con la visión que se tiene desde la propia Universidad, donde su Vicerrectora, Beatriz Cabañas, “cree que en el consumo de los jóvenes es poco teniendo en cuenta lo arraigado que está el vino en nuestra tierra”. “Se trata de que se tome una conciencia, se deguste el vino y conozcan sus raíces, porque Castilla La Mancha ocupa hoy uno de los consumos todavía más bajos de España”, matizaba Gregorio Martín Zarco, Presidente de la Denominación de Origen La Mancha.



Las actividades centradas en la primera jornada, estuvieron volcadas en acercar el vino a los jóvenes, a través de catas comentadas, enfocadas de mane-

ra didáctica, donde los jóvenes alumnos pudieron aprender los rasgos de identidad de La Mancha como zona de producción en su contexto mundial.



Vicerrectora de la UCLM junto al Vpte. de la Diputación y Pte. DO La Mancha

Un paladar, un país y una ilusión

Ese mismo día, los asistentes pudieron poner a prueba sus conocimientos en un curioso mundial de cata. Organizado, a modo de eliminatorias, los 32 participantes, representaban cada una de las 32 selecciones clasificadas para la fase final del Mundial de Fútbol, en Brasil 2014. El interés estaba captado desde la curiosidad y la broma que supuso para algunos representar a selecciones como España, Brasil o Argentina. Como

explicó, el director del torneo, Ricardo Rodríguez, de la empresa Katamanía: “se ha conseguido un torneo distinto, ha sido una buena experiencia, porque ha habido un ‘pique’ sano por competir”.

El formato del torneo, sencillo, como la competición de fútbol. “Se han agrupado a los jugadores en mesas de cuatro, y conforme avanzaban las pruebas, se iban eliminando a dos de ellos, hasta quedar en la final, los cinco mejores jugadores”.



Ricardo Rodríguez, explica las instrucciones del juego



¿Cómo ser el campeón del mundial de cata?



Lourdes Marchante, ganadora del Mundial de Cata

El tablero se basa en el juego de katamanía, que mide la pericia del catador. “Son pruebas de cata, en total seis: una de vista, olfatto, gusto, sensación táctil, retronasal y sensación global. De esta manera, el jugador, sin ser consciente, se va introduciendo en los mecanismos de un catador profesional”. Una sensación con lo que coincidieron los mismo participantes, que reconocían que “esto del vino, es entretenido.”; “ha sido muy gratificante, porque hemos aprendido mucho y nos hemos reído muchísimo,”, admitía la ganadora Lourdes Marchante, que representó a Costa Rica, ganando el mundial.

Postres y vino

Más tarde, hubo tiempo para los más golosos, que pudieron presenciar a la cata maridada de postres con vino. El sumiller Adán Israel, desde “la experiencia del servicio y la gastronomía”, aconsejó a los asistentes cómo disfrutar mejor un vino y sus cualidades organolépticas, a partir del contraste de sabores, que cada postre te puede aportar, como reconocía la propia María Luisa Prados: “me ha gustado el moscatel, los vinos airén, e incluso el espumoso, al que no estoy acostumbrada, también me ha sorprendido por su calidad” Una cata que se afrontó desde los contrastes, como reconoció María Luis Montano: “se puede cambiar y poner el vino seco con los dulces y al revés, y conseguir efectos muy agradables de sabor”.



El sumiller Adán Israel fue la persona que coordinó el maridaje de postres y vino



El espumoso semiseco suele ser el vino más recurrido para armonizar con postres

Del Concurso de catadores y la cata de queso, la segunda jornada

La pericia y los sentidos se pusieron a examen en las aulas de la UCLM, con el concurso aficionado de catadores. Mediante un sencillo test de pruebas, se midieron las capacidades de cada jugador, capaz de sacar la mejor puntuación en la identificación de variedades, zonas vitícolas de España o añadas, “que finalmente sea convertido en un juego a ver quien acertaba más, y las personas, sobretodo han aprendido mucho”.



Vicente Cruz fue el ponente encargado de maridar quesos con vino

“Se las dan con queso”

Más aún, pudieron saborear los secretos de un maridaje entre vinos DO La Mancha y las distintas modalidades de queso, que terminaron por abrir el apetito a más de uno: “no sabía que se podía disfrutar de esta manera con los alimentos”. Comentaba uno de los universitarios asistentes.

La cata fue impartida desde la óptica y la curiosidad de un consumidor, por Vicente Cruz, de Agrovín, quien además supo contagiar su entusiasmo a los alumnos. “Es cuestión de jugar con los sentidos,

saber combinarlos para que los alimentos nos hagan disfrutar aún más. Se trataba de saber escoger al vino adecuado con el queso escogido para que las “virtudes de uno no taparan al sabor del otro.”. Así, se realizaron diferentes armonías de distintos quesos en conjunción con algunos de los vinos manchegos, recientemente premiados en el último Concurso a la calidad de los vinos embotellados con títulos tan sugerentes como novelescos, cargados de simbolismo y fantasía.

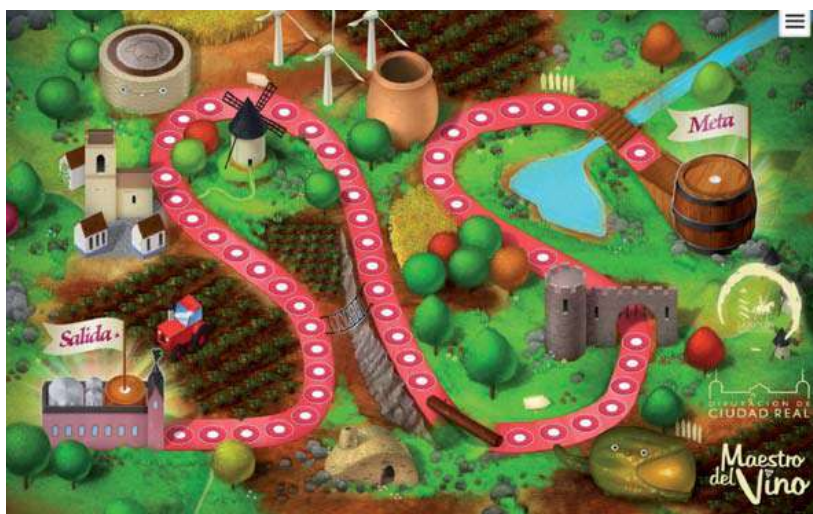
Armonía de queso y vino

Comenzar por la elegancia	Brutnature con queso cheddar y pan de soja
Disfrutando de lo nuestro	Blanco airén con queso manchego semicurado y pan de centeno
Pack de reyes	chardonnay fermentado en barrica con queso brie y pan de aceite
Cuentos del Emperador	Gran Reserva Cabernet – Sauvignon con queso manchego curado

‘Juegos del vino’

En un evento en el entorno universitario no podían faltar las nuevas tecnologías; un lenguaje que se traduce en el uso cotidiano de los Smartphone, donde los jóvenes, nativos digitales, ejercen un dominio absoluto en el dialecto de las aplicaciones móviles. En este sentido, el Consejo Regulador ha sabido captar las posibilidades de penetración en el consumo para los más jóvenes desde un maridaje con las APP. Desarrollando sencillas y divertidas aplicaciones se introduce al usuario en la cultura del vino, que mejora sus conocimientos del vino, jugando.

Es el caso de Maestro del vino, una amena APP, que a modo de trivial, pone a prueba la sabiduría del jugador/catador con sencillas preguntas. La dificultad del cuestionario aumenta conforme el jugador avanza en las casillas y supera las pruebas y desventuras cual errante caballero. El objetivo es conseguir la máxima puntuación. Cada quince días, todos los viernes, por cierto, se publica el listado de ranking con las mejores puntuaciones, regalando un estuche de vino a todo aquel participante que consiga estrenar liderato.



Maestro del Vino



Aplicaciones para móviles smartphone tuvieron buena acogida en el público joven



Smartphone y catavinos convivieron en los pupitres de la Universidad



La degustación de los vinos se hizo más amena con los juegos para móvil



Noche del vino

La culminación en el campus de Ciudad Real estuvo en la velada temática dedicada al vino. Durante la noche del jueves, el vino con DO La Mancha fue protagonista principal, a través de su hanstag en las redes sociales #dolamancha. A través de concurso, se buscaba la fotografía más original, donde los caldos manchegos aparecieran en un contexto lúdico y festivo, como cualquier jueves noche universitario en Ciudad Real. Para ello, en el tweet o Facebook debían citar tam-

bién el local hostelero de la capital donde lo estuvieran consumiendo. Una convocatoria que atrajo al público joven, más familiarizado con el lenguaje tecnológico, habituado a convivir con el modelo de comunicación Smartphone: “es la primera vez que participo en un concurso así, y la idea la verdad es que me ha gustado”, reconocía una estudiante de enfermería, que además “manifestó su preferencia por el blanco chardonnay, por su toque aromático”. Las fotos elegi-



@MonyMVP ganó el Concurso de la Noche del vino con este curioso #selfie

das fueron premiadas con un estuche de vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Vino y deporte como guinda al Maratón

El broche final de semana para el maratón del vino fue el 10 de mayo, con las Rutas Btt por viñedos y bodegas. El Consejo Regulador coordinó tres rutas, diseñadas según el nivel de dificultad para los ciclistas. Desde Ciudad Real, partió la llamada ruta de los Cortijos, donde recorrieron parajes cercanos a la capital ciudadrealense como Hoya Mortero, Cerro Zurriaga, Valderachas, Poblete, Villa-

diego, Falda Despeñadero y llegar hasta la Finca Corrales. Desde este punto se dirigieron haciaTurmalet, Valverde arribando a Finca Dehesa Galiana, donde conocieron las instalaciones de la bodega ligada a la UCLM. Casi a la misma hora, salía desde Alcázar de San Juan la ruta del “paraje de los molinos”, de manera simultánea, y con un itinerario de 50 kms, fue diseñada por Antonio Garrido, colaborador

habitual en el Consejo Regulador: “hemos recorrido el viñedo, a un ritmo tranquilo, parándonos para conocer un poco más el paisaje, hasta llegar a la ermita de Santa Ana, en El Toboso. Después se hizo una parada en Bodegas El Vínculo donde han podido catar sus vinos manchegos”. Allí esperaron a los participantes de la tercera ruta, más asequible, para cerrar la jornada juntos en el final de ruta



Foto de familia tras acabar la ruta

MARATÓN DEL VINO



Los participantes hicieron paradas en los viñedos



En Ciudad Real la respuesta fue también masiva



La Ruta del Quijote lleva implícito una postal de viñedos en La Mancha





A su paso por la ermita en ruinas de Santa Ana, en El Toboso

llegando al propio patio del Consejo Regulador, donde se hicieron entrega de regalos y obsequios mientras degustaron los vinos DO La Mancha. Entre los participantes, satisfacción en una jornada tranquila y apacible que unió a enófilos y amantes del pedal. Incluso, acudieron a la llamada, deportistas de alto nivel como Carlos González, natural de Campo de Criptana triatleta campeón de España en su categoría en 2013, quien valoraba el acierto de la iniciativa en un entorno de gran belleza: “gente que llega de fuera, de Madrid, les llama la atención el colorido de las llanuras que se ve desde puntos como la sierra de los molinos”.



El triatleta Carlos González se sumó a la iniciativa



Como El Greco, somos únicos, somos inimitables,
somos Castilla-La Mancha...

