



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 89 Diciembre 2015



## ***'Premios Vino y Cultura': El Consejo Regulador, mecenas del arte***

***Crecimiento en  
estrategia digital de  
los vinos manchegos***

**Vinos Jóvenes 2015,  
presentados en el Bernabéu**



# PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE IMPLANTACIÓN DE PLANTAS DE PROCESO EN METALMECÁNICA

## PLANTAS DE PROCESO PARA EL SECTOR VITIVINICOLA

DISEÑAMOS, FABRICAMOS E INSTALAMOS COMPLETAMENTE SU PLANTA ENOLÓGICA



DESCUBRE LAS NUEVAS OFERTAS DE NUESTRO  
SEGURO DE SALUD EXCLUSIVO PARA



Te garantizamos asistencia médica, quirúrgica y hospitalaria. Sin copagos, sin recargos por fraccionamiento, y además te permite elegir libremente entre más de 28.000 profesionales y 241 centros sanitarios.

### OFERTA PARA SOCIOS DE COOPERATIVA, CÓNYUGES E HIJOS CONVIVIENTES

| EDAD            | ASISTENCIA SANITARIA | REEMBOLSO  |
|-----------------|----------------------|------------|
| DE 0 A 50 AÑOS  | 42,74€/MES           | 45,62€/MES |
| DE 51 A 65 AÑOS | 66,90€/MES           | 75,30€/MES |

#### Incluimos las mejores coberturas

- 11 programas de Medicina preventiva y Rehabilitadora.
- Rehabilitación sin límite de sesiones.
- Reproducción asistida.
- Podología y estudio biomecánico de la marcha.
- Rehabilitación neurológica.
- Adopción Nacional e Internacional.
- Láser verde y holmium en operaciones de próstata.
- Acceso a la Red Hospitalaria de EE.UU.
- Osteopatía.
- Segundo Diagnóstico en la Clínica Universidad de Navarra.

Y además puedes completar tu seguro médico con cobertura dental completa por tan sólo 3,62€ más al mes



www.acmsegueros.com

Avda de Criptana, 43 - 13600 - Alcázar de San Juan - 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

'Racimo de copas'  
Francisco J. Fernández  
Fotografía premiada "Vino y  
Cultura 2015"

### 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  |
| Presentación Vinos Jóvenes en Madrid.....                              | 3  |
| Vino y Cultura: Concursos Pintura,<br>Fotografía y Relatos .....       | 13 |
| Vino y Universidad: Maratón del Vino y<br>Curso de verano.....         | 21 |
| Última expedición destino Asia.....                                    | 29 |
| Great Match en New York.....                                           | 36 |
| Nuevo centro de interpretación del vino.....                           | 42 |
| El crecimiento en estrategia digital<br>de los vinos DO La Mancha..... | 44 |
| Momentos de vinos, momentos divinos.....                               | 47 |

## NOTICIAS

|                                                                              |    |
|------------------------------------------------------------------------------|----|
| Visita del Presidente Autonómico a<br>cooperativas manchegas.....            | 49 |
| En las ondas: radio desde la sede del<br>Consejo Regulador .....             | 52 |
| La Solana y Pedro Muñoz presentan<br>sus vinos jóvenes.....                  | 59 |
| Día mundial del enoturismo .....                                             | 60 |
| Bodegas Taray, foco de interés nacional:<br>visita del Presidente Rajoy..... | 62 |
| Tempranillos al mundo .....                                                  | 63 |
| Obituario: Fallece Miguel Espadas .....                                      | 63 |
| Bodegas Altovela, y su medio siglo de vida.....                              | 64 |
| Promoción doméstica de los vinos manchegos.....                              | 65 |
| Feria de Alimentación en Tarancón.....                                       | 67 |
| Los vinos DO La Mancha con <i>Camina Nepal</i> .....                         | 68 |
| Un enólogo entre cubiertos.....                                              | 69 |
| Festival Cine y Vino ciudad de La Solana .....                               | 71 |
| Certamen Cultural Virgen de las Viñas .....                                  | 72 |





El Origen del Vino

# Editorial

## Disfrutando de la nueva añada

Apenas han dejado de entrar en el lagar las últimas uvas de la cosecha, comenzamos a catar las primeras muestras de la nueva añada 2015. Los pronósticos no han decepcionado, y aquello que ya anunciaron los técnicos, comienza a ser una realidad tras catar los primeros varietales. Aún es pronto para dejarnos mecer por la marea optimista, pero lo cierto es que la calidad apunta hacia la excelencia, a tenor de haber probado, especialmente, los **primeros blancos del 2015**. En variedades tan nuestras como la blanca airén, (no lo olvidemos, la mayoritaria en La Mancha con más del 100.000 Ha de viñedo inscritas en la Interprofesión), los resultados están siendo de paulatina y mayor superación con blancos, de frescura, paso agradable por boca, correcta acidez y enorme carga frutal en nariz. Atributos de cata que, también en gran parte, se están viendo respaldados por la buena implantación de las nuevas variedades, como la chardonnay, sauvignon-blanc, moscatel cuyo potencial aromático, ya sea en su versión monovarietal, o enriqueciendo los multivarietales ensambladas, están dando como resultado vinos blancos de corte moderno, bien adaptados al público joven, en perfecta sintonía para llegar y acompañar los brindis de nuestra mesa esta Navidad.

En **tintos**, la propia naturaleza exige ritmo y tempos distintos. Todavía, ciertamente, algo desbocados en boca por su juventud, el tiempo les aportará sosiego domando sus aristas tánicas para dejar las virtudes frutales que tanto admiran los mercados exteriores de los jóvenes manchegos: intensidad aromática, fuerza cromática y visual en los toques cardenalicios de unos tintos que haciendo guiños a variedades de corte internacional como la syrah, merlot, petitverdot o la propia cabernet sauvignon, encuentra en la tempranillo (cencibel como la conocían nuestros ancestros) la mejor embajadora del viñedo español. Sus posibilidades son enormes en su tierna juventud, y sugerentes, muy sugerentes, cuando son sometidos al lento reposo sobre lechos de roble y madera. Es más, ya pudimos degustar algunos tintos robles de la anterior cosecha 2014 (tintos envejecidos en barrica con una permanencia mínima de sesenta días de paso por madera), y los resultados fueron muy satisfactorios para aquellos consumidores, que huyen del excesivo peso de los aromas terciarios y todavía gustan del recuerdo de algo de fruta en boca.

Las virtudes de la nueva cosecha pudieron ser conocidas recientemente en **Madrid**. Fieles a la cita, acudieron, con un gran esfuerzo embotellador, una vez más, unas 26 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. La convocatoria no decepciona al público madrileño, más aún, se consolida añada tras añada (y van ya cuatro), donde se elige el Palco del **Santiago Bernabéu** para su presentación en sociedad. Le respaldan los premios Jóvenes solidarios (este año para Sergio Rodríguez, Macarena García, o el Honorífico *Gran Reserva*, dedicado a José Sacristán) que nuevamente han vuelto a maridar la proyección de jóvenes en su talento profesional con el recorrido prometedor de los nuevos vinos jóvenes.

Una presentación por San Andrés, como tal, donde además, el Consejo Regulador llega a finales de año, con la sala de máquinas funcionando a pleno rendimiento en su esfuerzo promocional. Este otoño, reseñable ha sido la presencia de los vinos DO La Mancha en las ondas, donde prácticamente, los principales líderes de opinión de radios como Cadena Ser (Carles Francino en *La Ventana*), Onda Cero (*Más de uno* de Carlos Alsina y Juan Ramón Lucas) o Radio Marca ha dejado patente la apuesta promocional de los vinos DO La Mancha en un medio ágil, rápido y con capacidad de penetración.

