



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 85 Diciembre 2014



**Maratón del vino
en la universidad**

Los vinos DO La Mancha en Toledo



**Premios Jóvenes
Solidarios en el Bernabéu**

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 *diario* DE SALUD

PREVENCIÓN + DENTAL

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

+ PRUEBAS DIAGNÓSTICAS

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

+ DENTAL

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

Tan solo
15,68€
al mes/persona

El pago del seguro se
hará de forma anual



más información en
www.acmseguros.com

926 546 976

acm
especialistas en seguros
agroalimentarios

Descubre la gama más
amplia de Seguros de Salud





El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Fotografía de portada:

José Ramón Luna de la Ossa

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

- Editorial2
- Presentación vinos jóvenes en el Bernabéu.....3
- Maratón del vino en la Complutense..... 10
- Vino y periodismo del siglo XXI, por Víctor Núñez ... 16
- Octubre ven y vino..... 19
- De juglares, trovadores y uva tempranillo25
- Presentación en la ciudad de las tres culturas.....29
- Códigos de Caballería.....35
- De las entrañas en Tomelloso39
- En una plaza de primera:
vinos DO La Mancha y los Premios Bienvenida..... 42

NOTICIAS

- o Baco, marketing y ventas.....44
- o Conferencia Sectorial de
Consejos Reguladores.....46
- o De la copa a las ondas.....51
- o Feraga, la feria de San Clemente.....52
- o Festival de Vino y Cine, La Solana.....53
- o Tempranillos al mundo.....56
- o Surcando el Alma del vino en Manzanares57
- o Día mundial del enoturismo en La Mancha.....58
- o Cata de vinos en Alemania.....60
- o Socuéllamos, atalaya de La Mancha61
- o De mantel y vino.....63
- o Presentación de vinos jóvenes en La Solana...64

- Cuando el vino es un regalo, hecho burbuja.....66
- Recetas69





El Origen del Vino

Editorial

Despacito y con buena letra, con los deberes hechos.

Con la serenidad de quien se ha esforzado en los momentos cruciales, con la paciencia tranquila por el trabajo bien hecho, esa misma satisfacción que llega cuando has cosechado (nunca mejor dicho) una recompensa al sacrificio de varios meses, así nos sentamos a la mesa del invierno; descansa la vid, desnuda de pámpana en su manto leñoso, cercenada en los brazos para dar vida, más cálida y eficiente en la primavera próxima. Los campos reposan en el ciclo de vida agrícola, y el calendario, práctico, se ajusta, festivo y religioso, a unas fechas navideñas, siempre fértiles a la nostalgia, el recuento con las propias raíces, de amistad, familia y origen, *et vino ibi est*... es decir, y allí está el vino.

Una cita festiva de vuelta a casa para muchos, de acogida para otros, de tranquilidad y espera para la mayoría, que este año (esta añada, para ser más concretos) llega con el entusiasmo por los nuevos vinos jóvenes. Lo que anunciaban expertos y enólogos de las bodegas, profetas técnicos en su tierra, que adelantaran el buen estado de la uva en la reciente vendimia, se cumple con deleite en la copa. Así, lo pudieron comprobar in situ las miles de personas que por San Andrés, se acercaron a catar con interés y franca curiosidad los vinos nuevos en su presentación anual en el palco del estadio Santiago Bernabéu. La cita, en su tercer año, se consagra como un clásico, y parece que el público madrileño (sobretudo y en ocasiones de manchegos ausentes de su tierra) ya identifica esta cita y la reserva en su calendario.

Es importante, por partida doble, reforzar la presencia en Madrid; por un lado, porque no deja de ser la capital española, donde, el mercado, aunque solo fuera por volumen potencial de consumidores, es siempre apetecible en términos de oportunidad comercial, a pesar, eso sí, de la enorme competitividad existente. Por otro, y no menos importante, para reforzar la propia autoestima del castellanomanchego fuera de su tierra, que desde la complicidad adherida al recuerdo del terruño, se siente orgulloso de apreciar a sus paisanos y sus bodegas, trabajando, en el brete de la campaña, achicando espacios y maquinando astutos planes de comercialización para sugerir, ser, resultar, en definitiva, más apetecible.

Pero no ha sido el único punto de la capital madrileña donde los vinos DO La Mancha han focalizado su esfuerzo. Este otoño, el trabajo de promoción ha pasado por las jóvenes aulas de la Universidad Complutense para presentar ante alumnos de la facultad de Ciencias de la Información las Jornadas de Difusión de la Cultura del Vino; conocida como *maratón del vino, la fórmula ya se había ensayado con tiento y acierto en el Campus de Ciudad Real, de la UCM en mayo*. Ahora, la experiencia, más madura, poco a poco, perfila sus actividades y consigue llegar de un modo sano y ameno y al público juvenil, que pierde el temor y se acerca al vino, desmitificando sus clichés, sintiendo atracción por su tradición y cultura. La tarea exige paciencia, y los resultados no son sino tangibles a medio y largo plazo; pero estamos convencidos de que se trata de la senda adecuada para sembrar, en un futuro, buenos hábitos en el consumo fiel y moderado de vino, alejando, ya de paso, al colectivo joven de las tendencias al consumo de bebidas de mayor graduación alcohólica.

La calidad nos invita al optimismo; el **2014** será una **añada para recordar**; esa misma esperanza que se abriga cuando descorchas la botella del mismo vino catado semanas antes, para comprobar que sus virtudes mejoran y se redondean. Los jóvenes, más aún los tintos, rebosan la vitalidad en rama, su carácter jovial, aún embotellado, como potro desbocado en fruta y juventud, que después misura su brío para educar sus virtudes.

Desde la sinceridad, la carrera es larga, y el mercado nacional, actualmente es complicado. La demanda sigue decreciendo y el consumo de vino en España nos sonroja sin respetar la tradición de un país productor. Sin embargo, es preciso acudir para estar; asomarse para tomar la línea de salida y competir... porque las carreras las vence, quien las corre... por cierto, hablando de carreras, por San Silvestre, la más popular y simpática de todas ellas, ¿qué tal un vino al llegar a meta? No, mejor dicho, un espumoso, de La Mancha, claro.

Feliz Navidad y un muy próspero año 2015

La cantera de los vinos DO La Mancha se consagra en el Bernabéu

El Consejo Regulador entrega sus Premios Solidarios al futbolista del Real Madrid, Dani Carvajal, la selección española femenina de baloncesto y el programa 'Master Chef', junto al director de El Mundo, García Abadillo y la Fundación El Greco 2014, en la primera de las dos jornadas de degustación de los vinos manchegos en el estadio del Real Madrid

“El 2014 será una cosecha de calidad histórica en la Denominación de Origen La Mancha”. Éste es el mensaje que el presidente de la D.O. La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, compartió en la apertura de los Premios Solidarios Jóvenes D.O. La Mancha 2014. El presidente del

Consejo Regulador alabó el esfuerzo de todos los premiados equiparándolo al de bodegas, por el esfuerzo en innovación y tecnología para esta añada, “ellas son las verdaderas protagonistas”, aseguró.

La ceremonia se abrió con la emotiva entrega del Premio hono-

rífico “Reserva Especial”, por parte de Gregorio Martín Zarco a su paisano, el actual director de El Mundo, Casimiro García-Abadillo, por su trayectoria profesional desde que se incorporara como redactor del mismo diario en 1989. “Los vinos de La Mancha están ahora entre los mejo-



Gregorio Martín Zarco entrega el Premio 'Reserva Especial' a su paisano, el periodista Casimiro García Abadillo

VINOS JÓVENES EN EL BERNABÉU



Eduardo Escorial, director de contenidos de Shine Iberia y director de plato de Master Chef junto al chef Pepe Rodríguez Rey con el Delegado de la Junta en Ciudad Real



Jorge Garbajosa agradeció la donación del premio destinado a Proyecto CASA ESPAÑA en Dakar de la FEB



El Vpte I Miguel Ángel Valentín entregó el Premio a la jugadora de basket Lucila Pascua

res del mundo” afirmó el periodista, original de La Solana (Ciudad Real). Además quiso destacar la proyección de las bodegas manchegas en las últimas décadas y su esfuerzo por estar en primera línea entre los mercados más competitivos, como el madrileño. Un galardón que además tuvo uno de los momentos más emocionantes de la noche, cuando el propio periodista dedicó el premio a esas 15.000 personas que padecen fibromatosis en España, enfermedad catalogada como “rara” en España, no cubierta, según García Abadillo, por la Seguridad Social. Precisamente, el pequeño Rubén, un niño afectado de 10 años, acompañado de su madre quiso dedicar unas palabras de agradecimiento.

El Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha, Vicente Tirado, estuvo presente en la entrega de premios, celebrada en la Sala de Prensa del Bernabéu, y explicó los excelentes resultados de los vinos DO La Mancha, que han logrado duplicar las exportaciones. Tirado entregó el premio al jugador del Real Madrid, Daniel Carvajal, en la categoría de deportes, quien compartió el premio con “todos sus compañeros de plantilla. Los 3.000 euros del premio, con carácter solidario fueron donados conjuntamente a la Asociación Manos de Ayuda Social (concretamente, un comedor social en el barrio de Ventas de Madrid) y también a la Fundación Real Madrid, justamente al Programa Infantil de

la Fundación Real Madrid en Hospitales. Junto al joven talento blanco, el premio en deportes fue también para las “guerreras” de la Selección Española Femenina de Baloncesto siendo la segunda entrenadora Isa Sánchez y la jugadora Lucila Pascua, las personas que acudieron a recoger el premio, cuya cuantía fue para el Proyecto CASA ESPAÑA en Dakar de R.S.C. de la FEB. El conocido pivot, Jorge Garbajosa, fue el encargado de ejercer como portavoz de la organización agradeciendo a los “premios como éste, qué ayudan a que unos 150 niños sean educados en valores del deporte”.

Los valores positivos transmitidos por el Programa *Máster Chef*, en su afán por la afición por la bue-



El Jugador Dani Carvajal recoge el premio de manos del Presidente de las Cortes de Castilla La Mancha, Vicente Tirado



XII Premios Jóvenes solidarios, Edición 2014



Pintura con tinto tempranillo

na mesa, fueron premiados en las Artes Escénicas y Televisión por su impecable realización y por la profesionalidad de todos los que trabajan en el programa emitido por TVE. Recibieron el premio, Eduardo Escorial, director de contenidos de Shine Iberia y director de plató de Master Chef; y el chef Pepe Rodríguez Rey, juez del concurso gastronómico. El también regente

del conocido restaurante El Bohío, expresó su entusiasmo por los vinos manchegos: “no solamente los vendo en la carta de mi restaurante, también me los bebo, presumo de beber vino” e insinuó, además la buena sintonía “que harían los vinos DO La Mancha en un espacio del programa, junto a la gastronomía que promueve el programa”. Su premio fue derivado íntegra-



Cuadro alegórico de Las Meninas de José De Olmo



El pintor José del Olmo hizo una demostración de pintura con vino en el Palco del Bernabéu

mente a la Fundación Pequeño Deseo, dedicada a cumplir los “deseos y hacer feliz a los niños con enfermedades crónicas”.

Por último, se quiso recompensar también a la cultura, en la figura de la Fundación El Greco 2014, que nació para conmemorar el IV Centenario del fallecimiento del pintor griego. Su gran labor cultural y divulgativa de la imagen de Castilla la Mancha, más concretamente, de la belleza plástica, misteriosa e inmortal que siempre han inspirado las calles del casco antiguo toledano, fueron motivos más que suficientes para entregar el Premio Solidario Especial de las Artes.

Jóvenes talentos en el gremio profesional

Los Premios Profesionales D.O. La Mancha 2014 se entregaron a jóvenes que han destacado en diversas áreas relacionadas con el Vino, la Restauración y la Gastronomía. En esta edición, los premiados fueron: M^a Luisa De Torres (Premio Joven Sumiller), Iñigo Sánchez-Crespo, director del Hotel Fontecruz de Toledo (Premio Joven Director de Hotel), y Javier Muñoz, Director del Restaurante y Terraza Adolfo del Palacio de Cibeles de Madrid (Premio Joven Maitre).

Un acto que fue el epílogo a la exitosa primera jornada en la presentación de los vinos jóvenes en el Santiago Bernabéu. Durante prácticamente todo el lunes 24, profesionales del sector se acercaron al Pal-



Ganador del Concurso en el sorteo de dos entradas de fútbol por esta simpática imagen en nuestro photocall



El veterano jugador de baloncesto, Rullán, explica el proyecto de la Fundación Real Madrid destinado al Programa Infantil de la Fundación Real Madrid en Hospitales



De izquierda a derecha, Premio Joven Maitre, Joven sumiller y Joven Director de Hotel



Más de uno no quiso perder la oportunidad de fotografiarse delante del photocall

co del estadio blanco para degustar con interés los vinos nuevos de las 30 bodegas, que no decepcionó en las buenas expectativas creadas; y así lo pudieron comprobar in situ, durante la jornada del martes, 25, en entrada libre, todos aquellos aficionados al mundo del vino en general. Además de otros productos gastronómicos como los quesos manchegos artesanales La Casota, las semiconservas de calidad Kiele, las berenjenas de Almagro o el jamón de la Fundación del Jamón Serrano. Todo ello, además amenizado con arte, ya que durante toda la jornada el pintor José Luis del Olmo, artista que realiza sus acuarelas y creaciones con vino, pintó en directo utilizando el vino como material para dar rienda suelta a su creatividad.

Una degustación 2.0

Los esfuerzos de promoción quedan vanos sin la contrapartida del refuerzo mediático en la cobertura. Sin embargo, los vinos DO La Mancha quisieron ir más allá, enfocando el evento también a los nuevos escaparates que ofrece internet. Durante la jornada del martes, bloggers y periodistas 2.0 especializados en gastronomía se interesaron por los nuevos vinos jóvenes de la añada en su visita al Palco del Bernabéu. Tutelados en su pequeño tour por las 30 mesas de las bodegas participantes por Oscar Dotor, responsable de la empresa de Control e Inspección ECI La Mancha, los nuevos comunicado-

res del siglo XXI mostraron su interés y agradable sorpresa por la calidad de la reciente cosecha. Entre otros, estuvieron presentes responsables editoriales de páginas y blogs con bastante tirón mediático entre los internautas como

- www.cocinarpara2.com
- www.caminarsingluten.com
- www.cocinayaficiones.com
- www.yerbabuenaenlacocina.com
- www.gastroxusan.com
- www.lilahexe.es,
- www.enlacocinadepozu.com
- www.winetimes.es



Berenjenas de Almagro entre ilustres fotos de equipos del Real Madrid



Asistentes participan en el sorteo de los regalos en las redes sociales



Las conservas y anchoas de Kiele son ya un clásico entre los invitados



El jamón, uno de los productos colaboradores en la degustación



También pudimos ver a catadores de la prensa especializada como Guía Peñín entre el público asistente

Con viralidad en las redes

No fue el único punto de interés para los aficionados al vino que se mueven cómodos en el contexto de las nuevas aplicaciones móviles. Vinos jóvenes en un contexto joven que tuvieron su más adecuada identificación con la curiosa iniciativa organizada por el Consejo Regulador. Entre fotos de blanco y negro de los equipos champions del Real Madrid, los asistentes participaron en un divertido sorteo; para ello solo tuvieron que compartir una instantánea tomada con su smartphone en el muro de sus redes sociales (twitter y Facebook) con el hashtag #bebodolamanca. Lo mejor, el resultado del premio: un regalo sorpresa con dos entradas de fútbol. La idea gozó de muy buena acogida; el contagio y la viralidad de la acción estuvieron garantizadas.