 **Globalcaja**
Tu CAJA RURAL

Orgullosos
de ser parte de

ELGRECO2014


Los vinos DO La Mancha en los cursos de verano de El Escorial



El Consejo Regulador impartió una cata didáctica a los alumnos de la UCM en los cursos de verano de El Escorial

Reconocer los aromas afrutados de un blanco airén, variedad reina en La Mancha, distinguir el color de un tinto joven, o captar la diferencia de un crianza. Fueron algunas de las nociones aprendidas por los alumnos participantes en la cata de iniciación de El Escorial, en un entorno natural, de gran belleza paisajística con unas vistas al Monasterio de San Lorenzo de El Escorial, el pasado 3 de julio. En este sentido, el ambiente de re-



flexión y pensamiento, recreado en los Cursos de la Complutense fue el escenario ideal para que los asistentes se acercaran con tranquilidad y curiosidad en el conocimiento del consumo moderado de vino. “Ha sido muy agradable y la verdad

es que hemos disfrutado mucho. Agradezco a la Denominación de Origen La Mancha el detalle de haber venido hasta aquí para la cata”; con estas palabras, María José Comas, directora de los Cursos de El Escorial valoró la iniciativa.

Reclamo musical y aromático en el ***Festival de los Sentidos***

Los vinos DO La Mancha participan con éxito en el Festival de música, tapas y vino celebrado en La Roda, Albacete

Un cartel más atractivo, la respuesta estaba casi asegurada; y así ocurrió durante todo el fin de semana en el municipio manchego de La Roda, donde no solo se conoce a esta localidad de la provincia de Albacete por sus 'miguelitos'. Desde hace unos años, a los irresistibles dulces

de crema y hojaldre se les suma la atractiva propuesta musical en forma de Festival, junto maridajes de vinos y tapas en un espacio único. Este *Festival de los Sentidos* se consolidado como cita ineludible en el panorama de la música actual en España, que además ha sabido con-

jugar la convocatoria con el público joven con los bailes folklóricos de corte más tradicional: "año tras año, lo comprobamos, viene gente mayor, más joven y todos conviven en el recinto, conviven de la mejor manera", apuntaba, Javier Alarcón, Director del Festival de Los Sentidos.



Iván Ferreiro con los vinos DO La Mancha



De hecho, fue la noche del viernes, 13 de junio, cuando se apreció una mayor asistencia de gente más joven, fieles seguidores del cantante Iván Ferreiro. El antiguo componente y líder de *Los Piratas* atendió en exclusiva a Do La Mancha, con quien compartió su afición por el vino; “lo cierto es que me gustan todos, aunque soy un poco más de tintos; reconozco que España es un país de muy buenos vinos, cada comunidad tiene sus vinos y la verdad es que estas botellas que me habéis regalado las voy a disfrutar un montón”, confesó el compositor gallego. Ferreiro y su banda hicieron al público olvidar el mal trago del mundial de fútbol de la derrota de la selección española contra Holanda (1-5), haciendo disfrutar al público con temas conocidos como *Turnedo*, *Cómo conocí a vuestra madre* o *los años ochenta*, todo un himno generacional tocado en su día por *Los Piratas*.



Iván Ferreiro en el momento de la actuación



El artista gallego con su banda recibe el obsequio de vino con DO La Mancha



El grupo Izal abrió la noche del viernes

Antes, saltaron a escena los chicos de *Izal*, un grupo de melodía agradable que augura un buen re-

corrido en los próximos años. La oferta no decayó al día siguiente, donde los murcianos de *Second*

junto con *Arizona baby* volvieron a subir los decibelios en el parque municipal de La Roda.



Los grupos de música folklórica cerraron la oferta musical el mediodía del domingo

Cata degustación como cierre para el Festival

El punto y final estuvo, un año más, en la cata didáctica organizada por el Consejo Regulador. Impartida por el gerente de la ECI, Óscar Dotor, se degustaron los vinos de las bodegas manchegas participantes en el Festival, entre otros: un rosado merlot *Viña Orce*, de Bodegas Martínez Sáez y el blanco macabeo *Villa Real* que sirvieron para maridar algunas de las tapas más sugerentes.



Durante la cata del Festival de Los Sentidos



La cata fue impartida por Óscar Dotor, gerente de la Empresa de Control e Inspección 'La Mancha'

Airén por el mundo

El pasado 26 de junio, como clausura del punto de encuentro que supuso Wine Connection, se celebró la entrega de Premios 'Airén por el mundo'. En su segunda edición, la buena participación y la calidad de los vinos presentados volvió a ser el común denominador del Concurso, coordinado por la propia empresa Wine Connection, en colaboración mutua de las Denominaciones de La Mancha y Valdepeñas, con el objetivo de "prestigiar la calidad de unos vinos blancos, cuya variedad son el reflejo de la tradición y generaciones en zonas como Castilla - La Mancha", comentó José Manuel Torres, desde la propia organización.



En el concurso participaron sobretodo vinos DO La Mancha y DO Valdepeñas



Foto de familia de las bodegas premiadas 'Airén por el Mundo' 2014

AIRÉN POR EL MUNDO

Unos galardones que volvieron a demostrar el buen estado de los blancos airén, cuya calidad creciente en los últimos años supone un reto de superación para las propias bodegas. Aunque otras variedades más aromáticas se han implantado con éxito en La Mancha, con muy buena aceptación en los mercados, lo cierto es que la blanca airén demuestra su buena adaptación a los tiempos presentes, donde la modernización de las bodegas manchegas y su mejor cuidado está dando resultados muy competitivos para estos blancos embotellados, jóvenes, frescos, agradables en boca, ideales para el estío e idóneos para el consumo en neófitos. De hecho, de las 19 distinciones, 14 fueron para vinos con Denominación de Origen La Mancha. Por segundo año, fue la Cooperativa socuellamina, Cristo de la Vega, en la provincia de Ciudad Real, la que recogió el máximo galardón 'Gran Oro' en el vino *Marques de Castilla*, marca de referencia, destinada fundamentalmente al mercado exterior. Como indicó su propio Presidente Emilio Medina, "se trata de una gran satisfacción aunque tiene que servirnos para seguir mejorando y no dormirnos, y ya estamos pensando en la próxima campaña". También destacable la presencia en el pódium, como medalla de plata de Bodegas Símbolo con su Símbolo Airén o el oro revalidado por Bodegas Latúe San Isidro y su espumoso *Latúe Brut*.

Emilio Medina, Presidente de Cristo de la Vega recoge el máximo galardón entregado por el Delegado de la Junta en Ciudad Real, A. Lucas Torres



Marqués de Castilla, de Bodegas Crisve, Gran Oro en 'Airén por el Mundo'



'Latúe airén' de Bodegas Latúe volvió conseguir el oro en la categoría de espumosos



Ni más, ni menos, lo justo y adecuado

Conocemos las ventajas de la poda en verde, una labor primaveral realizada antes de la floración con el objetivo de garantizar una mayor calidad productiva de los racimos.

Aún tiernos y fáciles al manejo, cuando todavía no es preciso la tijera, y quedan aún varios meses para la vendimia. Los racimos son todavía boceto verde en la vid, y ni siquiera la planta ha experimentado la floración primaveral. Es entonces

cuando los viticultores se afanan en la llamada poda en verde.

Y verde como tal, es el aspecto que presenta la vid, despierta ya al nuevo ciclo vegetativo. Su labor es tan sencilla como vital para el posterior desarrollo, marcando definitiva-

mente la calidad del fruto: “consiste en quitar todos esos tallos que no van a llevar carga de uva y además no van a ser para la poda del año siguiente”, explica Jesús Sánchez Mateos, viticultor y bodeguero manchego.



Jesús Sánchez Mateos, Viticultor y Bodega asociada a DO La Mancha

PODA EN VERDE

La operación requiere una cierta precisión, y también conocimientos del cultivo. “Si apreciamos la planta, vemos que hay tallos que vienen del pulgar, y tallos que no; pues este tipo de tallos son los que hay que quitar, así se continúa pulgar por pulgar, y seguiríamos quitando los tallos que no llevan producción”, matiza Sánchez Mateos, en una demostración in situ, a pie de planta.



Una buena poda en verde, facilita una mejor vendimia

Ventajas de la poda en verde

Se aclara la propia pared foliar de la vid, con una menor carga, consiguiendo una mejor ventilación e iluminación: “se evitan enfermedades, producidas por mohos, y segundo vamos conseguir que la planta, al tener menos tallos, los pueda desarrollar mucho mejor, y en el tema de la formación del fruto de la uva, por supuesto, no va a tener que diversificar energías en los distintos tallos, sino en los que justos y adecuados” Quizá más desconocida que otras labores, como la poda invernal, la llamada poda en verde, resulta vital ya que incide en la propia calidad del fruto. Y es que sin buena uva, no puede haber, buenos vinos.



La poda en verde se realiza directamente con la propia mano



La poda en verde se realiza antes de la floración

El viñedo en La Mancha, sustento y retrato de generaciones

Paisaje cultural y antropológico de un cultivo profundamente arraigado en la sociedad manchega.

Su origen se ciñe a la vieja cultura grecolatina, que tanto ha aportado a la civilización occidental. Aunque, debemos a la Antigua Roma esos mimbres de sustrato común a lo largo del viejo Mare Nostrum, allende las fronteras de Legión y espada, la vid encuentra sus primeros visos de documentación histórica más al este de Europa, en lo que hoy podría identificarse como

Georgia, antigua república soviética. Con todo, el viñedo cimienta el pilar de la agricultura para los pueblos bañados por el Mediterráneo. Crisol de culturas, y modelo de vida en los hábitos de comportamiento, la llamada dieta mediterránea fija sus raíces en la triada mediterránea de tres cultivos, tan vitales para nuestra alimentación, que encajan perfectamente con las condiciones

geológicas y sobretodo climáticas del entorno, a saber: olivo, cereal y vid. Éste último actúa, no solo como un activo fundamental en el esquema productivo de muchas economías españolas, también se ha constituido como un elemento más del acervo inmaterial y antropológico que consolida el patrimonio cultural de los pueblos que trabajan la viticultura.



El paisaje del viñedo en La Mancha

Desde esa óptica antropológica, y fijando su estudio desde el análisis del paisaje, la Universidad de Castilla La Mancha ha estudiado en un reciente Curso de verano la dimensión cultural y económica del viñedo. Un cultivo, que ocupa, solamente en La Mancha unas 300.000 ha. Su vinculación productiva al cultivo mediterráneo, ligado al código genético de la península ibérica, permite un acercamiento desde el punto de vista de la interacción del hombre con su entorno, en consecuencia, desde el fruto de la propia naturaleza culturizada; así lo entiende María Pía Timón, miembro del Instituto de Patrimonio Cultural de España, del Ministerio de Cultura, quien



María Pía Timón, Instituto de Patrimonio Cultural de España





asegura que la tradición del viñedo en La Mancha, “es enorme y de siglos. Tenemos documentación topográfica que se remonta ya al siglo XVI, en el reinado de Felipe II, de cómo se actuaba en casos de granizo o cómo afrontar las plagas de langosta”. Más aún, para esta experta en antropología cultural, lo más llamativo es la esencia espiritual que apoya la vinculación de los viticultores manchegos con sus advocaciones religiosas, indisolublemente unidas a las encuentros de festividad popular: “la riqueza toponímica de los lugares para denominar una viña, las técnicas de trabajo, los propios refranes, leyendas relacionadas con el vino”. Una base común, que ni siquiera pasó desapercibida en los escritores del Siglo de Oro. El propio Lope de Vega, en 1615, ensalza el vino

manchego en su comedia ‘Galán de La Membrilla’, que narra los amores entre dos municipios de Ciudad Real:

*“Que de Manzanares era la niña,
y el galán que la lleba, de la Membrilla.
El galán hidalgo, bizarro y libre
llebóse la niña de los melindres;
ella fue la Çirce de nuestra villa,
y el galán que la lleba, de la Membrilla”.*

Así, se menciona explícitamente el vino en la comedia, como: “*El rico vino que tienen la Membrilla y Manzanares*”. Una relación de los versos de Lope de Vega, que demuestra la buena acogida de los vinos de La Mancha en la corte de Madrid: “*o he de menester quinientas arrobas para la Corte de tinto y blanco...*”.



