



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 86 Abril 2015

**Quijote
2015**

*El vino en el
IV Centenario de
la segunda parte*



**XXVIII premios a la
Calidad, una añada 2014
para recordar**

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

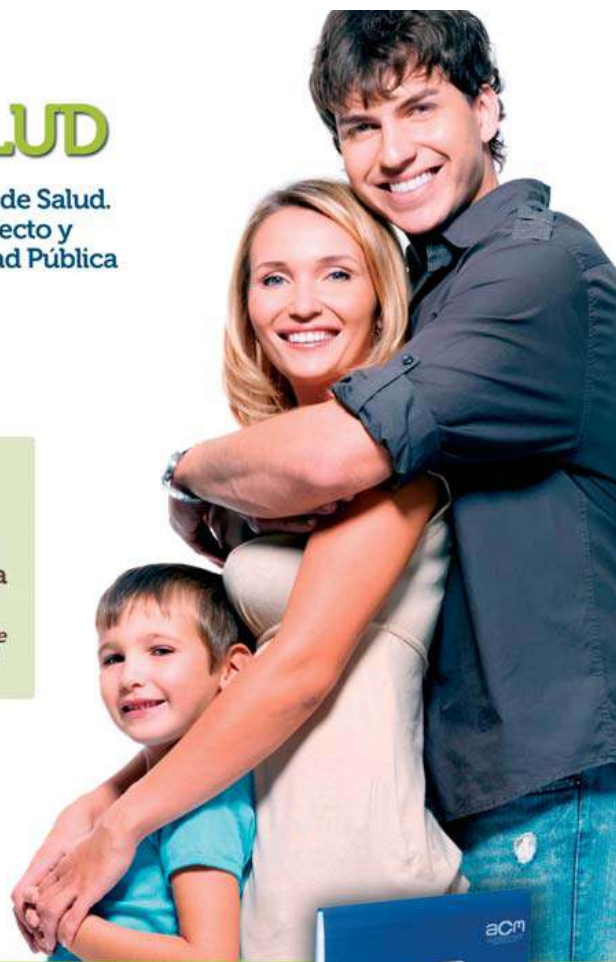
Cuenta con una gran red de profesionales en salud dental del mercado e invierte en los mejores cuidados para tu boca.

+

=

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 riesgos agroalimentarios

Descubre la gama más amplia de Seguros de Salud





El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Editorial	2
Premios a la calidad 2015 DO La Mancha	3
Hacia tierras teutonas: los vinos manchegos en Dusseldorf	11
Vino en el Quijote, en el IV Centenario de la segunda parte	21
En la retina del romántico viajero	29
En el país del sol naciente	32
Comercialización	40
Cumbre del vino	44
La declaración de cosecha en el 2014	48
Maratón del vino en Albacete	49

NOTICIAS

Primavera de Premios	50
Yuntero abre sus puertas.....	51
Julia Otero en el Consejo Regulador	52
Premios Gran Selección	53
Vino y Cine Festival, Recortados	54
1000 no se equivocan	55
Premios de la provincia conquense	57
Bajo el criterio de la Guía Peñín	58
Jornadas del Puchero en Albacete	58
Los riesgos del Pedrisco	59
En el Hotel Escuela de Madrid	62
Premios Ojos del Guadiana.....	64
Vino y música, por Víctor Núñez	65
Don Carnal se va de vinos	68
El cocinero del mes	70
Recetas y maridajes	71





El Origen del Vino

Editorial

Intenso trimestre promocional

Apenas descorchado el espumoso, con los mejores deseos de un nuevo año, brindis copa en mano, avanza inexorable el 2015, del que ya hemos adelgazado tres páginas de su calendario; tres meses que no han sido vanos en el esfuerzo promocional para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Más aún, aunque la vid descansa todavía en su reposo vegetativo para desperezar sus yemas, que más tarde serán lágrima y después brote, los vinos jóvenes de la cosecha se encuentran en su mejor curva, radiantes, en plenas facultades. Tras haber sido embotellados a finales año, es ahora, en los primeros meses, cuando la juventud, domada en el reposo sagaz y paciente de la botella, encuentran su momento óptimo, sobretudo en blancos y rosados.

Vinos en su vigor juvenil y virtud frutal que han ejercido su mejor papel como carta de presentación durante el primer trimestre de 2015, especialmente en este último mes de marzo. Cabe, por ejemplo, destacar, por interés comercial de las propias bodegas, la primera presencia del Consejo Regulador, en Foodex la feria agroalimentaria de Japón; un mercado extracomunitario, exótico pero sustancial, exigente y nada despreciable, muy a tener en cuenta, por cierto, en un medio y largo plazo. Siendo además un contexto global, un mercado donde la competencia para los vinos manchegos viene impuesta desde latitudes y continentes lejanos, asumimos cada vez con más naturalidad el esfuerzo de nuestras bodegas, embarcadas en vuelos de miles de kilómetros para promocionar la calidad de sus marcas, acudiendo a ferias en Pekín, Hong Kong o Shanghai como aquel que compra un billete de tren hacia la costa levantina. Una naturalidad y profesionalidad de sus comerciales que viene avalada por el gran trabajo en bodega, la paciencia ciega y la fe en la viña del viticultor y el resultado final de vinos que comparten espacio con los más competitivos, sin complejos, mirando a los ojos al resto de zonas vinícolas del mundo; porque, si por algo conocen a los vinos con Denominación de Origen La Mancha es por su más ilustre embajador, Don Quijote. Resulta difícil encontrar otra referencia más universal y tan culturalmente adherida al terruño, como son los molinos de viento, santo y seña manchegos, patrimonio fundamental de la propia lengua española, al que, en este 2015, rendimos, ciertamente, merecido homenaje en el IV Centenario de la publicación de la segunda parte del Quijote, al que tanto admiran en tierras niponas.

Gigantes de aspas, llanuras de vasto horizonte y vinos manchegos de fuerte personalidad que no han pasado desapercibidos en Alemania. Allí, acudimos por primera vez, también con stand propio a Prowein en Dusseldorf. Se trata de la feria mundial más importante del sector, cuyas cifras y proporción dejan perplejo a cualquier visitante primerizo. Profesionales y aficionados han conversado en la misma lengua, catado en el mismo dialecto, ensalzando la universalidad del vino, cuyas pautas de consumo y disfrute, (si bien nacieron en el solar mediterráneo, donde nuestros vecinos franceses e italianos siguen compitiendo en la vieja Europa) son extensibles a toda la geografía del viñedo mundial, más cómodo en latitudes templadas. En Prowein, la diversidad es su riqueza, el comprador experto encuentra aquello que busca. Degustar un tempranillo (español, de La Mancha en concreto), un merlot francés, un cabernet sauvignon de California, un syrah australiano, un sauvignon blanc neozelandés, un malbec argentino o riesling alemán, es hablar la misma lengua, que aprecia la tonalidad frutal de los tintos, los aromas florales de los blancos o la suavidad carnosa del roble cuando han dormido en bodega. Unas pautas universales que subrayan el valor inmaterial y artístico del vino, inmutable a lo largo de la historia, civilización y generaciones en su milagro de vida, fermento y levadura. Por eso, cuando el consumidor teutón, norteamericano, ruso, chino o japonés, aun en sus matizaciones culturales, y diferencias de tradición en el consumo, valora el placer ante la buena copa de vino, igual que ante una obra de arte.

De ahí radica la importancia de ser nosotros mismos, los manchegos, los primeros prescriptores, apreciando nuestra riqueza patrimonial de la vid, y el vino, en la inspiración de sus bodegas. Citas como la Cumbre del vino deben ser solo el acicate cultural y demanda para convertir todos los fines de semana, en la noche del vino. Como tampoco obviamos la importancia comercial que ofrece FENAVIN, cita clave para el profesional en la oportunidad para que importadores y prescriptores de todo el globo tengan la oportunidad de conocer mejor a La Mancha y disfrutar de nuestros vinos.

Premios en una añada a tener en cuenta

La variedad y calidad en los XXVIII Premios del Consejo Regulador ratifican las buenas expectativas de la cosecha 2014

Se trata de la XXVIII edición de unos premios entregados en la sede del Consejo Regulador que cada año refuerzan la confianza del consumidor, estimulando el esfuerzo embotellador de las bodegas manchegas, en pos de la calidad creciente por atraer nuevos mercados.

Una de las notas más llamativas

fue la gran competencia existente entre los 120 vinos elegidos, ya que su nota de corte para acceder a la fase final fue de 79 sobre 100, lo que demuestra el trabajo inversor en la tecnificación de las bodegas, y más aún la concienciación viticultora en la modernización de las explotaciones. Un trabajo que se percibe

año tras año y más aún en añadas como la última de 2014, donde, según el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, "ha sido muy difícil escoger un ganador, porque todos eran vinos excelentes".

Vinos con Denominación de Origen de La Mancha que "se han con-



Foto de familia de los ganadores

PREMIOS A LA CALIDAD 2015



Bodegas César J. Velasco, Oro con variedades Gewüz-traminer, Viognier y Petit Verdot



Castillo de Benizar, de Bodegas Ayuso, consiguió el Oro en blanco Macabeo



Viña San Juan se alzó con un Oro en rosado Tempranillo y tinto coupage Merlot-Tempranillo-Syrah



Puente de Rus, de Coop. Ntra Sra de Rus, se llevó el Oro al rosado variedad Moravia

vertido en el emblema y referencia de calidad de la región”, a juicio de la propia Consejera de Agricultura, María Luisa Soriano, quien además, sostiene que “por tradición e importancia económica no se puede concebir una Castilla La Mancha sin el vino como protagonista”.

Entre las personalidades asistentes también estuvo el Primer Edil de Alcázar de San Juan y Presidente de Acevin. Diego Ortega, quien afirmó “conocer bien la geografía y el paisaje vinícola de España como máximo representante de la red de



Finca Los Trenzones, de Bodegas Leganza, elaboró el mejor Verdejo 2014



Bodegas Muñoz, revalidó el Oro para el blanco Chardonnay fermentado en barrica y blanco coupage por el Vino Artero Macabeo-Verdejo



Bro Valero cosechó el premio por su blanco envejecido en barrica



Con un #selfie celebró Finca Antigua su trío de Oros en Moscatel naturalmente dulce, Crianza y Envejecido en barrica



Bodegas Martínez Sáez recoge el Premio al mejor rosado Merlot con Viña Orce



Marqués de Castilla, de Coop. Cristo de la Vega, obtuvo el Oro al mejor rosado coupage, Garnacha-Tempranillo



La marca Altovela cosechó sendos Oros en Sauvignon Blanc y Tinto Tempranillo



Hidalgo de Castilla, de Bodegas Verdúñez, Oro en Reserva



Oro en Gran Reserva y tinto Garnacha para la marca Allozo

Ciudades del Vino”, para quien “la calidad de los vinos manchegos comienzan a ser la envidia en otras partes en su gran potencial”.

En las diferentes categorías, el vino **Dominio de Baco**, del grupo DCOOP de Alcázar de San Juan, volvió a revalidar el primer premio en blancos **Airén**, la uva más característica de La Mancha, siendo el tinto joven variedad **Tempranillo**, el más competido en tintos, para

Bodegas Altovela por su **Altovela** en Corral de Almaguer, Toledo. Para Miguel Casero, vicepresidente de sección de vinos de DCOOP, el primer Premio en airén fue acogido muy gratamente, ya que “llevamos trabajando muchos años con esta variedad porque es una variedad autóctona de La Mancha que debemos prestigiar entre todos, y prueba de ese esfuerzo ha venido este premio”. Igualmente satisfecho se mostró Juan

PREMIOS A LA CALIDAD 2015



El Oro en Syrah en tintos 2014 fue para el Símbolo de la Coop. Ntra Señora de Criptana



Oro en blanco Chardonnay para Tomillar, de Virgen de las Viñas de Tomelloso



Sill, de Bodegas Finca El Refugio, se hizo con el Oro al rosado Syrah

Antonio Calleja, quien definió al tempranillo premiado como “un vino color cereza intenso, muy aromático, muy intenso con aromas a frambuesa, fresa propias del cencibel, que en el posgusto se vuelven a notar”, matizó el Director Técnico de Bodegas Altovela.





Bodegón con las botellas de los vinos ganadores

PREMIOS A LA CALIDAD 2015



Zagarrón de Coop. Ntra. Sra. de Manjavacas se hizo con el Oro en Moscatel



Julián Santos, Oro en rosado de variedad Garnacha



Señorío de Guadianeja, de Vinícola de Castilla consiguió tres oros en Merlot, Cabernet Sauvignon y Espumosos



Premio Oro para el blanco Airén, Dominio de Baco, del grupo Cooperativo DCOOP



Todos los vinos se valoraron en cata ciega y ante notario



En un momento de la intervención de las autoridades

En el resto de variedades y categorías, los galardones en Oro, estuvieron muy repartidos entre las cuatro provincias del Consejo Regulador en Cuenca, Toledo, Ciudad Real y Albacete:

Blancos

- **Airén:** Dominio de Baco, del grupo Dcoop
- **Macabeo:** Castillo de Benizar, de Bodegas Ayuso, Villarrobledo (AB)
- **Verdejo:** Finca Los Trenzones, de Bodegas Leganza, de Quintanar de la Orden (TO)
- **SauvignonBlanc:** Altovela de Bodegas Altovela en Corral de Almaguer (TO)
- **Moscatel:** Zagarrón de Zagarrón Vinos y Viñedos, Mota del Cuervo (CU)
- **Chardonnay:** Tomillar, de Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, en Tomelloso (CR)
- **Gewürztraminer:** Laminio, de Bodegas César José Velasco, de Villarrobledo (AB)
- **Viognier:** Laminio, de Bodegas César José Velasco, de Villarrobledo (AB)
- **Coupage joven 2014:** Artero Macabeo-Verdejo, Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (TO)
- **Fermentado en barrica:** Blas Muñoz 2013 Chardonnay, de Viñedos y Bodegas Muñoz, de Noblejas (TO)
- **Envejecido en barrica:** Bro Valero Macabeo-Chardonnay 2012, de Bodegas Bro Valero, Villarrobledo (AB)

Rosados

- **Moravia:** Puente de Rus, Cooperativa Nuestra Señora de Rus, de San Clemente (CU)
- **Garnacha:** Julián Santos, de Bodegas J. Santos, de Villa de Don Fadrique (TO)
- **Syrah:** Sill, de Bodegas Finca El Refugio, de Socuéllamos (CR)
- **Merlot:** Viña Orce, Bodegas Martínez Saéz, Villarrobledo (AB)
- **Tempranillo:** Viña San Juan, de Bodegas Félix Solís, de Puebla de Almoradiel (TO)
- **Coupage joven 2014:** Marqués de Castilla Garnacha-Tempranillo, Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (CR)

Tintos

- **Altovela:** Bodegas Altovela de Corral de Almaguer (TO)
- **Garnacha:** Allozo, Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (CR)
- **Merlot:** Señorío de Guadianeja, de Vinícola de Castilla, Manzanares (CR)
- **Syrah:** Símbolo, de Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, en Campo de Criptana
- **Cabernet Sauvignon:** Señorío de Guadianeja, de Vinícola de Castilla, de Manzanares (CR)
- **Petit Verdot:** Laminio, de Bodegas César José Velasco, Villarrobledo (AB)
- **Coupage joven 2014:** Viña San Juan Merlot-Tempranillo-Syrah, de Félix Solís, de Puebla de Almoradiel

Tintos de paso por barrica

- **Envejecido en barrica:** Finca Antigua Syrah 2012, Bodegas Finca Antigua, de Los Hinojosos (CU)
- **Crianza:** Finca Antigua Tempranillo, Cabernet Sauvignon – Merlot 2010, Bodegas Finca Antigua, de Los Hinojosos (CU)
- **Reserva:** Hidalgo de Castilla Tempranillo 2009, Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete (TO)
- **Gran Reserva:** Allozo Tempranillo 2006, Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (CR)

Espumoso

- **Cantares Brut Nature,** de Vinícola de Castilla, de Manzanares (CR)



Prowein, babel de vinos y culturas

Los vinos con Denominación de Origen la Mancha consolidan su presencia en Prowein, en Düsseldorf, la feria del sector más relevante a nivel mundial

Para cualquier aficionado al vino, un paraíso en la diversidad; para todo profesional del sector, una cita ineludible. El crisol de culturas que supone Prowein refleja la importancia de un cultivo milenario como la

vid (esencialmente ligado a la dieta mediterránea) que sin embargo, se adapta a las pautas de consumo en contextos y culturas tan dispares como ricas y distintas son las distintas variedades de uva. Vinos que,

proceden de latitudes, principalmente templadas, para concentrar su oferta en Düsseldorf, al noroeste de Alemania, hoy ciudad próspera y cosmopolita, tradicional corazón económico de la Renania industrial.



Espectacular vista sobre el Rin se consigue desde el mirador Rheinturm

LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF



Añil fresh de Vinícola de Tomelloso encuentra mercado en Alemania



Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete



Finca La Blanca, acudió a Prowein, integrada en Bodegas Capel



Bodegas Centro Españolas con su marca Allozo



Bodegas Isidro Milagro, ubicados en Manzanares



Bodegas Latúe con su marca insignia Pingorote

LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF



Düsseldorf es hoy una de las ciudades con mayor calidad de vida del país teutón

Calles del casco antiguo con importante presencia de restaurantes españoles.



LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF



Bodegas Verdúñez, Villanueva de Alcardete con su amplia gama de vinos



Coop. Cristo de la Vega lanzando su nueva marca Camina



Coop. El Progreso de Villarrubia de los Ojos



Zagarrón Vinos y Bodegas, de Mota del Cuervo



La bodega familiar Ayuso no falta a estas citas



Los vinos orgánicos de Dominio de Punctum encuentran demanda en Alemania

LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF



Ópera Prima fue la marca de DO La Mancha de García Carrión representada en Prowein



Representantes comerciales de Bodegas Lozano, de Villarrobledo, Albacete



Vinicola de Castilla, de Manzanares y su gama de vinos Señorío de Guadianeja



Vinos Finca Antigua, de la familia Martínez Bujanda



LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF

Paradojas del tiempo, el Rhin, río centroeuropeo de generoso caudal que desemboca en el Báltico, ha sido punto de fricciones a lo largo de la historia. Primero, como limes al que las legiones de la antigua Roma fijaban sus campañas de frontera frente a las temidas hordas bárbaras; milenios después, núcleo de resentimientos territoriales y económicos (franceses, belgas, holandeses y alemanes constituyen hoy una de las zonas de mayor densidad de Europa) que desembocaron en millones de víctimas durante ambas Guerras Mundiales. Desde Düsseldorf, ciudad especializada en ferias comerciales, sin embargo, emerge Prowein, la feria más importante de todo el mundo, celebrada del 15 al 17 de marzo. En sus pabellones, más 52.000 visitantes han catado vinos (50 países y más 5.790 expositores) de distinta procedencia de las principales zonas vinícolas del viñedo mundial. Desde los productores más clásicos como Francia e Italia, principales países expositores, por cierto, hasta los productores emergentes con propuestas a tener en cuenta como Chile, Sudáfrica, Australia o la propia Estados Unidos.



Viña San Juan, de Félix Solís, marca DO La Mancha presente en Alemania

España compartió pabellón con Portugal, siendo los vinos manchegos uno de los principales representantes en volumen. Al margen de las bodegas que acudieron amparadas en el stand del IPEX, los vinos con Denominación de Origen La Mancha redoblaron sus esfuerzos presenciales con un stand propio. “En un mercado como el alemán, principal consumidor e importador de

Algunos de los 57 vinos que se pudieron catar en la zona de free tasting del stand de la DO La Mancha





Entrada principal de Prowein

vinos con DO La Mancha, teníamos que estar en Prowein”; de esta manera, el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco, justificó la presencia del Consejo Regulador en Düssel-

dorf, la feria del sector con mayor volumen de negocio. Como admitió el propio director del IPEX, Ángel Prieto, “hay que reconocer que Alemania es un mercado muy maduro, con gran consumo, pero también

es un mercado que también está dispuesto a probar nuevos sabores, nuevas tendencias, y dispuestos a ser educados, en una cultura del vino que puede beneficiarnos a nosotros como región”.

Vista del Pabellón de países productores extracomunitarios





En su primera asistencia como tal, el Consejo Regulador diseñó un stand de presencia atractiva, funcional y atractivo visual, ideado para la degustación libre de más de 50 referencias de vino embotellado con DO La Mancha. Vinos que tras ser catados por algunos importadores y aficionados al vino en general, dejaron un buen sabor de boca, suscitando el interés de los futuros compradores, no solo del mercado alemán sino también de puntos de atracción comercial limítrofes, ya que Prowein, supone un escaparate netamente mundial de primer orden para todo el sector vinícola.

Feria que se extiende

Prowein también demostró su capacidad logística y organizativa con la presentación de sendas ediciones en tierras extracomunitarias. Así, se pudieron conocer las citas de ProWine China y ProWine Asia, la primera, en Shanghái, del 11 al 13 de noviembre de este año 2015, siendo la segunda del 12 al 15 de abril 2016 en Singapur.

Listado de vinos presentes en el stand de Alemania: Prowein 2015

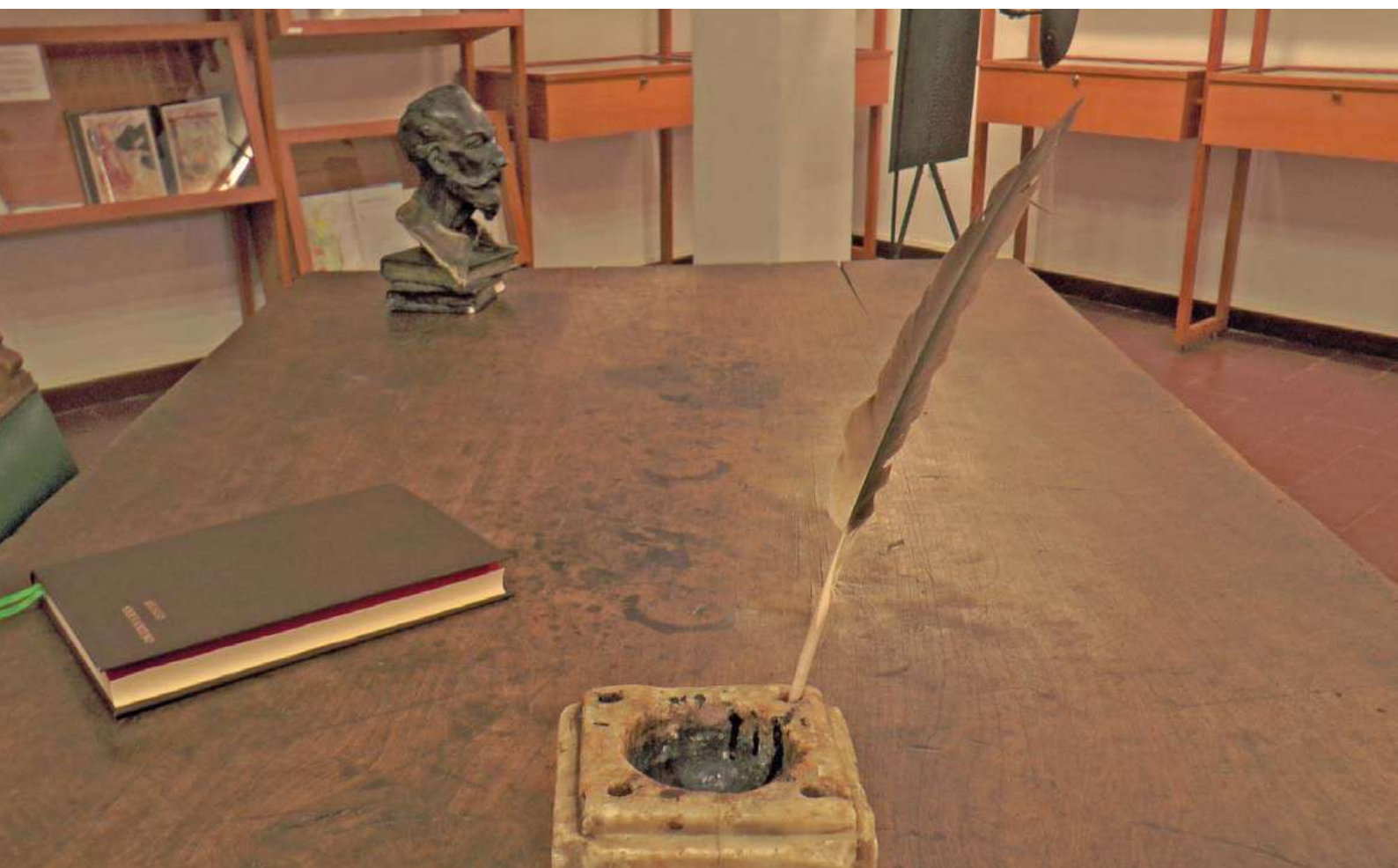
1	BODEGA LA TERCIA (BODEGAS JESÚS SÁNCHEZ MATEO)	YEMANUEVA TEMPRANILLO JOVEN ORGANIC WINE 2013
		YEMANUEVA AIRÉN 2014 ORGANIC WINE 2014
2	VINÍCOLA DE TOMELLOSO	AÑIL FRESH MACABEO CHARDONNAY 2014
		TORRE DE GAZATE TEMPRANILLO 2014
3	BODEGAS ISIDRO MILAGRO	TORRE DE REJAS VERDEJO VIURA 2014
		TORRE DE REJAS CRIANZA 2011
4	SANTA CATALINA	LOS GALANES TEMPRANILLO 2014
		LOS GALANES SELECCIÓN 2014
5	FÉLIX SOLÍS	VIÑA SAN JUAN, VERDEJO VIURA CHARDONAY 2014
6	ALLOZO CENTRO ESPAÑOLAS	ALLOZO VERDEJO TRADICIONAL 2014
		ALLOZO GRAN RESERVA TINTO 2006
7	J. GARCÍA CARRIÓN LA MANCHA	ÓPERA PRIMA TEMPRANILLO 2014
8	BODEGAS LA REMEDIADORA	CRIANZA LA VILLA REAL 2011
		MOSCATEL TÓPICO BLANCO DULCE 2014
9	BODEGAS AYUSO	ESTOLA GRAN RESERVA ENVEJECIDO 2004
		ESTOLA RESERVA ENVEJECIDO 2010
10	VIRGEN DE LAS VIÑAS BODEGA ALMAZARA	TOMILLAR CHARDONNAY 2014
		TOMILLAR TEMPRANILLO 2014
11	BODEGAS SÍMBOLO	SÍMBOLO VERDEJO 2014
		SÍMBOLO TEMPRANILLO JOVEN 2014
12	BODEGAS SAN ANTONIO ABAD	VILLA ABAD TINTO JOVEN 2014
		VILLA ABAD TINTO TRADICIONAL 2013
13	BODEGAS ROMERO DE ÁVILA	PORTENTO TEMPRANILLO JOVEN 2013
		PORTENTO ROBLE BARRICA TINTO 2013
14	BODEGAS ALCARDET	ALCARDET SOMMELIER CRIANZA 2010
		ALCARDET NATURA WHITE AIRÉN CHARDONNAY 2014

LOS VINOS MANCHEGOS EN DÜSSELDORF

15	BODEGAS CAMPOS REALES	CANFORRALES CHARDONNAY BLANCO 2014
		CANFORRALES CLÁSICO TEMPRANILLO 2014
16	CESAR JOSÉ VELASCO ALMODÓVAR	LAMINIO PETIT VERDOT 2014
		LAMINIO GEWÜRZTRAMINER 2014
17	COOPERATIVA SAN LORENZO	GRAN PRIOR ALAMEDA AIRÉN 2014
18	BODEGAS Y VIÑEDOS BRO VALERO	BRO VALERO SYRAH ORGANICO BARRICA 2011
19	BOGARVE 1915 S.L	LA CRUZ VEGA, TERROIR 2012 (ENV. BARRICA)
		LA CRUZ VEGA, (ENV. BARRICA) SYRAH 2013
20	S.A.T COLOMÁN	BESANA REAL VERDEJO BLANCO 2014
21	COOPERATIVA SANTO NIÑO DE LA BOLA	TARAY TEMPRANILLO 2014
		TARAY MACABEO 2014
22	SAN ISIDRO SOC. COOP. DE MIGUEL ESTEBAN	RINCÓN DE ACUÑA VERDEJO 2014
		VILLAR DE MORO TEMPRANILLO BARRICA 2013
23	EL PROGRESO SOC. COOP.	OJOS DEL GUADIANA TEMPRANILLO 2014
24	BODEGAS ALCASOR	JANTIPE TEMPRANILLO 2014
		CUEVAS REALES CRIANZA TEMPRANILLO 2010
25	VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ	BLAS MUÑOZ CHARDONNAY EN BARRICA 2013
		ARTERO MACABEO VERDEJO 2014
26	VINÍCOLA DE CASTILLA S.A	SEÑORÍO DE GUADIANEJA TEMPRANILLO CRIANZA 2010
		SEÑORÍO DE GUADIANEJA SYRAH TINTO JOVEN 2014
27	PAGO DE LA JARABA	AZAGADOR RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL TINTO 2010
		PAGO DE LA JARABA CRIANZA 2012
28	FINCA LA BLANCA	MONTE DON LUCIO CABERNET SAUVIGNON TRADICIONAL 2014
		MONTE DON LUCIO TEMPRANILLO TRADICIONAL 2014
29	MANUEL MANZANEQUE SUÁREZ	¡EA! TINTO TRADICIONAL 2013
30	BODEGAS J. SANTOS	JULIÁN SANTOS AIRÉN 2014
		JULIÁN SANTOS TEMPRANILLO CRIANZA 2011
31	COOP. NTRA. SRA. DE LA PAZ (ALTOVELA)	ALTOVELA SAUVIGNON BLANC JOVEN 2014
		ALTOVELA TEMPRANILLO TINTO JOVEN 2014
32	BODEGAS YUNTERO, JESÚS DEL PERDÓN	EPÍLOGO BLANCO 2014
		YUNTERO TINTO RESERVA 2088

Tras los pasos centenarios del Hidalgo Caballero

***2015 y la oportunidad para redescubrir los
encantos de La Mancha en el IV Centenario de la
publicación de la Segunda parte del Quijote***



Presurosos, con paso firme aunque dubitativo ante aquello que les sobrecoge. Con la celeridad que apremia en quien tiene un planning justo y apretado; así desembarca un autocar de turistas; sus rasgos

asiáticos, sus facciones menudas y sus ópticas de aumento en las aparatosas cámaras fotográficas les delatan. También sus pupilas dilatadas ante la emoción que les embarga. Es una jornada gélida, de

las invernales en La Mancha, y su constitución ligera, que parece resistir heroicamente los envites del recio viento en la sierra, no les impide acercarse a venerar con gesto peregrino, algo que llevan admiran-



do desde muy lejos. No cabe duda de que el turista japonés siente un respeto reverencial hacia los gigantes de álamo negro, fachada de cal y semblante adusto: “El pueblo nipón es un pueblo muy culto, muy inteligente, y quiere conocer donde se escribió la novela, incluso contra

que molino, tuvo Quijote su aventura”, explica Santiago Lucas-Torres, regidor de Campo de Criptana hasta el presente 2015. No en vano, Japón es el país que más pasión siente por La Mancha, siendo Campo de Criptana, uno de los destinos predilectos escogidos por los

40.000 turistas japoneses que cada año visitan La Mancha emulando los pasos del Quijote. “Estamos hermanados con Japón y de hecho, aquí recibimos cada año al embajador, igual que hace unos años, vino su alteza imperial, el príncipe heredero, Naruhito, aunque ya lo hiciera,



Iglesia parroquial dedicada a Santiago en El Toboso.

de incognito hace años como estudiante, quedando maravillado con La Mancha”, explica Lucas Torres.

Para el país del sol naciente, la sierra de los molinos es un santuario de aquello que sucede en el capítulo octavo de la primera parte de la universal novela en “esto descubrieron treinta o cuarenta molinos de viento que hay en aquel campo, y así como Don Quijote los vio, dijo a su escudero: la ventura va guiando nuestras cosas mejor de lo que acertáramos a desear; porque ves allí, amigo Sancho Panza, donde se descubren treinta o poco más desaforados gigantes con quien pienso hacer batalla”. Un pasaje que bien podría acontecer en otros rincones de la vasta llanura manchega como Mota del Cuervo (Cuenca), o Consuegra (Toledo), de cerro con aspas y viento fuerte para la molienda; y como aquella metáfora universal de quimeras y derroteros inciertos, esperanzas de lanza truncada, aquellos gigantes, mantiene el poder hipnótico en la fuerza de sus

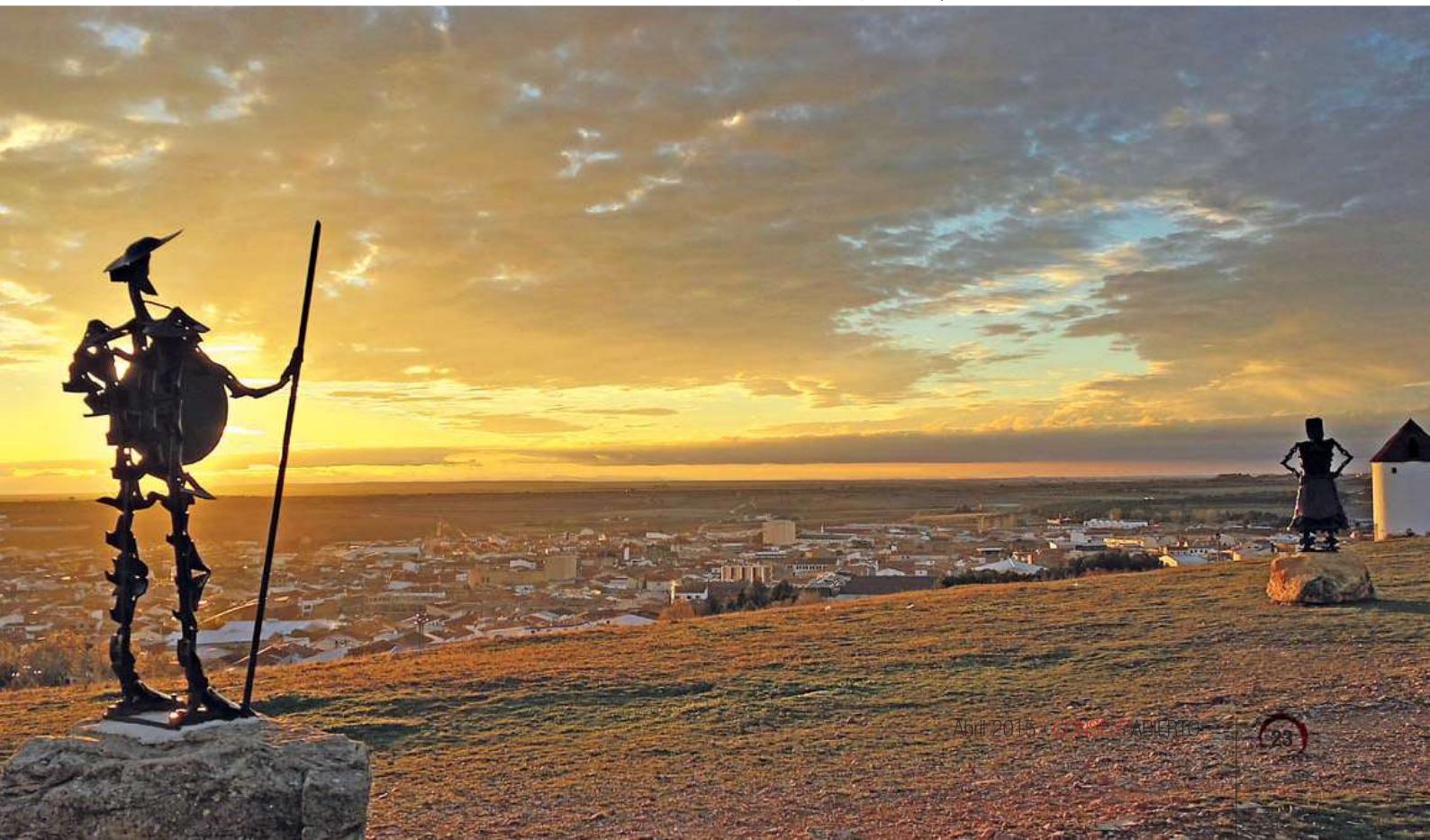
brazos, vestidos de lienzo, mecen y muelen en sus entrañas (algunas restauradas a réplica del siglo XVI) el cereal y esfuerzo de la tradición castellana.