Record de asistencia de bodegas

Las 30 bodegas que asistieron al Palco del Estadio Santiago Bernabéu, este 2014 fueron: por parte de la provincia de Albacete, Bodegas Ayuso y Bodegas Juan Ramón Lozano; de la provincia de Ciudad Real, bodega Vega Demara de la familia Mateos de la Higuera, Bodegas Símbolo, Vinícola de Tomelloso, Allozo-Bodegas Centreespañolas, Alejandro Fernández-El Vínculo, Bodegas Yuntero, Vinícola de Castilla, Bodega Coop. Virgen de las Viñas, Bodegas La Unión, Santa Catalina, Vinos Coloman S.A.T., El Progreso, J.García Carrión, Bodegas Naranja y Bodegas Crisve; por parte de la provincia de Cuenca, Zagarrón Bodegas y Dominio de Punctum

- Organic & Biodinamic Wines; y finalmente, de Toledo, Felix Solís, Viñedos y Bodegas Muñoz, Bodegas Entremontes, San Isidro de Miguel Esteban, Bogarve 1915, Bodegas Vihucas, Finca la Blanca, Bodegas Coop. La Muela, Bodegas San Antonio Abad y Alcardet Bodegas, además de la bodega marquista Cordis Terra Hispania.



Coop. Ntra Señora de la Piedad, Quintanar de la Orden, Toledo, con su marca Entremontes



Ojos del Guadiana en su gama de Coop. EL Progreso, de Villarrubia de los Ojos



Bodegas Finca La Blanca, situadas en plena mancha toledana, Puebla de Almoradiel



Zagarrón Bodegas, marca estrella de la Cooperativa Ntra de Manjavacas, Mota del Cuervo, Cuenca



Vinícola de Castilla, de Manzanares, Ciudad Real



Vinos Yuntero, de Coop. Jesús del Perdón, Manzanares, CR



Bodegas García Carrión con su 'Opera Prima'



Cordis Terra Hispania, bodega marquista recientemente incorporada a la Denominación de Origen La Mancha



Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas, To



Coop. Ntra Señora de la Muela, de Corral de Almaguer, Toledo



Bodegas Vihucas, desde Villacañas, en Toledo



Bodegas Vega Demara (La Solana, CR)

VINOS JÓVENES EN EL BERNABÉU



El espumoso Alcardet, de Ntra del Pilar, Villanueva de Alcardete, TO muy valorado en el Bernabéu



Félix Solís, ubicado en la provincia toledana para DO La Mancha



Dominio de Punctum, en Las Pedroñeras, Cuenca



SAT Coloman, con Besana Real, de Pedro Muñoz, Ciudad Real



Villa Abad, tinto representativo de Coop. San Antonio Abad, Villacañas, TO



'Los Galanes', la marca que identifica a Santa Catalina en La Solana, CR



Bodegas Naranjo, desde Carrión de Calatrava, CR



Bodegas Juan Ramón Lozano, en Villarrobledo, Albacete



Bodega El Vínculo, de Campo de Criptana, CR



Bodegas Centro Españolas, con vinos Allozo, de Tomelloso, CR



Cooperativa San Isidro de Miguel Esteban, TO



Vinícola de Tomelloso presentó a 'Ariil' su blanco joven más conocido



Finca Los Azares junto a Estola definen a Bodegas Ayuso en Villarrobledo, AB



Bodega familiar, Bogarve 1915, de Madridejos, Toledo, rozando el centenario de vida de su creación



Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana en CR



Tomillar, marca representativa de la Cooperativa Virgen de las Viñas, Tomelloso, CR



La marca 'Yugo' de Cristo de la Vega, no quiso faltar a su cita en la presentación de los vinos jóvenes



Vinos Caz de Coop. La Unión, Alcázar de San Juan, CR

Los vinos DO La Mancha llegan a la Universidad Complutense de Madrid

El Consejo Regulador celebra con éxito las I Jornadas de la Difusión de la Cultura del Vino en la Facultad de Ciencias de la Información



La cata impartida por Vicente Cruz fue una de las más apreciadas

Experiencia formativa, a la par que lúdica y enriquecedora. Los vinos con Denominación de Origen La Mancha se conocen más aún en el entorno universitario gracias a la buena acogida de las I Jornadas de Difusión de la Cultura del Vino celebradas a finales del pasado mes de octubre entre los jóvenes universitarios de la Complutense, en Madrid. Una iniciativa

que para la ocasión contó con la colaboración intensa del Departamento de Periodismo IV, dirigido por el profesor Fernando Peinado, de la facultad de Ciencias de la Información de la UCM. No se eligió, precisamente, a la facultad de futuros profesionales de la comunicación, al azar. Desde la Denominación de Origen La Mancha son conscientes de la importancia

de la efectividad comunicativa en la promoción del vino.

Partiendo de una mesa redonda con profesionales de la comunicación, se trataron temas como el reto comunicativo y la profesionalización del sector en las estrategias de promoción para el sector del vino en La Mancha. En este sentido, la oferta de las jornadas ha tenido un doble sig-



Las dos selecciones ganadoras del Torneo de cata

nificado para el público universitario, como nuevos consumidores y fundamentalmente como profesionales de la comunicación: “es importante porque no solo son futuros consumidores sino también futuros prescriptores de opinión”, insistió Víctor Núñez, Periodista y Profesor de la UDIMA, participante en el debate. “El vino nos necesita como de ese magnífico producto que cada vez hacemos mejor en nuestro país, donde somos el tercer productor mundial”, remarcó la Decana de la facultad de Ciencias de la Información, Carmen Pérez. Como destacó, Jaime Carro, consultor informático, experto en redes sociales, “con buenas estrategias y profesionales de la comunicación en bodegas, se llega a más

gente, empatizas más con el cliente, fidelizas más”.

Catas comentadas, juegos y dinámicas

Unas jornadas que tuvieron un carácter dinámico y entretenido ya que pudieron aprender a degustar un vino, desmitificar tópicos y conocer más sobre La Mancha como zona de producción, a través de catas didácticas en el aula, juegos y apps sobre el mundo, torneos de cata, talleres de aromas o catas maridadas de queso y vino. Como reconoció más



Un rosado entre apuntes y estuches de lapiceros



La cata impartida por Vicente Cruz fue una de las más apreciadas, maridando queso, vino y pan.

de un joven, “qué entró con reparos y poca atracción hacia el vino, finalmente, ha descubierto que cada cual tiene que encontrar el vino realmente le guste”. Como admitió, Manuel Civera, miembro de AEV Vinos CLM y vocal del Consejo Regulador asistente en el evento, “algo que impone respeto o lejanía, por desconocimiento, con catas amenas como éstas en la universidad, hacen que la gente joven encuentre su afición por el vino, encontrando su propio vino”.

Esa misma jornada, ya por la tar-

de, la divulgación de la cultura del vino se contempló desde la óptica de las nuevas tecnologías, siendo además el público universitario, el más permeable a los nuevos formatos de comunicación a través de las últimas tecnologías. Por este motivo, se presentaron casos prácticos en el desarrollo de nuevas aplicaciones móviles www.maestrodelvino.com o la APP de la revista Consejo Abierto que a modo de juego fomentan la cultura del vino entre los aficionados y principiantes. De hecho, se

ha creado una web ex profeso, que sirve de guía para un seguimiento participativo de las actividades con la página www.maratondelvino.es

La sesión vespertina del 28 de octubre se cerró con el curioso torneo de cata. Cada pareja representó en un mundial donde tuvo que poner en práctica sus cualidades como catador siguiendo el modelo de juego diseñado por Ricardo Rodríguez, creador de katamanía.

Unos conocimientos que pudieron perfeccionar con el taller de aromas.

MARATÓN DEL VINO EN LA COMPLUTENSE



Allí, los asistentes reactualizaron los datos de su particular “disco duro” con la llamada memoria asociativa, con pequeñas muestras de olores cotidianos, que les trajeron recuerdos adheridos a sus experiencias personales, como explicó Alicia Morales, responsable de la actividad: “a través del olfato, la forma que tienen identificar los aromas es por la memoria; no sólo por el aroma pueden saber si algo les huele a fresa o plátano, necesitan un recuerdo para identificarlo mejor. Es lo que hemos



Este acercamiento a las aulas universitarias fue posible con el patrocinio de la Diputación de Ciudad Real



Dori López, responsable en la dirección de Innova, empresa diseñadora de las APP

MARATÓN DEL VINO EN LA COMPLUTENSE



Fernando Peinado, profesor junto a Carmen Pérez, decana de la Facultad de CC. de la Información y el Presidente de la DO en la presentación de las jornadas



Mesa redonda que marcó el inicio de las jornadas



Brindis antes del comienzo del mundial de cata



practicado en pruebas como ésta". Un taller a modo de juego que desde luego, gustó y sorprendió a los propios participantes: "yo no soy consumidora asidua de vino, y siempre me había resultado ajeno todo esto, pero este curso me ha resultado muy interesante, e incluso empiezo a notar las diferencias entre los vinos", concluyó una joven estudiante de Químicas que se apuntó al Curso como asignatura de Libre Configuración.



Cata didáctica en el aula que se inició con blancos

Se la dieron con queso

Una de las actividades que mejor acogida tuvo fue precisamente la cata de quesos maridada con vinos y pan. Para Jasmine, alumna invitada de la Universidad Complutense, fue “todo un descubrimiento saber que una copa de vino puede tener aromas, qué solo hay que saber sacarlos. Antes una copa de

vino solo me olía a alcohol”. Y con queso, la disfrutaron mucho más. Tras una breve explicación sobre los consejos para disfrutar mejor el vino, Vicente Cruz, responsable de la empresa Agrovín, llevó a los alumnos a experimentar un curioso viaje hacia el paladar con la armonía de quesos tan dispares como un queso edam con pan de soja, semicurado con pan de centeno, queso brie y pan de aceite acompañados de blancos y tintos jóvenes, espu-

mosos o chardonnay fermentados en barrica: “hemos disfrutado muchísimo, no sabíamos qué nos ha gustado más si el queso o el vino, pero sí sabíamos que el uno sin el otro, faltaba algo”, comentó Cruz.

Las jornadas de Difusión de la Cultura del Vino continuarán su periplo universitario para próximas ediciones en el campus de la UCLM en Albacete. Evento que además se puede seguir a través de la página web www.maratondelvino.es

La Enocomunicación, pasión y técnica que debe unir vino y comunicación.

*Víctor Núñez (@vic_nunez_),
profesor de Periodismo, experto en comunicación empresarial.*



¿Pondría usted en manos de un veterinario la salud de sus hijos? ¿Llevaría su coche a que se lo revisará un chatarrero? ¿Le encargaría la construcción de su casa a un aficionado a las chapuzas? ¿Dejaría que le defendiera en un juicio un estudiante de derecho? La

respuesta es bastante evidente, en casi todos los casos... Salvo en el mundo de la Comunicación. Ocurre en casi todos los sectores, y el mundo de la viticultura no se salva de este fenómeno a medio camino entre el intrusismo y la falta de una apuesta decidida por un elemento

que se antoja clave para el éxito de las bodegas.

Aunque se ha mejorado mucho en los últimos años –un buen ejemplo lo tenemos en la D.O- la comunicación tiene todavía un largo recorrido en el mundo del vino. Quizá, junto a la exportación, es el elemento di-



Víctor Núñez en pleno uso de su Smartphone en las redes sociales

ferenciador que ha permitido a un buen número de bodegas campaar con éxito estos años de profunda crisis económica. Para comunicar en el mundo del vino, deberíamos hablar de un tipo de comunicación especializada, la ENOCOMUNICACIÓN, que debe girar en torno a dos ejes: saber contar buenas historias y el amor al vino.

Vayamos, pues por partes. Aunque todo el mundo comunica, hasta los animales comunican, no todo el mundo vale para transmitir de una forma profesional y eficaz mensajes bien contruidos y que sean útiles para el receptor. De lo que se trata es de elaborar información con da-

tos de interés y que esta información se convierte en conocimiento para nuestro público. Para ello, debemos tener en cuenta —y conocer muy bien— al público al que nos dirigimos. No será lo mismo dirigirnos a los distribuidores que al consumidor final. En todo caso, el profesional encargado de elaborar la información deberá ser un profesional de la información y, por tanto, hasta que no se demuestre lo contrario, el mejor perfil será el del PERIODISTA. No creo que valgan los atajos, y en esto, como en muchas otras cosas en la vida, lo barato sale caro, si es que se puede considerar cara la labor de un periodista en estos años

de destrucción masiva de empleo y precariedad profesional. En los últimos años, hemos asistido a un *boom*, por no decir burbuja, de las redes sociales, y observamos atónticos como han surgido, cual setas en otoño, un gran número de *community managers*, especialistas en redes sociales, consultores de comunicación digital, por no hablar de otros nombres más estrambóticos como ninjas digitales. Conocer las herramientas, la tecnología y los medios no significa llevar a buen puerto los fines de la comunicación. Sintetizar en 140 caracteres —un tuit— un titular o una información es labor que requiere de capacidad de

síntesis y buena redacción. Estamos hablando de la imagen de una bodega y no vale con poner cualquier cosa ya que puede afectar (existen innumerables ejemplos) a nuestra reputación, así como publicar una buen *post* en nuestra web o blog, por no hablar de elementos más clásicos de los departamentos de comunicación, como elaborar un buena nota de prensa.

El segundo eje, tras la profesionalización de los responsables de comunicación, es la pasión por el mundo del vino. La enología se sustenta en una cultura milenaria que, por supuesto, conviene conocer muy bien y, ante todo, en el mundo de los sentidos. Para poder transmitir esos sentimientos con pasión, el profesional de la comunicación debe compartir y transmitir el conocimiento y los sentimientos. Por tanto, sentido y sensibilidad deben estar presentes. Sentido que se desarrolla a través de la experimentación con los caldos, pero no solo. También con el contacto y conoci-

miento de los viñedos y bodegas, desde los viticultores y su fantástico esfuerzo, hasta los enólogos y operarios que trabajan con denuedo por elaborar el mejor vino. El vino, si es grande, es porque es complejo y rico en matices. Conocer las variedades de uva, los distintos tipos de elaboración y de crianza, la geografía donde se asientan los viñedos... no se aprenden de un día para otro. La sensibilidad aunque ya debe venir de serie –como los coches- también irá creciendo a medida que el sentido – es decir, el conocimiento- también se vaya desarrollando.

Como pude comprobar el pasado 28 de octubre en la I Jornada de Difusión de la Cultura del Vino, celebrada con éxito en la Facultad de Ciencias de la Información en la Universidad Complutense, existe un nicho de mercado para periodistas en el sector. Y lo que es mejor, la Jornada, en la que tuve el privilegio de participar, suscitó un enorme interés entre los futu-

ros periodistas por este sector de enorme trascendencia económica para nuestro país. De ahí que este tipo de iniciativas universitarias dirigidas a los futuros profesionales de la comunicación, tengan un doble interés. Por un lado, formar a potenciales responsables de comunicación de las bodegas, y por otro, llegar a los que podrán convertirse en grandes prescriptores cuando accedan a la redacción de los medios de comunicación. Periodistas que podrán hablar mejor de nuestros vinos, agradecidos por la información y formación que se les ha ofrecido. En este mismo sentido, se impone, y cobra cada vez más sentido, una oferta académica de posgrado especialmente diseñada para los responsables de comunicación de bodegas y del sector en general o, al menos, la participación y asesoramiento de profesionales de la comunicación que sientan pasión por el vino y puedan ayudar con su trabajo al crecimiento del sector.