Con fechas tan especiales, momentos de reencuentro familiares y amigos, el vino, nuevamente jugará su papel como invitado indispensable. En la cálida compañía de los seres queridos, ese brindis de cercanía se antoja vital como el propio calor humano. Desde el Consejo Regulador, los hacemos con optimismo en el próximo año 2016, con nuestros mejores deseos, haciendo nuestra la máxima expresada recientemente en una entrevista de radio, por el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco: "Junto a una copa de vino en la mesa, dos personas dialogando, es muy difícil discutir..." **Sea pues, nexo de unión y concordia, un brindis con una copa de vino, mejor aún, si es DO La Mancha.**

*¡Felices Fiestas y próspero 2016!*

## ***Sobresaliente debut de la cantera de vinos jóvenes DO La Mancha en el Bernabéu***

***Los vinos DO La Mancha conquistan al público madrileño en el Bernabéu, en un evento que fue reforzado con la entrega de los Premios Jóvenes Solidarios, otorgados a los jóvenes talentos destacados en el mundo del deporte, la comunicación y el arte escénico.***



Foto de familia de los galardonados 'Premios Jóvenes DO La Mancha 2015'

## VINOS JÓVENES EN MADRID

*Los asistentes pudieron disfrutar de las vistas del Bernabéu desde el Palco de Honor*



*La joven actriz Macarena García recibe el premio joven de las artes escénicas*



Tras dos intensos días, el 24 de noviembre se cerraba por cuarto año consecutivo la presentación de los vinos jóvenes de las 26 bodegas participantes. El día 23 estuvo dedicado al mundo de los profesionales del sector que pudieron apreciar y catar las buenas perspectivas de la cosecha 2015. El broche a esa primera jornada estuvo en la entrega de los premios jóvenes.

En el ámbito deportivo el escogido fue Sergio Rodríguez, por su buena temporada durante el año pasado, consiguiendo un pleno de títulos con el conjunto blanco. El premio de 3.000 euros lo donó a la Fundación Real Madrid, cuyo representante, Rafael Rullán, puso en valor la importancia del basket como formación en las escuelas de base. “Somos deportistas que hemos crecido con el deporte, y por ello nos gusta todo lo que sea involucrarnos con aquello que implique a los niños con sus valores”, matizó el ‘Chacho’.



*El premiado Juan Ramón Lucas con la directora de la Fundación Atresmedia, Carmen Bieger*

Por otro lado también, Macarena García, ganadora de un Goya revelación con “Blancanieves” en 2013, y protagonista en B&B, de Boca en Boca, de Telecinco, también recogió su premio de Artes Escénicas y Televisión. La joven actriz donó el premio a la asociación ASION de padres de niños con cáncer, con quienes “ha tenido la suerte de colaborar como voluntaria” y poder ver in situ su gran trabajo, dirigido por Teresa González.

En comunicación, el Premio fue a parar al Programa ‘Más de uno’ de Onda Cero, recogido por Juan Ramón Lucas, copresentador junto a Carlos Alsina. Lucas compartió el premio con la Fundación Atresmedia y su directora, Carmen Bieger, afirmando que el premio supone para el equipo “un volver a empezar”, como en la juventud.

La velada quedó completada con el premio Honorífico, el premio Gran Reserva, para el conocido actor, José Sacristán, por su trayectoria en

## VINOS JÓVENES EN MADRID



*El Consejero de Agricultura entregando el Premio Gran Reserva al actor José Sacristán*



*Sergio Rodríguez recibe el premio joven 2015 en deportes*

el mundo del cine, teatro y televisión. El actor quiso ceder su premio a Fundela, la fundación que lucha para fomentar la investigación de Esclerosis Lateral Amiotrófica y a la Fundación para La Danza Víctor Ullate. Además, para Sacristán fue un motivo de mayor orgullo recibir el premio procedente del mundo del vino “ya que es

algo más que un alimento o una bebida; es un compuesto imprescindible a la hora de la creación artística”.

No en vano, uno de los momentos más versátiles y brillantes de la carrera de José Sacristán estuvo en el papel del musical ‘El Hombre de La Mancha’, donde encarnó al insigne caballero Don Quijote.



*Un profesional cata un tinto joven manchego el pasado 23 de Noviembre*



*Los vinos jóvenes de La Mancha suscitaron diferentes frases entre el público asistente*



*'Un sueño, una tierra, una pasión. Tu vino' es el nuevo eslogan de la DO La Mancha*



*Pilar Muñiz presentando el acto de 'Los Jóvenes 2015'*

## ***Un guiño a Toledo 2016***

Paralelamente, también entregaron los Premios Profesionales a jóvenes talentos en el mundo de la gastronomía y el vino. En esta ocasión los premiados fueron Jesús Garoz, cocinero de Hotel Beatriz, el sumiller Diego Trujillo,

del restaurante Acrópolis, Eduardo Gallardo, maitre y sumiller del restaurante Hierbabuena de Toledo y Judith De la Cruz, directora del Hotel Caros V. Todos ellos están ligados a la ciudad Capital de la Gastronomía.



*Los premiados en el ámbito profesional ligado a la gastronomía pertenecen al sector hostelero de Toledo*

## Unos vinos jóvenes 2015 que auguran éxito

Española 2016, Toledo.

Las perspectivas no se vieron defraudadas tampoco el día 24, con una gran afluencia de público en el palco del estadio merengue. Los asistentes apreciaron los jóvenes vinos de la añada 2015 en sus colores vivos, su aroma afrutado, y el sabor de sus vinos. Gente de todas las edades que quisieron catar los diferentes caldos de las bodegas que se encontraban allí y que por sus sensaciones, apreciaron que los vinos DO La Mancha tienen actualmente un gran potencial y una gran diversidad que hace que cada persona pueda tener un vino que le identifica mejor.

Hasta veintiséis bodegas hicieron su debut en el palco del Santiago Bernabéu caracterizados, este año, por su potencial aromático y frescura, cuyo trabajo quiso alabar el propio Presidente de la Denominación de Origen



1. Viñedos y Bodegas Muñoz presentando sus vinos jóvenes



2. La Fontanilla con su vino 'Monte Don Lucio'



3. Bodega familiar Bogarve 1915 con su vino estrella 'Lacruz Vega'



4. Bodegas Lozano con su vino 'Añoranza'



5. Presentando los vinos 'Colomán' en el Bernabéu



6. Bodegas San Antonio Abad sirviendo uno de sus vinos 'Albardiales'

## VINOS JÓVENES EN MADRID



7. Bodegas Lairén brinda con 'Villar del Moro'



8. Félix Solís presentando sus vinos Jóvenes en el Bernabéu



9. Hermanos Mateos de la Higuera con su vino estrella 'Vega Demara'



10. Viñedos y Bodegas 'Entremontes', con su nueva imagen de marca, presentando sus vinos ecológicos



11. El Vínculo del Grupo Pesquera brinda con sus vinos Crianza DO La Mancha



12. Bodegas Zagarrón con sus mejores vinos



13. Vinícola de Tomelloso presentó la nueva imagen de marca de su espumoso 'Mantolán'



14. Bodegas del Saz y su gama de vinos 'Vidal del Saz'

## VINOS JÓVENES EN MADRID



15. Cristo de la Vega y su gama de vinos 'Yugo'



16. El vino blanco airén de Bodegas Símbolo muy apreciado por el público madrileño



17. Domino de Punctum presentando sus vinos jóvenes elaborados en Las Pedroñeras



18. Brindis de Bodegas Centro Españolas con su vino más destacado 'Allozo'



19. Bodegas Alcardet mostrando sus vinos



20. El Progreso con 'Ojos del Guadiana' en el Bernabéu



21. Yuntero con su colección de vinos jóvenes y su vino 'Epilogo'



22. Virgen de las Viñas con sus vinos de referencia, 'Tomillar'

Por parte de Cuenca, también estuvo presente Zagrarrón Bodegas, de Mota del Cuervo y Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras. Por último, la provincia de Toledo estuvo representada por Viñedos y Bodegas Muñoz de Noblejas, Bogarve 1915 de Madridijos, Finca La Blanca y Félix Solís SL de la Puebla de Almoradiel, San Antonio Abad de Villacañas, Bodegas Lairén de Miguel Esteban, Bodegas Entremontes

de Quintanar de la Orden, y Bodegas Alcardet de Villanueva de Alcardete.

