



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 84 Octubre 2014

Cosecha 2014:
calidad y excelencia



**Los vinos DO La Mancha
hacen las Américas**

PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

PLANTAS DE PROCESO PARA EL SECTOR VITIVINICOLA

DISEÑAMOS, FABRICAMOS E INSTALAMOS COMPLETAMENTE SU PLANTA ENOLÓGICA



 GRUPO POLALSA



 RePro
empowered by Achilles



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



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
Vendimia en La Mancha.....	3 - 12
El salto al charco, viaje promocional al continente americano	13 - 21
Misión inversa en La Mancha	22 - 28
Hacia el país del sol naciente	29 - 33
De la mujer en el vino.....	34 - 37

DE FERIAS Y FIESTAS POR EL VINO

La feria decana y con solera en Albacete	40 - 41
Catas en la diputación.....	42 - 44
A la hora del aperitivo.....	45
Tomelloso y sus fiestas del vino	47 - 50
Manchavino en Socuéllamos	51 - 53
Festival del Croma	54 - 56
Vino para singles.....	57 - 58
Publireportaje Agroseguro.....	59 - 60
Del paisaje del vino	62 - 64

NOTICIAS

Concurso de Cata, Cristo de la Vega	65
Cozar celebra medio siglo de vida de su cooperativa..	66
La vendimia nocturna y su Fiesta en Villacañas.....	67
Presentes en los periódicos de mayor tirada	68
Almuerzo tradicional de vendimia.....	68
En la 'Gran Selección' de la región	69 - 70
Recetas y maridajes	71 - 72





El Origen del Vino

Editorial

Hacia la juventud del otoño

Aunque el estío sucumbe, y las jornadas se acortan, las horas de sol reducen su presencia y los ritmos biológicos del ciclo vegetal apagan de savia sus arterias, para macular de tintes ocres y pardos su semblante, el otoño supone un reencuentro para los sentidos, guiando sus pasos hacia el redil sosegado de veladas domésticas, más tranquilas, para el disfrute introvertido.

Mes y estación en fruto, otoño y sus puertas de octubre son para la vid y los enófilos un reclamo, un incentivo si cabe para el paladar. Tras un año de esfuerzo y sudor, se recoge el trabajo en la vendimia. Una cosecha presente de 2014, que nos lleva a ser optimistas, ante un panorama, sustancialmente distinto a la campaña pasada. Sabia, paciente y milenaria, a veces, la naturaleza y la tierra muestran una actitud serena y paciente en respuesta, graduando su comportamiento en el cultivo. Así, hemos pasado de una campaña generosa en tamaño y proporciones a una vendimia actual, que vuelve a sus cauces normales de producción, con parámetros de calidad, hasta la fecha, óptimos para la obtención de vinos excelentes. Tras un verano seco en precipitaciones, la planta ha sabido adaptar sus necesidades hídricas con una amplitud térmica idónea para la maduración de la uva en el tramo final del verano. El resultado, hace prever que será muy positivo en la elaboración de los nuevos vinos. Todavía en rama, sus cualidades apuntan maneras; es cuestión de espera; en apenas unas semanas, para San Andrés, esos vinos desbocados, en el ímpetu de galope jovial, con brío frutal, derrocharán aromas en la nariz de los consumidores, para ir, poco a poco, perfilando su carácter, domado en el tiempo que le aguarda, un otoño por delante, alicaído, gris, de alopecia biológica en la pámpana, pero de una profunda expectación enológica. Por delante, el trabajo que ahora recae en bodegas. Es tiempo de trasiego, bombas, mostos y levaduras; la materia prima, según los técnicos, es la ideal; la inversión en tecnología para el sector ha sido, la oportuna. La labor comercial de los vinos DO La Mancha está siendo incipiente en nuevos mercados, pero a buen seguro será incesante y progresiva. Es momento, de la propia asimilación del eslabón propio de la cadena, donde el consumidor tome conciencia de la calidad y el potencial de sus vinos.

El trabajo se redobra en las labores de promoción para los próximos meses, cuyo punto culminante en el territorio nacional llega con la presentación de los vinos jóvenes en la capital madrileña. Se descorcha el interés por los vinos nuevos. Comienza la atracción por saber el comportamiento de los tintos, las variedades más autóctonas frente a las foráneas. La buena evolución en los blancos y la respuesta aromática de determinadas uvas. Es el justo interés hacia unos vinos, a los que, como jóvenes invitados, en su carta de presentación, siempre hay que darles una justa bienvenida

De la generosidad a la excelencia

Vendimia 2014, cosecha de calidad histórica en la Denominación de Origen La Mancha

Si el 2013 marcó un hito en la cantidad de producción debido a las abundantes lluvias que hubo ese año, el 2014 probablemente lo hará en lo que a calidad respecta. Si se confirman los resultados de las primeras elaboraciones de vino en rama de variedades blancas y tintas, es prácticamente seguro que la cosecha de 2014 sea calificada como *excelente*.



No se han dado enfermedades en la uva, que presenta un estado óptimo



VENDIMIA EN LA MANCHA



Vendimia de uva tempranillo de secano en Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real



Vendimia de tinto de secano en Campo de Criptana, Ciudad Real



Vendimia de tinto de secano en Campo de Criptana, Ciudad Real



Remolques con uva tempranillo entrando en El Progreso, Villarrubia de los Ojos (CR)

Una vendimia que, ha presentado además unas proporciones muy diferentes a las circunstancias del año pasado. Así, dependiendo de cada una de las zonas de las cuatro provincias (Albacete, Cuenca, Ciudad Real y Toledo) que integran La Mancha, en términos generales, el porcentaje de descenso se ha constatado en una disminución superior al 20 % de la producción; en algunas zonas lo sitúan entre el 30 y el 40 %.

Técnicos y enólogos, consultados por la Interprofesión de la Denominación de Origen La Mancha coinciden, en señalar la calidad excepcional del fruto entrante en las bodegas. Las uvas están completamente sanas, ya que no ha habido ningún tipo de enfermedad que haya afectado a la planta, siendo la maduración perfecta, con unos buenos contrastes térmicos considerables entre el día y la noche, en el periodo anterior a la cosecha. Además, pese a la sequía estival, las reservas de la planta han tenido una capacidad suficiente para el desarrollo adecuado del fruto, incluso los secanos. De hecho, las graduaciones medias han sido las idóneas, superando los 11,5° baumé en el blanco airén, y situándose por encima de los 13° baumé en tintos como el tempranillo.



Vendimia en agosto, variedades más tempranas

La preocupación y concienciación de las propias bodegas en la calidad del fruto durante las últimas décadas, unido a una buena adaptación de variedades foráneas ha cambiado la estampa de la vendimia en La Mancha. Resulta cada vez más habitual la apertura de bodegas manchegas para la recepción de variedades de uva con ciclos de maduración más rápidos.

Es el ejemplo de las blancas chardonnay y moscatel, que fueron las primeras variedades de uva en ser recogidas en La Mancha. Se trata de variedades minoritarias aún (unas 1.008 y 423 hectáreas para chardonnay y moscatel, respectivamente en el viñedo manchego), que han tenido una buena adaptación al terreno, pero más sensibles a la climatología estival manchega. En el



Vendimia mecanizada en La Mancha toledana

VENDIMIA EN LA MANCHA

caso de la provincia de Ciudad Real, Bodegas Yuntero (Coop. Jesús del Perdón), en Manzanares, o la cooperativa Cristo de la Vega en Socuéllamos, fueron las más madrugadores en iniciar la campaña de vendimia para la cosecha 2014 con pequeñas parcelas de uva chardonnay y moscatel de grano menudo (en torno a los 12 grados), a finales de la primera semana de agosto.

También en Ciudad Real, la cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, inició la vendimia con la recogida de tinto para tempranillo de secano en vaso, “la calidad ha sido muy buena, con menos kilos que otros años, ya que hemos tenido menos lluvia, pero en general, con grado entre unos 12 y 14 grados, una muy buena calidad de los racimos”, apuntó Ángel Atanasio, Vice-

presidente de El Progreso. En Campo de Criptana, Ciudad Real, una de las bodegas con DO La Mancha, que habitualmente inicia la campaña con premura fue Bodegas El Vínculo, del grupo Tinto Pesquera, quien dio por concluida la recogida incluso antes de finales del mes de agosto.

Similares resultados se han dado en la provincia toledana, en Madridrejos, en bodegas como Bogar-





Uva moscatel ya madura en el mes de agosto en La Mancha toledana



ve 1915, cuya vendimia nocturna confirmó las buenas perspectivas de la calidad del fruto. Una calidad que también han corroborado en municipios albaceteños como Villarrobledo, donde bodegas Lozano, se afanó en la recepción de la variedad sauvignonblanc con muy buenos parámetros aromáticos.

De esta manera, la uva blanca airén junto a algunas variedades

de tinta de maduración más tardía como la petitverdot o la cabernet sauvignon marcaron la recta final de la vendimia en La Mancha, cuyos primeros caldos están previstos serembotellados y listos para mercado, en noviembre, donde serán presentados a finales de mes, en la cita habitual, en Madrid, haciendo bueno el refrán: “para San Andrés, el mosto vino nuevo es”.



Descarga de uva blanca chardonnay en Cristo de la Vega



Pedro Pablo Regidor, Bodegas Condesa de Leganza, de Quintanar de la Orden (TO)

“Con la sanidad con la que ha entrado la uva puede decirse que la podredumbre ha sido mínima”



Miguel Fernández, Bodegas Lozano, Villarrobledo (AB)

“Espero que tengamos unos vinos fantásticos porque el tiempo ha acompañado y la calidad es excepcional”



Jesús Sánchez Mateos, Bodegas La Tercia, Alcázar de San Juan (CR)

“En uva tempranillo quizá un grado más elevado pero eso hará que los vinos tengan más cuerpo y más intensidad”



Manuel García de la Cruz, Bogarve 1915, Madridejos (TO)

“Habrá que esperar después, pero pensamos que los vinos responderán a una calidad acorde a la calidad de las uvas”

VENDIMIA EN LA MANCHA



Isidro Rodríguez, Director Técnico Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso (CR)

“Han entrado un chardonnay muy maduro y un sauvignon blanc con aromas muy propios. A día de hoy, estamos muy contentos”



Ángel Atanasio, Vcpte Cooperativa El Progreso, Villarrubia de los Ojos (CR)

“Ha llovido poco y la producción será menor pero la uva viene con mucho grado y calidad”

“Tendremos menos porcentaje de uva que el año pasado, pero será una cosecha muy buena”



Mª Carmen López, Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (TO)



Miguel Ángel Ortega, Cooperativa Nuestra Señora del Pilar, Villanueva de Alcardete (TO)

“Hay una buena compensación en parámetros como el grado de la uva con la acidez, con un verano muy equilibrado sin tratamiento para la vid”



“La uva que hemos tenido era bonita, sana, espectacular y con un grado de maduración óptimo”

Vidal de Saz, Responsable de Bodegas del Saz, de Campo de Criptana (CR)



“La cantidad de uva está entrando mucho más homogénea, sin enfermedades criptogámicas y con un grado de maduración óptimo”

David García, Coop. Ntra. Señora del Rosario, El Provencio



“Sobre todo destacaría la calidad de los mostos”

Manuel Arroyo, de Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (CR)

Los vinos DO La Mancha desembarcan en el continente americano

Las ciudades americanas de México DF, California y Chicago en EE.UU centran el segundo viaje de promoción exterior organizado por el Consejo Regulador

Tras la visita a China y Hong Kong, el continente americano ha sido el segundo objetivo elegido para

promocionar los vinos con Denominación de Origen La Mancha en el extranjero. En esta ocasión,

se desembarcó primeramente en México DF, donde se realizó la road show de los vinos manchegos.



El sumiller René Rentería ejerció de cicerone con los vinos manchegos en México

El 10 de junio, los vinos manchegos se presentaron en el prestigioso hotel Geneve de la capital mejicana, realizándose por la mañana entre-

vistas individualizadas de importadores con bodegas y posteriormente una presentación a distribuidores y otros importadores. Este acto se

complementó con diversos seminarios dirigidos por el sumiller René Xavier Rentería, antiguo miembro de la Academia del vino de México.