La última convocatoria de Maraton del vino estuvo destinada a jóvenes alumnos de Periodismo y Comunicación en la UCM

Octubre, ven y vino

Segunda edición del mes dedicado al vino y su cultura en Alcázar de San Juan



Aunque se han dado temperaturas más propias de finales del mes de agosto, el otoño volvió a ser recibido en octubre, en Alcázar de San Juan. Un mes de fruto y hoja, cargado de significado donde el vino ha sido el protagonista en la ciudad

alcazareña a través de diferentes eventos como catas, mesas redondas, conferencias y por supuesto, visitas al Consejo Regulador. Precisamente fueron los estudiantes de secundaria del IES María Zambrano los primeros en interesarse

por el Consejo Regulador, donde fueron recibidos en visita didáctica y escolar para completar sus conocimientos de Ciencias Sociales y asumir la importancia de un cultivo como la vid para la economía de los pueblos manchegos.

Maestro del vino, Junior

Precisamente, uno de los puntos de mayor novedad en la edición de *Octubre, ven y vino* estuvo en la puesta en escena de la nueva versión de Maestro del vino, junior enfocado a jóvenes, estudiantes de Secundaria, durante cuatro de los viernes de octubre. Se trata de una adaptación para adolescentes del juego de APP Maestro del vino, donde los participantes, a modo de pruebas y preguntas sobre la historia



Tablero de maestro del vino junior



Preguntas y tarjetas para hacer más divertida la tradición de la cultura de la vid en La Mancha



Conferencias sobre los retos comerciales para el sector centraron la atención durante cada jueves de octubre

y la tradición vinícola en La Mancha, van desarrollando y mejorando sus aptitudes sensoriales como futuro catador. Las pruebas se realizaron en todo momento con disoluciones de agua y muestras variadas

de aromas, de tal manera que los escolares educaron sus sentidos aprendiendo a distinguir sabores y olores, que en un futuro, se pueden encontrar en una copa de vino. Como incluso reconocieron los

propios docentes, este tipo de actividades “les resultan muy positivas ya que rompen la rutina del aula y ponen en práctica lo aprendido sobre el conocimiento del medio en sus planes de estudio”.



Cata comentada en la noche del vino



Foto de familia de los asistentes

La noche dedicada al vino

Cuarteto de viento o rondallas folclóricas, así fueron recibidos los participantes en la noche del vino en los diferentes escenarios preparados. La participación de los vecinos alcazareños fue numerosa en la tarde noche del sábado del 18 de octubre, contando además con la intensa colaboración del Consejo Regulador, encargado de dirigir las catas en la Casa del Hidalgo, Museo Formma de Alfarería y también la propia sede del Consejo Regulador, donde asimismo se enriqueció la cata con maridajes de distintos acordes a diferentes tipos de vino. “El mejor vino es el que a uno le gusta; cada cual tiene su vino, y cada vino su momento y por último,

indicar que el vino es la bebida que tiene un ph más parecido al jugo gástrico”, fueron algunos de las recomendaciones aportada por Alipio Lara, director de la cata maridada en el Consejo.

Una manera de acercarse al vino, asociándolo las pautas de consumo moderado. En la Casa del Hidalgo o el museo Formma, los asistentes degustaron sendos tintos jóvenes además de vinos jóvenes, “todavía en pañales”, apenas recién elaborados de la cosecha 2014. “He reconocido la variedad syrah que tenía olvidada y me ha gustado especialmente”; “he aprendido que hay distintas fases y no se trata de coger y be-bértelo sin más, sino que se puede aprender mucho, viéndolo, oliéndolo y luego ya en boca”, opinó José Miguel Huertas, joven madrileño interesado en los vinos manchegos.

Concurso de catadores

La II Edición del Concurso celebrado en la sede del Consejo Regulador volvió a resultar todo un éxito de buena acogida y participación, con catadores participantes llegados, de Madrid, o Requena (Valencia) y sobretodo Socuéllamos, en Ciudad Real. Pruebas como la distinción de variedades de uva en blanco y tinto, identificación de añadas, zonas de producción y grado alcohólico: “lo que buscamos es que sea un concurso de aprendizaje entretenido”, apuntó, Ángel Ortega, gerente de la DO La Mancha. Para algunas participantes, “el vino engancha, una vez que te metes en el mundillo”; como remarcó Nerea Arévalo, segundo puesto en el Con-



Los tres vencedores del Concurso, 'OCTubre, ven y vino'



Dolores Mazuecos, posa con el diploma como ganadora del Concurso junto a la concejala del ramo, García Pelayo



Nerea Arévalo, segunda clasificada en el Concurso



La buena acogida agotó la inscripción de catadores al concurso

curso, como enóloga venida expresamente de Madrid, “en el mundo del vino, no hay verdad absoluta, porque cada vez, hay nuevas elaboraciones, nuevos vinos y nunca se deja de aprender”.

Un concurso, que además tuvo el

aliciente de contar con la cata de los nuevos vinos 2014. Dolores Mazuecos, ganadora del II Concurso de catadores Octubre, ven y vino, afirmó “que en esta añada, serán muy buenos vinos”.

Catas comentadas en la coope-

rativa La Unión de Alcázar de San Juan, mesas redondas en el salón noble del Ayuntamiento, y también una ruta de tapas ‘Ven y vámonos de vinos’, completaron la oferta del mes dedicado al vino en el municipio manchego.



Distinguir añadas, variedades o grado alcohólico fueron algunas de las pruebas

De juglar, espada y cáliz

La vinculación medieval con la uva tinta tempranillo

Tan variado su semblante en el viñedo peninsular como variado en su nomenclatura, inconfundible en la copa: “En la Mancha, la conocemos como Cencibel, tinta fina en Ribera del Duero, tinta de Toro, ull de liebre, es decir, ojo de liebre, en Cataluña”, como apunta Javier Sánchez Migallón, Director de *El Correo del vino*, la uva tempranillo marca el arraigo de una variedad adherida a la

tradición de la tierra centenaria en su cultivo, ya desde la Edad Media; tanto es así, que refleja la asociación como seña de identidad de los tintos tan apreciados dentro y fuera de las fronteras españolas. Ya sea en Rioja, donde a veces se la puede ver ensamblada con mazuelo, o también graciano, de tanino bronco y áspero, pero con muy buena respuesta a los coup-

ges en crianza; hasta la meseta castellana, en Ribera del Duero y por supuesto, en La Mancha, con más de 29.000 Ha, hacen de la cencibel (comúnmente conocida por nuestros ancestros) el vino tinto por excelencia más valorado. Su reputada calidad no decepciona a quien espera tintos con fuerte carga frutal, especialmente en mercados más atrevidos e innovadores como





Fuera cual fuese su lugar de cultivo, el tempranillo es hoy el tinto más apreciado fuera de las fronteras nacionales

Cencibel, como se conoce tradicionalmente en La Mancha

el norteamericano; una fuerza aromática y finura en boca que se redobla a su paso por madera, cuando sus taninos de briosa juventud son sosegados por la doma del tiempo y largos meses en lecho de roble; entonces, esa fruta roja, fresca, cede a la fruta de compota, o más aún a los aromas complejos, terciarios, que durante años y generacio-

nes han cautivado los paladares europeos: "Si coges una copa de vino nuevo, tempranillo, te aporta frutas rojas, sus rasgos más distintivos, si luego pasase a crianza, se adapta muy bien con aromas muy marcados y agradables a cacao, café, vainilla", apunta Sánchez Migallón.

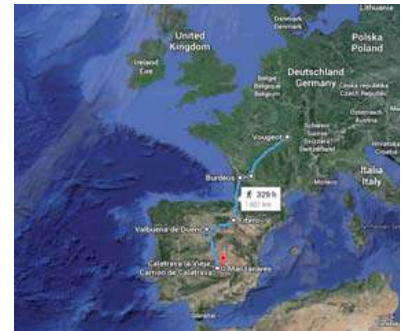
Su matrimonio más avenido ha estado siempre ensamblado con la cabernet sauvignon la reina de las tintas en el viñedo internacional; si la tempranillo aporta

la sensibilidad y elegancia, el carácter recio y potente en boca de la "salvaje" cabernet, le permite a aquella soportar mejor el envite del reposo en madera, con coupages idílicos para crianzas. Sin embargo, la ciencia del vino no es matemática exacta y hay quien, ha sabido extraer del caprichoso juego de los ensamblajes, extraordinarios resultados en su dialogo con las variedades de corte menos conocido como la syrah o la sensible merlot.

De tradición y romántica leyenda

Si el paso pretérito del tiempo es fecundo a la tradición oral, los relatos pasados encuentran acomodo en los siglos medievales, tendentes a románticas interpretaciones; pudiera ser, a veces, carentes de fundamento y base científica o racional, pero por ello, cercanas al encanto romántico de leyenda, juglar y hazaña; y aunque pudiera compartir espacio sobre la mesa y mantel, con otras bebidas de naípe y trago pendenciero en taberna como la cerveza, de costumbres teutonas y dietas monacales, lo cierto es que el vino y su expresión más ligada al terruño con la vid, también se escribe en letras de fértil encanto viajero. Aunque no se ha podido documentar, hay quien

sostiene que los orígenes de la variedad tempranillo hunden sus raíces en lejanos viñedos y parentescos, allende Roncesvalles, donde la ruta jacobea conectaba con los monasterios de Francia. Por ejemplo, el gastrónomo Raymond Dumay, autor de *'La mort du vin'* (1976) se atrevió a trazar una ruta paralela que al dictado de los cánones y preceptos del Císter, parte de la Borgoña, para llegar al Alto Loira, Bergerac, Burdeos para traspasar los Pirineos y alcanzar primero, Navarra, después, Rioja, más tarde las tierras regadas por el Duero hasta cerrar su periplo en la llanura manchega, en Calatrava (Ciudad Real), tierra entonces de frontera y conflicto con la media luna. Nos situamos en la plenitud del siglo XII, con una Europa medieval que hierve en espíritu cruzado por retomar los Santos Lugares, y qué tendría en la Península Ibérica su firme bastión



1.600 kms separan el corazón de Francia de la tierra de la Orden de Calatrava, en La Mancha, según google.maps

de la defensa de la cristiandad, a capa, cruz y espada, ideal de noble código de caballería. Unos ideales, que aunque siglos más tarde “secarían el seso”, del más ilustre de los caballeros en sus desventuradas hazañas, tendría, no obstante, el reclamo preciso de la Orden Militar, (monjes guerreros, consagrados a la Fe y lucha contra el infiel); suya fue la labor asignada a las tareas de repoblación durante las extensas tierras manchegas en el avance lento pero paulatino del Reino



Javier Sánchez Migallón y Martín Gaitero, en una de las estancias del Castillo de Pilas Bonas (S XIII)



Martín Gaitero y Sánchez Migallón en la cata histórica que dieron el castillo de Pilas Bonas de Manzanares (CR)

de Castilla hacia el sur. Así entendemos como La Mancha, se nutre los pilares de población con los señoríos otorgados a las órdenes militares de San Juan (procedentes de Tierra Santa), Santiago, en la zona oriental de La Mancha y Calatrava, en el suroeste de la provincia de Ciudad Real. Suya sería la expansión más decisiva con el retroceso del Islam (definitivo, tras la batalla de las Navas de Tolosa, en Jaén, en 1212). La más castiza de las Órdenes peninsulares, debe sus orígenes de fundación, precisamente, a Raimundo de Fitero, monje francés del Císter, que tras una meditación (*ora et labora* de los monasterios) pasará del claustro a los campos de batalla. Las fechas de ubicación se fijan sobre el 1157, cuando el rey castellano Sancho III requiere del llamamiento desesperado en la defensa de la frontera.

Acudiría Raimundo de Fitero, a la postre fundador de la Orden de Calatrava en 1164.

Con la cruz, la espada y la podadera

De aquel hábito y coraza; sin despreciar el anterior influjo romano en el cultivo a la vid, hay quien atribuye, sin embargo, el cultivo arraigado de ciertas variedades de uva, a la innegable influencia de las técnicas viticultores de aquellos frailes. Incluso, siendo aún más arriesgada la afirmación, y salvando la disparidad zonal del terruño, ciertos estudios aproximan la variedad tempranillo a la pinot noir, en su derivación clonal a lo largo de años: “San Raimundo de Fitero, fundador de la Orden

de Calatrava, pudo haber sido el responsable de haber traído a la zona de La Mancha, como a otras regiones vitícolas de España y también de Francia, la variedad tempranillo, procedente de Borgoña, y hay quien emparenta con la variedad pinot noir.”, apunta Manuel Martín Gaitero, ingeniero agrícola y edil en el ayuntamiento de Manzanares, en Ciudad Real (en plena tierra de la Orden de Calatrava, por cierto). Lo hace, sin ánimo de sentar cátedra, sino más bien, con espíritu de iniciar un rico y romántico debate sobre los orígenes del cultivo de la vid en La Mancha.

Está convencido de que el vino se presta al diálogo y el placer de una conversación en la mesa que presta oído paciente a las antiguas leyendas, sustrato cultural y cimiento de la vid en La Mancha.



En la ciudad de las tres culturas

Los vinos manchegos acuden a la capital toledana dentro de las Jornadas para la Divulgación de la Cultura del vino



Detalle de la entrada a la exposición con bellos motivos de influencia árabe

En un año 2014, donde las miradas se han tenido de colores pardo rojizos, en la visión grácil, espiritual que aquel genio de Creta supo plasmar al lienzo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha han querido rendir su particular tributo al Greco, en el IV Centenario de su fallecimiento. Lo hicieron con la presentación de los vinos por parte de una media decena de

bodegas, dentro de las Jornadas de Divulgación de la Cultura del vino celebradas en el corazón del casco antiguo de Toledo.

El espacio elegido fue el Palacio de Benacazón, un palacio anónimo del siglo XV, cuyo interior refleja la arquitectura más singular y representativa de los patios toledanos, en la plástica de su yesería y azulejos, de bella factura mudéjar. Un escenario fértil a los

encantos de leyenda toledana que en la actualidad forma parte de la sede de la Fundación cultural CCM; gracias a su colaboración, el Consejo Regulador pudo disponer de sendas jornadas, los días 19 y 20 de noviembre, para la organización de las Jornadas dedicadas a la divulgación de la Cultura del Vino. Un evento con actividades como catas comentadas de iniciación, talleres de

CIUDAD DE LAS TRES CULTURAS

aromas en el aprendizaje sobre el vino mesas redondas, e incluso demostración de cócteles de vino, que consiguieron captar el interés de los aficionados y también neófitos en el mundo enológico. La filosofía inicial de las mismas no era otra sino acercar al consumidor al mundo del vino, en su propósito de romper tópicos. Como destacó, el propio Presidente de la Denominación de Origen, Gregorio Martín Zarco: “hay que recuperar aún más la iniciativa, aunque poco a



Una joven norteamericana degusta un rosado



Taller de aromas volvió a sorprender a los asistentes



EL Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco junto a García Page, Alcalde de Toledo



Miguel Cervantes, en representación de la Consejería de Agricultura



El llamado 'doctor enebro' realizó una demostración de cócteles con vino



Los blancos jóvenes fueron muy apreciados en el interior del patio toledano

poco, se va retomando; de ser un producto de perdedores, el vino se ha convertido en un evento cultural y social”; Martín Zarco, matizó que “hay que seguir haciendo esfuerzos de promoción en campañas nacionales, ya que hoy se bebe más vino en Alemania, Gran Bretaña, Dinamarca, Holanda que en España”. Palabras del Presidente del Consejo Regulador durante la jornada inaugural que contó también con la asistencia del director general de Infraestructuras y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha,

Miguel Cervantes; el director territorial del Banco CCM, Alfonso Enrique López Blanco y alcalde de Toledo, Emiliano García-Page; éste último, calificó al vino como “un producto épico, que sirve para celebrar, para brindar, alguno para aliviar sus penas, aunque eso es lo que tenemos que recomendar, y hasta sirve para consagrar; es definitiva, un producto que va en el genotipo de la cultura mediterránea, más aún en la nuestra, la manchega”. García Page, también alabó el papel vertebrador de

las Denominaciones de Origen, particularmente la manchega. El Primer Edil toledano se interesó por la exposición de fotografías ‘Sabores e imágenes de La Mancha’, en la sala de exposiciones del Palacio de Benacazón. Una muestra, de unas 42 fotografías artísticas que forma parte del patrimonio cultural del Consejo Regulador, que son el retrato de vid, sarmiento y esmero, trabajo de añadas y generaciones, del paisaje que los vio crecer y del vino que condensa historias en sus copas.



