



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 87 Julio 2015

Los vinos DO La Mancha en la cuna del gótico alemán

*Nueva edición de 'Vino y Cultura':
Concursos de Fotografía, Pintura
y Relato Literario*



**FENAVIN 2015, madurez comercial
de las bodegas manchegas**

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



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
 parcitank@parcitank.com - www.parcitank.com



CAMPAÑA 2015 TRABAJOS AGRÍCOLAS

SEGUROS DE CONVENIO

CONVENIO	COBERTURA: RIESGO PROFESIONAL	EXTRA- PROFESIONAL	PRIMA TOTAL POR ASEGURADO HASTA 2 MESES
Campo de C. Real 1300065	<u>Por accidente y enfermedad:</u> - Fallecimiento 17.000€ - Inval. Prof. Total y Absol. 17.000€ - Gran invalidez 17.000€	Fallecimiento por enfermedad común: 4.500€	4,01€
Campo de Toledo 4500075	<u>Por accidente:</u> - Fallecimiento 19.023€ - Inval. Prof. Total y Absol. 19.023€ <u>Por enfermedad:</u> - Fallecimiento 1.023€	Fallecimiento por accidente o enfermedad común: 1.023€	1,50€
Campo de Cuenca 1600085	<u>Por accidente y enfermedad:</u> - Fallecimiento 20.000€ - Inval. Prof. Total y Absol. 20.000€ - Gran invalidez 20.000€	Sin cobertura	3,03€
Campo de Albacete 0200015	<u>Por accidente:</u> - Fallecimiento 10.292,70€ - Inval. Prof. Total y Absol. 10.292,70€ - Gran invalidez 10.292,70€	Sin cobertura	1,53€

www.acmseguros.com

acm
 especialistas en riesgos
 agroalimentarios

926 546 976



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

Imagen de portada

Luis Martínez

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
Los vinos DO La Mancha en FENAVIN.....	3
Road show de presentación en Suiza y Alemania	9
Alumnos de EE.UU se interesan por La Mancha	17
Penetración de los vinos manchegos en la China interior	20
Premios del Concurso Airén por Mundo	26
Vida y vid en La Mancha.....	30
Publirreportaje Parcitank.....	34
Bajo las entrañas del terruño manchego	35
Cosecha excelente en La Mancha.....	41

NOTICIAS

“La economía del vino en España y en el mundo”	45
Feria de los Sabores en Alcázar de San Juan	48
La cata en Belmonte	49
Ferrari en La Mancha	49
Festival de Los Sentidos en La Roda	50
El viento en La Mancha.....	52
De catas por el mundo en Japón.....	53
El vino en la Universidad	53
DO La Mancha con las diputaciones	54
Un estío de premios	56
El examen de la prensa especializada internacional	59
Vino y cultura: bases de los concursos de Pintura, Fotografía y Relatos.....	61
La magia en la cocina	69
El cocinero del mes	70
Recetas y maridajes	71





El Origen del Vino

Editorial

Paso a paso

“Caminante, no hay camino, se hace camino al andar.” La cita machadiana viene a colación cuando apenas resuenan las buenas cifras de participación en FENAVIN. Una feria, marcada en rojo, cada dos años, en el calendario del frenético y laborioso ritmo comercial de, prácticamente, todas las bodegas españolas. Los datos de asistencia y visitas justifican la participación para una Feria por la que los vinos DO La Mancha apostaron desde sus inicios como Denominación de Origen anfitriona en la provincia de Ciudad Real.

Cuando la salida productiva por referencias de calidad se antoja, cada campaña, más necesaria e imprescindible, la escalada es larga y tediosa por la consecución de escalones de valor añadido para cuotas de mercado, cada vez más competido. No resulta fácil; en términos ciclistas, la senda requiere tesón, esfuerzo medido en dosis y una visión mesurada de paciencia a medio plazo. Sobretudo, cuando a veces, la competencia también avanza, y en algunos casos, lleva ya un rato en la bici.

Sembrar hoy, para recoger, quizás, mañana.

El esfuerzo promocional no cesa, con una primavera de pasaporte y kilómetros en el extranjero. La apuesta no renuncia a los clientes primigenios, y los vinos DO La Mancha siguen trabajando por consolidar los mercados comunitarios de mayor fidelidad en el tiempo, como Alemania, donde el pasado mes de mayo, fueron presentados los vinos manchegos en Colonia, corazón del gótico alemán. No es la única baza comercial que se ha jugado para las bodegas manchegas; en el próximo número de Consejo Abierto relataremos con detalle los pormenores de una intensa gira por Estados Unidos y México. Un periplo por las principales ciudades norteamericanas en la importación de vino que demuestra la concienciación del Consejo Regulador por el que, con toda probabilidad, será líder mundial en el consumo de vino. El contexto es el adecuado, y salvando las trabas de alta reunión diplomática y flecos administrativos, la firma del Tratado del Libre Comercio entre Estados Unidos y la UE, terminará por beneficiar el flujo de movimientos vínicos en el salto transatlántico. La devaluación del euro con respecto al dólar, también ayuda. Unas facilidades que, sin embargo, contrastan con el susto legal propiciado por el Parlamento europeo recientemente; aunque finalmente, se impuso parte del sentido común, y la Estrategia de Bruselas en materia de alcohol, por fortuna, no incluirá a la promoción del vino. Mal menor, ya que sí en cambio se ha dado luz verde a la inclusión obligatoria de información nutricional en bebidas alcohólicas, donde el vino, no queda excluido. Una vez más, paradojas de la Europa de 28, cajón de sastre y coctelera de intereses, culturas y ritmos económicos contrapuestos, que se rasga las vestiduras en la obsesión de la hiperprotección alimenticia en el consumidor, sin apreciar todavía, que la Dieta Mediterránea (con el vino y el aceite de oliva, por supuesto, por bandera) es hoy filón y garantía en la prevención de enfermedades cardiovasculares.

La bola de partido se ha salvado en el sector, que rotundamente mostró su rechazo. Pese a todo, los vinos con DO españoles aguantan estoicamente la caída del consumo en España. De hecho, en el caso de la Denominación de Origen La Mancha ha crecido la comercialización interior por encima del 5 % en el último año.

Los consumidores, soberanos decisivos en un libre mercado, optan por sus preferencias sin atender a lecciones organolépticas o eruditas en torno al vino. Escogen aquel producto que más satisface su demanda. Máxima prioritaria esgrimida desde la antigüedad en los intercambios de mercado. Nada que reprochar, aunque, en ocasiones rechacen aquello que tienen más cercano, por desconocimiento, o por castellana y mohína costumbre de menospreciar lo doméstico. Sin ir más lejos, pueden hacer la prueba y vivir una aventura para pedir algún vino, elaborado con el fermento y sudor del pueblo vecino... fallo distribuidor, desconocimiento o dejadez, es una lástima, como ya dijera Vázquez Montalbán, “un pueblo que no bebe su vino tiene un grave problema de identidad”.

La cita referencia del vino

FENAVIN 2015 cierra la VIII edición con nuevo record de volumen de negocio



Profesionalidad y una mayor consolidación. FENAVIN se hace mayor, creciendo cada edición, demostrando su capacidad de convocatoria y sobre todo, su necesidad comercial para un sector vital en la región castellanomanchega. “Ha ido concentrando más bodegas y oferta, e indudablemente, concentrando más

gente en el mundo del comercio. FENAVIN se ha convertido en una feria como lo que necesitaba en este caso, Castilla La Mancha y su importancia. Francia, tiene *Vinexpo Burdeos*, como la tiene Verona, como la tiene Vinitaly, en Italia”; con estas palabras, Gregorio Martín Zarco, Presidente del Consejo Regulador

Denominación de Origen La Mancha, justificaba la necesidad de FENAVIN en la región.

De carácter bienal, en su VIII edición, la feria organizada por la Diputación de Ciudad Real ha conseguido, desde sus comienzos en 2001, dibujar sus pasos firmes como un evento clave para el negocio del

DO LA MANCHA EN FENAVIN

vino. Las cifras lo avalan con un nuevo techo en el volumen de contactos comerciales, más de 275.000 visitas encuentros y unas 95.522, según datos de la organización, repartidos durante los tres días de Fena-
vin, del 12 al 14 de mayo. Unas jornadas que por cierto, pasaron por ser las más tórridas en la historia del mes de mayo en Ciudad Real, con casi 39 grados centígrados. Calor que no fue impedimento para superar las expectativas de compradores e importadores, con 68.246 visitas profesionales.

Acompañaron al Consejo Regula-

dor, en su propio stand unas once bodegas: Bogarve 1915, de Madridejo (TO); Cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas (TO); Bodegas El Vínculo, del Grupo Pesquera, en Campo de Criptana (CR); Cooperativa La Remediadora, de La Roda (AB); Bodegas Isla, de Villarta de San Juan (CR); Bodegas Taray, de Las Mesas, (CU); Bodegas Altovela, de Corral de Almaguer (TO); Bodegas Gardel, de Las Mesas (CU); Bodegas Entremontes, de Quintanar de la Orden (TO); Bodegas Martínez Saéz, de Villarrobledo (AB) y Bodegas Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha (AB)



El stand del Consejo Regulador ya montado días antes del comienzo de FENAVIN



Vista del stand de FENAVIN el último día de la feria



Algunos rosados fueron muy demandados con las temperaturas tan veraniegas

Taller de aromas en FENAVIN

Pero FENAVIN pasa por ser un reclamo indispensable para los aficionados al vino, donde la cultura en su consumo y su maridaje con prácticamente cualquier iniciativa de índole cultural, lo convirtió en escenario de mayor interés para el gran público aficionado. Así, por ejemplo, se impartieron talleres diversos que vincularon el vino y la literatura; el vino en la historia; las posibilidades del vino en mercado exterior y las propuestas empresariales en torno al vino. Una de las actividades que mayor público participante suscitó estuvo en el taller de aromas, dirigi-



Numeroso público asistió en FENAVIN al taller de aromas



El taller de aromas tiene un parte introductoria desarrollada por Alicia Morales, su coordinadora

do por Alicia Morales, tecnóloga de alimentos y auditora en la empresa de control ECI La Mancha. Desarrollado de manera ágil y amena, el taller de aromas es una fórmula diseñada para hacer del vino, no solo un juego y divertimento, también plantea la posibilidad de entrenar los sentidos y afinar las cualidades sensoriales, prestando atención a la información que trasmite un vino en sus diferentes fases de cata.



Más de 1.200 referencias al alcance del paladar en la Galería del vino



FENAVIN también fue un foco de interés para el aficionado al vino



Representantes políticos de Castilla La Mancha visitaron el Consejo Regulador

Galería del vino

Desde hace años, uno de los puntos de mayor atractivo, con funcionalidad práctica para compradores y profesionales. Se trata de un espacio, a modo de túnel, con la presencia de más 1.200 muestras de vino, donde el catador interesado pudo conocer a su propio ritmo las referencias comerciales de las bodegas expositoras en Fenavin.



Globalcaja fue la institución que apoyó la Galería del vino

FENAVIN en datos

Contactos comerciales	278.000
Visitas	97.522
Bodegas	1.361
Compradores	3.609
Botellas descorchadas en la galería del vino	11.280

Promoción de los vinos DO La Mancha en la cuna del gótico alemán

***El Consejo Regulador refuerza con éxito
su imagen en Centroeuropa con la gira de
presentación en Colonia y Zúrich***

Pocas ciudades del corazón centro-europeo pueden mostrar con orgullo su longevidad en las arterias y calles de su trazado urbano. Es de hecho, la ciudad más antigua del país germano con 2.000 años de historia como vieja colonia romana, a orillas del infranqueable Rin. Ni rastro queda hoy, de aquellas subversivas tribus germanas, que tanto preocuparon

a las legiones de Roma, allende sus caudalosas aguas. Más bien, al contrario, Colonia es una ciudad amable al visitante, cuarta en población en el gigante alemán, que ha sabido reconstruir su difícil pasado de tierra, escombros y ruina, en que la sumió la II Guerra Mundial, para situarse como referente cultural del estado federal de Renania-Westfalia. Rivaliza en im-

portancia con la vecina Düsseldorf, escenario de grandes ferias, a la que se impone en cultura, por ser, prácticamente la referencia universal de la edad media teutona. Su catedral es el orgullo de sus habitantes con la imponencia de su vertical fachada, el denso programa iconográfico de sus vidrieras y la estructura liviana de sus muros. Gótico, alemán, de libro.





El cantaor flamenco no pasó desapercibido a los comensales alemanes de la velada.



Una periodista alemana atiende las explicaciones sobre un tinto joven de La Mancha

Vino y flamenco en la ciudad "colona"

Köln, además ha pasado a los anales de la civilización humana por desarrollar el complemento personal más recurrido en la higiene del común de los mortales con su agua de "Colonia". Con aromas bien distintos, pero también muy agradables fueron las sensaciones dejadas por los vinos manchegos durante su presentación en la ciudad alemana.

Entre acordes de guitarra y la voz rasgada del cantaor, el manchego Ricardo Fernández del Moral, ganador de la 'Lámpara minera' en 2012 en el LII Edición del Festival del Cante de Las Minas, los vinos DO La Mancha fueron presentados con éxito al público alemán en un maridaje artístico de vino y flamenco. Era la primera vez para el artista daimileño en Alemania, "país al que le tiene un gran respeto e interés", y desde luego que supo aprovechar su ocasión, colaborando con los vinos del Consejo Regulador, con una amena velada que supo captar con acierto la atención de los profesionales teutones desde el primer mo-

mento: "vinos con proyección en el mercado, sobre todo si atendemos a su buena calidad y sus precios competitivos"; "vinos blancos, elegantes y redondos"; así resumieron sus impresiones algunos de los importadores, que participaron en los seminarios de presentación de los vinos con Denominación de Origen La Mancha realizados en Colonia. Muy cerca, junto a la imponente catedral gótica, se desarrolló el primero de los eventos de promoción planificados por el Consejo Regulador, donde medio centenar de asistentes tuvieron la oportunidad de catar una selección de vinos manchegos. Fue una nueva fórmula de

*La presentación se realizó cerca de la imponente
fachada de la catedral en Colonia*

ROAD SHOW SUIZA Y ALEMANIA





Críticos y profesionales teutones alabaron la potencia frutal de los tintos manchegos

presentación, ya ensayada en parte, y con bastante éxito de acogida en el stand de la pasada edición de Prowein en Düsseldorf. Se trató de una libre degustación con unos 37 vinos de 20 bodegas manchegas con puntuaciones relativas muy bien valoradas en un comité de cata ciega por expertos preparada por el propio Consejo Regulador.

Antes, Peer F. Holms, vicepresidente

de la German Sommelier Association, desgranó las características y el potencial de La Mancha como zona vinícola, cuyos vinos, sorprendieron en la puesta de largo durante la posterior degustación con caldos participantes entre tintos crianza, reserva, gran reserva, envejecidos en barrica y también sus blancos; unos blancos, de loable elaboración, a juicio

del propio Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco: “estamos en Alemania, zona de vinos blancos y se nota; saben de vinos, también de tintos, y han demostrado que los están valorando desde un punto de vista de calidad, de ser buenos catadores de vino”, explicó Martín Zarco, con respecto al público especializado alemán, concitado en Colonia.



