



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 88 Octubre 2015

## ***Especial vendimia 2015***

***Entrevista  
en exclusiva con el  
Consejero de Agricultura***



**Moda y flamenco en las noches  
de Vino y Arte**

# 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



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



## NO ES FÁCIL EMPEZAR DESDE CERO. SEGURO INTEGRAL DE VIÑEDO TU FUTURO EN MANOS PROFESIONALES

### Nuevas ventajas:

- Amplía tu cobertura de sequía.
- Mejora la cobertura de helada de invierno.
- Nueva cobertura de daños en madera.
- Además con más opciones, tu seguro a medida.
- Bajada de tarifas y subvenciones hasta el 75%

Te garantizamos el asesoramiento  
y la financiación



[www.seguroviñedo.com](http://www.seguroviñedo.com)

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

César Lorenzo Arias

### 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
Vendimia en La Mancha.....	3 - 12
Presentaciones Estados Unidos y México .....	13 - 22
De La Mancha al Cantábrico .....	23 - 30
En Burdeos, Vinexpo.....	31 - 34
Noches de vino y arte.....	35 - 42
Rock joven y frutal	
Croma Day .....	43 - 46
Festival de Origen .....	47

Publirreportaje de Agroseguro .....	48 - 49
-------------------------------------	---------

Retos y perspectivas de La Mancha: entrevista con el nuevo consejero de Agricultura .....	50 - 54
Vino y glamour entre almenas de Belmonte.....	55 - 56

## NOTICIAS

Noche de vino patrimonio .....	57
Fercam.....	58
El taller de aromas, de moda en La Mancha .....	59
En la Feria decana de Albacete .....	60
Manchavino .....	61 - 62
Coloman y sus bodas de Oro .....	63
Cata de la Coop. Ntra. Sra. de la Piedad en el Restaurante El Granero .....	64
Villacañas y su 'noche en tinto'.....	64
Tomelloso, 'manantial del vino' .....	65 - 66

Premios cosechados por bodegas .....	67
Concursos Pintura, Fotografía y Relatos .....	68 - 69
Concurso de sumilleres de Castilla La Mancha. ....	70
Recetas y maridajes.....	71 - 72





El Origen del Vino

# Editorial

## **Lenta cocción, pero sustancial cambio en La Mancha**

Cualquier paisano que atisbe en el disco duro de sus propias raíces los recuerdos de su infancia en La Mancha, no tardará en asociar, casi de manera instintiva y sensorial, los aromas preñados de memoria y nostalgia en los meses de fruto otoñal, en las perezosas tardes que recortan las horas de sol para invitar al sosiego doméstico de recogimiento en el estadio final del verano. En La Mancha, tierra ligada a la vid y sus ciclos, ese punto final del estío viene marcado en el esfuerzo final de la vendimia, cuando las tardes menguan medidas en la dulce fragancia de los mostos, arrastrada aleatoriamente desde la bodega y/o cooperativa del pueblo. Sus lagares bullen en hormiguero de tareas sabedoras en la importancia del fruto que recogen: el trabajo de todo un año; aquí tampoco valen los cuentos de la cigarra para el invierno.

Un trabajo que recoge el esfuerzo anual, de mimo y celo, desvelo y preocupación, ofrenda y plegaria, ceñida al capricho del ritmo pluvial y la caprichosa estación primaveral. Como tal, el mercurio ha sido implacable en los meses tórridos del año. Primavera reducida a mera comparsa y transición como antesala de un mes de julio, duro, muy duro en la llanura manchega, con temperaturas severas y hostiles al aire libre. Las previsiones se las prometían sinceras en la campaña, vaticinando un adelanto histórico en la recogida de la uva. Sin embargo, la planta, sabia y astuta, supo captar las condiciones de férreo stress hídrico para calmar su desarrollo, no adelantando, sino, al contrario, retrasando (en cuestión de quince días) la propia maduración de la vid.

Estamos, no cabe duda, ante un gran universo varietal en La Mancha, con determinadas uvas que inician su ciclo de maduración en las primeras semanas (las blancas chardonnay, moscatel o sauvignonblanc, por ejemplo) para después, casi un mes después, continuar con la recogida de la airén, la más autóctona y tradicional de nuestras variedades. Podemos aseverar la gran calidad del fruto entrante en bodegas, con un estado sanitario de la propia uva excelente, con total ausencia de enfermedades criptogámicas (es la tónica habitual para el viñedo manchego, meridional y por tanto menos expuesto al desarrollo puntual de patologías ligadas a la extrema humedad, como en zonas más septentrionales. Como ha ratificado el propio Consejero del ramo, Francisco Martínez Arroyo, en una entrevista exclusiva para 'Consejo Abierto', ha sido una vendimia de "producciones moderadas en su conjunto para la región". Hablar de moderación, es algo que "siempre ayuda a que la campaña se desarrolle en buenas circunstancias". De igual modo, se perciben cambios de calado en la concepción de la vendimia en términos globales para La Mancha. Determinadas bodegas comienzan a hablar, claramente y sin tapujos, de incentivos en la calidad de la uva; más aún, la vendimia para determinadas variedades más tempranas se vislumbra desde una óptica distinta en contextos más profesionalizados y mecanizados, buscando ese valor añadido definitivo de cara a la calidad final en la copa y la botella. La vendimia nocturna ha dejado de ser una máxima extravagante y pintoresca del que busca su distinción mediática, para cumplir estrictos cánones de campaña y trazabilidad final en el producto.

El esfuerzo, está hecho ya. Queda el empujón final de la elaboración para aguardar la frescura aromática y frutal de los vinos jóvenes, punta de lanza comercial, santo y seña de la calidad que tradicionalmente abandera La Mancha en su presentación por San Andrés, allá en el ocaso del mes de noviembre. Dejemos pues, ahora trabajar a las bodegas intramuros y a sus técnicos y enólogos; profesionales concienciados con una tecnología loable en sus instalaciones para el caso de algunas bodegas (el esfuerzo de moderna inversión tecnológica ha sido espectacular en las últimas décadas para La Mancha). Sin embargo, es preciso cerrar filas en el concepto y defensa de "**las figuras de calidad**" para los productos agroalimentarios de la región, esto es, para las propias **Denominaciones de Origen**, garantes depositarias de la firmeza y unión que debe cimentarse en la promoción de los vinos. Unión sin fisuras de cara al consumidor, al que debemos tender la mano en su complicidad manchega, donde cada uno de sus paisanos, sigan siendo prescriptores a ultranza de los vinos de su tierra; sin miopía regionalista y la estulticia localista y rural, pero también sin complejos, con identidad a un terruño.

# ***Menor cosecha, buena calidad y cierto retraso en la vendimia 2015***

Casi como en las cuadrillas de antaño, décadas atrás, cuando la vendimia se prolongaba hasta el puente del Pilar, en la primera quincena de octubre, la campaña 2015 ha venido caracterizada por un cierto re-

traso en la recogida de la uva, más marcada en la blanca airén, variedad tradicional que delimita el epílogo de la cosecha en La Mancha por su representatividad y proporciones en superficie de viñedo manchego.

Finalmente, aunque las altas temperaturas registradas durante la primavera, con uno de los meses de mayo más tórridos en la historia, indicaban un adelanto en las labores de vendimia, el proceso de madura-



*Viñedos en espaldera en La Mancha*



Alfonso Monsalve, vocal representante de FEVÍN

**Alfonso  
Monsalve,**  
vocal de FEVÍN:

*“el estado  
sanitario  
de la uva es  
estupendo”*

ción, marcado por las temperaturas fuertes del mes de julio, terminó por ralentizar su desarrollo en la propia vid, adecuándose perfectamente conforme las mínimas del termómetro en agosto propiciaron la maduración idónea y definitiva. Las primeras variedades, siempre más sensibles a los golpes de calor, entraron de hecho en óptimas condiciones, con un buen grado

medio, de alrededor de 13 grados Baumé, y una intensidad de color correcta. Las percepciones fueron buenas en la calidad de la uva entrante durante esas primeras semanas de agosto, como admitió Alfonso Monsalve, vocal de FEVÍN en el Consejo Regulador: “el estado sanitario de la uva es estupendo y de momento de las variedades que estamos vinificando, que

son cinco, tienen un equilibrio analítico magnífico”; aseveración que coincide con la de Miguel Ángel Valentín, representante de la Asociación Empresarial Vinos de Castilla La Mancha: “El Consejo Regulador es el reflejo de las mejores uvas que hay en Castilla La Mancha, y esa calidad es la que prima a la hora de calificar un vino con Denominación de Origen”.

**Miguel Ángel Valentín,**  
representante de la Asociación  
Empresarial Vinos de  
Castilla-La Mancha:

*“El Consejo Regulador es el  
reflejo de las mejores uvas que  
hay en Castilla La Mancha, y  
esa calidad es la que prima a  
la hora de calificar un vino con  
Denominación de Origen”.*



Miguel Ángel Valentín, representante de Asociación  
Empresarial Vitivinícola de CLM



*Alejandro Fernández desde su bodega El Vínculo suele ser de los primeros en comenzar la vendimia en Campo de Criptana (Ciudad Real)*



*Racimo de uva moscatel*

## ***Ciudad Real, la más precoz***

La mayor en zona de extensión de hectáreas de viñedo y número de viticultores, también resultó ser la provincia manchega más madrugadora en fechas para el inicio de la vendimia. Casi de manera simultánea, las principales bodegas y cooperativas de Ciudad Real dieron el pistoletazo de salida sobre el 12 de agosto. Lo hicieron con variedades condicionadas por un delicado ciclo de maduración, más rápido y sensible que requieren una vendimia más ajustada en plazos, como la blanca chardonnay o la moscatel de grano menudo, minoritarias en la zona de producción de La Mancha, pero caracterizadas por su potencia aromática. La calidad y el cuidado se han convertido en la tónica dominante durante la primera quincena de agosto, con una vendimia, si cabe, mecanizada y más profesional, con una vigilancia estricta por el control de los parámetros en la calidad de la uva. Un control que pasa por la nocturnidad y la mecanización que caracterizan la recogida de estas variedades donde priman la supervisión y preocupación para que la uva entre en bodega en temperaturas moderadas, que se han convertido en una constante para las bodegas manchegas. Por ejemplo, en bodegas Yuntero (coop. Jesús del Perdón) donde su responsable técnico, Jorge Martínez, veló porque se establecieran rígidos horarios en la entrada de la uva sauvignon blanc para los socios: “la uva tiene que entrar de siete de la mañana a una del mediodía, con el objetivo de que arranquen a vendimiar a las cinco de la mañana, porque queremos que el fruto llegue frío y fresco”.

## VENDIMIA EN LA MANCHA



Juan Nieto, Director Técnico de Coop. El Progreso en Villarrubia de los Ojos



Jorge Martínez, enólogo en Bodegas Yuntero

Otro caso de planificación y adelanto fue la cooperativa 'El Progreso', en Villarrubia de los Ojos, donde "ya iniciaron la vendimia con las primeras parcelas de chardonnay, adaptando su recogida según el destino enológico; en este caso, para vino espumoso", como apuntó su director técnico, Juan Nieto. También en Socuéllamos, Cristo de la Vega abrió sus descargaderos para la recepción de chardonnay. Su gerente, Javier Ruíz, apuntó merma en los viñedos de secano, debido a la escasez de precipitaciones "pero con una maduración en grado más equilibrada y escalonada", ajustada, a su juicio, a las demandas comerciales, entre los 11 y los 12,5 grados baumé. Coincide con la opinión de Enrique Cepeda, homólogo en la bodega Almazara Virgen de las Viñas de Tomelloso. "Estamos recibiendo primeras partidas de uva con grado de maduración más equilibrado en azúcar y acidez, que sin duda se ajustarán mejor a los patrones comerciales y moderados, en la demanda internacional", señalaba Cepeda.



Javier Ruíz, gerente de la cooperativa Cristo de la Vega en Socuéllamos

## **Toledo** **a la zaga**

Con una demora de semana, pero con idéntica previsión para el comienzo de la vendimia, las bodegas de la provincia toledana y conque se también se afanaron en labores de vendimia nocturna. En Corral de Almaguer, Bodegas Altovela, cuidó con esmero la recogida también de la sauvignon blanc. Su enólogo Juan Antonio Calleja señalaba en la producción de su bodega “una calidad excepcional con una merma, no significativa con respecto al año anterior. Lo mejor han sido las temperaturas moderadas del mes de agosto en un año, que no hemos tenido que hacer prácticamente ningún tratamiento a la uva por enfermedades.”



*Juan Antonio Calleja, enólogo en Bodegas Altovela*



*Una joven natural de Campo de Criptana recogiendo tempranillo*



## VENDIMIA EN LA MANCHA



*Miguel Ángel Nieto de Bodegas Félix Solis SL, en Puebla de Almoradiel*

Para el ejemplo de las variedades tintas, su vendimia se generalizó en variedades tempranas como la tempranillo (cencibel manchega) en la última semana de agosto. Otras como la merlot o syrah, su potencia frutal y aromática, “no se ha visto disminuida en calidad con un fruto excelente”, según informó desde Bodegas Félix Solis SL, en Puebla de Almoradiel, su director técnico, Miguel Ángel Nieto.