SAT San José de Tomelloso



El torneo de cata, aplicado desde @katarmania volvió a tener muy buena acogida



Torneo de cata

Calidad de la cosecha 2014

Con sus vinos jóvenes, prácticamente en rama, recién embotellados, las 22 bodegas de acogidas al Consejo Regulador, hicieron el esfuerzo por llegar a tiempo con sus vinos nuevos de la añada 2014. Sabedores de la buena calidad del año 2014, reconocieron la importancia, no exenta de dificultad para el caso toledano, de un mercado nacional en el que poco a poco, mantienen la esperanza de recuperar su consumo con mayores cuotas de mercado. Estuvieron en Toledo presentando sus vinos: por Albacete, Bodegas Ayuso, y Bodegas César José Velasco, de Villarrobledo. Por la provincia conquesa, Zagarrón Bodegas, de Mota del Cuervo. Representando a Toledo, Bodegas Muñoz, y Bodegas Alcasor, de Noblejas; Bodegas J. Santos, de Villa de Don Fadrique; Finca La Blanca y Félix Solís, de Puebla de Almoradiel; Bogarve 1915, de Madridejos; Cooperati-

va Nuestra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden; Bodegas Hermanos Rubio, de Villasequilla, y por último, Ciudad Real, la más numerosa con, Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava; Bodegas Centro Españolas, SAT San José y Vinícola de Tomelloso; Bodegas el Vínculo-Alejandro

Fernández y Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana; cooperativa Santa Catalina, Bodegas Hermanos Mateos Higuera de La Solana; Vinícola de Castilla, de Manzanares; cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, y finalmente, Bodegas Alort, de Alcázar de San Juan.



Ntra Señora de la Piedad, de Quintanar de la Orden



Bodegas Hermanos Rubio



Bodegas Vega Demara



Coop. Cristo de la Vega



Coop. Santa Catalina con su vino Los Galanes



Bodegas Alcasor



Bodegas Allozo, Centro Españolas



Bodegas Alort



Bodegas Ayuso, con su marca Estola



Bodegas Bogarve 1915



Bodegas César José Velasco



Bodegas El Vínculo del Grupo Pesquera



Bodegas Finca La Blanca

CIUDAD DE LAS TRES CULTURAS



Vinícola de Castilla



Vinícola de Tomelloso



Félix Solís, presente en el Benacazón



La responsable comercial de Bodegas Símbolo



Bodegas Muñoz y Viñedos



Bodegas Naranja



Bodegas J. Santos desde La Mancha toledana



Zagarrón, vinos y bodegas

Cabalgando con Don Quijote. El Código y las Reglas de Caballería (1ª parte)

Antonio Bellón Márquez.

www.sabersabor.es/inmersioncultural/



Amadis de Gaula, novela referencia de Alonso Quijano en sus lecturas

Cuéntase en el capítulo primero del Quijote que: “En resolución, él se enfrascó tanto en su lectura, que se le pasaban las noches leyendo de claro en claro, y los días de turbio en turbio; y así, del poco dormir y del mucho leer, se le secó el cerebro de manera que vino a perder el juicio. Llenósele la fantasía de todo aquello que leía en los libros, así de encantamientos como de pendencias, batallas, desafíos, heridas, requiebros, amores, tormentas y disparates imposibles; y asentósele de tal modo en la imaginación que era verdad toda aquella máquina de aquellas soñadas invenciones que leía, que para él no había otra historia más cierta en el mundo”. Ciertamente, las andanzas de nuestro ingenioso hidalgo hubieran sido otras (y mucho menos divertidas) de no toparse éste con aquellos libros de caballeros andantes y damas enamoradas, añorantes en sus torres de cristal, y que tanto furor causaron en la sociedad del bajo Medioevo. ¿Qué buscaba ese Palmerín de



Todo un código de caballería regía a las normas de conducta del noble desde su nombramiento

Inglaterra, o bien ese Amadís de Gaula, cabalgando incansables en sus corceles por esos caminos de Dios? ¿A qué cuento venían tantas heridas, costaladas y quebrantos de brazos, como las que daba y recibía don Belianís, y para qué el arrojado por don Galaor, “que no era ca-

ballero melindroso, ni tan llorón como su hermano, y que en lo de la valentía no le iba en zaga”?

En teoría, la finalidad de los caballeros medievales no era pelear por placer, sino en defensa de los oprimidos y para conservar el orden, la justicia y la virtud. Estos elevados propósitos

les libraban por cierto del pago de impuestos, cosa que si debía hacer el vulgo, lo que al cabo de los tiempos derivó en una creciente animadversión hacia los privilegios de la nobleza... Pero éste es otro cantar. Don Quijote quiso vivir en pleno Quinientos inmerso en un mundo no ya des-



Detalle de los objetos que representan la hidalguía castellana

aparecido, sino ridiculizado hasta la saciedad, donde la persona de cuna aristocrática se pegaba a la espada como cédula de identidad y no solo para librarse de los impuestos, sino también por propia estimación. La lucha representaba su meta más excelsa. Uno de aquellos caballe-

ros de las “Chansons de Geste” del siglo XIII insistía diciendo: “Ninguno de nuestros padres murió en casa; todos perecieron por el acero frío de la batalla”, mientras que otro de aquellos héroes, Garin li Loherains, afirmaba que “Si tuviera un pie en el Paraíso, lo retiraría para ir a

pelear”. Sin duda nuestro hidalgo de La Mancha debió de leer las palabras infames del trovador Bertrand de Born, de noble estirpe, antes de lanzarse a la aventura a través de las planicies manchegas. Mucho más explícito, aquel francés declamaba en una de sus poesías:

“Mi corazón se hincha de gozo cuando veo
fuertes castillos cercados, estacadas rotas y vencidas,
numerosos castillos derribados,
caballos de muertos y heridos vagando al azar.
Y cuando las huestes choquen, los hombres de buen linaje
piensen solo en hender cabezas y brazos,
pues mejor es morir que vivir derrotado...
Os digo que no conozco mayor alegría que cuando oigo gritar
“¡Sus! ¡Sus!” en ambos bandos, y el relincho de corceles sin jinete,
y quejidos de “¡Favor! ¡Favor!”,
¡y cuando veo a grandes y pequeños
caer en zanjas y sobre la hierba,
y veo a los muertos atravesados por las lanzas!
Señores, ¡hipotecad vuestros dominios, castillos y ciudades,
Pero jamás renunciéis a la guerra!



*La referencia de castillos como siempre ha estado implícita en
la inmortal novela*

“Historia de una ciudad: Las cuevas de Tomelloso”

Por Ángel Bernao Berruguete

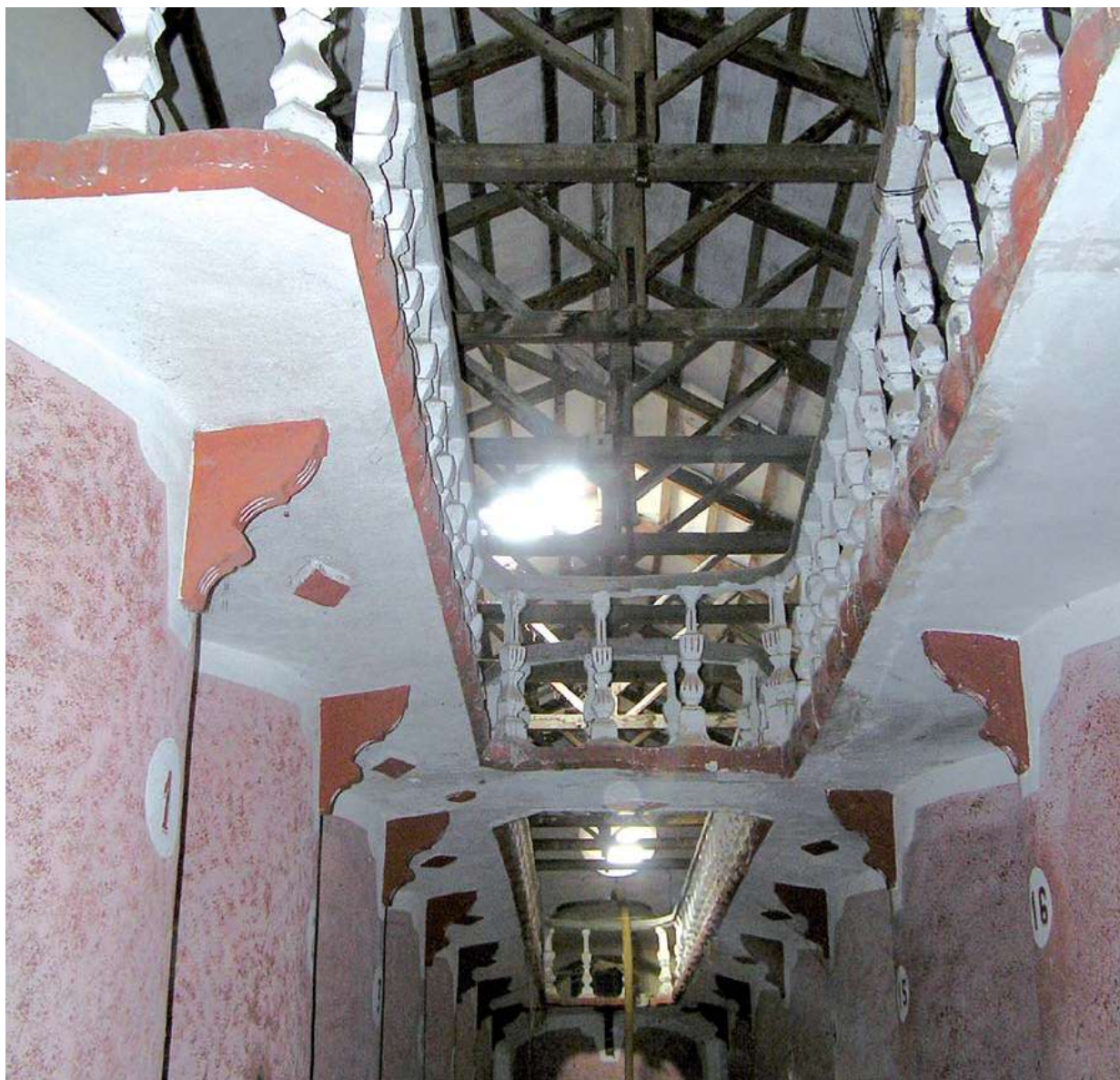
Esta publicación incorpora catorce capítulos y dieciocho anexos. El contenido estudia a nivel de análisis estadístico, técnico y social la evolución económica en el sector agrario de una población de eminente vocación en el sector, como consecuen-

cia del inicio en la construcción de cuevas en la localidad con objeto de elaborar y almacenar las uvas producidas en sus campos de viñedos.

Se estudia un período comprendido de 100 años de la historia de esta población, lo que supone cerca

del 40 por ciento de la vida histórica de Tomelloso, concretamente desde 1875 hasta 1975 y el trabajo se inició en el año 2003 y hay sido terminado en 2014 (11 años).

Para conseguir este estudio se han visitado 225 cuevas de la localidad,



DE LAS ENTRAÑAS EN TOMELLOSO

de las que se ha podido obtener datos estadísticos en 187 casos.

Hemos de destacar que en uno de los capítulos se reseña con datos concretos la exclusividad y originalidad de las cuevas que demuestran que las características de las cuevas de Tomelloso son totalmente diferenciadoras en comparación con otras nacionales y mundiales de similar uso, con documentos gráficos y razonamientos de estas diferencias.

El estudio es exhaustivo y se ha evaluado en función de un completo cuestionario en el que se ha documentado todos los aspectos característicos de las peculiaridades de cada cueva.

Así se han conseguido obtener datos tan importantes como:

Año de construcción; Fecha de cierre; Número de tinajas, capacidad de las mismas, útiles y herramientas utilizadas en la elaboración de vinos, así como dimensiones matemáticas: superficie, altura, volúmenes y otros, incluyendo el resto de otras particularidades complementarias como mecanismos y medios de elaboración.

Como aspectos de interés más concretos se han estudiado distintos apartados de definitiva importancia.

Podemos mencionar:

- a) Excavación de la cueva.- Proceso de apertura del vacío subterráneo por el hueco para almacenar las tinajas.
- b) Construcción de tinajas de barro y de cemento.



- c) Colocación de tinajas.- Tanto de barro como las construidas en la propia cueva para las de cemento.
- d) Estudio histórico-político en la evolución de la construcción de cuevas.
- e) Análisis por fases en el proceso de apertura de cuevas y su influencia con la política agraria de distintos períodos.
- f) Importancia y repercusión de la evolución agraria mundial con relación al funcionamiento y dinamismo de las cuevas.
- g) Distribución, densidad y concentración de cuevas dentro del casco urbano de la población.
- h) Importante estudio de las capas de tierra en profundidad realizado por la Universidad de Albacete.
- i) Legislación vitivinícola y normativa reguladora adaptada al sector



integra todo un proceso completo desde la apertura de la primera cueva hasta el cierre de la última y trata de demostrar que, gracias a la existencia de las cuevas de Tomelloso, esta localidad consiguió mantener un nivel de vida suficiente para dar paso a un progreso evolutivo con amplias ramificaciones en sectores dependientes como fueron de hecho la instalación en la localidad de fábricas de alcohol y productos derivados: licores, mostos, industrias alcoholeras y desarrollo de una viticultura progresiva que actualmente es ejemplar en cuanto a sus niveles de productividad y a su alta tecnificación y especialización.

Cerca de un 20 por ciento de las cuevas visitadas hoy en día ya no existen motivado fundamentalmen-

te por el boom de la construcción y otras razones de menor importancia, por lo que documento tiene un mayor valor.

Por último se han relacionado a antiguas bodegas, entendidas como las que se construyeron por encima del nivel del suelo, algunas de ellas no existentes en la actualidad.

En resumen podemos indicar que se trata de un estudio exhaustivo y total de la existencia de cuevas en Tomelloso y su repercusión en las economías familiares y globales de la población, basadas en la decisión de los tomelloseros por la construcción de este tipo de naves de elaboración y que supuso una aventura que desembocó en el porvenir y desarrollo económico de la población, hoy ciudad.

y repercusión en la localidad, según los períodos histórico-políticos.