La capacidad de mimetizar y aglutinar la idiosincrasia manchega en el texto del Quijote es básica y trivial para que cada municipio reivindique, por derecho propio, con orgullo su espacio en la novela. Hay quien sostiene que Cervantes, como el poeta Homero en la antigüedad se dejara seducir por las siete ciudades griegas que reclamaran su cuna, así el de Lepanto, también hubiera querido ver a los siete municipios manchegos marcar su origen. Nombres propios no faltan en la novela mencionados: Puerto Lápice, Pedro Muñoz, Miguel Esteban, la propia Ciudad Real o El Toboso, cuna de la sin par Dulcinea. Coqueta villa de la provincia toledana, que no solo encandila por su pintoresca belleza; El Toboso “tiene una amplia colección de unas 600 ediciones de El Quijote, en 63 idiomas; incluso

alguno firmado en su prólogo por firmas ilustres del mundo de la cultura, el arte o la política”, recalca, el primer edil, Marciano Ortega.

También Villanueva de los Infantes, desde el Campo de Montiel y su estudio de caminos y rutas de cálculo a caballo o Argamasilla de Alba, alegan ser “aquel lugar de La Mancha”, de la que Cervantes no quisiera acordarse. Totalmente convencidos están los Académicos de la Argamasilla, donde uno de sus miembros Pilar Serrano Menchen, en la Iglesia de San Juna Bautista, cree que reside uno de los cuadros que resume la inspiración del Quijote: “Fue Gregorio Pacheco, quien inspiró a Cervantes, en el personaje de Alonso Quijano”. En Argamasilla de Alba están convencidos de que la cueva de la casa Medrano, fuera utilizada como cárcel para recluir los escauceos de lisonja y flirteo tan afin a las plumas del ingenio del siglo de Oro, fuera el escenario para gestar el texto de la última de las novelas de caballería.

Atardecer en los molinos de viento de Mota del Cuervo (Cuenca). Foto: Oficina de Turismo



QUIJOTE, EN EL IV CENTENARIO DE LA SEGUNDA PARTE

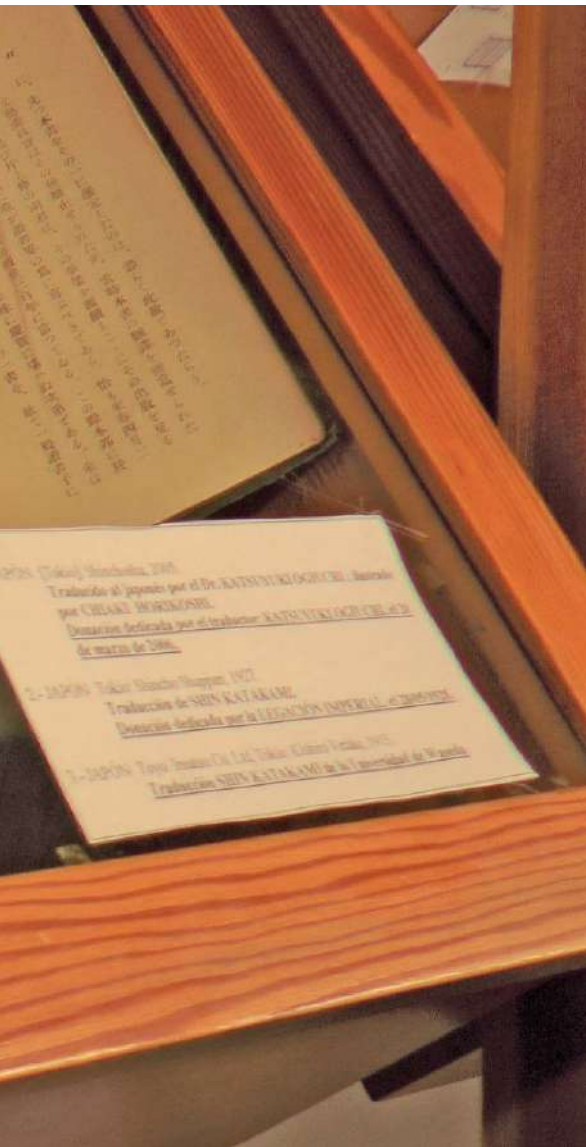


El Toboso puede presumir de tener la mayor colección de Quijotes en diferentes lenguas firmada por ilustres personalidades

Aunque la propia fisonomía ha transformado su rostro, bien es cierto, que los surcos y caminos de aquella Mancha que recorriera el ingenioso hidalgo no son los mismos, el visitante, puede reconocer, no obstante, en sus gentes, sanchas y cotidianas, algún vestigio, algún símbolo de sus desventuras. Como la propia biblia, hay quien entiende que la novela tiene que ser asumida en clave alegórica, como lenguaje univer-



Molinos de Campo de Criptana en Ciudad Real



El Quijote frente a sus temibles adversarios

sal que trasciende las tierras, las culturas, y los siglos. Solo así, se puede comprender que sea, tras la Biblia, precisamente, la segunda publicación impresa en el mundo; solo así se puede asumir que miles de personas acudan desde rincones tan lejanos para admirar la tierra dura.

La segunda parte del Quijote, corregida en sus errores y más genial aún que aquella de 1615 según expertos, ofrece una oportu-

nidad magnífica para redescubrir los encantos de una novela, que no pierde un ápice de su vital sentido. También cada matiz de aquello que refleja Cervantes, empezando por sus vinos. No en vano, los vinos con Denominación de Origen La Mancha, presentan como signo distintivo e inequívoco en su contraetiqueta la silueta de su más ilustre embajador. Mercados tan dispares como Estados Unidos, Alemania, China y sobre-

todo Japón, encuentran en todo aquello que procede de la tierra del Quijote, un punto de atracción. Quizá, por la mimesis de quien encuentra puntos en común, la loca aventura caballera de Alonso Quijano mantiene un puente de unión con la ancestral cultura de los samurái, en aquellos valores de noble código de caballería que representa, universales e inmutables, en los siglos y generaciones.

Más que una novela

Don Quijote de La Mancha supone algo más que el hiato de ruptura con las novelas de caballería; su radiografía cómica, cruda (y cruel) en ocasiones, de la nueva Castilla de repoblación en el corazón de la corona hispánica, mazo y martillo de Europa descosida en guerras protestantes, asoma a la realidad de los usos y costumbres del siglo XVII.

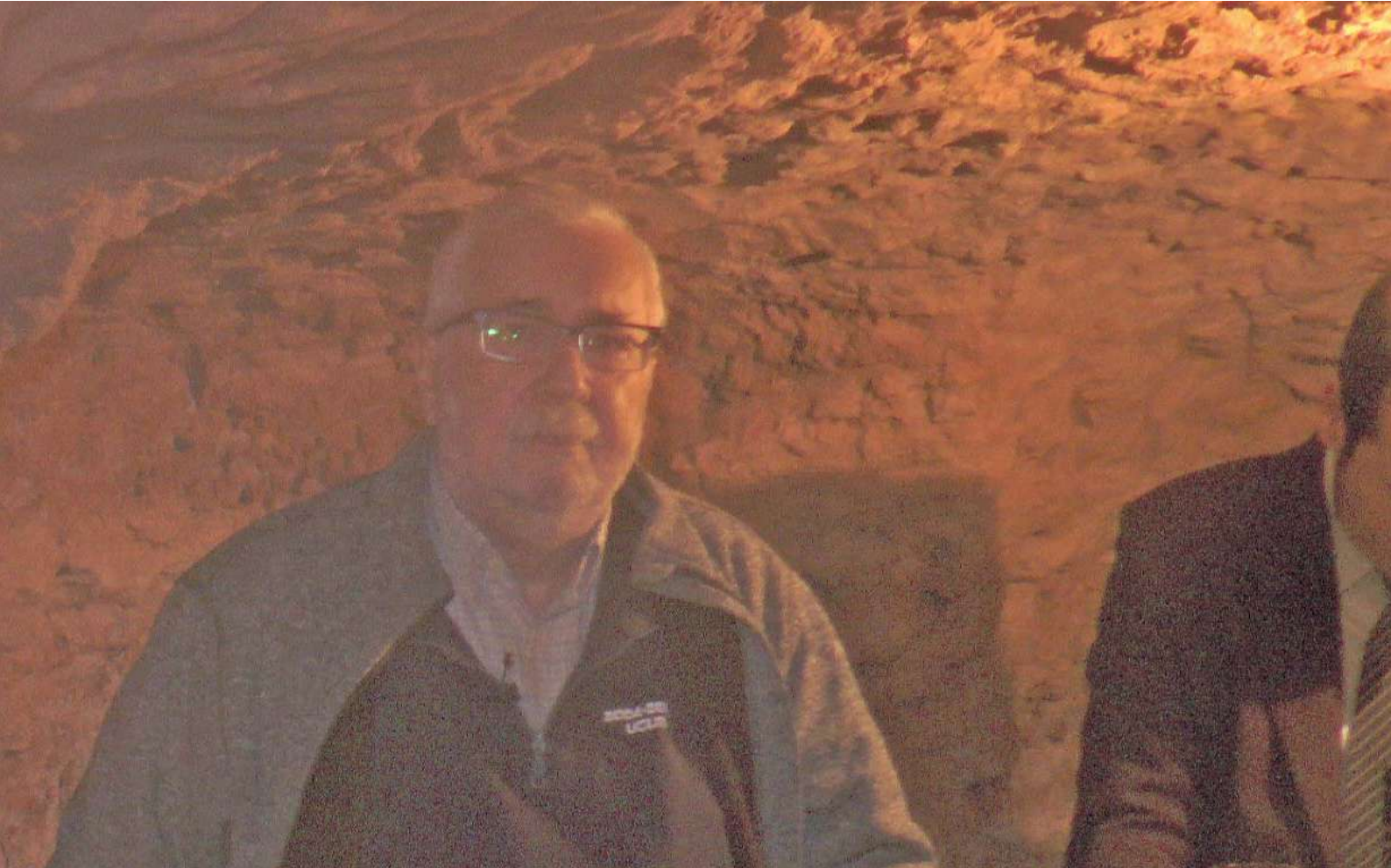
Su capacidad de ruptura radica en los personajes y su imbricación en la trama argumental: “los lec-

tores de aquel momento estaban acostumbrados a grandes héroes, sin embargo, Cervantes consigue mantener con atención las aventuras de dos personajes que rompen con lo anterior, un loco demente y un tonto de pueblo; por eso es la primera novela moderna”, explica Joaquín González, catedrático jubilado de la UCLM.

Se puede interpretar la riqueza del Quijote en su polifacética lectura. Cuando el estado anímico

de sus gentes, caminaba hacia el gesto del manierismo, casi asomando ya las formas barrocas, el arte y las letras de aquel siglo, paradoja universal del ingenio, agudiza su creatividad para servir a la literatura universal lo mejor de las plumas de sus contemporáneos; justo y curiosamente, cuando comenzaban a asomar las grietas y miserias de Castilla, pagana estéril de las celosas políticas de religión de los Habsburgo.





Joaquín González, catedrático de Literatura de la UCLM, en el interior de la cueva del Restaurante el Bodegón, Daimiel (Ciudad Real)



Puerta de la antigua muralla medieval en El Toboso

Texto cercano y vital, como el vino

El Quijote se contempla en lenguaje cotidiano, en un canto a la vitalidad, donde se refleja hasta el tuétano, la inclinación de sus gentes por disfrutar lo cercano. “Cervantes fue una persona muy vital, con una vida muy azarosa, sin una cultura académica pero gran lector, y con mucho mundo. Era una esponja que plasmó en el Quijote no solo toda la literatura anterior, sino toda la vida en sí misma, por eso engancha”, matiza González. Un canto a esa vitalidad intrínseca del Quijote está en el vino con alusiones repletas en alegoría al vino, en una tierra y un clima difícil, mediterráneo pero de meseta interior y lejano al mar con riguroso invierno y hostil verano. En casi un centenar de ocasiones, aparece el vino mencionado en el Quijote; por ejemplo, aquel fragmento, donde Sancho exhibe sus dotes de catador avezado:

“Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino... El primero

dijo que aquel vino sabía a hierro, el segundo dijo que sabía a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán... Anduvo el tiempo, vendiose el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán”.

O aquel otro, que podemos atribuir el primer consejo de consumo en moderación cuando el Quijote, en la Segunda Parte del libro, capítulo XLIII, recomienda medida a su escudero: “Sé templado en el beber, considerando que el vino demasiado ni guarda secreto ni cumple palabra.” Vino que tiene para caballero y escudero un significado dual, distinto pero complementario, según el cervantista González. “para el Quijote, el vino es la sangre de los gigantes que derrota, porque tiene una versión heroica del vino, mientras que para Sancho, el vino representa el alimento fundamental en la España del Siglo de Oro”.

Una esencia vital de aquellos personajes que cautivan al lector, siendo la más clara seña de identidad de los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Sus bodegas, año tras año, no solo trabajan por escalar nuevos peldaños en la comercialización de sus vinos, sino que además lo hacen exportando las virtudes de uno de los productos puntales en la economía de la región. Sus vinos, exhiben un vigor frutal en su fuerza aromática de su juventud, en blancos y sobretodo tintos, que miden su tanino con elegancia reposada cuando duermen tranquilos sobre lecho de roble y crianza. Todo ello, gracias a unas condiciones climáticas rigurosas, con un régimen pluviométrico seco, escaso en lluvias (inferior a los 400 mm anuales) y unas 3.000 horas de sol que acompañados de las técnicas más modernas en sistemas de irrigación permiten obtener uvas de una excelente calidad.