También en esta ocasión los vinos DO La Mancha fueron acompañados por productos típicos como el queso de La Solana, La Berenjena de Almagro, el Jamón de la Fundación del Jamón Serrano y las semiconservas de Kiele, con lo que se pudo maridar a la perfección un blanco, un rosado o un tinto.



23. Bodegas Ayuso con su vino 'Estola'



24. Bodegas Naranjo presentando sus vinos Jóvenes



25. La Coop. Santa Catalina al brindis con sus vinos blancos 'Los Galanes'



26. Vinícola de Castilla con su amplia gama de vinos varietales 'Señorio de Guadianeja'

## Los vinos #DOLaMancha, líderes de las redes coincidiendo con su presencia en el Bernabéu

La fuerza mediática del Bernabéu para la presentación de los vinos jóvenes encontró también su amplio respaldo en las redes sociales; canal de comunicación, donde el Consejo Regulador mantiene su ritmo in crescendo en volumen de seguidores. Si a la cita, los vinos DO La Mancha llegaban habiendo superado los 100.000 amigos en su comunidad de fans, casi más 500.000 personas de alcance a las publicaciones y 3.000 interacciones (material compartido y comentarios) durante sendas jornadas del 23 y 24 de noviembre ratificaron la potencia comunicativa 2.0 de los vinos manchegos en Facebook. Se añade el crecimiento también en Twitter, con más

de un millón de impresiones entre los días previos y ambos días, donde se han aumentado en más 500 seguidores, con más de 500 menciones con el hashtag #vinodelamancha

Todo ello, además, con una participación que fue más que notoria en el concurso *Momentos del vino, momentos divinos* compartiendo su foto en Twitter o Facebook. Los asistentes después de degustar su vino, se hacían la correspondiente foto en un divertido photocall donde podrían disfrazarse de Don Quijote, Dulcinea o Sancho Panza que organizó el Consejo Regulador de Denominación de Origen La Mancha, pudiendo optar así a diferentes premios.



El toque de humor lo puso el simpático 'Photocall' donde el público se transformó en El Quijote y Dulcinea por un día



Los Quesos de La Solana también presentes en el debut de los vinos jóvenes 2015



Los blancos jóvenes de la añada fueron maridados con las conservas 'Kiele'



La Fundación Jamón Serrano maridó su producto con el vino manchego



El producto manchego de la Berenjena de Almagro ayudó al maridaje con el vino



Muchos asistentes hicieron de manchegos por un día

# Los vinos DO La Mancha mecenan del arte con sus premios 'Vino y Cultura'

**Pintura, fotografía y certamen literario 'Lorenzo Serrano' sellan el compromiso del Consejo Regulador con el mundo del arte y la cultura**



Foto de familia de los premiados

El Consejo Regulador continúa enriqueciendo su colección de arte. Los vinos DO La Mancha adquirieron cuadros, fotografías y nuevos relatos literarios, todos ellos fueron galardonados, tras la celebración de la última edición de 'Vino y Cultura 2015', cuya entrega fue el pasado 12 de noviembre.

En **pintura**, Pascual Jimeno fue el ganador del primer premio por su obra 'Oro Manchego'. Una obra dominada en su estructura cromática por la intensidad lumínica y potente del sol manchego. Jimeno, natural de Valencia, pero muy ligado a la provincia de Ciudad Real, entendió al viñedo como un tesoro intrínseco

en La Mancha: "identifica a la región: el oro de La Mancha. Me he inspirado en todos los viñedos y en el cultivo de la vid" destacó Jimeno. La cuantía del premio asciende a 4.000 euros.

La segunda obra escogida entre los más de treinta presentadas correspondió a Antonio Utrera, con su

## VINO Y CULTURA

obra *“Bodegón en gris”*. Este autor, que recibió un premio valorado en 2.500 euros, matizó que su técnica profesional consiste en empezar su cuadro sin saber cómo va a terminarlo, algo así como la escritura automática llevada al pincel: *“voy pintando según los colores y las formas que me pide el cuadro”*. El resultado para Utrera cristalizó en una composición de colores fríos, en estructura figurativa que anuncia el cubismo, tan afín a los bodegones.

En materia **fotográfica**, el Consejo Regulador adquirió, dentro de las más de 140 presentadas, una docena de las imágenes con mayor belleza y factura plástica, en su capacidad visual para retratar la cultura vinícola manchega. Especialmente significativa resultó la obra adquirida del fotógrafo, José Ramón Luna de la Ossa, natural de Tarancón, Cuenca. Sus tres imágenes seleccionadas demuestran su apego al viñedo man-



*Pascual Jimeno recoge el primer premio en pintura*



*‘Oro manchego’, obra ganadora en el XIV Concurso de Pintura*



*Serie expuesta con tres de las cinco imágenes premiadas a Luna de la Ossa*

chego en una técnica de cierto recuerdo a las fotografías analógicas. Luna de la Ossa argumentó que *“hoy en día, trabajamos en digital. Eso se nota, porque intento conseguir aquellos efectos, aquellas obras que se conseguían con el papel varital de entonces”*.

Sendos concursos bienales reflejan la sensibilidad y el interés del Consejo Regulador por arropar la inspiración artística. Desde el año 1994, la Denominación de Origen La Mancha ha entendido al vino y a la cultura como ambas caras de una misma moneda. En palabras del propio Presidente de la Interprofesión, Gregorio Martín Zarco *“queda claro*



*‘Casa Navarro’, fotografía premiada de Rafael Egido*



*El segundo premio en pintura fue para Utrera Quesada con esta obra, 'Bodegón en gris' de toques cubistas*

*que el vino y la cultura hacen un maridaje perfecto. Por eso, esta casa lo que intenta siempre es promocionar la cultura relacionada con el vino y procurar que no perdamos nuestras raíces, nuestra historia."*

Este esfuerzo promotor de la cultura y mecenazgo fue elogiado también por Agapito Portillo, Director General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, ya que *"es algo que les debe llenar de orgullo, con una colección y una calidad de las obras espectacular"*.

Unos premios 'Vino y Cultura' que han contado con el respaldo y patrocinio de la Diputación de Albacete. Representando a esta institución estuvo el diputado provincial Luis Miguel Atiénzar, quien también acudió



*Sin título- Juan Luis García*



Nicolas Paz, ganador del primer premio del XIV Certamen literario 'Lorenzo Serrano'

al acto. Durante su intervención, destacó que *“nuestra especial colaboración está motivada a que de los 182 municipios de La Mancha, algunos de ellos están ubicados en Albacete. Por ello, la Diputación Provincial de Albacete reconoce la actuación que viene haciendo la Denominación de Origen La Mancha en la promoción de los sectores productivos vitivinícolas y en la promoción turística de nuestra provincia.”*

Completaron los galardones, los premios en literatura para el **Certamen 'Lorenzo Serrano'** con dos premios y tres accésit destacados. La diversidad, calidad y fidelidad al retrato del viñedo manchego han sido la tónica dominante en los 58 relatos presentados. El ganador del



Los primeros visitantes que inauguraban la exposición 'Vino y Cultura 2015'



*Representantes de la entidad bancaria Globalcaja asistentes a la entrega de premio*



*Autoridades asistentes al acto de la entrega de premios 'Vino y Cultura'*

primer premio, de 1.000 euros, en el Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' fue Nicolás Paz, por su relato *"Lector de vinos"*, siendo el segundo (de 750 €) para José Luis Bragado García, por su relato *"Savia de la Llanada"*. Los otros tres restantes premios quedaron repartidos en tres accésit

de 500 € cada uno.