- j) Importancia y repercusión de la creación de Sociedades Cooperativas en la evolución de la elaboración de vinos en cuevas.

Se ha obtenido documentación gráfica de todas las cuevas visitadas, así como sus utensilios y herramientas de manipulación y manejo de tinajas y vino, explicando en cada caso la utilización y empleo dado a todos los encontrados. (se dispone de más de mil fotografías).

Todos los estudios analíticos se han completado, además de la documentación gráfica, con esquemas, gráficos, mapas y cuadros para una mejor comprensión del proceso.

En definitiva el trabajo enfocado bajo el aspecto técnico- práctico



El broche a un buen año

Los vinos DO La Mancha en la Entrega de los II Galardones Antonio Bienvenida



Capote, vino y estoque en los Premios Bienvenida

El reconocimiento los protagonistas que brillaron en la pasada feria de San Isidro en Madrid volvió a demostrar la implicación del vino manchego con la fiesta. El acto estuvo conducido por Ramón Sánchez Aguilar, contando con gran asistencia de público



Cuadros como éstos fueron entregados a los ganadores de la última feria de San Isidro, siendo patrocinados por el Consejo Regulador

y una presencia destacada de los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Suyas fueron las donaciones de los cuadros del José del Olmo www.acua-relasjosedelolmo.blogspot.com; acuarelas, con la peculiaridad de estar realizadas con vino tinto joven DO La Mancha, esto es, pigmentos de los vinos de la reciente cosecha 2014, aportando un frescura y matiz únicos en la técnica y composición figurativa de los retratos. Así lo reflejan los trazos realistas del pintor con familia en Consuegra, Toledo.

Entre los protagonistas más aclamados en el coso madrileño, durante el pasado mes de mayo, el matador extremeño, Miguel Ángel Perera, gran triunfador de la noche, con el premio a la mejor faena y al triunfador de la feria, aunque sendos premios fueron recogidos por su responsable de prensa Eva Peña. La mejor estocada estuvo en las manos de Uceda Leal, mientras que José Garrido fue elegido el mejor novillero. Por parte, de la ganadería El Puerto de San Lorenzo fue la divisa del mejor toro lidiado en San Isidro con el nombre de “Cartu-

chero”. Las menciones especiales fueron para Victoriano Martín, cuyo astado ha sido el único indultado en Las Ventas; Cristina Sánchez, mujer pionera en vestir el traje de luces, y a la memoria de Antonio Chenel “Antoñete”.

La velada transcurrió en el restaurante Asador Ribera de Aranda, en la localidad madrileña de San Sebastián de los Reyes, durante el pasado mes de octubre, con los vinos DO La Mancha como mecenas del acto.



Motivos alegóricos de La Mancha y su paisaje



Baco, Marketing y Ventas



Aportaciones para mejorar la comercialización del vino español

España es el primer país mundial en superficie de viñedo plantada, segundo exportador de vino en términos de volumen y tercer país productor del mismo. ¿Cómo es posible explicar que sea el penúltimo país del mundo que lo consume? Las previsiones de los expertos apuntan a que el consumo de vino en España decaiga de forma sostenida en los próximos años y, en el mejor de los casos, a que se mantenga. ¿Cómo incentivar el consumo de vino en nuestro país? ¿Es sector del vino está destinado a vivir de la exportación? ¿Qué alternativas existen? ¿Cómo podemos mejorar la comercialización de este producto tan nuestro? Quizás, un momento de difícil situación para la venta de cualquier producto como el que estamos viviendo, es ideal para responder a éstas y otras preguntas relacionadas en búsqueda de oportunidades que contribuyan a mejorar la economía en general e incentivar la creación de empleo tan deseada por todos. El sector del vino es una gran oportunidad y, para sacarle provecho, el Marketing y las Ventas juegan un papel fundamental. Con este libro, el lector tiene en sus manos 38 problemas que se han detectado en el sector vitivi-

nícola que giran principalmente en torno al Marketing y las Ventas. Se ha pretendido ofrecer críticas constructivas, por lo que los problemas van acompañados de posibles soluciones. Por otra parte, los autores de este libro han querido compartir su punto de vista profesional sobre el sector, formando un todo con aportaciones útiles a la problemática que se plantea.

La guinda final es una recopilación de recetas de cocina a base de vino y/o uvas que envuelven en la gastronomía dando un paseo por

Cantabria, Cataluña, La Mancha y algún que otro por Italia. Sin duda, el contenido es de lectura obligada para aquellos que tengan en mente emprender o mejorar un negocio relacionado con el sector vitivinícola: una bodega, una vinoteca, un restaurante, ... Aunque también resultará atractivo para aficionados del vino o para cualquier persona que quiera acercarse a este mundo maravilloso. Dice un proverbio hindú que "la más larga caminata comienza dando el primer paso" y... este libro es un buen comienzo.



María José Ramos, con su libro durante la presentación en el Bernabéu

Vinos de color y sabor Universal



www.lamanchawines.com



www.facebook.com/vinosdelamancha



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



www.youtube.com/user/vinodelamancha



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

Los vinos DO La Mancha, anfitriones de la Conferencia Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas

Acogen la Asamblea General del CECRV celebrada el pasado mes de noviembre en la sede de Alcázar de San Juan

Foto de familia en la recepción oficial del Ayto de Alcázar de San Juan a la CERCV



Denominaciones de origen de numerosas zonas de producción del país asistieron a la Asamblea General de CECRV que tuvo lugar en Alcázar de San Juan (Ciudad Real). En el marco de un amplio programa de actividades organizado por la D.O. La Mancha, que se inició con una recepción oficial en el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, a la que asistió también la Consejera de Agricultura de Castilla La Mancha, María Luisa Soriano, quien destacó el preocupante descenso en el consumo de vino en España, donde se “ha pasado de consumir 50 a 17 litros por persona al año, por debajo de países no productores.”

Hoja de ruta hacia una mayor demanda

Los consejos reguladores acordaron desarrollar conjuntamente acciones de promoción que permitan contribuir al aumento del consumo de vino en nuestro país, con guiño especial hacia el colectivo joven, como remarcó el Presidente de la CECRV: “queremos un consumo, por supuesto, responsable pero en aumento, en España, y sobretodo tratar de inculcárselo a los jóvenes, que sepan la cultura del vino y lo saludable que puede ser”, apostilló Amancio Moyano, también Presidente de la DO Toro.

Además también se analizaron los actos normativos de la Comisión Europea que desarrollan el nuevo sistema de autorizaciones para nuevas plantaciones de viñedo, asuntos relacionados con la protección de los derechos de propiedad

intelectual de las D.O. en mercados internacionales y en Internet o el reglamento horizontal sobre información al consumidor que entrará en vigor en diciembre. En la Asamblea celebrada en el salón de actos de la sede de la Denominación de Origen La Mancha, los representantes de los consejos reguladores presentes en la Asamblea debatieron y analizaron diversas alternativas de acción para dejar claro que el vino es un producto “des-complicado”, fácil y accesible, que acompaña a múltiples formas de ser y de pensar, de hacer y de vivir. Un producto auténtico, muy nuestro y al alcance de cualquiera.

Las D.O. recibieron también información actualizada sobre los actos de delegado y de ejecución que desarrollan normativamente el sistema de autorizaciones para nuevas plantaciones de viñedo, así como sobre la protección de los derechos de propiedad intelectual de las D.O. y de las indicaciones geográficas en Internet, a partir de la situación



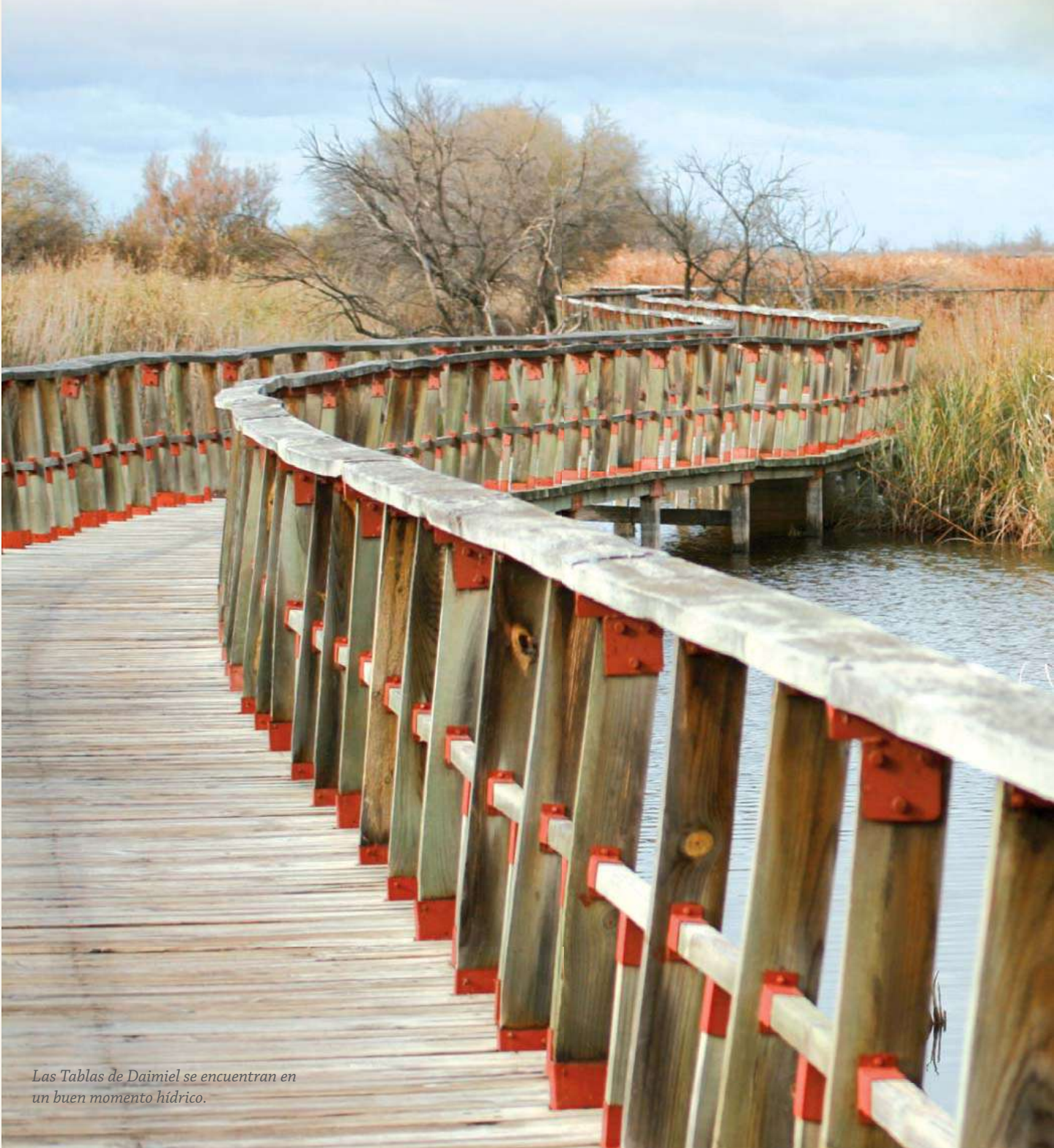
Asamblea realizada en el salón de actos del Consejo Regulador

actual en la que se encuentra el proceso de delegación de los dominios .wine y .vin. También fueron informados sobre el momento en el que se encuentra la negociación del tratado internacional de libre co-

mercio que está siendo negociada por la Unión Europea y Estados Unidos (el llamado *Transatlantic Trade and Investment Partnership* o TTIP).

Por otro lado, los representantes de los consejos reguladores pudie-

ron conocer, entre otros asuntos, las novedades que, en materia de etiquetado, trae el reglamento europeo sobre información alimentaria facilitada al consumidor, que ha entrado en vigor a partir del 14 de diciembre.



Las Tablas de Daimiel se encuentran en un buen momento hídrico.

La Mancha, escaparate cultural y turístico

Tras la Asamblea General, los representantes de las diferentes denominaciones de origen que participaron en la sesión disfrutaron de un amplio programa de visitas de interés enológico, organizado por la Asociación Interprofesional C.R.D.O. La Mancha, que permitió así conocer algunos de los principales atractivos vitivinícolas, cultu-

rales y gastronómicos de su zona de producción. Así por ejemplo, algunos acompañantes en el evento acudieron al municipio toledano de El Toboso donde pudieron empaparse de la cultura cervantina, visitando la casa de Dulcinea. Más tarde, realizaron la comida de hermandad en la cooperativa Virgen de las Viñas, la cooperativa mayor de





Europa, en Tomelloso, Ciudad Real, donde fueron recibidos por su alcalde, Carlos Cotillas para visitar de sobremesa su museo de arte Infanta Elena, y las cuevas de la vecina bodega Altosa. El cerro de los Molinos de viento en Campo de Criptana, con una cena en el conocido restaurante de Las Musas puso el broche a la velada.

Un cierre de jornada que se redondeó aún más con la visita de interés medioambiental en el Parque Nacional de Las Tablas de Daimiel, donde apreciaron la riqueza ornitológica y natural de los humedales manchegos, como reserva de la biosfera, que fue completada con un recorrido y visita teatralizada al municipio de Almagro, para conocer in situ el Corral de Comedias, espacio escénico del siglo de Oro, único en España.



Foto de recuerdo de la visita al Corral de Comedias en Almagro

De la copa a las ondas

Presencia activa de los vinos con Denominación de Origen La Mancha en la programación nacional de algunas emisoras de radio



Ramón García con el libro de firmas de honor en el Consejo Regulador

Afable, campechano, aficionado al vino y al buen yantar. El conocido presentador, Ramón García, no decepciona en las distancias cortas; es más, su carácter cercano y simpático de la gran pantalla no se diluye en el frío y estudiado saludo cuando trata con personas anónimas. El popular periodista vizcaíno, actualmente, al frente del programa vespertino, 'La tarde' de Cope, emitió en directo desde la sede del Consejo Regulador, en Alcázar de San Juan, el pasado 11 de noviembre. Allí, el que

fuera copresentador del programa especial de las "campanadas" durante sucesivas nocheviejas, diseñó un programa de contenidos donde los espacios de actualidad informativa se intercalaron con entrevistas a representantes de la Denominación de Origen La Mancha, como Alfonso Monsalve, Fernando Villena y Gregorio Martín Zarco, miembro de FEVIN, Vicepresidente II y Presidente de la DO La Mancha, respectivamente. García, quiso, además despedir el programa, con un brindis en directo, descorchando una botella de espumoso manchego, para después terminar firmando en el libro de honor de visitas del Consejo Regulador: "en mi casa, qué soy muy de vino, tengo una pequeña bodeguita, y siempre digo que el vino, lo primero que hay que hacer es beberlo, no tenerlo guardado; hay que tener una bodega corta y que tenga salida rápida y en mi casa, siempre hay vinos de La Mancha", matizó Ramón García.

Onda Cero y los vinos DO La Mancha

No fue el único programa que ha pasado recientemente por el salón de actos del Consejo Regulador. Los vinos manchegos también tuvieron un protagonismo activo en el programa de 'Aquí en la Onda' de Onda Cero, dirigido por el periodista Javier Ruíz; viejo conocido y también, por supuesto, aficionado a los vinos de La Mancha, dedicó buena parte de su espacio en la tarde de radio a la actualidad concerniente a la Denominación de Origen La Mancha. Por sus micros pasaron, además del propio Presidente, Martín Zarco, y el gerente, Ángel Ortega, también el Vicepresidente I, el tomellosero Miguel Ángel Valentín.