Molinos de viento, estampa universalmente conocida. Foto: Oficina de Turismo Mota del Cuervo (Cuenca)

La Mancha para Washington Irving

Andrés Bellón

<http://www.sabersabor.es/inmersioncultural>

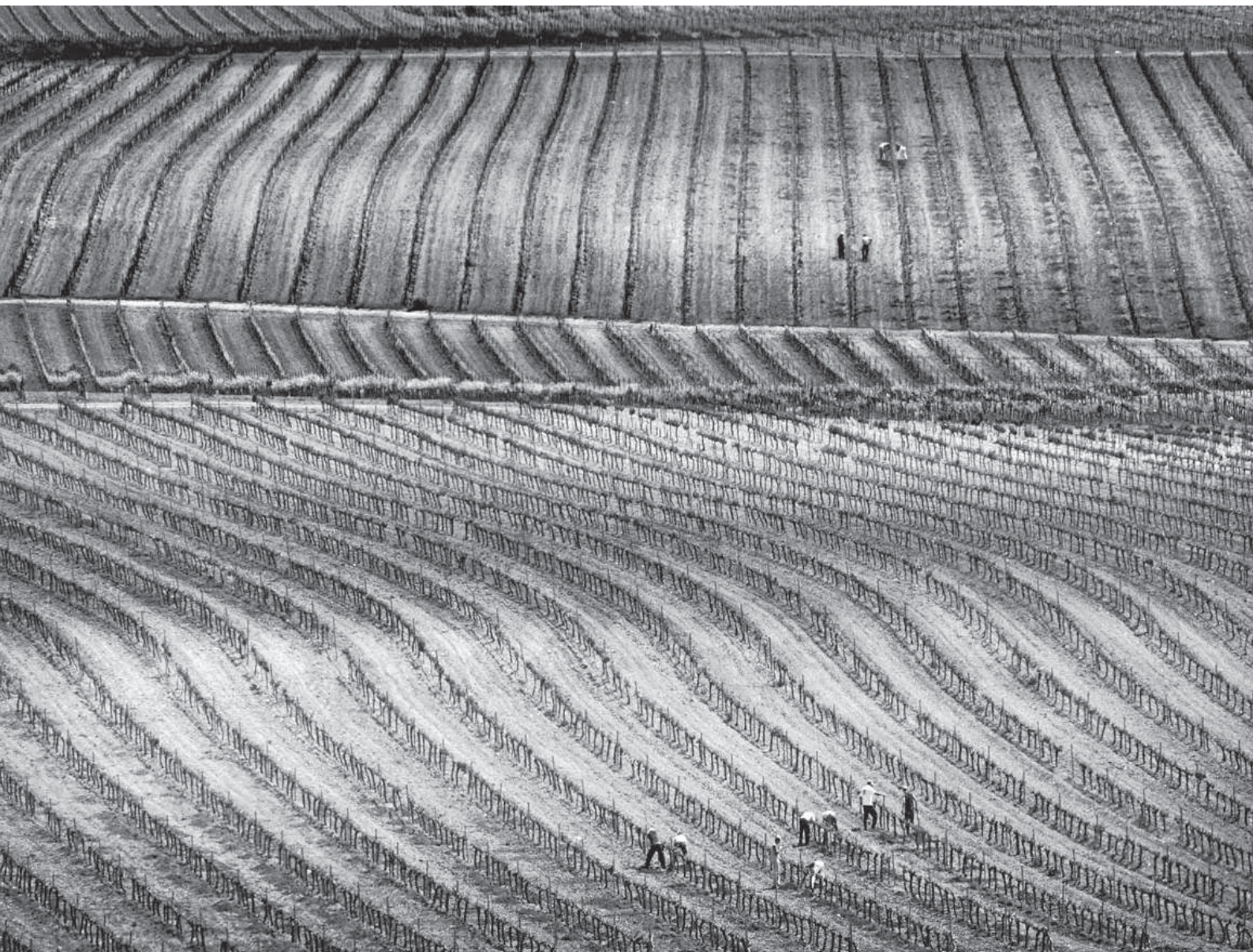
DESCUBRIENDO LA MANCHA - José Ramón Luna de la Ossa



Quizás fuera Washington Irving, un neoyorquino de buena familia nacido en 1783, el que mejor plasmara literariamente los paisajes naturales y humanos de la tierra manchega. En su celebérrima obra “Cuentos de la

Alhambra”, y antes de cantar el feliz encuentro con Granada y su vega de reminiscencias moras, Washington se lanzó a describir las sensaciones que le causaron las estepas eternas de la meseta española, tanto en lo

referente al paisaje como en el de las gentes que lo habitaron y recorrieron incansables de un lado a otro. Os invitamos a conocer estas vivencias en la siguiente selección de textos de nuestro artículo:



PAISAJES - José Ramón Luna de la Ossa

“El viajero puede atravesar, en ocasiones, grandes sembrados de cereales, que abarcan hasta donde llega la vista, y que pueden aparecer en ocasiones como un mar de verdor y en otras desnudos y quemados por el sol. Pero, en vano se busca la mano que los trabajó. Al fin se percibe una aldea, sobre una empinada ladera o un risco roquero, con murallas a punto de desplomarse y el torreón en ruinas; una plaza fuerte, en el pasado, durante las guerras fratricidas o las incursiones de los moros; porque,

como consecuencia de los ataques de los salteadores, aún existe en la mayor parte de España la costumbre de que los campesinos se agrupen para defenderse mutuamente. Pero, aunque una gran parte de España tiene carencia de arboledas y bosques y del sedante y encantador atractivo que proporcionan los cultivos, sin embargo, sus paisajes poseen en su austeridad, una gran nobleza a la que se añaden los valores de su gente; yo creo que entiendo mucho mejor al español orgulloso, resistente, frugal

y sobrio, su hombría al desafiar las dificultades y su desprecio del relajamiento afeminado, desde que he conocido el país y sus moradores. Hay algo también en la adusta sencillez de las tierras españolas que se imprime en el espíritu con una emoción sublime. Las inmensas llanuras de las Castillas y de La Mancha, que se extienden hasta donde el ojo alcanza, atraen el interés precisamente por su propia desnudez e inmensidad, y poseen, en cierto grado, la grandeza solemne del océano. Al recorrer esos

baldíos inmensos, la vista capta, aquí y allá, un rebaño trashumante, guardado por un solitario pastor, inmóvil, como una estatua, con su enhiesto cayado enhiesto en el aire como una lanza; o se puede percibir una recua de mulas moviéndose cansinas por la paramera como una caravana de camellos en el desierto; o un solitario jinete, rondando por el llano, armado con trabuco y estilete. De forma que el país, sus costumbres y la apariencia de sus habitantes tienen algo del carácter árabe”.



Viñedos a vista de pájaro

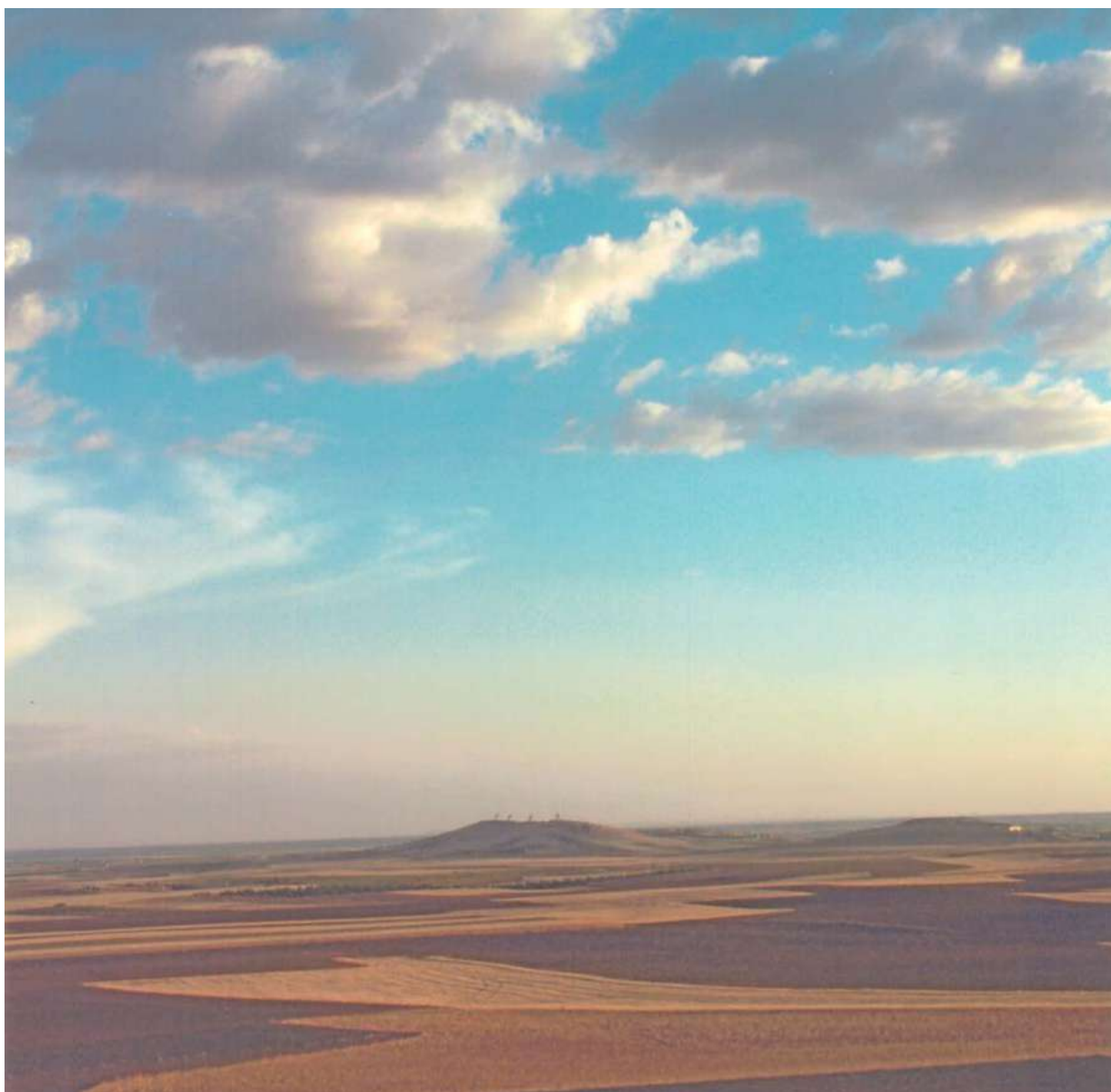
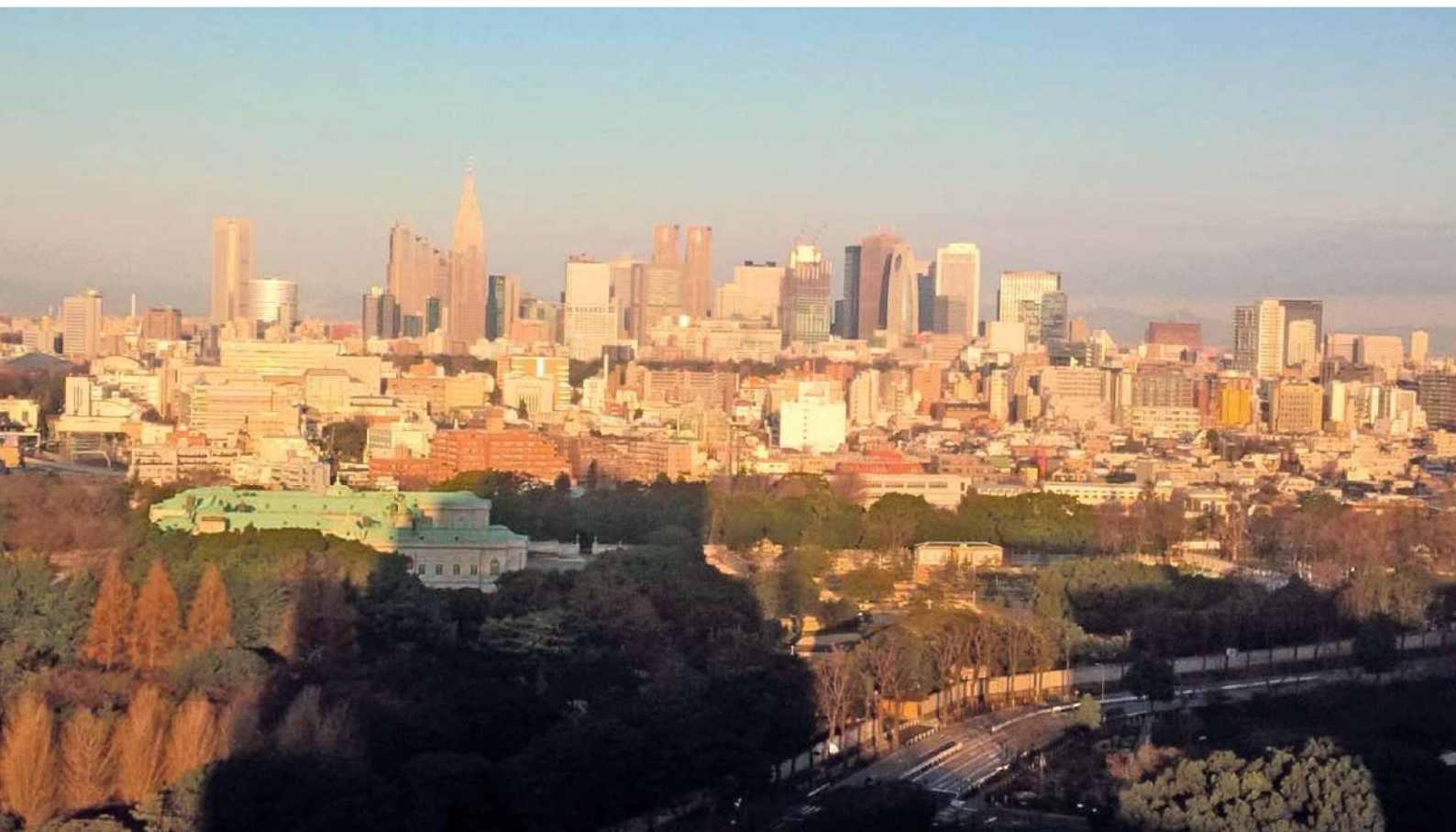


Foto: José Antonio Román Muela

La sonrisa amable del sol naciente

***Balance positivo del Consejo Regulador en la gira
asiática de presentación realizada
en Japón y China***





Panorámica de la ciudad de Tokyo

Unas 16 bodegas manchegas participaron con éxito en la gira asiática coordinada por el Consejo Regulador durante las dos primeras semanas de marzo. El periplo se inició, precisamente, en Japón, donde acudieron a Foodex, en Tokio, del 3 al 6 de marzo, en la feria más importante del sector agroalimentario de Japón. Consumidores, prensa especializada y profesionales del ámbito de la restauración coincidieron en resaltar su sorpresa por la calidad de los vinos manchegos, subrayando la novedad de los mismos, como indicó el propio sumiller, Kazuto Sakurai, responsable de los seminarios de degustación de vinos con Denominación de Origen La Mancha impartidos en la feria nipona. Desde las propias bodegas

manchegas, creen además que la cultura gastronómica en el país del sol naciente, con una dieta rica en verduras, arroces y un gran aporte de platos con el pescado como base, puede encontrar en la frescura de los vinos jóvenes manchegos su gran oportunidad de armonía.

Creada en 1976, Foodex arrancó como iniciativa comercial con unas 52 empresas del sector; hoy, es una cita referencia para todo el arco asiático, con más 2.800 compañías, procedentes de 80 países diferentes. En la presenta edición, según fuentes de la propia organización, se han superado las 75.000 visitas. Sin duda, un escaparate fundamental que viene a ser un completo a tener en cuenta para la oferta comercial y las

posibilidades de crecimiento en todo el espectro de mercado de la región Asia-Pacífico.

Ha sido el primer viaje de presentación a Japón, coordinado por el Consejo Regulador, tras las buenas expectativas comerciales en los dos últimos años. Japón, aunque aún no alcanza el nivel de demanda de vinos con DO La Mancha de otros mercados europeos, su aumento reciente en el 2014, con unas 817.584 botellas (un 10,7 %) más que en el 2013, hace ser optimistas a las bodegas manchegas. Se trata de un país que en los dos últimos años ha recuperado la línea de exportaciones de anteriores periodos, pero con la última recesión del yen, había ralentizado su ritmo.

EL PAÍS DEL SOL NACIENTE: JAPÓN



Bodegas La Remediadora, de La Roda



Bodegas Romero de Ávila Salcedo, de La Solana (CR)



Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete



Coop. Cristo de la Vega, de Socuéllamos



Coop. El Progreso, de Villarrubia de los Ojos



Coop. San Antonio Abad trabajó presentando su Albardiales al mercado japonés

EL PAÍS DEL SOL NACIENTE: JAPÓN



Coop. Santa Catalina con su línea de vinos 'Los Galanes'



Zagarrón Vinos y Bodegas atiende a un importador en su stand



Dominio de Punctum y sus vinos de naturaleza orgánica y biodinámica



Manuel Manzaneque continúa apostando por su cencibel de cepas viejas ¡Ea!



Vinícola de Castilla con su amplia gama de vinos



Vinícola de Tomelloso venía precedida por un premio 'Sakura'

EL PAÍS DEL SOL NACIENTE: JAPÓN



Virgen de las Viñas y su Tomillar entusiasmaron al paladar japonés



Campo Criptana fue para Vidal del Saz su mejor carta de presentación en Japón



El consumidor nipón, muy a tener cuenta en un futuro próximo



Bodega Bogarve 1915 comentando su gama de vinos La Cruz Vega



Vinos que gustan al consumo femenino, premiados en la edición de Sakura 2015



Escala en China

La ruta asiática del primer viaje de promoción exterior coordinado por el Consejo Regulador llevó a las bodegas participantes a pasar por China, en la ciudad de Shenzhen, el pasado 9 de marzo. Allí, sus vinos fueron comentados en un seminario de cata en el hotel Shangri-La por el sumiller Ivan Hui, embajador de los vinos manchegos en el país chino. Localizada al sur de la provincia de Cantón, con más 10 millones de habitantes, Sheznhen es en la actualidad la que registra una mayor densidad de población de todo el país chino. Su capacidad de crecimien-



Periodistas japoneses en el seminario degustación

EL PAÍS DEL SOL NACIENTE: JAPÓN



Centro Españolas y su Flor de Allozo, basado en el árbol del almendro, llamaron la atención del público nipón



Imagen del stand DO La Mancha en Foodex

to urbano se traslada a su propia fisonomía urbana con rascacielos (el Kingkey 100, el noveno edificio más alto del mundo, y ShunHing Square) que conforman uno de los skyline más espectaculares del mundo. Las proporciones de crecimiento

de la cuarta ciudad más importante del gigante asiático, por detrás de Pekín, Shanghái y Guangzhou convierten a Shenzhen en uno de los puntos clave para la progresión ascendente del consumo de vino en el país de la gran muralla.