La satisfacción en la calidad de la uva se corroboraría más tarde con la recogida de la blanca airén, punto y

final de la campaña. Pascual Villalba, de bodegas Aldesa cree que la maduración fue lenta y tardía pero en perfectas condiciones. Más aún, Jesús Navarro, de la cooperativa San Isidro de Miguel Esteban se mostró optimista con la “calidad de la uva, incluso superior a la de otros años”. Para José Toledo, de Bodegas Entremontes, en Quintanar de la Orden, el balance ha sido positivo “con una campaña buena, y una calidad extraordinaria sin polilla y sin enfermedades que hayan podido restar calidad a la cosecha”.

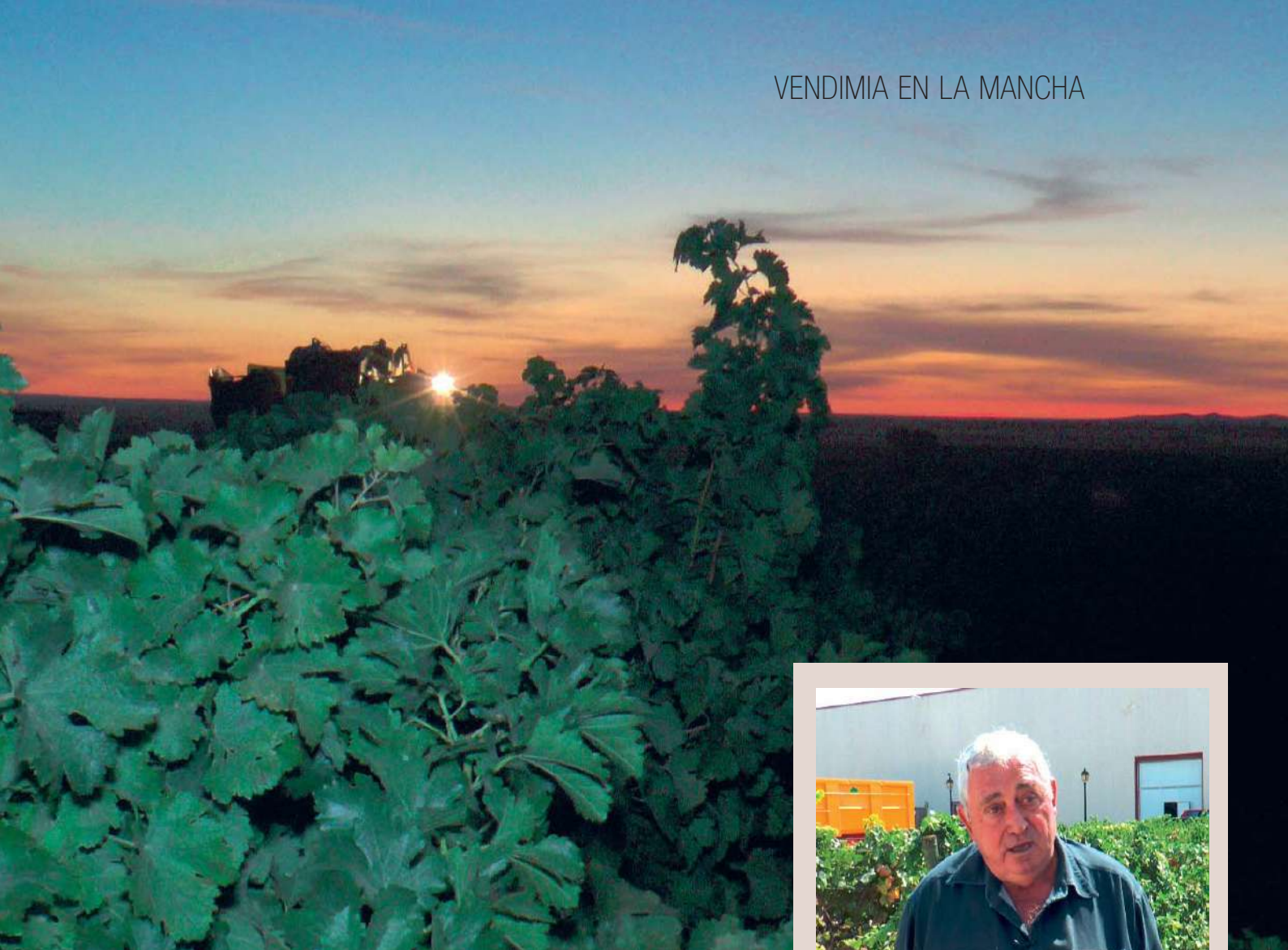


**Pascual Ortíz,**  
representante de UPA:

*“Se ha dado una disminución en cosecha sobre un 20% menos, pero con una calidad, probablemente que supere ese merma que estamos perdiendo en kilos”*



*Pascual Ortíz, vocal por UPA*



## ***Escasa pluviometría y ausencia de enfermedades***

Aunque, hay que tener en cuenta que la escasa pluviometría de la campaña 2014-2015 conllevó una sensible reducción de cosecha, como apuntaba Pascual Ortiz, secretario y vocal de UPA en DO La Mancha “con una disminución en cosecha sobre un 20% menos, pero con una calidad, probablemente que supere ese merma que estamos perdiendo en kilos”; lo que en un principio llegó a indicar que podía adelantarse la recolección por el intenso calor del mes de julio, finalmente no fue así. “Muchos podíamos pensar que los calores

iban a adelantar la vendimia, ha sido todo lo contrario, el calor lo que ha hecho es retrasar la maduración, con respecto a la vendimia pasada, al menos una semana”, informaba Fernando Villena, vocal de Asaja en la Denominación de Origen La Mancha. Es más, la bajada de temperaturas de los últimos días, sobre todo las nocturnas, hizo que la maduración retomara su ritmo sosegado y se completase adecuadamente, sobre todo en variedades autóctonas, como la ya citada tinta Tempranillo, el Macabeo, la Garnacha o el Airén.



*Fernando Villena, vocal de Asaja en el Consejo Regulador*

***Fernando Villena,***  
de Asaja:

*“Muchos podíamos pensar que los calores iban a adelantar la vendimia, ha sido todo lo contrario, el calor lo que ha hecho es retrasar la maduración, con respecto a la vendimia pasada, al menos una semana”*

## *Vid sana y adaptada al estío*

Una de las sorpresas más llamativas fue la respuesta férrea y adaptada de la propia planta pese al intenso calor y la falta de lluvias estivales; pero precisamente por la abundancia de sol, la ya escasa probabilidad de enfermedades que tradicionalmente hay en el viñedo manchego con respecto a otras zonas más septentrionales, fue este año prácticamente inexistente. “El verano ha sido caluroso, lo que pasa es que la cepa en La Mancha está adaptada al terreno, era maravilloso ver temperaturas de 40 grados en el pasado mes de julio, el peor del verano, y cómo vegetaba la viña”, fueron las apreciaciones de Miguel Casero, miembro de COAG en DO La Mancha.

Para Carlos Ayuso, vocal de FEVIN en la Denominación de Origen, el viñedo manchego está acostumbrado a soportar una escasez de pluviometría: “aquí, llueve habitualmente unos 600 mm anuales; el hecho de que hayamos recogido 20 ò 30 menos este verano no significa que la planta haya tenido algún problema, con lo cual tenemos uva de buena calidad y de excepcional presencia de momento”. De hecho, no ha habido señales de oídio ni podredumbre sintomáticos en ningún viñedo de la Zona de Producción, ni siquiera en las tierras más frescas de las zonas de riego, por lo que todo indica que tendremos un gran año de calidad de vinos con Denominación de Origen La Mancha, tanto en blancos como en tintos, que probablemente estén ya listos para finales del mes de noviembre con el objetivo llegar al tiempo para las compras navideñas con vinos jóvenes muy expresivos en nariz y agradables en boca.



**Miguel Casero,**  
representante de  
COAG:

*“El verano ha sido caluroso, lo que pasa es que la cepa en La Mancha está bien adaptada al terreno”*

*Miguel Casero, viticultor  
representante de COAG  
en DO La Mancha*



**Carlos Ayuso,**  
vocal de FEVIN:

*“aquí llueven habitualmente unos 600 mm anuales; el hecho de que hayamos recogido 20 ò 30 menos este verano no significa que la planta haya tenido algún problema”*

*Miguel Casero, viticultor  
representante de COAG  
en DO La Mancha*

*Carlos Ayuso, Vocal de  
FEVIN*



## En recuerdo a la vendimia tradicional

Aunque la imagen ha podido variar su estampa en las últimas décadas, con la implantación de viñedos en espaldera y vendimia mecanizada, la vid en vaso sigue siendo primordial y mayoritario en el paisaje manchego. Por este motivo, hay diversos municipios que celebran la Fiesta de la Vendimia, (Miguel Esteban en Toledo o Mota del Cuervo, en Cuenca, por ejemplo) en recuerdo de júbilo y nostalgia de



*Plato manchego que nunca falta en la comida tradicional de vendimia en la coop. Virgen de las Viñas*

aquellas laboriosas campañas de recogida de la uva, cuando la mula no había cedido paso a la tracción mecánica en el campo, y las jornadas de convivencia en la viña se alargaban hasta meses. En Tomelloso, su cooperativa Virgen de las Viñas recuperó el pasado mes de septiembre, algu-

nos de los guisos con la comida tradicional de vendimia que se celebra en el lagar de la bodega con los medios de comunicación y colectivo de artistas premiados en anteriores certámenes, y donde no faltaron las migas de pastor y gachas de pitanza, junto a tintos tempranillo y blancos airén.

## DO La Mancha augura una muy buena calidad en los vinos de la Añada 2015

Las primeras muestras catadas para vinos tintos y blancos corroboran la calidad de la uva entrante en la vendimia, recién terminada. Aunque son vinos todavía en rama, apenas recién elaborados, apuntan ya detalles de calidad en sus cualidades sensoriales, a tenor de las primeras catas realizadas por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. Tras finalizar una vendimia, con una ligera merma en la producción, y un rigor térmico en los primeros meses estivales, la cosecha finalmente no se ha visto resentida en la maduración del fruto sino que además ha permitido que la calidad de la uva entrante en bodega fuera óptima en estado sanitario, con la inexistencia de enfermedades motivadas por el exceso de humedad.



*Catando las nuevas muestras*

Las primeras valoraciones fueron, por tanto, muy positivas para los primeros vinos elaborados en La Mancha. Se mantiene la misma línea de progresión ascendente en calidad que campañas anteriores, "con vinos con mucho color, muy aromáticos aunque, en ese aspecto, aún se nota su juventud, más duros en boca, que necesitan afinarse un poco, pero que van a dar vinos de una gran calidad", matiza Oscar Dotor, Gerente de la Empresa de Control e Inspección La Mancha.

Particularmente, en el caso de los blancos, todavía muy jóvenes, se resalta su potencial de calibre en nariz, tanto en variedades más aromáticas como la chardonnay, moscatel o sauvignon-blanc como la tradicional airén, tan característica por su frescura y agradable paso en boca. En los tintos jóvenes, una de

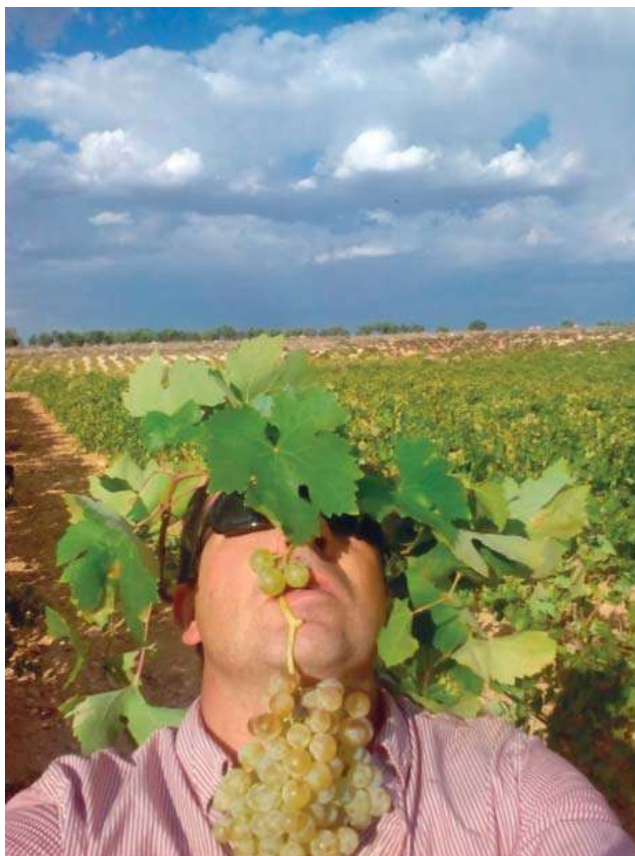
las señas de identidad más propias de los vinos DO La Mancha, las valoraciones son prometedoras especialmente con los tempranillo, por su intensidad cromática y frutal.

Todo hace indicar, en definitiva, que un año más, los vinos jóvenes DO La Mancha estarán en las mejores condiciones de calidad para el consumidor final, en torno a principios del mes de diciembre, cuando sean presentados, tradicionalmente en la capital de España.