La velada en la entrega de premios que tuvo su guinda con humor manchego, teniendo como protagonista a 'Juanete del Toboso' y a su particular monólogo. Los relatos ganadores se irán publicando en las páginas de 'Consejo Abierto' en próximos núme-

ros para el disfrute de los lectores, mientras que las obras de pinturas recibidas así como una selección de fotografías han quedado expuestas en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, cuyo Patronato de Cultura ha colaborado en la edición de los premios.



*'Juanete' del Toboso con sus monólogos de humor manchego sobre el vino*

## Premios 'Vino y Cultura' 2015

### **XIV Certamen Literario Vinos de La Mancha "Lorenzo Serrano"**

#### **PRIMER PREMIO**

Nicolás Paz Alcalde, de Cáceres, por su relato "**Lector de vinos**".

#### **SEGUNDO PREMIO**

José Luis Bragado García, de Valladolid, por su relato "**Savia de la Llanada**".

#### **PRIMER ACCÉSIT**

Félix Amador Gálvez, de Moguer (Huelva), por su relato "**Siete vinos**".

#### **SEGUNDO ACCÉSIT**

Isabel Villalta Villalta, de Manzanares (Ciudad Real), por su relato "**Jornada de vendimia**".

#### **TERCER ACCÉSIT**

Francisco Lobo Ríos, de La Cala del Moral (Huelva), por su relato "**Labuela**".

### **XIV Exposición Nacional de PINTURA 'Vinos de La Mancha' 2015**

#### **PRIMER PREMIO**

Pascual Jimeno Montalar, de Valencia, por su obra '**Oro Manchego**'

#### **SEGUNDO PREMIO**

Antonio Utrera Quesada, de Jaén, por su obra '**Bodegón en gris**'

### **XV Exposición Nacional de FOTOGRAFÍA 'Vinos de La Mancha' 2015**

Juan Ángel Donaité Camacho por su obra '**Poda tras la tormenta**'

Carlos Infante Luna, por su obra '**Entre la niebla**'

José Manuel Trujillo Giménez por su obra '**Parra y añil**'

Rafael Egido de la Torre por sendas obras '**Casa Navarro**' y '**Llenado de depósito**'

Juan Luis García Gómez, por su obra '**Sin título**'

José Ramón Luna de la Ossa por '**Tarde de vendimia III**', '**Tarde de vendimia IV**' y '**Uva Tinta**'

Ángel Atanasio Rincón, por su obra '**Villacentenos**'

Francisco José Fernández Hernainz, por sus obras '**Fiesta XL**' y '**Racimo de copas**'

## ***Los vinos DO La Mancha, materia de formación universitaria***

***El Consejo Regulador organiza, en colaboración con la Universidad de Castilla La Mancha, un curso de verano en Campo de Criptana sobre ‘Vino y Comunicación’***



En un ambiente universitario tenía lugar el pasado 23 y 24 de septiembre en Campo de Criptana el curso de verano “Vino y Comunicación, el caso de la Denomina-

ción de Origen La Mancha”. Hasta 70 alumnos asistieron al curso donde afirmaron haber aprendido aspectos nuevos sobre el mundo del vino, no sólo de sus caracte-

rísticas, sino también del comercio y las exportaciones.

A la cita no faltó el alcalde de Campo de Criptana, Antonio Lucas-Torres, la vicerrectora de



Los jóvenes universitarios conocen el museo de botellas del Consejo Regulador

estudiantes de la Universidad de Castilla La Mancha, Beatriz Cabañas y el presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco. En la primera jornada se impartieron diferentes ponencias donde en una de ellas se habló de un tema que atrae especialmente a los jóvenes: posibles salidas profesionales en el mundo del vino. Este mismo día también tuvo lugar la visita a la bodega El Vínculo del grupo Pesquera, acogida a la DO La Mancha, donde los alumnos pudieron degustar un vino después de conocer las instalaciones.

Según Miguel Ángel González, director del curso de comunicación y vino *“se ha pretendido que los alumnos no sólo vean técnicas de comunicación si no que vean también las técnicas que avalan la calidad de los vinos”*. En la jornada se habló de dos piezas también fundamentales en la





*Ayuntamiento, UCLM y Consejo Regulador en la mesa inaugural*

de las auditorías, así como todo lo relacionado con los métodos de análisis para llevar a cabo dichos controles. Además, los mismos estudiantes pudieron comprobar a través de un taller sensorial el buen estado sanitario de la uva de la campaña 2015.

La jornada del día 24 estuvo dedicada en mayor medida a la hostelería y al turismo. A pesar de que cada vez se promociona más el vino, Alfonso Silva, presidente de Asociación Hostelería de Castilla La Mancha, aprovechó

actualidad: enoturismo y comunicación del vino en su versión 2.0, ya que se hace imprescindible potenciarla a través de las nuevas tecnologías.

Por otra parte, según Carlos de La Morena, periodista de TVE, declaraba que la comunicación en vino siempre ha sido una asignatura pendiente: *“Hay que mejorarla tanto por parte de las bodegas, como por parte de los medios de comunicación.”* Pero también este curso les ha servido para impulsar su aprendizaje con respecto a las inspecciones



*Los alumnos durante su visita a Bodegas Símbolo*



*Visita a Bodegas El Vínculo durante el curso de verano*



la ocasión para hacer una propia autocrítica afirmando que *“parte del problema que tenemos en el consumo de vino es la falta de formación e información de las nuevas generaciones”*. En este mismo día, también tuvieron la oportunidad de contemplar el proceso de elaboración del vino en Bodegas Símbolo.

Así mismo, la exportación fue un tema clave para tratar ya que *“esta vía se ha encontrado como uno de los principales caminos para poder salir fuera y seguir vendiendo vino”* decía Luis Martínez, responsable del departamento exterior del Consejo Regulador. La exportación está siendo imprescindible en estos momentos en los vinos DO La Mancha

para ser cada vez más reconocidos. Esto, por supuesto, ha sido posible gracias a una comunicación eficaz y es otra de las claves importantes que en este taller se trató de explicar a los estudiantes presentes. La experiencia terminó de la mejor manera posible, disfrutando en compañía de un vino de Denominación de Origen La Mancha en el patio de la sede del Consejo Regulador en Alcázar de San Juan. El público universitario, que quedó satisfecho con la actividad, afirmó *“sentir una mayor sensibilidad con el sector al realizar este curso.”* Y es que no sólo el vino es un motor para el empleo, sino que también la afición es cada vez mayor en todo el mundo.



# ***Los vinos DO La Mancha se acercan al público universitario***

***El Consejo Regulador organiza las II Jornadas de divulgación de la cultura del vino en el campus de la UCLM en Ciudad Real.***



*Brindis en familia de los participantes en 'Adivina tu vino'*

La cita tuvo lugar del 28 al 29 de octubre en la Facultad de Ciencias y Tecnología Químicas de Ciudad Real. Allí se desarrollaron los talleres, catas y actividades destinados a colocar al vino como un elemento atractivo para el público joven en unas jornadas lúdicas y a la vez formativas, ya

que fueron ofertadas como créditos ECTS para los jóvenes de la UCLM. “Desde el Consejo Regulador quieren transmitirle las inquietudes sobre la cultura del vino. Como elaborar un vino y como hacérselo llegar al consumidor de la mejor manera posible”. Así lo afirmó Miguel Ángel

González Viñas, profesor de Ciencia y Tecnología de los alimentos de la UCLM durante la jornada inaugural. “*La Mancha cuenta con el primer viñedo a nivel mundial. Por tanto contamos con una materia prima de excelente calidad. Por ello, habría que invertir más en investigación y desarrollo*”,



En un momento de la inauguración junto a Miguel González profesor en la UCLM

apuntó González Viñas. El objetivo de este evento fue concienciar y acercar las múltiples aristas y salidas profesionales que proporcionan los vinos manchegos al público universitario.