En este primer viaje de promoción exterior en el 2015, han sido 16 las bodegas que representaron al Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha: por parte de la provincia de Albacete, Cooperativa La Remediadora, de La Roda;





El mercado japonés es aun más exigente que el chino

de Cuenca, Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras, Nuestra Señora de Manjavacas, de Mota del Cuervo y Manuel Manzaneque, de El Provencio; por parte de la provincia de Toledo, Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete, Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas y Bogarve 1915, de Madridejos, siendo el grupo de bodegas de la provincia de Ciudad Real, el más nutrido

con bodegas Vidal del Saz, de Campo de Criptana, Bodegas Romero de Ávila y Cooperativa Santa Catalina, de La Solana, Bodegas Centro Españolas, Cooperativa – Almazara, Virgen de las Viñas y Vinícola de Tomelloso, Cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos y Vinícola de Castilla, de Manzanares.

La comercialización de vinos embotellados con DO La Mancha bate un nuevo récord en 2015

Crece el consumo nacional y se exporta a más de 80 países



A crecido el consumo nacional y se exporta a más de 80 países



El consumo mundial ha variado su demanda con una mayor incorporación del público femenino



La Denominación de Origen La Mancha confirma su progresión ascendente en la comercialización de vinos embotellados, consiguiendo en 2014 rebasar los 63 millones de botellas, lo que supone un 15% más que en 2013, si bien hay que tener en cuenta que este fue el único año de la década en el que hubo un descenso significativo con respecto al año anterior.

No obstante, en términos generales el dato se puede considerar como muy positivo, ya que con respecto a la media del último lustro, la cifra de ventas de botellas en 2014 supondría un incremento de un 8,3%.

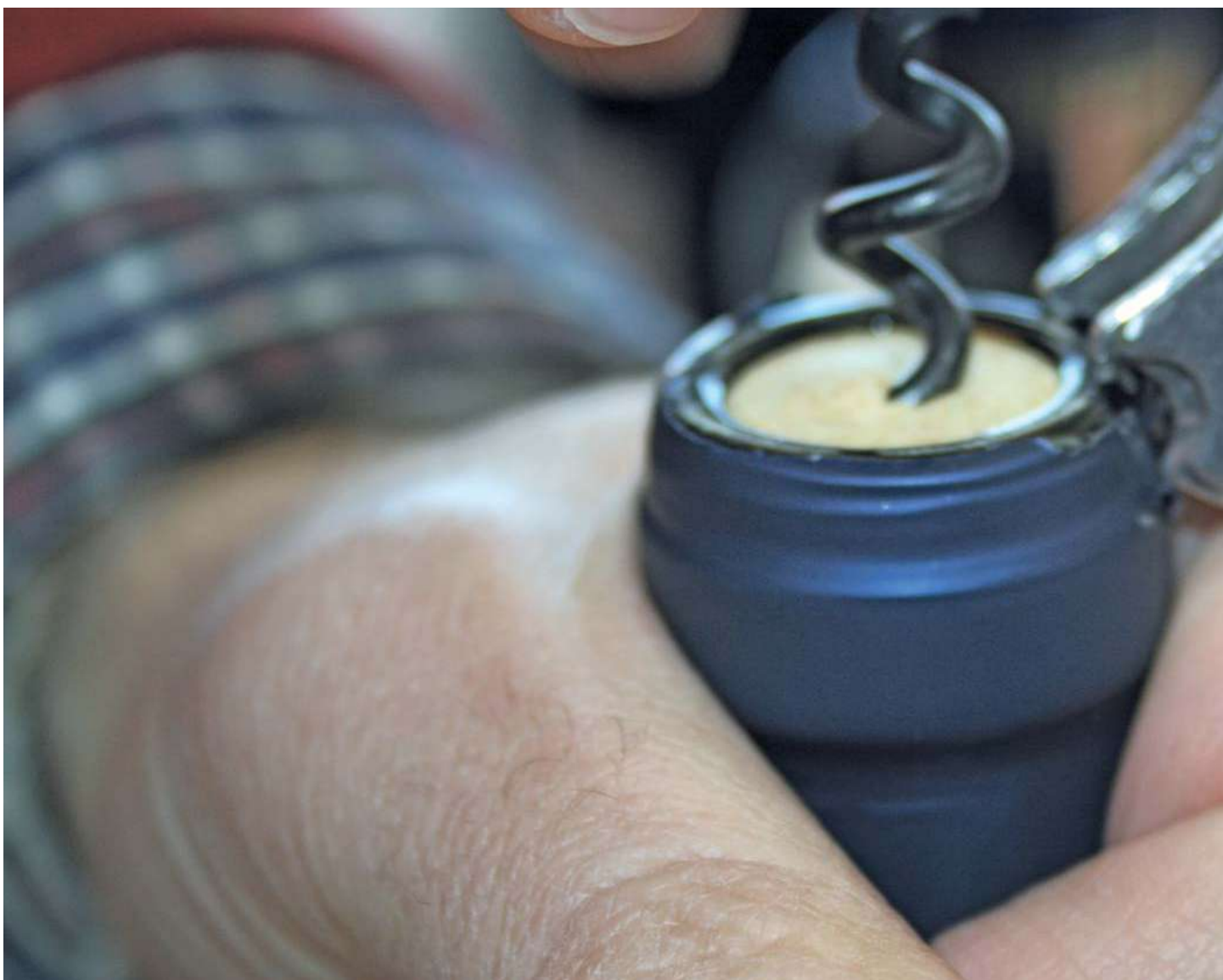
En cuanto a las exportaciones, Alemania continúa siendo el mer-

cado más fiel e importante para los vinos con Denominación de Origen La Mancha, según los datos de exportación del pasado año 2014. De hecho, las ventas al país germano se han incrementado en un 13%, pasando de las 5.673.012 a las 6.532.188 botellas. Un aumento que viene a compensar en parte la práctica desaparición del embotellado en destino (granel), cuyas cifras en volumen eran importantes en el caso de los países de Centro Europa.

La medida de reducción del granel con DO La Mancha probablemente no podrá ser completamente compensada hasta pasados unos años, pero se ha fijado desde la Interprofesión para incrementar el

valor añadido en las bodegas de la Zona de Producción La Mancha que apuestan por el embotellado con Denominación de Origen y reforzar el rigor en el control de calidad de nuestros vinos.

Si en el 2013, fueron 20.568.096 las unidades destinadas al mercado exterior; para este 2014, la cifra si bien se ha reducido su volumen en un 3,7% hasta las 19.828.356 botellas, lo cierto es que las bodegas manchegas mantienen el crecimiento de las botellas con más valor añadido. Además, teniendo en cuenta que **ha habido un aumento global del 15%**, tal y como se ha indicado al principio, esto indica que se ha tenido un fuerte incremento en el mercado interno, lo



En el pasado 2014 se han descorchado más botellas con contraetiqueta de la Denominación de Origen La Mancha

que es una gran noticia teniendo en cuenta los bajos datos de consumo de vino por habitante existentes en nuestro país, siendo un motivo de esperanza si supone un ansiado cambio de tendencia en la ingesta de vino tan anhelado por el sector vitivinícola español, uno de los más potentes del mundo.

Pese a todo, desde la Denominación de Origen La Mancha se tiene claro que se deben mantener

los esfuerzos promocionales en el exterior, como los realizados en el gigante asiático, cuya respuesta comercial confirma la consolidación de China como primer mercado extracomunitario, siendo el segundo en el cómputo global de exportaciones de vino con Denominación de Origen La Mancha, solamente por detrás de Alemania. Así, el pasado año, volvió a incrementar sus ventas en un 26 %, (de 2.669.868

a las 3.377.232 botellas). Destaca el comportamiento de Japón que ha vuelto a retomar la senda del crecimiento en sus importaciones de vino con DO La Mancha, con un 12 % (de las 730.128 a las 817.584 botellas). Una recuperación que compensa la ralentización y estancamiento del mercado anglosajón, donde países como EE.UU o Reino Unido presentan un leve retroceso en sus compras de vino embotella-

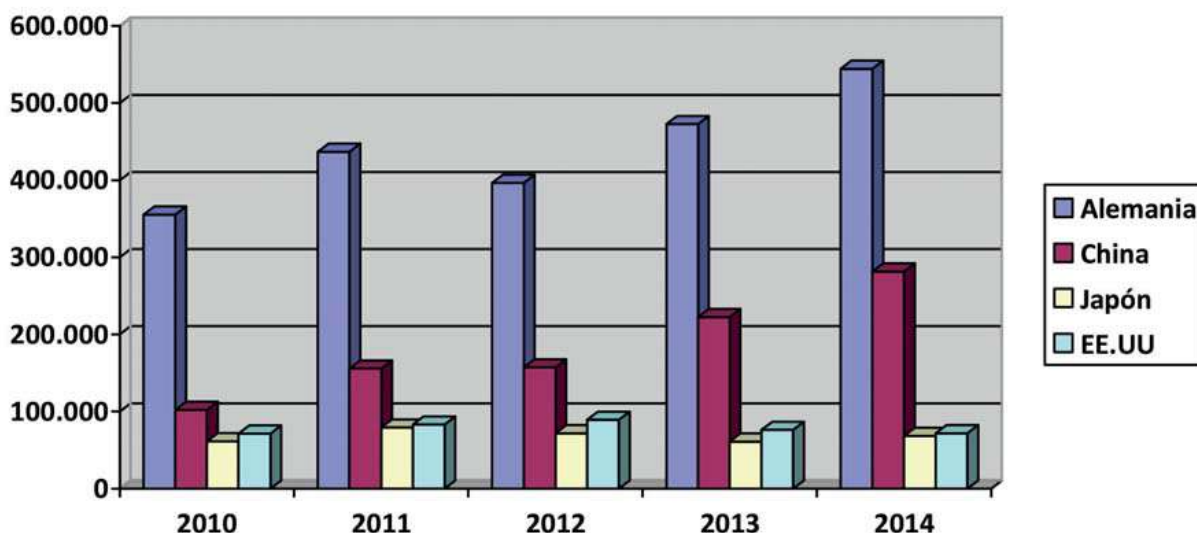


Planta embotelladora de una bodega manchega

do, 11.400 y 51.108 botellas, respectivamente. No obstante, en el caso de Norteamérica todo hace indicar que tras la devaluación del euro frente al dólar el 2015 será un año muy positivo en la evolución de las exportaciones a este país, cuyo crecimiento interanual en el consumo de vinos es un factor que debe ser aprovechado decididamente por los vinos españoles, cada vez más conocidos y valorados.

Sin despreciar mercados de tradicional venta europea, como por ejemplo, Holanda, con 1.337.748 botellas que se mantiene como el segundo país europeo, tercero a nivel mundial, los objetivos de los vinos manchegos también pasan por una mayor penetración comercial en mercados emergentes, cuya demanda, es ya una realidad. Países del sudeste asiático como Hong Kong son una referencia directa para las bodegas manchegas. También lo es Rusia, un país que debido a factores externos es más complicado que en otras etapas, pero que esperamos que pronto pueda recuperar la normalidad.

Relación de los países importadores con mayor crecimiento en los últimos años



Castilla La Mancha, epicentro del vino

La II Cumbre Internacional del vino sitúa a la cultura del vino como piedra angular de la sociedad manchega

Inaugurada el pasado 12 de marzo en la capital regional, la II Cumbre del Vino volvió a concitar a los mejores expertos del sector en el panorama internacional para reflexionar y analizar las pautas de crecimiento y posicionamiento global de los vinos elaborados en Castilla La Mancha, la región, donde el viñedo supone un

cultivo esencial en el sostén socioeconómico de gran parte de los municipios manchegos.

La primera jornada estuvo dedicada en el Palacio de Congresos y Exposiciones de Toledo al diálogo y debate sobre las posibilidades de crecimiento comercial para los vinos castellanomanchegos, cuyo

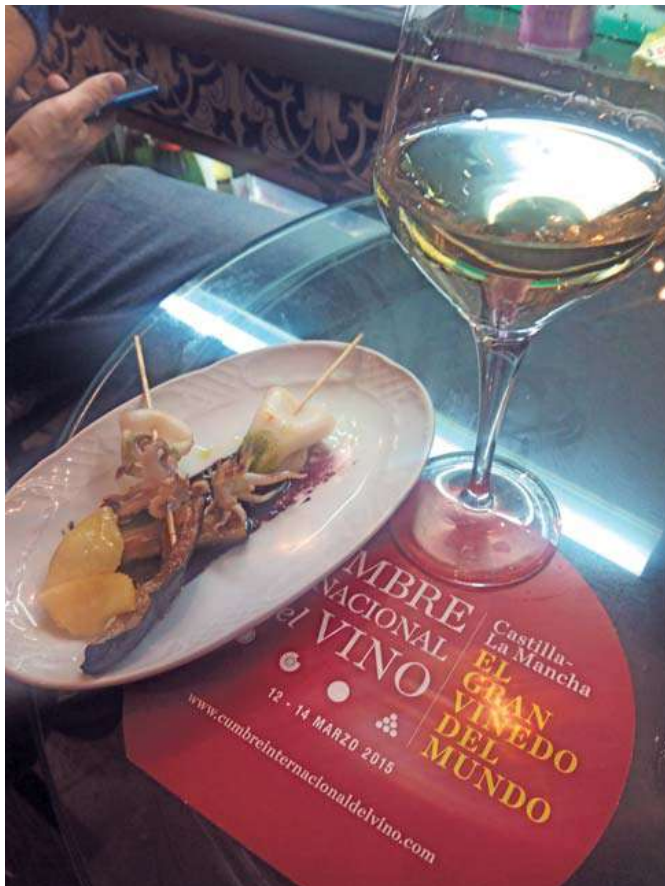
gran salto de calidad ha sido determinante en las últimas décadas. Así lo corroboraron los diferentes expertos nacionales e internacionales que compartieron sus conocimientos y experiencias en la Conferencia Internacional con el eslogan central "Valor y equilibrio en el sector vitivinícola de Castilla-La Mancha".

Cospedal y la comisaria europea de empleo, M. Thyssen, junto a los miembros de la selección española de cocina





Noche del vino, catas didácticas en diferentes escenarios



Rutas de Vino y Tapas fueron reclamo para el paladar

Show cooking

Fue una de las actividades novedosas dentro de la cumbre, con el foco puesto en los estudiantes y futuros profesionales de la hostelería. Con el objetivo de conjugar, vino cultura y gastronomía, Alberto Moreno, Rubén Camacho y Carlos Durán, miembros de la Selección Española de Cocina llevaron a cabo en vivo (con media hora cada uno) una composición de un plato para un menú elaborado con el común denominador del vino. Entrante, pescado, carne y postre.



Numeroso público asistió al Palacio de los Congresos y Exposiciones de Toledo durante la inauguración



El Cigala actuó en uno de los diferentes escenarios de la Noche del Vino

Catas y actividades culturales para regar la noche del vino

Por segunda ocasión consecutiva, el vino concentró toda su esencia para reclamar la atención de todos aquellos aficionados que quisieron disfrutar de los placeres del vino preparando tapas y vinos de Castilla-La Mancha. Un total de 16 localidades se sumaron a la cita de las cinco provincias de la región.

A los que quisieron conocer un poco mejor y profundizar en sus conocimientos, se impartieron catas

en diferentes puntos; el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha sumó su apoyo en la divulgación de la cultura del vino poniendo a disposición la propia sede para catas didácticas, asistiendo también sendas degustaciones en Toledo y Ciudad Real.

Ligando siempre el vino a la cultura, se programaron diversos escenarios de concierto con la asistencia de figuras relevantes en el panorama nacional.

Menor en cantidad, pero mejor en calidad

La declaración de cosecha del último ejercicio de 2014, alcanza los 152 millones de litros, un 16% superior a la media de la última década.

Las condiciones climatológicas fueron las idóneas para la maduración de la uva, y la cosecha de la pasada campaña 2014 será recordada por su calidad excepcional, pero que en volumen presenta un balance claramente inferior a la campaña de 2013 en lo que a declaración de cosecha con DO La Mancha se refiere, ya que ese año llegó a 166 millones

de litros, lo que supuso un récord histórico acorde con lo que sucedió en toda la región.

Con todo, los datos de 2014 arrojan un aumento importante en la comparativa de la última década, puesto que si tomamos como referencia los últimos 10 años la declaración de cosecha media con DO La Mancha ha sido de unos 131

millones de litros, por lo que los 152 millones de 2015 supondrían un aumento del 16 %.

En definitiva, se evidencia el esfuerzo inversor del sector vitivinícola manchego, tanto en la viña como en la bodega, aumentando poco a poco el compromiso con los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha.