Cata libre en el vestíbulo del restaurante Metropol de Zürich

Evolución creciente

Para el propio Peer Holms, experto en el sector vinícola español, y habitual colaborador de los vinos manchegos en los eventos promocionales durante los últimos años, no resulta casual el crecimiento en mercado para los vinos con De-

nominación de Origen La Mancha recientemente, ya que “han evolucionado muy bien en las últimas añadas, con precios muy competitivos en mercado, no solo en tintos, también en blancos y rosados”. El propio Holms se encargaría también de presentar las videocatas con los vinos participantes, grabadas íntegramente en lengua germana, y pensadas para el público potencial de lengua alemana.



Durante la degustación los importadores pudieron contactar vía skype



Con precisión de un reloj suizo

Idéntica dinámica fue seguida para dar a conocer los vinos del Quijote en el corazón financiero de los Alpes, en Zúrich. Los mismos 37 vinos fueron presentados ante el público especializado helvético con la significativa importancia de tra-

BODEGA	VINO/S
NTRA SRA DEL PILAR	Alcaredet Sommelier crianza 2010
	Alcaredet Natura white airén-chardonnay 2014
BODEGAS AYUSO	Estola Gran Reserva 2004
	Estola Reserva 2010
BODEGAS LA TERCIA	Yemanueva tempranillo 2013 tradicional
	Yemanueva Airén 2014
BODEGAS NARANJO	Casa de la Dehesa crianza 2010
	Viña Cuerva crianza 2012
BODEGAS SIMBOLO	Simbolo airén 2014
	Simbolo roble 4 meses tempranillo 2012
BOGARVE 1915	Lacruz Vega Terroir 2012 envejecido en barrica
	Lacruz Vega Roble 2013 envejecido en barrica
BODEGAS ROMERO DE AVILA	Portento Tempranillo 2013 joven
	Portento roble Tempranillo 2013 env. Barrica
CRISTO DE LA VEGA	Yugo tempranillo garnacha 2014 - rosado
JUAN RAMON LOZANO	Gran Oristán tempranillo-cabernet sauv. 2008
	Añoranza sauvignon blanc - 2014
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS	Allozo verdejo tradicional 2014
	Allozo gran reserva 2006
LA REMEDIADORA	La Vila Real tempranillo-cabernet crianza 2011
	Moscatel dulce tónico 2014
MANUEL MANZANEQUE SUAREZ	¡EA! Tinto tradicional 2013
SAT COLOMAN	Besana real verdejo 2014
VIDAL DEL SAZ	Vidal del Saz white macabeo-chardonnay 2014
	Vidal del Saz tempranillo crianza 2011
VINICOLA DE CASTILLA	Señorío de Guadianeja Tempranillo Crianza 2010
	Señorío de Guadianeja Syrah 2014
VINICOLA DE TOMELLOSO	Añil fresh blanco 2014
	Torre de Gazate 2014 Joven
SANTA CATALINA	Los Galanes Selección tempranillo 2014
	Los Galanes Airén joven 2014
VIRGEN DE LAS VIÑAS	Tomillar Chardonnay 2014
	Tomillar Tempranillo 2014
SAN ISIDRO S. COOP. DE CLM	Rincón de Acuña 2014 Verdejo
	Villar de Moro Envejecido en Barrica 2013
EL PROGRESO	Airén Ojos del Guadiana 2014
	Tempranillo 2014 Ojos del Guadiana

ROAD SHOW EN SUIZA Y ALEMANIA

tarse de un mercado extracomunitario para las bodegas DO La Mancha. La presentación corrió a cargo de David Schwarzwälder, sumiller y experto en el sector vinícola español, buen conocedor de los vinos manchegos además, y al que se le ha podido ver en citas recientes de la última Cumbre del Vino o la misma Fenavin.

Zúrich, ciudad a la que se volvía a asistir tras la campaña de promo-



El sumiller Peer Holms en la introducción histórica y cultural de La Mancha

La segunda parte de la introducción fue guiada en Zúrich por Ivonne Heistermann



David Schwarzwälder ejerció como maestro de ceremonias y sumiller en Zúrich.



ROAD SHOW EN SUIZA Y ALEMANIA

ción en enero de 2013, demostró su buena receptividad hacia los vinos manchegos, donde la competencia está presente con vinos de países vecinos como Francia, Italia o la propia Alemania en blancos.



Presentación realizada en Zúrich, corazón financiero de Europa

Salón central en el Hotel Ernst de Colonia con free tasting para los participantes



Captando al paladar joven

Universitarios de Estados Unidos visitan La Mancha para catar sus vinos y conocer de cerca la tierra del Quijote

Los conocen, han catado algunos pero “nunca antes habían sentido que el vino pudiera ser un tema tan interesante”. Los jóvenes americanos quedaron entusiasmados con su visita a La Mancha durante el pasado mes de abril. Provenientes de diferentes Universidades del país estadounidense, una veintena de estudiantes habían elegido el viaje

a la tierra manchega para conocer mejor sus costumbres, empaparse de su cultura y palpar de cerca los rincones que inspiraron al más universal de los caballeros. “Se trata de alumnos que estudian la lengua española, han leído y conocen el Quijote; por eso, se han quedado maravillados cuando han visto tan de cerca los molinos de viento, en

Campo de Criptana”, explicó Elvira Muñoz, Directora de la Fundación IES, organismo que canaliza los viajes de inmersión cultural y diferentes actividades para los jóvenes universitarios de EE.UU. Algo así como una “especie de Erasmus pero encarnada en el plan de estudios que llevan en las enseñanzas superiores, mucho más abiertos



Estudiantes de universidades americanas quedaron maravillados con los gigantes de viento

y flexibles”, matizó José Ramón Blanco, profesor de Económicas e Ingeniero Agrícola en la Universidad Complutense de Madrid. De hecho, no se trató solamente de un viaje de ocio y turismo; más bien al contrario, este viaje supuso el complemento de formación a las materias de economía aplicada cursadas por los alumnos. Como explicó Blanco, “no solo aprenden la importancia del sector primario en regiones como Castilla La Mancha, con pro-

ductos como el vino o el aceite, sino que además tienen oportunidad de conocer su producción in situ con estas visitas. Unos productos que están luchando por entrar en el interesante pero difícil mercado norteamericano”.

Por este motivo, la visita de estos jóvenes tenía un doble interés para los vinos DO La Mancha; por un lado, no solo encauzan al joven como futuro consumidor, sino que además retroalimentan el inte-

rés recíproco de unos potenciales clientes, donde precisamente el Consejo Regulador más ha incidido en los recientes viajes de promoción. “Puede ser importante que la gente joven conozca La Mancha, nuestros vinos para que sea un complemento de esa promoción que nosotros estamos haciendo allí”, resaltaba, Miguel Casero, vocal del Consejo Regulador responsable de hacer la recepción al grupo de estudiantes.



Universitarios de EE.UU en la sede del Consejo Regulador



Encantados con la Cata

“He aprendido muchísimo con los diferentes tipos de vino que hay, también como catarlos, apreciarlos en la vista, el olfato”, comentaba una joven, que admitió “nunca haberse acercado de una manera tan sencilla y la vez tan divertida al vino”. Una degustación que arrancaba primero, con la visita a la sede del Consejo Regulador para



Observando las cualidades de un rosado



Asombrados en un parque barricas



Un joven estadounidense no pierde detalle con su móvil al fotografiar el interior de un molino

después cerrar con una cata de tres vinos jóvenes y asequibles. Descubrieron cómo apreciar la frescura de un blanco airén, la fruta emergente en un tinto joven o la variedad aromática de un rosado tempranillo, variedad de uva, que tan buena acogida está despertando en el paladar norteamericano.

Tras la cata, un menú degusta-

ción en un conocido restaurante de Campo de Criptana, hizo las delicias de los jóvenes paladares con viandas tradicionales propias del Quijote, para después asombrarse con la visita guiada al interior de un molino de viento, con maquinaria restaurada del siglo XVI. Bajo sus brazos de álamo negro, no osaron desafiar las aspas de los centenarios gigantes.

Más bien, arrancar alguna que otra instantánea con sus smatphone. El respeto es casi reverencial hacia un monumento que valoran desde la estética. “Es algo muy cool”, afirman, protegiéndose de un sol, molesto a sus hábitos viajeros, mientras capturan en la óptica de su móvil, la silueta inmortal que define a La Mancha.

Los vinos DO La Mancha apuntalan el mercado asiático

El tercer viaje de promoción exterior hacia China para el Consejo Regulador cerró un primer tramo intenso de primavera



Evento de promoción cultural donde participaron algunos vinos manchegos

No hubo descanso para las bodegas manchegas, que apenas recién llegadas de la mayor feria mundial celebrada en Düsseldorf, Alemania, a finales del pasado mes de marzo, volaron hacia el gigante chino en lo que fue el tercer via-

je de promoción exterior para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Y es que, a día de hoy, la apuesta comercial en el mercado asiático sigue centrando la oferta en China ya que, a juicio del Presidente del Consejo Regulador,

Gregorio Martín Zarco, "sigue siendo una referencia". No en vano, después de Alemania, el país de la Gran Muralla se presenta como el principal consumidor extracomunitario de vino manchego, con un incremento continuo en los últimos



Bodegas Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha, Albacete



Bogarve 1915, de Madridejos, Toledo

LOS VINOS MANCHEGOS EN CHINA

años. De 2007 a 2012, las ventas crecieron un 15 % según datos del ICEX. Desde el Consejo Regulador, Denominación de Origen La Mancha están convencidos de que su

demanda, no solo presenta ritmos constantes de crecimiento, sino que además lo hace, cada año, en posiciones de mayor estabilidad y madurez: “su consumo sigue au-

mentando y cada vez el vino se va valorando más, y todo eso nos favorece a nuestros vinos y el hecho de entrar en el mercado chino”, apuntaba Martín Zarco.



Coop. Santa Catalina, La Solana, CR



Parra Jiménez, bodega de Las Mesas, Cuenca



Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete, Toledo



Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso, CR



Vinícola de Tomelloso, de la provincia de Ciudad Real



Romero de Ávila, de La Solana, CR

Hacia una penetración en la China interior

La primera cita estuvo en Chengdú, capital de la provincia de Sichuán, situada al sudoeste del país asiático. Con una población cercana a los 14 millones de habitantes Chengdú refleja el creciente interés

de la cultura china por el consumo de vino en una zona alejada de las grandes ciudades, con mayor competencia de países terceros como Australia o Chile. Muestra de ello, es la China *Food and drinks Fair*, una

feria que se celebró del 26 al 28 de marzo donde acompañaron al Consejo Regulador un ramillete de bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. De manera complementaria, la acción se reforzó con diversas acciones con la cámara de comercio de Hong Kong.

Después, la expedición de los vinos manchegos se trasladó hasta la ciudad interior de Chongqing, municipalidad autónoma de China a orillas del río Yangtze, con una población estimada de 30 millones de

habitantes, conocida por ser el punto de control de la presa de las Tres gargantas. Allí, se celebró una cata degustación y seminario con los vinos de las bodegas participantes, donde destacaron, sobretodo, los tintos tempranillo. En China, más del 50 % de la demanda de vino se concentra en el vino tinto.

Fueron ocho las bodegas que viajaron a China: de la provincia de Albacete, Bodegas Casa Antonete, Tarazona de La Mancha, siendo Bodegas Parra Jiménez, de Las Me-

sas, la única representación de la provincia conquense. Por parte de la mancha toledana, asistieron Bodegas Verdúñez, de Villanueva de Alcardete y Bogarve 1915, de Madrides mientras que Ciudad Real quedó representada por Vinícola de Tomelloso y Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso; Bodegas Romero de Ávila y Cooperativa Santa Catalina, de La Solana.



Imagen exterior de la feria China
Food and drinks Fair

Redes sociales occidentales como Twitter o facebook
todavía inviábiles con el régimen chino



De La Mancha, al mundo

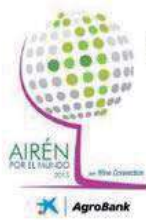
Los vinos manchegos rozan el pleno de medallas en la última edición de los Premios 'Airén por el mundo'



Asistir a una competición, en calidad de anfitrión, abruma en la responsabilidad del nivel, pero más aún, colma de satisfacción cuando el premio queda en casa. La máxima que se aplica a prácticamente cualquier acontecimiento deportivo, se convirtió en palpable realidad durante la última ceremonia de entrega de los Premios 'Airén por el Mundo', organizados durante el pasado mes de mayo por *WineConnection*.

La cata final, en su tercera edición se celebró en la sede del Consejo Regulador en Valdepeñas, Denominación de Origen hermana en la tradición y cultivo de la variedad airén para vinos blancos. Como ya destacaron los propios catadores en el jurado, el nivel fue excelente para las muestras presentadas, especialmente, en la sorprendente frescura y acidez de los blancos airén ecológicos. En la categoría reina y ma-

yoritaria, la participación obtuvo un nuevo record de presencia de bodegas, imponiéndose con la Medalla de Gran Oro en su puntuación, el vino blanco airén *Símbolo 2014*, de la Cooperativa Nuestra Señora de Criptana. Su presidente, José Manuel Díaz Ropero estuvo exultante, reconociendo su pasión por el airén: "yo soy de airén, bebo otros vinos, pero a mi airén nunca la dejo; es como se dice, un buen amigo, que nunca te



GALARDONES DEL CONCURSO
AIRÉN POR EL MUNDO 2015



GRAN ORO
SÍMBOLO AIRÉN
Bodegas Símbolo
D.O. La Mancha
Enólogo Manuel Arroyo

VINO JOVEN ORO
SÍMBOLO AIRÉN
Bodegas Símbolo
D.O. La Mancha

ESPUMOSO ORO
LATÚE ESPUMOSO
Bodegas Latúe
Varietal

ENSAMBLADO ORO
CLEARLY ORGANIC
AIRÉN-SAUVIGNON BLANC
Bodegas Latúe
I.G.P.

ECOLÓGICO ORO
LATÚE AIRÉN
Bodegas Latúe
D.O. La Mancha

VINO JOVEN PLATA
MARQUÉS DE CASTILLA
Bodegas Cristo de la Vega
D.O. La Mancha

ESPUMOSO PLATA
CUEVAS SANTOYO
Viñedos y Reservas
Marca de Calidad
Diferenciada Cueva

ENSAMBLADO PLATA
CAMPOS REALES
SAUVIGNON - AIRÉN
Bodegas Campos Reales
D.O. La Mancha

ECOLÓGICO PLATA
SANDOGAL Nº1
Vinos y Viñedos Zagarrón
D.O. La Mancha



Ganadores 'Airén por el Mundo 2015'

falla". Para el técnico responsable y gerente de la propia bodega, Manuel Arroyo, distinguido en el certamen como "enólogo insigne", "es una satisfacción poder elaborar vinos que luego son premiados gracias a la buena calidad de las uvas que llegan

de los socios agricultores".

En categoría de vinos espumosos, el metal dorado fue para el *Brut nature* de la Cooperativa San Isidro, de Villanueva de Alcardete, más conocida por la marca referencia de sus vinos *Latúe*. "El airén, y más aún el

espumoso brut son vinos que van bien para todo en la comida, para empezar con él en aperitivos y luego incluso continuar con ellos durante toda la velada", matizó, su enólogo responsable, Jorge Pradillo, quien además indicó que en su bodega, "la



AIRÉN POR EL MUNDO

media de consumo entre blanco y tinto, siempre gana el blanco”.