## ***El Consejo Regulador organiza el I Concurso de 'selfie' de vendimia en La Mancha***

Enmarcado en la última campaña, la Denominación de Origen La Mancha publicó las bases del I Concurso de selfie de vendimia manchega. Se trata de una iniciativa que fomenta el interés por las nuevas tendencias de comunicación, aplicada a los dispositivos móviles Smartphone, para recrear las labores tradicionales de vendimia en el campo, donde las cuadrillas de trabajadores agrícolas conviven durante largas jornadas de vendimia. El *selfie* (autorretrato con cámara de fotos en el móvil, que después se comparte en las distintas redes sociales) se ha convertido en un verdadero fenómeno social reciente, cuyo boom lleva a prácticamente cualquier usuario de los nuevos teléfonos móviles a inmortalizar cada instante y lugar.

Por este motivo, desde el Consejo Regulador, se busca amenizar la vendimia en los municipios manchegos como ejemplo de divulgación de la cultura del vino en La Mancha.



*Selfie individual de José Villalba ganador del concurso*



*Selfie de Estela Rodrigo ganador en categoría colectivo*

Entre las fotos ganadoras se repartieron sendos premios de 150 euros cada uno, al selfie individual y colectivo con mayor grado de originalidad y creatividad. Como condición indispensable, la fotografía tuvo que estar realizada en la zona de producción vinícola de La Mancha, teniendo que informar del lugar de la bodega/cooperativa donde la uva está siendo llevada.

Los premios fueron otorgados por votación popular (me gusta y retweet) siendo todas las fotografías publicadas en las redes sociales del Consejo Regulador en Facebook.com/vinosdelamancha y Twitter @vinodelamancha

## ***Cruzando el charco***

***La intensa gira americana por Estados Unidos y México centra el interés promocional en los mercados extracomunitarios***



El esfuerzo en la promoción exterior no ha cesado ni un solo minuto para los vinos DO La Mancha durante la pasada primavera. Especialmente intensos resultaron los meses de mayo y junio, cuando las bodegas establecieron rumbo al continen-

te americano. Un año después, el Consejo Regulador volvía a EE.UU acompañado de un nutrido grupo compuesto por 17 bodegas.

Se optó en este viaje, por una novedosa fórmula de mayor interés donde además los importadores y

distribuidores profesionales interesados, pudieron concertar entrevistas bis a bis con los comerciales de las bodegas asistentes en cada una de las distintas ciudades. Cenas de intercambio profesional entre bodegas y compradores, sirvieron tam-

# ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO



*La responsable comercial de Bodegas Verum a punto de comenzar la show room en San Francisco*



*La Remediadora de La Roda, Albacete*



*Dominio de Punctum estuvo también presente en Houston*



*Coop. El Proreso de Villarrubia de los Ojos con su marca insignia, 'Ojos del Guadiana'*



*Bodegas Centro Españolas presentó al público americano su marca 'Allozo'*



*Bodegas Casa Antonete, Tarazona de La Mancha (Albacete)*



*Bodegas Ayuso con su conocida marca 'Estola'*



*Bodegas Alcardet, en Atlanta*



*Cena-degustación con importadores interesados en DO La Mancha*

bién como refuerzo promocional.

El tour recorrió, prácticamente, los puntos de mayor demanda en el mercado de los principales estados.

El primer punto de visita en la expedición se centró en la **costa Este de Estados Unidos**, en Nueva York, el 27 de mayo. Allí, en pleno corazón de Manhattan, los vinos manchegos fueron apreciados por su potencia frutal, en un mercado neoyorkino que valora los cambios y nuevas tendencias como remarcó Selana S. Cuffe, de la empresa Heritage Link Brands.

Sin prácticamente respiro, la promoción continuó en la elegante ciudad de Boston, el 28 del mismo mes. A la Boston Wine School re-

pitieron las mismas seis bodegas: Vinícola de Tomelloso, Vinícola de Castilla, Manzanares, y Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, todas ellas de Ciudad Real, junto a la cooperativa San Antonio Abad, de Villacañas, Toledo y la Cooperativa la Remediadora, de La Roda, Albacete. Una ciudad histórica en la parte oriental de Estados Unidos que valora la tradición y cultura del viejo continente europeo, como subrayó Jonathan Aslop, director ejecutivo de la escuela: “con toda la tradición del Quijote detrás y el queso manchego, al que la gente adora, los vinos de La Mancha tienen su oportunidad” en el difícil pero interesante mercado de Mas-

sachusetts. “Por la calidad de los vinos manchegos, por el esfuerzo que están haciendo sus bodegas, por el precio, por supuesto, e incluso porque ahora el cambio euro dólar está favoreciendo las compras de vinos europeos y por la posibilidades que abre el tratado de libre comercio, se trata de un punto de mercado en el que hay que insistir claramente”, matizó el Gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega.

Más tarde, otras seis bodegas concentraron sus esfuerzos del 1 al 3 de junio, en Atlanta y Miami: Bodegas Ayuso, de Villarrobledo, Albacete; Bogarve 1915, de Madridejos; Finca La Blanca, de Puebla de Almoradiel; Bodegas Alcardet, de Vi-

# ESTADOS UNIDOS Y MÉXICO



*Vinicola de Tomelloso en New York*



*Vinicola de Castilla, de Manzanares, también presente en Boston*



*Vinos Finca La Blanca, procedentes de la Puebla de Almoradiel*



*Vidal del Saz, desde Campo de Criptana hasta EE.UU*



*San Antonio Abad goza de buena acogida en el consumidor americano con su marca Albardiales*



*Responsables de Bogarve 1915 con su gama de vinos*



*Los vinos ecológicos de La Tercia apreciados por el paladar americano*



*La responsable de comercio exterior de Santa Catalina con un joven airén*



*La coop. Virgen de las Viñas con sus vinos 'Tomillar'*

Ilanueva de Alcardete, las tres de Toledo; Cooperativa Santa Catalina, de La Solana y Bodega Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso, ambas de Ciudad Real.

En el primer caso, la ciudad de la Coca Cola, con 5 millones de habitantes es la ciudad referencia del estado de Georgia; ofrece oportunidades ligadas a la gastronomía, donde “el concepto de tapas está arrasando entre el consumidor americano, no solo en la oferta de restaurantes españoles, sino también otros de la cocina mediterránea”, explica Ignacio Palomera, importador afincado en el país norteamericano desde hace una década. Atlanta, significativamente importante por trazar la tendencia a otros estados sureños. Según Palomera, “resulta importante para el público americano que las etiquetas informen de la propia va-



*Restaurantes españoles como este en San Francisco apuestan por la cultura de tapas*



*Restaurante neoyorkino donde se realizó la degustación de los vinos manchegos*

riedad de uva, ya que es un factor de discriminación para su elección final. En este sentido, creo que la tempranillo española está empezando a ser más valorada”.

Más cálida y próspera, la ciudad de Miami acogió más receptiva a los vinos manchegos; en parte debido a la gran penetración de la comunidad latina. En la ciudad del lujo y el paraíso playero, los blancos airén fueron muy bien recibidos, a pesar de ser ésta una variedad de uva, prácticamente desconocida en La Mancha. La importadora Danielle Liagi confirmó, por ejemplo, su interés “en la gran variedad y diversificación de oferta de los vinos manchegos”.

Finalmente, las cinco restantes bodegas optaron por visitar la **costa oeste norteamericana**, del 4 al 9 de junio, entre Houston y San Francisco: Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras, Cuenca; y el resto de la provincia de Ciudad Real, con



*El público estadounidense muy sorprendido con la variedad airén*

Bodegas Verum y Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso; Bodegas La Tercia, de Alcázar de San Juan, y Bodegas Vidal del Saz, de Campo de Criptana. En la ciudad de la Nasa, profesionales de la importación como See K Mc Neely “destacaron el futuro para el consumo de vinos en Houston, que cada día está más interesada en probar vinos de diferentes regiones del mundo”. En la conocida ciudad de los cohetes, además la expedición de los vinos manchegos fue recibida por el Cónsul general de España

En esta ocasión, el viaje promocional optó por extraer todo el potencial promocional que suscita la imagen del más ilustre embajador de los vinos manchegos. Conscientes de la importancia cultural en este año 2015 del IV Centenario de la segunda parte del Quijote, desde el Consejo Regulador se trazó una línea de similitud entre los vinos manchegos y la atmósfera de magia, tradición y épica leyenda que rodea a las batallas y desventuras del caballero de la triste figura. Así, ‘the knight experience’ o ‘experien-

cia del caballero’, trató de sumergir al consumidor en el potencial de los vinos manchegos cuya historia y tradición viticultora se sumergen en costumbres centenarias.

Desde el Consejo Regulador están convencidos del creciente interés por el consumo de vino en el país anglosajón. No en vano, Estados Unidos, fuera de la UE, es en la actualidad el segundo importador de vino embotellado con DO La Mancha con un importante margen de crecimiento en el consumo para los próximos años.



*La comunidad latina ha llevado a Miami a ser la ciudad que más vino español importa*



*La sumiller Pilar Meré desgranó los detalles de La Mancha como zona de producción al público azteca*

## *Promoción en México*

El viaje al continente americano se completó simultáneamente con otro viaje a la capital azteca el 4 de junio. El hotel Geneve volvió a ser el escenario escogido en una acogida muy buena por parte del público centroamericano con casi un centenar personas asistentes. Todos los seminarios, dirigidos por la sumiller y experta enogastrónomica, la mexicana María del Pilar Meré Palafox, estuvieron al completo, demostrando el interés que despierta la D.O. La Mancha en los profesionales del vino.



Si en México DF, se abrían nuevas perspectivas para un mercado joven y en eclosión, donde La Mancha puede irrumpir con fuerza: “tienen vinos donde la parte frutal, la tipicidad de la uva y el

terroir son muy importantes con un eslogan que además le ha llevado a un terreno internacional”, como apuntaba la sumiller azteca, Pilar Meré; las últimas ciudades visitadas como Miami,

Houston y finalmente San Francisco han supuesto el espaldarazo clave en Estados Unidos, país extracomunitario llamado a liderar el consumo mundial de vino en los próximos años.



*Numeroso público mexicano asistió a la presentación en el hotel Geneve.*



*Detalle de la decoración orgánica en el hotel Geneve de México DF*



Las bodegas participantes fueron: Finca La Blanca, de Puebla Almoradiel, y Bogarve 1915, de Madrivedos; Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete, todas ellas de la provincia de Toledo. Cooperativa El Progreso, de Villarrubia de los Ojos, Vidal del Saz, de Campo de Criptana y Vinícola de Tomelloso, representarán a la provincia de Ciudad Real. Por último, Domino de Punctum, de Las Pedroñeras, la representante de Cuenca.

*México DF acogió por segunda ocasión la presentación de los vinos manchegos*

# ***Los vinos del Quijote en la tierra de Don Pelayo***

***Los vinos DO La Mancha se presentan con éxito en Gijón en las Jornadas de divulgación de la cultura del vino entre la población asturiana***



Gijón ha sido la ciudad asturiana elegida por el Consejo Regulador para la promoción veraniega de los vinos manchegos en la cornisa cantábrica. Conscientes de la afluencia turística a las ciu-

dades de la costa cantábrica, en temporada estival, los vinos con Denominación de Origen La Mancha buscaron reforzar la imagen ante el consumidor de la mitad norte peninsular. Se optó por la

ciudad gijonesa por ser uno de los destinos preferentes más escogidos para las vacaciones estivales, como señaló el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega: “Asturias y particularmente Gijón



son un paraíso vacacional, que además interesa como punto de promoción. Levante y Andalucía son los mercados prioritarios, pero creemos que por tasa de consumo, es importante el norte; además, Asturias es una zona que no es productora, lo vemos también muy interesante para crecer también en nacional”.

*La estatua de Don Pelayo  
en el centro de la Plaza del Marqués*



## En pleno casco antiguo

Uno de los puntos de mayor atractivo estuvo además en el lugar escogido de la ciudad de Gijón. Las actividades tuvieron como escenario la antigua Colegiata de San Juan Bautista (S. XVIII), en la

Plaza del Marqués, junto al conocido Palacio de Revillagigedo, uno de los espacios más significativos de la ciudad astur.

Tras la inauguración, el 15 de julio, las Jornadas dieron paso a

la mesa redonda sobre la situación de la viticultura en España, con un análisis que se centró particularmente en el caso de la propia Denominación de Origen La Mancha.



*La imagen de los vinos DO La Mancha en la fachada del Palacio de Revillagigedo, propiedad de la fundación Cajastur-Liberbank, uno de los edificios más emblemáticos del turismo en Gijón*

## *Maridajes de vino y gastronomía*

En torno a mediodía, los asistentes pudieron degustar los vinos manchegos en maridaje con la gastronomía manchega. Las tapas de la gastronomía más tradicional como las migas manchegas, el pisto, el asadillo o el ajo arriero, como carta de presentación para el acompañamiento de algunos de los vinos blancos y tintos jóvenes, además de crianzas y rosados más laureados en los Premios concedidos por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. Así, los participantes, se sorprendieron del potencial aromático y frutal de aquellos blancos de corte más internacional como la blanca chardonnay, junto a variedades de uva más autóctonas y manchegas, como la blanca airén o la tinta tempranillo. “En los últimos años se ha mejorado mucho en calidad y el precio sigue siendo competitivo por eso resultan interesantes los vinos manchegos en el norte, donde además se consumen y se aprecia probar vinos diferentes”, comentó uno de los participantes.