El Doctor en Periodismo y profesor de Estructura de la Comunicación y Empresa Informativa en la UDIMA, Víctor Núñez formó parte de la primera ponencia. En ella resaltó los *“excelentes vinos que tenemos en España”*. También afirmó que *“todavía nos falta concienciarnos de la importancia*

*que tiene el marketing para llegar al consumidor y para poner a los vinos de La Mancha donde realmente se merecen. Por su calidad y por el gran esfuerzo que se está haciendo en la mejora continua”*.

Por su parte, el también ponente Jaime Carrero, consultor y experto en *marketing on line*, apuntó que el Consejo Regulador DO La Mancha es uno de los pioneros en el uso de redes sociales. *“En facebook tienen unos 100.000 seguidores; con Twitter se está haciendo un gran esfuerzo; YouTube es un canal muy potente con mucho contenido visual, recogiendo todas las noticias de forma lúdica. Asimismo se están empezando a utilizar otras redes como Pinterest. Por todas estas herramientas se puede decir que la DO es una de las pioneras en España en el uso y gestión de redes sociales”*. En la mesa redonda se pudo concretar la importancia que tiene la comunicación para hacer llegar al público los vinos DO con el objetivo que éstos puedan competir en mercados internacionales.



## Aromas y sabores en las aulas

A media mañana y para abrir los paladares de los jóvenes universitarios, Alicia Morales, auditora de la Empresa de Control e Inspección de La Mancha, dirigió el Taller de aromas y sabores, donde los propios participantes se sorprendieron de sus capacidades catadoras atendiendo solamente a un mayor interés y concentración de sus propios sentidos.

Una sobremesa que tuvo también su parte divertida con contenidos no estrictamente del vino. Saray Marco, auditora jefa en



Dos universitarios aprecian un blanco en la cata maridada con quesos

la ECI, desarrolló una ponencia práctica relacionada con los destinos de la uva. A través de posters en armonía con productos como la mistela, el mosto parcialmente fermentado, el vino dulce o incluso el brandy, los asistentes



Taller de aromas una de las actividades que más interés suscitó entre los alumnos



Maridajes de postres con subproductos como el brandy, la mistela o el mosto parcialmente fermentado

podieron construirse una idea de la importancia del sector vitivinícola y su diversificación de subproductos para la economía manchega.

El broche a esta primera jornada del Maratón del vino en la UCLM finalizó con una cata didáctica de los vinos DO La Mancha de la mano de Oscar Dotor, gerente de la empresa ECI 'La Mancha'; como primeras nociones los jóvenes alumnos aprendieron a discernir conceptos básicos de un catador diferenciando entre un vino joven y aquellos sometidos a crianza en madera.

### Quesos, concursos y preferencias para la segunda Jornada

Ciencia y Tecnología de los alimentos sobre los aromas de los vinos de calidad, era el turno de conocer el gusto de los jóvenes con la cata de preferencia que llevó a cabo Alicia Morales, auditora de la empresa Control e Ins-

Ganadores finales de 'Adivina tu vino'



pección La Mancha.

El II Maratón del vino en la Universidad regional para sembrar el interés en el público joven se atrevía con variadas y divertidas catas. Los alumnos fueron entrando al aula y lo primero que pudieron comprobar es que allí les esperaban unas malas condiciones de luz y vasos oscuros, buscado a priori. Alicia, así explicaba el motivo: "Lo que hemos pretendido hacer ha sido una cata de preferencia sin que los catadores estuvieran condicionados. Se ha hecho con ventanas casi a oscuras para que los alumnos no pudieran apreciar si los vinos eran blancos, tintos o rosados." Los jóvenes de la Facultad de Ingeniería agrónoma de Ciudad Real ponían así a prueba sus preferencias sensoriales. Olieron, saborearon y estuvieron muy atentos a las explicaciones: "Al beber en vaso negro no sabes qué tipo de vino estás bebiendo y al final te llevas sorpresas".

La actividad se hizo más entretenida con un total de seis tandas en las que se comparaban dos vinos. Uno de ellos era airén, por ser la variedad mayoritaria de la Mancha, frente a otro tipo de vino diferente. El objetivo de esto se centraba en ver la aceptación que tiene el vino airén frente a otro

tipo de caldo. Los alumnos agradecían esta idea: "Es una buena idea porque sin estar influenciado por el tipo de vino (tinto, blanco, rosado, etc) sabes realmente lo que te gusta a ti". Ellos admitieron haberse acercado a nuestros vinos y les parece una buena manera de iniciarse con un producto que hay que seguir de cerca porque es nuestro. "La Denominación de Origen La Mancha es muy buena, creo que tenemos que promocionarla y seguir de cerca la cultura del vino", añadía una alumna.

Tras haber terminado con estas tandas, Morales les comunicó a los alumnos los resultados de sus preferencias, desmontando todo tipo de tópicos que surgen en torno al mundo del vino.

### Queso y vino DO La Mancha

Una segunda cata, esta vez dirigida por Vicente Cruz, enólogo y



Los jóvenes se sorprendieron de sus gustos en la cata preferencia

responsable comercial de Agrovino, llegó en la hora del aperitivo, y para abrir boca, el vino estuvo acompañado de pan y queso, maridando un tipo de queso con un tipo de vino y hasta pan diferentes en cinco combinaciones per-



Uno de los establecimientos que colaboró en la #nochedelvino

## #Nochedelvino en las redes sociales

Supuso el colofón como actividad paralela. Durante la noche del 27 de octubre, momento culmen de la noche, algunos de los establecimientos más concurridos de la capital ciudadrealeña como *Bar Taparía Cervantes, Come y Calla, El Acuario, El Portalón de la Casona, Mesón El Ventero, Tascas y Tabernas* sirvieron como escenario para convertir la noche del jueves en un momento de disfrute responsable entorno al vino, compartido con amigos.

Por cada consumición, los asistentes recibieron un "Rasca y Gana", con la obtención de varios regalos con premio. Además, si compartían en las redes sociales una foto con el hashtag #Nochedelvino podían optar a sorteo de seis ticket regalo valorados en 50 euros para el consumo de vino en los locales participantes.

fectas. Así, los alumnos pudieron atender a las explicaciones técnicas sobre esta unión, a la vez que la degustaban. Vicente Cruz explicó los motivos del éxito de este maridaje: *"El queso y el vino se van ayudando para poner las leyes. Cada uno por sí solo ya tiene una función, pero cuando se juntan pueden llegar a hacer cosas diferentes."*

Los asistentes de la cata tuvieron la oportunidad de probar cinco vinos DO La Mancha en armonía con prácticamente toda tipología de quesos internacionales: edam con espumoso y pan de soja, semicurado con blanco airén y pan rústico, parmesano más tinto joven con pan de leche, chadonnay fermentado en barrica con queso brie y pan de aceite y por último, un crianza con queso azul y pan de centeno.

fotografías en gestos plasmados en obras de arte, en un guiño hacia nuestras raíces, a las raíces de todos los manchegos. Las imágenes exhibidas reflejan aquellos sabores y momentos clavados en la retina de cualquiera de los visitantes que se acerquen a descubrir estas fotografías, fruto de la inspiración de sus autores, que de manera artística y antropológica, plasman la esencia de una cultura vitivinícola y amplia espacialmente como lo es La Mancha y los viñedos que forman parte de ella.