Arquitectura del paisaje manchego: sus bodegas



Diego Peris, arquitecto

Esa tradición popular encuentra su forma de expresión, no solo en el viñedo, como paisaje material a lo largo de los siglos, también las propias bodegas constituyen ese legado patrimonial en la experimentación, ordenación y aprovechamiento del espacio. Así, se entiende, por ejemplo, como en una adaptación más pragmática, las cuevas, ya en el siglo XVI fueran el lugar de reposo y elaboración para bodegas en las viviendas

familiares. Suelos de arcilla-marga, fáciles a la excavación explican la gran presencia de cuevas en municipios manchegos pero distantes en el espacio como Noblejas (Toledo) y Tomelloso (Ciudad Real). En este municipio, por ejemplo, el profesor y arquitecto Diego Peris encuentra fascinante la evolución de la fisonomía urbana de Tomelloso al calor del crecimiento económico, basada en

el sector de la viticultura, que despertó a Tomelloso durante las centurias del XIX y XX, donde los tejados de las ciudades se coronaban “por decenas de chimeneas alcoholeras de un gran interés para la arqueología industrial”. En aquel momento, el viñedo tomellosero, incluso, se postuló como una alternativa vital para el maltrecho cultivo europeo, castigado por la temible filoxera.

Peris cree que no se puede entender tampoco la realidad económica y social sin la aportación cooperativa como modelo de respuesta social y económica en un contexto y una época: “hubo momentos incluso en que había más cooperativistas que casi habitantes en algunos municipios, lo que explica la importancia que tuvo cada cooperativa en algunos municipios”.



La vid como recurso: dimensión cultural y turística de los viñedos manchegos



María Gómez, experta en investigación de mercados, profesora en la UCLM

Pasado, presente y futuro, con cierta ralentización, pero con esbozos que permiten encajar sus posibilidades en una amplia oferta cultural de gran interés, el enoturismo despierta en La Mancha. Lo justifica la profesora de marketing-comercialización de Investigación de mercados en la UCLM, Mar Gómez, quien está convencida de su futuro para los municipios manchegos. La relativa cercanía a ciudades referencia para el turismo de interior como

Toledo o Cuenca y su irrigación dentro de la gastronomía tradicional hacen de las bodegas manchegas un lugar de gran interés para el turista que busca en el vino, una experiencia añadida: "Quijote, experiencias, gastronomía y también entornos de belleza natural como Ruidera, o Cabañeros, por ejemplo; se presenta la simbiosis perfecta para oferta no solo un buen vino, sino solo todo aquello rodea al vino, que es mucho en La Mancha".



Vino y gastronomía son un perfecto reclamo en armonía

*Historia del afamado vidrio en Venecia****Delicado cristal,
para finos paladares***

Como los grandes descubrimientos de la humanidad, fortuito, indispensable y tan ligado a nuestra actividad cotidiana que hoy resulta casi imposible no encontrarlo en la funcionalidad de los cubiertos de la mesa. Restringido a las elites sociales, pocos pensarían, que el

cristal de roca y cuarzo a partir de la arena silica, se convertiría después en el ajuar doméstico común, derivado en múltiple formatos y variedades.

Con la reciente tesis doctoral de Eduardo Juárez, Venecia y el secreto del vidrio, (UNED) como hoja de ruta, viajamos en el tiempo a la República de Venecia, cuna, centro productor y monopolio del vidrio que cautivó el lujo de las cortes europeas en el consumo de vino.

Aunque el vidrio alcanzó realmente su esplendor en Venecia, ¿dónde tiene sus raíces?

Es difícil de concretar el lugar y el momento concreto en que empezó a fabricarse vidrio. Casi con seguridad se puede afirmar que fue un descubrimiento fortuito. En periodos casi prehistóricos se utilizaron pastas vítreas en la decoración de cerámicas. En la biblioteca de Nabucodonosor, en Babilonia, había referencias al proceso fabricación del vidrio, por supuesto, encriptado. La asociación de este arte al secreto, como puede verse, por tanto, dificulta enormemente la ubicación de su origen. Probablemente, si me tuviera que mojar, apostaría por ciudades sirias como Alepo o Ebla durante la Edad de los Metales, esto es, hace unos 6000 años.

Sus contactos comerciales y su expansión adriática, resultarían claves para recabar influencias de los focos de creación anteriores, como Sidón o Siria.

Es evidente que el factor comercial, básico en la República de Venecia, fue determinante en su con-

trol del negocio del vidrio. Por ello, efectivamente, sus contactos con el Mediterráneo Oriental fueron importantes para acaparar el flujo de información relacionado con el vidrio sirio. Sin embargo, Venecia también disfrutó de otra corriente de conocimiento ligada al mundo romano tardío. En ambos casos, la presencia de los benedictinos fue capital para el desarrollo del

arte del vidrio en Venecia. No hay que olvidar que la representación más antigua de un horno de vidrio corresponde a una ilustración del monje benedictino Rábano Mauro custodiada en la biblioteca del monasterio de Montecassino. En cualquier caso, fue la fusión de ambas tradiciones vidrieras las que, al confluir en Venecia, eclosionaron en un núcleo vidriero capital.



El recipiente cristal se convirtió en el mejor aliado para apreciar las cualidades visuales del vino

Durante siglos, ¿el uso del vidrio estuvo ligado al contexto de los grupos sociales dominantes?

Indiscutiblemente, sí, pero con una salvedad. En el negocio del vidrio veneciano había dos tipos de producción: el vidrio suntuario y el útil. Éste último, estaba destinado al uso frecuente y no reportaba beneficios reseñables. La República de Venecia obligaba a los talleres a producirlo, destinando un mes al año a su fabricación. El segundo tipo, el suntuario, en efecto, fue patrimonio de las clases dominantes, en este caso de la aristocracia comercial veneciana. Esta élite, controladora del gobierno de la República desde el golpe de estado de finales del siglo XIII, empleaba el vidrio como símbolo de poder. Los artesanos, sabedores de ello, empleaban las más exquisitas fórmulas y diseños a este menester, entablado una competencia que desbordó los límites de la propia República. Ya en el siglo XV, las familias más poderosas de Europa competían en atesorar las mejores piezas de vidrio. Incluso los Reyes Católicos tenían una excelente colección de piezas de vidrio, a decir del espía veneciano Andrea Navagero.

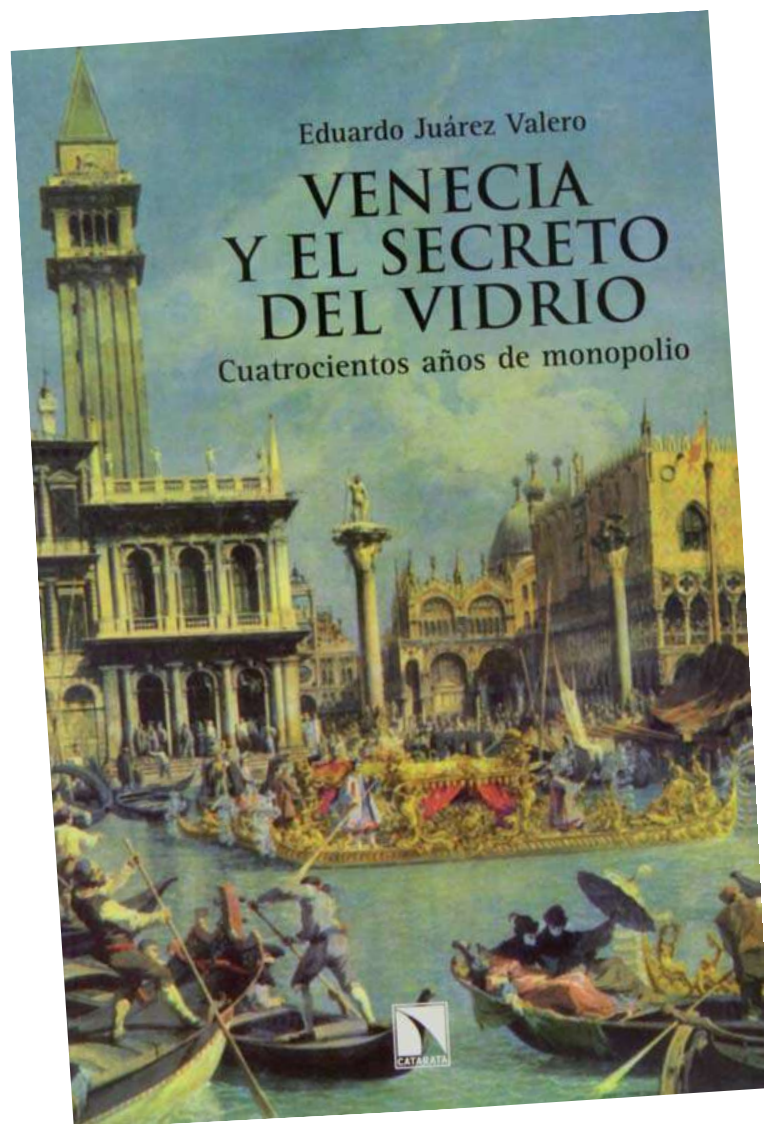
El vidrio en Venecia, ¿es algo más que Murano?

Lo cierto es que el vidrio en Venecia es Murano desde el año 1224, cuando el gobierno de la República decretó el traslado de los hornos de fabricación de vidrio a la pequeña isla. Sin embargo, en la laguna, en Venecia, permanecieron los hornos de Veriselli, donde se fabricaban las joyas falsas, las paternostri y margueritte. La menor profundidad de ese negocio y la menor entidad de los hornos les permitieron permanecer en Venecia. Con normas distintas y leyes más permisivas, desarrollaron su negocio siempre allí.

Frente a por ejemplo otros ejemplos como Bohemia, el otro gran centro productor de la Edad Media. ¿Qué caracteriza al cristal de Murano?

En realidad, el vidrio de Bohemia no competiría con el veneciano hasta la edad moderna, cuando logaron encontrar su fórmula magistral llamada cristal, nacida, con total seguridad, en el vidrio elaborado por los Barovier a principios del XV. Este vidrio, llamado Cristalino, ideado por el maestro veneciano Angelo Barovier, representa-

ba la esencia del vidrio muranés: pureza y transparencia total, como el cristal de roca pulimentado. A éste, habría que sumar otras geniales fórmulas venecianas como el vidrio lattimo, blanco como la porcelana e inventado también por Angelo Brovier, o la aventurina de Antonio Miotto, asemejando las ágatas. A todo ello habría que sumar las técnicas de decoración únicas, como los esmaltes de Giorgio Ballarin, señalados por el famoso arquitecto Alberti como los mejores de Europa.



Portada del libro de Eduardo Juárez Valero



El consumo del vino ha evolucionado en el uso de diferentes formatos de copa para cada vinos distintos

¿Cuál ha sido la evolución del vidrio en la próspera y lujosa República de San Marcos?

La verdad, para responder a esa pregunta necesitaría otras cuatrocientas páginas o, mejor aún, leer mi libro. Bromas aparte, el vidrio en Venecia comienza a ser un negocio importante hacia el siglo XI, copando el mercado europeo a principios del siglo XV con los descubrimientos de los Barovier, Ballarin y Mioti, ya a principios del XVI. Fue un factor económico tan importante que la propia República tomó cartas en el asunto, controlando su producción, venta y distribución, convirtiendo el vidrio en un asunto de estado.

¿En qué momento, alcanzó su máximo apogeo?

Sin duda, entre los siglos XV y mediados del XVII. A pesar de que, desde el siglo XIV, la competencia del núcleo de Altare, en el Monferrato, dificultó enormemente el monopolio veneciano, el declive dio comienzo a mediados del XVII, cuando el inglés George Ravenscroft, con la ayuda del vidriero judío

de Altare Antonio Costa, patentó el Flint-Glass, la fórmula de vidrio que coparía el negocio antes dominado por los venecianos.