Ya por la tarde, concursos de catadores junto con un particular taller de aromas y sabores desarrollado expresamente para mujeres blogueras pusieron el toque de mayor atractivo promocional para los vinos manchegos.







*Mesa redonda con completa  
participación femenina*



## *Vino, mujer y maridajes*

Entre las novedades, uno de los eventos más llamativos estuvo en la jornada del jueves, 16 de julio con la creación de una mesa redonda genérica entorno al vino y la mujer. Se desarrolló una cata ciega para comprobar si existen clichés que estereotipan los gustos en el consumo de vino femenino.

El broche a las jornadas se completó, ya por la tarde, la degustación de vinos DO La Mancha en armonía con los platos de la gastronomía as-



turiana tradicional. Una manera de seducir al paladar ligando los sabores de La Mancha y Asturias. Además, se pusieron a disposición en cata libre más de 130 referencias de vino de las distintas bodegas manchegas. Se da la circunstancia de que la añada 2014, además, fue declarada 'excelente' en su calidad, por el comité de control del Consejo Regulador, lo que otorga un interés añadido a los vinos presentados.

# ***Vinexpo Burdeos, objetivo promocional de los vinos DO La Mancha***

*Tras cerrar con éxito la gira americana en México, Houston y San Francisco, el Consejo Regulador preparó el viaje exterior a Francia*

No hay descanso para los vinos manchegos en un intenso mes junio, y apenas recién llegados de Estados Unidos y México, pusieron rumbo a Burdeos, referente histórico en la viticultura del viejo con-

tinente que acoge la edición europea de *Vinexpo*, del 14 al 18 de junio. Como indica el ICEX, se trata de una Feria internacional con un “elevado componente de imagen, idónea para aquellas empresas

con distribuidor internacional”. Tras Prowein en Alemania, *Vinexpo* es la segunda feria internacional más importante en el mercado global. No en vano, cerca de 2.400 expositores internacionales de los





principales países productores (Francia, Italia, España, Portugal, Chile, Argentina, Estados Unidos, Alemania y Sudáfrica) exhibieron sus propuestas en la ciudad del suroeste galo. Como ya hiciera en Prowein, Düsseldorf, el Consejo Regulador acudió con stand propio en el diseño, donde los visitantes pudieron catar, en degustación libre algunas de las referencias de calidad DO La Mancha, además de concertar una cita con los responsables de exportación de las bodegas por parte de alguno de los importadores interesados.

“Históricamente siempre ha sido la feria más importante, aunque Prowein se ha hecho con el primer puesto. Hay presencia de importadores europeos y también norteamericanos y suponemos que en los últimos años se consolida la asis-

tencia de compradores de Asia-Pacífico; por eso y porque La Mancha tiene que tener su imagen en las principales ferias mundiales”, el gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, matizó la importancia de *Vinexpo* en Burdeos.



Folleto promocional con el slogan en francés



## ***Cita con los productores mundiales más relevantes***

Vinexpo Burdeos culminó de esta manera el esfuerzo promocional de los vinos DO La Mancha en el exterior, donde en los últimos años, se ha diseñado una línea de trabajo en la potenciación de crecimiento de las exportaciones para las bodegas manchegas. Su esfuerzo comercial en el extranjero, lenta pero constantemente, man-

tiene sus frutos, siendo las ventas en el exterior una referencia fundamental para el volumen de negocio de los vinos manchegos. Unas exportaciones que pasan por mantener la presencia en escaparates mundiales, como Vinexpo Burdeos, extensión de la cita comercial de Vinexpo Hong Kong donde la asistencia es obligada para países pro-

ductores como Francia, Italia o la propia España, además de Chile, Argentina, Estados Unidos, Germany y Sudáfrica.

El testigo será recogido en Hong Kong con la convocatoria asiática para el mes de mayo de 2016, con una cita expresa para el mercado nipón, en Tokio del 15 al 16 de noviembre.



*Moda y flamenco inspiran las*  
**Noches de Vino y Arte**  
*Denominación de Origen La Mancha*

*Velada de vino y flamenco para  
embruajar la noche de verano en la  
sede del Consejo Regulador*



## NOCHE DE VINO Y ARTE

El conocido diseñador de moda, el toledano Alejandro de Miguel, presentó su colección en el patio del Consejo Regulador Denominación de Origen de La Mancha. Lo hizo, en fusión con las notas de arte y flamenco, en la voz y guitarra del manchego Ricardo Fernández del Moral; en la actualidad, uno de los maestros a la guitarra española más laureado en el panorama actual, que ya en el 2012, durante la LII Edición del Festival del Cante de Las Minas, se alzó “por primera vez en la

historia del festival con cinco premios, malagueña, taranta, soleá, toná y minera y además, con la Lámpara Minera, el galardón máspreciado del mundo del flamenco”. “Como los palos del flamenco, hay un vino para cada ocasión; no requiere prisa, que se esté a gusto con buen vino y que nos vayan echando horas”, destacó el propio cantaor, natural de Daimiel, Ciudad Real, quien auguró “una buena velada con las tres vertientes de vino, moda y flamenco”.



*Buena respuesta mediática con un público que llena el patio del Consejo*



*Alejandro de Miguel tuvo en los colores cálidos del tinto su musa de inspiración.*

## *Moda inspirada en vino*

Sin duda, fue uno de los puntos de inspiración para el diseñador Alejandro de Miguel, afincado en plena mancha toledana, en Miguel Esteban. De Miguel, que además se considera un gran aficionado de los vinos manchegos, “especialmente los blancos en verano”, explicó de que varios de sus diseños están basados en los colores y matices más universales del vino.





Su costura, que hoy día, viste a personalidades relevantes del mundo del espectáculo y la comunicación, destaca en las propuestas atrevidas que trascienden la novedad sin restar un ápice de elegancia y estilo.





Para la ocasión, el conocido patio del Consejo Regulador acogió una pasarela especial sobre la que desfilaban diseños a medida en “colores empolvados y tonos más atrevidos, detalles florales y elaborados encajes; también caminarán sobre la alfombra vestidos de fiesta, clásicos y más atrevidos, con espaldas descubiertas, o líneas sobrias, que destacan en tejidos como crepes o gasas”.

*Tonos de reflejo verdoso en alusión a los vinos blancos*

ÓVENES  
2014



El acto, que fue conducido además por la popular periodista de televisión Irma Soriano, arrancó a las 19,30 horas con la recepción de los invitados para seguidamente, sobre las 20,15, contar con la actuación de flamenco a cargo de Ricardo Fernández del Moral. El concierto, que se alternó con el desfile de moda femenina de los diseños de Alejandro de Miguel, terminó con la clausura del acto con la degustación de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.



*Alejandro de Miguel, a la derecha saluda tras finalizar el desfile*



*Irma Soriano, madrina y amiga de Alejandro de Miguel, fue la encargada de conducir el acto*

## *Los vinos manchegos, mecenas del arte*

Fiel a su vocación en apoyo del arte y la cultura, el Consejo Regulador convierte su sede en punto de atracción escénica con las Noches de Vino y Arte. Su colaboración se extiende al mundo de la moda; no en vano, el diseñador Alejandro de Miguel ya fue reconocido en su talento y trayectoria prometedora, como Premio Joven 2011 en los galardones que otorga cada año la Denominación de Origen La Mancha a las promesas más destacadas en el mundo del arte, la comunicación y el espectáculo.



## NOCHES DE VINO Y ARTE



En la misma línea de sintonía, los acordes del cantaor y guitarrista Fernández del Moral sonaron el pasado mes de mayo acompañando a los vinos DO La Mancha en su viaje promocional a Suiza y Alemania.

*El cantaor Ricardo Rodríguez, magistral a la guitarra*



# ***Dorian:*** ***“Somos unos lectores empedernidos del Quijote, de los de verdad, y también amantes del vino”***

*El joven grupo catalán encabezó el cartel del Croma Day, en Albacete*

Con mayor éxito de convocatoria y una mejor entrada, el público respondió a la llamada estival del Croma Day en Albacete, durante el pasado 22 de agosto. Una cita que volvió a maridar vino con nuevas tendencias musicales.



*Dorian sobre el escenario*



*Dorian posa con un estuche, obsequio del Consejo Regulador*



Sobre el escenario, propuestas frescas de grupos como *Caimán*, *Mi Capitán* y sobretodo *Dorian*. El grupo originario de Barcelona ha completado su gira de verano en homenaje a su X Aniversario 'Diez años y un día', con temas como 'Los amigos que perdí' que arrancaron los mayores aplausos de la noche. Como admitió, incluso el propio cantante, Marc Gili, son "lectores empedernidos del Quijote y amantes del vino", en un guiño a La Mancha durante su actuación en Albacete.

## #Vinoymúsica

El hanstag volvió a seducir a los jóvenes asistentes, que invitados por el festival, se pasaron por el stand del Consejo Regulador para degustar un vino DO La Mancha, a la vez que posaron en el simpático photocall #donvinodelamancha.



## ROCK JOVEN Y FRUTAL



En la misma sintonía que ediciones anteriores, por acuerdo con el Festival Croma Day, cada uno de los miembros del público asistentes al concierto fue obsequiado con la degustación de un vino manchego con su entrada. Oportunidad que pasó desapercibida entre todos ellos en el stand del Consejo Regulador; durante toda la jornada fue el punto de encuentro del centenar de jóvenes que no dudaron en immortalizar para las redes una fotografía del momento. Desde la propia organización, se felicitaron de la buena respuesta del público con cerca de 600 entradas vendidas.



## De Origen

*Socuéllamos acoge la edición cero del Festival de Origen, con Vetusta Morla como cabeza de cartel*



Para muchos, el grupo emblema del panorama musical independiente. Los madrileños de *Vetusta Morla* continúan creciendo en su oferta musical; su última entrega, 'La Deriva', le ha llevado a plena una plena madurez creativa en su propuesta consolidándolos entre los grupos más influyentes del espectro nacional del rock. Letras punzantes, de toque ácido junto a la distorsión mesurada de sus guitarras (con seis integrantes) que comanda la peculiar voz de Pucho, han llevado a este grupo, originario de Tres Cantos a convertirse en todo un fenómeno

musical, que abanderará el cambio generacional de una nueva hornada de grupos españoles de rock.

Su gira es incansable para la geografía española, rifándose sus conciertos (potentes, frescos e intensos) en prácticamente todas las citas festivaleras del verano dentro y fuera de nuestras fronteras. Sus fans más incondicionales tuvieron la oportunidad de verlos en Socuéllamos, Ciudad Real, en el único concierto que otorgaron en suelo autonómico, dentro del Festival de Origen. Una propuesta que ha nacido con la vocación

de aunar vino con música *indí* eligiendo a la localidad de la Torre del vino y el mes de agosto como coordenadas para el evento.



# Novedades en el seguro para explotaciones vitícolas

España es uno de los países del mundo con mayor extensión de superficie cultivada de uva de vino. En relación con otros cultivos tradicionales españoles, la uva de vino se sitúa en el tercer puesto en cuanto al número de hectáreas cultivadas, tan solo por detrás de los cultivos herbáceos y del olivar.

Si observamos los datos del seguro agrario, para la cosecha 2015 se firmaron en todo el país 25.306 pólizas que dieron cobertura a una superficie de uva de vino de casi 355.000 hectáreas y a una producción de 2,42 millones de toneladas. Castilla-La Mancha es la comunidad autónoma que acumula mayor contratación, con alrededor del 55% de la producción total de uva de vino asegurada. La adversa climatología registrada a lo largo del mismo año elevó la estimación de siniestralidad de este seguro a cierre del ejercicio a alrededor de 35 millones de euros.

A través del Seguro para Explotaciones Vitícolas el agricultor ve cubierto, en producción, plantación e instalaciones los daños ocasionados por los riesgos de helada, marchitez fisiológica de la variedad bobal, pedrisco, riesgos excepcionales (Fauna silvestre, incendio, inundación-lluvia torrencial, lluvia persistente y viento huracanado) y resto de adversidades climáticas.

Además este año cuenta con numerosas **NOVEDADES** muy ventajosas para el viticultor:

## Se modifica el cálculo de la indemnización:

1. Se **diferencian las parcelas de secano y las de regadío**

para los riesgos por explotación, de manera que al realizar el cálculo de la indemnización, este **se realiza por separado**.

## Más flexibilidad en la contratación:

2. En los módulos 2B y 3 se **permite elegir un garantizado del 80%** a aquellos productos que tengan asignado para el garantizado del 70% un nivel de riesgo bajo.
3. **Un mismo viticultor puede hacer una póliza por comarca** para asegurar explotaciones que cuenten con parcelas en más de una comarca, cuando el valor de producción de cada póliza sea de más 50.000 euros en el seguro principal y se contraten módulos diferentes.

## Se mejoran las condiciones de cobertura:

4. Para plantación en producción, **se incorpora la cobertura de daños en madera que**, aunque no ocasione la muerte de la cepa, sí **cause daños en la producción del año siguiente**. Excepto para el riesgo de pedrisco en cuyo caso se compensará el gasto de poda.

## Periodos de garantías más ajustados

5. Para el Seguro de Otoño, **se adelanta el inicio de garantías al Estado Fenológico A –“Yema de Invierno”** para los riesgos de helada y pedrisco en cantidad, y para marchitez fisiológica y riesgos excepcionales.