Aula cultural de la UCLM en Ciudad Real

## Arte fotográfico como complemento

'Sabores e imágenes de La Mancha' estuvo enmarcada en las Jornadas que el Consejo Regulador celebró en el campus de Ciudad Real (UCLM). Unas cincuenta



# Conquistando el gigante asiático



*Exteriores en Taipéi, capital de Taiwán*

Nanjing, una gran ciudad con profundas raíces históricas. Se encuentra a tan sólo una hora en tren de Shanghai. Fue la anterior capital de China antes que el Partido Comunista la llevara a Pekín. Tiene una gran importancia, pues ha funcionado como capital de

diversas dinastías chinas. De ahí radica su poderío. De hecho, su nombre: Nanjing, significa “*capital del sur*”, debido a que ha sido capital para diez dinastías chinas. En la actualidad, esta ciudad china (la capital de la provincia de Jiangsu) es una de las cuatro

capitales más antiguas del país asiático chino.

Tras ser durante más de cien años el centro económico y político del sureste de China, en la actualidad, Nanjing se ha convertido en un reclamo turístico por su rico patrimonio arquitectónico

## DESTINO ASIA

y cultural. Entre este legado conmemorativo, se encuentran las murallas, que pueden ser vistas hoy en día como las más antiguas que se mantienen de pie en todo el mundo.

China también puede presumir de un rico patrimonio gastronómico. La cocina china es muy variada, tanto en color y equilibrio alimenticio, como en productos y sabores. Además, el momento en el que se reúnen para “comer” es sumamente especial para ellos; es un momento de encuentro, de etiqueta y de hospitalidad.

Cabe destacar también que el mercado del vino es uno de los más prometedores dentro del sector agroalimentario en China. Este país asiático puede alardear de ser uno de los mayores con-



*En Taipéi y Nanjing hay un interés creciente por el mundo vinícola*

sumidores de tinto del planeta, gracias a los cambios sociales y la modernización que está trayendo su crecimiento económico. Oportunidades que no pasan desapercibidas para el Consejo Regulador en la transcendencia de este mercado. De hecho, China es

el principal importador de vinos embotellados con denominación DO La Mancha fuera de la UE.

Motivos que llevaron a realizar la acción en Nanjing; se trata de la primera en esta ciudad asiática. Se inauguró el 13 de octubre, en el Hotel *Westing*



*El mercado vinícola es uno de los más prometedores dentro del sector agroalimentario en China*



Ivan Hui ejerció como sumiller en una cata en Nanjing

*Nanjing.* Contó con más de un centenar de asistentes al seminario y un total de once bodegas participantes. Como ponente, director de la cata, estuvo el Sumiller Ivan Hui.

**“La calidad de los vinos manchegos ha sido uno de los rasgos clave de la progresión en el mercado vinícola”**

En el extremo norte de la República de China, conocida popularmente como Taiwán, se ubica su capital, Taipéi, una de las ciudades con más peso en el continente asiático. Se trata del centro político, económico y cultural de Taiwán. Tradición y vanguardia es lo que atrae a miles de turistas a conocer de cerca dicha urbe. Esta capital cuenta con impresionantes parques naturales y con multitud de rascacielos así como con un importante legado cultural por lo que sus ornamentales templos cobran un protagonismo notable.

Con una gran oferta cultural,

una seductora gastronomía y una vida nocturna repleta de dinamismo, Taipéi es el lugar ideal donde aprender el auténtico mandarín. Por ello, es una ciudad digna de visitar y descubrir, debido al sinnúmero de actividades artísticas, educativas y recreativas que ofrece. Además, Taipéi es una de las metrópolis asiáticas más disfrutables para quienes gustan de sentarse a la mesa. Lo que encuentras allí es sobre todo las típicas recetas taiwanesas: un ejemplo característico son los *dumplings*, un tipo de masa rellena que puede incluir carne,

## Taipéi



*En el evento se destacó la importancia del vino manchego.*

importadores tuvieron la oportunidad de comer y compartir experiencias con los representantes comerciales. Como colofón al acto, tuvo lugar la presentación de los diferentes vinos manchegos por parte de las once bodegas representadas en Taipéi.

La bodega de **El Progreso** de Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real) exhibió su producto estrella: 'Ojos del Guadiana'. Unos vinos con potencial de crecimiento en el mercado asiático según Crystal Chen, responsable comercial, quien subrayó las "posibilidades de penetración en el mercado para la bodega El Progreso en su apertura hacia oriente."

pescado o dulce, tanto en relleno como mezclados con la masa. También es muy común el pollo frito, las sopas o los platos de fideos y arroz.

El lugar escogido para la celebración de esta convención fue el Hotel *Grand Hyatt Taipei*, al que acudieron más de un centenar de asistentes. Era la segunda vez que se realizaba una acción de estas características en Taipéi, la anterior se produjo en 2013.

En este caso, al acto acudieron un total de once bodegas manchegas. Esta gira asiática coordinada por el Consejo Regulador tuvo la oportunidad de contar con un ponente destacado como lo fue el sumiller Luc Lu, encargado de explicar la envergadura que ocupan los vinos de La Mancha.

El evento constó de un seminario en el que se expuso al público asiático qué era La Mancha, el papel que tiene el Consejo Regulador aquí y la importancia de los diferentes vinos proporcionados por cada bodega. A continuación, se produjo un cóctel donde los



*Viñalesa en Taipéi*



*Virgen de las Viñas en Taipéi*

por el mundo vinícola. Y salvo, que la economía pueda ralentizar el movimiento de compra-venta, el flujo sigue y los importadores están respondiendo. Va a haber continuidad”.

En el Road Show de Taiwán las condiciones presentadas tanto en calidad como en los precios de los vinos DO La Mancha han sido “*inmejorables*”. Así lo han resaltado las **Bodegas Parra Jiménez** de Las Mesas, Cuenca. Esta bodega de La Mancha conquense explica las oportunidades que tienen los vinos manchegos en el gigante asiático. Su responsable comercial, Francisco Parra, subrayó que en Taipéi “*el vino español es el segundo que más se importa detrás del francés. Por ello, es una magnífica ocasión*”.

Desde **Bodegas Ayuso** (Villarrobledo, Albacete)



Coop. Santa Catalina en Nanjing

Otra de las asistentes fue **Bodegas Yuntero** (Manzanares, CR), quien resaltó las “*ilimitadas posibilidades de éxito*” que tiene el vino manchego. Nan du, su comercial, destacó que “*al acto acudieron muchos importadores interesados en los vinos DO La Mancha, por lo que cree que pueden tener muchos negocios y cooperaciones en el futuro.*”

Así mismo, cabe citar que los blancos de la Cooperativa **Santa Catalina** (La Solana, CR) son punta de lanza en Taiwán. El representante comercial señaló los vinos vanguardia de penetración en el mercado asiático. También hizo alusión al tempranillo: que “*al ser un tipo de variedad más suave, en Taiwán gusta y convence.*”

**Vinícola de Tomelloso** se mostró optimista en cuanto a la penetración de su bodega en los mercados de Asia. Carmen Ramírez reiteró que ambos eventos han funcionado bastante bien de público y profesionales. “*En general, tanto en Taipéi como en Nanjing hay un interés creciente*



Vinícola de Tomelloso en Taipéi



Numeroso público asistente en los eventos asiáticos



Bodegas Yuntero en Nanjing



Bodegas El Progreso en Nanjing



Bogarve 1915 en Nanjing



Félix Solís S.L., ubicada en La Puebla de Almoradiel, en Taipéi

también resaltan que la calidad de los caldos manchegos ha sido uno de los rasgos clave de la progresión en el mercado de los vinos. Mark van Oversteeg, el responsable de ventas en exterior, destacó la buena organización de los eventos y la notable afluencia de público en Taipéi: *“Han venido importadores magníficos. De ahí que las posibilidades para los vinos de La Mancha sean positivas debido a sus excelentes condiciones”* afirmó este profesional.