La producción vidriera de Venecia, ¿Cómo ha resistido los envites de la historia, al capricho de imperios y guerras en el viejo continente?

Hasta el siglo XVII, de una forma saludable, salvaguardando la identidad de su producción única. A partir del XVII, con la aparición del Flint-glass y la posterior desaparición de la República veneciana y su inclusión en el imperio austriaco, la producción veneciana empezó un lento declinar, perdiendo la pujanza vanguardista de la que siempre hizo gala. En la actualidad, con las recurrentes crisis económicas, el vidrio veneciano ha optado por tomar el camino de lo artístico, sin dejar de lado lo tecnológico.

¿Qué aportaciones ha traído el cristal veneciano al consumo de vino? ¿Se pueda hablar de algún formato de copa con rasgos puramente venecianos?

Indiscutiblemente, la producción de

vidrio suntuario, en lo referente a copas, llevaba implícito el consumo del vino. La pureza del cristal veneciano, la limpieza de su composición, permitían observar todas las calidades visuales del vino. En realidad, sí que existe un diseño típicamente veneciano de copa. Esta es abierta, de escasa capacidad y pierna larga lisa o decorada con bolas. Perfecta para la degustación de vinos espumosos, blancos con cierto cítrico y algo de carbónico. Vinos muy delicados, con poca profundidad, pero mucha presencia instantánea.

Le propongo un ejercicio de Historia e imaginación. Si se encontrará en la ciudad del Véneto del siglo XVI, ¿qué vino elegiría para brindar en una velada con la lujosa aristocracia de Venecia?

No dudaría: un prosecco de Cornegliano. Aunque haría lo posible por conseguir un moscatod'Amalfi. Claro que, puestos a suponer, como español que es uno, les haría disfrutar de las delicias de un Airén. Claro, que necesitaría de una máquina del tiempo. Pero, puestos a suponer...

Pintura inmortal, con vino

Víctor Núñez

José Luis del Olmo (Hellín 1955) comenzó tarde a dedicarse a su pasión por las acuarelas aunque la afición le venía de largo. Sería con el fin del siglo pasado cuando pudo dejar las ataduras

del trabajo ordinario y rutinario para dedicarse a los pinceles y pintar retratos por encargo, músicos de jazz y artistas flamencos, toros y toreros, deportistas y, también molinos de viento man-

chegos. Este albaceteño vive en San Agustín de Guadalix (Madrid), pero como muchos otros maridos se siente también del pueblo de su mujer, en este caso Consuegra. De este pueblo toledano le



viene su afición por los molinos y por los vinos manchegos. Lo de pintar con tinto comenzó más tarde. Hace aproximadamente un lustro que descubrió casi por casualidad esta innovadora técnica pictórica. “La idea de pintar con vino me surgió de participar en eventos relacionados con las bodegas, me pidieron que pintara el escudo de una bodega y la idea gustó”. Al principio no sólo experimentó con vino, también lo hizo con cerveza negra y hasta con licor de café. Pero la experiencia con el vino es única. “Cuando uno pinta con vino está experimentando con su olor y con su sabor, la parte derecha del cerebro se olvida de la izquierda y la experiencia es única. Tengo tres sentidos concentrados en el cuadro que estoy pintando”, dice el artista. La vista, el olfato y el gusto del vino inspiran al artista. Del Olmo antes de pintar experimenta con los vinos, al estilo de un sofisticado alquimista, observa su evolución, sus tonos, los brillos. Los elige en función de sus matices como un sumiller selecciona una buena carta en función del resultado buscado, así elige jóvenes, crianzas, reservas pero también con vinos artesanos “que ofrecen colores muy potentes”, pero por lo general, son los jóvenes los que ofrecen los mejores resultados. Se le puede encontrar en San Agustín de Guadalix donde podemos encontrar sus cuadros en algún comercio, clínica veterinaria y, también en la vinoteca “Treintaytres” donde ha expuesto obras con motivos taurinos. Espectacular este de José Tomás donde se maridan vino, tauromaquia y pintura en un resultado embriagador.



De aquel griego de Toledo

Balance y repaso a la obra de El Greco, en el centenario de su muerte, como la efeméride más importante del año para Castilla La Mancha.

400 años han pasado desde que Doménikos Theotokópoulos, más conocido como El Greco falleciera en Toledo, en 1614. Emblema del manierismo en España, su pincel, no obstante, no conseguiría captar la acogida esperada en la sobria y castellana corte de Felipe II. La corona hispánica regía con cetro de

férreo control la política europea, receptiva en lo espiritual y, también, en lo estético, plástico y visual a los cánones de Italia, donde, iniciado ya el siglo XVII, por aquel entonces, las formas clásicas, agotadas en su equilibrio, abrazaban el escurrido, en movimientos, de violencia contenida, con lenguaje cromático de fuerte

carga psicológica, y voluntario abuso del escurrido. El manierismo alcanza su mejor expresión en el Greco. De formación bizantina, su paso por la República de Venecia, con la influencia de pintores como Tiziano, Tintoretto, Veronés o Bassano se completaría con sus años en Roma, para viajar definitivamente a Madrid.



Sus frustrados intentos de participar en El Escorial terminarían de apartar a El Greco de la corte católica, con las obras *Alegoría de la Liga Santa* y el *Martirio de San Mauricio*, que no fueron del agrado de Felipe II.

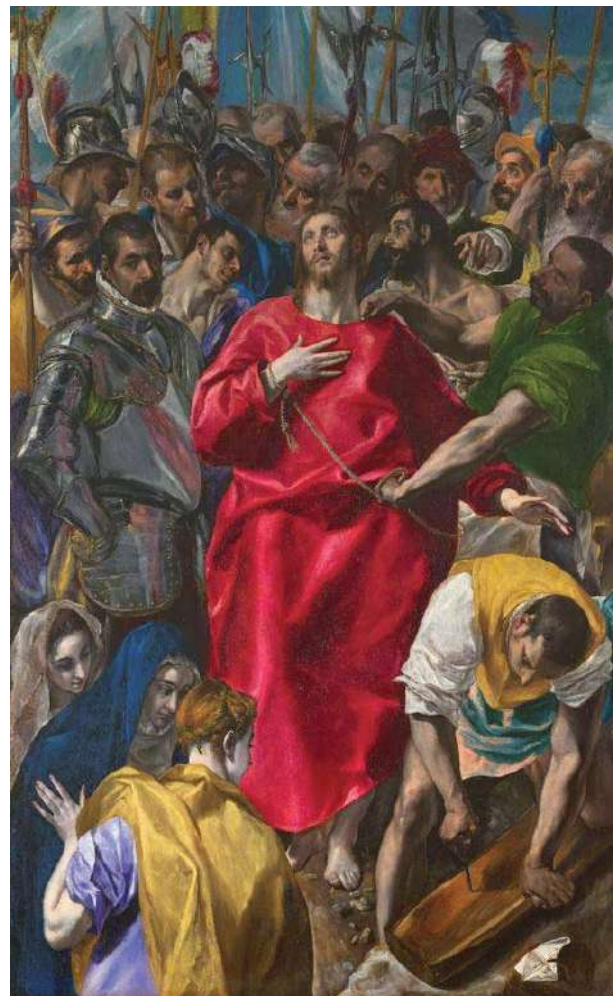
Instalado en Toledo, fue allí, donde a través del círculo de amistades y encargos el artista cretense pudo plasmar al lienzo el misterio de sus pinceles. Una gloria, que alcanzaría ya muerto. Pese a todo, sus colores y siluetas no pasaron desapercibidas para genios como Picasso y el cubismo, otras expresiones más angustias como Pollock, Saura, Giacometti encontraron inspiración en El Greco. En el IV Centenario de su recuerdo, Toledo, le rinde homenaje con la ex-

posición más importante jamás dedicada al Greco: más de 100 obras que se pudieron contemplar hasta el pasado 14 de junio en el conocido museo de Santa Cruz.

Un año efervescente para la ciudad imperial, un reto frenético para la Fundación que organiza el evento, como admite Jesús Carrobles, director general de la misma:



Composición de Autoretratos de El Greco



El Expolio de Cristo, contemplada en Toledo



2014 y el Greco, ¿una oportunidad para redescubrir Toledo? Las palabras nunca son inocentes. La utilización del término descubrir tiene connotaciones positivas, redescubrir no las tiene tanto. Su mera utilización plantea la existencia de un tiempo de olvido, un intervalo o edad media, que es necesario superar. En ese sentido, parece evidente que el año 2014 marca el inicio de un tiempo nuevo para Toledo y el Greco, en el que debemos dejar de lado las inercias y muchos de los planteamientos utilizados hasta ahora que son parte del pasado.

Por cierto, la acogida de la exposición en el museo de Santa Cruz, ha sido histórica, ¿verdad?

La concesión del calificativo de histórico corresponde a los historiadores. Yo, como miembro del ramo, me atrevo a utilizarlo sin ningún tipo de complejos. No ha habido ninguna otra exposición en la ciudad de Toledo que haya trascendido tanto y cuesta encontrar otras con similar

acogida en nuestro país. Sinceramente, creo que sólo podrá rivalizar con la que tenemos preparada para el otoño y que lleva por título El Greco: arte y oficio en el mismo Museo de Santa Cruz.

Ni Creta, ni Venecia, ni Roma, ni tan siquiera Madrid. Toledo fue la ciudad que captó el mejor pincel del Greco.

Un buen artista acumula conocimientos, experiencias y técnica a lo largo de su carrera. En el caso del Greco nos encontramos ante un creador excepcional que aprendió en ciudades y entornos culturales muy diferentes. El resultado fue la creación de una obra personal y distinta que fue especialmente interesante en su última y larga etapa toledana. En este sentido no fue realmente nuestra ciudad la que captó los pinceles del Greco, sino el lugar en el que el artista encontró las condiciones precisas para realizar unos proyectos artísticos enormemente complejos, surgidas al margen de

las modas entonces imperantes.

¿Qué diferencia a este Aniversario de aquel celebrado en 1914?

Es evidente que hay diferencias más que notables. En 1914 se celebró el descubrimiento de una obra maravillosa que costaba entender por la imposibilidad de conocer el pensamiento de su autor, muerto tres siglos antes. Ahora tras décadas de investigación y el hallazgo de documentos y anotaciones, no celebramos el hallazgo de unos cuadros diferentes que parecían preludiar la modernidad, sino la existencia de un personaje culto e intelectual excepcional que es el que nos permite entender una obra mucho más sugerente y compleja de lo que se había creído hasta ahora. Del pintor, ciego, bizco o extravagante, hemos pasado al filósofo humanista, conocedor de Aristóteles o de otros tantos pensadores de la Antigüedad y del Renacimiento, con todo lo que ello implica. Además, en 2014 hemos tratado de plantear una conmemoración más



Los responsables de la Fundación se congratulan de la buena acogida de la exposición 'El Griego de Toledo'

abierta a la sociedad y a los distintos intereses que la mueven en nuestros días. La música, la gastronomía o la animación de calle no tuvieron ningún protagonismo hace un siglo y hoy forman parte esencial de la conmemoración. Algo parecido podemos decir de la ciudad de Toledo que se convirtió en un escenario secundario en el que se programaron algunas actividades que, en ocasiones, nada tuvieron que ver con la población. En nuestro IV Centenario, Toledo se ha convertido en el lugar de referencia y en el punto de partida para muchas otras propuestas que luego han llegado a Madrid, Valladolid, Barcelona o Burgos, etc.

Su vida, obra y recorrido está marcado por etapas. No podemos entender el Greco sin las influencias bizantinas (griegas) y por supuesto su paso por la "Serenísima" Venecia.