## Se mejoran las condiciones económicas:

6. Se incluye la **posibilidad de fraccionar en dos veces el pago de la prima del seguro** (con aval de SAECA) cuando el coste a cargo del tomador sea de al menos 1.500 euros.
7. Se **rebajan las tarifas** para los riesgos de helada y pedrisco, según ámbito.

## Se mejoran las condiciones de las bonificaciones

8. Para el **cálculo de las bonificaciones**, se considera que **no ha existido siniestro** en la campaña anterior **si la superficie siniestrada es menor del 10%**.

## Se incluyen nuevas variedades

9. Se **revisan los precios** en algunas Denominaciones de Origen y variedades.
10. Se posibilita contratar **nuevas variedades y nuevos Vinos de Pago**.

A todo esto hay que añadir que para esta campaña el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, a través de Enesa, ha aumentado los porcentajes de subvención de cada módulo de contratación, pudiendo obtener hasta: un 75% en el caso del módulo 1; un 61% al contratar el módulo 2A; un 52% para el módulo 2B, un 44% para el módulo 3, y un 34% en el caso del módulo P. A lo que también hay que añadir la subvención que pueda conceder la comunidad autónoma.

En definitiva, se trata de ofrecer un amplio abanico de posibilidades de aseguramiento, abaratar el coste del seguro y a hacerlo cada vez más accesible para los viticultores.

20  
COSECHA  
16

SEGURO PARA

# EXPLLOTACIONES VITÍCOLAS

## NOVEDADES

### Se modifica el cálculo de la indemnización

**1** Se diferencian las parcelas de secano y las de regadío para los riesgos por explotación, de manera que el cálculo de la indemnización se realiza por separado.

### Más flexibilidad en la contratación

**2** En los módulos 2B y 3 se permite elegir un garantizado del 80% para los productores que tengan asignado para el garantizado del 70% un nivel de riesgo bajo.

**3** Un mismo viticultor puede hacer una póliza por comarca para asegurar explotaciones que cuenten con parcelas en más de una comarca, cuando el valor de producción de cada póliza sea de más 50.000 euros en el seguro principal y se contraten módulos diferentes.

### Se mejoran las condiciones de cobertura

**4** Para plantación en producción, se incorpora la cobertura de daños en madera que, aunque no ocasione la muerte de la cepa, sí cause daños en la producción del año siguiente. Excepto para el riesgo de pedrisco en cuyo caso se compensará el gasto de poda.

### Periodos de garantías más ajustados

**5** Para el Seguro de Otoño, se adelanta el inicio de garantías al Estado Fenológico A – “Yema de Invierno” para los riesgos de helada y pedrisco en cantidad, y para marchitez fisiológica y riesgos excepcionales.

### Se mejoran las condiciones económicas

**6** Se incluye la posibilidad de fraccionar en dos veces el pago de la prima del seguro (con aval de SAECA). Consulte condiciones.

**7** Se rebajan las tarifas para los riesgos de helada y pedrisco, según ámbito.

### Se mejoran las condiciones de las bonificaciones

**8** Para el cálculo de las bonificaciones, se considera que no ha existido siniestro en la campaña anterior si la superficie siniestrada es menor del 10%.



SE PODRÁ FRACCIONAR EL PAGO DE LA PRIMA EN 2 VECES

### Se incluyen nuevas variedades

**9** Se revisan los precios en algunas Denominaciones de Origen y variedades.

**10** Se posibilita contratar nuevas variedades y nuevos Vinos de Pago.

## ¿Qué subvención tiene este seguro?

La subvención que concede el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente a través de ENESA para este seguro puede llegar hasta:

TIPO DE SUBVENCIÓN	% POR MÓDULOS				
	1	2A	2B	3	P
Base	75	36	27	9	13
Contratación colectiva	-	6	6	6	6
Por financiación SAECA	-	1	1	1	1
Características asegurado	-	11	11	11	9
Renovación	-	5	5	5	5
Reducción Riesgo y condiciones productivas	-	2	2	2	-
<b>TOTAL</b>	<b>75%</b>	<b>61%</b>	<b>52%</b>	<b>44%</b>	<b>34%</b>

Consulte con su mediador la subvención que le corresponde en función del módulo que escoja y de las características de su explotación; así como la subvención que pueda conceder su Comunidad Autónoma.

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

## ¿Cuándo puedo contratar este seguro?

### SEGURO DE OTOÑO:

Desde el 1 de octubre hasta el 20 de diciembre de 2015.

### SEGURO DE PRIMAVERA:

	INICIO	FINAL
Con helada <sup>(*)</sup>	15/01/2016	01/03/2016
		25/03/2016
Sin helada <sup>(*)</sup>	01/03/2016 25/03/2016	15/04/2016
		30/04/2016

<sup>(\*)</sup> Según ámbito



El seguro de los que están más seguros



*Francisco Martínez-Arroyo, consejero de Agricultura,  
Medio Ambiente y Desarrollo Rural  
de Castilla-La Mancha:*

## **“Tenemos que simplificar el mensaje del vino si queremos llegar a todos los consumidores”**

**Ingeniero Agrónomo licenciado en la Universidad Politécnica de Madrid, especializado en Industrias Agrarias, Arroyo ha desarrollado su actividad profesional en distintas administraciones agrarias, siendo en la actualidad, profesional del Ministerio de Agricultura. Con 34 años ya era director general de Producción Agropecuaria en Castilla-La Mancha. Legislaturas después, retoma las riendas a la cabeza de la Consejería, como titular del ramo.**

**Tras su paso como director general de Producción Agropecuaria de la Consejería de Agricultura y Desarrollo Rural de 2008 a 2011. Ahora, afronta el reto como Consejero. Más años y más experiencia, si nos permite la expresión, como el vino, ¿se ha “redondeado” con los años su visión del campo castellanomanchego?**

Desde luego, he ganado experiencia; los años en esto hacen mucho. Conocer al sector, a las personas que trabajan en él, a los viticultores, a las bodegas, a todos los que desarrollan su actividad en el mundo vitivinícola es importante. Eso me facilita la tarea como

consejero, lo que supone un honor poder serlo y formar parte de este gobierno y la experiencia pasada contribuye a hacerlo más fácil.

**En décadas, más aún La Mancha, ha sufrido una profunda transformación productiva. El mercado global y cambiante exige cambios. ¿Cómo se pueden dictar nuevos rumbos en pos de una mayor profesionalización? ¿Qué cree que podría mejorar en la viticultura manchega y sobre todo en la elaboración de vinos?**

Bueno, por un lado tenemos lo que son los agricultores, lo que es la viticultura, y ahí tenemos que ir a una profesionalización en toda regla, apostando en la medida de lo posible, siempre por los profesionales de la agricultura; es un mensaje que estamos transmitiendo en todas las políticas, fundamentalmente en la PAC, si los recursos son escasos, lo primero los profesionales de la agricultura. Esa es una primera línea de trabajo que ayudará a la profesionalización del sector. También en la viticultura, la necesidad de planificar los cultivos, las variedades de viñedo a reestructurar, trabajar con las Denominaciones de Origen, con las bodegas en qué producto que-

remos vender. Ahí tenemos un gran trabajo por hacer que nos tiene que llevar a una mayor profesionalización de ese sector a ese nivel. También con las propias bodegas, su objetivo prioritario es la concentración comercial. Tenemos que concentrar la oferta, lo que significa que el vino que se venda desde granel tenemos que venderlo desde pocas manos, y eso no significa desaparición de empresas o de peso empresarial sino mayor capacidad de negociación en la cadena alimentaria. Ese es un objetivo innegociable, tenemos que ir en esa línea.

**Ha mencionado directamente a las Denominaciones de Origen. ¿Cuál es su valoración como garantes en la calidad de los vinos y actores promocionales de los mismos?**

Valoro muy positivamente las figuras de calidad que hay en Castilla La Mancha. Nuestro trabajo en materia de promoción es importante para esa comercialización de los vinos. Hay que invertir dinero en promoción. Nosotros vamos a apostar por la promoción directamente a través del Programa de Desarrollo Rural, vamos a potenciar la promoción de las mar-

cas de calidad y eso se va a hacer exclusivamente a través de las Denominaciones de Origen. DO La Mancha como el resto, tienen que ser la punta de lanza del sector y la Consejería va estar siempre detrás de estas figuras de calidad.

**¿Cuáles son los puntos fuertes para el vino de calidad de Castilla La Mancha y particular para los vinos con DO La Mancha?**

Tenemos muchas cosas que transmitir con nuestros productos. Siempre aludo en el hecho de que al beber una copa de vino estamos bebiendo un trocito de

nuestra historia, de nuestra tradición, de nuestro territorio, y eso es mucho, que no lo podemos afirmar de casi ningún otro producto. Tenemos un producto de enorme calidad, hemos hecho las mejores inversiones de España en elaboración, estamos trabajando en comercialización, en promoción, aunque nos falta esa integración comercial a la que yo hacía referencia. Tenemos muchas cosas que decir a los consumidores, a todo tipo de consumidores: en todos los ámbitos, en el conocedor del vino y no tanto, el que quiere gastar más y quiere gastar menos. Podemos trabajar todos los cam-

pos, y eso, sinceramente, no lo puede decir nadie, y si hay alguien que lo puede afirmar, es particularmente la Denominación de Origen La Mancha, qué es la Denominación de Origen más grande y la que tiene más posibilidades en el trabajo actual y futuro.

**Conoce Bruselas y el escenario político europeo, ¿Cree que va cambiando la percepción sobre los vinos manchegos en nuestros vecinos comunitarios?**

En los últimos años, desde la propia Denominación de Origen La Mancha se ha hecho una la-



*En un momento de la entrevista en exclusiva de Consejo Abierto en formato audiovisual a Martínez Arroyo*

bor importante, y el trabajo que se ha apoyado también en la promoción en terceros países. Tenemos que seguir en esa línea, tanto en mercados interiores como exteriores. Queda muchísimo trabajo por hacer, mucho, pero creo que estamos en una buena situación y nosotros vamos a trabajar con DO La Mancha para dar a conocer las excelentes características del mercado español y los mercados internacionales.

**Cerrada ya la campaña de vendimia 2015, la calidad ha estado asegurada en la uva según bodegas y viticultores. ¿Qué primeras valoraciones se realizan desde la Consejería?**

Ha sido una campaña media o un poco por debajo en cuanto a los últimos años en cuanto a producción. Ese siempre es un buen dato. Un dato de moderación en el volumen siempre ayuda a que la campaña se desarrolle en mejores circunstancias, pero esto no tiene que servirnos para ver que ya está todo hecho, aún queda mucho trabajo por hacer. Hay que trabajar para que el vino de Castilla La Mancha salga en las mejores condiciones. Para eso, desde el Gobierno regional vamos a impulsar la creación de una interprofesional del sector a nivel regional que planifique, y digo que planifique porque es necesario trabajar desde el principio, cual es el objetivo a medio y largo plazo de vino que

necesita Castilla La Mancha para su comercialización, cual es el mosto que hay que hacer, cual es el alcohol de uso en boca que hay que elaborar a partir del vino en Castilla La Mancha y qué vamos a hacer con los subproductos. Todo ello hay que hacerlo con todos los eslabones de la cadena, con todos los actores de este sector tan complejo. Para ello nos vamos a sentar proponiendo esa interprofesional, que creo debe tener Castilla La Mancha, que planifique sectorialmente, no que haga promoción, pero sí que planifique a nivel sectorial.

**Castilla La Mancha es la región mayor en superficie de viñedo. Ciudad Real, con FENAÍN,**



*Representantes del Consejo Regulador mantuvieron una entrevista con el titular de Agricultura en Toledo*



*“Si no conseguimos que una bodega de Castilla-La Mancha consiga embotellar y gane dinero, estaremos fracasando en las políticas de promoción en la región”*

**la mayor feria profesional en el territorio nacional. ¿Cuáles son los pasos en nuestra región para que los vinos tengan la misma importancia y posicionamiento que les debería de corresponder?**

Para FENAÍN, todo el apoyo del Gobierno regional. Si en algo vamos a poner nuestro esfuerzo de promoción es en la FENAÍN. Me refiero con ello FENAÍN como un foro de promoción de todos los vinos de España. Tenemos la mejor feria y hay que potenciarla y eso es bueno para la comunidad autónoma, para todas las bodegas y para todas las Denominaciones de Origen. Pero es solo una pata del sector pero hay muchos otros y todos se tienen que hacer a través de la promoción. Podemos hacer muy buen vino,

pero cualquier lastre en materia promocional nos puede llevar a que el consumidor no nos conozca lo suficiente. Ese es un problema, como lo ha sido históricamente. Nos va a costar hacernos un nombre, un hueco. Partimos de una enorme desventaja, y no vamos conseguir de repente de comercializar todo el granel a hacerlo en botella, ese no debe ser el objetivo, hay que seguir promocionando el granel, cada vez a más precio, pero también hay que conseguir que el embotellado sea rentable, que una bodega de Castilla La Mancha, pueda embotellar y gane dinero.

**¿Cree que FENAÍN ha tocado techo en Ciudad Real o todavía puede consolidarse como Prowein en Düsseldorf y Vinexpo en Burdeos?**

No creo que FENAÍN haya tocado techo. Creo que ha ido creciendo edición tras edición y tiene que seguir creciendo, porque va a ser nuestra tarjeta de presentación, ya que representa nuestra seña de identidad en materia de promoción vitivinícola. Por supuesto, que tiene que crecer y lo seguirá haciendo en los próximos años.