EL SALTO AL CHARCO

Previamente, el día 9, se celebró una conferencia en la Cámara de Comercio de España en Méjico en la que las bodegas manchegas participantes en las jornadas tuvieron oportunidad de escuchar en primera persona una valoración de las posibilidades del mercado mejicano para los vinos de esta Denominación de Origen de profesionales del sector, como Francisco Garzón Morales, Consejero Comercial embajada España en México (ICEX); Joana Torrents Carulla, Directora de la Cámara de Comercio de España en México; Areli Curiel Sánchez, Gerente de “Entre Vides & Sommelier” de la importadora mexicana de gran prestigio “Bodegas La Negrita, S.A.”; y el propio René Renteria, antes citado.



El público mexicano mostró un buen interés por los vinos



Algunos vinos manchegos pueden resultar ideales para el maridaje de la picante gastronomía azteca



Bodegas y Viñedos Illana, minutos antes de empezar la presentación



Coop. La Remedadora en su stand



Los vinos de Coop. El Progreso suscitaron interés



Bodegas Ayuso con intenciones de abrir más mercado en México

EL SALTO AL CHARCO

En definitiva, añadir que no se optó por el país azteca, por casualidad, ya que los últimos datos de consumo de vino, reflejan las oportunidades de crecimiento de mercado en las economías sudamericanas. De hecho, en solo un año, las ventas de vino con DO La Mancha pasaron de 317.160 a 1.606.416 botellas, el pasado 2013.



Bogarve 1915 presentó su gama 'La Cruz Vega'



Bodegas Ea!, debutaron en su viaje promocional hacia tierras americanas



Cooperativa Santa Catalina presentando 'Los Galanes' y 'Campechano'



Finca El Refugio con un importador en México DF



Cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza atiende al interés de un importador mexicano por su 'Casa Gualda'



Varios profesionales estadounidenses catando un tinto manchego

Estados Unidos, mercado con mayor crecimiento potencial

El interés del consumidor norteamericano no cesa, y la demanda mayor y más exigente en la calidad de los vinos se ha convertido en una oportunidad magnífica para la Denominación de Origen La Mancha en mercados extracomunitarios.

Los datos del informe del Icx sobre el mercado del vino en EE.UU (abril 2014) demuestran que el

aumento progresivo del consumo de vino pasa por la demanda generacional, que liga el vino a “consumidores jóvenes y urbanos que imponen un nuevo modelo de consumo, más ocasional, festivo y orientado hacia el descubrimiento y la experiencia”. Además, la heterogeneidad es otro rasgo identitario para este mercado anglosajón don-



La costa Este y Oeste de EE.UU difieren en su comportamiento de consumo de vino



La prensa ejerce un importante liderazgo en la opinión del consumidor norteamericano

de existe una diferencia de pautas entre la costa este y oeste: *“en las costas Este y Oeste y algunas zonas del interior como Chicago, Dallas o Houston, el consumo es más habitual. El consumo es también mayor*

en las ciudades y en las capas de la población más cultas, con mayor poder adquisitivo y que viajan al extranjero”.

Por este motivo, el Estados Unidos completó el segundo viaje de

promoción exterior. Primero, en la costa oeste americana, en Los Ángeles, el 12 de junio, en la costa Oeste, cuna de la viticultura americana, y por tanto, mercado exigente con una mayor competencia



La marca ‘Casa Antonete’ (Coop. La Unión) catada con interés por sendos americanos en Chicago



Bodegas Familia Mateo de la Higuera (Vega Demara) en Chicago



La comercial responsable de Dominio de Punctum presenta un blanco a un importador americano

mundial pero siempre receptivo; para más tarde visitar la ciudad de Chicago, siendo dos buenas oportunidades para dar a conocer las virtudes de las uvas airén o la tinta

tempranillo, cada vez más apreciada, ésta última, por parte del público estadounidense.

Pese a ser un mercado difícil, especialmente por la debilidad del

dólar frente al euro, es importante insistir en él por su potencial de crecimiento y por su interés por vinos novedosos y de calidad, como son para ellos los vinos de la De-

EL SALTO AL CHARCO



La responsable de Exportación de Vinícola de Tomelloso en Los Ángeles



nomiación de Origen La Mancha. El llamado *winelover* (entusiasta del vino), no sólo aprecia con interés el vino, y su cultura con vinculación al terruño, también persigue conocer, con apertura y tolerancia, nuevas variedades en el consumo de vinos de otras latitudes. Bajo ese criterio, se guía por la confianza depositada en los líderes de opinión de prensa especializada, que los medios de comunicación, por la tradición editorial de siglos ejercen una considerable influencia en la sociedad americana.

La Coop. San Antonio Abad y sus vinos Villa Abad en Los Ángeles



Bodegas Verdúñez en Chicago



Presentación de Allozo para el profesional americano

Para la ocasión, acompañaron al Consejo Regulador las bodegas: Casa Antonete (Cooperativa La Unión), Bodegas Ayuso, y Cooperativa La Remediadora, por parte de la provincia de Albacete; de la mancha conquense, acuden:

Bodegas y Viñedos Illana, Nuestra Señora de la Cabeza, Dominio de Punctum y EA! Manuel Manzaneque Suárez; la provincia toledana queda representada con Bodegas San Antonio Abad, Bodegas Verdúñez y Bogarve 1915; finalmente,

por parte de Ciudad Real: Familia Mateos Higuera-Vega Demara, Finca El Refugio, Cooperativa Virgen de las Viñas, Cooperativa Santa Catalina, Vinícola de Tomelloso, Cooperativa El Progreso y Bodegas Centro Españolas.



Cooperativa Virgen de las Viñas durante su exposición en Los Ángeles

Venir para creer, conocer y degustar

Importadores de Estados Unidos, México y Alemania se interesan por La Mancha y sus vinos con Denominación de Origen en una misión inversa.

Durante el mes de junio, varios profesionales de la importación visitaron los principales rincones de la geografía manchega en un viaje coordinado por el Consejo Regulador con el

fin de profundizar en el conocimiento de los vinos manchegos. Una oferta que compaginaron con presentaciones y degustaciones, además de visitas guiadas en algunas bodegas.

Algunos compradores, vinieron de zonas vinícolas como California con demanda interesada por los vinos: “eso es una ventaja por un lado, ya que la gente allí está deseosa de conocer otros vinos, pero a la vez, la competencia es feroz”, comentaba con un marcado acento americano, Esther de Frutos, española de nacimiento, pero con muchos de experiencia en el mercado de EE.UU de la costa oeste. Un punto de venta, que difiere del otro objetivo americano. En la costa este, como remarcó Daniel Battle, consultor responsable de una empresa norteamericana, “se desconocen algunas variedades como el airén, genuinamente manchega, que puede tener un gran potencial de oportunidades en ciudades como Nueva York o Chicago.”. Precisamente, los vinos blancos, frescos y con expresión frutal y aromática, fueron el punto de mayor interés para importadores mexicanos como Jahaciel Jiménez, en cuya zona de venta, la gastronomía propiamente centroamericana se ha adaptado buscando un equilibrio de maridaje con vinos frescos, “personalmente estoy buscando blancos,



La ciudad toledana encadiló a los importadores de la misión en la historia de sus muros





Tras ser recogidos en Madrid, la primera noche fue en Toledo



Calles del casco histórico de Toledo decorado para el Corpus

rosados y espumosos en una zona donde durante tres o cuatro meses al año, se alcanzan más de cuarenta grados”.

Prácticamente aterrizados, fueron llevados a Toledo, donde disfrutaron in situ de su Fiesta principal del Corpus, aunque la primera de las jornadas de la misión inversa estuvo dedicada a la presentación oficial del Consejo Regulador, en su sede en Alcázar de San Juan, donde fueron atendidos por su Presidente, Gregorio Martín Zarco: “este tipo de visitas ayudan más a que el importador se forje una idea de cómo es La Mancha, e identifique mejor su viñedo como zona de producción, algo que nos viene bien en países como Estados Unidos o México”. Allí, en el patio del Consejo Regulador, unas

MISIÓN INVERSA



Bodegas y Viñedos Bro Valero Villarrobledo (Albacete)



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

once bodegas presentaron sus vinos en contacto directo con sus responsables de exportación: bodegas Finca El Refugio y Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real); Bodegas Ayuso, de Villarrobledo; Cooperativa La Remediadora, de La Roda (Albacete); Vinícola de Tomelloso, Bodegas Verum-Altosa y Cooperativa Virgen de las Viñas, de Tomelloso (Ciudad Real); Cooperativa Santa Catalina, de La Solana; Bodegas Entremontes, de Quintanar de la Orden, Bodegas Verduguez, de



Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (AB) estuvo presente en la primera jornada



Los vinos de la Coop. San Antonio Abad, de Villacañas gozan de buena acogida en EE.UU



Bodegas Romero de Ávila, de La Solana



Palacio de Galiana, de Manzanares dialoga con un comprador alemán



Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos



Bogarve 1915, de Madridejos (TO) comentan un blanco con un importador de San Diego

Villanueva de Alcardete y Bogarve 1915 de Madridejos, todas ellas, de la provincia de Toledo.

Dos días después, el Parador Nacional de Almagro fue el lugar escogido para una segunda presentación de las otras once bodegas restantes. En un ambiente, sobrio, monacal y castellano los profesionales importadores conocieron aún mejor los rasgos de los vinos DO La Mancha: Bodegas Yuntero, y Bodegas Palacio de Galiana, de Valdepeñas; SAT Coloman, de Pedro Muñoz; Bo-



Coop. Santa Catalina, de La Solana asistió al evento en la primera jornada de presentación



Casa Gualda, referencia de Coop. Ntra Señora de la Cabeza representando a la provincia de Cuenca

MISIÓN INVERSA



La responsable comercial de la Cooperativa Cristo de la Vega escucha a un importador mexicano



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

degas Romero de Ávila y Hermanos Mateo de la Higuera-Vega Demara, de La Solana; Bodegas y Viñedos, de Cinco Casas; Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, todas ellas de la provincia de Ciudad Real; cooperativa Nuestra Señora de la Cabeza-Casa Gualda, de Pozoamargo, Cuenca. Bodegas Bro Valero, de Villarrobledo, Albacete; Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete y Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas, ambas de Toledo.



Dos importadores hablan sobre un Alcardet, de Coop. Ntra Señora del Pilar



Coop. Jesús del Perdón, de Manzanares presentando sus vinos Epílogo y Yuntero



La Marca 'Besana Real' de Pedro Muñoz (CR) presentada por SAT Coloman



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



Bodegas Finca El Refugio, de Socuellamos (CR)



Coop. La Remediadora de La Roda representando a La Mancha albaceteña

Por ejemplo, Michael Fanning Hill, de San Diego, quien admitió “haber encontrado vinos con precios de buena relación en la calidad y su relación en el mercado de la zona oeste de EE.UU”. Otros, como el sumiller alemán, Peer Holms, subrayaron la buena sintonía en La Mancha con la “aportación de bodegas y cooperativas más grandes y su gran trabajo con pequeños proyectos familiares, donde se proponen vinos muy interesantes”.



Bodegas (Verum), Altosa de Tomelloso (CR)



Vinícola de Tomelloso atiende a un importador tejano



Visita guiada en el Corral de Comedias, municipios escénico por naturaleza

La jornada en Almagro, municipio por excelencia del teatro clásico, se cerró con una visita guiada al Corral de Comedias y diferentes

espacios escénicos de la localidad calatrava. También se visitaron puntos como la sierra de los Molinos de Campo de Criptana,

Villarrobledo o la pequeña plaza de San Carlos del Valle, cerca de La Solana, en la provincia de Ciudad Real.



Bodegas Verdúñez de Villanueva de Alcardete



Bodegas y Viñedos de Cinco Casas cerraron el espacio de la presentación

En el país del sol naciente

Japón y sus oportunidades de mercado

Desde que las venecianas naves mercantes de Marco Polo (Korçula, Croacia), primero en la Edad Media, y los portugueses, siglos más tarde, Asia ha sido contemplada en occidente, con el exótico interés de su lejanía, la tradición

milenaria de sus costumbres y la oportunidad sensorial que ofrecían sus productos.

Hoy, el viaje comercial, es quizás invertido. Seda, especias, ideas y descubrimientos han cedido paso a la demanda creciente de orien-

te por los usos y costumbres de la “opulenta” vida occidental. Saludable y también milenaria, la dieta mediterránea ha sabido captar el paladar de chinos y japoneses. Ahí, el vino, paulatinamente apreciado, es objeto de placer y consumo



Los esfuerzos más recientes en exterior se han centrado en China



Algunas bodegas manchegas como Bodegas Centro Españolas ya han conseguido penetrar en los canales de comercio Nipón.