En efecto, el Greco es un artista que aprendió códigos y lenguajes muy diferentes en cada una de las ciu-

dades en las que residió. Todos ellos convierten al Greco en un artista con una evolución única en el contexto de los grandes creadores del Renacimiento. Su aprendizaje fue acumulativo y dio como resultado la creación de unas obras excepcionales que surgen, fundamentalmente, tras su llegada a Toledo. Es aquí donde encontramos obras en las que el pasado griego y veneciano adquiere un protagonismo destacado y sorprendente, en contraste con lo que ocurre con el romano que, en algunas ocasiones, parece desvanecerse.

En España, el Greco no encontró la recepción esperada; reivindicó un espacio y lugar para los pintores, algo comprensible en Italia, pero no tanto en la Castilla del siglo XVI.

El Greco nunca encontró esa recepción que cita en ninguna de las ciudades en las que residió. Sabía que era un gran artista pero nunca pudo llegar a lucir sus habilidades en los grandes círculos de poder italianos en los que completó su formación y,

menos aún, en los existentes en la Castilla del siglo XVI, tras no encajar en la Corte ni en la Obra y Fábrica de la catedral de Toledo.

Para ser sinceros, hay que reconocer que en Toledo nunca encontró el escenario cultural y de encargos que esperaba, pero sí el que le permitió realizar un arte absolutamente personal. Con él pudo sobrevivir y luchar para que la pintura y sobre todo la suya, fuera reconocida como una labor intelectual que superaba la consideración de creación artesanal.

Sé que es casi imposible responder, pero ¿Cuál de las obras del Greco es su favorita?

Como bien dice, la pregunta es más compleja de lo que parece a simple vista. Si me lo permite, preferiría hablar de un conjunto favorito como es el de la capilla de San José. En él encuentro un Greco solido en el momento clave y central de su carrera, dotado de una impresionante capacidad como creador de espacios, de arquitecturas, de sensacio-



nes y no sólo de pinturas. Si tuviera que elegir un solo cuadro de este proyecto excepcional lo tendría difícil, pero creo que me decantaría por el lienzo de San Martín partiendo la capa con el pobre, que procede de este espacio y hoy se conserva en la National Gallery de Washington. En él veo un magnífico resumen de las capacidades artísticas del Greco. También, la perfecta combinación de todas aquellas técnicas y recursos que utilizó el artista en sus delicados y sugerentes juegos entre realismos y visiones personales.

La composición formal, solemnidad y espiritualidad es palpable en obras como El entierro del Conde de Orgáz, sin embargo su legado artístico trasciende el misticismo religioso.

Mucho se ha hablado del misticismo del Greco en el último siglo. Hoy es evidente que su legado artístico tiene poco que ver con él. En todo caso, podemos hablar de la importancia que adquiere el hecho religioso en toda su trayectoria. Sin embargo y para dejar las cosas en su sitio, es necesario te-

ner en cuenta que el Greco mantuvo su estudio gracias a unos clientes que le demandaban retratos y representaciones religiosas.

Lo único que está claro en relación a su obra, es que el Greco fue un artista capaz de detectar la demanda y proponer escenas y representaciones dotadas de un buen conocimiento teológico. Unas obras, en definitiva, dotadas de sensibilidad que sirvieron para desarrollar la espiritualidad de mucha gente.

Ha sido un pintor, referencia para otros pinceles como Picasso, Pollock o Kandinsky.

Efectivamente, El Greco fue un artista excepcional que no fue comprendido ni valorado por buena parte de sus contemporáneos. Su manera personal e intelectual de entender el arte le llevaron a caer en un olvido del que salió a finales del siglo XIX, gracias a la reivindicación de su pintura por parte de los primeros románticos y de los primeros representantes de las vanguardias.

El Greco pasó del olvido al mito en pocas décadas y su obra se convirtió

en referencia de modernidad a pesar de que nuestro artista ignorara lo que eso significaba. De esta manera, se convirtió en el creador clásico más influyente en el arte del siglo XX y por lo tanto en figuras como las que usted cita, pero también en Cézanne, Matisse, Modigliani, Rothko, etc.

Copa en mano. ¿Qué vino elegiría para disfrutar durante horas observando un Greco?

Podría hacerlo con muchos dado que soy un buen aficionado, pero como hay que elegir uno voy a intentar hacerlo en un guiño de complicidad con la época en la que vivió nuestro artista. Los vinos de nuestros días poco tienen que ver con los que se elaboraban en el siglo XVI. Sin embargo hay una excepción, los que proceden de la variedad pie franco que tienen su origen en las pocas vides europeas que se conservan de momentos previos a la aparición de la filoxera. Uno fresco, con su precioso color amarillo, puede ser ideal para contemplar una obra tan calurosa y dotada de colores como es la del Greco.

Tauromaquia y vinos en el café Gijón de Madrid

Los vinos DO La Mancha arrojan al doctor Fernando Claramunt, en la presentación de su libro Las Edad del torero y del aficionado

Un libro sencillo, de lectura fácil, que rompe tópicos sobre toros, y que narra de manera apasionada los entresijos de la fiesta.

En la presentación, junto al autor, intervinieron el diplomático venezolano y presidente de la AIT (Asociación Internacional de Tauromaquia), Williams Cárdenas; el vicepresidente del Circulo Bienvenida, Juan Lamarca, y el periodista Juan Miguel Núñez.

Para resolver la gran interrogante que plantea la actividad en el ruedo, Claramunt utiliza los pensamientos de la sugerente trilogía que forman toreros en capilla, filósofos y teólogos, puestos en el orden que el lector prefiera.



El lugar escogido fue el madrileño Café Gijón, en la sala de “La Bóveda”, lugar predilecto y centenario de tertulias intelectuales,

contando con el servicio de un vino DO La Mancha, al cerrar el acto, sirviendo como perfecto maridaje entre literatura, vino y toros.

¿El vino y los hábitos de vida saludables?

El interrogante fue planteado, el pasado mes de junio, en el último Congreso celebrado en el Hospital Virgen de la Salud, de Toledo por la Sociedad castellana de Cardio-

logía, donde se abordaron ponencias que relacionaron el consumo de vino moderado asociado a la vida saludable. La doctora encargada fue Petra Sanz, miembro de

la Sociedad Castellana y natural además de Pedro Muñoz (Ciudad Real), quien está convencida de que “consumo en cantidad moderada sí marida con la vida saludable, ya que puede favorecer la salud cardiovascular.”. Sanz también recalcó que “se trata de una costumbre muy mediterránea, como dieta, que asociada al vino es también recomendable y por supuesto, asociarlo con el ejercicio físico y el control de los factores de riesgo cardiovascular”. En el descanso de la exposición, los médicos especialistas asistentes pudieron degustar un vino cortesía DO La Mancha.



Petra Sanz, Sociedad castellana de cardiología

Escaparate nacional de Fercam en sus 54 años de vida



Responsables del Gobierno Regional junto a miembros del Ministerio de Agricultura brindan con vino DO La Mancha

“Queremos convertir a Fercam en la Feria más importante de España”. Con este reto, el Primer Edil de Manzanares, Ciudad Real, realizó balance de la LIV Feria Nacional del Campo, celebrada una edición más en la primera semana de julio (del 2 al 6 de julio).

Se partía con un presupuesto de unos 240.000 euros, un 4 % menos, lo que no fue impedimento para que Fercam se convirtiera en la referencia del sector con miras

netamente nacionales, donde asistieron unos 184 expositores (cerca de 13 fueron las Comunidades Autónomas presentes).

Más de la mitad de los stand, obviamente, fueron ocupados por profesionales del sector agrícola y ganadero, que además, presentaron los productos y técnicas más modernas en tecnología, uno de los atributos de mayor interés en el sector primario del siglo XXI.

También asistió la propia Denomi-

nación de Origen ‘La Mancha’ en su habitual stand dentro del pabellón cubierto, junto a los productos de alimentación más representativos como el embutido, el queso o el aceite. Un diseño del espacio que agradó al Presidente Gregorio Martín Zarco: “nos han ubicado mejor, con más productos de alimentación, no solo el tema de maquinaria; en fin, Fercam ha ido adquiriendo una mayor consolidación con los años y aquí, el Consejo Regulador, tenía que estar, sin duda, porque tiene que estar en todos los escaparates, y cómo no va estar en el de su tierra”. Especialmente relevante fue la presencia para sendas bodegas anfitrionas, en Manzanares; Vinícola de Tomelloso con su variada gama de vinos de marcas conocidas como *Señorío de Guadineja* o los espumosos *Cantares* y también los vinos de *Yuntero* junto a los vinos de marca preferente, *Epílogo* de la cooperativa *Jesús del Perdón*.



Responsables de la Diputación de Ciudad Real visitando el stand



Foto de familia de los Concursos de los ganadores de FERCAM

DO La Mancha, brilla en el Concurso de Vinos FERCAM

Exigente y decano en su 54ª Edición, el Concurso de vinos de Fercam volvió a destapar la calidad de los vinos manchegos, que destacaron alzándose con sendas medallas de Oro en vinos Blancos y Reservas, por *Torre de Gazate* (Verdejo Sauvignon Blanc) de Vinícola de Tomelloso (Ciudad Real) y *Tomillar*, de la Cooperativa Virgen de las Viñas, respectivamente. El tercer oro fue cosechado por Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava (Ciudad Real) en la categoría de Tinto Joven con su *Viña Cuerva* (Tempranillo-Syrah). Por doble ocasión, la meritoria plata fue para la cooperativa de Manzanares, Jesús del Perdón, con *Epílogo* (coupage de Moscatel y Sauvignon Blanc) en blancos y el tinto de Reserva *Yuntero Selección* (Tempranillo 100%).



Vinos premiados en el 54º Concurso de FERCAM



Yuntero, de Jesús del Perdón cosechó dos platas

Balance positivo de los vinos manchegos en los últimos Concursos

Se ha convertido en una cita casi obligatoria para el sector, donde los vinos con DO La Mancha continúan rindiendo a un buen nivel. Es el caso

de Concursos de relevancia internacional como el 18º *Berliner wine trophy* celebrado en la capital teutona. Así, resultaron premiados con un

Oro: Bodegas Lozano, de Villarrobledo con su *Marques de Toledo Reserva Tempranillo 2010*; *Don Eugenio Reserva 2010 Tempranillo 2008*, *Tomillar Crianza 2009* y *Tomillar Chardonnay 2013* de la Cooperativa Virgen de las Viñas, (Tomelloso); *Ecce Vinum Tempranillo 2012* de Bodegas Moisés Casas, de Miguel Esteban, y los blanco jóvenes coupage *Epílogo Sauvignon Blanc-moscatel* y *Mundo Yuntero Verdejo-Sauvignon Blanc* de la Cooperativa Jesús del Perdón (Manzanares).

En Bélgica, el Concurso Mundial de Bruselas 2014, volvía a celebrarse, en la ciudad de origen, en su vigésimo aniversario, donde los vinos manchegos no defraudaron consiguiendo unas siete meritorias medallas de Oro.



Destacada participación en certámenes nacionales

Unos 80 expertos catadores se dieron cita en el Casino de Madrid para elegir los **Bacchus 2014**, como la cita internacional más importantes en suelo español. Aquí, *El Tomillar Reserva 2008* se alzó con un Bacchus de Oro al igual que los tintos jóvenes varietales de Petit Verdot y Señorío de Guadianeja Syrah, de Bodegas Símbolo y Vinícola de Castilla, respectivamente.