**Ante los bajos niveles de consumo interior, el mercado exterior sigue siendo vital para las bodegas. ¿Cuáles serían las estrategias para ser más competitivos y qué países considera fundamentales en medio y largo plazo?**

Estamos en unos niveles de consumo por habitante y año muy bajos en España; creo que la in-



La entrevista se cerró con un brindis por la nueva añada 2015

terprofesional nacional puede hacer ese papel. Hay que democratizar el consumo del vino, que el vino llegue a todo el mundo, sin cuestiones complejas, como cualquier otro alimento. El objetivo es llegar a todos, y para ello hay que simplificar el mensaje y quizás no lo hemos hecho en los últimos años. En cuanto a los mercados exteriores, desde luego, seguir trabajando, para ser capaces de llegar al consumidor directamente, al punto de venta; eso se hace con la distribución, cuanto mejores sean esos acuerdos con la distribución el sector estará llegando a mayor número de consumidores y es un poco la clave, trabajar en segmentos de mayor valor añadido.

**Como consumidor, ¿Cuándo se le antoja imprescindible una copa de vino?**

**“No creo que FENAVÍN haya tocado techo. Tiene que crecer y lo seguirá haciendo durante los próximos años”**

Casi en cualquier momento, como el vino que ofrece posibilidades de consumo en cualquier momento del día y todo tipo de situaciones. Eso hay que explotarlo también. Hay que tener previsto esa posibilidad. Muchas veces, hay locales de hostelería que no prevén un vino blanco a la temperatura adecuada para el aperitivo o un espumoso. En eso hay que trabajar mucho. Creo que ya lo ha hecho, la Denominación de Origen La Mancha en la concienciación de la hostelería. Nosotros vamos a trabajar para que se pueda trabajar a todas horas y en su justo punto, es decir, siempre en buenas condiciones

**¿Personaje histórico o famoso que elegiría para compartir un vino?**

Histórico en sentido estricto no, porque no existió quizá, pero sí de enorme relevancia en ficción, el Quijote sería el personaje idóneo para tomar una buena copa de vino; probablemente se podrían hablar de muchas cosas y probablemente se podría hablar mucho de vino, porque en aquella época, el ciudadano de esta tierra de hace cuatro centurias, en el siglo de Oro, sabía mucho de vino; tenemos que aspirar a que el habitante de esta tierra también sepa mucho vino, porque nos va mucho en ello.

**“El vino de Castilla-La Mancha ofrece posibilidades de consumo en cualquier momento del día pero tenemos que explotarlo. No es cuestión de cuando apetece, sino de que exista lo posibilidad de tomarlo”**



*Los vinos DO La Mancha pusieron la guinda en Belmonte*

## ***Vino y glamour entre las almenas del siglo XV***

***El diseñador toledano Alejandro de Miguel expone su colección en el castillo de Belmonte en colaboración con los vinos DO La Mancha***

Probablemente, uno de los espacios medievales más ilustrativos de La Mancha conquense. En realidad, datado en el siglo XV, el castillo de Belmonte representa el espacio de transición hacia las formas renacentistas. Así, lo reflejan su disposición y estructura, con trazado pentagonal, y una mayor solidez de sus muros.

Perteneció al marqués de Villena, noble adherido a la causa ‘Beltraneja’ que tantos quebraderos de cabeza dio a la reina Isabel ‘La Católica’ en la legitimidad de su corona en Castilla. Hoy, alguna estancia reconstruida, entre sus fríos muros de piedra, recuerda el paso de aquella Jua-



*En el interior del castillo, un museo recrea antiguas armaduras bajo medievales*

na, caída en desgracia. La misma decadencia que en los siglos siguientes afrontó la fortaleza hasta que Eugenia de Montijo, esposa de Luis Napoléon y emperatriz de Francia, en el siglo XIX, recuperó su esplendor y grandeza.

Intramuros, el semblante castrense del castillo prácticamente desaparece, una visión más amable, con un patio de armas, de planta triangular y ornamentación restaurada sobre formas góticas; pese al esfuerzo de aquella condesa con aires franceses y sangre española, el deterioro del castillo sería inevitable a principios del siglo XX. Ni tan siquiera el afamado equipo de rodaje del CID, en 1961, con Charlton Heston y Sophia Loren a la cabeza, lograría rescatar de las ruinas las almenas de Belmonte.

La recuperación de espacios culturales al nuevo son del turismo rural junto a las últimas efemérides del Centenario del Quijote, han devuelto el brillo y la restauración definitiva que se merecían Belmonte y su castillo, hoy convertido en referente histórico y museístico fundamental en La Mancha.



*Los diseñadores manchegos que expusieron en Belmonte*

### *Vino y moda en la Alta edad media*

La fachada interior de sus ventanas con ciertas resonancias de corte francesa, dotan a su patio de armas de un espacio

que resulta ideal para la organización de eventos como la *fashiongalmournight* pasado 4 de septiembre. Entre otros, el desfile de moda, estuvo liderado por diseñadores de primera línea como Alejandro de Miguel o la conquense Milagros Granados, conocida maquilladora de MilaMake up. Para De Miguel, la oportunidad de conjugar vino con historia y moda fue “única, en un entorno idílico como el Castillo de Belmonte”. Más aún, hacerlo de la mano del Consejo Regulador: “los vinos de La Mancha siempre los llevo conmigo, siempre la llevo en el corazón, y a todos los eventos a los que voy, va por delante mi tierra, y cómo no, los vinos con Denominación de Origen La Mancha”, comentó Alejandro De Miguel.



*El patio de armas se vistió de gala para el desfile*

# Noche de vino y patrimonio

*El Consejo Regulador se suma a la noche del Patrimonio alcazareña*

Noche cálida y generosa en termómetro, mitigada por la historia, tradición y la cultura. El ayuntamiento de Alcázar de San Juan desplegó potencial turístico con la celebración de una nueva edición de la Noche del Patrimonio el pasado 10 de agosto.

Unas tres mil personas pudieron disfrutar de los diferentes recursos de atracción turística visitando diferentes lugares como el Museo del Hidalgo, el Torreón del Gran Prior o el entorno palacial de la Iglesia de Santa María La Mayor, espacios que condensan el pasado medieval y moderno de la villa alcazareña, y concentraron el mayor punto de visitas.

Una de las novedades más sorprendentes estuvo en la apertura de la sede del Consejo Regulador como nuevo reclamo de versatilidad enoturística. El patio de la Denominación de Origen La Mancha acogió la ubicación de un dinámico photocall, donde los visitantes pudieron interactuar con fotografías y diverso vestuario cervantino, emulando la inmortal figura del hidalgo caballero, silueta ilustre de los vinos con DO La Mancha.



# En la feria agrícola más importante de la región

Los vinos DO La Mancha presentes en Fercam, Manzanares



El diputado Nacional, Alejandro Alonso y alcalde, Julián Nieva, brindan con representantes del Consejo Regulador

La feria del campo más relevante de Castilla La Mancha cumplió su cita estival en el municipio manchego de Manzanares. Una convocatoria ya consolidada en el sector que crece exponencialmente abarcando su ámbito a todo el

territorio nacional. De hecho, a los expositores se suman de manera paulatina profesionales y proveedores llegados desde diferentes rincones de España.

Desde sus orígenes, el Consejo Regulador, ha sido una de las en-

tidades que ha colaborado con su presencia en el stand ferial, donde los asistentes han podido amenizar su visita degustando un vino DO La Mancha, casi siempre, blanco airén para refrescar las calurosas jornadas de Fercam.

## Premios Fercam

La LV edición de la Feria Nacional del Campo tuvo su clausura con la entrega de los premios en los diferentes concursos de productos alimentarios como queso, vino y aceite. Participaron en total unos 26 vinos blancos, 7 rosados, 18 tintos jóvenes, 13 tintos crianza y 7 de tintos reserva procedentes de 24 bodegas distintas, entre las cuales, nuevamente, las bodegas manchegas brillaron en el certamen obteniendo varios oros, especialmente sendas bodegas anfitrionas: Vinícola de Castilla y Bodegas Yuntero.

## 45º Concurso Regional de Calidad de Vinos, FERCAM

Premios cosechados por bodegas acogidas a la DO La Mancha

Categoría	Vino	Bodega
<b>Blanco</b> 3º premio	<b>EPÍLOGO</b> Moscatel - Sauvignon Blanc	Bodegas Yuntero. Manzanares (Ciudad Real)
<b>Rosados</b> 1º premio	<b>SEÑORÍO DE GUADIANEJA</b> Tempranillo	Vinícola de Castilla. Manzanares (Ciudad Real)
<b>Tintos Jóvenes</b> 1º Premio	<b>VIÑA SAN JUAN</b> Tempranillo - Merlot-Syrah	Bodegas Félix Solís SL, Puebla de Almoradiel (Toledo)
<b>Tintos Crianza</b> 3º Premio	<b>YUGO</b> Tempranillo	Bodegas Cristo de la Vega. Socuéllamos (Ciudad Real)
<b>Tintos Reserva</b> 1º Premio	<b>YUNTERO SELECCIÓN</b> Tempranillo	Bodegas Yuntero. Manzanares (Ciudad Real)
2º Premio	<b>TOMILLAR</b> Tempranillo - Cabernet Sauvignon	Bodega- Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (CR)

## *El taller de aromas y sabores, de moda*

Nacido como experiencia joven y novedosa, en el marco universitario, durante las Jornadas de Divulgación de la Cultura del Vino en la UCM, el taller de aromas se ha convertido desde entonces en una de las actividades más reclamadas dentro de la promoción de los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Quizá, la fórmula del interés y la buena acogida que está teniendo reside en su aspecto novedoso, que convierte a la experiencia sensorial en un divertido juego. Una manera sencilla de incentivar los

sentidos, en la “todos podemos ser catadores”, basta con prestar un poco de atención a la memoria sensorial. Como apunta su coordinadora, Alicia Morales, tecnóloga de alimentos y auditora en la empresa de Control e Inspección La Mancha, “la gente descubre como entrenar sus sentidos para luego aplicar su experiencia a la hora de catar un vino”.

Las pruebas que inician en la rueda sensorial de aroma y sabor despiertan el interés de los participantes que a medida que pone a prueba sus sentidos.



*Alicia Morales, coordinadora del taller de Aromas y sabores*

### *Por toda la geografía nacional*



*Alumnos de periodismo en la UCM fueron los primeros en probar el Taller de Aromas y Sabores*

El punto de partida estuvo en la Universidad Complutense de Madrid durante el otoño de 2014, en un ámbito que sorprendió a los jóvenes estudiantes. Un interés que secundaron también los futuros profesionales de la hostelería con las Jornadas Gastronómicas en el Hotel

Escuela de Madrid. No fue el único entorno docente donde el taller de aromas y sabores fue bien recibido. Alumnos inscritos al ciclo formativo “Técnico en aceites de oliva y vinos” del IES Peñas Negras de Mora, (Toledo) además de profesores del IES Fernando de Mena de Socué-

lamos tuvieron la oportunidad de mostrar sus cualidades sensoriales. El vino y los cortometrajes también acompañaron en armonía al taller de aromas y sabores con ManzanaRec, para cosechar una espectacular acogida con aforo completo en última edición de FENAVÍN el pasado mes de mayo, ante un público interesado en el vino.

Otros espacios de gran belleza artística como el Palacio de Benacazón en Toledo y la Iglesia de San Juan Bautista en Gijón, reflejaron el éxito entre los participantes.

La experiencia ha estado en algunos municipios manchegos, que han decidido amenizar sus ferias y fiestas descubriendo las posibilidades que ofrece el vino como protagonista. Pedro Muñoz, Alameda de Cervera y por último las fiestas de Manchavino en Socuéllamos, (todos ellos de Ciudad Real) fueron los ejemplos más recientes.

# Feria decana en Albacete

*Presencia activa del Consejo Regulador en la feria de Albacete durante la primera quincena de septiembre*

Las feria decana de Castilla La Mancha puso el broche final a sus fiestas catando vinos. El escenario elegido, un año más, el stand permanente de la Diputación provincial de Albacete, en el corazón de la feria, conocido popularmente como “la sartén”. Una sencilla cata didáctica sirvió a los asistentes para disfrutar del momento de una copa de vino de manera natural, apreciando los aromas, por ejemplo, de un blanco airén, un tinto joven tempranillo o los matices más complejos de un crianza con Denominación de Origen La Mancha.

Una manera distinta de valorar los vinos más cercanos en un ambiente distendido y amable como es la feria de Albacete, la mayor y más antigua de la comunidad castellanomanchega. No en vano, la provincia albaceteña, con más de 18.000 Ha de viñedo y cerca de 2.000 viticultores es la cuarta provincia que conforma la zona de producción DO La Mancha.



*Imagen del stand en la Feria de la tapa de Albacete*

## Feria de la tapa

Unas diez bodegas (Bodegas Campos Reales, Vinícola de Tomelloso, Cooperativa La Unión, Cooperativa Cristo de la Vega, Bodegas El Vínculo, Ntra. Señora del Pilar, Cooperativa La Remedadora, Bodegas del Águila Sola, Bogarve 1915 y Bodegas Naranja)

participaron en el stand que coordinó la Denominación de Origen La Mancha. Dentro del espacio de ocio de la feria, el visitante podía consumir alguno de los vinos ofrecidos por las bodegas asistentes junto con alguna de las tapas a degustar.