Japón y sus contrastes

Un acercamiento a las culturas asiáticas, que en su dispersión y gran heterogeneidad cultural, solo comparte la raza. Poco o nada se asemejan la cultura china en asociación con la nipona. El país del sol naciente presenta una mayor complejidad de comportamiento, fruto de sus contrastes profundos insertados en el seno de la sociedad japonesa, especialmente los dos últimos siglos. Resulta paradójico en Japón, el valor infinito por la quietud y el sosiego, la paz serena que



*Jóvenes japonesas posan con un vino blanco DO La Mancha.
Foto cedida por Cooperativa San Antonio Abad*



Pocos habrían imaginado hace décadas a un público asiático tan interesado en los vinos europeos.

rezuman sus montes, sus cerezos, su extremo cuidado y educación en la conducta de relación de intercambio con aquella sociedad, de ritmo frenético y asfixiante en megalópolis como Tokio, en efervescencia (su densidad de población es de 337 habitantes por Km²). Una sociedad que exhibe con orgullo anquilosado, los patrones de comportamiento más tradicional cristalizado en las geishas, y el rastro extinto del feudalismo samurái, con el consumo adolescente, visceral y frenético de sus jóvenes por la cultura de los videojuegos, los comics (manga) o las ofertas mediáticas de los mass media americanos.



El público asiático ha abierto las posibilidades mundiales de mercado



Vinícola de Tomelloso, también presente en Japón

Un país y una sociedad con una extraordinaria capacidad de sacrificio colectivo, esfuerzo individual, aferrada a la competitividad y la excelencia académica y laboral. Todo ello, a pesar de haber sufrido el mazazo de la II Guerra Mundial y el revés mortífero de haber sido el único país en recibir sendas bombas atómicas. Como aquella revolución industrial que transformara su economía en el último cuarto del siglo XIX, Japón recompuso su actividad productiva en los años 70, para situarse, hoy como tercera economía mundial, en volumen de PIB (3.690.018 M.€), con una tasa de paro del 3,7 % .



El vino y la gastronomía nipona

Declarada, el pasado año, como patrimonio inmaterial de la Humanidad por la Unesco, la gastronomía de Japón ciñe en el mar su mayor seña de identidad, siendo el mayor consumidor mundial de pescado. Arroz y verdura completan la oferta de un arte culinario que tiene en el sushi su máxima expresión. Precisamente, el paladar japonés, sabio y elegante en su consumo, ha sabido apreciar las virtudes del vino, como elemento potenciador de las comidas. Es aquí, donde se multiplican las posibilidades de mercado para las bodegas manchegas. La capacidad para armonizar los

platos tradicionales de la cocina nipona puede ser infinita en sintonía con la expresión fresca, frutal y aromática de los vinos con DO La Mancha en sus jóvenes añadas. El mercado despierta. Todavía lejos de los socios comunitarios más fieles como Alemania (5.673.012 botellas importadas con DO La Mancha), Japón, por detrás de China, EE.UU y México, es uno de los principales consumidores de vino manchego fuera del viejo continente. En 2013, cerró sus datos de importación de vino con 730.128 botellas. Las previsiones son optimistas para algunas bodegas manche-

gas que ya han flirtado con el mercado nipón; más aún podría verse incrementadas sus ventas desde la presencia en citas internacionales de primera referencia como *Foodex Japan 2015* en el mes de marzo, en Tokio. Se trata de la feria de alimentación y bebidas fundamental en el Pacífico cuyo perfil profesional podría un nutrido abanico de posibilidades en el mercado. No obstante, la aventura en el país nipón ya ha comenzado para algunas bodegas manchegas que poco a poco introducen sus marcas de referencia en el delicado pero prometededor mercado nipón.



Foto tomada de flickr.com. Autor - Shira Nui AUD18 special lunch set



Japón es el mayor importador de vino espumoso manchego

Mujer y vino, sentido y sensibilidad pero también gestión y profesionalidad

@Vic_nunez_

La presencia de la mujer en el mundo del vino ha ganado influencia en los últimos años y con ellas se ha enriquecido todo el sector, no sólo por su esencial papel decisor en el consumo de alimentos y productos para el hogar, si no también al incorporar su talento y sensibilidad a un mundo tradicionalmente masculino. Los expertos en marketing, sobre todo en Estados Unidos, revolucionaron la percepción del vino entre las mujeres al situar su consumo en series y películas como signo de elegancia y sofisticación, pero también de modernidad y relaciones so-

ciales. Series como 'Friends', o más recientemente, 'Sexo en Nueva York' y 'Mujeres desesperadas' recurrían con frecuencia a reuniones de amigos en torno a unas copas de vino. Más allá del mundo del marketing, la mujer está presente en la viticultura desde hace siglos, sobre todo, en bodegas y viñedos donde han dirigido y participado con destreza el proceso de elaboración de vinos. Aun así el papel de la mujer, como en otras industrias, sigue siendo mayoritariamente masculino, lo que ha llevado a importantes asociaciones como la

francesa "Divinesd'Alsace", creada en el país vecino para reivindicar la presencia de la mujer en el sector vitivinícola, a denunciar, el pasado mes de marzo, ante el Consejo de Europa la discriminación que aún sufren las mujeres.

En España han ido surgiendo distintas asociaciones y grupos, más o menos formales, que no solo reivindican el papel de la mujer en la enología, si no que organizan premios, concursos, catas y encuentros de gran valor donde las grandes bodegas y Denominaciones de Origen encuentran un importante prescriptor.





El público femenino también ha crecido sensiblemente en el mercado asiático



Una de las asociaciones patrias más importantes es AMAVI que surge en 1996, impulsada por Sonia Prince de Galimberti, empresaria del mundo del vino y que puso la primera piedra de lo que se convertirá en la primera asociación de mujeres en torno al vino en nuestro país.

Sara Peñas, es una activa profesional en el sector que refleja el impulso de las mujeres a la promoción del vino, fundadora de Sherry Women organiza eventos en este “mundillo” y piensa que las cosas están cambiando en cuanto a la presencia femenina, sobre todo entre un segmento muy importante: “en los últimos tiempos los eventos del sector en Madrid están llenos de mujeres con una media de edad de 30 a 50 años, con mucha seguridad en su conocimiento y cada vez más ocupando puestos de responsabi-

lidad desde diferentes áreas de la cadena valor del vino”.

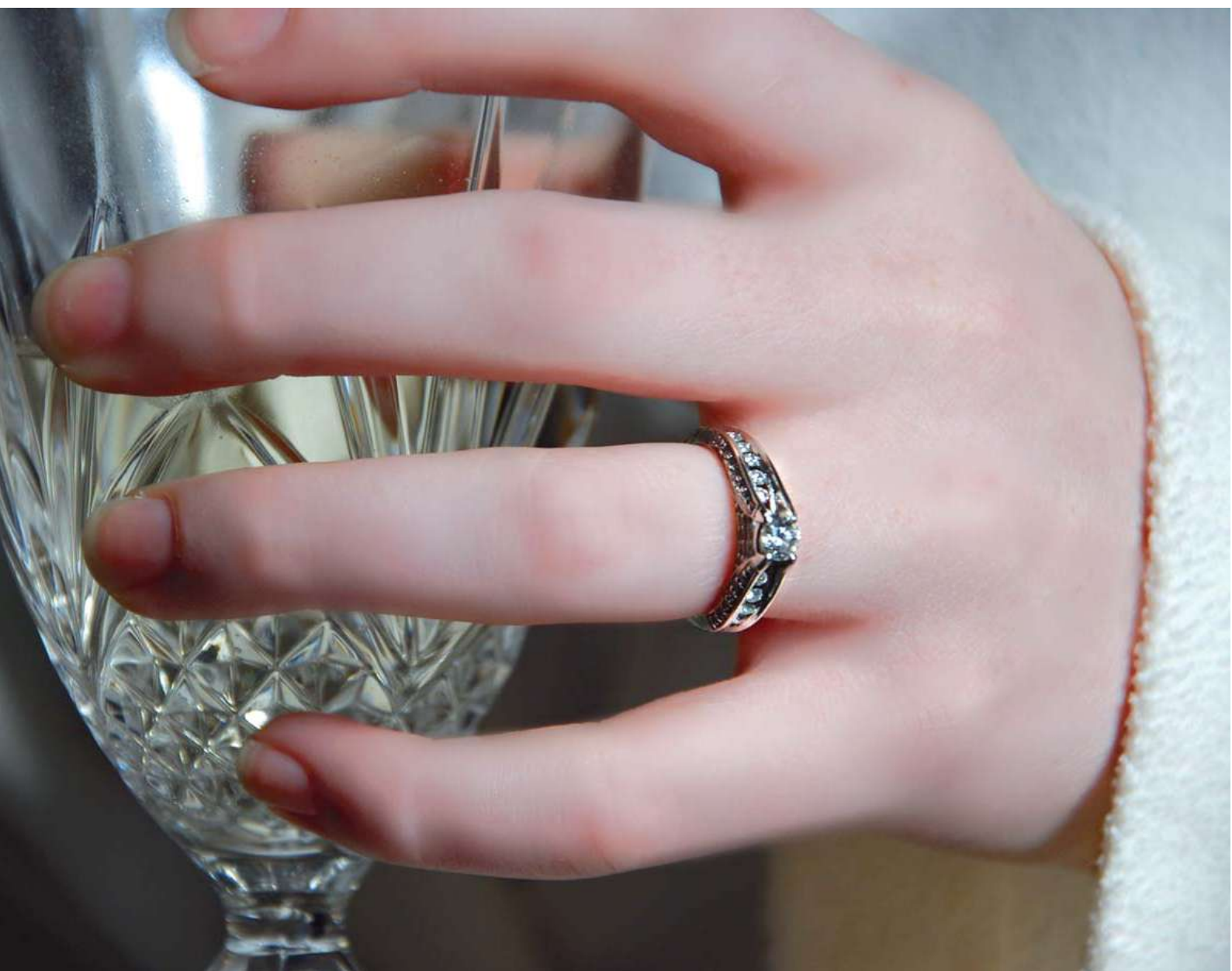
La periodista gastronómica Mar Romero, es una buena prueba del papel de la mujer en esta industria. Periodista especializada en vinos y gastronomía y presentadora del programa “Mesa y Descanso” en la mañana de los sábados en Gestiona Radio considera que “en el mundo profesional hemos visto cómo en los últimos 20 años ha habido un cambio radical y tenemos un gran número de sumilleres expertas que son ejemplo de profesionalidad y que ganan en numerosos concursos, enólogas que están haciendo trabajos impecables en las bodegas y ejemplos de gestoras estupendas que han dado una imagen de solidez en el vino dentro de los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen”

DE LA MUJER EN EL VINO

Para la enóloga manchega María Luisa de la Torre las cosas están cambiando para bien: “durante mi trayectoria nunca me he encontrado con el handicap de ser mujer, aunque soy consciente de que en el sector existe aún alguna reminiscencia que afortunadamente se está diluyendo. Tanto en el trabajo en bodega, como en restaurante y en las catas siempre he visto a todos por igual, tanto hombres como mujeres; al fin y al cabo, es lo más enriquecedor”.

También se habla sobre una sensibilidad especial de la mujer hacia los vinos y de unos gustos diferenciados. Para Sara y María Luisa estas diferencias tampoco son reales. Cuando se le pregunta a Sara por la sensibilidad femenina su respuesta es clara: “Creo que la pregunta sería qué aporta la sensibilidad a la enología, otra cosa es que esta virtud sea más cultivada por las mujeres”. Para María Luisa “la sensibilidad no radica en ser hombre o mujer sino que viene dada por la formación, el

entrenamiento y, ante todo, por la PASIÓN que uno tiene hacia su trabajo. Y esta pasión no entiende de sexos ni de fronteras”. Mar Romero sí que añade algún matiz diferenciador: “La sensibilidad femenina a la enología creo que aporta otros matices en los vinos. Generalmente ellas buscan elegancia, finura, vinos que inviten a beber sin ser pesados y que se puedan alargar hasta los postres de una comida e incluso después. Todo ello sin restarle complejidad y carácter”.