Más reciente fue la participación en los Premios **Manojo 2014**, organizados por la Unión Regional de Cooperativas Agrarias de Castilla y León (URCACYL), que fueron fallados el pasado 13 de junio en Tordesillas (Valladolid). El vino envejecido en barrica *Ojos del Guadiana Syrah*, de la Cooperativa El Progreso se alzaba con un Manojó de oro,

Nombre	Medalla	País	Región	Apelación	Productor/Distribuidor
Alcardet Sommelier Crianza 2010		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Bodegas Alcardet/Ntra. Sra. del Pilar Soc. Coop de CLM +34 925 16 63 75
Azagador Crianza 2009		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Pago de la Jaraba +34 967 13 82 50
Canferrales Clasico 2013		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Coop del Campo Ntra Sra del Rosario +34 967 16 60 66
Estola Gran Reserva 2004		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Bodegas Ayuso SL +34 967 14 04 58
Misterio Antiguo 2012		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Vinos y Bodegas Sa +34 926 53 10 67
Puente de Rus 2009		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Ntra Sra. De Rus Sadad. Coop. Cim +34 969 30 01 55
Yuntero Reserva Selección 2008		España	Castilla-La Mancha	La Mancha	Jesús del Perdón - Bodegas Yuntero +34 926 61 03 09

al igual que el *Tomillar Tempranillo Reserva 2009*, de la Cooperativa Virgen de las Viñas. Mientras que el

Espumoso *Latúe Brut 2012* también se alzaba con el máximo galardón en la categoría.

1000 no se equivocan y premian a las bodegas manchegas

Las bodegas con Denominación de Origen La Mancha brillaron en la entrega de los Premios del Concurso de vinos de la Tierra del Quijote, celebrado el pasado mes

de junio en la Casa Museo Hidalgo de Alcázar de San Juan. De hecho, varias de ellas recogieron prácticamente la mitad de los galardones en las diferentes categorías.

Premios de gusto y preferencia popular

El interés para los premios reside en la sinceridad popular de los mismos, ya que son fruto de la cata ciega a la que se han sometido por parte de un jurado compuesto por unos 1000 catadores de diferente condición: “no son todos ellos catadores profesionales, sino aficionados que en, muchos casos, coinciden con los criterios de un catador experto”, admitió el Primer Edil, y Presidente de Acevín, Diego Ortega.

En las diferentes categorías, se cosecharon premios con pleno de medallas, destacando por ejemplo, en la modalidad de vinos tintos con barrica en los vinos de más de dos años: Quijote para Puente Rus 2009, de la Bodega Nuestra Señora de Rus, San Clemente (Cuenca); siendo la plata para Los Galanes Reserva 2010 de la Cooperativa Santa Catalina de La Solana (Ciudad

Real); mientras que el bronce correspondió a Ojos del Guadiana Reserva 2009 de la cooperativa El Progreso S.C. de Villarubia de los ojos (Ciudad Real).

Destaca también el tinto roble de La Cruz Vega 2012, de Bodegas Bogarve 1915 de Madridejos (Toledo) que consiguió un bronce en su modalidad como también lo consiguieron la Cooperativa Nuestra Señora de la Muela, Corral de Almaguer (Toledo) con su Castillo de la Muela o el Pingorote Sauvignon Blanc 2013 de la Cooperativa San Isidro (Bodegas Latúe), de Villanueva de Alcardete (Toledo) en tintos jóvenes y blancos, respectivamente.

Por último, cabe mencionar la medalla de Oro en rosados recogida por Vinícola de Tomelloso, Ciudad Real) en su vino Torre de Gazate rosado 2013.



Contagiando la pasión por el vino

Alumnos del IES Hotel Escuela de Madrid, conocen mejor los vinos DO La Mancha en una cata didáctica



Degustación y presentación de los vinos DO La Mancha en el vestíbulo del centro

“La verdad es que cuando los pruebas, te entra la curiosidad y dan ganas de catar otros vinos y conocer más”; tan sinceros como sensatos, los alumnos del Hotel Escuela de Madrid mostraron su curiosidad por conocer mejor los vinos manchegos en una cata de iniciación donde pudieron degustar un blanco airén, un rosado y un tinto joven tempranillo, además de apreciar las diferencias notables cuando se comparan con un crianza. Una manera distinta y cercana, en definitiva, de acercarse a La Mancha, como zona vinícola de producción en sus costumbres, tradición y crecimiento en los últimos años.



Alumnos apreciando un blanco Airén en la cata



Por sus cualidades organolépticas, el rosado fue uno de los vinos mejor acogidos por el paladar de los jóvenes

Se trataba de jóvenes en formación del sector de la hostelería, que unos años desempeñarán funciones importantes en el servicio y la oferta del vino. “Han catado los vinos con las variedades más representativas de La Mancha, para que se hagan una idea de la gama media de calidad que pueden luego defender y argumentar ante el consumidor”,

explicó Oscar Dotor, Gerente de la ECI y coordinador de la cata. Como matizó Francisco Ortíz, Profesor de Grado Superior en Empresas de Restauración, “Van a ser los futuros profesionales encargados del vino en el restaurante”.

Un plan de estudios con una eminente visión práctica. Del fogón al mantel, pasando por un buen servicio, y conocimiento adecuado

del vino. Los jóvenes del IES Hotel Escuela forjan su vocación convirtiendo el centro educativo en un restaurante real, donde se afanan en cocina, aplicándose con esmero en el trato de servicio a los comensales. No descuidan ni tan siquiera los ornamentos de la mesa. Son futuros prescriptores que por medio de estas catas conocen un poco mejor a los vinos DO La Mancha.



El profesor Francisco Ortíz decanta un Reserva DO La Mancha



Alumnos conocen las nuevas aplicaciones móviles del Consejo

El vino y sus clichés

@antonio_garrido

Hace tiempo descubrí en el suplemento "Vanitatis" del periódico www.elconfidencial.com un interesante, a la par que curioso y gracioso, artículo de Berto Monteblanco en el que realiza un decálogo de las frases que no debes decir "si te las das de experto en vinos".

Por supuesto, que este decálogo es susceptible de incorporar muchas más frases que nos vamos encontrando en los diferentes lugares en los que nos encontramos ante la degustación de vinos. Y es que el mundo del vino no está ajeno a los tópicos y a los momentos

en los que intentamos aparentar algo que no somos.

El decálogo está accesible en el siguiente enlace: **10 frases que jamás debes decir si te las das de experto en vino** A modo de resumen, os dejo el mencionado decálogo:



El consumidor cada vez más requiere información en su demanda de vinos de calidad

- "Vamos a regar la comida con unos caldos"
- "Este tinto lo fabrica uno de mi pueblo"
- "Me retira el blanco, caballere, que he pedido carne"
- "Cámbieme la botella, que tiene posos"
- "El vino me lo trae a temperatura ambiente"
- "Yo es que soy más de Rioja"
- "Póngame un riberita"
- "Para brindar habrá que traer algo de champán, ¿no?"
- "Uy, de Toro no que es muy áspero"
- "Yo solo bebo Reservas"

Para ampliar el decálogo, yo me atrevo a añadir:

- "Para entender de vino hay que beber mucho" Creo que quizás sea mejor beber muchos tipos de vinos, pues de manera literal, parece que tenemos que beber hasta la saciedad para ser unos expertos catadores y conocedores del buen vino. Además, la idea es que para apreciar mejor los vinos, no hay nada mejor como un consumo diversificado de vino, tanto en tipos de vinos, añadas, zonas vitícolas, etc. Seguro que a más de uno se le ocurre otra frase para ampliar el decálogo.



La figura del apasionado del vino o 'wine lover' está muy extendida en países anglosajones

Vinos de alta diplomacia

El vino DO La Mancha en la embajada española en Washington

El pasado mes de mayo, la residencia Oficial del Embajador español en Washington se convirtió en el lugar escogido para la degustación de una selección de vinos con Denominación de Origen. Así, los vinos DO La Mancha estuvieron presentes junto a D.O. Alicante, D.O. Rías Baixas, D.O. Rioja, D.O. Rueda, D.O. Campo de Borja, D.O. Toro, D.O. Jerez-Xérès-Sherry, D.O. Vinos de Madrid y D.O. Ribera del Duero dentro del plan del fomento de las exportaciones y la promoción de la marca España en el país norteamericano, diseñado desde los Ministerios de Agricultura, Alimentación y Medio

Ambiente y de Economía y Competitividad. Como se destacó desde la propia embajada: “asistieron altos cargos de la administración americana, en especial del Departamento de Agricultura, del Departamento de Comercio, del Departamento de Tesoro – Alcohol and Tobacco Trade Bureau, entre otros, también altos cargos de organismos internacionales con sede en Washington DC, así como importadores, distribuidores, cadenas de distribución, restaurantes y hoteles del área metropolitana de DC, de Maryland y de Virginia, prensa especializada, expertos y especialistas en vino”.



Los vinos DO La Mancha salen al encuentro del viajero en el Ave de Ciudad Real

La idea ha partido de Globalider, empresa encargada de gestionar el stand permanente en el vestíbulo de la estación de AVE Ciudad Real, una zona de paso, por donde transitan un millón y medio de viajeros al año con una importante afluencia de población, de comunidades limítrofes como Madrid o Andalucía: “se trata de que puedan probar y cono-

cer los productos de la gastronomía más representativos de la región”, comentó Francisco Gómez, gerente territorial. Ciudad

Completan la oferta promocional productos de calidad diferenciada como el queso y el el aceite. Ciudad Real como provincia supone prácticamente más del 50 % de la zona de producción.



Que llegue la vendimia

Autor. Carlos Moreno

Premio Accésit, 'Concurso literario Lorenzo Serrano'
Vino y cultura 2013

¡Y otra vez una chica! ¡Otra vez una chica!, se queja con amargura, Ramiro, padre por cuarta vez. No tenemos para tanto dice, ¿qué hacemos pregunta la madre? Tu hermana.....mi hermana ya no puede con otra más. Tu verás. No ya verás tú, que luego eres el que rumias y pones malos cuerpos. Habrá que criarla entonces, ¡criarla dices! y....¿de dónde?

La chica crece de milagro porque hay muy poco. No va al colegio, ni tan siquiera a las clases hermana Laura, la llamada maestra de los pobres. Habla con la María que se la lleve Emilio al campo. No resulta fácil convencerlos, pero se la llevan. A partir de ahora ellos serán sus padres.

Tiene poco más de ocho años y con nueve no pierde hilo en la vendimia, poda, descubre, amontera... es una fiera. Un día al agacharse siente un pinchazo en la sien. Son migrañas dice Emilio, no puede ser con tan pocos años... y entonces ¿qué? dice la María. Llévase a su madre. Imposible. Me la llevo al médico. ¿Y la faena? la faena que espere. La chica se muere.

Benditos caldos que la van resucitando poco a poco. Los caldos y los aires sanos del campo a donde la llevan cada domingo. Sí está para trabajar otra vez. Paciencia, que los aires de finales de invierno siempre son traicioneros.

“¡Pero, mujer!” Cede la María a regañadientes. Allá tú. Vuelve a la viña. Cada madrugada se sube al carro del papa Emilio que sabedor de su reciente dolencia le ordena trabajos poco a poco. Su vitalidad gana batallas a la enfermedad, pero a veces hay que parar a descansar. Poco a Poco, Fausti, dice Emilio satisfecho, feliz de tenerla otra vez junto a él.

Crece la Fausti; manos encallecidas, piel reseca, patas de gallos de tanto reír. Porque ella trabaja y ríe. El campo es su vida. Quiere aprender a hacer de todo. Esto no Fausti, esto es cosa de hombres. Pero yo creo que podría.....He dicho que no.



Foto de familia, entrega de premios Vino y cultura 2013

¡Qué hermosura de cepas papa Emilio! ¿Buscará usted una cuadrilla mayor? Con los del año pasado será suficiente. Vienen los de Sabiote, esos que vendimian riendo y cantando flamenco. Buena gente. Son como casi de la familia. Fieles, trabajadores, obedientes. ¿Cuántos hilos cortamos Don Emilio? Llegan los de siempre, más dos primos que han agregado. Cargan las serillas, despiden al carrero y otra vez al hilo. Rien con las ocurrencias de la Fausti. ¡Zas, zas, zis, zas! Desnuda la cepa en un santiamén ¿Cuántas vendimias qué venimos? Once, no doce. Terquean y Fausti... ¿no te casas?