Obtuvieron medallas de plata *Marqués de Castilla*, de Cristo de la Vega, Socuéllamos (CR); el coupage *Campos Reales Sauvignon- Airén*, de Bodegas Campos Reales y el ecológico *Sandogal nº1*, de Vinos y Viñedos Zagarrón, en Mota del Cuervo, también Cuenca.

Por detrás, en puntuación, los siguientes diez mejor clasificados consiguieron una mención espe-

cial, “que vienen a ser como las medallas de bronce”, en palabras de la organización. Su portavoz, José Manuel Torres Poveda, mostró su satisfacción en la calidad y buen número de participantes, rompiendo, una vez más, una lanza en la defensa de la que considera “la más manchega de las variedades de uva”. Por este motivo, este concurso nació con la vocación última de reconocer la justicia y el merecimiento que necesitan los vi-

nos blancos airén: “es una uva tan agradable de beber, que entre todos los castellanomanchegos deberíamos ponerla en su sitio. Con un precio tan competitivo, una calidad y lo bien que sientan sus vinos, hay que llevarla donde se merece, al mundo”.

No en vano, de las más de 117.000 ha de viñedo de variedades blancas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, unas 106.934 pertenecen a la variedad airén.



Manuel Arroyo, Gerente de Bodegas Símbolo



Jurado de la cata final celebrada en la sede de la DO Valdepeñas



Jorge Pradillo responsable técnico de la marca Latúe



El Gran Oro recayó este año en Símbolo airén, elaborado en Campo de Criptana

Airén y alta cocina

Este año, el concurso, cuyos premios se entregaron en la reciente edición de Fenavin, en Ciudad Real, presentó además innovaciones con la idea de mejorar la repercusión mediática de los vinos ganadores. Así, tras la entrega de premios, los asistentes pudieron disfrutar de los vinos ganadores en maridaje a las tapas diseñadas por cocineros de relevancia en la región. Se armonizaron los respectivos 'oros' ganadores en sus distintas categorías con aperitivos

acordes a sus características organolépticas. Los restauradores Rocío Arroyo, José Gallego, Alberto Moreno y Rubén Sánchez pusieron a disposición su creatividad en los fogones para acompañar cada uno de los vinos que obtuvieron la medalla de Oro en el certamen. Sánchez, Jefe de cocina en El Bodegón de Daimiel, en Ciudad Real, se considera un firme defensor de los vinos airén, "cuya frescura y fácil consumo, los hacen ideales para comenzar las comidas".



Propuestas de maridaje con las cuatro categorías de blanco airén

Verde que te quiero verde, más tarde fruto y vino serás

Vid y vida en La Mancha, cuando la planta renueva su ciclo vital



Bayas formadas de un racimo

Aunque la retina del viajero asiduo a La Mancha acostumbra a percibir el paisaje en cambio, la mirada aguda de quien observa con la perspectiva del tiempo, no puede dejar de asombrarse de aquel cambio expe-

rimentado en la estampa del terruño manchego. Una transformación de vida y color, que aún todavía reiterada en cada ciclo biológico en la planta, y cada estación del año, no resta un ápice al milagro fértil que

supone la viticultura. Como denominara el propio antropólogo Gordon Childe, con la “revolución neolítica”, el hombre adquirió una mayor complejidad cultural, un mayor estadio de desarrollo en las sociedades de



Brotos de vid en moscatel

comportamiento humano, y una mayor adaptación al medio, pasando de subsistir a optimizar los recursos del entorno. Ganadería y, sobretodo agricultura, sacaron al hombre de la primitiva cueva paleolítica para sentar las bases de la civilización

sedentaria, más tarde urbana, pero esencialmente, agrícola.

El paso de la mera recolección del fruto silvestre a su cultivo, exige una mayor dosis de observación. Como tal, desde hace milenios, la vid cumple su guión natural, adaptado a los

ritmos, adecuadamente acostumbrada a las exigencias del clima en cada zona; y desde entonces, las generaciones mantienen el mismo celo en sus cuidados; idénticos desvelos a lo largo de los años, atentos a las inclemencias inoportunas del cielo.



Cepa en vaso con brotes de airén en Pedro Muñoz, Ciudad Real

Brotación

De los brotes tímidos desde los pulgares, que llegaron en el mes de abril, anunciando vid y vida, esperanza de fruto, primero mosto, después, vino nuevo será por San Andrés. La paciencia es consejera y el agricultor no descuida sus viñedos, atento a cualquier amenaza, cuando la vida es tierna y en la vid todavía asoman esbozos foliares. Resultan cruciales las lluvias de finales de invierno y principios de primavera: “Cuando más agua y humedad tenga la tierra, mejor rompen las viñas”, como ya apuntara entonces, Juan Bonillo, vocal en el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha como agricultor de Asaja en Villarrobledo (Albacete).

Se despereza así, cada cepa a su propio ritmo primaveral dependiendo de la propia variedad. Sucede, por ejemplo con algunas uvas con un ciclo de maduración más rápido, como la blanca moscatel: “Está mucho más adelantada, se le nota

ya en las hojas; es normal”, explica Bonillo, matizando que suele haber un desfase de tiempo de hasta un mes para la vendimia final entre unas variedades y otras.

Irregular primavera

Siempre entendida en su vasta extensión, y en la conveniencia de no establecer juicios de valoración globales que generalicen para toda La Mancha, sí al menos, podemos afirmar que ha sido una primavera, cuanto menos irregular en el régimen pluviométrico, escaso en precipitaciones. Según datos recogidos en las estaciones del SIAR (Servicio Integral de Asesoramiento al Regante, coordinado por la Consejería de Agricultura en colaboración con la UCLM), el mes de mayo ha sido rácano en lluvias, con un termómetro más propia del mes de junio. Así se puede observar en los datos registrados en tres puntos de las provincias de Toledo, Ciudad Real o Cuenca; esta última,

además, azotada por lluvias torrenciales, con tormentas localmente fuertes que afectaron especialmente a los municipios de San Clemente, El Provencio, Las Mesas, Pedroñeras, Mota del Cuervo y los colindantes de Pedro Muñoz y El Toboso. Aún es pronto para sopesar cómo afectará al volumen global de la próxima cosecha para toda La Mancha.

Manuel Añover, viticultor de La Mancha toledana



Juan Bonillo, Vocal del Consejo Regulador en su viñedo en Villarrobledo, durante el mes de abril

Antes del 40 de mayo

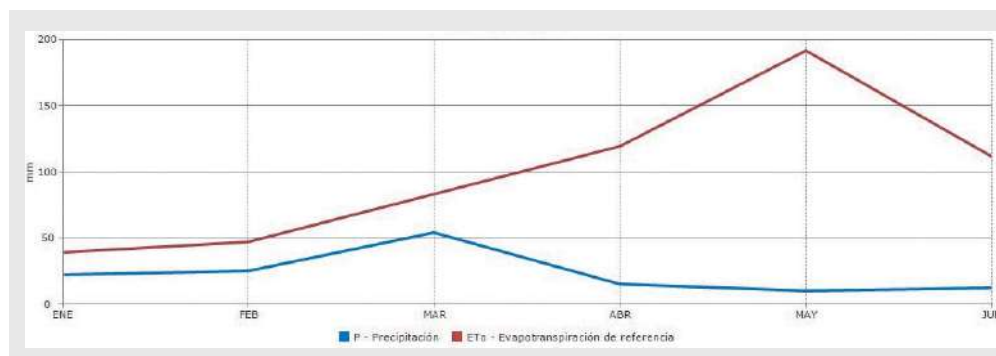
La manga larga se descartó mucho antes de lo previsto en los armarios con un mes mayo, más soleado que florido, casi estival en temperaturas. El propio Observatorio Meteorológico de Ciudad Real, explicó que ha “sido el mes más caluroso de toda la serie histórica”, con 38,6 grados de máxima y 21,1 de media. Unos datos que contrastan con las lluvias recibidas a finales del año 2013, que provocaran una vendimia generosa en proporciones.

Con todo, la planta mantiene su ciclo habitual en el desarrollo biológico.

Pasada la floración y fecundación, aparece ya desarrollado el fruto en pequeñas bayas, marcado por el rasgo diferencial de cada parcela y variedad de uva. Por ejemplo, en la mancha toledana: “Aquí lo llamamos cernido; se puede ver un cierto adelanto, en el estadio de engorde, que es lo que le corresponde a la propia uva”. En semanas, la uva adopta mayor vigor y volumen, soportando rigurosas temperaturas estivales; la airén, la mejor adaptada: “Es una uva dura, que aguanta muy bien la sequía; necesita

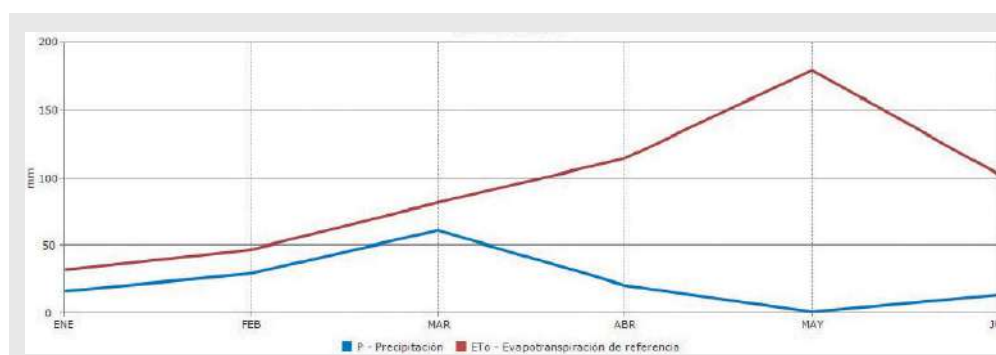
poca agua y es menos sensible a las enfermedades”, explica Manuel Año-ver, viticultor en Quintanar de la Orden.

Para mediados de julio, Santiago y Santa Ana, las uvas se pintarán en el envero, preparándose para la maduración final; llegará entonces la esperada vendimia más o menos temprana según el apellido varietal de cada uva, y las pautas marcadas de recogida por los técnicos y enólogos responsables. La campaña pasada se inició, por ejemplo, en la segunda semana de agosto.



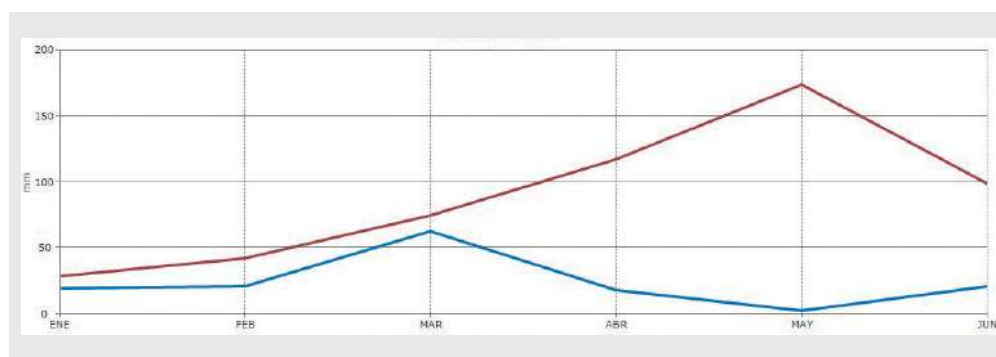
Mes	P (mm)	ETo
Enero	22.0	38.9
Febrero	25.1	47.0
Marzo	53.8	82.7
Abril	14.9	118.6
Mayo	9.7	191.4
Junio	11.7	110.8
AÑO 2015	137.2	589.4

Media de Precipitaciones en El Pedernoso, CU. Fuente, www.crea.uclm.es



Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	16.2	31.6
Febrero	28.8	46.9
Marzo	60.7	81.4
Abril	20.5	114.2
Mayo	0.8	179.0
Junio	13.6	101.9
AÑO 2015	140.6	555.0

Media de Precipitaciones en Manzanares, CR. Fuente, www.crea.uclm.es



Mes	P (mm)	ETo (mm)
Enero	18.9	28.2
Febrero	20.4	41.6
Marzo	62.5	74.4
Abril	18.0	116.6
Mayo	2.0	173.8
Junio	20.6	98.6
AÑO 2015	142.4	533.2

Media de Precipitaciones en Puebla de Almoradiel, TO. Fuente, www.crea.uclm.es



Parcitank S.A.
 Ctra. Ossa de Montiel Km 1.8
 02600 Villarrobledo (Albacete)
 Teléfono: (+34) 967 140 855
 Fax: (+34) 967 145 875
 parcitank@parcitank.com
 www.parcitank.com

Parcitank, soluciones integrales para el sector vitivinícola

Parcitank / Villarrobledo (Albacete)

El secreto de un buen vino se encuentra en muchos aspectos, uno de ellos es, desde luego, el almacenamiento. La empresa castellanomanchega PARCITANK SA pone a disposición de los clientes la mayor gama de productos para el almacenaje y tratamiento del vino. PARCITANK SA, empresa creada en los años 80, perteneciente al GRUPO POLALSA, ha ido creciendo hasta convertirse en la actualidad en una de las empresas líderes dentro del mercado español de

transformados metálicos ofreciendo soluciones integrales de implantación de plantas de proceso para los sectores de vino, leche, chocolate, pulverulentos, carburantes, aceites y un largo etc..

Desde la elaboración del proyecto hasta la entrega de planta seguimos la filosofía 360°, esto quiere decir que realizamos todas las acciones necesarias para finalizar con la entrega final llave en mano. Cuenta con unas instalaciones de 4.000 m2 de naves cubiertas

y otros 40.000 m2 de campas de acopio. Como complemento, dispone de un parque móvil de maquinaria, vehículos y personal para el montaje de las plantas en las instalaciones de los clientes. Nuestro departamento de Ingeniería está dotado de personal altamente cualificado. Los cálculos se realizan por procedimientos totalmente informatizados y de acuerdo a la normativa o especificación técnica (AD2000-MERKBLATTER, API, ASME, UNE, etc.).

CODIGO DE DISEÑO	TANQUES IN SITU	DEPOSITOS HORIZONTALES
RECIPIENTES A PRESIÓN / ATMOSFÉRICOS - ASME VIII Div 1. (Americana) - AD2000 MERKBLAETTER (Alemana) - EN-13445 (Europea)	ATMOSFÉRICOS - API-650 (Americana) - UNE EN-14015 (Europea) PRESIÓN HASTA 1 BAR - API-620 (Americana)	- UNE 62350-1/2 - UNE 62351-1/2 - ASME VIII Div. 1

Los dos pilares sobre los que descansa el desarrollo sostenible de Parcitank han sido desde el principio, el propio ambiente social de una empresa familiar y una política de calidad presente en todas las etapas de fabricación y servicio al cliente, que le ha per-

mitido disponer de la certificación ISO 9001. Además, los accionistas de la empresa tienen una trayectoria de más de 40 años en el sector de la calderería. En los últimos meses PARCITANK,S.A. ha incorporado unas instalaciones en el polígono Industrial de Villarrobledo (AB)

con una superficie cubierta de 2500 m2 dentro de una parcela vallada de 6000 m2, donde hay instaladas diversas máquinas como : corte por láser, perfiladoras automáticas, etc... , con el fin de seguir creciendo en calidad y acabado de nuestros productos.