En cuanto a las preferencias de las mujeres por los distintos tipos de vino, la tradicional asociación de mujeres con blancos, rosados y espumosos está también cambiando. Sara piensa que en el consumidor final y “en mujeres menos jóvenes es posible que culturalmente se hayan decantado por estas opciones, entre las que sin duda se encuentran grandísimos vinos. Sin embargo, las conductas cambian y las mujeres de hoy en día probamos de todo, con mayor nivel de conocimiento y curiosidad por descubrir sin tapujos”. De la Torre está de acuerdo pero cree que en este campo los sumilleres tienen un gran reto: “parte de nuestra labor como sumilleres radica en ser LA VOZ DEL VINO, porque una botella de vino encierra algo más que un líquido, pues contiene historias, leyendas, cultura, el trabajo de familias, un terreno, unas uvas, un clima que ha determinado el producto final... Mi experiencia me ha mostrado que dando está profundidad al producto, conseguimos dar el paso de simplemente beber vino a aprender a degustar, disfrutar y amar el vino, rompiendo esa asociación de ciertos vinos con un sexo determinado”.

En definitiva, las mujeres, poco a poco, van rompiendo clichés sobre sus gustos y, lo que es más importante, van aumentando su presencia en todos los ámbitos del sector, enriqueciendo todos los niveles y fases implicadas en este fantástico mundo.



LOS VINOS DO EN TU

MAESTRO DEL VINO



QR para Google Play



GUÍA DE CATA

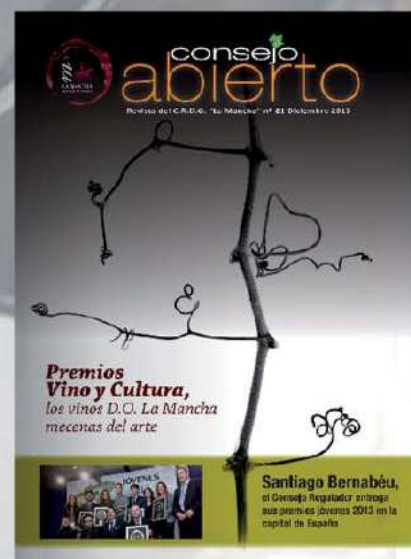


QR para Google Play

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>

En la Feria más importante del año

Catas comentadas, stands permanentes y una relevante asistencia de bodegas en la feria de la tapa, reflejan la asistencia de los Vinos DO La Mancha en la Feria de Albacete

Con el arraigo que macera los centenarios años de tradición, la Feria de Albacete es una cita ineludible más allá de su oferta lúdica y comercial para los millones de personas, que se calcula, ya la edición pasada visitaron la capital albaceteña. En datos, según la propia Cámara de Comercio de Albacete, en ediciones anteriores, como ba-

lance, se generó un volumen de negocio 51,8 millones de euros. Como estimación, se cree que unas 100.000 personas diarias (quintuplicado hasta las 500.000, los fines de semana) han podido pasar por el recinto ferial durante los días que ha marcado la agenda del programa de la feria (del 7 al 17 de septiembre).



Objetos tradicionales relacionados con la vid en Albacete



Una feria de Albacete que significa para muchos el epílogo definitivo de las fiestas patronales de los municipios manchegos, señalándose por su denotado carácter tau-rino, con atractivos reclamos para los amantes de la *fiesta*.



Con más 18.000 Ha de cultivo, Albacete es la cuarta provincia en extensión de las acogidas al Consejo



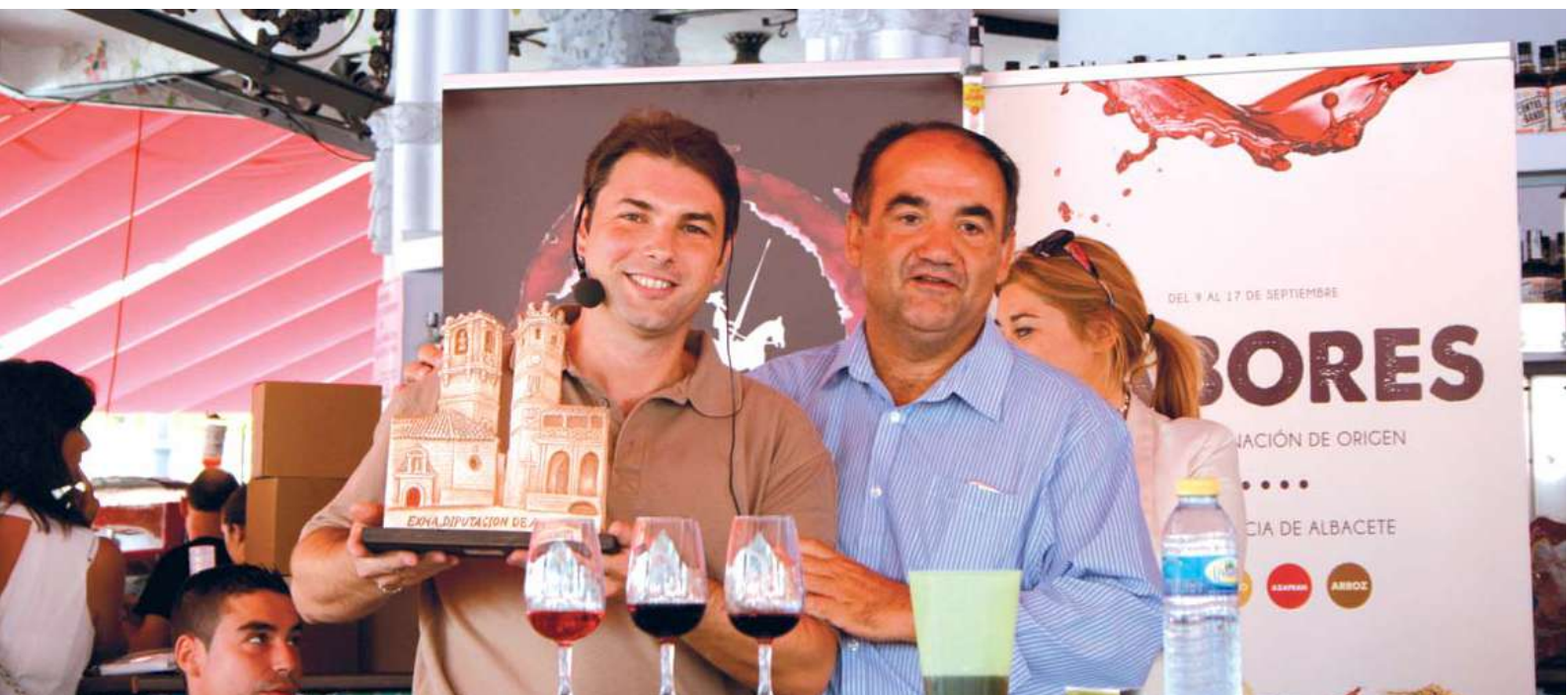
Catas comentadas

La propia Diputación provincial ha querido mostrar la importancia cultural y económica de aquellos productos con calidad diferenciada desde su stand permanente en el corazón del recinto ferial de Albacete. Un pequeña pero ilustrativa muestra sirvió como marco para destacar los sabores inherentes a la provincia albaceteña ligados al sector primario como el queso, el azafrán, el arroz y por supuesto, el vino.

De esta manera, los más aficionados tuvieron la oportunidad de conocer un poco mejor a los vinos DO La Mancha, especialmente, aquellos elaborados en bodegas de la misma provincia de Albacete. El propio stand de la Diputación y el Templete de la feria fueron los escenario elegidos para las catas didácticas impartidas por Oscar Dotor, Gerente responsable de la ECI (Empresa de Control e Inspección) 'La Mancha'.



Exposición organizada por la Diputación de Albacete sobre los 'sabores' con Denominación de Origen



Oscar Dotor, responsable de las catas recibe el obsequio de Valentín Bueno, Vpte. de la Diputación de Albacete



Algunos de los vinos catados en la primera jornada de degustación 'Sabores'

En la primera jornada, las protagonistas fueron las marcas como *La Villa Real* de la Cooperativa La Remediadora, de La Roda; o *Laminio*, de Bodegas César José Velasco (Villarrobledo); *Viña Orce* de Bodegas Martínez Sáez (Villarrobledo), cediendo el testigo, dos días después, a vinos como *Don Octavio* de la Cooperativa Vinícola de Villarrobledo; *Estola* de Bodegas Ayuso, Villarrobledo) y *Azagador* de Pago La Jaraba (Villarrobledo). Finalmente, cerraron el último día de la Feria, el 17 de septiembre, marcas como *Casa Antonete* de la Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha o *Villa del Júcar* de Cooperativa San Isidro de Villalgordo, de Villalgordo del Júcar. En general, la percepción de los vinos no pudo ser más positiva: "tenemos una calidad excelente y tendemos a pedir vinos de otras tierras, cuando en realidad tenemos vinos muy buenos aquí", comentó, Carmen, asistente en la primera de las catas.



Un blanco joven a mediodía, vino muy recurrido en la feria de Albacete en el stand de Bodegas Ayuso



Varias personas degustan un tinto Pago de la Jaraba



Imagen exterior del stand de Bodegas Ayuso y Pago de la Jaraba

Con stand propio

Más aún, las bodegas anfitriones brillaron en la feria de Albacete con su stand permanente en el espacio único y de interés que significa el anillo concéntrico del templete. Así, sendas bodegas de Villarrobledo, como Pago de la Jaraba, o Bodegas Ayuso, fueron los puntos elegidos por los albaceteños ausentes para “tomarse un vino, mientras se visita a los familiares, nos saludan y se interesan por cómo ha ido el año, la vendimia, etc”, comentó Ramiro Martínez, de Pago de la Jaraba. Otros como Ceferino Escobar, Delegado de Zona, para Bodegas Ayuso, destacaron el punto tradicional de cita para las empresas de la provincia, de la que Estola es una “marca que no ha faltado desde sus inicios hace muchos años”.



El templete de la Feria, lugar emblemático del recinto ferial de Albacete



III Feria de la tapa

Con un único precio de 2 euros por aperitivo más otro por consumición, los asistentes a la feria tuvieron su espacio para la comida en formato de las apreciadas tapas. Un evento donde el Consejo Regulador y una decena de bodegas manchegas ofertaron sus vinos para el libre maridaje de las tapas.



El templete, corazón emblemático del recinto ferial de Albacete donde se impartió la última cata

Desde el 7 hasta el 17 de septiembre, estuvieron: Cooperativa La Unión de Tarazona de La Mancha (AB); Bodegas Alort, Alcázar de San Juan (CR); Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (CR); cooperativa La Remediadora, de La Roda (AB); Bodegas César José Velasco, de Villarrobledo (AB); Vinícola de Castilla de Manzanares, (CR); Vinícola de Tomelloso (CR); Bodegas Yuntero, de Manzanares (CR); Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (CR) y Bodegas Centro Españolas de Tomelloso (CR), cerrando la última jornada del propio Consejo Regulador.

Sueño de una noche de verano

Tomelloso celebra con éxito una nueva edición de la Fiesta del vino



El calor no fue impedimento en la noche estival de agosto, y los Jardines del Parque fueron de nuevo el lugar escogido para la degustación de los vinos de las bodegas participantes en la Fiesta del vino en Tomelloso. Una velada que sirvió para poner el broche a los actos del Día del Viticultor; jornada con la que el Consistorio manchego rinde homenaje a la tradición vinícola del municipio.

La respuesta fue entusiasta por parte de los paisanos tomelloseros y más de un millar de personas pudieron catar, por solo un euro, las diferentes propuestas de las bodegas presentes como: Centro Españolas, Coop. Virgen de las Viñas, Bodegas La Hoz, SAT San José, Bodegas Verum o Vinícola de Tomelloso. Aunque los blancos fueron los más escogidos por las altas temperaturas, para gran parte del público resultó “una oportunidad única para valo-



Numeroso público joven acudió a los Jardines del Parque

rar los vinos de la tierra”, destacaba un joven asistente. Como apuntó el propio Vicepresidente de la DO La Mancha, Miguel Ángel Valentín: “No llevamos sangre sino vino en las venas, por eso, es importante inculcar

a la gente joven el arraigo del vino en La Mancha. La mayoría de las personas que han venido son adultos jóvenes que han elegido pasar un rato agradable, con música y en buena compañía”.

Concurso de catadores

La cita comenzó desde primera hora de la mañana y así, los más expertos y aficionados tuvieron la oportunidad de poner a prueba sus sentidos en el XLIV Concurso de Catadores, celebrado en la mítica Posada de los Portales, de Tomelloso. “Se trata de medir la pericia del catador a través de pruebas generales como detectar las variedades de uva en blancos y tintos, calibrar la graduación alcohólica o la averiguar la edad de los vinos”, explicó Félix Díaz, miembro del jurado. Una experiencia que, en definitiva, también aportó aprendizaje y conocimientos a los concursantes, como reconocía Patrocinio Mangas: “es verdad, que si retienes en la memoria los sabores y aromas, al final, se aprende”.