Lleva en secreto los asuntos de amoríos. Pero la María adivina y facilita. En el solar de Santa Catalina te salen cuatro habitaciones divinas. Beso emocionado. Se casa con Santiago, hombre rudo, tranquilo y algo vago. La descendencia que no llega ¡Así lo quiere Dios! dice con pena. Pero la tristeza no aplaca su vigor. El papa Emilio cuenta y no acaba de sus andanzas. En una mañana se ha podado casi media viña vieja, ella sola.

Cuando los días acortan se pone algo melancólica. Pasa más tiempo en el pueblo que en el campo porque la poca labor de este tiempo es cosa del papa Emilio. Días largos, casi interminables, al fuego de la cocinilla. Repaso a bodas, novieces, familias, enfermedades, muertes, hermanos que no se hablan, de tratos, de antiguos vendimiadores de Jaén.....

Fini vecina de confianza llama a la puerta. Ella cría con holgura los cuatro hijos que le ha dado Manuel, escribiente en el Juzgado, pero acumula faena. Podrías echarme unas horas en casa. Ajustan precio y fecha de comienzo. Mañana mismo.

Mucho antes del Alba la Fausti se levanta, pone el puchero al fuego, lava, tiende la ropa, prepara el almuerzo de los chicos, hace las camas, barre por dentro y por fuera, quita el polvo a techos y muebles. De fondo, escucha una novela. Como puede ser alguien tan malo, piensa y sigue trajinando.

Vuelven los chicos y todo son voces. De ellos y de ella. No paséis por el pasillo que acabo de pasar la fregona. Sí por aquí está ya seco. ¡Qué no! Más voces que se aplacan cuando se sientan en la mesa a comer. Cuando toca enjalbegar guarda un humor de perros. Dichoso aire que siempre se levanta cuando enjalbegamos. Entre brochazo y brochazo un vistazo al puchero. Estará bueno. Cuando oscurece se va. Fue bien la faena, pregunta Santiago. Dichoso aire, siempre que enjalbegamos, ni apostá. Ríe a gusto el marido.

Calores de agosto que se amortiguan en septiembre. En diez días estamos vendimiando. Le brillan los ojos al decirlo. Fausti, llévate a los chicos. No, les pesará la vendimia, no están acostumbrados. Ellos son valientes.... Vaya por Dios, me los llevo. Los mima, regaña, alienta, les da alguna colleja cariñosa. ¡Venga, no os quedéis atrás! Si la cepa está enmarañada, cortar el sarmiento. ¡Coger las del suelo! ¡Hala a cargar, qué no se diga! Llevas mucha ropa Fernando. No vayas tan ladeado con la espuerta. Bebe agua hermoso, que el sol aprieta. Si te llega una marrica le ayudas a Lolo, no te quedas mirando. ¡Ay Lolo, Lolo, que se nos está haciendo un hombre!

Se pone a llover. Corre la Fausti a la casa y al poco aparece con el saco. El anorat de Lolo, el chubasquero de Fernando, el tabardo

de Josele, este que me pongo yo. ¡Me sobran unos plásticos! Los acicala. Abrigaos, que mojan se vendimia muy mal. Sonríen los de Sabiote. Al mediodía, alrededor del ajo de patatas, mira si comen bien, vigila la largura de sus tragos de vino. ¡Qué luego la tarde es larga!

Parece mentira, pero el sol baja y el apetito se despierta de nuevo. Reparte galletas. Tantas no Lolo, que luego no cenas por la noche. Josele se corta y la Fausti acude veloz con gasas y esparadrapo. Lo cura entre gruñidos lamentando el hilo que van a perder.

Tras la cena distribuye sacas, prepara sombreros para el día siguiente. Hará calor. En esta vas a dormir divino, Fernando. Cuenta la retahíla de vendimias que lleva cada saca. Todavía con el candil apagado repasa más episodios del día. Menudo carro nuevo llevan los Valeras. Tiene menos vendimiando que otros años. Y menos uvas. Fausti, a dormir. Reproche cariñoso, pero firme de uno de Sabiote. Ya está el Lolo roncando. Nrch, Nrch, Nrch, se acaban los ronquidos. Risas. ¡A dormir de una vez!

Antes de que la luz del alba se cuele por el ventanuco, andurrea la Fausti por los alrededores de la casa. Carga agua, sacude botas, engrasa las tijeras, prepara el café de Josele. Hará un día hermoso, piensa contenta. Tres días de vendimia nos quedan. La viña del canal tiene más uvas. Yo creo que no. Que si. Nos queda por lo menos hasta el viernes. Afinan el oído los jóvenes cuando se habla de lo que resta. La Fausti, no. Ella suspira por vendimias largas, de las que llegaban casi a los Santos. Ahora para la Virgen del pilar queda muy poco. Mira la Fausti cuadrillas vecinas, conoce cepas, prueba ganchas de uvas doradas, mira como

el carrero modela la carga. A eso de la una corre a la casa. Arroz con pollo les pondré hoy. Y a las dos en punta agita el mandil y grita: ¡a comer! Comidas a las que da un punto de sabor maravilloso. Cuando aparece el fondo de la sartén se siente feliz. Pobrecillos míos, que hambre tenían.

Veinte días de vendimia. Toca ir al pueblo. Asearse a fondo, cambiar ropas, dormir en la cama habitual aunque sea menos horas. Disfrutar del paseo con los amigos a los que se echa de menos. A la Fausti le incomodan estas venidas al pueblo sin terminar la vendimia. Con lo bien que se descansa en el campo. Ha quedado la Fausti en recoger a los tres chicos de la Fini. Tenemos que estar preparados antes de que llegue el carrero. Aporrea sin piedad la portada trasera y la Fini aparece compungida. Que Lolo dice que no se va. Como que no se va. Que se le ha hinchado un pie, que es un suplicio dar dos pasos y más por tierra blanda. A mí me duelen todos los huesos y el alma que alguien en la flor de la vida diga que no vendimia. Acude a la alcoba del Lolo, enciende luces, abre ventana, lo descubre de mantas y sábanas. Alza la voz. Venga a vendimiar el del pie. Fausti, que no puedo. No digas sandeces. Tu te vienes como yo me llamo Fausti. Tres mozos míos que empiezan la vendimia, tres que la acaban. Va cediendo Lolo, que no puede evitar una mueca de resignación. La Fausti suspira aliviada. Vocea el carrero desde la calle. Vámonos. Duermen durante el camino todos... menos la Fausti. Que saluda a otros carreros, mira casas, cuadrillas que acuden temprano al corte. Muchos la reconocen. ¡Hale, Fausti! y ella devuelve el

saludo contenta. Zarandea a los chicos cuando llegan al corte. Venga, despachaos que acaba de salir al sol. Vendimian en silencio los primeros hilos, pero las conversaciones aparecen cuando se acerca la hora del almuerzo. Con el regusto de buenas gachas siguen vendimiando. Las doce la hora del Ángel, dice la radio. O lo que es lo mismo dos horas para la comida que se hacen eternas. Tras el rancho, una pequeña siesta y otra vez al corte. Van acortando las tardes y el aire es cada vez más frío. Una raspa de bacalao con vino antes de la cena. Que rico. Cuentan chascarrillos, imitan al carrero, y a la fausti. Entierran patatas en las brasas para después. Mañana, a eso de media tarde, terminamos.

Es un jolgorio la vendimia del último hilo. Se pelean Lolo y Josele por cortar el último racimo. Se empujan, se revuelcan por la tierra pedregosa del vías, sueltan palabrotas a diestro y siniestro.. ¡Estaos quietos, muchachos! Lo dice como para mantener la compostura porque la Fausti disfruta también de esa felicidad. Cantan, beben, bailan en la casa. Llega el carrero. Cargan los trastos y después se suben todos. Las casas del pueblo se agrandan poco a poco. Llegan con las primeras luces. La Fini abraza y besa a sus hijos. ¿Qué tal se han portado?

Ya en casa, la Fausti guarda sacas, tijeras, ropa... apunta los días que han trabajado. Dos menos que el año pasado. Con noviembre llamando a la puerta, se pasea por la bodega del final de la travesía. La conoce el bodeguero, que sonríe al verla otra vez. La acompaña en su recorrido por la nave larga. Le da a probar el vino que fermenta. Saldrá bue-

no. Pasa la Navidad y el invierno de la poda y las vueltas de arado. En primavera rompen las viñas y con los primeros calores las cepas enseñan la muestra que engordarán en agosto. Septiembre llega de nuevo.

Entonces la Fausti vuelve a las habitaciones del fondo, desempolva sacas, ropa vieja. Pone en el porche las tijeras. Que no se me olvide que el afilador pasa el domingo. Prepara el botiquín, la caja de costura, la ropa del agua, las botas, el transistor que tan buena compañía le hace, aspirinas, que luego no se sabe. La caja de chapa de las galletas, cerillas, velas, las perolas, los cucharones, la barja chica. La grande la lleva el carrero. Mantas peladas de tantos años, las garrafas del agua, el juego de servilletas que le regaló la Fini... Mira feliz todos los enseres y mira el calendario y lamenta los ocho días que todavía faltan para el 14 de septiembre, la fecha señalada por el papa Emilio para empezar la vendimia en la Calera.

Hubiera preferido ella empezar un poco después, por lo del grado, pero en el fondo le reconforta empezar mas pronto. La fecha se acerca. Ya tiene lista y la ropa de los tres chicos de la Fini. Lamenta que el mayor, empleado en un comercio, ya no venga. ¡Lo que vendimiaba mi Angelito! Apenas duerme la noche de antes y siente el hormigueo de que pronto llamara a la puerta el papa Emilio. Venga, Fausti que nos vamos. También han llegado los chicos de la Fini. Queréis galletas. Pero el mal humor del primer día les hace rechazar la invitación. Suben al carro, y con el traqueteo del camino se van durmiendo. Se despiertan con los primeros rayos de sol. Una nueva vendimia comienza.

Aperitivos para abrir boca

por Adán Israel

El comienzo de una comida está muy por delante del pan y el agua, está en dónde, como, con quién, porqué y luego lo demás. Pero una vez sentados en la mesa si hay un profesional sabrá que el comienzo grato de un festín genera expectativas y condiciona al cliente. Así que, comenzando con un aperitivo como el de la foto la predisposición será siempre buena, y así lo saben en el restaurante Las Musas donde sirven este aperitivo entre otros, y donde se cuida especialmente bien el servicio de los vinos, con mención especial a la carta repleta de buenos vinos a precios moderados y con un buen número de vinos D.O. La Mancha.

El aperitivo se trata de un bollito tiernísimo de pan con Bombón de foie y pistachos garrapiñados junto a una gelatina de ron, y un seguro servidor vuestro cree que hay dos opciones gratas de acompañamiento, una copa de espumoso brut o semi, servido en copa tipo chianti a seis u ocho grados. Y mi opción favorita sería un vino dulce de corte Tradicional, un moscatel asoleado dulce, sedoso, con una acidez moderada y bien servido en copa tipo burdeos a ocho o diez grados por ejemplo.



Pizza de salmonete escabechado y algas

por Adán Israel

La importancia de las cosas pequeñas, especialmente en lo referente a la Gastronomía en la Hostelería, donde el más aparentemente insignificante detalle maraca una diferencia entre lo bueno y lo estupendo, así que algo que puede parecer tan trivial como un aperitivo alcanza el rango de obra de arte si, además de contar con una materia prima de buena calidad tiene una cuidada presentación, como es el caso.

La Presentación es clave en la cocina, comemos primero por los ojos y esta Pizza no deja indiferente, la base transparente y los ingredientes naturalmente expuestos de un modo sencillo, pero complejo, las migas de queso y los trocillos del Salmonete escabechado junto huevas, lascas de tomate, ciboulet y germinados, un bocado ligero y sabroso, un aperitivo que pide a gritos un buen vino al lado, un vino Denominación de origen La Mancha.