PLANTAS DE PROCESO PARA EL SECTOR VITIVINICOLA

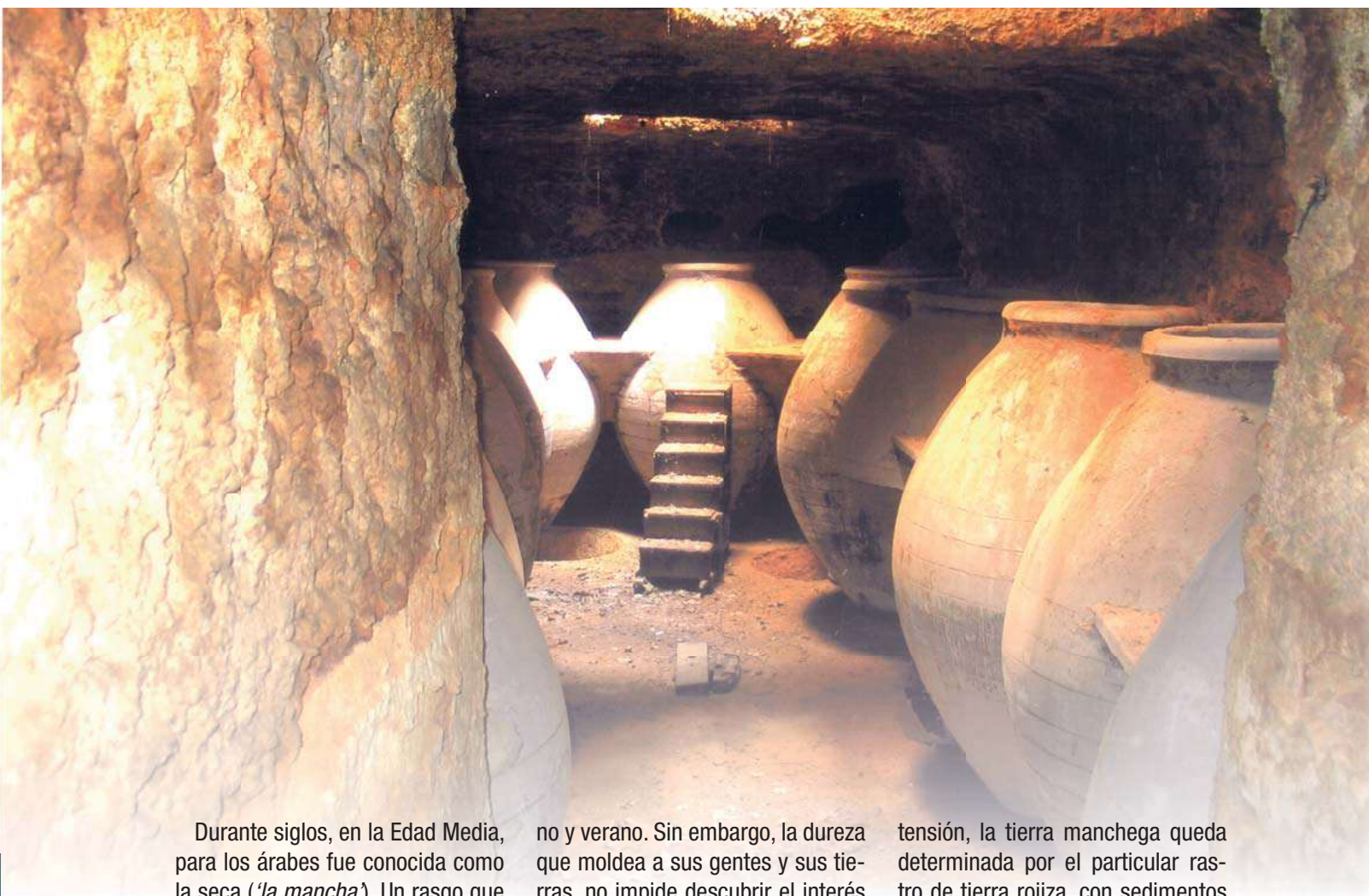
Diseñamos, fabricamos e instalamos completamente su planta enológica atendiendo a los procesos para la elaboración del vino:

- Fermentación con base plana, control de temperatura e instrumentación (sondas de temperatura, niveles...)
- Elaboración y maceración mediante autovaciantes, Ganimedes, control de temperatura, remontaje, extracción de orujos, niveles, llenado y vaciado de depósitos mediante colectores y sinfines gobernados automáticamente.
- Plantas in situ de gran capacidad.
- Estabilización, automatización y comunicaciones. Instalación de tuberías de cualquier medida, así como fabricación e instalación de pasarelas y escaleras.



En el vientre calizo de la madre tierra

Municipios manchegos como Villacañas o Tomelloso recuerdan sus raíces con la recuperación de antiguas construcciones subterráneas



Durante siglos, en la Edad Media, para los árabes fue conocida como la seca (*'la mancha'*). Un rasgo que define las duras condiciones pluviométricas de la extensa llanura, con precipitaciones anuales que apenas superan los 450 mm. y temperaturas de contraste extremo en invierno

no y verano. Sin embargo, la dureza que moldea a sus gentes y sus tierras, no impide descubrir el interés geológico y natural de los suelos manchegos. Con una altitud media que no supera los 700 metros, sin grandes estratificaciones y una planicie que resume su vasta ex-

tensión, la tierra manchega queda determinada por el particular rasgo de tierra rojiza, con sedimentos miocénicos y una estructura caliza. El resultado sorprende sobretodo, abajo, en la tremenda oscuridad que supone La Mancha en sus entrañas. Solo así, entendemos la unicidad

EL TERRUÑO MANCHEGO

de fenómenos naturales como las propias lagunas de Ruidera, certamente retratadas en la pluma de Cervantes y las visiones del Quijote: “Solamente faltan Ruidera y sus hijas y sobrinas, las cuales llorando, por compasión que debió de tener Merlín dellas, las convirtió en otras tantas lagunas, que ahora en el mundo de los vivos y en la provincia de la Mancha las llaman las lagunas de Ruidera; las siete son de los reyes de España, y las dos sobrinas, de los caballeros de una orden santísima que llaman de San Juan”. Lo que imaginara la mente del hidalgo caballero no son sino las formas kársticas que convierten a Ruidera en el pulmón y oasis manchego reflejando la singularidad del río que las nutre. El Guadiana explica su intermitencia de caudal en la permeabilidad de su tierra, con una importante riqueza freática en los niveles subterráneos. Así lo expresa el Quijote en el capítulo XXIII de la Segunda Parte: “Guadiana, vuestro escudero, plañendo



Dormitorio principal de un silo

asimesmo vuestra desgracia, fue convertido en un río llamado de su mismo nombre, el cual cuando llegó a la superficie de la tierra y vio el sol del otro cielo, fue tanto el pesar que sintió de ver que os dejaba, que se sumergió en las entrañas de la

tierra”. Tímido e inconsistente, con un marcado estiaje en los meses de verano, el Guadiana en sus acuíferos vertebró la vida en la agricultura, configura la pátina de color de los humedales de excepción en la riqueza y deleite para ornitólogos.



Aperos de labranza y diverso material que refleja las labores del campo



Imágen tomada en 2013, con el gran nivel de las aguas. Foto, página Oficial del Parque Natural Lagunas de Ruidera



El entorno de las Lagunas de Ruidera es hoy un oasis en La Mancha. Foto, página oficial del Parque Natural

A golpe de pico y tradición vinícola

Del capricho modelado en las formas calcáreas, La Mancha también exhibe un interesante muestrario de estructuras creadas por la mano del hombre. Resultan variadas las diferentes construcciones que han aprovechado la complicidad en el desnivel de la tierra para encontrar cobijo en las cuevas bajo las faldas de la montaña. En el caso de La Mancha, con la escasa elevación y su carácter plano, el ingenio agudiza su labor y esas cuevas se alcanzan en profundidad, en sentido vertical, ayudados por la propia naturaleza. En Tomelloso, la efervescencia industrial que hiciera despegar a su población durante el siglo XIX, se

refleja en la multiplicidad de cuevas que respiran bajo el asfalto. Por centenares se llegaron a contar en aquellos años; y aún quedan rastros en las aceras para el peatón que tropieza con sus lumbreras, respiraderos de luz y aire que emergen desde las profundidades del subsuelo tomellosero. Algo que no ha pasado desapercibido para Ángel Bernao, paisano de Tomelloso, que recientemente ha publicado un libro, "*Historia de una ciudad las cuevas de Tomelloso*", documentado, la historia y origen de las cuevas típicamente manchegas. Entusiasta con las tradiciones, Bernao, ha reportado cada rincón subterráneo de las cuevas

EL TERRUÑO MANCHEGO

en este municipio de la provincia de Ciudad Real para destacar la singularidad de unas construcciones que muestran el crecimiento económico de La Mancha en torno al cultivo de la vid. Como afirma Bernao, se llegaron a contar por miles durante el siglo XIX, como ejemplo del despegue y transformación de la estructura productiva acontecida en La Mancha, y en la que mucho tuvo que ver el reajuste de la oferta productiva con la plaga de la filoxera en el viñedo europeo: *“Lo curioso era ver las cuevas, algo que era una aventura, porque la gente se ponía a picar y no sabía lo que iba a encontrar debajo. Después, según las necesidades, buscaba mayor o menor espacio según las necesidades productivas que tuvieran con las tinajas”*.

Legado tradicional ligado a las viviendas familiares, hoy patrimonio cultural de su reciente historia, las cuevas tomelloseras son fruto del ingenio antepasado y la propia

naturaleza geológica de los suelos manchegos: *“La cuevas tienen siempre, lo que aquí llamamos una capa espesa, o costra como aquí la llamamos, que puede tener de 2 a 4 metros de altura, después venía ya el material blando. Esa costra o capa dura, está formada por un conglomerado de cantos rodados, fruto de la sedimentación de varios siglos.”* Como además argumenta Bernao, según estudios recientes de la Universidad UCLM, *“esa capa o masa sedimentada con los años han corroborado que tiene la misma densidad que el hormigón”*.

La fórmula se repite tanto en el interior como en el exterior, resaltando especialmente las lumbresas, cuya función no era otra que servir como medida de prevención: *“La importancia que tenían era servir de iluminación a la cueva y la ventilación, para cuando fermentaba el vino, que no hubiera tufo, es decir, que tuviera una correcta ventilación de los gases*



Tinajas de cemento y balaustradas definen la imagen interior de las cuevas en Tomelloso

tóxicos producidos por la fermentación natural del vino”, explica José María Díaz, cuyo padre ha elaborado gran número de las tinajas de cemento en el municipio manchego.



José María Díaz y Ángel Bernao observan el techo de una cueva tomellosera

Modestas viviendas en La Mancha toledana

Del latín *siru*, como acepción que los romanos usaran para referirse a los sistemas de almacenamiento de grano, evolucionaron las peculiares viviendas de Villacañas. Ejemplo de construcción de algunos municipios de La Mancha toledana, los llamados silos conservan todavía las ventajas de los viejos silos, hasta 1.700 de ellos,

en el siglo XIX, siendo una vivienda más cómoda de lo que aparentan ya que “presentan un aislamiento natural con temperatura constante todo el año lo que los convertía en frescas en verano y cálidas en invierno”, matiza Nuria Muñoz, una joven empleada del Consistorio de Villacañas, encargada de enseñar los silos a las visitas turísticas.

Una isoterma, que a salvo de humedades excesivas que produjeran la acción de agentes activos, hoy día podría ser el paradigma de la mejor conservación del vino.

Los silos villacañeros se documentan ya en el siglo XVIII con el catastro del Marques de la Ensenada, aumentando su proliferación durante la siguiente



Entrada tradicional de un silo

EL TERRUÑO MANCHEGO

centuria. Fueron modestas casas subterráneas, que arañaron el espacio en la tierra a partir de pozos verticales para distribuir espacios de vivienda, sencillos y cotidianos. La simplicidad de las estancias, donde se vivía con

lo justo, demuestra el apego del agricultor a lo que suponía su propio sustento de vida. Aperos de labranza y ganado compartían lugares comunes en la familia: “Eran más que uno más de la familia; los animales permitían

sobrevivir en la humilde economía de núcleo familiar”.

Cuevas y silos que recuperan la esencia agropecuaria, cristalizando en el patrimonio común de La Mancha un referente común y etnográfico para el turismo de interior.



Respiraderos que sirven de ventilación interior para los silos



Nuria Muñoz, empleada municipal del Ayuntamiento de Villacañas, en la entrada de un silo

Calificación 'excelente' para la añada 2014, en los vinos con Denominación de Origen La Mancha

***Las previsiones de las bodegas se cumplen, y
los controles de calidad del Consejo Regulador
confirman la calidad de un año excelente en los
vinos elaborados en 2014***





Cata final de los premios a la calidad DO La Mancha 2015

El trabajo y la concienciación en pos de la calidad continúan dando sus frutos en la zona de producción de La Mancha, donde, su Consejo Regulador ha determinado otorgar con la máxima distinción de calidad a los vinos elaborados en la cosecha 2014. Según las normas de procedimiento, se valoraron más de 200 muestras para los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha, y cerca de 400 en aquellos vinos destinados a ser embotellados en destino

(granel), cuyos resultados de valoración en cata ciega han rozado la excelencia en los parámetros de calidad estipulados.

Fuentes cercanas al propio comité evaluador destacaron sobretodo “la fuerte personalidad de los tintos jóvenes”, cuyas variedades de uva para la vendimia gozaron de unas condiciones idóneas para su recogida. Ya en su momento, las propias bodegas manchegas coincidieron en apuntar el perfecto estado sanitario de la uva durante la campaña

de vendimia, con una disminución sensible con respecto a la cosecha anterior de 2013, y sin prácticamente, presencia de enfermedades criptogámicas en el fruto. Una calidad también reseñable para los blancos, que conjugada al esfuerzo inversor de las botellas en la última década, ha motivado una progresión ascendente y continuada de los vinos DO La Mancha en su reto comercial, con vocación cada vez más exportadora, pero sin despreciar el mercado interior.

Exigencia y profesionalidad

Los parámetros se han tomado siguiendo las indicaciones de la Comisión de Control de Calidad y Normas de Producción, tomándose de manera aleatoria muestras de bodegas de las cuatro provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo que conforman el Consejo Regulador. Las valoraciones del

comité se basan en las puntuaciones de ficha de cata de vinos homologada por la OIV (Organización Internacional del Vino y la Viña), estando la nota de corte para los vinos calificados como "apto" en "60 puntos". Una puntuación global, que a grandes líneas ha superado las valoraciones superiores a

la media con cerca de 90 puntos, en casi la totalidad de las muestras recogidas.

Desde el punto de vista del comportamiento varietal de los vinos de la añada en su juventud, los expertos catadores reconocieron "la gran armonía de las variedades recientemente implantadas",

La exigencia en la calidad se presupone por los importadores en los viajes de presentación al exterior



LA AÑADA 2014, EXCELENTE

que no solo ha enriquecido el potencial aromático de las uvas más tradicionales, sino que también ha multiplicado sus posibilidades organolépticas en el ensamblaje para blancos y tintos.

Una declaración de añada calificada como excelente que remarca el espaldarazo realizado a las bodegas manchegas en su profesionalización y esfuerzo comerciales. Una añada, a la que algunos han señalado además como “muy a tener en cuenta” para los vinos de guarda en un futuro.