Concurso catadores celebrado en la Posada de los Portales



Asaja y el Día del Viticultor

Las ferias en Tomelloso también estuvieron, una edición más, aderezadas con el acto tradicional de homenaje en el día del viticultor organizado por Asaja en el XXX Aniversario de su celebración. Asistieron personalidades relevantes del sector, como el secretario general de Agricultura, Carlos Cabanas, el propio Presidente nacional de Asaja, Pedro Barato, el

máximo dirigente de las Cooperativas Agroalimentarias de España, y también Presidente de la recién creada Interprofesión del vino de España, Ángel Villafranca, o Rafael del Rey, director del OeMv, quien abrió el turno de intervenciones con una ponencia introductoria sobre las oportunidades de negocio y evolución del mercado para el vino español.



Galardones entregados anualmente por Asaja Tomelloso en el día del viticultor



La fiesta del vino en Tomelloso volvió a congregarse a miles de personas a finales del mes de agosto



Carro tradicional de vendimia

Recordando sus raíces

La llegada de las primeras uvas como reclamo para la fiesta. En víspera de las Ferias, los propios tomelloseros recordaron sus orígenes agrarios con la vendimia tradicional. “Se recuerdan así, los carros, las mulas, las jornadas de veinte o treinta días, en las quin-

terías y toda la convivencia de casi un mes de trabajo con el acarreo”. Una vendimia que pasa por el recuerdo y cariño a la tracción animal, como activo y esfuerzo para el agricultor de antaño: “no se puede pensar en el desarrollo económico de Tomelloso sin el

hombre y la mula; está sujeta a la evolución, a las tierras, a labrar los campos. Ha sido un animal muy querido por las familias, se sentía y se quería tanto como a un hijo”, admitió Alejandro Serna, de la asociación cultural ‘Tomillar tradiciones’.



El aspecto de las calles tomelloseras retomó su estampa de principios de siglo

Manchavino en Socuéllamos y su homenaje a la vendimia

Lo que arrancara siendo un guiño a la vendimia tradicional, con motivo de las fiestas de la Patrona, la Virgen de Loreto, el 8 de septiembre, se ha convertido, catorce años después en Socuéllamos, en un cita ineludible para los más afe-

ccionados al vino en este municipio de la provincia de Ciudad Real. Con las primeras labores de la campaña de recogida de la uva ya iniciadas en la localidad socuellamina, bodegas, Consistorio y vecinos en general, demostraron

durante la primera semana de septiembre su inclinación por el vino, como producto estrechamente ligado a La Mancha y su cultura, y fundamentalmente, como sustento de la economía manchega.



El Concurso de catadores fue dirigido por Vicente Cruz, profesional de Agrovín



Nieves Herrero, pregón inaugural

El punto de arranque, el pasado 5 de septiembre; una edición vez más, estuvo en la plaza del vino de Socuéllamos donde las bodegas anfitrionas junto a una serie de bodegas invitadas de la comarca concitaron a los visitantes a degustar los vinos manchegos, comentando, también las perspectivas de la inminente cosecha 2014. Como pregonera de honor, Nieves Herrero, enófila confesa, muy apreciada además en Socuéllamos: “estoy convencida de que el vino es un tesoro para villas como Socuéllamos, para La Mancha en general, pero además creo que es un tesoro para todos”, aludió la periodista televisiva.

Asistieron a Manchavino, primeramente las bodegas del municipio como Bodegas Bastida, Vinos y Bodegas, Cristo de la Vega y Virgen de Loreto, junto a Bodegas La Hoz, de Tomelloso, y las cooperativas Santa Catalina, La Unión, Virgen de las Viñas y San Isidro, de La Solana, Alcázar de San Juan, Tomelloso y Pedro Muñoz, respectivamente.



Nieves Herrero brinda junto al Delegado de la Junta en Ciudad Real, Antonio Lucas Torres, en el stand oficial DO La Mancha



Concurso de catadores

Madrugador y puntual, como cada domingo que se celebra el concurso, la Asociación de los Amigos del Vino de Socuéllamos organizó su Concurso de catadores, donde los más expertos compitieron por la certeza y precisión de sus sentidos. El director del jurado fue el conocido experto Vicente Cruz: “han sido pruebas de acidez total, volátil, sulfuroso, mientras que en la cuarta se trataba de determinar el grado exacto que tenía un vino, para finalizar con una

prueba de abocado y tanino, en las últimas”, un concurso que “cada vez tiene más nivel. Viene gente de fuera, de Valencia, Toledo, etc, y eso hace que el nivel suba”, comentó uno de los participantes.

En la actualidad, Socuéllamos posee más de 13.500 ha de viñedo acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, siendo uno de los municipios de la provincia de Ciudad Real con mayor tradición vinícola en la geografía manchega.



Concurso de catadores en Socuéllamos, Manchavino

Armonía de vino y música en el Croma Day

Albacete conecta al público joven con el vino en el festival de música, Croma Day con el grupo Izal, como reclamo



Izal posa para DO La Mancha

Escuetos y discretos, como animales ajenos a su hábitat natural en el escenario, los integrantes de Izal tuvieron la oportunidad de lanzar un saludo desde el photocall de los Vinos DO La Mancha. Allí, se pudieron fotografiar de cerca con los centenares de fans que religiosamente les aclamaron en un casi dos horas de un concierto en la caseta de los jardinillos de la capital albaceteña. Grupo revelación, en este 2014, los chicos de Izal mostraron un directo fuerte, pegadizo, con un sonido fresco y potente. Fue la guinda musical para una velada donde los vinos manchegos contaron con la complacencia del joven público asistente.





Quijotes por una noche

La nota más original estuvo en el simpático photocall instalado en el concierto por el Consejo Regulador. Al tiempo que los asistentes podían degustar un vino DO La Mancha, cortesía de la organización del festival, tuvieron la oportunidad de ser, literalmente parte del logotipo de la Denominación de Origen, fotografiándose con yelmo y lanza incluidas, cual 'hidalgos caballeros': "es un orgullo representar al Quijote, me gusta la idea"; "soy de Manzanares, tierra de vinos, y estoy muy contenta de ver a los vinos de La Mancha, aquí implicados", fueron algunas de las sentencias de los que pasaron por el logotipo.



FESTIVAL DEL CROMA



La oportunidad no pasó desapercibida en las redes sociales donde los universitarios se desenvuelven cómodamente, y entre los participantes que colgaron su foto en el twitter, con el hashtag #donvinodelamancha entraron en sorteo de un estuche de vinos. Para el propio director del Festival, la idea no pudo ser más acertada: “creemos que Albacete está empezando a entender el sentido del Croma Day, queremos que este proyecto siga creciendo y la verdad es que con el vino y la música es una mezcla fenomenal”, apostilló Javier Alarcón.



Irene García, ganadora del Sorteo de estuche de vino, por su fotografía en el photocal
#donvinodelamancha en Cromaday para twitter

Vino para singles, cuestión de gusto

*Consejos para disfrutar
del vino en soltería o
con parejas abstemias*



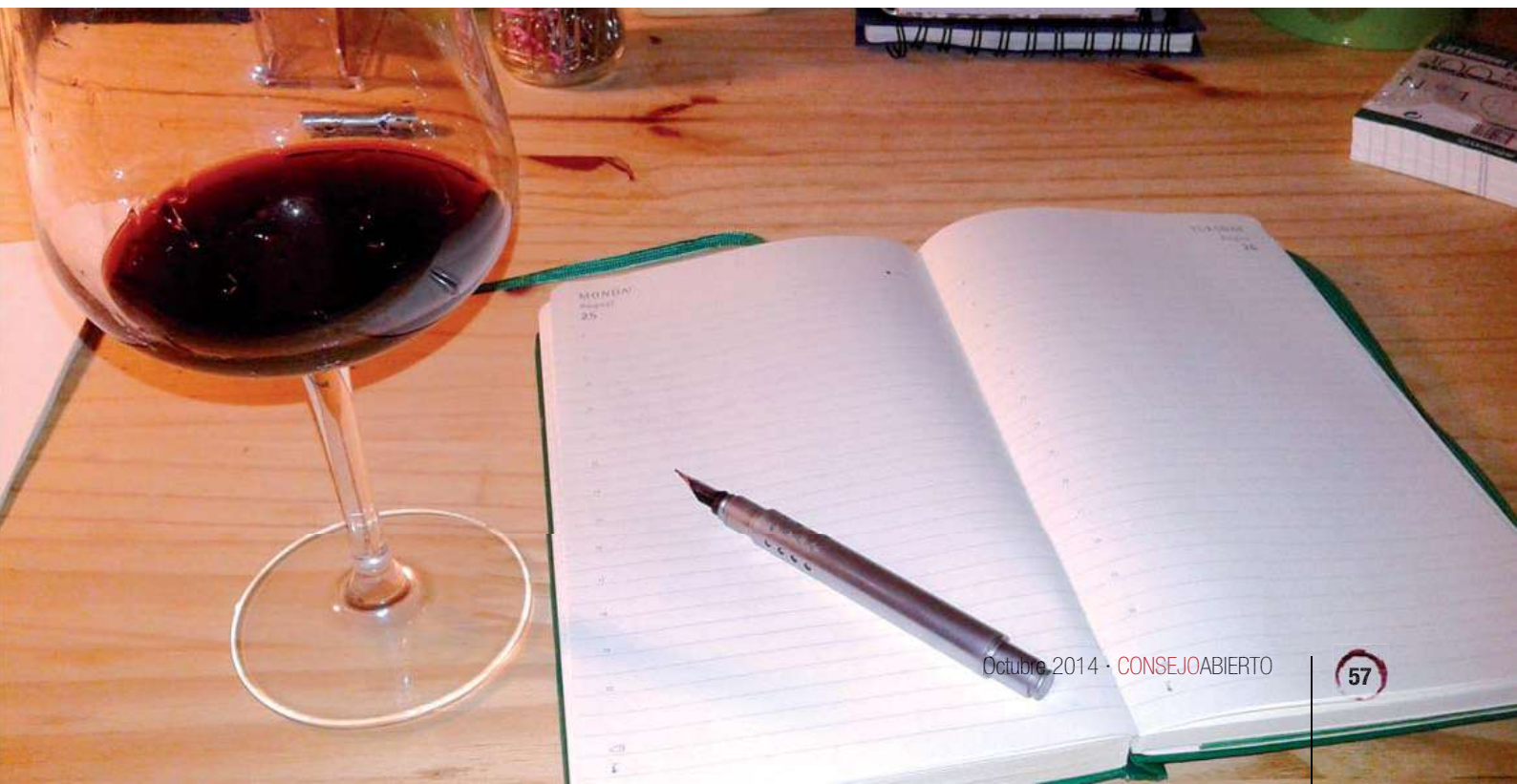
El vino es diálogo, sinónimo de compañía, y acicate a los sentidos cuando se degusta en su mejor contexto culinario, junto al placer de la buena mesa. Su consumo en estos términos lo distingue de otras bebidas de alta graduación, que tanto han lastrado la imagen del alcoholismo en los últimos años. Sin embargo, la realidad personal, en ocasiones, obliga forzosamente a muchas personas a disfrutar de los placeres mundanos, en soledad. Más de cuatro millones de perso-

nas viven solas, es decir, en un 24,2 % de los hogares españoles, las botellas se descorchan en soledad, porcentaje que puede aumentar si el cónyuge o pareja sentimental no consume un solo sólo centilitro de vino. Como aquel visitante que paladea solitario una exposición de arte, o se adentra en el patio de butacas en cinéfila y minoritaria actitud, esa soledad forzada ante la copa de vino, aunque disminuye ostensiblemente la capacidad de disfrute en las sensaciones compartidas,

no puede ser óbice y pereza para abandonar definitivamente tu vino favorito, por un socorrido refresco, o la funcional lata de cerveza.

Así como el torrente de propuestas editoriales ha llevado a publicar centenares de recetarios de cocina, prácticos con destino al público joven, torpe en los fogones, o preso de las frenéticas jornadas laborales, hay diversas modalidades de afrontar la llamada dieta mediterránea, más allá de las recurrencias a la fastfoody sus contrapuestas y lacónicas ensaladas.