En un momento del brindis en directo



Onda Cero, con el programa regional de 'Aquí en la Onda', de Javier Ruíz, estuvo también en el Consejo Regulador

San Clemente, agrícola y ganadera



Una provincia para comer, oler y disfrutar. Cuenca volvió a exhibir sus virtudes, en reclamo a los sentidos, en la última edición de Ferraga, la Feria Agrícola y ganadera, celebrada en San Clemente a principios del pasado mes de octubre. Una cita clave que demostró toda la capacidad y el músculo productivo de Cuenca en el sector primario, especialmente en el cultivo, donde asistieron, entre otras, la propia Denominación de Origen La Mancha. A su paso por el stand, el Presidente

de la Diputación, Benjamín Prieto, quiso destacar la importancia y el valor los vinos manchegos como importantes embajadores de la provincia conquense.

Brillo de las bodegas anfitrionas

Durante todo el fin de semana del 3 al 5 de octubre, los visitantes pudieron conocer diferentes productos agroalimentarios: desde las especias en el azafrán, hasta los productos cárnicos y embutidos, la miel, el queso y por supuesto el vino.

De hecho, fueron dos, en concreto, las bodegas que más interés

suscitaron para los propios asistentes a la feria. En primer lugar, la misma cooperativa Virgen de Rus, cuyos vinos, recientemente han cosechado importantes galardones en concursos de relevancia como el Concurso "1000 no se equivocan", de Alcázar de San Juan, o más importante aún, el Gran Oro, en el Concurso Regional 'Gran Selección': "Ha sido criado en barrica nueva, con roble americano, durante ocho meses, y luego ha tenido, prácticamente un año en botella; el resultado ha sido un vino, bastante redondo, con aromas muy frescos, a pesar de su envejecimiento, y unos tonos a vainilla muy interesantes, que gustan mucho al consumidor", desveló Luis Fernández, Director técnico de la bodega.

También resultó interesante la propuesta de la otra bodega de San Clemente, Bodegas Martín Puig Casa de Oma, peculiares en el trato y cultivo de la variedad Moravia, minoritaria, pero presente en la mancha conquense: "Contamos con unas 50 ha, de uva tinta Moravia, un tercio de la producción de la bodega, y la valoramos por su gran calidad, con un color de sus vinos, muy intensos, aportando, calidad, grado, frescura, etc", explicó Chelo Moya, trabajadora de la bodega.

Una oferta agroalimentaria que se completó con muestra de ganado ovino y también maquinaria agrícola.



Al reclamo de la copa y la butaca

La Solana, en Ciudad Real, consolida el Festival de Cine y Vino en su X edición

No solo de zarzuela vive La Solana; así lo demuestra el Festival de Cine y Vino Ciudad de La Solana celebrado en el municipio manchego durante la primera quincena de diciembre.

Diez años de cine y vinos

La idea de maridar cine y vino surgió en hace ahora diez años,

demostrando el interés de La Solana por el séptimo arte. Como destacó su alcalde, en la presentación, Luis Díaz Cacho, se va notando ya una afición paulatina en el consumo de vino en el municipio: “se ve en la manera de coger la copa, en las afluencias a la catas comentadas, y en las tendencias que a poco a poco, van aumentando”.

Paco Romero, su director, se mostró contento al alcanzar los diez años de edad para un festival



Logotipo del festival

que sobrevive, “tal y como están las cosas es importante. En guiño a Trueba y su película, además, creo que podríamos decir que estamos en una belle époque del Festival, viviendo una actividad que logra autofinanciarse y que logra llegar a mucha gente”.

En el apartado dedicado a los cortos, desde la organización se subrayó la gran calidad de las obras presentadas, destacando especialmente las últimas 16 finalistas. En puntuación, la mejor



En el medio, los tres ganadores del Concurso de Catadores de Cine, 2014



Miriam Díaz Aroca, Personaje homenajeado en la X Edición, con el alcalde de La Solana y el Pte. del Consejo Regulador

valorada fue *The Floy artist* siendo los 15 minutos de *Inside the box* la cinta que recibió el premio especial del público.

A la gala de clausura asistió como artista invitada, la popular presentadora Miriam Díaz Aroca, que recibió un galardón especial homenaje del Festival.

Vinos de Cine en una añada 2014 para recordar

Coordinados en la dirección por Félix Yañez, director del IVICAM, los diez miembros del jurado cataron unas 69 muestras de dife-

rentes tipos de vino entre blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos barrica, tintos reserva y tintos gran reserva. Así, Víctor Martín, pate del jurado, en calidad de sumiller de Castilla La Mancha, alabó “la calidad de los tintos jóvenes, mucha fruta como caracteriza a nuestra zona, muy de color, con esos toques violetas y muy bonitos de aspecto, carnosos y divertidos de tomar”; calidad de añada 2014, con la que coincidió Jacinto Trillo, catador del panel que seleccionó a los blancos jóvenes, donde “se nota que somos de airén, un blanco que predomina en un 90 % y ahora mismo no tienen nada que envidiar a otras variedades más conocidas en el mercado”.

El complemento estuvo en la

elección de los mejores catadores; unos “catadores de cine” que tuvieron demostrar sus dotes sensoriales en el paladar a través de diferentes pruebas como el conocimiento de variedades blancas, y tintas, distinguir entre cuatro variedades distintas de vino tinto seco, todos ellos jóvenes de la añada 2014 y sin paso por barrica de roble, o como tercera prueba, la Identificación de añadas, entre otras, siendo el ganador Juan Antonio Megía.

Catas maridadas con la participación de las tres bodegas anfitrionas Romero de Ávila, Hermanos Mateos de la Higuera y Santa Catalina en el Palacio del Comendador volvieron a reseñar la demanda e interés del público solanero por sus vinos.



Palacio de Don Diego, corazón del Festival de Cine y Vino de La Solana



Foto de familia de jurado y organización del Concurso 'Vinos de Cine' 2014

X FESTIVAL DE 'CINE y VINO' Ciudad de La Solana
Vinos ganadores del CONCURSO 'VINOS DE CINE'

VINOS BLANCOS	1 BODEGAS CÉSAR J.VELASCO (LAMINIO GEWURZTRAMINER 2014, JOVEN)
VINOS ROSADOS	1 COOP VIRGEN DE LAS VIÑAS (TOMILLAR MERLOT 2014, JOVEN)
VINOS TINTO JOVEN	1 HNOS MATEOS DE LA HIGUERA (VEGA DEMARA TEMPRANILLO 2014)
VINOS TINTOS BARRICA	1 ZAGARRÓN (ZAGARRÓN ROBLE 2012 TEMPRANILLO, PETIT MERLOT)
VINOS TINTOS CRIANZA	1 BODEGAS NARANJO (VIÑA CUERVA 2010 TEMPRANILLO)
VINOS TINTO RESERVA	1 VINÍCOLA DE CASTILLA (FINCA VIEJA, TEMPRANILLO 2009)
VINOS TINTO GRAN RESERVA	1 BODEGAS AYUSO (ESTOLA 2004)

Tempranillos al mundo desde La Mancha



Tempranillos al Mundo
2014



Catadores del jurado y organización del certamen Tempranillos al mundo

Buen papel de las bodegas manchegas en el reciente concurso internacional 'Tempranillos al Mundo' celebrado del 5 al 7 de noviembre en Madrid

Organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enó-

logos (FEAE), la Asociación de Enólogos de Madrid (ADEMA) y la D.O. Vinos de Madrid. 'Tempranillos al Mundo' 2014 contó para la ocasión con el respaldo institucional de la Unión internacional de Enólogos (UIOE) y el MAGRAMA. El Concurso

estuvo abierto a todos aquellos vinos elaborados, a partir de la variedad Tempranillo y sus sinonimias, en un abanico en el que se incluyen referentes nacionales como la Ull de Llebre, la Cencibel o la Tinta del País, así como la Tinta Roriz o Aragónés más allá de nuestras fronteras; en total concurrieron unas 387 muestras de más de 30 indicaciones geográficas, con la participación de países como Argentina y Portugal. Además en esta edición se celebrará de forma paralela, un Certamen Nacional de la variedad invitada la tinta Monastrell.

La fuerte competencia y alto nivel mundial de los vinos presentados, no fueron impedimento para que una vez más, las bodegas manchegas demostraran la calidad creciente de sus tintos tempranillo:

Bodegas premiadas DO La Mancha

TEMPRANILLO de ORO

EA! VINOS DE MANUEL MANZANEQUE SUAREZ	"¡EA!" 2013
BODEGAS FONTANA	"DOMINIO DE FONTANA CRIANZA" 2012
BODEGAS FONTANA	"DOMINIO DE FONTANA ROBLE" 2013
BODEGAS NARANJO	"VIÑA CUERVA TEMPRANILLO – SYRAH" 2013
BODEGAS NARANJO	"VIÑA CUERVA RESERVA" 2009
BODEGAS NARANJO	"CASA DE LA DEHESA" 2010
BODEGAS ROMERO DE ÁVILA SALCEDO	"PORTENTO ROBLE" 2013
BODEGAS VOLVER	"VOLVER" 2012
COOP. CRISTO DE LA VEGA	"YUGO SELECCIÓN" 2013
COOP. NTRA SRA. DE RUS	"PUENTE DE RUS" 2009
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS	"LUNA DE ALLOZO" 2012
BODEGAS VIDAL DEL SAZ	"VIDAL DEL SAZ CRIANZA" 2011

Surcando el alma del vino

Manzanares celebra la IV Edición de las Jornadas dedicadas a ensalzar la cultura del vino en el municipio manchego

Desde el arte y la sensibilidad de quien aprecia el vino, hijo de la tierra y testigo de sus gentes, profundamente imbuido en la cultura, Manzanares volvió a surcar la esencia íntima del vino. El vector de la iniciativa volvió a ser, por cuarto año consecutivo el propio ayuntamiento de la localidad, contando con la complicidad del sector servicios. Unos 26 establecimientos hosteleros participaron en el concurso de maridaje para tapas y vino; mientras que más de 60 comercios participaron en la decoración de sus escaparates con motivos vitivinícolas. Visitas guiadas a las bodegas en este municipio de Ciudad Real, donde destacaron bodegas Yuntero y Vinícola de Castilla, intensamente implicadas en apurar el 'alma del vino'. De hecho, el Consejero Delegado de esta última, Alfonso Monsalve, recibió un recono-

cimiento a su 'Alma del vino' por parte del Consistorio manzanareño.

Túnel del vino y aromas

El hall del Gran Teatro de Manzanares volvió a acoger diferentes catas dirigidas por las bodegas participantes en las jornadas. Allí, los asistentes tuvieron la oportunidad de poder catar incluso algunos de los primeros vinos jóvenes de la añada, a pesar, de haberse celebrado durante el mes de noviembre.

Exposiciones de arte y certámenes de fotografía completaron la oferta en un iniciativa que contó con la buena respuesta del público, con un aumento del 30 % en la participación, con respecto al año anterior.



Alfonso Monsalve, miembro de FEVIN y vocal del Consejo Regulador recibe un premio del Ayuntamiento de Manzanares



Por sus vinos... la conoceréis

La Mancha exhibe su encanto en la celebración del día europeo del enoturismo



Manuel Rodrigo, edil de turismo, en la muestra fotográfica

Una iniciativa enmarcada dentro de la de la red europea de ciudades del vino, con el objetivo de resaltar el vino como recurso potencial en el turismo de interior. La cita celebrada durante el segundo fin de semana de noviembre volvió a subrayar el atractivo turístico de la vid y el vino en La Mancha. Especialmente, en localidades como Tomelloso, en la provincia de Ciudad Real, donde

su oficina de turismo se volcó en la organización de diferentes eventos: catas, visitas guiadas y hasta una exposición de fotografías antiguas, donadas por el propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, estuvo expuesta en la popular Posada de los Portales.

Especialmente interesante resultó la cata en el Casino de San Fernando, de Tomelloso, impartida por Ós-

car Dotor, gerente de la ECI La Mancha, donde los asistentes pudieron catar los vinos de las seis bodegas acogidas a la DO La Mancha, con la peculiaridad además, de ser vinos apenas recién elaborados de la añada 2014: una blanco joven de Vinícola de Tomelloso, un rosado joven de Bodegas LaHoz, un tinto joven tempranillo de Bodegas San José, un crianza 2010 de Allozo, un Reserva



Representantes municipales de Guanajuato junto a la edil de turismo alcazareña en la Casa del Hidalgo

2010, de la Cooperativa Virgen de las Viñas y finalmente el espumoso brut nature con chardonnay de Verum. Se trataba de concienciar a los propios vecinos tomelloseros de que “ellos mismos tienen que ser comerciales de sus vinos”.

Las actividades se completaron con las jornadas de tapas ‘Vámonos de vinos’ en colaboración con el sector hostelero y también una exposición de fotografías antiguas con retrato en blanco y negro de la tradición viticultura en La Mancha que fue expuesta en la emblemática posada de los Portales.

Alcázar de San Juan y su corazón cervantino

Ese mismo fin de semana fue también especial para el municipio alcazareño que se centró en los actos de hermanamiento con una de las ciudades de mayor vocación cervantina en Centroamérica, en Guanajuato, México. El consistorio manchego celebró un pleno extraordinario para nombrar al escritor Miguel Cervantes Saavedra, hijo predilecto de la ciudad, reivindicando así la patria del autor de la inmortal novela. Durante su visita a diferentes espacios turísticos del municipio alcazareños, los regidores municipales de la ciudad azteca pudieron también conocer la importancia del vino en La Mancha, degustando en una cata personalizada en la cueva de la Casa del Hidalgo, algunos vinos con Denominación de Origen La Mancha.



Cata celebrada en el Casino de San Fernando, de Tomelloso

En el corazón de la Hansa



Los vinos DO La Mancha expanden su influencia en el norte de Alemania.

Esta vez, se trató de una selección de vinos para los alumnos en formación de la escuela de hostelería de Lübeck, donde cursan estudios futuros profesionales del canal Horeca. El seminario canalizado a través del ICEX donde además participaron otros vinos españoles con Denominación Geográfica, fue impartido por el sumiller teutón Peer Holms, buen conocedor de los vinos manchegos, y prescriptor de opinión en el consumidor alemán. Aunque gran parte de los participantes ya tenía alguna referencia de los vinos DO La

Mancha, el evento sirvió para que pudieran hacerse una idea “de la gran variedad de estilos, y alta calidad en el vino manchego”. Según Holms fue una buena oportunidad para que los alumnos pudieran comprobar las “nuevas impresiones que ofrece La Mancha y sus vinos”. Además, a juicio del sumiller nacido en Colonia, los alumnos también aportaron su visión sobre el mercado alemán y las nuevas tendencias, donde se demandan “vinos frescos, afrutados y con una grado alcohólico no muy alto y marcado, por debajo de los 13 grados”.

Actualmente, Lübeck, con más 211.000 habitantes, es hoy una ciudad media y próspera del norte de Alemania, que mantiene sus buenas comunicaciones portuarias y fluviales, haciendo honor a su tradición comercial del báltico como “reina de la Hansa”. Durante siglos han mantenido su demanda en el mercado de vinos, con interés, no solo de vinos franceses, también hacia el resto de vinos europeos, donde ahora, La Mancha tiene un abanico de posibilidades.