# La pubertad del vino

*Socuéllamos celebra su XV edición de Manchavino*



*Antonio Salinas, vinatero de honor, junto a la alcaldesa Elena García cortando la cinta inaugural*

Transcurren los años y Manchavino se afianza, COMO una cita que se ha instalado en rojo ineludible en el calendario de sus vecinos. Lo que comenzara siendo un homenaje a la patrona del aire y Socuéllamos, la Virgen de Loreto, durante el 8 de septiembre, hoy es una referencia en las fiestas dedicadas al vino con quince años de vida. Manchavino fue inaugurado el pasado 4 de sep-

tiembre, con Antonio Salinas, conocedor del sector y la historia de la vid en Castilla La Mancha, como vinatero de Honor. Su pregón, en la ermita de la Virgen, estuvo cargado de reminiscencias culturales hacia el viñedo y su imbricada tradición vinícola en los pueblos milenarios del Mediterráneo. Sin embargo, quiso ir más allá, alertando del “descenso en el consumo de vino,

preocupante para la sociedad española”, a su juicio. Opinión que coincide con el propósito y la vocación de Manchavino, como explica, la concejal de festejos: “Socuéllamos tiene una tradición vitivinícola, pero no implica estar inmersos en la cultura del vino.” Por este motivo, según Guerrero, es “importante que los vecinos se impliquen en esa cultura del vino, a través de las catas, qué conozcan más cerca las bodegas manchegas y sus vinos”.

Unas bodegas manchegas anfitrionas (Cooperativa Cristo de la Vega, Bodegas Loreto, Finca El Refugio y Bodegas La Hoz) que tuvieron la oportunidad de exponer sus caldos en la Plaza del vino. La novedad, para la presente edición estuvo en la ubicación, justamente a las faldas de la Torre del Vino: “con semejante monumento dedicado al vino, creemos que no puede haber un marco mejor para esa degustación”, justificó la propia alcaldesa Elena García.

## Concurso de catadores

Organizado por la asociación local ‘amigos del vino’, el XV Concurso Nacional de Catadores ‘Manchavino’, también se organizó en la Torre del Vino. Unos 35 participantes pusieron a prueba sus dotes como catador en una convocatoria que gozó de muy buena acogida, con una decena de inscritos, en reserva. La cata estuvo dirigida por Vicente Cruz, profesional de Agrovino, quien “agradeció a los asistentes su profesionalidad y dedicación por el vino”. El ganador de las seis pruebas fue Federico Infantes.



*Federico Infantes, mejor catador de Manchavino junto a la alcaldesa Elena García*

## Manchavino para los más pequeños



*Alicia Morales, coordinadora del taller, explica una de las pruebas a los menores*



*Como novedad, la Torre del Vino vertebró todos los actos de Manchavino*

La difusión de la cultura del vino y sus raíces que también tuvo su hueco infantil en las fiestas de Manchavino. La Torre del Vino se convirtió por unas horas en divertida aula de aprendizaje para los escolares que participaron activa-

mente en la edición de 'maestro del vino junior'; un divertido juego adaptado a los menores, donde por medio de preguntas, catas con disoluciones de agua y fotografías, se introducen en la historia y tradición del cultivo de la vid en La Mancha.



*Maestro del vino junior, adaptado a menores, en la Torre del Vino*

# Bodegas COLOMAN y sus Bodas de Oro

Allá donde no importan los años, y el tiempo más aún, lo mejora, es el mundo del vino. Cumplir años no es un suplicio vital, ni mucho menos un motivo de preocupante envejecimiento, todo lo contrario, un motivo de enorme satisfacción en el crecimiento.

Es el caso de Vinos Coloman, afincada en Pedro Muñoz, Ciudad Real. Este verano ha tenido la oportunidad de celebrar su quincuagésimo aniversario. Creada en la plena efervescencia de los años 60, concretamente, Coloman ha trazado la línea de superación y esfuerzo de la viticultura manchega en la localidad pedroterña durante las últimas décadas. El acto de celebración del "cumpleaños" contó con la presencia del propio Consejero del ramo, Francisco Martínez Arroyo, siendo clausurada por el cantaor y guitarrista Ricardo Fernández del Moral.



*Francisco Zarco, Presidente de COLOMAN durante su intervención*

Fundada en 1965, cuenta con cerca de 480 socios y más de 4.000 Ha de viñedo. Embotella vinos de variedades tradicionales como la blanca airén y la tinta tempranillo junto a

nuevas implantaciones como la cabernet sauvignon, syrah o verdejo en su marca emblema *Besana Real*, con mercado a países como EE.UU, China, Ghana o Polonia, entre otros.



*Toques de flamenco y baile cerraron la noche en el cumpleaños de Bodegas COLOMAN*

## De feria y vinos

*Quintanar de la Orden acoge la cata comentada de los vinos de la cooperativa Nuestra Señora de la Piedad dentro de sus fiestas patronales*

Como indicó el propio presidente de la cooperativa, José Toledo, se trataba de “conocer por qué se cata y cómo se cata un vino a través de todos los sentidos, el gusto, el olfato, y así aprender y conocer mejor nuestros vinos”. Por este motivo, se degustaron una selección de las marcas más conocidas con la firma Entremontes como Entremontes Espumoso Brut, Clavelito verdejo, Entremontes Syrah joven y Entremontes crianza; además, se dieron a conocer nuevas referencias comerciales como el blanco Clavelito, elaborado con sauvignon blanc. El maestro de ceremonias fue el sumiller Adán Israel, buen conocedor de los vinos con DO La Mancha, habitual colaborador de las redes sociales del Consejo Regulador; Entre los objetivos, conseguir que el vino



*El sumiller Adán Israel comenta la presentación del nuevo Sauvignon Blanc Entremontes. Foto: Luis Añover*

tome mayor valor gastronómico e importancia en nuestra mesa: “El vino, según Israel, no es más que

un producto más para disfrutar y que no tiene nada si no es al lado de una buena vianda”.

## Villacañas concita vino y cultura en su ‘noche en tinto’

Las calurosas noches de verano no fueron impedimento, sino más bien oportunidad para que los vecinos del municipio villacañero pudieran disfrutar de su ‘noche en tinto’. Una actividad que aunó vino y cultura entorno a dos de los espacios turísticos más representativos de la localidad toledana: el museo del Silo y la tía Sandalia, donde expusieron su obra diversos artistas locales.

La ruta nocturna se completó con ‘monólogos del tinto’ a cargo Kiko García.



*Los conocidos silos villacañeros se convirtieron en espacios escénicos para recrear exposiciones de fotografía*

# Un guiño a los orígenes

*Tomelloso celebra con éxito su Fiesta del Vino, en una jornada homenaje del viticultor*

Lo demuestran las cifras y lo corroboran las bodegas participantes. La cita funciona. “Es una fiesta que ya se venía organizando antes, pero nosotros vamos a seguir apoyándola”, como apuntó el edil responsable de turismo y festejos, Raúl Zatón. Una edición más, Tomelloso volvió a celebrar su Fiesta del Vino en el marco de sus ferias y fiestas celebradas durante la última semana de agosto. Más de 2.000 personas estuvieron en los jardines del Parque degustando los vinos de las bodegas manchegas, afincadas en Tomelloso. Sus vecinos pudieron disfrutar de los vinos embotellados con Denominación de Origen La Mancha, entre las marcas más conocidas por el público tomellosero como *Torre de Gazate*, (Vinícola de Tomelloso), *La Veredilla* (SAT San José), *Vega Córcoles* (Bodegas La Hoz), *Tomelloso*



*Ilar* (Virgen de las Viñas) y *Allozo* (Bodegas Centro Españolas). “Lo más importante es cada vez viene más gente joven; además ya se nota un mayor interés. Piden

los vinos por su nombre, se interesan por las variedades”, valoró Miguel Ángel Valentín, natural de Tomelloso y Vicepresidente del Consejo Regulador.

## *El juego de los sabores y aromas*

El Consejo Regulador también participó activamente en la Fiesta del Vino a través de un dinámico stand informativo. Los visitantes, tras recoger el catavinos asignado a la entrada podían fotografiarse en el simpático photocall #donvinodelamancha cuya silueta recuerda el logotipo de los vinos DO La Mancha. Podían incluso, entrenar sus sentidos participando en un curioso juego



donde ponían a prueba sus capacidades sensoriales. Elegían un número asignado a las cinco jarras de agua; tenían que adivinar el aroma/sabor (mora, manzana, melocotón, avellana y fresa) entrando en el sorteo de un lote de productos promocionales con Denominación de Origen La Mancha.



*Juego que retó a los participantes a adivinar el aroma de las jarras*

## *Día del viticultor*

Con la organización agraria Asaja, como anfitriona, Tomelloso celebró además su cita estival en homenaje a los viticultores. El propio Consejero de Agricultura, Francisco Martínez Arroyo asistió al acto celebrado, como ya viene siendo una tradición, en el auditorio del museo de pintura López Torres. “La gente tiene que saber que la base de la economía regional se asienta sobre unos pies muy fuertes, que no son de barro, muy bien cimentados, qué son los pies del sector agrario; sin sector agrario, no hay región, no hay comarca y no se puede entender la realidad de Tomelloso”.

Antes, la Posada de los Portales fue el escenario elegido para el



*Catadora en el Concurso de XLV Catadores de Tomelloso*

XLV Concurso regional de catadores. Pruebas como la determinación de variedades blancos, tintos,

acidez total, grado alcohólico y la edad del vino, sirvieron para evaluar la pericia de los catadores.



*Fernando Villena, Asaja, junto al Consejero del ramo, Francisco Martínez Arroyo entregan el galardón Gaminides al hotel restaurante La Casota Gourmet*

# Estival de premios, otoño de esperanzas

Aunque la temporada estival pueda significar un cierto ocaso en la plenitud de los vinos jóvenes, que normalmente inician su curva de descenso

óptimo para el consumo cuando se acerca la siguiente vendimia, la calidad de los vinos manchegos no queda empañada a juzgar por los

recientes premios cosechados por las bodegas manchegas, que siguen en su particular crecimiento en el fortalecimiento de su respectivas marcas.

## Loas al otro lado del charco

Cristo de la Vega, Mejor Bodega en Nueva York 2015; fue el galardón más valorado por la cooperativa Cristo de la Vega de Socuella-mos, cuya marca insignia, *Yugo, Marqués de Castilla* en exportación, se abre hueco en el exigente y complicado mercado estadounidense; allí, en el 'New York International Competition', conseguía una plata y sendos bronce respectivamente

para el *Marques de Castilla syrah-merlot 2014, Airén 2014 y Marqués de Castilla Crianza tempranillo 2009*. En San Francisco, también meritorios resultados con dos medallas de Plata y un bronce para *Marques de Castilla 2014 SauvignonBlanc-Chardonnay, Marques de Castilla 2010 Crianza Tempranillo y Marques de Castilla 2011 Barrica Merlot-Cabernet*, respectivamente.

También con una medalla de plata, el tinto joven *Albardiales 2014*, de la cooperativa San Antonio Abad demuestra porque la variedad tempranillo entusiasma con tanto afán al mercado anglosajón.



## El "buen feeling" con Alemania: Mundus Vini y Berliner Wein trophy

Vinícola de Tomelloso, otra bodega que mantiene su buen nivel de premios en el exterior, conseguía cauti-

var a un jurado compuesto por 150 miembros procedentes de 36 países que habían acudido como invitados a Neustadt (Alemania) en septiembre y cataron de forma profesional el *Torre de Gazate tempranillo 2013*, con tres meses de envejecimiento en barrica, lo que resultó en la condecoración de una medalla de plata por su extraordinaria calidad.

Con óptimos resultados también resultaba bien parada Bodegas Hermanos Mateos Higuera, de *La Solana* (CR). Obtenía un Oro por *Vega Demara La Mancha Tempranillo 2014*, mientras que su *2014 Ylirum DO Tempranillo* alcanzaba un Gran Oro.

Otra competición que abre puertas comerciales en Alemania, es **Berliner Wein trophy**. En pocos años, este certamen ha ido ganando peso hasta convertirse en

una de las catas de vino internacionales más importantes de Alemania y en una de las catas más grandes y reconocidas a nivel mundial con más de 3.500 referencias de todo el mundo. Cada año, el certamen premia vinos internacionales dos veces al año, una en febrero y otra en agosto para catar las añadas más recientes que están en el mercado. La bodega manchega de Félix Solís SL ubicada en Puebla de Almoradiel conseguía una plata con el rosado Caliza 2014.

Como nota también a destacar, Bodegas Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha conseguía en el certamen de Premios Zarcillo 2015 una Medalla de Oro para el Negora Chardonnay 2014, además de un Oro y una Plata respectivamente en el China Wine Spirits Awards con su *Casa Antonete Crianza 2010* y el *Casa Antonete tempranillo 2014*.