Una copa de vino es símbolo también de lectura y relajación





Un bomba de vacío puede ser la opción para conservar más tiempo un vino ya descorchado

Medidas y consejos existen, por tanto, para acompañar esos platos, en compañía de un vino, una buena película o un libro. Basta con seguir los cinco puntos del periodista Aitor Alonso (@aitor_alonso) en el diario El Correo:

1. Descorche de botella a sabiendas de que sobrará
2. El formato, 75 cl, excesivo
3. No es preciso agotar la botella
4. Fuera de casa: el consumo en restaurantes
5. Escoger la ocasión especial

El vino evoluciona, como materia viva. Más aún, se transforman sus cualidades desde el primer minuto que entra en contacto con uno de sus principales adversarios: el oxígeno. Mantener, por ello, la botella abierta llevará a su oxidación en un plazo de tres días. La solución, las bombas de vacío. Se trata de un

accesorio cada vez más habitual en las cocinas que permite extraer todo el aire de la botella, de un modo sencillo y práctico. Mantener después la botella en posición vertical, bien refrigerada asegura una mayor estabilidad, a sabiendas de sacar la botella antes de su (re)consumo a temperatura ambiente para vinos crianzas y reservas.

Cuando el tamaño, importa, y preocupa, la oferta está en las botellas de 37,5 cl, que cada vez más proclives en viajes. Su comodidad está asegurada con la conciencia tranquila de que dos copas de 15 cl, prácticamente agotan el producto sin caer en tentaciones etílicas. En el gusto y la elegancia está la moderación, y el vino confunde los sentidos cuando se abusa de su compañía. Si la tentación es demasiado, el mejor consejo pasa por servirte únicamente la copa y retirar la botella lejos de la vista. La pereza del sofá en el salón hará el resto.

Si hablamos de comer fuera, la duda es mayor cuando ante comensales abstemios, la conciencia agujereja la cartera del cliente que quiere disfrutar del menú con vino. Está la opción de copas sueltas, aunque a largo plazo, sale más económico una botella entera. En ese caso, el propio consumidor tiene la libertad de solicitar llevarse a casa, el vino que no ha consumido, sin miedo a caer en los clichés de cliente tacaño; es más, se trata de una costumbre muy extendida en otros países, más habituados a disfrutar de un producto que ya ha pagado en la cuenta.

Es evidente que pueda haber algún vino, que por precio, regalo u ocasión merezca ser compartido en velada íntima con alguna o algunas personas especiales. Nada hay que objetar a la decisión de reservar los vinos favoritos para fechas señaladas en Navidad, cumpleaños, etc. Sin embargo, hay momentos en los que es conveniente de celebrar la propia existencia de la vida; detalles cotidianos como un buen día en el trabajo, por ejemplo, pueden ser una excusa idónea para descorchar el más vino más digno en tu modesta bodega. Porque, los vinos (más aún si son jóvenes de la misma cosecha), como los instantes, se desvanecen en el tiempo para no volver, y a la vida, transcurre demasiado veloz, como finos granos de arena entre los dedos.



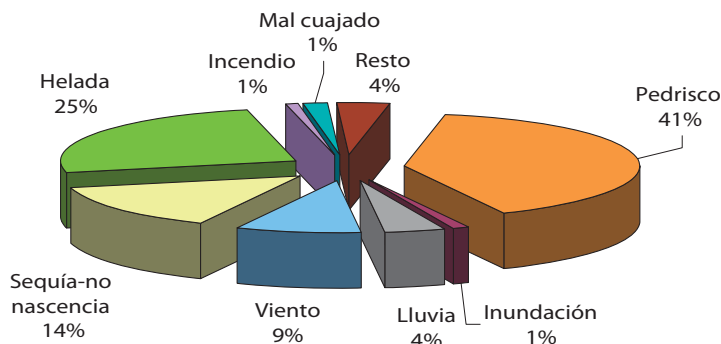
Gastronomía y vino, siempre se disfrutan mejor en compañía



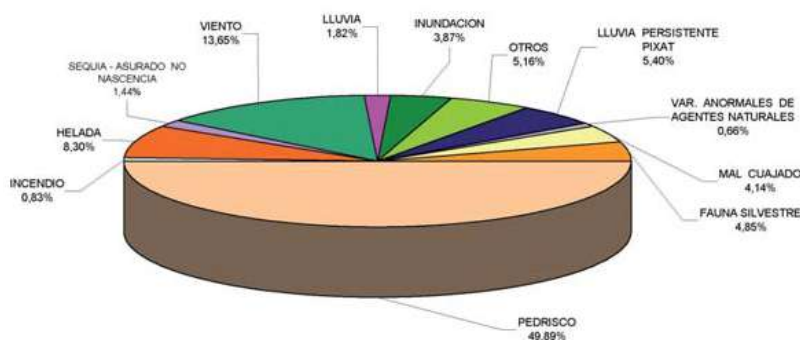
El vino en la mesa, es sinónimo de velada y conversación

Pedrisco: un riesgo presente en el Sistema Español de Seguros Agrarios

Una de las características de la climatología de nuestra Península es que el pedrisco es un riesgo de gran influencia en el desarrollo y rentabilidad de las explotaciones agrarias. El pedrisco es el riesgo que mayor porcentaje de siniestros e indemnizaciones acapara. Ello se explica porque, al ser un riesgo característico de nuestra climatología, ocurre todos los años y está cubierto en todas las líneas de seguro. En el gráfico siguiente se puede ver la distribución del número de siniestros agrícolas por riesgos desde el año 1980 hasta 2012.



Tanto en número de siniestros como en coste de la siniestralidad, el pedrisco supone más del 40% del total. La misma situación se dio en 2013, un año especialmente tormentoso, en el que número de siniestros causados por este riesgo suponen casi el 50% del total de siniestros ocurridos en ese año.



En el caso concreto de la uva de vino, uno de los cultivos, y en consecuencia de los seguros, con más tradición en España, si atendemos a las cifras de siniestros y siniestralidad de la cosecha 2014, nos encontramos con una situación similar a lo descrito anteriormente.

Desde el inicio de la primavera se han producido reiteradas tormentas de pedrisco que han afectado a cerca de 53.000 hectáreas de uva de vino de toda España. Esto supone, por el momento, el 60% de la superficie total de uva de vino afectada por este y otros riesgos durante la presente campaña, ya que este cultivo también se ha visto afectado por una situación de sequía que se ha venido agravando a lo largo del año y por marchitez fisiológica, entre otros riesgos. En total más de 89.000 hectáreas afectadas y una siniestralidad estimada de casi 30 millones de euros.

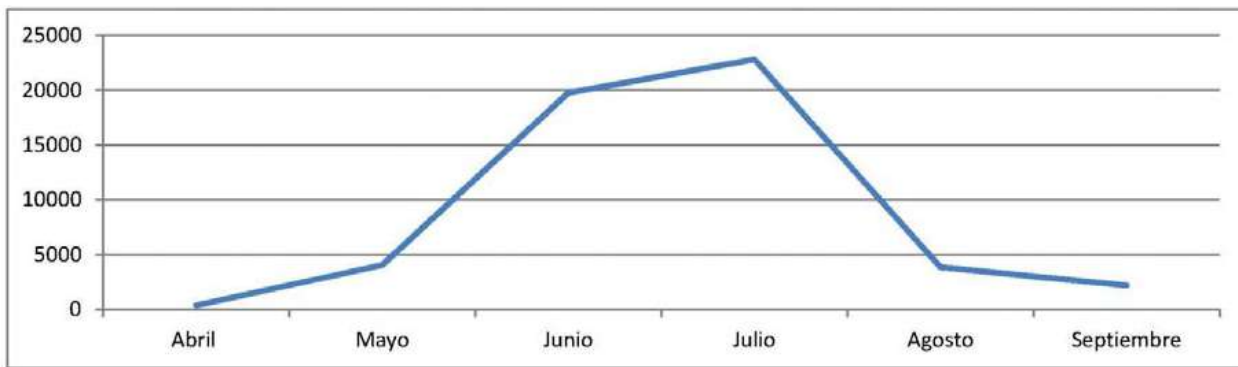
El mes de junio fue uno de los meses más activos en cuanto a fenómenos tormentosos. El pedrisco afectó a cerca de 19.750 hectáreas de uva de vino. Los mayores daños fueron consecuencia de las tormentas de los días 20 y 24, aunque también fueron muy significativos los episodios de los días 11, 12 y 16 de junio. Castilla y León y Cas-

tilla-La Mancha, Cataluña, La Rioja, etc. son comunidades autónomas tradicionalmente productoras que se vieron muy afectadas por estas tormentas.

Julio y Agosto no han sido mucho más tranquilos, al contrario, se han registrado numerosas tormentas que han causado daños en diferentes producciones agrarias. El mes

de julio es de hecho el que más superficie afectada de uva de vino acumula, más de 22.800 hectáreas. Los pedriscos más intensos se dieron en la primera decena de mes de julio y en los primeros días de agosto, concentrándose sobre todo en la mitad norte peninsular y muy especialmente en el Valle del Ebro y Cataluña.

EVOLUCIÓN DE LAS HECTÁREAS DE UVA DE VINO ASEGURADAS AFECTADAS POR PEDRISCO (COSECHA 2014)



El seguro de uva de vino se presenta como una herramienta eficaz para proteger una cosecha de los riesgos que más preocupan al viticultor. La campaña pasada se introdujeron multitud de novedades, de las cuales la más relevante fue la reestructuración del seguro en sí mismo para convertirlo en el actual **Seguro Base con Garantías Adicionales para Explotaciones Vitícolas**. El seguro cuenta con un **Seguro Base**, con coberturas para todos los riesgos a nivel de explotación, **al que se pueden ir sumando garantías adicionales** (hasta 3), con las que el viticultor puede adaptar el seguro a sus necesidades de coste y cobertura. Además, **las distintas opciones de aseguramiento** con las que cuenta el agricultor se reparten en dos grupos: **Seguro de Otoño y Seguro de Primavera**.

En su primer año de funcionamiento, este nuevo seguro ha dejado, en general, buenos resultados. Así para la cosecha 2014 se contra-

taron casi 26.000 pólizas de seguros, que daban cobertura a más de 332.580 hectáreas de cultivo, a una producción de uva de vino de 2,27 millones de toneladas. Con respecto a la cosecha 2013, estas cifras suponen que en la campaña pasada se aseguró más de un 7% y de un 5% más de superficie y de producción de uva de vino, respectivamente.

Una de las opciones de aseguramiento que mejor aceptación tuvo entre los viticultores, a pesar de que no fue la más contratada, fue el módulo 2A, de nueva creación para la cosecha 2014. Este módulo, cubre el pedrisco por parcela, cuenta con garantías por explotación para helada, marchitez fisiológica, riesgos excepcionales y, a diferencia del seguro de primavera, también incluye resto de adversidades climáticas. Además, todo esto, con un porcentaje de subvención de Enesa más elevado que el se obtiene al contratar el seguro de primavera, lo que hace que el módulo 2A sea una

opción muy atractiva para aquellos viticultores a los que el pedrisco es el riesgo que más preocupa. Por este motivo durante la cosecha 2014 el Seguro de Primavera (antiguo módulo P) obtuvo alrededor de un 25% menos de contratación que en la cosecha 2013. Gran parte de estos asegurados prefirieron suscribir el módulo 2A.

El seguro cuenta también con otras opciones de aseguramiento además de las anteriores. El seguro base o módulo 1 cubre por explotación y a un coste muy asequible todos los riesgos climáticos. El módulo 2B cuenta con una cobertura por parcela frente al pedrisco, por explotación frente a helada, marchitez fisiológica y resto de adversidades climáticas, y la posibilidad de escoger por explotación o por parcela los riesgos excepcionales. Por último el módulo 3, que cubre todos los riesgos por parcela, excepto el de resto de adversidades climáticas que se cubre por explotación.

Estoy más que seguro...

¡Estoy agroseguro!