El sumiller Peer Holms fue el responsable de la cata en Lübeck



Socuéllamos, atalaya en La Mancha

El consistorio inaugura la ‘Torre del vino’, como espacio museo etnográfico y cultural para recrear de manera interactiva la tradición vitícola del municipio manchego

Sus 32 metros de altura permiten al visitante sumergirse en la propia idiosincrasia viticultora de Socuéllamos. Su diseño es moderno, e impacta, inevitablemente en la silueta de carácter esencialmente horizontal de la estructura urbana del municipio manchego; su ubicación, no puede ser más acertada en las cercanías de la antigua estación de ferrocarril, todo un hito del desarrollo económico e industrial a finales del

siglo XIX. Ese espacio hoy recuperado en rectilínea avenida ha servido para cristalizar uno de los proyectos más largamente ansiados desde la propia corporación municipal. Desde hacía años, su alcalde, Sebastián García había estado firmemente convencido en la necesidad de crear un museo que rindiera homenaje a los orígenes y evolución histórica de Socuéllamos; un punto de reclamo para el turismo enológico en la

zona que sirviera como referencia para reconocer y atisbar, con perspectiva, la importancia de la vid en La Mancha. En palabras del primer Edil esa retrospectiva de altas miras se ha conseguido con el Museo Torre del vino, en un espacio de gran calidad arquitectónica, por su diseño interior, que fue inaugurado por la propia Presidenta autonómica, María Dolores Cospedal, el pasado 10 de diciembre.



El Primer Edil, interviniendo junto a representantes del Gobierno de CLM



Desde el mirador de la torre, se puede observar el antiguo trazado del tren, que cortaba el plano de la ciudad en dos

La idea ha superado las expectativas y el resultado ha sido enriquecedor por la calidad pedagógica y docente de la atalaya. Desde la primeras estancias, se plantea la cultura del vino de manera lúdica y divertida, con juegos tan curiosos como la ‘pisada de uvas’, o interactivos paneles de información junto al incentivo sensorial que presenta la sala dedicada a las diferentes fases de la cata de vino. Salas de cata, fotografías en blanco y negro y hasta videos con refraneros populares sobre el vino completan la oferta de una visita distendida y amena que puede, fácilmente, agotar más

de horas de reloj. Unos minutos que desde luego se saborean más intensamente en el mirador de la torre. Allí, a vista de pájaro, la retina del visitante escruta en la pureza del horizonte manchego, de casi 20 kms a la redonda, la fisonomía rural del paisaje manchego a partir de un planímetro reconocimiento del término municipal de los tejados de Socuéllamos.

Un proyecto que ha sido dirigido desde el propio ayuntamiento en colaboración con el Plan de Dinamización Turística “Rutas del Vino”, la Junta de Comunidades y también la Asociación para el Desarrollo y la

Promoción de La Mancha Norte de Ciudad Real (Promancha), que canaliza los fondos de la Unión Europea, valorado todo ello en unos 2,5 millones de euros.

Su diseño moderno además está perfectamente adaptado tanto a las visitas escolares (se acerca a la cultura del vino, no como un producto alcohólico, sino como un elemento cultural de la sociedad manchega) con fines didácticos, como a los propios tours turísticos de La Mancha. No en vano, el proyecto ya ha sido declarado de interés regional por el propio gobierno de Castilla La Mancha.



Recreación de una mesa virtual para maridajes



Paneles informativos de la Torre del Vino

De mantel y vino con... **Jesús Monedero**

por Adán Israel



¿En la cocina por vocación, apetito o pasión?

Vocación... me va el rollo.

¿Cocina o restauración?

Restauración, es un todo.

¿Maridaje o armonía?

Tomar el vino que te apetezca.

El plato favorito de su infancia...

Sin duda el pisto con conejo de mi madre.

Un ingrediente que nunca falta en sus recetas...

Harina.

En casa, ¿cocina usted?

Sí

Una velada con un famoso o personaje histórico, ¿Qué plato le prepararía?

Sería con Velázquez, le prepararía un Bacalao con tomate.

Vinos DO La Mancha en su carta

Por supuesto.

¿Fruta y juventud o madera y crianza?

Depende el momento y con quien esté.

No puede resistirse a una copa de vino cuando...

En cualquier comida, me encanta una copa de vino comiendo.

¿Qué le parece la figura del Sumiller?

Fundamental para ser un gran RESTAURANTE.

¿Qué relevancia da al servicio en su Restaurante?

Una pata más de la mesa.

Jesús Monedero: Jefe de cocina del Restaurante Palio de Ocaña, fundado en 2009

Juventud que entusiasma

Presentación de los vinos jóvenes de las tres bodegas de La Solana



Las tres bodegas de La Solana junto a Félix Yañez del Ivicam y el alcalde solanero, L. Díaz Cacho

Fieles a la cita, un año más, con el entusiasmo habitual que suscitan los nuevos vinos de la añada, acudieron los vecinos solaneros para conocer los vinos jóvenes en el Palacio de Don Diego. Lo cierto es que las tres bodegas más representativas de La Solana, Hermanos Vega Demara, Romero de Ávila y Cooperativa Santa Catalina no defraudaron en su puesta de largo. Tras una breve disertación del buen contexto, donde la calidad ha sido la nota dominante en la última campaña, los asistentes pudieron disfrutar

de los nuevos vinos en el patio del palacio. Así, por ejemplo, Joaquín Mateos de la Higuera, responsable del vino *Vega Demara*, remarcó la buena respuesta del público a sus vinos, todavía sin alcanzar su punto óptimo, con una “explosividad aromática, aromas a frambuesa muy potenciados en boca”;

En cambio, Rafael Bermejo, responsable técnico de Santa Catalina, quiso subrayar la expectación motivada por el tinto joven selección de *Los Galanes* “un vino de uvas seleccionadas, cencibel de cepa vieja y

poca carga, que resulta más tánico con viñas de más de diez años, a lo que se une el buen año de la uva, sin enfermedades y completamente sana, nos hace pensar que hemos alcanzado el objetivo”, destacó el joven enólogo.

Por su parte, la bodega Romero de Ávila, respetando su propia filosofía de un embotellado más tardío para sus vinos en febrero, quiso compartir con los aficionados la buena evolución en cambio de vinos de crianza, como el tinto roble, sometido a un paso por barrica de me-

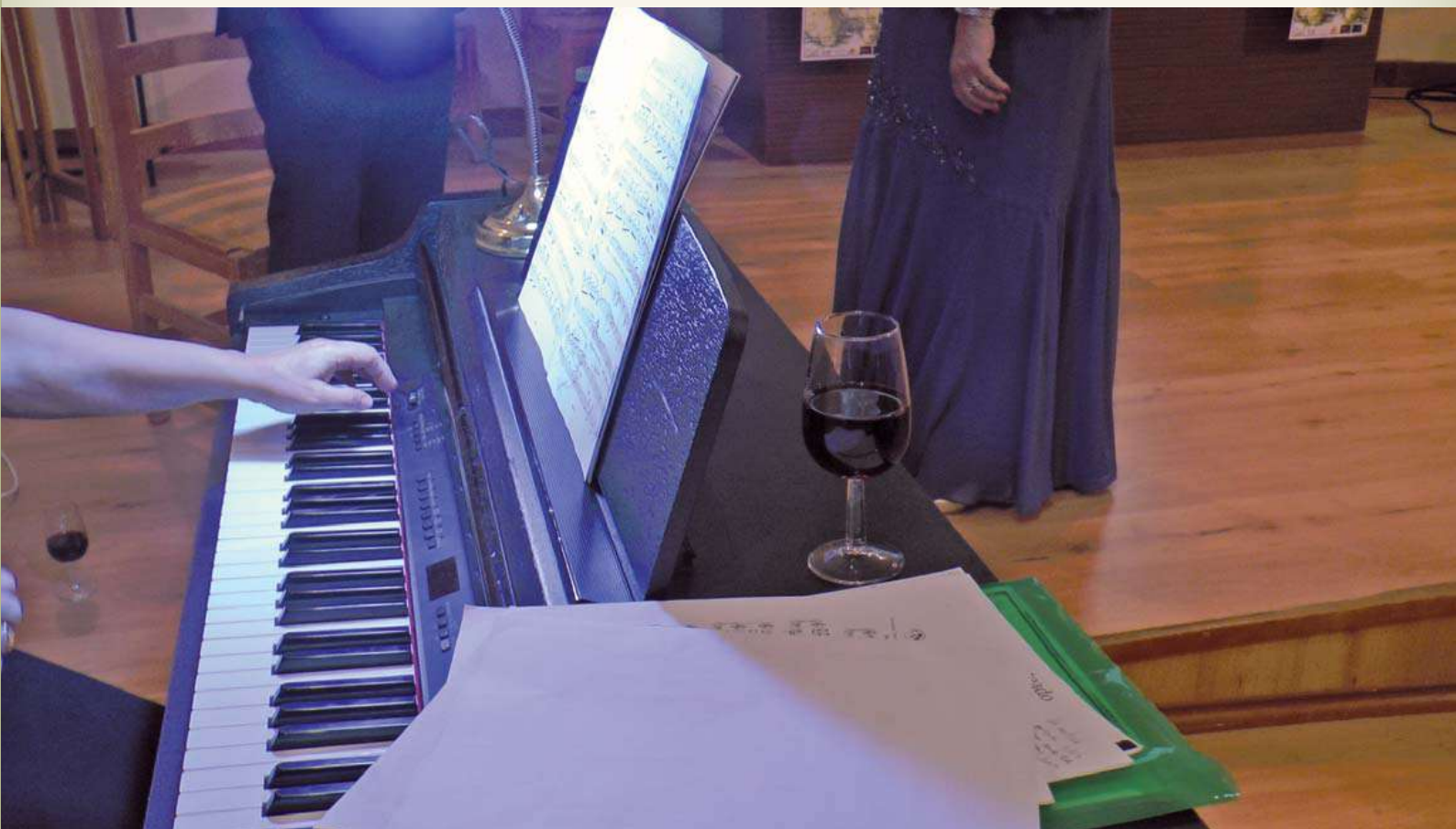
nos de seis meses, cuya uva syrah, según su responsable, Santiago Romero de Ávila, “ha dejado paso a vino muy redondo, con aromas que bien conjugados con la madera dejan paso a una cierta complejidad muy agradable en boca”.

Vino, música y literatura

Una tarde que quedó completada con literatura y también música, con la presentación del libro coordinado por la tomellosera Natividad Cepada sobre la cultura del vino en La Mancha, que más tarde estuvo aderezada con la interpretación de piezas musicales a dúo, poniendo el toque lírico tan propio de los gustos del público de La Solana, cuna de la zarzuela manchega.



Libro dedicado al vino y los viñedos en una compilación de relatos y poemas



Música y vino sirvieron como preámbulo a la degustación de los vinos

Besos de burbuja fina

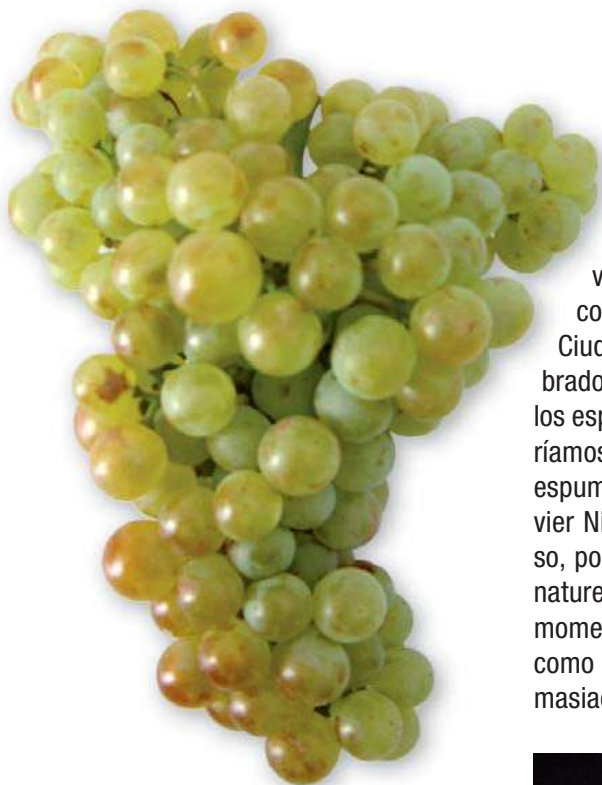
Elaborados con el mismo método tradicional que el champagne o el cava, los vinos espumosos protagonizan las ventas navideñas para las bodegas manchegas.



Se lo debemos a la mística paciencia de Dom Perignon. Como todos los grandes descubrimientos de la humanidad, apareció casi por casualidad, en las cuevas de un monasterio de la Francia interior. Después, aquel champagne con suave cosquilla de burbuja pasaría a ser un vino de glamour refi-

nado, paladar galo y gusto por los momentos de excepción que sería férreamente defendido en patente de marca por la región francesa; un similar comportamiento comercial tuvieron los productores de Cataluña, cuyos vinos con similar estructura, de reposo en cava (cueva en catalán) les llevaron, a blindar con

lógica su protección geográfica. Hoy, como indica Cristina Heredia, de Coop. Ntra Señora de Rus, de San Clemente, “el método tradicional es el mismo con una segunda fermentación en botella a partir de un vino base que ya tenemos y que tras un degüelle ya estaría listo para su crianza en botella”. Su bodega



o platos ligeros de pescado, como apunta Ángel Mazarro, responsable de ventas en nacional de Vinícola de Castilla, Manzanares, Ciudad Real: “estamos acostumbrados a terminar la comida con los espumosos y es al revés, deberíamos empezar la comida con un espumoso”. Coincide también Javier Nieto, de Vinícola de Tomelloso, por su frescura, estima al brut nature como “ideal para cualquier momento, tanto para los aperitivos como para, incluso postres no demasiado golosos”.

Burbuja menuda y corona persistente

Son los atributos que nos pueden ayudar a conocer las virtudes de un vino espumoso en su copa. Ésta, debe ser de flauta, para conseguir un ascenso del carbónico natural, más direccional sin expandirse en superficie. Juan Nieto, Director Técnico de Coop. El Progreso lo encuentra irresistible por el “juego que producen sus burbujas en

conquense es una de las quince marcas de vino DO La Mancha que bajo la etiqueta espumoso tienen una creciente demanda cada año. Lo admite, por ejemplo, Javier Girón, Director Técnico de Cristo de la Vega, Socuéllamos, Ciudad Real, “tenemos ahora mismo una buena coyuntura, que nos ha llevado a incrementar en un 20 % las ventas; estamos vendiendo en el norte de Europa y hasta en El Congo”.

Su consumo estacional lo restringe a momentos de júbilo y celebración, casi hasta el punto de ser un invitado indispensable en fechas de celebración navideña junto al turrón, los mantecados y el langostino. Sin embargo, evolucionan los tiempos, y el espumoso (técnicamente igual que el champagne y el Cava) ha adquirido una importancia sobrevenida mayor. Desde hace unos años, su demanda, no se restringe no solo a los postres o momentos de plato dulce, los espumosos elaborados con el método tradicional, en brut nature, para los más puristas de su consumo, los ha situado como vinos secos de excelente acompañamiento para aperitivos, arroces





el paladar, es doblemente vino". Su finura delimita su calidad como explica Antonio Rodríguez, gerente de Martínez Saéz, Villarrobledo, Albacete "lo importante es que sea persistente, y que la burbuja sea fina, eso indica que ha tenido una crianza muy larga y que se ha integrado bien en la botella; una burbuja demasiado grande no es bueno porque te explotaría en la boca, como cualquier refresco". Más importante aún es no confundir su delicadeza en el paladar de los espumosos con vinos de menor enjundia como los gasificados: "en boca es un vino más estructurado, con aromas a pan tostado a envejecimiento, y a su estructura en sí que te deja mayor recuerdo en el paladar que cualquier otro vino gasificado", remarca Luis Fernández, de Bodegas Luis Fernández, de Pedro Muñoz, Ciudad Real.