La vendimia mecanizada se ha extendido en La Mancha en algunas variedades de uva

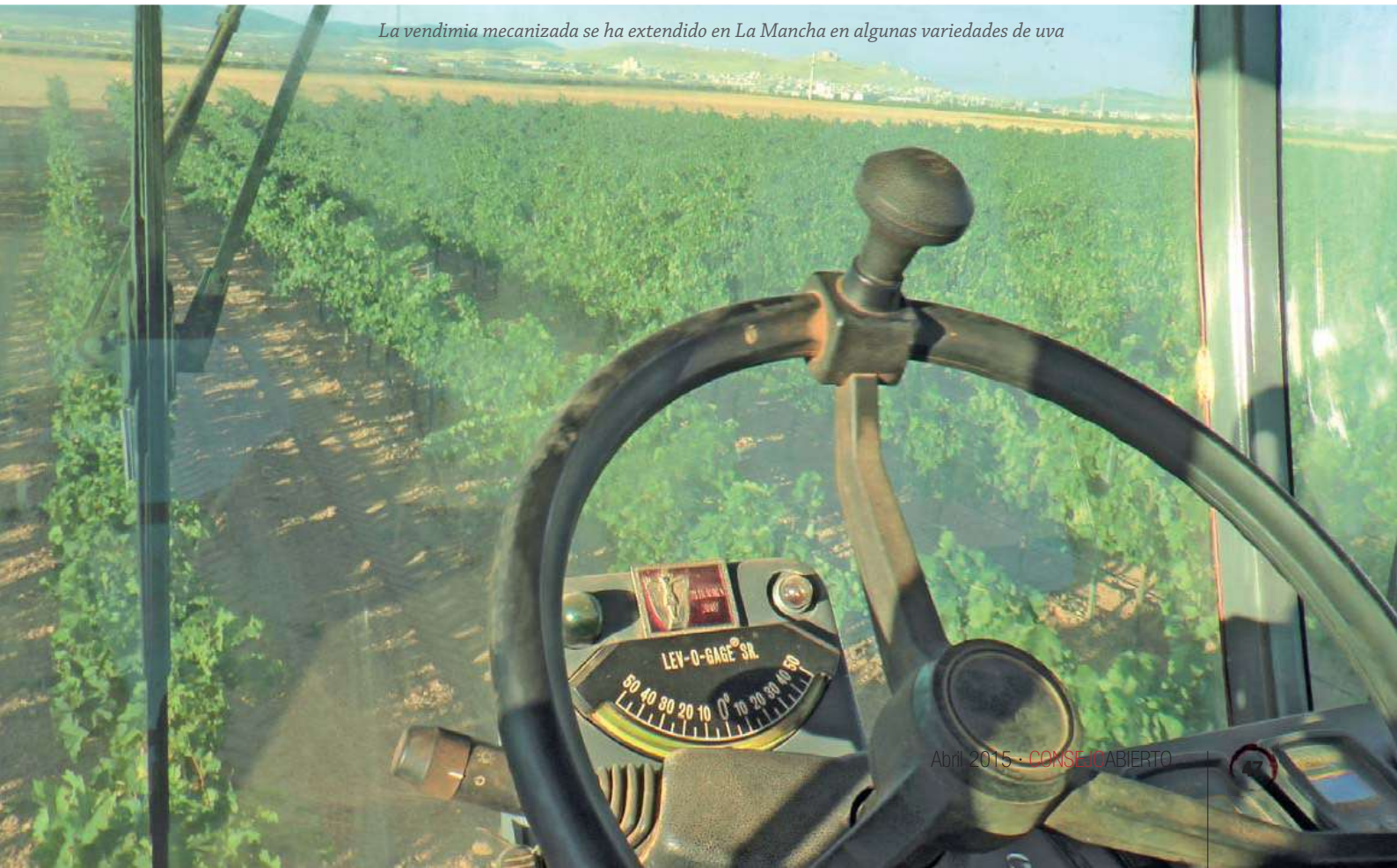




Imagen de nuevas viñas

Superficie de viñedo

También cabe destacar un leve aumento de la superficie de viñedo acogida a Denominación de Origen La Mancha hasta las 165.206 Ha. Datos que reflejan una adaptación varietal a los ritmos en la demanda de mercado, con una mayor plantación de variedad de uva tinta (45.305 Ha. en 2014 frente a las 47.040 Ha. del año 2015, destacando de forma clara la variedad Tempranillo, con 30.317). Entre el resto,

hay un aumento generalizado de variedades foráneas como la Syrah, que ha subido de 4.025 a 4.267 Ha.

En variedades blancas, si bien la tradicional uva Airén experimenta un escaso descenso de 107.563 a 106.934 Ha, apenas perceptible, la viticultura manchega y la modernidad de sus vinos manchegos manifiesta la apuesta en innovación por nuevas técnicas de elaboración en el coupage de nuevas variedades,

como el Macabeo, Chardonnay, Sauvignon Blanc o Moscatel de grano menudo, aprovechando todo su potencial aromático.

Una diversificación varietal, en definitiva, que sin despreciar el cultivo por las variedades más autóctonas como la Cencibel o Tempranillo y la blanca Airén, sí expresa los esfuerzos en la capacidad de adaptación y diversificación de mercado de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.



Cabeza de injerto de vid sobre la tierra

Seduciendo el paladar universitario en el campus de Albacete

La Universidad de Castilla La Mancha volvió a ser el punto de atracción para la puesta en escena de una nueva edición del maratón del vino. Una fórmula diseñada desde el Consejo Regulador que busca incentivar el interés y la difusión de la cultura del vino entre los jóvenes estudiantes, desde unas pautas de consumo moderado, sano y divertido.

Tras la inauguración en la facultad de Derecho, edificio Melchor Macanaz, con la presencia del Vi-

cerrector en transferencias y Relaciones con empresas, Antonio Carrión, los asistentes pudieron participar en una mesa redonda en el debate sobre la comunicación y el vino, y la variedad de ofertas de salida profesional en el sector del vino en una Comunidad Autónoma como Castilla La Mancha, donde hoy viven del cultivo de la vid, unas 70.000 familias. Entre los ponentes, el periodista y profesor de la UDI-MA, Víctor Núñez además del con-

sultor informático, Jaime Carrero, quienes ofrecieron su versión de las nuevas tendencias mediáticas que buscan una mayor eficacia en la transmisión del mensaje, como son las redes sociales y su nuevo canal de expresión en los smartphone. La presentación estuvo coordinada por el gerente de la Denominación de Origen La Mancha, Ángel Ortega quien desgranó algunos datos de la producción y la reciente estructura varietal del viñedo manchego.

Catas de Iniciación

Fue una de las actividades con mayor asistencia en la facultad de humanidades donde se ha desarrollado la mayor parte del evento. Allí, los jóvenes participantes descubrieron lo sencillo que puede llegar a resultar disfrutar de un vino, si se presta un poco de atención a detalles como el color, en su fase visual, el olor para distinguir los aromas frutales en los jóvenes, con las notas de la bodega para crianzas y reservas.



Mesa redonda al inicio de las jornadas



Alumnos y profesores compartieron mesa e interés durante las catas en la UCLM

Cuando brota la vid, arrecian los premios

Las bodegas manchegas dejan en buen nivel a los vinos DO La Mancha participando en los certámenes de mayor prestigio. Así, es el caso de los Premios Bacchus, edición 2015 apenas fallados a finales del reciente mes de marzo.

Premios Bacchus 2015 para Vinos con DO La Mancha

Bodega	Marca	Variedad/añada
Bacchus de Oro		
Coop. Jesús del Perdón-Bod. Yuntero	Epílogo	Sauvignon blanc- Moscatel 2014
Bacchus de plata		
Virgen de Las Viñas Bodega y Almazara	Tomillar	Chardonnay 2014
Santa Catalina SCL	Los Galanes Selección	Tempranillo 2014
Bodegas Isidro Milagro S.A.	Libertario Crianza	2012
La Vid y La Espiga S.C.	Vegabrisa	2014
J. García Carrión S.A.	Ópera Prima	Syrah 2014
Bodegas Símbolo	Símbolo	Tempranillo 2014
Virgen de Las Viñas Bodega y Almazara	Tomillar Reserva	Cabernet Sauvignon 2010
Bogarve 1915	Lacruz Vega	Syrah 2013
Bodegas Martínez Saéz	Viña Orce Crianza	2010

Berliner Wine Trophy

Fundado en 2004, el Concurso ha crecido hasta ser una referencia en el país alemán. Organizado por la sociedad DWM (Deutsche Wein Marketing GMBH) cuentan con el patrocinio de la OIV (Organización Internacional del Vino y la Viña) y el reconocimiento del Senado de Berlín además de la UE. Como admiten muchas bodegas, estos premios concedidos en Alemania suponen la mejor puerta de entrada al maduro y competitivo mercado teutón. Es el caso de Coop. Jesús del Perdón, Bodegas Yuntero que consiguió una plata por su Epílogo Roble. En cuanto a bodegas Lozano de Villarrobledo (Al-

bacete), su *Oristán Crianza 2012*, *Oristán Gran Reserva 2009* y *Marqués de Toledo Reserva 2011*. Se alzaban con un Oro. Por último, la bodega de Félix Solís ubicada en Puebla de Almoradiel (Toledo) se imponía con otro Oro por *Viña San Juan Rosado 2014*. También muy satisfechos en Vinícola de Tomelloso, donde su *Añil Fresh Macabeo-Chardonnay* y su *Torre de Gazate Tempranillo* conseguían sendas medallas de Oro. Además, se da la circunstancia de que esta bodega ha conseguido un Premio en Japón en el certamen Sakura, cuyo jurado femenino concedió un galardón al vino *Finca Cerrada*.

Yuntero y su músculo productor

Jornada de Puertas abiertas en la Cooperativa Jesús del Perdón para conocer la ampliación de sus nuevas instalaciones

Unas 800 personas, entre socios e invitados visitaron el pasado 8 de Febrero, la Cooperativa Jesús del Perdón para conocer de primera mano todos los detalles técnicos en las últimas inversiones que convierten a la bodega, conocida por su marca Yuntero en una de las bodegas mayores de la provincia de Ciudad Real.

La cooperativa que próximamente cumplirá los 61 años desde su nacimiento en el año 1.954, empezó con un grupo de 102 viticultores, actual-

mente después de 3 fusiones por absorción de otras cooperativas de la localidad, así como la integración de nuevos socios de más de 10 municipios, ha conseguido alcanzar en la actualidad los 700 socios.

Está asentada sobre 87.000 m² en tres parcelas, donde se ubican la bodega, la ampliación de almacenamiento, surtidor de combustible, depuradora, oficinas y departamento de productos y servicios agrarios. Su capacidad total es de 81.000.000 de litros y con la

ampliación de este año 2.015, se llegará a los 93.000.000 de litros.

La cooperativa fue pionera en Castilla La Mancha en el año 1.992, en apostar por la Agricultura Ecológica, se empezó con 5 Has, actualmente alcanzan las 1.700 Has.

En los últimos años, Jesús del Perdón ha crecido en capacidad productora pasando de una actividad de 40.000.000 de kilos de uva a 95.000.000 de kilos en la última campaña.



Exteriores del nuevo jaraiz



Interior de las nuevas instalaciones de la Cooperativa Jesús del Perdón en Manzanares (Ciudad Real)

Julia en la Onda desde el Consejo



Gregorio Martín-Zarco y Miguel Ángel Valentín, Presidente y Vicepresidente I respectivamente, fueron entrevistados en directo por Julia Otero

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha continúan situándose como escenario de los principales medios de comunicación del panorama nacional. En esta ocasión, le ha tocado el turno a la popular y conocida presentadora Julia Otero, protagonista como conductora en el programa de sobremesa, que dirige en las tardes de radio en Onda Cero. Precisamente, la periodista, afincada en Barcelona, desde donde habitualmente emite el programa 'Julia en la Onda', se trasladó expresamente hasta la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan, para hacerlo en directo.

Por los micrófonos de Onda Cero pasaron entre otros, Gregorio Martín Zarco y Miguel Ángel Valentín, Presidente y Vicepresi-

dente de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha; Otero, se interesó por los vinos DO La Mancha y las condiciones parti-

culares de la zona de producción de La Mancha, firmando además en el libro de honor del Consejo Regulador, como amiga de los vinos manchegos.



Julia Otero firma en el libro de Honor del Consejo Regulador

El sabor de la despensa manchega

El gobierno autonómico entrega los Premios ‘Gran Selección’ que reconocen el esfuerzo en la calidad de las empresas agroalimentarias



Puente de Rus Crianza fue el vino mejor valorado en la Gran Selección 2014

Manzanares, en la provincia de Ciudad Real, fue el lugar escogido para la entrega de los XXV premios Gran Selección. Galardones, que en sus distintas categorías, avalan el trabajo constante por la calidad de los productos más representativos del sector agroalimentario: “la industria agroalimentaria

es fundamental como anclaje para mantener población en núcleos rurales y crecer como región”, subrayó la Presidenta Cospedal durante la presentación del acto.

Castilla La Mancha, región rural y agraria por naturaleza, con más del 15 del PIB regional, presenta una amplia gama de productos incorporados a las viandas de la gastronomía manchega, muy apreciados por su calidad y competitividad en el mercado: Aceite de oliva Virgen Extra, Jamón serrano, Carne de caza, Cordero manchego, Azafrán de La Mancha, Ajo morado de Las Pedroñeras, Berenjena de Almagro, Miel de Calidad Diferenciada, y Melón de La Mancha.

El premio más cotizado en vinos, fue el Gran Selección Oro que recayó en San Clemente (Cuenca), para el vino “Puente de Rus” de la Cooperativa Nuestra Señora de Rus.

El resto de categorías de vinos donde brillaron los vinos con DO La Mancha fueron:

- **Selección Plata en vino blanco:** “Laminio”. Bodegas César Velasco. Villarrobledo (Albacete).
- **Selección Plata en vino rosado:** “Yugo”. Cristo de la Vega. Socuéllamos (Ciudad Real).
- **Mejor tinto, añadas de 2012 y 2013, Selección Plata:** “Pago de la Jaraba”. Bodegas Pago de la Jaraba. Villarrobledo (Albacete).
- **Vino espumoso:** “Alcardet Brut”. Bodegas Alcardet. Villanueva de Alcardete (Toledo).



Vino y queso, maridaje de cine en Manzanares

El queso y el vino manchego arropan a la cultura en el II Festival de ManzanaREC



La ilusión suplió a la modestia en ManzanRec, el festival de Cortos diseñado por la asociación cultural Recortados que supo presentar una interesante propuesta de vino, cultura junto a la gastronomía del queso para captar la atención del público interesado el pasado mes de enero.

A la inauguración acudió como actriz invitada la joven Beatriz Oli-

vares, protagonista en series como Aida u Hospital Central, quien agradeció la propuesta y valentía de festivales como éste que alimentan el entusiasmo por el cine y la cultura.

Catas de Queso celebradas en el Museo del Queso Manchego y un taller de aromas para el vino ofrecido por el propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha fueron la guinda del festival.



Cuando 1000 no se equivocan

Los vinos con DO La Mancha brillan en la mayor cata de España

Profesionales, aficionados, prensa especializada y cualquier turista con inquietud enológica, así hasta conformar los mil catadores de un jurado que volvió a elegir a los mejores vinos de la región castellanomanchega en la VI Edición del Concurso de vinos 'Tierra del Quijote'.

La iniciativa promovida desde el consistorio alcazareño enmarcada dentro de los actos de la Cumbre del vino quiso situar a La Mancha, mayor zona vinícola del mundo, como punto

de interés por el mundo del vino.

Participaron un total de 250 vinos elaborados por 83 bodegas y cooperativas de toda la región, pertenecientes a las Denominaciones de Origen Almansa, La Mancha, Manchuela, Mondéjar, Ribera del Júcar, Uclés o Valdepeñas.

El Concurso contó con el rigor de la cata a ciegas supervisada en los criterios por presidentes expertos de mesa por cada diez catadores que valoraron los aromas, sabores

y colores de cada uno de los vinos participantes juzgando su intensidad, calidad, persistencia y armonía. El hecho de que el certamen tenga un carácter popular le dota de una mayor difusión comercial al mismo, sirviendo de orientación a las propias bodegas ya que como destacó la propia consejera del ramo, María Luisa Soriano, conseguir un premio es el "mayor orgullo para un bodeguero" puesto que supone el reconocimiento del público en general.



Numeroso público joven entre los 1000 catadores asistentes



El parque del Pabellón Díaz Miguel cambió el balón por la copa

Los vinos DO La Mancha, anfitriones

La responsabilidad y el compromiso fueron doble para las bodegas manchegas, ya que asumieron como propia la necesidad de agradar al gran público con la

participación de sus vinos. Además, el Consejo Regulador colaboró con la entrega de diferentes obsequios durante el evento con el sorteo de estuches de vino y di-

verso material promocional en los participantes, además de regalos para los ganadores para el Concurso de fotografía en las redes sociales #miviniotierradelquijote

Premiados

Categoría de vinos blancos:

Quijote de Oro: 'Dominio de Baco 2014' del grupo DCOOP de Alcázar de San Juan (Ciudad Real).

Quijote de Plata: 'Añil 2014' de Vinícola de Tomelloso, Tomelloso, en la provincia de Ciudad Real.

Quijote de Bronce: 'Julián Santos 2014' de Bodegas Julián Santos, de Villa de Don Fadrique (Toledo).

Categoría de vinos rosados:

Quijote de Oro: 'Vidal del Saz Selección' de Bodegas Vidal del Saz, de Campo de Criptana (Ciudad Real).