Un seguro servidor vuestro apuesta el maridaje de un vino blanco joven, seco pero muy aromático, de una variedad tan compleja como agradecida y bienvenida en todas las copas, la uva Moscatel. Mi recomendación sería un vino blanco Moscatel joven, seco, servido en una copa tipo chianti de cristal fino, no mucha cantidad para evitar se caliente el vino en la copa, a una temperatura ideal de servicio de seis grados centígrados y dejar que la magia fluya. Esta variedad de uva produce vinos secos muy frescos y destacan por sus aromas que recuerdan a frutas de hueso como el albaricoque y flores como rosas y tilo, así que una copa chianti además de ser de proporciones medianas es cerrada por la boca, y permite concentrar estos agradables aromas.



Jarrete de cordero

por Adán Israel



Una pieza muy tierna del cordero es el jarrete asado, se trata de una parte de la pierna que se cocina a baja temperatura largo tiempo, horas a poco más de sesenta grados y con una humedad alta que hace de este plato uno de los más celebrados allá que un buen cocinero lo disponga, es el caso, la taberna de Manuel de la Osa tiene además de su afamado Restorán Las Rejas una taberna donde sirve este manjar, bien acompañado de verduritas, rebollones y por supuesto buen vino, un vino de la Denominación de Origen La Mancha.

La textura melosa y el gusto refinado del cordero hace que mi recomendación se centre en un vino tinto, y un envejecido en barrica redondo elaborado a partir de una variedad de uva carnosa y madura, así que un Cabernet Sauvignon puede ser una gran recomendación, y si de la variedad de uva Cabernet Sauvignon mejor que mejor, eso si, cuidando mucho el servicio para poder disfrutar al cien por cien de sus cualidades.

El servicio de un Reserva así es recomendable en copa amplia de cristal fino, a una temperatura cercana a los dieciséis grados y sirviendo poco a poco, disfrutando de la evolución de los aromas con el paso del tiempo y mientras se atempera, mirando, oliendo, trago a trago, bocado a bocado.

Perdíz y Membrillo

por Adán Israel



Es la Perdiz roja un ave de caza muy celebrada en todos los restaurantes de España, esta galliforme tiene su hábitat en la península Ibérica, sur de Francia e Inglaterra, especie de especial interés cinético tiene una talla adulta entre treinta y cuarenta centímetros y el color del pico y las patas le aporta su nombre, Patirroja la llamamos en La Mancha.

El plato de la fotografía trata de una perdiz estofada a la toledana, parecido a un escabeche muy ligero y que se sirve caliente, están regadas con su jugo reducido que lo vuelve más intenso y algo más dulce, los tirabeques están salteados y la carne de membrillo poco dulce en un puré muy fino, todo esto decorado con un leve cordón de vermouth reducido que le aporta algo de aroma y color al plato, además de un toque agrídulce, todos estos matices me hacen recomendar el maridaje junto a un vino tinto envejecido en barrica de la D.O. La Mancha:

Estoy convencido de que un vino tinto de la variedad Cencibel estará a la altura de este plato, y creo que un vino envejecido en barrica es la opción ideal porque mantiene un potencial frutal enorme enriquecido moderadamente por un paso breve de no menos de tres meses por barrica de roble, que le aportará aromas y sabores del tostado de la barrica sin perder un ápice de su carácter joven y vigoroso.

Ventresca asada y @vinodelamancha

Es la ventresca una parte deliciosa de el Bonito, tiene auténticos fanáticos y su textura y agradable sabor invita a acompañarla del mejor aliado de la cocina, el vino. Ya lo dijo el gran Adolfo con su ecuación $Vino + Cocina = Gastronomía$

Esta de la foto la ha preparado el Chef Jose A. Pintado y sabe muy bien de la importancia del punto, cuida que quede jugosa braseándola en la parrilla y terminándola en el horno, sirviendo el pescado sobre un lecho de asadillo de pimientos, disponiendo un detalle de crema de chirivías y otro de huevas de arenque al lado, y regando el final con aceite de oliva con láminas doradas de ajo morado, ¿qué te parece?.

Para este sabroso plato recomiendo acompañarlo de un vino blanco joven Denominación de Origen La Mancha, sería ideal a partir de la variedad Chardonnay que por sus características es muy frutal y mineral, tiende a recordar con sus aromas a la fruta tropical y su paladar está a la altura de esta ventresca de Bonito. Muy importante tener en cuenta la copa y temperatura de servicio del vino, así que el ideal será una copa tipo Chianti y sirviendo poco a poco para que no se caliente el vino entorno a 10°C. Si eres un incondicional del tinto, apostaría por un Cencibel crianza, en copa tipo tulipan a unos 14°C.

por Adán Israel



Tatin de foie, manzana, toffe y @vinodelamancha

Es el Tatin una tarta muy conocida y que según se cuenta fue un error que sucedió en el "Tatin Hotel", en Francia a finales del siglo XIX, elaborando una tarta de manzana la dispusieron al revés de modo y manera que la manzana se caramelizó e invirtiendo la tarta crearon un plato universal.

El que hoy nos ocupa es obra del Chef José A. Pintado y resulta un plato sabroso y en su justa medida, la fotografía es de una ración pequeña servida en un menú largo y estrecho, ahí es donde resulta más especial. El hojaldre de calidad con su gusto a mantequilla y textura crujiente soporta la manzana asada y el foie gras fresco a la parrilla cubierto parcialmente de toffe. Ahí es nada! las proporciones justas son la clave, y el resultado es una conjunción estupenda de texturas y sabores que piden a gritos una copa de buen vino, de vino de la Denominación de Origen La Mancha.

En principio y sin dudarlo recurro al vino espumoso, semi o brut, que limpiará el paladar y realzará el gusto del plato, pero si no eres muy de burbujas el vino blanco joven es una buena opción, si es del año mejor que mejor, y la variedad Macabeo o Viura tiene la garra que hará un buen maridaje, a los incondicionales del vino tinto se me ocurre que un Cencibel crianza puede ser el aliado que mejor armonice.

por Adán Israel

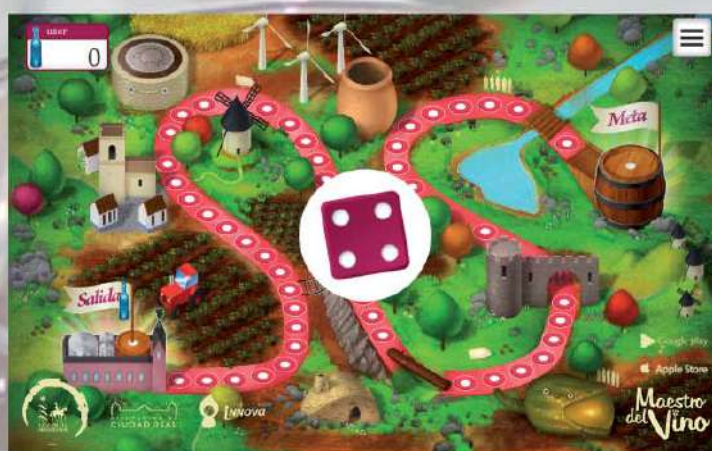


LOS VINOS DO EN TU

MAESTRO DEL VINO



QR para Google Play



GUÍA DE CATA

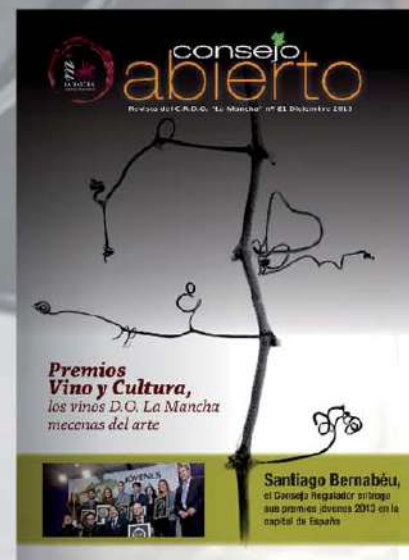


QR para Google Play

CONSEJO ABIERTO



QR para Google Play



LA MANCHA MÓVIL

Descárgate ya nuestras app:

Android:



Iphone:



NUESTRA BODEGA



QR para Google Play



Español: @vinodelamancha
Inglés: @lamancha_wines
Alemán: @weinauslamancha



Español: <http://www.facebook.com/vinosdelamancha>
Inglés: <http://www.facebook.com/lamanchawines>
Alemán: <http://www.facebook.com/weinauslamancha>



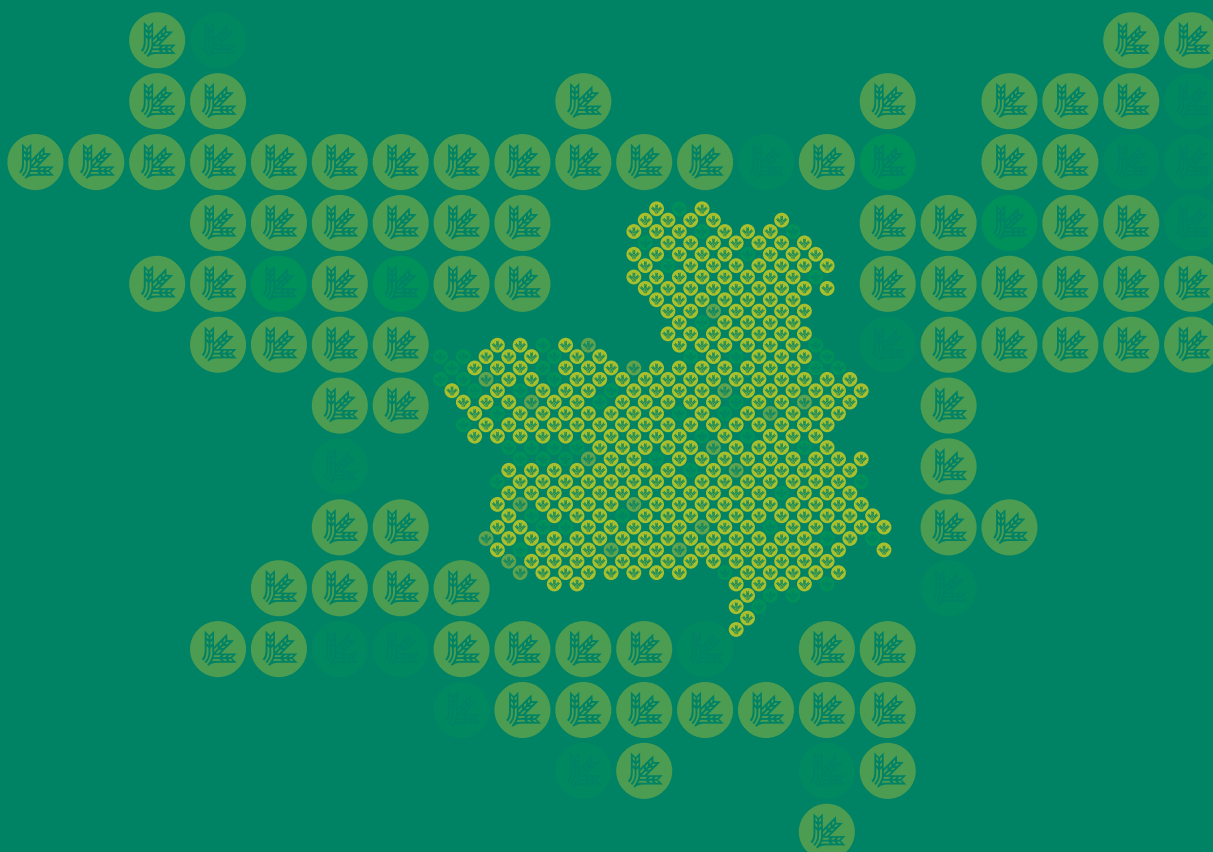
Principal: <http://www.youtube.com/user/vinodelamancha>
Videocatas: <http://www.youtube.com/user/lamanchawines1>



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

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



Empresa Patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014