# *Los vinos DO La Mancha, mecenas del arte y la cultura*

*El Consejo Regulador convocó una nueva edición de los concursos de Pintura, Fotografía y Relato Literario 'Lorenzo Serrano', cuyos premios se entregan el 12 de noviembre*

“Un vaso de vino en el momento oportuno, vale más que todas las riquezas de la tierra” (Gustav Mahler); lo que aquel compositor alemán supiera vislumbrar en la importancia inmaterial, vital e intangible como es el placer sensorial de una copa de vino, en el momento adecuado, viene a colación para remarcar precisamente sus lazos de unión espirituales y artísticos con el mundo del arte. Una faceta que ha permanecido inalterable a lo largo de siglos y civilizaciones para derivar en el punto de inspiración de poetas, artistas y demás venas creativas.

Toda obra de arte en sus múltiples manifestaciones lleva intrínseco el sello inequívoco de su firma personal e irreplicable en su instante creador. De ahí radica su valor (no necesariamente paritario en precio) único unido a la faceta personal del artista. Como tal, cada otoño, viticultores, enólogos y bodegas asisten a la recreación de ese final de ciclo que supone la vendimia. Mosto que después se transforma en vino en un momento único e irreplicable, como las propias añadas, históricas en sus anales, recordadas por su excelencia de mayor o menor calidad.

Por este motivo, el vino en su contexto de propia añada, singular



*Cuadro ganador en la pasada edición de 2013*

y única, se conjuga en armonía con la propia naturaleza creativa de las obras de arte.

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 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**.”

## Colaboración institucional

Sendos concursos de Pintura y fotografía ha contado con la colaboración del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan y el patrocinio de la Diputación provincial de Albacete. El plazo de presentación de los trabajos se inició el pasado **29 de septiembre**, pudiendo presentarse **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.”

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**.



## Relato Literario ‘Lorenzo Serrano’



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”.

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”.

El plazo de presentación de los trabajos expiró el pasado 9 de octubre volviendo a ser notable la participación de los trabajos.

## Valentín Checa, ganador II Concurso de Sumilleres de Castilla La Mancha

*El galardón le permitió participar como representante de la Sumillería regional en el concurso nacional celebrado en León, este pasado mes de octubre*



*Concursantes Sumilleres brinda*



*Valentín Checa Ganador II Concurso Sumilleres Castilla La Mancha*

Con buena respuesta mediática en la cobertura del evento e interés por parte de los participantes, se celebró la segunda edición del concurso de sumilleres de Castilla La Mancha en la capital regional. El lugar elegido fue el Cigarral de Adolfo Muñoz, espacio conocido entre los profesionales de la hostelería y amantes del buen yantar.

El jurado estuvo compuesto por expertos de Sala y Gastronomía como Mariano Castellanos, Alejandro Rodríguez y Esteban Fonseca Capdevila, cuyas pruebas comenzaron con un examen escrito con preguntas a desarrollar y un test sobre viticultura, enología, destilados, licores, aguas e infusiones entre aquellas consumiciones que deben dominar un profesional en el oficio de Sumiller. Otras pruebas como detección de errores en carta de vino, identificación de producto en copa, donde han de adivinar qué hay en la copa y afinar lo máximo posible, etc.

Una de las pruebas más interesantes estuvo en la prueba de maridaje con un menú figurado, donde el Sumiller propuso armonizar bebidas como vino junto a un menú complejo además de la conocida prueba de decantación donde el concursante debió demostrar su dominio y conocimiento del oficio ante el jurado y la organización.

El producto de temporada siempre es más agradecido, por su frescura e inmejorable sabor, este caso es un buen ejemplo porque el bonito y atún así como el calabacín están en un buen momento de consumo y el Chef José Antonio Pintado lo sabe, así que se ha marcado el plato de la fotografía y que vengo a comentar y proponer una armonía con vino Denominación de Origen La Mancha, vinos de color y sabor universal.

La ventresca es una de las piezas más celebradas y demandadas del Bonito, le gusta a casi toda la familia, fibrosa y sabrosa como ella sola es una parte del ronqueo o despiece que entre muchas cualidades tiene la de un sabor intenso y marcado, y que las lascas se separan de manera irresistible, y el cocinero apuesta por acompañarlo sabiamente de calabacín salteado, un poco de salmorejo y trozos de aceituna negra, todo esto regado por un rico y sano aceite de oliva virgen extra (AOVE) y unos copos de sal marina, coronando todo con un ramillete de micromezclum de brotes.

Este estupendo plato pide a gritos un rico vino que le haga buena compañía, llámalo maridaje, armonía o como te venga en gana, el caso es que un rico vino blanco fermentado en barrica puede ser una gran opción, y si de la variedad Chardonnay mejor que mejor, servido entorno lo diez grados centígrados en una copa amplia de cristal fino, de poco en poco para ver como evoluciona conforme se atempera y oxigena, como los tostados de la barrica sazonan los aromas a fruta tropical tan dados por esta variedad de uva blanca, la más internacional de las suyas.

## Maridaje de Ventresca y calabacín con vino D.O. La Mancha

@elsumillerfiel



El chocolate blanco es un producto que se ha impuesto de unos años atrás a esta parte, adorado por unos y menospreciado por otros lo cierto es que su consumo se ha disparado y crece la demanda, así que esta es la propuesta de José Antonio Pintado, Chef del Restaurante Granero de Quintanar de la Orden que ha incluido en su menú degustación esta delicia con una pinta más que apetecible, siempre que te guste el chocolate blanco claro, y como no junto a una copa de buen vino Denominación de Origen La Mancha, vinos de color y sabor universal!.

El postre se trata de una mousse de chocolate blanco que dentro alberga una gelee de frutos rojos salteados con algo de miel y sazonado con una crema de vainilla natural que es un escándalo de aroma y sabor. El cocinero añade un lazo de chocolate a modo decorativo y physalis, arándanos y fresas a modo de bouquet frutal que siempre agradece la vista, el olfato y el paladar, por ese orden.

Creo que una buena opción de armonía con vino, o maridaje que también se dice, es acompañar este rico postre con un blanco dulce, apuesto que la aromática Moscatel de grano menudo es una buena alternativa, y si es un vino blanco naturalmente dulce mejor que mejor, estos vinos son los que se elaboran a partir de uvas de la variedad Moscatel que se vendimia en un momento muy bueno de madurez y, además se pasifican parcialmente al sol, extendiendo los racimos en soleras para que el "asoleo" deshidrate las bayas y concentre naturalmente el azúcar con que se elaborará ese néctar tan rico que recomiendo, eso sí, bien servido en una copa amplia de cristal fino y cerca de los ocho o diez grados centígrados para apreciar cómo se expresa cada minuto que pasa atemperándose.

## Chocolate blanco y frutos rojos

@elsumillerfiel



## **Gurullos de sémola de trigo con caza**

@elsumillerfiel



Un plato típico del Sureste Español que la Cocinera Teresa Gutiérrez del Restaurante Azafrán sabe hacer como pocos, y armonizar divinamente con un buen vino Denominación de Origen La Mancha, esos vinos de color y sabor universal!

Los gurullos son, a grosso modo una pasta elaborada a base de sémola de trigo, y en este caso está elaborado en un guiso muy sabroso junto a carne de caza menor, no en vano La Mancha es una de las grandes extensiones más abundantes de menudeo que tanto disfrutaban los cazadores y los buenos cocineros, como es el caso. Los gurullos hacen el guiso aún mas meloso, estos de la fotografía llevan perdiz y calabaza, una sabia unión de sabores y texturas por parte de la Chef Teresa y que un seguro servidor invita degustar junto a un vino D.O. La Mancha, así que procedo con mi maridaje/armonía y su justificación:

Creo que una buena opción para acompañar a los gurullos del Restaurante Azafrán es un vino tinto Reserva de la D.O. La Mancha, y en concreto uno elaborado con la variedad de uva tinta Cencibel, que es la sinonimia Manchega de la Tempranillo, la reina roja del viñedo nacional esta variedad tiene muy buenos resultados en cuanto a vinos con crianza en barrica, y el caso de un Reserva D.O. La Mancha tiene como mínimo 12 meses de envejecimiento en barrica de roble y posteriores 24 de crianza en botella antes de salir al mercado, estos vinos son maduros y aterciopelados, recomiendo su servicio entorno los 14 grados centígrados en una copa amplia, donde el vino se atempere y oxigene poco a poco, volviéndose el vino mas sedoso y amable, con los aromas tan agradables de fruta roja bien madura sazonados con los recuerdos a vainillas y hoja de tabaco, especias y regaliz del paso por madera tostada.

## **Cordero asado en armonía junto a vino D.O. La Mancha**

@elsumillerfiel



El plato es obra de la conocida y reconocida cocinera Albaceteña Teresa Gutiérrez, Chef y propietaria del Restaurante Azafrán de Villarrobledo, localidad de la provincia de Albacete conocida internacionalmente entre otras cosas por sus buenas tinajas de cerámica y sus grandes vinos Denominación de Origen La Mancha. Cordero asado y deshuesado, algo que parece tan sencillo y que precisa de tanta experiencia y mano con los pocos e intensos condimentos que precisa, temperatura y tiempo harán lo demás, solo queda arrimarle un buen vino D.O. La Mancha y Pan, artesanal, de masa madre.

Las fibras del cordero se separan, sabor intenso, sabroso, con la garantía del Azafrán, a esto le arrimo un vino tinto, envejecido en barrica, apuesto que un Cencibel Reserva Denominación de Origen La Mancha puede ser una muy buena opción de maridaje o armonía, como más te guste llamarlo. La variedad de uva tinta Cencibel es la sinonimia de Tempranillo, igual que en otras regiones la llaman ojo de liebre, tinto fino, tinta de toro... Esta variedad es la reina en cuanto a vino tinto envejecido en barrica, y este es el caso, porque un vino tinto reserva D.O. la Mancha tiene una crianza mínima en barrica de roble de 225 litros de 12 meses y posteriores 24 en botella antes de salir al mercado, por eso se llaman popularmente tercer año.

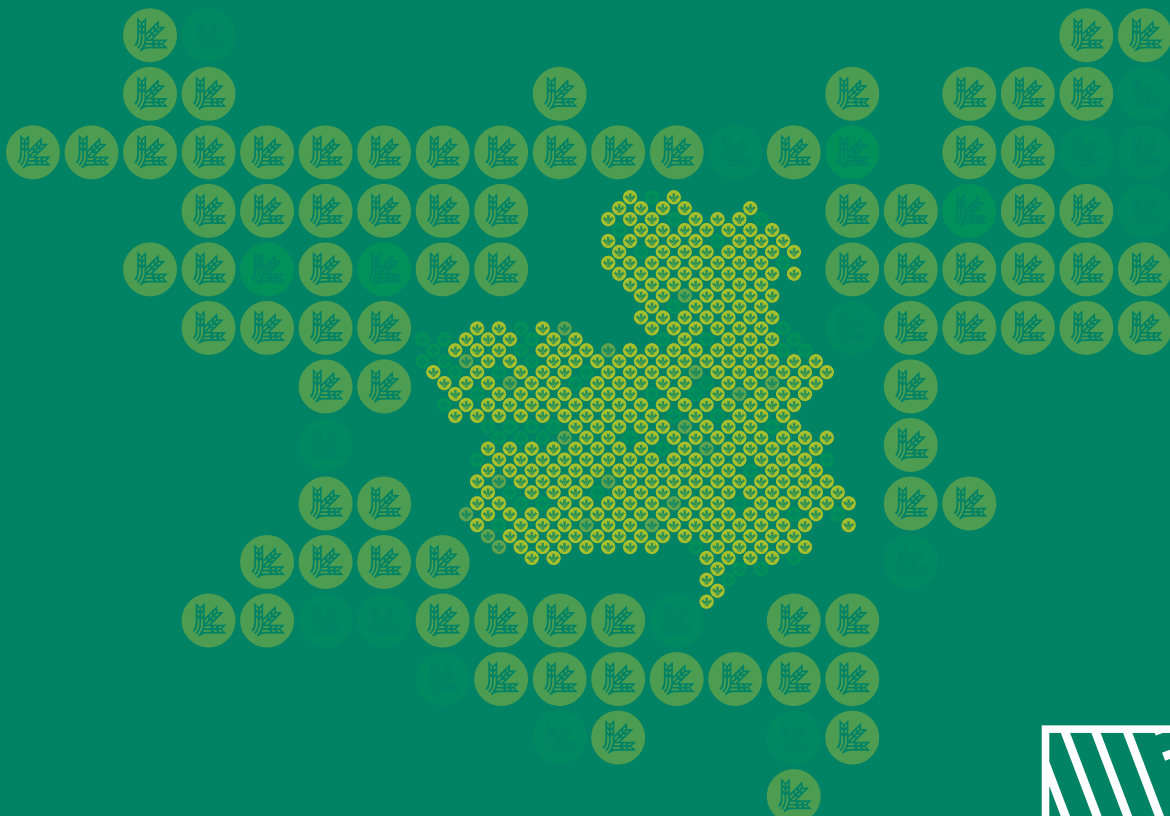
Este vino que comento estará idealmente servido en copa de cristal fino, amplia, con forma de tulipán o llamadas tipo burdeos, a una temperatura fresca cercana a los 14°, poco a poco dejando se atempere y oxigene y demuestre su agradable evolución en la copa, para disfrute bocado a bocado, sorbo a sorbo.



# Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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



**QVIXOTE**

PARTE II- IV CENTENARIO



En **Japón** disfrutan  
con nuestra gastronomía.

**Exporta**  
tu **valor**



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



Más información en nuestras oficinas,  
en [www.globalcaja.es](http://www.globalcaja.es) o en el **900 130 140**