Vinos de la Añada 2014, cosecha excelente



Una catadora del panel de cata evaluando un blanco DO La Mancha

Idóneo para evitar extravíos y distracciones

Publican ‘La economía del vino en España y en el mundo’. Un libro que analiza la transformación de la estructura productiva que ha sufrido la industria del vino en las últimas décadas

Un trabajo minucioso de gran interés para los periodistas especializados, expertos en marketing, estudiantes y por supuesto los profesionales del sector, que realiza un recorrido por la evolución astronómica que ha tenido la viticultura y su tejido socioeconómico e industrial, desde su modernización más reciente hasta los nuevos retos en competencia directa con los países emergentes. Precisamente, los coordinadores del libro, Raúl Compés y Juan Sebastián Castillo establecen un diagnóstico y análisis, desgranando, a su juicio, algunas de las claves que pueden hacer de España, el líder definitivo en la exportación de vino adecuando sus buenos niveles de ventas por volumen con mejores posicionamientos en valor.

Consejo Abierto ha tenido la oportunidad de charlar con Juan Sebastián Castillo para diseccionar aún más el libro, repasando el pasado, presente y futuro del sector. Sobre los errores cometidos por el sector en la promoción, no duda, cree que hay que “eliminar todo el funambulismo que ha sido el norte reciente: todo lo que ha tenido que ver con la farándula, el ‘fameoseo’, el capital advenedizo en el sector con ínfulas de ‘nuevos criollos’, los fastos, etc.. debe extirparse de raíz en el sector”.



¿Cómo resumiría su libro a una persona que tiene alergia a los números y apenas se está iniciando en el mundo del vino?

Bueno, el libro que hemos publicado, intenta llenar un vacío que tenía la literatura científica sobre el

sector, el plano económico, social y ambiental, en su dimensión global. Su finalidad era básicamente académica y profesional. Pero paradójicamente, nos han llegado muchos comentarios y opiniones de muchísima gente que simplemente son aficionados o recién iniciados en el mundo del vino, y que nos dicen que el libro les está sirviendo para tener un excelente ‘manual’ de aprendizaje y conocimiento que no habían encontrado sistematizado antes.

El libro es un compendio de aportaciones de 35 autores de ocho países, y abarca tanto de la historia, a la social, al territorio, al cambio climático, como a los mercados, los consumidores, la situación empresarial, el marketing, la internacionalización hasta el papel de las redes sociales e internet. Además de analizar los principales destinos mundiales de consumo (Alemania o Reino Unido), y de los países

productores (Francia, Italia, EE.UU. Australia, Chile o Argentina, además de España).

Recomiendo a todos que se lo descarguen (es gratuito), estoy seguro que no se van a arrepentir:

<http://www.publicacionescajamar.es/series-tematicas/economia/la-economia-del-vino-en-espany-en-el-mundo/>

Con sinceridad, ¿Qué panorama vislumbra para el sector vitivinícola en Castilla La Mancha?

El sector vitivinícola de Castilla-La Mancha, tiene un gran panorama y futuro, sin ninguna duda, ha sabido sortear muchos momentos complicados, y siempre ha estado abarcando segmentos muy interesantes en los mercados mundiales: siendo la referencia en ser los más competitivos del mundo en precio y calidad, en los vinos a granel, con una gran papel del tejido coopera-



Los esfuerzos pasan por recuperar el consumo desde la atracción al público joven.

tivo que existe en la región, y ampliando experiencias a ir diversificando y buscando otros segmentos en vinos embotellados, con interesantes grados de penetración en segmentos medios.

Con el tamaño y dimensión que tenemos, y que 'asusta' a los competidores, debemos ser capaces de aprovechar nuestras economías de escala y las sinergias que se producen. Y debemos ser conscientes que el sector no solo es uno de los ejes vertebrales de la economía regional, sino que también juega un papel único en lo social, en mantener la población en el medio rural o en fomentar el asociacionismo, o en el plano ambiental, con un papel único de lucha contra la erosión, teniendo 450.000 Has 'enraizadas' en el más amplio sentido de la palabra.

España, país productor con un consumo interior incomprensible. ¿Existe una falta de apego al cultivo de la vid?

Los consumos interiores de los países tradicionalmente productores

se han caído, vertiginosamente, en todos los casos, es una dinámica en que la aparición de bebidas sustitutivas, el problema de beber alcohol cuando se conduce y la pérdida de los consuetudinario en el consumo familiar han tenido mucho que ver. En el caso español esta evolución ha sido y es especialmente preocupante por lo acentuada y sin visos de estabilización. Más que falta de apego al cultivo de la vid, creo que debemos hablar de errores manifiestos en torno a la bebida del vino, me refiero a la dimensión elitista y de esnobismo que se ha querido identificar con el producto. En lugar de generar una nueva dimensión y nuevas oportunidades, manteniendo las tradicionales, hemos ido unidireccionalmente a identificar consumo de vino con bebedor experto, 'engolado', consumidor de renta alta (el vino caro es el único 'bueno', los restaurantes triplicar coste de la botella..)etc..etc..Con lo que hemos expulsado a los jóvenes, y a los que simplemente buscan en el vino una

bebida tradicional y fácil (desde los blancos y rosados frescos a los vinos jóvenes sin mayor enjundia de cata), y sobre todo asequible en precio, que son la inmensa mayoría de los ciudadanos. ¿A quién puede resultarle extraño, con estos mimbres, lo que ha sucedido?

Sin embargo, ahora el vino es una tendencia en auge, como la gastronomía. ¿Cómo podemos aprovechar la oportunidad?

El vino como cultura gastronómica añade una riqueza indudable y un valor añadido a aprovechar y considerar en ciertas especializaciones y segmentaciones, lo que hemos de ser capaces de aprovechar sin 'denostar' ni 'anatemizar' el consumo normal, diario y común del vino. No podemos caer en hacer del vino una bebida únicamente para ocasiones especiales o para comidas 'gourmets'.

Teniendo esto claro, la oportunidad del vino como eje vertebral gastronómico, pasa también por no

hacerlo prohibitivo en coste, ni inaccesible para los más ignotos en vinos, que son la inmensa mayoría de los ciudadanos.

La imagen y las dinámicas miméticas deben tirar del carro sin volcarlo, y evitar que se queden solos los caballos, creo que este símil refleja claramente lo que quiero decir.

Dedica un interesante capítulo al futuro cambio climático y su influencia sobre el viñedo español. ¿Botellas medio vacía o medio llena?

En el artículo, elaborado por profesores de la Universidad Politécnica de Madrid, con un gran reconocimiento internacional, se realiza un excelente pronóstico, de los riesgos y también de las oportunidades que surgen con el cambio climático, y que animo a los lectores a leer, pues no tiene desperdicio.

En mi opinión particular, el cambio climático siempre lo veo como una tránsito de valorización y de desarrollo tecnológicos que implementan oportunidades, adaptaciones y nuevas vías de crecimiento en un escenario cada vez más previsible y, por tanto, anticipado

Las miradas a la competencia siempre estimulan para seguir creciendo y corregir errores. ¿Qué debe aprender la vieja Europa de modelos como el anglosajón?

El modelo anglosajón se diferencia en el tamaño empresarial y en los canales de distribución, creo que las mejoras en la vieja Europa deben ir por cambios en el modelo de distribución, pero no por los cambios en el modelo empresarial (yo no concibo un sector sin cooperativas, como ahora existe y ha existido en España, Francia o Italia). En todo caso, también hay otros aspectos que el modelo anglosajón está incorporando del knowhow de la vieja Europa: la imagen de que el modelo anglosajón es superior al modelo tradicional europeo, hace ya tiempo que ha quedado refutada.

En términos absolutos, bebemos menos vino que nuestros abuelos, aunque ahora el consumidor que lo hace se informa más, ¿Cómo podemos promocionar la cultura del vino sin caer en el esnobismo?

Ese, sin duda, es el gran reto, conseguir retornar a la costumbre de beber el vino en el ámbito familiar, y de hacer que cualquier excusa sea buena para tomarlo más allá de ese ámbito. Para ello, además de todo lo que se hace de nuevas bebidas de ms baja graduación, más sencillas de beber, de primar los aspectos más elementales como bebida. Debemos conseguir que los jóvenes dejen de percibir el consumo de una botella de vino como algo ritual, para entendidos o sencillamente esnobos.

Estados Unidos y China, ¿son el futuro irremediable del mercado exterior?

Sin duda EE.UU. es y será un referente, tengo muchas más dudas sobre el papel de China. En el caso asiático, mucho del consumo procede de una imitación genérica de la costumbre y cultura occidental (el brindis o la prosopopeya del ritual de la copa), que seguramente es más efímero e inestable, aunque la dimensión demográfica china lo hace importante por extensión.

Sin embargo, pese a la desestructuración de regulaciones estatales dispersas y difusas, EE.UU. es la referencia mundial como mercado exterior (y también como productor). Pero no minusvaloremos el papel de los grandes mercados europeos, Alemania y Reino Unido, así como los países nórdicos o Suiza, sobre los que van a seguir pivotando las estrategias empresariales, sobre todo en gamas y segmentos medios.

Por supuesto, como aficionado al vino, ¿tendrá alguna predilección? ¿blancos o tintos? ¿joven o madura? ¿Siempre en la comida?

Siempre como con vino, tanto en casa como fuera, y prefiero, personalmente, los vinos tintos afrutados, como producto natural, sin apenas



Juan Sebastián Castillo, coautor del libro

madera (o incluso sin ella), me gustan las variedades más mediterráneas, monastrell, bobal, garnacha tintorera, etc..que dan vinos muy sabrosos y golosos, de consumo muy fácil pero sumamente reconfortante y que tienen (la mayoría) unos precios muy asequibles a cualquier bolsillo. No desprecio los excelentes rosados que están haciéndose como bebida muy fresca y reconfortante, y que no tienen que envidiar a los 'nouveauxrosés' de la Provence francesa (únicamente en no conseguir todavía ese color tan especial).

A modo de epílogo, propone también algunas vías para mejorar el conocimiento del mercado y el consumidor, recuperando el consumo perdido de las décadas anteriores

Sin duda, eliminar todo el funambulismo que ha sido el norte reciente: todo lo que ha tenido que ver con la farándula, el 'famoso', el capital advenedizo en el sector con ínfulas de 'nuevos criollos', los fastos, etc..debe extirparse de raíz en el sector, y que vuelva a ser un sector dinámico y emergente, pero vinculado a sus raíces, al mundo profesional, al autóctono, al territorio, al paisaje y medioambiente, a lo rural. Y hecho esto llevará en la buena senda de recuperar al consumidor en la base de la pirámide, a esclarecer el prisma del mercado, y en definitiva, a hacer del vino un producto natural y asequible, papel que nunca debió perder.

Degustando la despensa del Quijote

La Feria de los Sabores de Alcázar de San Juan “rinde tributo a la calidad y autenticidad” de los productos de la Tierra del Quijote

En su convocatoria bienal, la última edición Feria de los Sabores celebrada en el municipio alcazareño de la provincia de Ciudad Real, durante el puente del primero de mayo, volvió a concitar numeroso público en un éxito de convocatoria. La climatología fue un respaldo para la buena acogida de los stands, cuyo reclamo en el paladar se convirtió en un guiño a los productos de la gastronomía manchega como el vino, queso, la berenjena de Almagro, embutidos, dulces y productos apícolas. Cerca de 70 expositores y una treintena de actividades conformaron un dilatado programa donde además se conjugaron eventos de índole cultural. Así, la llamada ‘fiesta para los sentidos’ incluyó una treintena de actividades

de diferente índole con las que el visitante tomó conciencia de la importancia de una alimentación saludable, aprendiendo a diferenciar las características de determinados productos a través de cata y atractivas propuestas culinarias.

El vino, papel crucial

Fue uno de los protagonistas estrella durante las jornadas centrales de la feria. Los visitantes, tras adquirir el catavinos oficial de la Feria de los Sabores, pudieron después, por un módico precio de 50 céntimos, degustar los vinos de algunas bodegas manchegas como Bodegas como Cristo de la Vega, La Tercia,

Bogarve 1915, Cooperativa La Unión, Bodegas La Reconquista, Bodegas Angora y Bodegas Alort.

Concurso regional Vinos de la ‘Tierra del Quijote’

El viernes, 1 de mayo, además de diferentes talleres y de la degustación popular de duelos y quebrantes, tuvo lugar también la entrega de premios del VI Concurso Regional de Vinos ‘Tierra del Quijote’ en el que 1.000 catadores eligieron los mejores vinos de Castilla-La Mancha, celebrado durante el mes de marzo.

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).

Entre almenas de un viejo castillo medieval

Belmonte acoge una cata didáctica con motivo de las Jornadas del Cordero manchego



Zona de especial atracción para el turismo de interior, la Mancha conquense seduce al visitante también en su gastronomía. Así, por ejemplo, Belmonte celebró el pasado 1 de mayo, las jornadas del cordero manchego. Una cita a la que se sumaron los vinos con Denominación de Origen La Mancha a través de una cata didáctica. Con ello, como expresó Elena Escobar, edil de agricultura, se quiso “poner

en valor un producto muy nuestro, nuestros productos alimentarios de calidad, para que la gente aprenda a diferenciar sus características y además lo haga en un entorno como el del castillo, tan afín al turismo y la historia”. Algo que aplaudió el propio director de la cata, Alipio Lara, ya que éstos son los pasos que hay que dar para que “el vino llegue a la gente, y la gente llegue al vino”, matizó.

Corceles de Módena y Vinos DO La Mancha

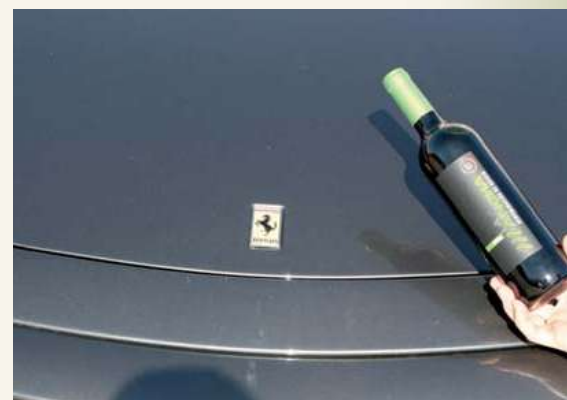
El Consejo Regulador participa en la última concentración de Ferrari en Alcázar de San Juan

Decenas de ellos, con un particular sonido de potencia y cilindro y su inconfundible color rojo pasión en sus carrocerías, los famosos “cavallini di Modena” volvieron a seducir las miradas de los amantes del motor en La Mancha, durante la última concentración de Ferrari celebrada en Alcázar de San Juan. La cita no defraudó a los fans de la conocida marca italiana con la presencia de modelos únicos y alcance de unos pocos como el Ferrari Especial, el Especial Aperta o el F40 GT, único en España; y allí, estuvieron también los vinos con Denominación de

Origen La Mancha. Recibidos por el Consistorio alcázareño, recorrieron los lugares de la comarca manchega, aprovechando la efeméride en el IV Centenario de la publicación de la segunda parte del Quijote.