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

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

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



El seguro de los que están más seguros



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

**Desde el 1 de octubre puedes contratar
tu Seguro para Explotaciones
de Uva de Vino**

PARA SUSCRIBIR SU SEGURO DIRÍJASE A: MAPFRE SEGUROS DE EMPRESAS • SEGUROS GENERALES RURAL • CAJA DE SEGUROS REUNIDOS (CASER) • AGROMUTUA-MAVDA, SDAD. MUTUA DE SEG. • PELAYO, MUTUA DE SEGUROS A PRIMA FIJA • PLUS ULTRA SEGUROS • UNIÓN DEL DUERO, CÍA. DE SEGUROS • ALLIANZ, COMPAÑÍA DE SEGUROS • CASER MEDITERRÁNEO SEGUROS GENERALES, S.A. • MUTUALIDAD ARROCERA DE SEGUROS • HELVETIA CÍA. SUIZA S.A. DE SEGUROS • BBVASEGUROS, S.A., DE SEGUROS • GENERALI DE ESPAÑA, S.A. SEGUROS • AXA SEGUROS GENERALES • ASEFA, S.A. SEGUROS • SEGUROS CATALANA OCCIDENTE • FIATC, MUTUA DE SEGUROS Y REASEGUROS • MGS SEGUROS Y REASEGUROS S.A. • REALE SEGUROS GENERALES • CAJAMAR SEGUROS GENERALES S.A. • GES, SEGUROS Y REASEGUROS, S.A. • METRÓPOLIS, S.A. CÍA. NACIONAL DE SEG. • MUSSAP, MUTUA DE SEGUROS • MUTUA DE RIESGO MARÍTIMO • OCASO, S.A. DE SEGUROS • SANTA LUCÍA, S.A. CÍA. DE SEGUROS

Dura y monótona, pero vasta y bella en su conjunto

La Mancha en la imaginación de Benito Pérez Galdós

Antonio Bellón

www.sabersabor.es

Queremos rendir homenaje a la insigne pluma de Benito Pérez Galdós, que en los comienzos de su carrera literaria nos regaló una preciosista, aunque dura, descripción de La Mancha. La estepa manchega, según sus propias palabras, “parece obra exclusiva del sol y del polvo”,

un lugar sin descanso y solaz para la vista que languidece entre colinas, cielos y llanos monótonos, perdidos en el olvido de la memoria. Pero en medio de estas palabras a nuestro parecer injustas, Galdós se recrea también plasmando en sus páginas un paisanaje de la imaginación. Se

trata quizás del más bello razonamiento sobre la inspiración cervantina, y en definitiva, la explicación más lúcida de porqué fue esta tierra, y no otra, el lugar elegido para convertirse en cuna de nuestro inmortal don Quijote de La Mancha... Dejemos hablar a Galdós:





“Así atravesamos La Mancha, triste y solitario país donde el sol está en su reino, y el hombre parece obra exclusiva del sol y del polvo; país entre todos famoso desde que el mundo entero se ha acostumbrado a suponer la inmensidad de sus llanuras recorrida por el caballo de don Quijote. Es opinión general que La Mancha es la más fea y la menos pintoresca de todas las tierras conocidas, y el viajero que viene hoy de la costa de Levante o de Andalucía, se aburre junto al ventanillo

del wagon, anhelando que se acabe pronto aquella desnuda estepa, que como inmóvil y estancado mar de tierra, no ofrece a sus ojos accidente, ni sorpresa, ni variedad, ni recreo alguno. Esto es cierto: La Mancha, si alguna belleza tiene, es la belleza de su conjunto, es su propia desnudez y monotonía, que si no distraen ni suspenden la imaginación, la dejan libre, dándole espacio y luz donde se precipite sin tropiezo alguno. La grandeza del pensamiento de Don Quijote, no se comprende sino en la

grandeza de La Mancha. En un país montuoso, fresco, verde, poblado de agradables sombras, con lindas casas, huertos floridos, luz templada y ambiente espeso, don Quijote no hubiera podido existir, y habría muerto en flor, tras la primera salida, sin asombrar al mundo con las grandes hazañas de la segunda”. Perez Galdós continúa con su descripción de La Mancha en un viaje, diríamos, iniciático de la obra cervantina. Pues tras ofrecernos esa visión simple y pueril de las soledades





manchegas, propia de quien no ha conocido el llano sino de forma superficial, ahonda bajo la superficie para descubrir el verdadero tesoro de su evocación y fantasía. Es aquí donde nos quitamos el sombrero ante la maestría Galdosiana describiendo el verdadero carácter de esta tierra, un alegato a los amplios horizontes, al preciosismo de los pardos, los ocre y los dorados bajo el azul inmenso del palio celeste. Y un razonamiento magistral del acierto que tuvo Cervantes para plasmar aquí, y no en ningún otro sitio, la silueta de nuestro caballero de la Triste Figura cabalgando a lomos de su Rocinante, siempre en pos de nuevas aventuras... Solo hay que seguir leyendo a Galdós para comprobarlo:

“Don Quijote necesitaba aquel horizonte, aquel suelo sin caminos, y

que, sin embargo, todo él es camino; aquella tierra sin direcciones, pues por ella se va a todas partes, sin ir determinadamente a ninguna; tierra surcada por las veredas del acaso, de la aventura, y donde todo cuanto pase ha de parecer obra de la casualidad o de los genios de la fábula; necesitaba de aquel sol que derrite los sesos y hace locos a los cuerdos, aquel campo sin fin, donde se levanta el polvo de imaginarias batallas, produciendo al transparentar de la luz, visiones de ejércitos de gigantes, de torres, de castillos; necesitaba aquella escasez de ciudades, que hace más rara y extraordinaria la presencia de un hombre, o de un animal; necesitaba aquel silencio cuando hay calma, y aquel desaforado rugir de los vientos cuando hay tempestad; calma y ruido que son igualmen-

te tristes y extienden su tristeza a todo lo que pasa, de modo que si se encuentra un ser humano en aquellas soledades, al punto se le tiene por un desgraciado, un afligido, un menesteroso, un agraviado que anda buscando quien lo ampare contra los opresores y tiranos. Necesitaba, repito, aquella total ausencia de obras humanas que representes el positivismo, el sentido práctico, cortapisas de la imaginación, que la detendrían en su insensato vuelo; necesitaba, en fin, que el hombre no pusiera en aquellos campos más muestras de su industria y de su ciencia que los patriarcales molinos de viento, los cuales no necesitaban sino hablar, para asemejarse a colosos inquietos y furibundos, que desde lejos llaman y espantan al viajero con sus gestos amenazadores”.

Concurso de catadores, Cristo de la Vega



El Pte. de la DO La Mancha, Gregorio Martín Zarco presidió, como invitado, el jurado del Concurso



Unos 32 catadores participaron en la sala de barricas de la cooperativa

Cita clásica con aroma estival a festivo, el Concurso Nacional de Catadores de Vino, organizado por la Cooperativa Cristo de la Vega, durante el 9 de agosto, volvió a ser un éxito de convocatoria con afluencia de catadores de diferentes rincones de la geografía nacional como Toledo, Requena (Valen-

cia), Madrid, Alicante, Villarrobledo, Valdepeñas, además de la localidad anfitriona, Socuéllamos.

Entre las pruebas, los 32 catadores participantes tuvieron que discernir y ordenar de mayor a menor el grado de acidez total, su graduación alcohólica; clasificar también en sentido descendente en cuatro

muestras, la cantidad de tanino y gas sulfuroso; identificar cuatro variedades de vino blanco e identificar entre cuatro muestras de tinto, un gran reserva, un reserva, un crianza y un tinto joven. Entre los concursantes, resultó ganador Julio César Medina, siendo segunda, Dolores Mazuecos.



Una de las pruebas trataba de distinguir tres variedades de blanco

Cozar de la Sierra y su medio siglo de vida



Al acto asistió la Consejera de Agricultura, María Luisa Soriano



Más de 500 socios reflejan la actividad económica de Cozar de la Sierra



Instalaciones de la Cooperativa 'Cozar de la Sierra'

Lo que nació en 1964 en proyecto conjunto de 31 socios, es hoy el “motor económico de una localidad de poco más de un millar de habitantes”, como admitía su gerente Blas Pardilla. Por este motivo, el pasado 14 de agosto, más de 800 personas quisieron sumarse al acto de homenaje de todos aquellos que han dedicado su vida al campo en este municipio del sureste de la provincia de Ciudad Real. Durante el medio siglo de vida, Cozar de la Sierra ha crecido adaptándose a los tiempos ha tenido unos 11 presidentes, a los cuales se homenajeó con la entrega de placas conmemorativas; especialmente emotivo fue el reconocimiento por su labor emprendedora y “visionaria” de Luis Boville Soler, el primero de sus máximos dirigentes.

Situada en pleno campo de Montiel, Cozar depende en la totalidad del sector primario de su cooperativa formada por unos 520 socios, en una sociedad que agrupa la globalidad de los tres cultivos mediterráneos por excelencia: cereal, aceite y vino. Sus instalaciones están preparadas para un almacenamiento de unos 140.000 hectólitros de vino, habiendo producido unos 10 millones de litros, durante la pasada campaña. En la actualidad, su capacidad embotelladora de unas 1.200 unidades a la hora, les lleva a comercializar las marcas *Reflejos*, *Corzavín* y *Tierras de Cozar* bajo el amparo de la Denominación de Origen La Mancha.

Nocturna aclamación del vino

Con nocturnidad, premeditación y mucha alevosía. La curiosidad en torno al vino fue el mayor incentivo para que unas 200 personas acudieran a las instalaciones de Vihucas, en Villacañas. Bodega toledana que volvió a celebrar la Fiesta nocturna de la vendimia. Un evento bienal, al que acudieron importadores de países como Noruega o México, además de amigos, clientes y entusiastas con los vinos *Vihucas*.

La velada transcurrió en familia, en una noche agradable, durante el pasado 5 de septiembre, con actuaciones musicales, juegos de entretenimiento y pequeñas recreaciones teatrales, donde los asistentes pudieron vendimiar in situ, tijera en mano, los racimos, de variedad graciano, en los propios viñedos de la bodega toledana. Incluso, pudieron catar, algunos de los primeros caldos tempranillo y merlot, todavía en rama, pero suficientemente orientativos sobre la calidad de la cosecha 2014, que anuncia buenas perspectivas.



Fiesta de la Vendimia 2014, Vihucas



M^a Ángeles Huertas, alma mater comercial de Vihucas



Los asistentes pudieron apreciar in situ la vendimia en los viñedos propios de la bodega toledana



Los vinos DO La Mancha, en primera línea de noticia

Por segundo verano consecutivo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha abarcaron un importante espacio de cobertura de la geografía nacional con su promoción en las portadas del grupo Unidad Editorial. Fueron en total, nueve inserciones en portada y contraportada, en dos de los principales periódicos de la prensa española durante el mes de agosto los días 10, 17, 23 y 28; y después, los días 3, 10, 17, 24 y 31 para *Marca* y *El Mundo*, respectivamente. Una oportunidad para llegar a un público potencial a través de dos segmentos de población lectores en la información de sendos diarios, de carácter generalista y

deportivo, éste último, Marcalíder, con la mayor tirada y mayor número de lectores diarios (más de un 21%), mientras que *El Mundo* se sitúa como cuarto en el ranking. Un mes de agosto, donde el periodo vacacional y de descanso, es para muchos, una oportunidad de leer el periódico, más aún cuando la pretemporada cobra un especial importancia para los aficionados al deporte. Especialmente acertado fue aparecer, por ejemplo, en portada, en *Marca* el sábado 30 de agosto en el pospartido y resaca de la victoria rojiblanca tras el partido de vuelta de la Supercopa de España en el derbi entre Real Madrid y At. Madrid.

Almuerzo tradicional de vendimia

El Presidente Virgen de las Viñas, Rafael Torres volvió a concitar al gremio de periodistas y diferentes colectivos de artistas en la comida de vendimia, que cada mes de septiembre convoca, en “ocasión especial en la que yo

disfruto y aprendo mucho”, admitió el máximo dirigente de la cooperativa tomellosera, quien afirmó “sentir una gran admiración por el mundo del arte y los profesionales de la comunicación”. Precisamente, Torres, recordó el

plazo de presentación (del 29 de septiembre al 10 de octubre) de las obras en la convocatoria para el XIII Certamen Cultural *Virgen de las Viñas* cuyos premios, se harán públicos el próximo mes diciembre en Madrid.



Premios de verano para los vinos DO La Mancha



PREMIOS GRAN SELECCIÓN
Alimentos de Castilla-La Mancha

Pese a que el verano suele ser un periodo de mayor tranquilidad laboral, es sin embargo, un momento clave para la propia vid, más aún para las bodegas que preparan la llegada de la campaña, crucial para determinar la cosecha y el trabajo de todo un año. Ha sido un verano donde, precisamente, algunas de las bodegas manchegas brillaron en el reconocimiento a la calidad de sus vinos.