Para José Antonio Fernández, desde su marca 'Entremontes', en Quintanar de la Orden, Toledo, los espumosos "por su alta acidez que se suelen tomar fríos se convierten en la copa ideal a cualquier época del año, no solo en Navidad". Otras bodegas insisten en la crianza natural de la cueva; Juan Antonio López, Consejero Delegado de Bodegas Altosa, en Tomelloso, Ciudad Real, cree que la clave está "en el proceso de envejecimiento y crianza en sus lías, junto a un reposo posterior en cueva lo que hace a su burbuja tan especial y refinada".

La importancia de los espumosos también llega a los vinos ecológicos. Blanca Murillo de Latúe admite que sus vinos espumosos de naturaleza orgánica están teniendo muy buena acogida en países europeos ya que "aseguran calidad y ningún tipo de pesticidas o elementos de síntesis en su elaboración".

Otros vinos espumosos a tener

cuenta en La Mancha son los elaborados por bodegas La Candelaria, de Casar de los Pinos (Cuenca); la Coop. Nuestra Señora El Pilar, de Villanueva de Alcardete, así como Bodegas Recuero, y Nuestra Señora de la Paz de Corral de Almaguer, en la provincia de Toledo. Por último, cabe también mencionar a Bonjorne, de Minaya, Albacete.



La burbuja en un vino espumoso responde a un proceso natural de doble fermentación

Esta tarta de delicia de mazapán, crema al azafrán y helado de canela es uno de los postres más solicitados. La sabia combinación de almendras largueta y morcona para controlar el amargor, la grasa, el punto de azúcar, el deje a azafrán de la crema que acompaña y el tacto sedoso de un helado de canela recién pasado por la sorbetera pide a gritos la grata compañía de un buen vino, un vino Denominación de Origen La Mancha. Lámina de bizcocho, algo de yema, mazapán obrado por las monjitas trinitarias, otra de bizcocho, dorado y homeado junto a las cremas heladas me invitan a proponer un espumoso semi, además que es habitual brindar al final del ágape, así el maridaje cumpliría con la controvertida tradición.

En la actualidad, un vino espumoso Denominación de Origen La Mancha tiene como origen un excelente vino, procedente de la variedad Airén o Macabeo, o mezcla de ambas variedades, al que se le ha agregado, una pequeña cantidad de azúcar y levaduras especiales.

Para este vino espumoso recomendaré la copa tipo chianti, de forma similar a un tulipán casi sin abrir de manera que sirviendo el vino a seis grados centígrados no se pronuncie demasiado las burbujas dejando el protagonismo al vino, y este al mazapán, además al ser semiseco evitaremos que la armonía parezca un “pan con pan” y sea enriquecimiento mutuo. La cuestión radica en el servicio del vino, no mucha cantidad evitando así que se caliente, escanciando despacio para disipar el carbónico excesivo y pronunciar la cremosidad del vino.

Delicia de Mazapán y helado de canela

por Adán Israel



Solomillo de Ternera y Boletus Edulis

por Adán Israel

Hay que tener en cuenta varios factores, y pese a todo el maridaje es algo muy complicado por la subjetividad del gusto, pero en cualquier caso una carne roja, que suele estar poco hecha por dentro, con una reducción de su jugo que multiplica el sabor, y contando con el poderío del pistín, ese pisto muy trabajado y concentrado, me lleva a recomendar un vino tinto. La tanicidad de un vino tinto, el tacto aterciopelado, la madurez de la uva reflejado en su producto, el aporte de la barrica de roble tostado, ese gusto de lo bien hecho.

Creo sin duda que el vino más recomendable sería un tinto con crianza en barrica, y para precisar más la armonía ideal sería un tinto Reserva de la variedad de uva Cencibel, sola o acompañada (coupage) de otras como la pareja habitual, la Cabernet Sauvignon. El tema está en servirlos del modo ideal, y el vino a una temperatura entorno los dieciséis o dieciocho grados en copa amplia y de cristal fino, tipo borgoña o burdeos, sirviendo poco a poco, y dejando se airee y disfrutando de los aromas del vino antes de paladarlo.



Manitas con foie

Son las manitas un plato tradicional de casquería que es celebrado en la mayoría de las mesas, porque la casquería es lo que tiene, no deja indiferente, o laquieres o la desprecias. Este plato tan vistoso corresponde a unas manitas estofadas ya limpias y muy trabajadas en un plato caliente, a modo de un pseudo carpaccio con un mezclum de flores y germinados que aportan color, aroma y algo de sabor, con el mismo fin y además la rica textura crujiente, y a todo esto unos granos de granada, algo de foie y una crujiente cuña de pan de castaña y coronado todo con unas finas láminas de trufa negra, todo es un plato redondo, complejo y bocado exquisito que sólo falta de un buen pan y rico vino Denominación de Origen La Mancha para cerrar el círculo gastronómico, por supuesto un seguro servidor nuestro recomienda a continuación:

por Adán Israel



Un vino tinto Reserva, esa es mi recomendación, en concreto uno elaborado con la variedad de uva Cencibel, de maduración temprana y producción moderada pero de muy alta calidad, suele ser la favorita sola o acompañada para elaborar vinos con crianza en bodega pero también produce grandes vinos jóvenes. Los Reserva D.O. La Mancha son aquellos que han tenido una crianza en bodega 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, muy redondos, con el carácter frutal sazonado con los matices de una crianza larga en bodega y redondeo del vino en botella, estables y complejos agradecen la oxigenación. El vino Tempranillo Reserva D.O. La Mancha que recomiendo será servido idealmente en una copa amplia de cristal fino, de tipo tulipán o burdeos, a unos quince grados centígrados, sirviendo siempre menos de una cuarta parte de la capacidad de la copa con el fin de poder agitarla cómodamente y así facilitar la oxigenación de l vino en la copa, observando como evoluciona el vino cada minuto conforme se atempera.

Sargo y royal de perejil e hinojo

El Sargo es un pescado habitual en el mediterráneo y se le puede encontrar en el cantábrico, es una presa fácil para pescadores que no necesita de adentrarse mucho al mar. Este pariente lejano del besugo es valorado por su sabor intenso marino, tanto asado como frito es muy celebrado en todas las buenas mesas.

por Adán Israel



Apuesto por un vino blanco joven, en concreto de la variedad de uva Viognier, esta uva es teóricamente autóctona del norte de las Côtes du Rhône, aunque se dice que fue introducida en Francia por los romanos. Su racimo es compacto y de grano pequeño, resultando su cultivo complicado por su excesiva sensibilidad a las enfermedades, aunque aporta vinos exquisitos con mucha estructura en boca y abundancia de fruta. Son característicos los aromas a mango y albaricoque, acompañados por toques florales a magnolia o madre-selva. De reciente implantación en nuestro país, su adaptación a los parajes cálidos permite prever un progresivo aumento de su cultivo, tal y como está sucediendo en la Denominación de Origen La Mancha.

El vino joven que propongo será servido en copa de cristal fino, tipo burdeos, no mucha cantidad evitando así se caliente el vino en la copa, a una temperatura ideal de ocho grados centígrados, porque la temperatura ideal de consumo de una variedad tan aromática y de tacto tan sedoso es de ocho a diez grados.

Lubina y setas

La Lubina es uno de los pescados más habituales en los Restaurantes Españoles, llamada también Róbalo propia del mar Mediterráneo y el océano Atlántico, desde las costas africanas hasta Noruega, cientos de recetas hay pero esta de la fotografía es obra del Chef Quintanareño Jose Antonio Pintado, y trata de un lomo de lubina marcado en la plancha (sellado) y terminado en el horno, de manera que quede jugosa y tierna, está servida sobre un lecho de setas de temporada como es la angula de monte y la llanega blanca, junto a huevos de lumpo y crema de cacahuete y un cordón de vermicel reducido.

Este plato junto a un buen vino Denominación de Origen La Mancha alcanza el rango de obra maestra, y yo propongo un vino blanco joven elaborado a partir de la variedad de uva Sauvignon Blanc, esta uva es originaria del Valle del Loira (Francia), y su nombre nace de la unión de sauvage (salvaje) y vignon (viña). Los racimos son cilíndricos de tamaño mediano, con uvas de color amarillo pajizo, su piel es suave y su zumo muy aromático. Variedad muy aromática y adaptada a los climas fríos, aunque también ofrece una aceptable adaptación a los climas secos. Sus vinos son secos, de elevada acidez, con aromas de hierba recién cortada. Utilizada para vinos de crianza y jóvenes. Su brotación es temprana y resistente a los fríos.

El vino D.O. La Mancha que recomiendo será servido idealmente en una copa tipo chianti a seis grados centígrados, no más de una quinta parte de la capacidad de la copa para facilitar moverla y captar los agradables aromas del vino, y evitando así también que se caliente en la copa.

por Adán Israel



Desde luego que la casquería no deja indiferente, suele pasar que o la odias o la adoras, texturas y sabores distintos, con personalidad, pero siempre he pensado que no hay receta sino cocinero, el mismo producto en distintas manos no tiene nada que ver. Es el caso de las carrilladas de la fotografía, magistralmente estofadas, servidas junto a una papada crujiente, setas de temporada y su jugo reducido, la presentación ya nos dice que es obra de un maestro, el sabor lo confirma.

Las texturas suaves de las carrilleras y de las setas son complementadas por una papada crujiente de libro, las setas, turgentes y en su punto, todo esto pide un vino maduro, redondo, trabajado y con personalidad, yo apuesto por un vino tinto reserva D.O. La Mancha, es un tipo de vino que ha 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, muy 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, ya sea descorchando tiempo antes del consumo, enjarrando, decantando en caso de posos, o bien sirviendo en copa bien amplia y poco a poco.

Para atinar más creo que la variedad de uva Tempranillo es la ideal, Reina indiscutible del viñedo Español, en la Denominación de Origen La Mancha también la llamamos Cencibel, es de maduración temprana y producción moderada pero de muy alta calidad, suele ser la favorita sola o acompañada para elaborar vinos con crianza en barrica pero también produce buenos vinos jóvenes, sobre todo con los avances tecnológicos que permiten cuidar mucho la temperatura de fermentación.

Carrilleras, papada y setas

por Adán Israel



Judías con perdiz

por Adán Israel



Tiernas, bien estofadas, la perdiz en su punto, el caldo delicioso y nada pesado, refrescado todo con una piparra en vinagre, esta es la dificultad del maridaje, el vinagre y el vino no suelen llevarse bien, pero en este caso la fruta sazónada de un vino tinto crianza D.O. La Mancha servido dignamente estará con mucho a la altura de tan rico manjar.

Los crianza de la Denominación de Origen La Mancha, estos vinos permanecen un periodo mínimo de crianza en bodega de seis meses y posteriores mínimos 18 meses en botella antes de salir al mercado, son llamados coloquialmente “segundo año” y son vino con carga frutal pero con un toque de los matices del roble tostado, vinos sabrosos y con muy buena relación calidad precio.

Idealmente serviría el vino tinto crianza en una copa tipo burdeos, esas con forma de tulipán, amplia y de cristal fino, el vino a unos doce grados centígrados y sirviendo de poco en poco, facilitando remover la copa oxigenando el crianza y así oxigenando, pudiendo observar la grata evolución en la copa cada minuto que pasa, sorbo a sorbo, bocado a bocado.

Tortas de Alcázar

por Adán Israel



Se trata de una torta de Alcázar en su medio natural, leche infusionada con canela y piel de limón y naranja, azúcar y además, genialmente acompañado de unos copos crujientes de cereal, frambuesa, arándano, helado y espuma de chocolate blanco. A esto le arrimas un vino Denominación de Origen La Mancha y gloria bendita oiga!

El postre es fresco y lleno de texturas suaves y dulce, así que un vino dulce quizás sea un poco el temido “pan con pan”, quizás el contrapunto de un vino

espumoso semiseco pueda ser una buena opción de maridaje. Los vinos espumosos D.O. La Mancha actualmente un vino espumoso Denominación de Origen La Mancha tiene como origen un excelente vino, procedente de la variedad Airén o Macabeo, o mezcla de ambas variedades, al que se le ha agregado, una pequeña cantidad de azúcar y levaduras especiales. Los semisecos contienen entre 30 y 50 gramos de azúcar por litro, esto les proporciona un dulzor comedido que, se equilibra con la acidez propia del vino, el carbónico y la temperatura ideal de servicio, 5 grados centígrados.

El servicio del vino es casi tan clave como su correcta conservación, en el caso de los vinos espumosos además de la clásica, en ausencia absoluta de luz solar, ruido, vibraciones y cambios de temperatura, se recomienda esté de pie la botella, evitando que el corcho coloree el vino y le aporte olores no deseados. Y, en cuanto al servicio, en concreto para este postre recomiendo sea servido a unos cinco grados en una copa tipo burdeos de cristal fino, evitando así pronunciar las burbujas, y no mucha cantidad para evitar se caliente el vino.

Hipoteca Insuperable de Globalcaja



0%
Comisión
apertura

*Euribor
+1,55%
(12 meses)

sin
suelo

*TAE
variable
2,89%

Interés
2,85%
(primer año)

Hipoteca Insuperable de Globalcaja. *TAE variable 2,89% se ha calculado bajo la hipótesis de que los índices de referencia no varían; por tanto, esta TAE variable variará con las revisiones anuales del tipo de interés, para una operación hipotecaria de 120.000 €, destinada a la adquisición de primera vivienda a un plazo de 30 años, con un tipo de interés del 2,85% el primer año (resto de años Euribor 12m + 1,55 p.p.) y una comisión de apertura del 0%, cuota resultante 496,27 €/mes el primer año. Cuota resultante años posteriores 439,88 € considerando en ambos casos Euribor 12 meses de septiembre 2014 publicado en octubre 2014 en el BOE: 0,362%. Otros gastos de gestión mínimos asociados al ejemplo hipotecario establecido, incluidos en el cálculo de la TAE variable. Coste total de los seguros de vida obligatorios en formalización operación 690,49 €, prima única a 3 años, (hipótesis calculada para un solicitante de 27 años), resto de años 230,16 €/año, costes de tasación (estimación 180 €), gestoría (332,75 €), IAJD para Castilla-La Mancha (2340 €), el IAJD varía según cada CCAA, Notaría (742 €) y Registros (549 €). Se establecen las siguientes compensaciones por desistimiento: 0,5% lo primeros cinco años del préstamo y un 0,25% el resto de los años. Condiciones necesarias para optar al tipo Euribor 12 m + 1,55 p.p.: Domiciliación de nómina en Globalcaja, domiciliación de tres recibos principales, contratación de seguro de hogar de la compañía Seguros Generales Rural, RGA (estimación 216,76€/año), tarjeta de crédito y débito de Globalcaja (mínimo 12 movimientos anuales cada una), plan de ahorro de la compañía aseguradora Rural Vida (RGA) con aportaciones mínimas de 40€/mes o equivalente anual y acceso a Ruralvía (banca en internet) con buzón virtual activado gratuito. Para otros ejemplos consulta en tu oficina Globalcaja más cercana. Hasta el 80% del menor de los valores, compraventa o tasación. Operaciones siempre sujetas al criterio de riesgos de la entidad.



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

> www.globalcaja.es

Empresa patrocinadora
de El Greco 2014

ELGRECO2014





Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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