Uno de los puntos que mayor atracción suscitó fue la Casa del Hidalgo; una vivienda que recrea los modos y costumbres de la baja nobleza castellana en el siglo XVI. En su cueva, precisamente, los visitantes de Ferrari pudieron conocer un poco más la cultura del vino manchega, a través de una cata didáctica e informal. Degustaron la variedad más

representativa en blancos con la airén y la potencia frutal de los tintos tempranillo.



Al reclamo sensorial del vino, tapa y música

Supersubmarina y Dorian sobrepasan las expectativas de público en el Festival de Los Sentidos, de La Roda, Albacete



Supersubmarina posa con un estuche de regalo de vinos DO La Mancha

La fórmula funciona y cuando se concita en un mismo espacio, vino, tapas gastronómicas y música, el público joven responde superando los mejores pronósticos. Supersubmarina y Dorian, cabezas de cartel vendieron todas las entradas duran-

te el fin de semana del 12 al 14 de junio en la última edición del Festival de los Sentidos. Un evento que además, pretende hacer gala a su nombre para convertirse en acicate y reclamo sensorial para los aficionados al tapeo y buen vino, en maridaje con

los grupos más relevantes del panorama musical más hipster.

Los encargados de subir los decibelios y animar la fiesta fueron los jienenses de Supersubmarina, en la primera noche. Su disco 'Viento de cara' no perdió un ápice de fres-

cura y vitalidad sobre el escenario, pero con ritmos más equilibrados y conseguidos. Su directo ha mejorado enteros en los últimos años. “Nuestra música madura y ya no somos tan jóvenes; tenemos algo de barrica”, bromeaban los propios integrantes de Supersubmarina en el maridaje de vino y música.



Supersubmarina contagió el ánimo de los asistentes al concierto

Buena respuesta en el consumo

Un fin de semana que ha demostrado la buena respuesta del público joven al vino. “Ha acompañado el tiempo, no ha hecho demasiado calor

y la presencia de público ha sido fantástica. Estamos muy satisfechos”, comentaba Inocencio Maestro, gerente de la cooperativa La Remediadora,

una de las bodegas anfitrionas en la provincia de Albacete junto a Bodegas Martínez Sáez, de Villarrobledo, pero muy vinculada al municipio rodense.



El tinto joven Villa Real



El rosado Viña Orce sorprendió a las asistentes por su color



Asistentes a la cata

Catas didácticas como clausura

Para aquellos que quisieron profundizar un poco más en su afición al vino, asistieron a la cata didáctica de platos maridados con vinos DO La Mancha: “La cata es enseñar a hablar con el vino; así lo van a empezar a disfrutar y valorar y a con-

sumir, que es lo que en definitiva buscamos”, apuntaba Antonio Rodríguez, de bodegas Martínez Sáez. Su rosado *Viña Orce* merlot, fue uno de los vinos que más gustaron a los participantes junto al tinto joven la *Villa Real*, de La Remediadora.

Cuando Eolo sopla en La Mancha

@antonio_garrido

Para aquellos que nacimos y vivimos en La Mancha estamos acostumbrados a los días ventosos que nos ofrece la llanura manchega, en especial en los cerros, los cuales siempre fueron aprovechados por los agricultores para ubicar en ellos los molinos de viento con los que poder realizar la molienda de la mies. Durante el pasado mes de mayo la experiencia ventosa se convirtió en una toda una aventura a los pies de sus gigantes con la organización de un evento que congregó a cientos de personas con el viento como protagonista en Campo de Criptana, Ciudad Real; ese mismo viento que ha sido el sustento y la energía para moliendas y generaciones en La Mancha, hoy motivo de atracción turística en aquellos lienzos que visten sus aspas.

Así, globos aerostáticos, cometas y molinos de viento pusieron la nota de color y entretenimiento para todos los asistentes que quisieron descubrir la fuerza canalizada, limpia e inagotable de los pulmones del dios Eolo.

Esta actividad, incluida en la programación anual que realiza el Ayuntamiento de Campo de Criptana bajo el lema "12 vientos, 12 aventuras" persigue ofrecer cada mes una actividad en relación con la gastronomía, la vitivinicultura, la cultura, etc. Este lema tiene mucho que ver con los molinos de viento, pues en esta localidad manchega se tienen localizados doce diferentes vientos con posibilidad de ser aprovechados para la molienda. Es por ello, que los molinos disponían en su parte superior una docena de

ventanucos para poder saber con exactitud la dirección y sentido del viento predominante en cada ocasión. Atendiendo a ello, podemos descubrir qué molinos de los presentes en Campo de Criptana son autóctonos y mantienen su maquinaria real y la posibilidad de funcionar como lo hacían antaño, pues la distribución de las 12 ventanas no es simétrica si no que se adapta al origen de cada viento de la zona. Ábrego hondo, ábrego alto, cierzo, solano alto, solano mediodía u hondo, solano fijo, moriscote, matcabras y toledano, son los doce vientos localizados en Campo de Criptana. En otras poblaciones cercanas, son muy similares, aunque en ocasiones los nombres varían atendiendo a cuestiones localistas.



Un grupo de jóvenes observa el interior de un molino



Pintorescos globos aerostáticos robaron el protagonismo a los gigantes

De catas por el mundo en Japón

Jóvenes emprendedores organizan una cata informal, didáctica y divertida realizada en un conocido restaurante de Tokio



Unas veinte personas se congregaron en el Restaurante Reserva en Roppongi, en la capital nipona para conocer un poco más a La Mancha

como zona de producción y sus vinos. Organizado por Boeki Up, como empresa anfitriona de los productos agroalimentarios en Japón, contó con la asistencia de una decena de personas asistentes de diferentes nacionalidades vinculadas a las embajadas, además del chef de un restaurante con estrella Michelin en Tokio *Ogasawaratei*.

Durante la velada, no solo cataron los vinos del Quijote, tan admirado

en la sociedad del sol naciente, también se interesaron por las condiciones de producción y cultivo de la vid en La Mancha, identificando las cuestiones de mayor interés comercial de cara al consumidor final, como el logotipo y las contraetiquetas en el vino embotellado.

En total, eligieron catar unos 13 vinos de algunas bodegas que estuvieron presentes anteriormente en Foodex, durante el mes de marzo.

Sembrando a futuro

Participación activa de los vinos DO La Mancha en la Universidad

Fiel a la filosofía reciente de promover la cultura del vino entre los colectivos jóvenes, a conciencia de la importancia que tendrá su consumo en un plazo no muy largo para el mercado interior, el Consejo Regulador volvió a arropar las acciones de índole cultural en el entorno universitario. Su presencia fue relevante en ámbitos de interés científico como el de la propia universidad regional.



Cartel y muestras en la XXXI Semana Universitaria del Vino organizada por la Asociación Cultural 'La Carrasca'

En la UCLM, con motivo de la celebración del IX Simposio de Ciencia Joven en la Facultad de Ciencias y tecnologías Químicas de Ciudad Real, los asistentes fueron obsequiados con un presente de vino, como recuerdo de su paso por La Mancha.

También en la Universidad Politécnica de Madrid, como no podía ser de otra manera, los vinos manchegos estuvieron presentes en un



La numerosa participación viene siendo una tónica habitual en EUIT Agrícola

foro de gran interés participativo para futuros profesionales, además del sector. La Asociación Cultural "La Carrasca" de la Escuela Universitaria Ingeniería Técnica Agrícola volvió a organizar la XXXI Semana Universitaria del vino, donde a través de catas didácticas, los asistentes pudieron conocer in situ los rasgos más característicos de La Mancha como zona de producción.



Una joven investigadora recibe un obsequio de vino DO La Mancha por parte de la UCLM

El Consejo Regulador suscribe sendos convenios de colaboración con las diputaciones provinciales de Albacete y Cuenca

Unos 12.000 euros irán destinados a la promoción de los vinos con Denominación de Origen La Mancha en la provincia de Albacete. Así se

acordó en la firma del último convenio de colaboración firmado por el Presidente del Consejo Regulador y el vicepresidente en funciones de la Di-

putación de Albacete, Valentín Bueno. El acto fue llevado a cabo en el propio Consistorio de Villarrobledo, uno de los municipios con mayor número



Momento en el que Vicepresidene en funciones de la Diputación de Albacete firma la colaboración



Convenio suscrito también por otras Denominaciones de Origen de la provincia conquense

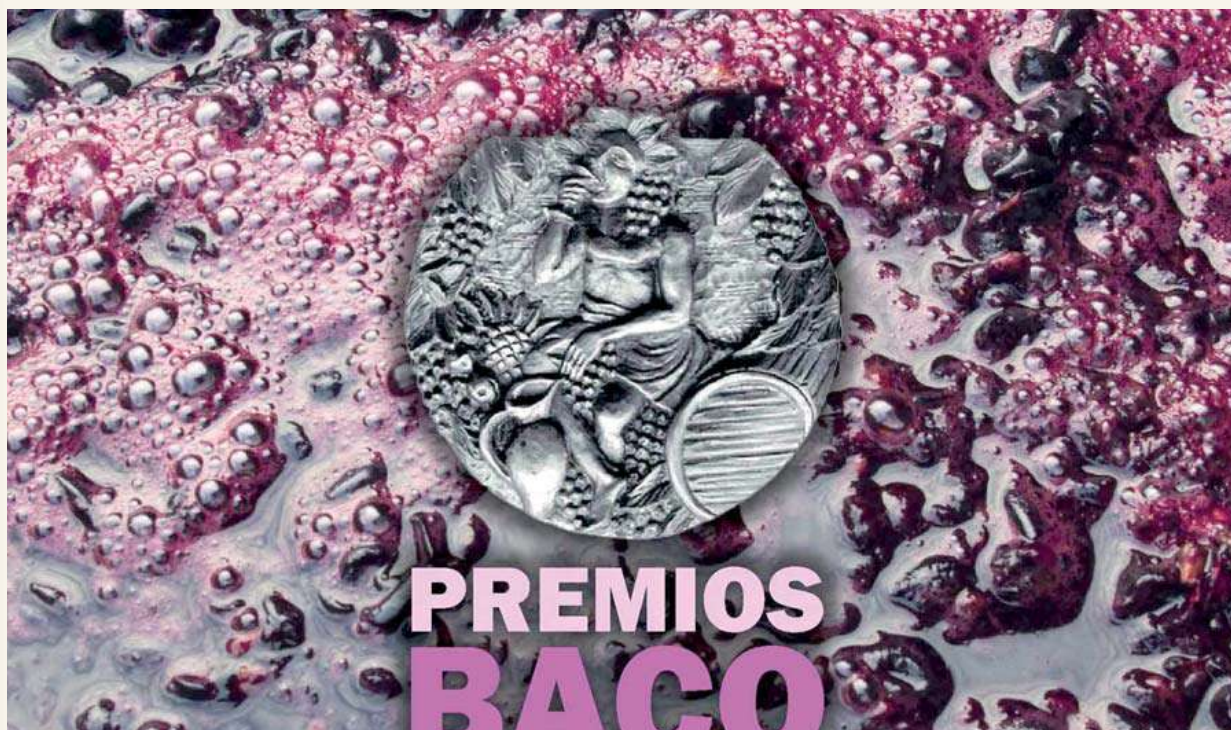
de hectáreas de viñedo acogidas al ámbito de producción de La Mancha. Bueno, quiso agradecer el trabajo que se viene llevando a cabo desde el Consejo Regulador de la Denominación de Origen La Mancha, “en un esfuerzo conjunto de todos, que está ayudando a la consolidación de empleo y riqueza, al tiempo que también

contribuye a la fijación de la población en las zonas rurales.” No en vano, la próxima edición del Concurso de Vino y Cultura 2015, contará con el apoyo económico de la diputación para Albacete, entidad con la que se ha venido colaborando otros años.

Por su parte, la provincia de Cuenca también quiso sumar su apoyo a los

vinos con Denominación de Origen, entre los que se encuentra también DO La Mancha. Unos 7.200 euros de la Diputación provincial cuyos vinos elaborados en La Manchuela, La Mancha y Uclés son “una imagen visible de lo que significa nuestra provincia”, a juicio del Presidente Benjamín Prieto.

Estival de premios para las bodegas DO La Mancha



Recientemente fueron publicados los ganadores del **Concurso Mundial de vinos de Bruselas** de la edición 2015. Aunque es un concurso relativamente joven (primera edición en 1994), lo cierto es que su poder de convocatoria se ha consolidado como un interesante escaparate de los vinos de todos los viñedos del mundo. Sube por tanto la participación, donde en esta edición, se han catado unos 8.000 vinos en concurso, valorados por 299 expertos catadores de 49 países diferentes; y aumenta por ello también la competitividad de los participantes convirtiendo a cada medalla en un escalón de calidad superior cada año. Entre Gran Oro, Oro y Plata, los vinos de la D.O. La Mancha en esta edición consiguieron doce premios para doce vinos de nueve diferentes bodegas.

Premios Baco

Organizado por la Unión Española de Catadores en su XIX edición, tuvieron como objetivo servir de termómetro a la calidad de los vinos elaborados en la cosecha 2014. Celebrado en la capital de España el pasado mes de mayo, contó con medio centenar de profesionales del sector, en cata ciega, algunos de los cuales mantiene cierta influencia como líderes de opinión del sector vitivinícola. Entre los vinos participantes, buen sabor de baco dejado por las bodegas manchegas con *Epílogo blanco Sauvignonblanc-moscatel*, joven 2014, de Bodegas Yuntero (Cooperativa Jesús del Perdón) de Manzanares, así como el tinto *Portento Syrah 2014*, de Romero de Ávila Salcedo,

en La Solana, también de Ciudad Real, que obtuvieron un medalla de Oro. Mientras que el tinto ecológico *Canforrales Tempranillo-syrah 2014*, de la Cooperativa Nuestra Señora del Rosario (Bodegas Campos Reales), en el municipio conquense de El Provencio junto al *Yugo Rosado tempranillo 2014* de la Cooperativa Cristo de la Vega, Socuéllamos (CR) se alzaron con una meritoria medalla de Plata. No ha sido el único premio para Cristo de la Vega. Su marca internacional Marques de *Castilla Sauvignon-Blanc/Chardonnay*, y *Marques de Castilla 2010 Crianza Tempranillo* consiguieron sendos metales de plata en el XXXV Concurso Internacional 'San Francisco Wine Competition' celebrado en junio. Participaron más de 4,900 vinos de todo el mundo.

En Francia, los prefieren manchegos

Ya sea en su versión joven frutal, con el *Chardonnay Tomillar 2014* elaborado en la cooperativa Virgen de las Viñas, o sometido a paso por madera, con el Blas Muñoz 2013 fermentado en bodega, de Bodegas Muñoz, lo cierto es que a la que llaman la reina de las blancas en complejidad aromática tiene en La Mancha a dos de sus mejores valedores. Así ha sido a juzgar por los buenos resultados recientemente conseguidos en el Concurso 'Chardonnay du monde' celebrado en Francia, donde sendas bodegas consiguieron una medalla de Oro en su categoría.

También en tierras galas, fue premiado el tinto *Estola Gran Reserva 2004*, de Bodegas Ayuso con dos medallas de Oro en el "Challenge International du Vin" y el *Concurso Internacional de Vinos de Lyon*.