Por su parte, **Viñalesa Wine**

**Gruop** resalta y matiza el buen comportamiento de los vinos manchegos en el país asiático. Su responsable comercial, Ksenia Shishkina, sostuvo que *“los vinos de la DO La Mancha convencer en Taiwán debido a que se pueden hacer variedades internacionales y vinos semidulces que es lo que pide el mercado. También resaltó los buenos precios”*.

**Bogarve 1915** (Madrivejos, Toledo) también expande sus mercados en Taiwán, dado que los vinos manchegos son los que más gus-

tan al paladar taiwanés. Isabel Peces, del departamento de exportación, declaró que ella vio el evento muy provechoso, *“sobre todo, por los comentarios que hemos tenido del público, que afirman que ya están cansados de los mismos vinos de siempre. Quieren innovar y sorprender en sus establecimientos con los vinos. La Mancha les ofrece vinos bastante buenos a un precio considerable”*.

Los vinos de **Félix Solís S. L.** resaltaron, por su parte, las buenas percepciones de éxito que



Bodegas Centro Españolas en Taipéi

afluencia de público que asistió al evento. *“Cada vez se nota que hay más interés por los vinos de la DO Mancha. Ha sido una sorpresa que la gente siga preguntando por el tempranillo, que es la variedad española por excelencia. Sin embargo, variedades como la garnacha, que nosotros elaboramos, están teniendo mucha sensación porque la gente cada vez busca cosas más novedosas”.*

Los vinos de **Virgen de las Viñas** (Tomelloso, Ciudad Real) han sido otros de los caldos que han

han tenido los vinos manchegos en Taiwán. Esta bodega, ubicada en la Puebla de Almoradiel en Toledo destacó la buena posición de su producto en el mercado taiwanés y sus expectativas de futuro. Yulin Chen, su responsable comercial afirmó que *“los vinos de La Mancha, por sus propiedades en paladar, han sido muy populares y aceptados en Taiwán”.*

Otra de las bodegas participantes en el “Road Show” de Taiwán fueron las **Bodegas Centro Españolas (Allozo)**. Las valoraciones estas bodegas, según su responsable comercial, Miguel Ángel Valentín, han sido favorables. Valentín resaltó la gran



Bodegas Parra Jiménez en Nanjing

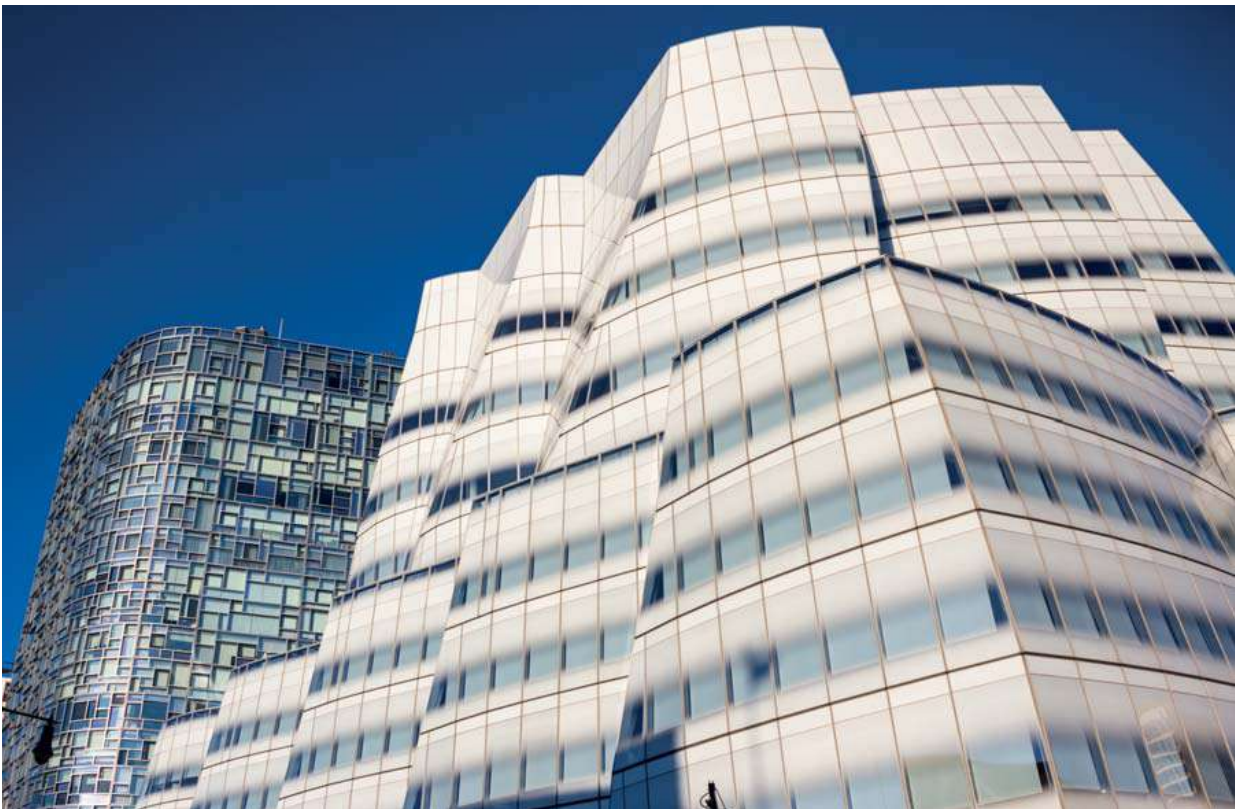
Bodegas Ayuso durante el Road Show celebrado en Taipéi



sorprendido en Taiwán. Su responsable comercial, Raúl Jiménez, recalcó el gran éxito de la gira asiática debido al gran interés que ha suscitado el evento. Además, *“al mismo han acudido muchos distribuidores y muchos importadores que están interesados en empezar con nuestros vinos. Por lo tanto ha sido un éxito rotundo”*, recalcó.

# ***Los Vinos DO La Mancha en New York***

***La ciudad de Manhattan y sus rascacielos  
elegida para servir de escaparate en el ‘Spain  
Great Match’.***



*Imagen espectacular que recrea la singularidad arquitectónica de Nueva York*

El evento, que contó con la colaboración de la oficina de turismo de España en Nueva York, supuso un encuentro de la oferta cultural, vinícola y gastronómica de España. La capital económica y cultural más importante del mundo, se convirtió durante el 7 de octubre en el lugar idóneo

para la exposición de los vinos DO La Mancha.

La experiencia resultó ser un encuentro bastante productivo entre representantes de bodegas españolas, importadores y distribuidores donde se establecieron contactos y relaciones muy interesantes entre los distintos paí-

ses. España y La Mancha tuvieron su hueco con una buena presentación en Nueva York, donde se dio a conocer las variedades más importantes de la uva, particularmente tempranillo, cuyos vinos tintos encandilan al consumidor de EE.UU.

En el edificio IAC donde se ce-



Agatha Lozano de Bodegas Lozano

lebró el evento, se reunieron más de 1200 consumidores que disfrutaron de una intensa jornada de actividades, comenzando en primer lugar por unos seminarios destinados a profesionales de este sector. Algunos de los visitantes, pudieron participar exclusivamente en la degustación de los vinos de las las 34 bodegas

asistentes representadas en las ocho Denominaciones de Origen: Bierzo, Cariñena, Utiel- Requena, Jerez, La Mancha, Rías Baixas, Rioja y Somontano. Todo ello, además en maridaje degustación de tapas y platos elaborados por los restaurantes neoyorkinos con renombre en la ciudad americana como *Andanada, Barcelona, Casa*

*Mono, Salinas, El Born, Boquería, Barraca, Donostia, Socarrat y My Moon.*

Para los responsables comerciales de las bodegas asistir a este evento ha supuesto una experiencia fructífera. Y es que uno de los principales objetivos de la actualidad se centra en conquistar los paladares norteameric-



Ana Cristina Gutiérrez de Bodegas El Progreso



Mari Cruz Violero de Bodegas Cristo de la Vega

nos, donde los vinos manchegos comienzan a ser cada vez más demandados por los importadores. Como afirmó Mari Cruz Violero, responsable comercial de Bodegas Cristo de la Vega (Socuéllamos, CR): “Es la primera vez que venimos a un encuentro

así, y teniendo en cuenta lo difícil que es convocar aquí a los importadores, la verdad que el evento está siendo muy positivo en este sentido. Hemos notado mucha afluencia de profesionales, por lo que estamos muy contentos”.