Quijote de Bronce: 'Latúe 2014' de Bodegas Latúe, de Villanueva de Alcardete (Toledo).

Categoría de tintos jóvenes sin barrica de las cosechas 2013 y 2014:

Quijote de Plata: 'Galanes Selección 2014' de la Cooperativa Santa Catalina, de La Solana (Ciudad Real).

Quijote de Bronce: 'Ojos del Guadiana Tempranillo 2014' de la Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

Categoría de tintos envejecidos en barrica de cosechas anteriores a 2012:

Quijote de Oro: 'Gran Amigo Sancho Crianza 2011' de Bodegas San Isidro de Pedro Muñoz (Ciudad Real).

Quijote de Plata: 'Cerro Mayoral 2011' de Proyectos Agrícolas y Ganaderos, de Villafranca de los Caballeros (Toledo).

Los “vinos de Cuenca” rayan la excelencia

Satisfacción en la Diputación provincial por la calidad y el buen número de participación de las bodegas manchegas

El presidente de la Diputación Provincial, Benjamín Prieto, subrayó “el gran momento que viven los vinos de Cuenca”, a su juicio, como prueba el hecho de cada año, se siguen batiendo todos los récords de participación en un concurso como el de Vinos de Cuenca que este año ha alcanzado su XXIII edición. Según Prieto, no es casualidad que la calidad fuese la nota dominante ya que refleja, según el el Presidente de la diputación, natural de Min-

glanilla, el gran esfuerzo que hace el sector con “buenos enólogos, inversiones en personal, equipos, tecnología o infraestructuras con el objetivo de mejorar los vinos, su calidad y su comercialización”.

Vinos que desde sus distintas zonas de procedencia vinícola, amparadas en las principales Denominaciones de Origen como Júcar, Uclés, Manchuela o la propia Mancha son el motor para la dinamización del medio rural y la crea-

ción de empleo. En palabras del Presidente de la Diputación “las zonas vitivinícolas de la provincia han soportado mejor el azote de la despoblación”, matizando como la viña es un “valor añadido al territorio” y cómo “abre las puertas al desarrollo económico y ofrece un maridaje perfecto con el turismo”.

Los Premios fueron entregados el pasado mes de marzo, coincidiendo con los actos de promoción de la II Cumbre del vino.



Entrega de Premios se realizó aprovechando los actos de la Cumbre del vino



Jurado de cata reunido en las instalaciones del IVICAM

Premiados

Categoría de vinos rosados:

2º Vegabrisa rosado Tempranillo 2014 “La Vid y la Espiga” Soc. Coop. CLM (Villamayor de Santiago)

Categoría de tintos jóvenes:

2º Puente de Rus tinto Tempranillo 2014 Ntra Sra. de Rus, Soc. Coop. CLM (San Clemente)

3º Dominio de Gardel tinto Tempranillo-Syrah 2014 Gardel Bodegas, S.L. (Las Mesas)

Categoría de tintos mas de 3 años:

1º Gladium “Viñas Viejas” tinto Tempranillo crianza 2011 Ntra Sra. del Rosario, Soc. Coop. CLM (El Provencio)

3º Senda 66 tinto Tempranillo 2011 “La Candelaria” Soc. Coop. CLM(Casas de los Pinos)

Los vinos DO La Mancha para Guía Peñín

Los catadores de la guía especializada someten a examen la calidad de los vinos manchegos



En total, se han valorado unas 360 muestras, un 15 % más que el año anterior, lo que demuestra a juicio de Javier Luengo, responsable editorial, “una mayor y paulatina concienciación de las bodegas manchegas en la calidad de los vinos embotellados.” En líneas generales, de los blancos airén de la añada 2014 Luengo, destacó “la frescura, con

sus rasgos característicos de buena acidez con buenas impresiones”.

Con respecto a los tintos jóvenes, Pablo Vecilla, admitió que los vinos de 2014, “quizás podrían guardar su mejor cartucho como vinos de guarda, dada la calidad de cosecha para poder aumentar las expectativas de sus bodegas con los vinos de crianza”.

Al reclamo del buen yantar y puchero

El Consejo Regulador participa en diversas iniciativas hosteleras que promueven los maridajes gastronómicos de vino y tapa



Los vinos con Denominación de Origen La Mancha apuestan con su presencia activa por acudir a los mercados domésticos de primera referencia en la región. Por todo ello, capitales de provincia como Toledo o Albacete, donde el consumo de vino ha adquirido una mayor demanda en el consumidor no pasan desapercibidas en la oferta comercial de las bodegas con DO La Mancha. Fruto del esfuerzo promocional, se han

llevado a cabo algunas iniciativas en colaboración con las asociaciones de Hostelería y Turismo de Toledo o Albacete; en ésta última, las jornadas ‘Viva la cuchara’, desarrolladas durante el mes de febrero, unos 176 establecimientos (117 en Albacete y 59 de la provincia) compitieron en el servicio de la mejor tapa (puchero, a un 1 euro) acompañada de la propia recomendación del hostelero de un vino DO La Mancha.

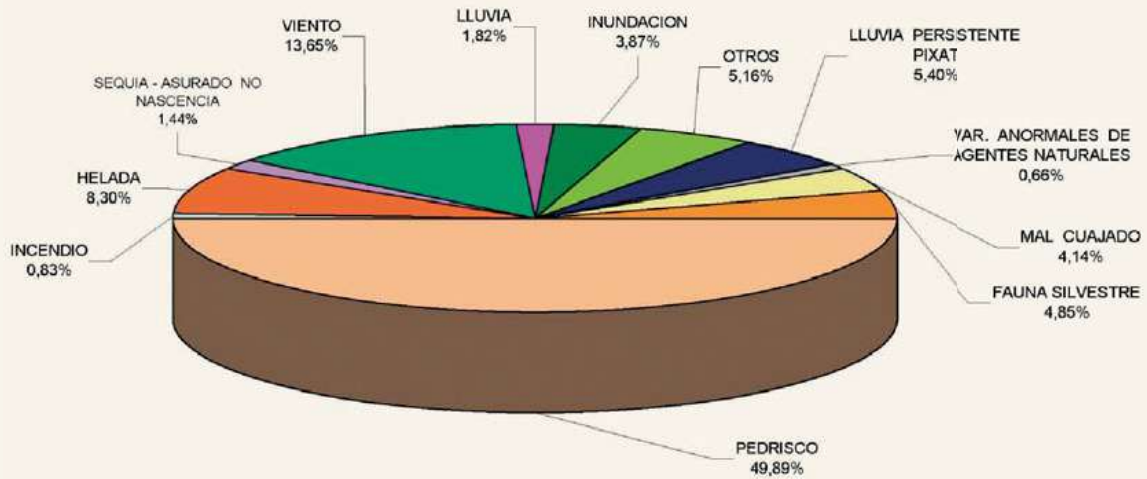


El pedrisco y su riesgo para la producción en la vid

Una de las características de la climatología de nuestro país es que el pedrisco es un riesgo de gran influencia en el desarrollo y rentabilidad de las explotaciones agrarias. En las últimas campañas ha sido el riesgo que mayor porcentaje de siniestros e indemnizaciones ha acaparado.

Atendiendo a la distribución del número de siniestros agrícolas por riesgos desde el año 1980 hasta 2012,

tanto en número de siniestros como en coste de la siniestralidad, el pedrisco supone más del 40% del total. Lo mismo ocurrió en 2013, un año especialmente tormentoso. El número de siniestros causados por este riesgo supusieron casi el 50% del total de siniestros ocurridos en ese año, tal y como se observa en el gráfico siguiente.



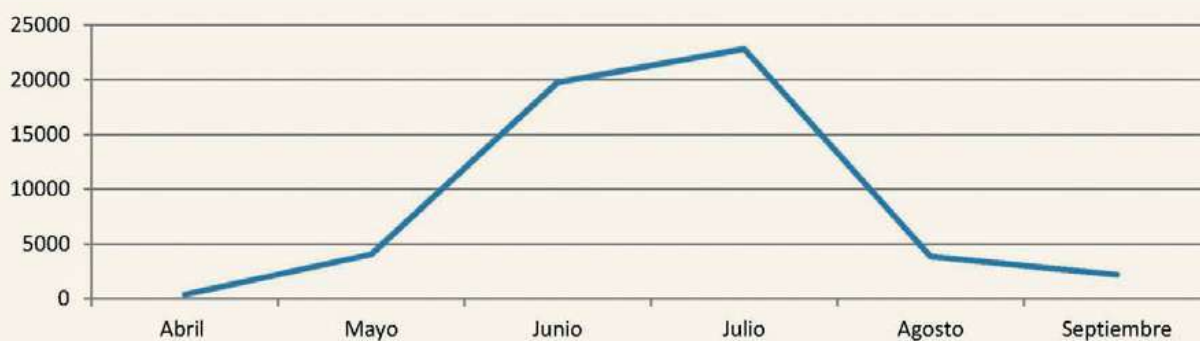
En el caso concreto de la uva de vino, uno de los cultivos con más tradición en España, si atendemos a las cifras de siniestros y siniestralidad del seguro para la cosecha 2014, nos encontramos con una situación similar a lo descrito anteriormente.

Las reiteradas tormentas que iniciaron en primavera afectaron a cerca de 55.000 hectáreas de uva de vino de toda España, es decir, en torno al 60% de la superficie total de uva de vino afectada por este y otros riesgos durante la cosecha 2014, ya que

este cultivo también se ha visto afectado por una situación de sequía que se ha venido agravando a lo largo del año y por marchitez fisiológica, entre otros

riesgos. En total más de 93.000 hectáreas afectadas y una siniestralidad estimada de 27 millones de euros.

Evolución de las hectáreas de uva de vino aseguradas afectadas por pedrisco (Cosecha 2014)



El seguro de uva de vino se presenta como una herramienta eficaz para proteger una cosecha. Desde el 15 de enero se puede contratar el **Seguro Base con Garantías Adicionales para Explotaciones Vitícolas**, en su modalidad de primavera, con coberturas frente al pedrisco y riesgos excepcionales, pudiendo escoger o no incluir la cobertura frente a helada y marchitez fisiológica.

En su primer año de funcionamiento, el seguro ha dado, en general, buenos resultados. Así para la cosecha 2014 se contrataron más 29.000 pólizas, que daban cobertura a más de 392.500 hectáreas de cultivo y a una producción de uva de vino de 2,69 millones de toneladas. A través del seguro de primavera se aseguró cerca del 50% del total de la producción contratada.

COSECHA

2015



SEGURO PARA

EXPLOTACIONES VITÍCOLAS

¿Qué subvención tiene este seguro?

La subvención que concede el **Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a través de ENESA** para este seguro puede llegar hasta el **27%**, más lo que pueda conceder su Comunidad Autónoma.

¿Qué bonificación tiene este seguro?

El sistema de bonificaciones de AGROSEGURO se establece en función de los resultados de los asegurados, pudiendo obtener hasta un **40% de bonificación sobre la prima del seguro**.

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



SEGURO DE PRIMAVERA Módulo P

Garantía	Riesgos Cubiertos	Cálculo Indemnización	Franquicia	
PRODUCCIÓN (Plantación en producción)	Pedrisco	Parcela	Daños 10%	
	Riesgos excepcionales	Parcela	Absoluta 20%	
PLANTACIÓN (Plantación en producción)	Elegible: Helada y Marchitez fisiológica	Elegible	Explotación	Absoluta según tipo de explotación
			Parcela	Daños 10% Absoluta 20%
PLANTACIÓN (Plantones)	Todos los cubiertos en la garantía a la producción	Parcela	Absoluta 20%	
INSTALACIONES (Todo tipo de plantaciones)	Todos los cubiertos en la garantía a la producción y cualquier otro riesgo climático	Parcela	Sin franquicia	

Riesgos excepcionales: Fauna silvestre, mildiu (según ámbito), incendio, inundación-lluvia torrencial, lluvia persistente y viento huracanado.

¿Cuándo puedo contratar este seguro?

Seguro base con garantías adicionales	Módulos	Inicio Contr.	Fin Contr.
SEGURO DE PRIMAVERA	Módulo P	Con Helada ^(*)	
		15/01/2015	01/03/2015 25/03/2015
		Sin Helada ^(*)	
		01/03/2015 25/03/2015	15/04/2015 30/04/2015

^(*)Según ámbito



El seguro de los que están más seguros

Los vinos con Denominación de Origen La Mancha, protagonistas en el Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid

Catas didácticas, menú degustación de maridaje y talleres de iniciación completan la oferta sobre la cultura del vino en las jornadas gastronómicas sobre Castilla La Mancha celebradas en el centro educativo

Imagen del IES Hotel Escuela situado al norte de la Comunidad madrileña



Un trabajo de divulgación con resultados a futuro que se vislumbra en los futuros profesionales del sector, que a medio plazo, no solo ejercerán un papel determinante en el servicio del vino, sino que también se convertirán ellos mismos en prescriptores de opinión ante el público final. Por este motivo, por segundo año consecutivo, se escogió al IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid, como centro de formación en la educación de potenciales profesionales de la restauración. Su programación docente, eminentemente práctica con clientes reales

y mayor capacidad de inserción en el mercado laboral convierte a estos alumnos, por tanto, en un foco de atención de cara a la promoción de los vinos manchegos con doble interés.

Como destacó su director Miguel Ángel Pérez, son muy importantes “iniciativas como ésta donde Denominación de Origen La Mancha explica a los futuros profesionales las distintas calidades, los métodos de elaboración, que permiten que el futuro profesional luego conozca mejor sus productos y le aporte mayor veracidad al servicio”.



La exigencia en el servicio de vino forma parte de la formación práctica de los alumnos

Catas didácticas, talleres de aromas y maridajes

Del 18 al 20 de febrero, los alumnos participaron primeramente catando los vinos más representativos de la zona Denominación de Origen La Mancha como el blanco variedad airén y los tintos tempranillo. Unos vinos, en su versión joven que han captado la atención de los estudiantes por su potencial frutal.

También, los propios alumnos

aprendieron a discernir el potencial sensorial en un entrenamiento como catadores, en la filosofía didáctica de aprendizaje que suponen las divertidas pruebas del taller de aromas y sabores.

Finalmente, los alumnos del ciclo de cocina gozaron con la oportunidad de poner en práctica sus conocimientos sobre la cultura gastronómica manchega con el diseño de

un menú propiamente manchego, armonizando con los vinos DO La Mancha los platos del recetario tradicional manchego de una manera innovadora y moderna en la batuta creativa de los chef de cocina invitados José Alfonso Merlo, responsable de cocina en el Parador de Almagro y Javier Marcos de León, del conocido Asador Javi de Alcázar de San Juan.



El blanco airén dejó gratas sorpresas



Diseño de platos manchegos como el cordero armonizados con vinos DO La Mancha

Ojos del Guadiana refuerza su apuesta por la cultura del vino

Los programas ‘Aquí la Tierra’ (TVE-1) y ‘El Hormiguero’ (Antena 3)”, el Real Madrid CF, Unicef, premiados en la X Gala celebrada por la cooperativa El Progreso

Velada celebrada el pasado mes de febrero donde la cooperativa afincada en Villarrubia de los Ojos-reconoció a Unicef Comité Español, como premio Solidario; al magacín televisivo ‘El Hormiguero’ y su conductor Pablo Motos (Antena3), como premio Cultural; al Real Madrid CF, al que se le hizo entrega del premio al Deporte; al programa ‘Aquí la tierra’ (TVE1), premio Medio de Comunicación Agrario, y a la enfermera Mariola Pulido, premio Local.

Un acto al que también asistió

la propia Consejera de Agricultura, M^a Luisa Soriano, quien felicitó a la cooperativa y a los más de 2.200 agricultores que la componen; dijo “sentirse orgullosa” del esfuerzo que realizan, “en unos momentos nada fáciles, aunque nunca lo han sido en el campo”.

Por su parte, el presidente de la Cooperativa, Cesáreo Cabrera, hizo un recorrido por las diez ediciones de estos premios, por los que ya han pasado grandes nombres del mundo del vino, la cultura y los medios.

Cabrera también detalló todos los grandes cambios que la Cooperativa ha vivido en los últimos tiempos, con una importante modernización de sus instalaciones, así como la “revolución” vivida, tal y como la calificó, en la reestructuración del viñedo, “porque los agricultores de nuestra cooperativa, con 12.000 hectáreas de producción, hicimos un gran esfuerzo estos últimos años y hemos renovado nuestras vides casi al 60% adaptándonos a los nuevos tiempos y variedades”.

Cesáreo Cabrera, Presidente de El Progreso, con los premiados y autoridades



Vino y música



Foto grupo WM RET

- **¿Cómo surge la idea de maridar música y vino?**

La música entra sola y el vino hay que aprender a beberlo. No es una idea original que me pueda atribuir, siempre estuvo ahí y de forma natural.

Amo la música y amo el vino. Los dos mundos tienen seguidores pasionales. Tenemos mucho que aprender los del vino de los artistas.

El rock tiene actitud, algo que le falta a los vinos en España y los rockstars tienen fans. Hagamos con nuestros vinos fans en vez de clientes.

Más que nunca, debemos sacar la emoción que lle-

va una botella de forma sincera, honesta y siempre con la cabeza bien alta.