Con mayor presencia de vinos ecológicos

Convocados por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente del Gobierno de La Rioja, a través de la iniciativa de promoción agroalimentaria, La Rioja Capital, en colaboración con el Consejo de la Producción Agraria Ecológica (CPAER) y los Premios Ecovino fueron organizados con el objetivo de potenciar y promocionar el conocimiento de la calidad de la producción agraria ecológica. Allí, Zagarrón Bodegas y Bodegas Parra Jiménez volvieron a demostrar su progresión en la viticultura ecológica, consiguiendo un Oro con *Sandogal Nº 2 Tempranillo 2014* y Parra Jiménez verdejo 2014, respectivamente.

La presencia en el certamen de **premios Zarcillo** también ha conta-

do con una exitosa participación de las bodegas manchegas. Organizados por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, este concurso fundado en 1991 tiene por objetivo "incentivar la producción de vinos de calidad superior, así como su consumo de forma razonable; dar a conocer al público los tipos de vinos característicos producidos en las diversas zonas vitivinícolas y Contribuir a la expansión de la cultura del vino". Entre los galardonados, el blanco 2014 *Négorachardonnay*, de Bodegas Casa Antonete, en Tarazona de La Mancha, Albacete, conseguía un Oro; mismo metal para el laureado y conocido *Tomillar chardonnay 2014*, de la Cooperativa Virgen de las Viñas, siendo la plata para el tinto joven *tempranillo Tomillar 2014*. Mientras que sendos vinos tintos de Bodegas Yuntero, *Selección Reserva 2008* y *Yuntero Tinto 2014*, fueron premiados también con la medalla de plata.

Bodegas Lozano, placa al mérito regional

*El gobierno autonómico entrega
la condecoración a la bodega de
Villarrobledo en el día Institucional de
Castilla La Mancha*

En reconocimiento a la trascendencia y labor del sector vitivinícola, premiando el esfuerzo y trabajo por la calidad de los vinos en Castilla La Mancha, la Junta de Comuni-

dades otorgó el pasado 31 de mayo, la placa al mérito regional a la bodega albaceteña, de carácter familiar con cuatro generaciones y más de 150 años desde su fundación.



Jaime Lozano, representante de Bodegas Lozano, recogió la distinción de la Presidenta Autonómica en funciones

	Artero Crianza 2012 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bodegas Artero (Producer) +34 945 15 05 88 www.bodegasartero.es
	Canforrales Clasico 2014 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Coop del Campo Ntra Sra del Rosario (Producer) +34 967 16 60 66 www.bodegascamposreales.com
	Canforrales Ecologico Blanco 2014 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Coop del Campo Ntra Sra del Rosario (Producer) +34 967 16 60 66 www.bodegascamposreales.com
	Cerro Mayoral Crianza 2011 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Proyectos Agricolas y Ganaderos (Producer) +34 687 73 17 04 www.cerromayoral.es
	Epilogo Roble 2012 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Jesús del Perdón - Bodegas Yuntero (Producer) +34 926 61 03 09 www.yuntero.com
	Lacruz Vega Centenario 2012 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bogarve 1915 SL (Producer) +34 925 46 08 20 www.bogarve1915.com
	Lacruz Vega Syrah 2013 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bogarve 1915 SL (Producer) +34 925 46 08 20 www.bogarve1915.com
	Lacruz Vega Tempranillo 2014 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bogarve 1915 SL (Producer) +34 925 46 08 20 www.bogarve1915.com
	Ojos del Guadiana Reserva 2009 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	El Progreso Sociedad Cooperativa (Producer) +34 926 89 61 35 www.bodegaselprogreso.com
	Potento Crianza 2011 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bodegas Romero de Ávila Salcedo SL (Producer) +34 926 63 14 26 www.bodegasromerodeavila.com
	Puente de Rus Tempranillo 2012 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Bodegas Puente de Rus (Producer) +34 969 30 01 55 www.puentederus.com
	Torre de Gazate Gran Reserva 2004 Spain Castilla-la-Mancha La Mancha	Vinicola de Tomelloso (Producer) +34 926 51 30 04 www.vinicolatomelloso.com

Listado de los Vinos ganadores en el Concours Mondial de Bruxelles 2015

La prensa francesa especializada se interesa por los vinos DO La Mancha

La conocida revista Gilbert & Gaillard evalúa la calidad de los vinos manchegos en cata ciega



Tenía bastante interés y sus expectativas no fueron para nada defraudadas. Los responsables editoriales de la revista *Gilbert & Gaillard* pudieron, por fin, catar los vinos con Denominación de Origen La Mancha para conocer un mejor a uno de los viñedos del mundo con

mayor proyección internacional. Las recientes acciones del Consejo Regulador en el exterior y las cifras de producción de la región no pasan desapercibidas más de allá de las fronteras españolas, menos aún entre el público especializado con ávida curiosidad.



Así, *Gilbert & Gaillard*, de imprenta gala, pero editada en más de cinco idiomas distintos estuvo presente en la sede del Consejo Regulador para calificar in situ el potencial y la añada de los vinos manchegos. “Tenemos claro que La Mancha es uno de las zonas con liderazgo en volumen de producción internacional, por eso, queríamos estar aquí”, apuntó Evelyn Israel, enóloga y periodista de *Gilbert & Gaillard*. Los vinos catados, en una pequeña muestra, sirvieron al menos para acercar las primeras impresiones al crítico y fundador de la revista, François Gilbert: “existen vinos jóvenes, tanto blancos como tintos, que tienen un aporte frutal, muy característico en la zona pero a la vez, hay otros vinos con presencia de madera, con una personalidad bastante particular”.



El Consejo Regulador presenta las bases de los concursos de

Pintura, Fotografía y Certamen Literario

El Consejo Regulador publica las bases de la nueva edición de los concursos de carácter bienal que promocionan el vino y la cultura

Con la colaboración del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y el patrocinio de la Diputación provincial de Albacete, el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha presenta las bases de una nueva edición del Concurso de Vino y Cultura para las respectivas categorías de pintura y fotografía, con un plazo de presentación de los trabajos a partir del **29 de septiembre y hasta 27 de octubre de 2015**. La recogida de obras pictóricas será en el Museo Municipal de martes

a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, y los sábados, domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas. Como señalan las bases, en pintura “las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 centímetros en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.”

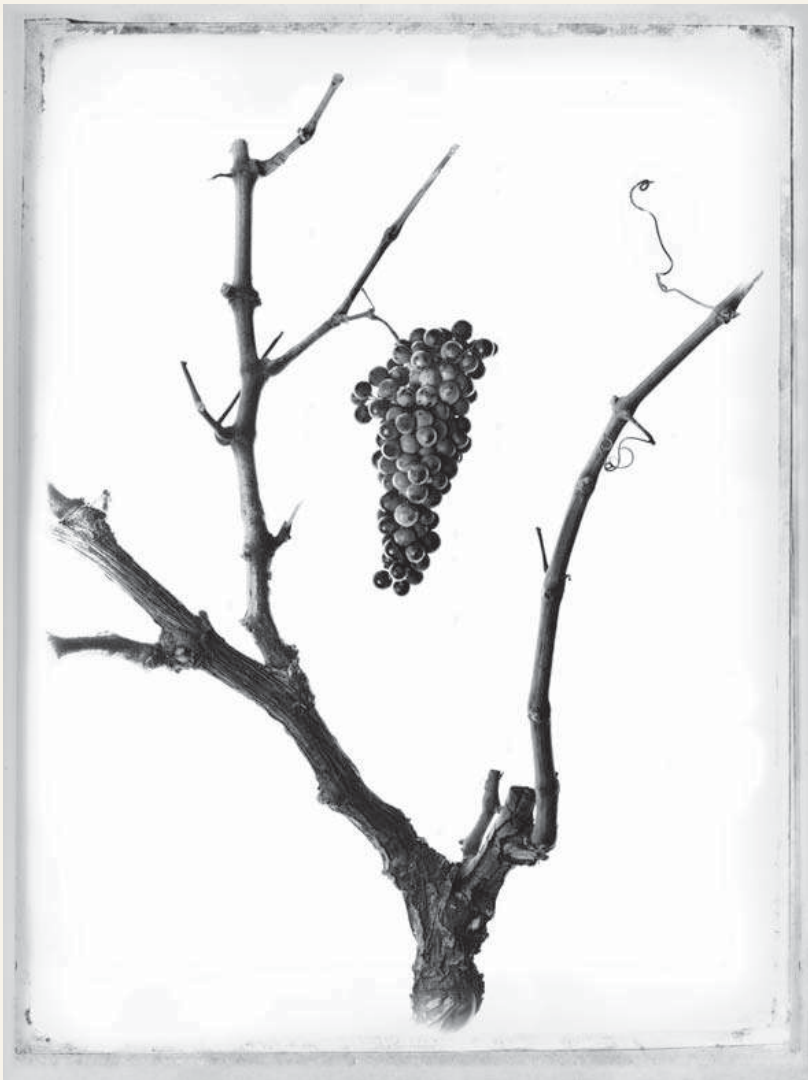
Mientras, que las fotografías presentadas a concurso deberán ser entregadas en el mismo plazo en la propia sede del Consejo

Regulador, con una técnica libre y “tamaño de imagen de 30 x 40 cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.”

Los certámenes de pintura y fotografía, Vinos de la Mancha en su decimocuarta y decimoquinta edición, respectivamente, demuestran el compromiso del Consejo Regulador en apoyo de la cultura y el arte, en el mecenazgo y la sensibilidad de aunar el vino y la cultura, señas de identidad de la dieta y cultura manchega, donde la vid ha formado parte



Cuadro ganador en la pasada edición de 2013



de una tradición mediterránea y milenaria. Por ese motivo, la temática de los trabajos presentados a concurso “será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos”, pudiendo ser entregados “una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco”, para fotografía y “un máximo de dos obras” para el certamen de pintura, cuyos premios serán de **4.000 euros** y **2.500 euros**, para primer y segundo ganadores. En fotografía, “la entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de **3.500 euros**.”

Con todos los trabajos presentados en sendos concursos, se organizará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, siendo público el fallo del jurado, el día de la **entrega de premios, el 12 de noviembre de 2015**.

Vino y Literatura

Se cumplen catorce ediciones del Certamen literario ‘Lorenzo Serrano’, organizado por la Denominación de Origen La Mancha. Un Concurso de relatos que mantiene la línea de promoción del vino y el arte como dos caras de la misma moneda, arraigadas en la tradición, historia y cultura de la sociedad mediterránea. Por este motivo, desde el Consejo Regulador, se vuelve a apostar por la cultura desde el mecenazgo y apadrinamiento de artistas que resaltan la vitivinicultura en su conjunto, siendo precisamente una de las premisas en las bases del concurso la estricta sujeción temática referente a la “viña o el vino de La Mancha”.

El plazo de admisión para la presentación de los trabajos expira el próximo 9 de octubre de 2015, a las 14,30 horas en la propia sede del Consejo Regulador, en Alcázar de San Juan, Ciudad Real, siendo la entrega de premios el día 12 de noviembre.

Como en la pasada edición, la cuantía de los premios en los ganadores asciende a 1000 y 750 euros, para primer y segundo, respectivamente, además de tres accésits de 500 € para cada uno de los siguientes tres relatos mejor valorados por el jurado. Dicho jurado asesor será nombrado por el Consejo Regulador para deliberar el fallo, con la posibilidad de realizar una “selección previa si el número de relatos presentados es muy alto”. Además, aquellos trabajos premiados “quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses”.



XIV Exposición nacional de pintura “Vinos de La Mancha”

Bases 2015

1. Podrán participar todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
 2. Se establecen dos premios para las obras mejor valoradas, que serán concedidos por el Consejo Regulador, basándose en la recomendación de un Jurado Asesor. Posteriormente, todas aquellas personas o entidades que lo deseen podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.
 3. Las obras premiadas quedarán en propiedad del Consejo Regulador “La Mancha”
 4. La cuantía de los premios se establece en:
 - Primer premio: 4.000 euros.
 - Segundo premio: 2.500 euros
 5. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, que se inaugurará tras la entrega de premios, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición, cuya duración se determinará posteriormente.
 6. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días **29 de septiembre y 27 de octubre de 2015** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se hace responsable del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
 7. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
 8. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, y los sábados, domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas.
- Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
9. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
 10. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12 de noviembre. Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
 11. El Consejo Regulador “LA MANCHA” pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir.
 12. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión, aunque podrá no coincidir con

aquella, pudiendo quedar desierta alguna de las categorías si se estima que la calidad es insuficiente.

13. Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.

14. La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.

15. Todos los cuadros estarán enmarcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.

16. Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble. También podrán adjuntar el precio en un sobre cerrado que sólo se abrirá tras la concesión de los premios si el autor considera poner a la venta su obra durante el periodo que dure la exposición

Disposición final

UNO. Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva
Presidente del Consejo Regulador “LA MACHA”

Entidad Colaboradora



Entidad Patrocinadora



XV Exposición nacional de fotografía “Vinos de La Mancha”

Bases 2015

1. Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.
2. Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará tras la entrega de premios con las obras preseleccionadas.
3. La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de **3.500 euros**. El resto de fotografías preseleccionadas y no adquiridas también serán exhibidas en la exposición posterior.
4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, que se inaugurará tras la entrega de premios, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición, cuya duración aproximada será se determinará posteriormente.
5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días **29 de septiembre y 27 de octubre de 2015** en la sede del Consejo Regulador La Mancha (Avda. Criptana, 73. 13600 Alcázar de San Juan – Ciudad Real). El Consejo no se responsabilizará del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.
6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra tanto por el Consejo Regulador La Mancha como por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.
7. La recogida de obras será en Consejo Regulador de 09.00 a 14.00 h de lunes a viernes. Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.
8. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.
9. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12 de noviembre. Los autores premiados estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.
10. El Consejo Regulador “LA MANCHA” pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.
11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de

las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tenida en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.

12. La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.

13. En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.

14. Las obras ganadoras adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato "tiff", "jpg" o "psd".

15. Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nombre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.

Disposición final

UNO. Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA" u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva
Presidente del Consejo Regulador "LA MACHA"

Entidad Colaboradora



Entidad Patrocinadora



XIV Certamen literario Vinos de La Mancha 'Lorenzo Serrano'

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen "La Mancha" Convoca: El XIV Certamen literario "Vinos de La Mancha" "RELATO CORTO"

Bases 2015

PRIMERA:

Podrán participar en el Certamen todos los escritores mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano.

SEGUNDA:

Los trabajos serán originales, inéditos y no premiados en ningún otro concurso.

TERCERA:

La viña o el vino de La Mancha serán objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma. No obstante, los trabajos no deberán hacer alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

CUARTA:

Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos.

QUINTA:

La extensión de los trabajos, que se presentarán mecanografiados y a doble espacio por una sola cara, no deberá ser superior a 10 folios en Din A4 ni inferior a 5, recomendándose la utilización de la

tipografía Times New Roman (cuerpo 12).

SEXTA:

El plazo de admisión finaliza a las 14,30 horas del 9 de octubre de 2015, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen "LA MANCHA", calle Avenida de Criptana, 73 – 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).

SÉPTIMA:

Los participantes presentarán su trabajo en soporte digital y físico (escrito en papel), debiendo ir esta última versión por sextuplicado, firmadas todas las copias con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo electrónico y breve reseña personal).

OCTAVA:

Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses,

bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con otros editores públicos o privados. Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser editados por el Consejo, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los escritores.

NOVENA:

El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos, realizándose una selección previa si el número de relatos presentados es muy alto.