Organizados por la Consejería de Agricultura de Castilla La Mancha en el afán de promoción y reconocimiento a la calidad de los productos agroalimentarios, (Vino, Queso, Aceite de Oliva Virgen Extra, Miel, Azafrán de La Mancha, Jamón Serrano, Berenjena de Almagro, Melón de La Mancha, Ajo Morado de Las Pedroñeras, Cordero Manchego y Carne de Caza), los vinos con Denominación de Origen La Mancha destacaron en la modalidad de los galardones específicos del vino. Así,

en las cinco categorías, prácticamente han sobresalido algún vino DO La Mancha de vinos presentados entre los tintos anteriores a 2012, tintos de 2012 y 2013, blancos, rosados y espumosos. Mención especial para el vino tinto 'Puente de Rus', de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente (Cuenca), que ganó el 'Premio Gran Selección 2014' en el mejor vino de Calidad Diferenciada de la región.



Luis Fernández ya recogió una medalla de Oro en '1000 no se equivocan' para el mismo crianza 2009 Puente de Rus

PREMIOS GRAN SELECCIÓN 2014

Categoría vinos Blancos	Premio Selección Plata: marca 'Laminio', de Bodegas César Velasco, de Villarrobledo (Albacete)
Categoría vinos Rosados	Premio Selección Plata: marca 'Yugo', de Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real)
Categoría Tinto añadas 2012 y 2013	Premio Selección Plata: marca 'Pago de la Jaraba', de Bodegas Pago de la Jaraba, de Villarrobledo (Albacete)
Categoría Tinto añadas anteriores a 2012	Premio Selección Oro: marca 'Puente de Rus', de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente (Cuenca)
Categoría de vinos Espumosos	Premio Selección Oro: marca 'Alcardet Brut', de Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete (Toledo)

Premios Arribe

El Concurso Internacional de Vinos Premios Arribe, celebrado en Trabanca (Salamanca), destapó también la calidad de algunos de los vinos participantes con Denominación de Origen La Mancha. Los vinos premiados en el concurso, que se cataron en su décima edición, fue organizado la Asociación Vinduero-Vindouro, siendo

valorados de entre casi los 400 inscritos de 53 denominaciones de origen diferentes. Varios fueron los vinos premiados con el galardón plata (más de 85 puntos y menos de 90); concretamente, *Casa Antonete* Blanco Macabeo, de Bodegas *Casa Antonete*; *Finca Los Azares* Sauvignon Blanc, de Bodegas Ayuso, y *Alcardet* Na-

tura White de Bodegas Alcardet, dentro de la categoría Vinos Blancos sin Crianza; *Casa Antonete* Tempranillo Joven, de Bodegas *Casa Antonete*, y *Alcardet Sommelier* Tinto, de Bodegas Alcardet, en Vinos Tintos sin Crianza, y *Estola* Gran Reserva de Bodegas Ayuso, entre los Vinos con Crianza en madera superior a 14 meses.

Chipirones, calabaza y frutos secos

por Adán Israel

Los “chipis” de la fotografía están hechos a la plancha, regados con aceite de oliva virgen extra (AOVE) de la variedad Cornicabra, natural de La Mancha y madura, este aceite junto a una picada de frutos secos a base de piñones, avellana y almendra es un aderezo ideal, teniendo en cuenta que le aporta también una textura muy agradable a la fina del chipirón, y a la guarnición a base de una crema consistente de calabaza, fina, sedosa y rica.

Teniendo en cuenta todos los parámetros anteriores, y que estamos en pleno verano, apuesto por un vino de la D.O. La Mancha, en concreto un blanco joven, uno varietal de la uva reina de La Mancha, Airén. Esta variedad de uva es muy resistente a las sequías y enfermedades comunes del viñedo, además tiene buena producción, eso hace que sea la más cultivada a nivel nacional, siendo casi un tercio del viñedo Español. La Airén es reina indiscutible de la Denominación de Origen La Mancha, y produce vinos ligeros, equilibrados, y con mucha aceptación por el gran público, los avances tecnológicos en viticultura y enología hacen que los elaboradores consigan cada vez más matices de esta uva, y sus vinos suelen gozar de aromas que recuerdan a piña, plátano y pera. El vino recomendado para acompañar a los chipirones estará idealmente servido en copa tipo chianti, de cristal fino, a unos seis grados centígrados y sirviendo de poco en poco para evitar se caliente el vino en la copa.



Parmentier de Zanahoria

por Adán Israel

Parmentier es el apellido del gran señor que entre otros méritos, propició el consumo hedonista de la patata, ahora es también un término de cocina que se utiliza para los purés y cremas similares, en el plato de la fotografía, obra de El Bodegón, está la base de una estupenda parmentier de zanahoria de fina textura, enriquecido con crudité de verduras, polvo de aceituna negra, germinados y aliño de aceite y humo de encina, ahí es nada oiga!. El sabor de la parmentier intenso a zanahoria junto las verduritas crocantes, y el aroma a humo es un todo, en la boca se vuelve un conjunto de sensaciones que precisa de una copa de vino Denominación de Origen La Mancha como broche, ya saben, cocina más vino es igual a gastronomía.

El aporte del humo es lo que me lleva a recomendar un vino blanco fermentado en barrica, en concreto un vino elaborado con la variedad de uva Chardonnay, y si con un par de años en botella mejor que mejor. La Uva Chardonnay produce vinos maduros, estructurados, muy aptos para la crianza y este es el caso, un breve paso por barrica que le aporta aromas y gusto de los tostados de la madera de roble, en justa medida y posterior maduración en botella para que se ensamblen todos los matices y predomine el carácter frutal del vino blanco.

La armonía entre plato y vino está sujeta al buen servicio de ambos, siendo mi oficio el vino recomiendo el vino blanco fermentado en barrica en copa amplia, tipo borgoña y sirviendo de poco en poco a una temperatura cercana a los ocho grados, fresco pero dejando espacio para que aparezcan los aromas de la barrica. La textura del vino y los matices ahumados serán algunos de los matices en común que harán de cada sorbo y cada bocado una delicia.



Hojaldre con crema

por Adán Israel



El hojaldre es un bocado que gusta a casi todo el mundo, este crocante producto llegó a Europa de manos árabes, pero su procedencia se cree de la antigua Grecia. Tiene una elaboración trabajosa a partir de una masa de harina de trigo con sal y agua que se lamina varias veces con un producto graso como puede ser la mantequilla, impermeabilizando así la capa que se separará de su contigua, y así decenas o cientos de capas. Hay varios tipos de hojaldres, el “real” lleva la misma proporción de masa que de materia grasa, “tres cuartos” y “medio” hacen referencia a la proporción

de grasa a la masa, y del hojaldre francés que es cuando el empaste o materia grasa es envuelta por el amasijo o pasta, y el hojaldre invertido que es cuando la grasa envuelve a la masa, y el hojaldre rápido que es cuando todos los ingredientes se mezclaron a la vez desde el principio de la elaboración.

El hojaldre que hoy está relleno de crema, rociado por una fina capa de azúcar glass y decorado a la vez que bien acompañado por un almibar de frutos rojos que hará de contrapunto al dulce, cremoso y crujiente, este postre del Chef Jesús Monedero es toda una delicia, pero junto a una copa de buen vino Denominación de Origen La Mancha, será la llave del cielo gastronómico.

Mi recomendación será un vino espumoso semiseco de la D.O. La Mancha, este vino es elaborado con las variedades de uva Airén, y/o Macabeo, en este caso recomendaré la copa flauta que pronuncia las burbujas y mantiene mejor los cinco grados ideales de temperatura de servicio. Este vino es semidulce, así que no será lo que se conoce como un “pan con pan”, y con sus burbujas refrescará el paladar y realzará las texturas del postre.

Cochinillo asado

por Adán Israel



El cochinillo asado es un clásico de la cocina tradicional española, en concreto Castellana. La mezcla de texturas crujiente de la piel dorada y tierna de las carnes hace las delicias del suertudo comensal, el de la fotografía es un plato del Chef Jose Antonio Pintado, es un asado adaptado a los nuevos tiempos, en horno eléctrico se confita, asándolo a baja temperatura y con mucha humedad largo tiempo terminando por tostarlo con un golpe de calor seco contundente, que dorará la crocante piel, está servido con una crema de zanahoria, pimientos del padrón y una reducción de vermouth que aporta un poco de colorido al plato y aroma, el lechón se salsea con el jugo de la cocción reducido en sartén. Este

tipo de cocina es muy apreciado y junto a un buen vino sabe mucho mejor, un seguro servidor recomienda un vino tinto Reserva, en concreto un Reserva de la Denominación de Origen La Mancha por su calidad, estos vinos son aquellos que han tenido una crianza en barrica de roble mínima de doce meses, y posterior en botella superior a 24 meses en botella antes de salir al mercado, llamados coloquialmente “Tercer año” son vinos maduros, redondos, con el carácter frutal sazonado con los matices de una crianza larga en barrica y redondeo del vino en botella, estables y complejos agradecen la oxigenación. Así que servido a una temperatura cercana a los catorce grados en una copa de cristal fino y amplia, sirviendo de poco en poco para observar la agradable evolución de estos vinos en la copa cada minuto que pasa, todo un placer sorbo a sorbo, bocado a bocado. Incluso si no hay posos este tipo de vinos agradece ser enjarrado en decantadora o similar, el trasiego de recipiente favorece el oreo y hay clientes que valoran mucho esos detalles, personalmente prefiero copa amplia y tiempo.



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



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

Orgullosos
de ser parte de

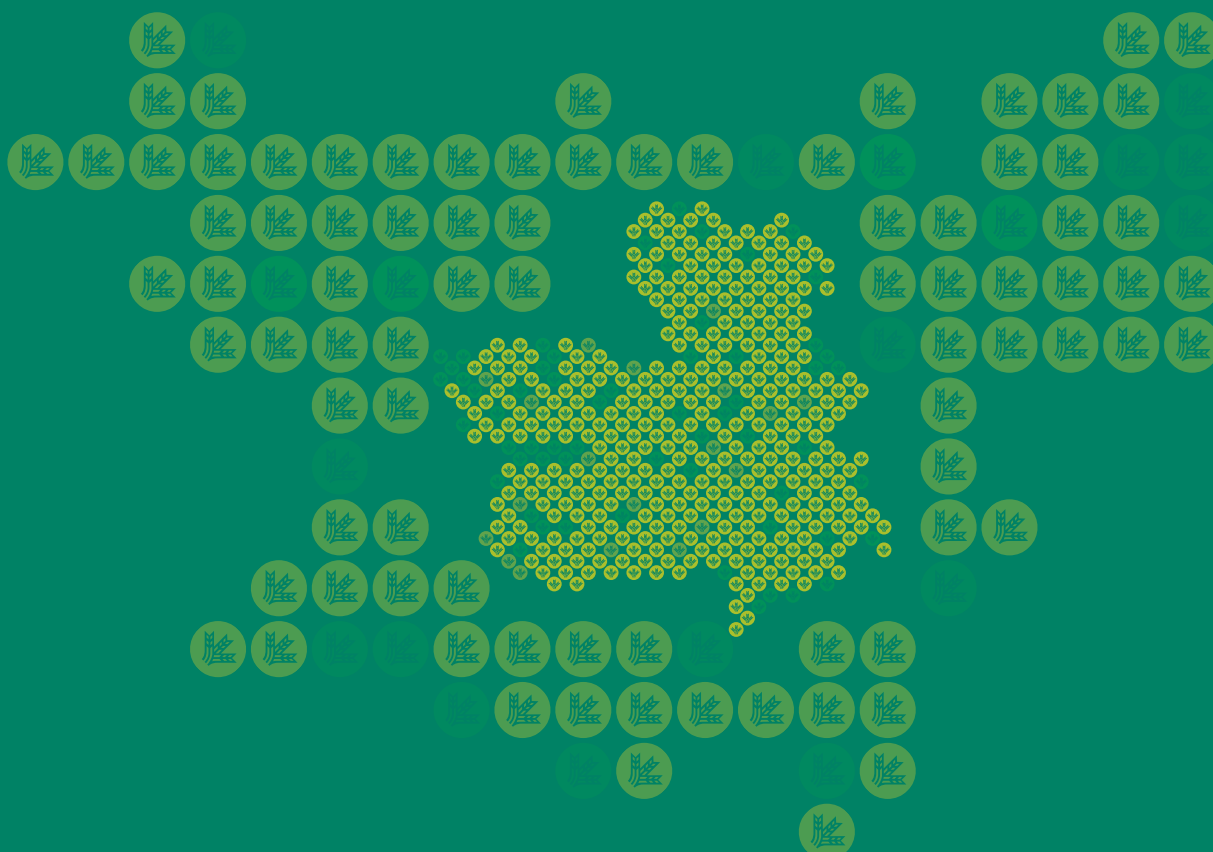
ELGRECO2014




Globalcaja

Tu CAJA RURAL

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



Empresa Patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014