- **¿Qué es más fácil de apreciar un buen vino o una buena canción?**

Para mi cualquiera de los dos si nos encontramos en el momento para ello. ¿Cuántas veces pasaste con prisa por el metro y sonaba un magnífico violinista? El momento engrandece cualquiera de las dos en las personas sensibles. Como vasca y dialogante que soy, estaríamos en situación charlando sobre



que es un buen vino y cual una buena canción durante horas.

- **¿Con qué música relacionas un buen blanco?**

Un airén de La Mancha me parece un entrante siempre acertado; un aliado perfecto para romper el hielo. Lo armonizaría con música tranquila a un volumen suave.

Nos estamos conociendo y estamos atentos a lo que está sucediendo en el momento. Cualquier pieza de clásica (me encanta escuchar solo a piano “Cuadros para una exposición” de Mussorgsky; Jazz (¿un guitarrista elegante como John Scofield?) o si no, de mi repertorio, una canción de un grupo californiano (tierra de grandes blancos) que se llama “Total Control” de The Motels.

- **¿Un tinto joven?**

A un tinto joven le metía unos guitarrazos. Me sorprendió un grupo cuando salió de jovencitos hace poco The Strypes, 16-17 años, traje de chaqueta y tocando como bestias. ¡¡¡Actitud!!!

- **¿y un espumoso?**

¡Me encantan! Más los secos, y puedo estar una comida entera solo con ellos. Le pondría el grupo solo de chicas al que pertenecía Belinda Carlisle, The Go-Go's, “Your lips are sealed” y mis labios están sellados cuando me hacen confidencias con el vino.

- **¿Qué canción es para ti la GRAN RESERVA de tu vida?**

Decir una canción, para mi es imposible... Fui Disc Jockey en la época de los 80 durante más de una década. Pero sí, puedo decir la canción que me bautizó musicalmente: “Vicious”, de Lou Reed. Apareció en mi casa el LP Transformer. Lou Reed parecía Frankenstein en la portada. Tendría 6-7 años y me gustaban los monstruos. Bailaba música de monstruos. Más adelante conocí su historia. Me fascinó como su banda “The Velvet Underground” irrumpieron en la escena neoyorkina a finales de los 60 sobrados de actitud junto a Andy Warhol. Desde entonces siempre me ha acompañado y su voz es magnética para mí.

- El mundo del vino vuelve a ganar prestigio pero en España se consume menos vino que en Finlandia ¿Qué habría que hacer para recuperar el consumo en nuestro país?

Volver al principio. De un callejón sin salida solo se puede salir por donde se ha entrado. Retomar el vino como bebida social y festiva que siempre ha sido, acompañarlo de momentos felices y dejar de dar tantas catas y aburridas. Quitar el dogma de que para tomarte una copa tienes que “saber de vino”. No podemos hacer sentir mal a nadie que quiera tomarse un vino.

- ¿La cultura es una buena fórmula de acercar el vino a los jóvenes?

La cultura es una buena fórmula para todo en la vida y dentro de la fórmula estoy más por la labor de asociar el vino a momentos carentes de obligaciones y siempre placenteros.

La cerveza lo hizo muy bien en su momento y no fue a base de catas, si no de partidos de fútbol con los amigos. En el año 64 se consumía más vino que cerveza. ¿Qué pasó? A mí el vino me acerca a la cultura y la cultura como tal, no me acerca al vino;

esta vez el orden me altera el producto. Una buena copa de un vino hecha con cariño y maestría, en sí, ya es cultura.

- ¿Con qué estrella del rock compartirías tu botella más preciada?

Con Mike Fleetwood de “Fleetwood Mac”. Es un apasionado del vino y tiene una colección impresionante. Empezaríamos por mi preciada botella y terminaríamos con su bodega ¡siempre con moderación! Si me dijeras una banda a la que me hubiera gustado pertenecer es ésta.

- ¿Qué proyectos más tenéis en TheWinemakers a corto plazo? ¿Dónde se os puede “degustar”?

Tocamos en Platea en pleno centro financiero de Madrid varios jueves porque hemos instaurado el “After Curro Wine”. Después del trabajo, te tomas un vino, algo para picar y te vas a una hora decente con el rock puesto y el “beber” cumplido, que al día siguiente hay que levantar el país.

Tenemos más eventos, todos relacionados con vino&rock&amigos. Queremos música por el día y vino por la noche, que ya está bien de tanto gin-tonic. ¡España es productora de vinos!

Víctor Núñez



Don Carnal se va de vinos

El vino protagonista en los desfiles de carnaval

Fue una de las carrozas más comentadas en la última edición de carnaval celebrada en las principales ciudades de la provincia de Ciudad Real. El ingenio partió de la Asociación Cultural "Cartón y Siliconas Amigos de Infantes", compuesta por 180 integrantes, en Villanueva de los Infantes. Su motivo temático 'las andanzas del Quijote' subrayó el peso y la tradición de la cultura del vino en la inmortal novela; tanto es así, que la carroza central estuvo coronada por una botella de vino gigante

(con logotipo del Consejo Regulador incluido), marca *Dominio de Baco*; vino que comercializa también la cooperativa Nuestra Señora de la Antigua y Santo Tomás de Villanueva, perteneciente al grupo DCOOP.

Una singular alegoría al vino que no pasó desapercibida precisamente en Valdepeñas, sede del Consejo Regulador DO Valdepeñas, donde se impuso con el primer premio del Concurso de Comparsas con Carroza de Valdepeñas, dotado con 1.900 euros.





De mantel y mesa con el cocinero del mes

Manuel de la Osa, por Adán Israel

Manuel de la Osa es ese ilustre cocinero de La Mancha; aquellos que le conocen lo llaman Manolo y su bonhomía y arte culinario le han hecho ser famoso y reconocido en el mundo entero; embajador de su tierra reina desde el Restaurante Las Rejas de Las Pedroñeras, Cuenca, en el panorama Gastronómico como gran Chef, ostentando la primera estrella Michelin de La Mancha y tres soles Repsol. El comensal que decida disfrutar de su arte dispone además del Restaurante Las Rejas, de una taberna donde disfrutar de un menú al comedido precio de 35€ donde disfrutar del buen hacer Pedroñero y de estupendos vinos, donde, por supuesto, no faltan los vinos Denominación de Origen La Mancha



¿En la cocina por vocación, apetito o pasión?

Por vocación, siempre me ha gustado estar en la cocina con mi madre, mi abuela y mi tía

¿Cocina o Restauración?

Lo que yo quiero es dar de comer a mis clientes y amigos y que salgan contentos.

¿Maridaje o armonía?

Lo importante es acompañar los platos con los vinos perfectos para que durante la comida y la sobremesa sea un tema de conversación.

El plato favorito de su infancia...

Los Galianos de mi abuela, las albóndigas de mi madre, el pan vino y azúcar de mi tía.

Un ingrediente que nunca falta en sus recetas...

Ajo Morado de Las Pedroñeras y Azafrán de La Mancha.

En casa, ¿cocina usted?

Siempre que puedo me gusta cocinar para mi familia y amigos.

Una velada con un famoso o personaje histórico, ¿qué plato le prepararías?

A Don Quijote le prepararías una sopa de ajo fría para conocer cuál sería su reacción.

¿Vinos D.O. la Mancha en su carta?

La mayor parte de la carta esta dedicada a vinos de La Mancha que es donde nos encontramos.

¿Fruta y juventud o madera y crianza?

Depende de la comida, mezclar las diferentes opciones es interesante.

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

Estoy en buena compañía.

¿Qué le parece la figura del sumiller?

Muy importante a la hora de elegir y servir los vinos que acompañan la comida

¿Qué relevancia da al servicio en su restaurante?

Los camareros, jefes de sala, sumilleres; son los que están delante de los comensales, los reciben, los atienden durante todo el tiempo hasta que los despiden. es fundamental tener un gran servicio.

¿A qué restaurador manchego le haría esta entrevista?

A Teresa Gutiérrez de restaurante Azafrán

La suave textura de las setas, la fina crema de patata y la yema, aroma de trufa, frutos secos que añadan el toque crocante.... toda una delicia que además está servida en un plato pesado que guarda la temperatura y logra que se disfrute lentamente y sin prisas por que se enfríe.

Este delicioso plato junto a un buen vino roza el cielo gastronómico, así que un seguro servidor vuestro recomienda un rico vino Denominación de Origen La Mancha, uno aterciopelado, amable, redondo, un Reserva de la variedad Cencibel.

La variedad de uva Tempranillo es la reina del viñedo Español, en 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 bodega pero también produce estos vinos jóvenes estupendos, sobre todo con los avances tecnológicos que permiten cuidar mucho la temperatura de fermentación.

El vino tinto Reserva de la Denominación de Origen La Mancha, es un tipo de vino que ha 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, ya sea descorchando tiempo antes del consumo, enjarrando, decantando en caso de posos, o bien sirviendo en copa bien amplia y poco a poco.

Guiso de setas, yema y patata.

por Adán Israel



Plato sabroso, delicado, donde la textura manda y el sabor obedece, una prueba de fuego que el Chef Iván Cerdeño del Restaurante El Carmen de Montesión pasa con su buen hacer reconocido con la primera estrella Michelin en la ciudad de Toledo.

La Royal de liebre es un plato complicado, la caza no deja indiferente, o se desea o no, y especialmente la liebre. Pero la técnica de la royal es una receta llena de tradición, procedente del perigordino precisa de tiempo, calma y mano firme, la carne deshuesada, vino tinto, brandy, especias, foie y la sangre del animal y horas y horas de cocción. El Maestro Joël Robuchon la lleva a las nueve horas....

Doy fe de lo exquisito del plato, tiernísimo y sabroso, nos sorprendió a todos los comensales y la foto deja constancia de la buena pinta que tiene, ahora le arrimas una copa de buen vino de La Mancha y cerrar el círculo de la perfección.

El Sumiller Javier de la Cruz nos recomendó sabiamente un vino tinto de la variedad Garnacha envejecido en bodega, esta variedad de uva es la segunda variedad en importancia para los tintos en la Denominación de Origen La Mancha, después de la Cencibel y se caracteriza por su productividad. Está presente en casi todas las regiones vitícolas españolas. Conocida en otras regiones con el nombre de Garnatxa, Aragonés, Giro, Lladoner, Tinto de Navacarnero, Tinto Navarro y Gironet. Se dice que es originaria del Valle del Ebro y su nombre, de etimología confusa, podría devenir de grenate, en referencia al color de sus vinos.

Servido en copa amplia tipo borgoña, de cristal fino y a unos 16/18 grados centígrados, menos de un cuarto de la capacidad de la copa para favorecer la oxigenación del vino y poder observar la grata evolución del vino cada minuto que pasa, sorbo a sorbo y bocado a bocado.

Royal de liebre.

por Adán Israel



Lubina guisada en curry de asadillo Manchego.

por Adán Israel



Lubina guisada en un curry de asadillo Manchego, emulsión de hierbas y cítricos, con este título un estupendo Sumiller como Javier de la Cruz nos presenta el plato de El Carmen de Montesión, y nos recomienda un vino blanco joven de la Denominación de Origen La Mancha, un rico Airén con algo de la aromática Moscatel de grano menudo, así de armoniosos este maridaje plato/vino que nos encantó a los felices comensales. El lomo de Lubina totalmente limpio, fresco y terso, en el punto exacto, cubierto de una salsa de asadillo y curry, o curry de asadillo según se vea. Refrescado con unos toques herbales y cítricos no tiene mejor aliado que un vino blanco joven, estos vinos no tienen crianza en bodega alguna, solo la máxima expresión frutal, los vinos jóvenes se elaboran controlando su temperatura de fermentación para mantener mejor sus aromas. Han de consumirse preferentemente en el mismo año de su cosecha para aprovechar todo su potencial aromático.

La variedad de uva Airén es una de las más abundantes de España casi un tercio del viñedo, mayoritariamente en Castilla La Mancha. En otras regiones se la puede encontrar con los nombres de Lairén, Manchega, Valdepeñera y Forcayát. Es una variedad muy productiva de gran aceptación a climas extremadamente secos y calurosos. Requiere podas cortar y produce un racimo grande, suelto y de color amarillo, cuyas uvas tienen la piel de grosor medio, la pulpa blanda y un zumo incoloro. La variedad Airén produce unos vinos de buenos aromas y acidez moderada, con grandes cualidades para la elaboración de vinos jóvenes y tradicionales. La variedad de uva Moscatel se da mejor en climas calurosos su uva tiene gran poder aromático y elevado contenido en azúcar. La Moscatel cuenta con aromas muy característicos como recuerdos a miel, azahar, naranjas, uvas frescas y rosas.

TURISMO ENOLÓGICO

La importancia del turismo enológico es cada vez mayor en nuestro país. Por ello, desde la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha nos

gustaría saber tu opinión al respecto.

Dependiendo de cuál sea tu situación, te pedimos respuestas a una de las encuestas que podrás encontrando el link que figura a continua-

ción de cada apartado. No te llevará más de 2 minutos y la información que aportes podría ser útil para desarrollar estrategias de futuro en este campo

- ENCUESTA SOBRE TURISMO ENOLÓGICO PARA POTENCIALES TURISTAS Y CONSUMIDORES:

<https://es.surveymonkey.com/s/turismoenologico>

- ENCUESTA SOBRE TURISMO ENOLÓGICO PARA REPRESENTANTES DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y HOSTELERÍA DE CASTILLA-LA MANCHA:

<https://es.surveymonkey.com/s/enoturismoyhosteleriaiclm>

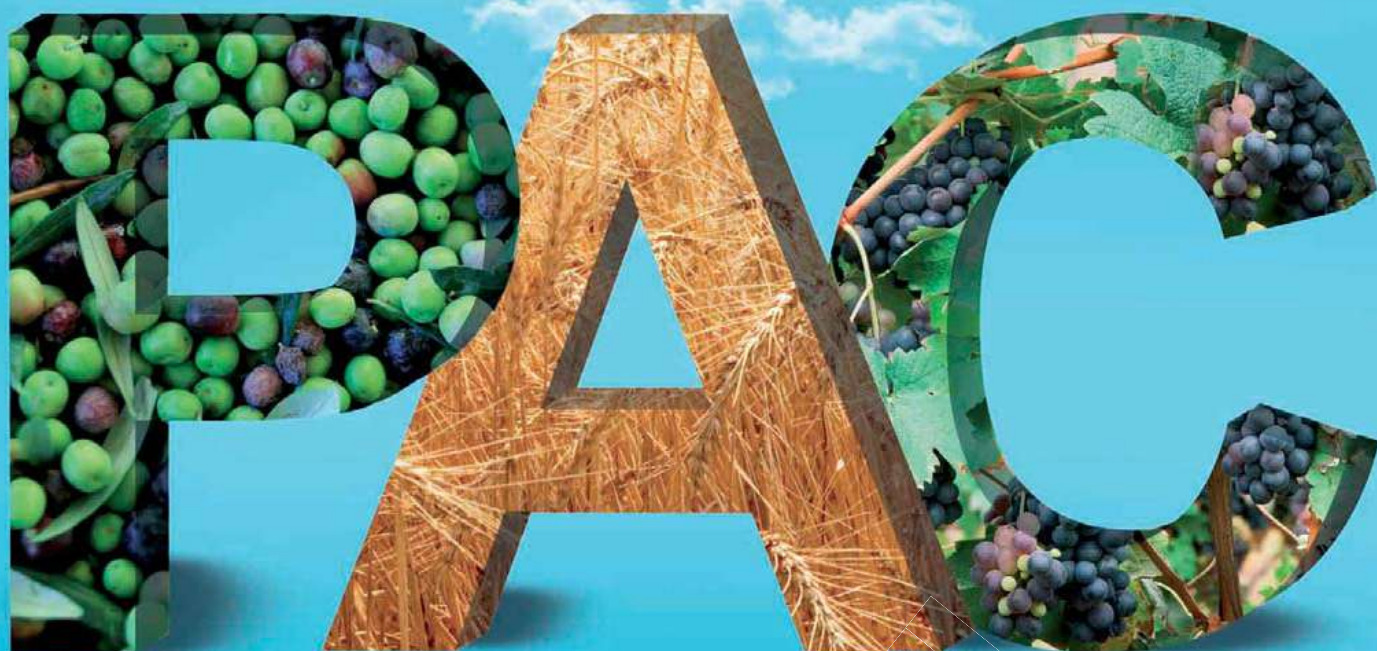
- ENCUESTA SOBRE TURISMO ENOLÓGICO PARA BODEGAS:

https://es.surveymonkey.com/s/enoturismo_bodegas

Participa y podrás ganar distintos premios



Comprometidos con tu futuro



Te anticipamos* el importe de tus ayudas.

**Confíanos la tramitación de tu PAC
y recibirás esta navaja tradicional**

Hasta fin de existencias.



*La concesión del anticipo está supeditado al estudio y aprobación de la Caja.

Infórmate en nuestra red de oficinas
y en www.globalcaja.es



Globalcaja

Tu CAJA RURAL



En **Japón** disfrutan
con nuestra gastronomía.

Exporta
tu valor

El **Servicio de Comercio Internacional de GlobalCaja**
impulsa tu negocio hacia mercados internacionales,
gracias a un proyecto personalizado y con el respaldo
de un sólido grupo financiero internacional



Más información en nuestras oficinas,
en www.globalcaja.es o en el **900 130 140**