DÉCIMA:

La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 12

de noviembre. El autor premiado estará obligado a asistir a este Acto para dar lectura a un extracto de su obra.

UNDÉCIMA:

El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.

DUODÉCIMA:

El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

Premios

PRIMERO:..... 1000 euros y Trofeo Conmemorativo.

SEGUNDO:..... 750 euros y Trofeo Conmemorativo.

TRES ACCÉSITS:..... 500 euros y diploma conmemorativo.

Gregorio Martín-Zarco López-Villanueva
Presidente del Consejo Regulador "LA MACHA"

Entidad Patrocinadora



DIPUTACIÓN DE ALBACETE

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

De fogón y chistera

Trucos y hechizos para convertir la cocina en un placer único. La conocida chef de cocina, María Jiménez, popular juez del concurso de Cuatro Mi madre cocina mejor que la tuya, descubre la pasión y secretos del arte culinario en su nuevo libro 'Magias en la cocina'



La primera pregunta es obligada, cocina, ¿magia e improvisación?

Un poco de los dos. Magia mucha, porque para mi la cocina es el maravilloso hechizo de convertir un alimento en algo comestible.

Improvisación también porque cuando estas en la cocina elaborando una receta no se puede resistir la tentación de cambiarla e ir incorporando nuevos ingredientes para ver como queda.

Pero en la magia siempre hay trucos, ¿no?

Ja, ja, ja en Magia hay efectos mágicos, en cocina hay trucos, técnicas o experiencia (conocimiento).

El reto ante los fogones: ¿pereza y cuestión de actitud?

Un poco de los dos y sobre todo desconocimiento y miedo al fracaso.

¿Pueden también lucirse en la cocina los presupuestos más ajustados?

Por supuesto, hay presupuestos para todos los bolsillos. Hace poco una ONG (Panes & Peces) me pidió que les facilitase una receta, para un libro de cocina con fines benéficos y que también se les dará como guía a las personas sin recursos a las que entregan un carro de la compra mensual. Mi receta no superaba los 5 euros para 6 comensales.

¿Se puede cocinar cuando se dispone solo de 20 minutos para comer?

En cocina la organización es muy importante. Si tenemos 20 minutos para cocinar y comer, podemos tener

partes del menú preparado con anterioridad, solo tendríamos que calentar y emplatar. También hay muchos ingredientes tipo latas, embutidos, carnes frías, ensaladas, verduras que pueden ser un buen aliado.

Las virtudes culinarias se han convertido en la quinta de las esencias. Ahora es una moda como el running, hablar inglés, practicar deportes de riesgo o visitar vinotecas.

No se puede negar que en estos momentos la cocina está de moda. La gastronomía española ocupa uno de los primeros puestos en el panorama mundial. Pero cocinar, se ha cocinado toda la vida. Hagamos una reflexión ¿Cómo hemos celebrado siempre todo en España?... pues sí! alrededor de una buena mesa. Que se lo pregunten a nuestras madres y abuelas. Para ellas la cocina siempre ha estado de moda.

Hablando de cocina, y maridajes ¿acompaña sus veladas con una copa de vino?

Por supuesto no concibo una buena comida sin un buen vino. Y un buen vino acompañado de una buena comida o tapa.

En ese caso, nunca rechaza una copa cuando...

No rechazo una copa de vino nunca. Me gusta de aperitivo con mi gente. En la comida, al caer la tarde. Para celebrar un acontecimiento... Me gusta el vino en todo momento.

¿Su personaje literario favorito?

La pimpinela escarlata

¿Qué plato le prepararía?

Le prepararía algo sofisticado, un plato clásico pero con todos los matices, además que se deshace en la boca, pero al mismo tiempo con su punto de riesgo pero seguro. Adjudicado, "Vaca a la Moda" acompañada por un buen vino tinto.



De mantel y mesa con el cocinero del mes

José Antonio Pintado, por @elsumillerfiel

Representa la tercera generación de propietarios del Restaurante Granero; sus abuelos inauguraron en Quintanar de la Orden en diciembre de 1968 y hasta hoy, es la familia Pintado Mota quien gestiona este Restaurante. José Antonio Pintado se crió en la cocina junto a su madre y hermana, compaginando el colegio y estudios con la labor diaria, y de mayor decidió formarse y tener un tiempo de diáspora donde ver, conocer, cocinar con los mejores como hizo en la Escuela de Hostelería de Soria, junto Adolfo Muñoz donde alcanzó el rango de Jefe de Cocina, con Abraham García y otros templos de la Gastronomía.



¿En la cocina por vocación, apetito o pasión?

Destino, prácticamente nací en la cocina de Granero, y me he criado en brazos de mi madre que dirigía los fogones mientras nos criaba a los cuatro hermanos que somos.

¿Cocina o restauración?

Restauración, la cocina es sólo una de las patas de esta mesa que se basa en cocina, local y servicio

¿Maridaje o armonía?

Pienso que es lo mismo, me da igual como lo llames si el resultado es agradable y equilibrado.

El plato favorito de su infancia...

Conejo con tomate, es un plato que de siempre les ha preparado mi madre a los cazadores que venían a Granero, y me encanta.

Un ingrediente que nunca falta en sus recetas...

El Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE), lo uso siempre y procuro tener siempre varias variedades sin prescindir nunca de la Manchega Cornicabra.

En casa, ¿cocina usted?

Siempre, es un placer y una muestra de afecto, la cocina es mi pasión y si es para mi gente me siento más feliz aún.

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

A Franco le prepararía unos duelos y quebrantos.

Vinos DO La Mancha en su carta

Siempre, soy Manchego y trabajo en La Mancha, además la Denominación de Origen La Mancha es tan amplia que encuentro vinos tan variados como busco.

¿Fruta y juventud o madera y crianza?

Aprecio mucho la frutalidad y el frescor de los vinos jóvenes, pero no hago feos a un vino bien envejecido.

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

Especialmente cuando me encuentro a gusto, es la guinda del pastel.

¿Qué le parece la figura del Sumiller?

Indispensable para ofrecer un buen servicio.

¿Qué relevancia da al servicio en su Restaurante?

Es muy importante, en Granero cuidamos mucho el servicio que, como dije, es otro pilar de la Restauración.

¿A qué Restaurador Manchego le haría esta entrevista?

A Juan José Garzón, de El Corregidor de Almagro.

Desde luego que hablar de cochinillo asado es pensar en Segovia, pero este manjar Castellano se puede disfrutar en toda España y cada cocinero le aporta un toque especial y diferenciador, de hecho en la mayoría de Restaurantes ya no es un asado clásico Castellano ni mucho menos en horno de leña, pero esto no implica una merma en la calidad, solo la identidad de una receta nueva.

Como en todo la materia prima es el quiz de la cuestión, y en el caso de la fotografía se ha seleccionado la raza y el peso, porque con cuatro semanas y menos de cinco kilos es si es el asado tradicional de vasija de cerámica, agua, sal, manteca y ajos o la nueva técnica del Confitado a baja temperatura, que trata de cocinar el manjar en un producto graso como puede ser aceite de oliva virgen extra o manteca, siempre por debajo de los cien grados centígrados por lo que implica más tiempo, y terminando con un golpe de calor fuerte y seco que deje crujiente la corteza, esta técnica es muy celebrada porque permite mantener las porciones de guarro envasadas al vacío esperando el golpe de horno y emplatado rápido y sin desmerecer nada.

Mi recomendación sería un vino tinto reserva, elaborado a partir de la reina tinta de La Mancha, la Tempranillo o Cencibel, que es su sinonimia Manchega, y con los doce meses de barrica que ha de tener como mínimo un reserva D.O. LA Mancha y los posteriores veinticuatro en botella creo que estará muy bien servido en copa amplia de cristal fino, tipo burdeos, entorno los catorce grados centígrados.

Cochinillo confitado.

@elsumillerfiel



Pez Limón asado.

Es el Pez Limón un pescado azul que se está imponiendo en muchas cartas de Restaurantes, en el Sur de España lo consideran simpáticamente el primo pobre del Atún de almadraba, aunque coinciden en pocas cosas una de ellas es su mejor temporada la actual, entre Mayo y Julio que además coincide que se acerca a las costas por iniciativa propia. El Pez Limón se llama así porque la piel de la panza tiene un color amarillo intenso, y este pez se alimenta de otros peces y algunos crustáceos, su carne es blanca y fibrosa, recuerda algo a la corvina, se suelen presentar como en la foto cortes limpios de espinas y piel que con poco más que brasear es suficiente.

Un seguro servidor vuestro recomienda una buena armonía plato/vino o maridaje con un rico vino rosado joven de la Denominación de Origen La Mancha, estos vinos jóvenes en la D.O. La Mancha no tienen ningún tipo de crianza y son la máxima expresión de la fruta, así que el vino rosado que receto será servido idealmente a cinco grados centígrados, en una copa de cristal fino no muy amplia, mejor si del tipo chianti, con forma de tulipán cerrada en la boca de manera que guarde sus agradables aromas primarios, sirviendo de poco en poco para evitar se caliente el vino en la copa.

@elsumillerfiel



Espuma de chocolate blanco y gelatina de café.

Este postre se trata de una espuma de chocolate blanco que cubre un helado de avellana y trocitos de gelatina de café. Todo en su justa medida y proporción, que es donde radica el quíz de la cuestión, buena materia prima y proporcionalidad.

El postre destaca por las agradables y suaves texturas, imagina la espuma y la gelatina junto a un helado cremosísimo recién hecho, el gusto de la gelatina de café destaca sobre el helado de avellana y este sobre la espuma de chocolate blanco, pero el conjunto es armónico y pide una copa de vino. Yo apuesto que un vino espumoso de la Denominación de Origen La Mancha puede ser una buena opción de armonía plato/vino, un vino blanco espumosos y semidulce, servido en una copa de vino tipo chianti, evitando las copas tipo flauta que pronuncian las burbujas del vino y no favorecen a los aromas, en la copa tipo chianti a unos cinco grados centígrados el vino espumoso se vuelve cremoso, el gas se disipa y prevalece el vino, dejando una sensación menos gaseosa y permitiendo al vino expresarse mejor, así el maridaje será más enriquecedor, porque se basará en las texturas y sabores por ese orden.

Los vinos espumosos en la Denominación de Origen La Mancha son elaborados por el método tradicional o Champenoise, donde el gas lo concede una segunda fermentación del vino en la botella, brut, semidulces, semisecos... etc son elaborados a partir de las variedades de uva permitidas en la D.O. La Mancha donde predominan Airén, Macabeo o Viura y Chardonnay.

@elsumillerfiel



Solomillo de ternera con boletus y pisto.

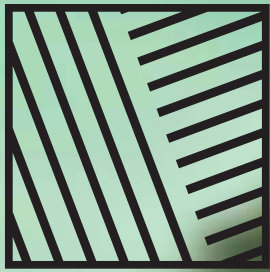
Quizá una de las carnes más habituales en los Restaurante Españoles, y de las más apreciadas, y de las más tiernas. El Solomillo es un corte procedente de la zona lumbar de la Ternera en este caso, que tiene forma cónica y se divide entre cabeza, rosario, centro y punta, y en Restauración conocemos la parte más gruesa por chateaubriand, el centro es el turnedó y la punta es llamada filete miñón o filetmignon. En cualquier caso popularmente es reconocido como una parte de mucha calidad .

@elsumillerfiel

El Solomillo de la fotografía está servido con su jugo reducido con boletusedulis, cubriéndolo y junto al pisto manchego, otra delicia culinaria a base de verduras que le aportará un toque dulce y ácido, que equilibre el sabor intenso de la salsa con hongos, y claro está, que el mejor aliño será una copa de rico vino Denominación de Origen La Mancha, vinos de color y sabor universal.

Mi recomendación será para este plato será un vino tinto, creo que puede ser la mejor opción por la intensidad de los sabores, y sin tener nada en cuenta el punto de la carne, que ese es otro asunto de largo desarrollo, así que un vino tinto con una crianza en bodega de no menos de doce meses, como son los vinos Reserva de la D.O. La Mancha, y elaborado en su mayor parte a partir de la reina tinta del viñedo Manchego, la Cencibel, sola o sazónada con Cabernet Sauvignon, y servido en una copa amplia tipo borgoña, a unos catorce grados centígrados, dejando se atempere en la copa y observando cómo evoluciona cada minuto que pasa, sorbo a sorbo, bocado a bocado.





QVIXOTE
PARTE II- IV CENTENARIO



HIPOTECAS *Realidad*

IMAGINA TU CASA, HAZ REALIDAD TU HIPOTECA



Para clientes
excepcionales

Euribor
+1,24%
A partir del segundo año

1,95%
Interés fijo primer año

0%
Comisión de apertura

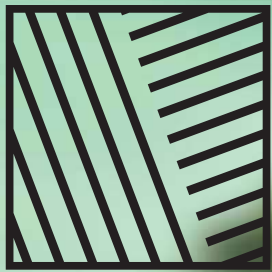
TAE variable
2,34%

SIN
SUELO

TAE variable 2,34% se ha calculado bajo la hipótesis de que los índices de referencia no varían; por tanto, esta TAE variable variará con las revisiones anuales del tipo de interés, para una operación hipotecaria de 120.000€, destinada a la adquisición de primera vivienda a un plazo de 30 años, con un tipo de interés del 1,95% el primer año (resto de años Euribor 12m + 1,24 p.p.) y una comisión de apertura del 0%, cuota resultante 440,55€/mes el primer año, cuota resultante años posteriores 409,63€/mes, considerando en ambos casos último Euribor 12 meses de mayo 2,015 publicado en junio 2,015 en el BOE: 0,165%. Otros gastos de gestión mínimos asociados al ejemplo hipotecario establecido, incluidos en el cálculo de la TAE variable: Costes de tasación (estimación 180€), gestoría (332,75€), IAJD para Castilla-La Mancha (2.340€), el IAJD varía según cada CCAA, Notaría (742€) y Registros (549€). Se establecen las siguientes compensaciones por desistimiento: 0,5% los primeros cinco años del préstamo y un 0,25% el resto de los años. Condiciones necesarias para optar al tipo Euribor 12m + 1,24 p.p.: Domiciliación de nómina en Globalcaja o ingresos recurrentes (mínimo 900€), domiciliación de tres recibos principales, contratación de seguro multirisgo de hogar de la compañía Seguros Generales Rural, RGA (estimación 216,76€/año), tarjeta de crédito y débito de Globalcaja (mínimo 12 movimientos anuales cada una), contratación de seguro de vida de la compañía Seguros Generales Rural, RGA (estimación 230,16€/año) y acceso a Ruralvía (banca en internet) con buzón virtual activado gratuito. Para otros ejemplos consulta en tu oficina de Globalcaja más cercana. Hasta el 80% del menor de los valores de compraventa o tasación. Operaciones siempre sujetas al criterio de riesgos de la entidad.



www.hipotecasrealidad.es



QVIXOTE

PARTE II- IV CENTENARIO



HIPOTECAS

Realidad

IMAGINA TU CASA, HAZ REALIDAD TU HIPOTECA

HIPOTECA
CUMBRE



Unas condiciones
para una casa de
ensueño

HIPOTECA
OASIS



Para los más
jóvenes

HIPOTECA
RAÍZ



Una hipoteca
especial
para clientes excepcionales

HIPOTECA
AIRE



Para los que solo
quieren pensar en
su casa



Globalcaja



www.hipotecasrealidad.es