La ocasión sirvió para promo-

cionar la calidad excepcional de los vinos DO La Mancha, su diversidad, el valor de éstos y de los productos alimentarios. Al aumentar el conocimiento de los vinos españoles en este evento se apoya la venta directa y se conoce lo que busca el consumidor de



Noe Pérez de Bodegas Illana



Alfonso Jorquera de Bodegas Puente de Rus

Estados Unidos. Así lo manifestaba Alfonso Jorquera, responsable comercial de Bodegas Puente de Rus (San Clemente, Cuenca): *“Cualquier oportunidad que se preste a conocer nuevos clientes, establecer nuevos contactos allí donde se encuentren, es siempre una fantástica idea que se debe apoyar.”*

Noé Pérez, responsable comercial de Bodegas Illana (Pozoamargo, Cuenca) daba su valoración sobre la jornada de la mañana: *“En esta primera etapa de la mañana ha venido bastante gente; importadores, distribuidores y gente de restaurantes que han salido bastante contentos.”*

En estas actividades, Ana Cristina Gutiérrez, de Bodegas El Progreso, argumentaba que para esta bodega *“las oportunidades de mercado en Estados Unidos son buenas porque es un mercado serio, con perspectivas de futuro y con posibilidades.”* Los



Las catas fueron acompañadas de las mejores tapas

## GREAT MATCH EN NEW YORK

vinos de La Mancha por el momento no son muy conocidos en Estados Unidos, pero sí es cierto que van ganando popularidad como la variedad tempranillo o la uva airén, y es por eso que la Great Match ha puesto el punto de partida para que se comience a comercializar mucho más.

Más contundente fue además

Katin Naelapaa, manager de 'Vinos de España' en Estados Unidos, pues apuntó que nuestra región ofrece algo que la mayoría de las regiones de otros países no tiene: *"una calidad excelente y un precio muy favorable a su vez y con respecto a la tradición, Castilla La Mancha tiene mucha historia arraigada en su forma de vida,*

*por lo que este vino conforma ese valor añadido que busca el paladar del norteamericano."*

Estados Unidos es junto a China, uno de los mercados más importantes a tener en cuenta, probablemente, con uno de los potenciales de crecimiento mayores en el consumo mundial en un medio plazo.



Catas de vino de las diferentes bodegas



*El público americano disfrutó de los vinos manchegos*

*Imagen exterior de las calles de Nuevas York*



# ***El Consejo Regulador presenta su nuevo Centro de Interpretación del Vino***

***Esta primera fase de ampliación del Museo  
del Consejo Regulador propone un recorrido  
interactivo para los aficionados al vino a  
través de los cinco sentidos***



*El Centro fue visitado por el Presidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real, el Consejero de Agricultura y la propia alcaldesa de Alcazar de San Juan*

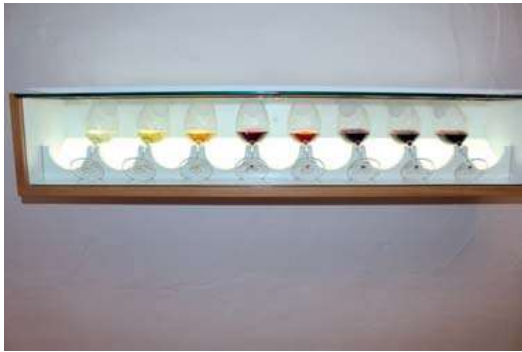
El nuevo Centro de Interpretación del Vino concluye la primera fase de ampliación del Museo del Consejo Regulador, que está integrado en su propia sede, partiendo de la rehabilitación de antiguos almacenes, y que ha sido posible gracias un convenio de colaboración entre la Diputación de Ciudad Real y la Interprofesión del C.R.D.O. La Mancha, cuya firma se

produjo hace unos meses en la sede del Consejo Regulador.

El nuevo espacio, diáfano y adaptado en unos 50 m<sup>2</sup>, se engloba en tres salas, donde el visitante podrá recrear los sentidos que intervienen en una cata, principalmente la vista, el olfato y el gusto, pero a los que también se le han añadido el oído y tacto, buscando aplicaciones que fijen una vi-

sión integral entorno al vino.

Así lo destacó el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martínez-Zarco durante la Inauguración. Afirmó que el museo “*nace con el objetivo de la promoción del vino y la promoción del trabajo que están haciendo nuestras bodegas y nuestros viticultores, para poder mostrar lo que, en realidad, tenemos: Uno*



*de los mejores vinos del mundo, que se producen en la Denominación de Origen La Mancha y en toda Castilla-La Mancha”.*

El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo, también estuvo presente en el acto. Subrayó el trabajo que se está haciendo desde la DO por divulgar la cultura del vino: *“El vino es uno de nuestros alimentos más insignes. Está en nuestra dieta mediterránea. Es parte de nuestra cultura, de nuestra tradición y de nuestra tierra. Y en el futuro lo va a seguir siendo”*, resaltó.

El Presidente de la Diputación de Ciudad Real, José Manuel Caballero afirmó que *“el Centro de Interpretación es muy importante tanto para nuestro presente como para nuestro futuro en lo que se refiere a desarrollo económico, ya que engloba a todo lo que tiene que ver con el turismo. En este caso, con el turismo de interior y con el turismo vinculado al vino. Hay muchas posibilidades y tenemos muchas potencialidades. Por eso, tenemos que ser capaces de utilizarlas y de venderlas fuera de nuestras fronteras”*, apuntilló.

La alcaldesa de Alcázar de San Juan, Rosa Melchor, puso el colofón a las declaraciones para los medios. Afirmó que *“éste es el sitio más correcto en el que debe de estar la Denominación de Origen. La*

*institución que representa con más fuerza lo que es la relación cultura-vino con lo que es nuestra idiosincrasia”.*

En definitiva, los visitantes podrán disfrutar jugando, pero a la vez poner a prueba su capacidad de percepción, ya que habrán de distinguir aromas y sabores, ser capaces de diferenciar un vino por tonalidad y ribete, adivinar por el tacto distintos utensilios vinculados a la vitivinicultura y discernir entre varios sonidos del campo o la bodega.

Además, como escenario previo al centro, el patio típico del Consejo Regulador también ha mejorado su sistema de señalización con la adecuación de pedestales y elementos decorativos, que en definitiva mejoran el aspecto visual y estético de los soportales con antiguas donaciones particulares de piezas y maquinaria antigua de bodega expuestas como prensadoras, tinajas e instrumental

de laboratorio enológico. También se han instalado varias fotografías antiguas de temática vitivinícola en un lateral.

La sala de botellas, donde actualmente se exponen cerca de 2.000 botellas antiguas con etiquetado históricos en la DO La Mancha (todos anteriores a 1994), se renovará con la señalización más moderna, actual y atrayente incluyendo la incorporación de pantallas para la emisión de videos didácticos sobre vitivinicultura.

Del mismo modo, se pretende integrar en esta nueva ampliación aplicaciones (APPs) que ya realizó la Interprofesión para la utilización en tablets y móviles (Nuestra Bodega, Maestro del Vino, Guía de Catas y Consejo Abierto), con otras nuevas enfocadas al propósito fundamental: el de promocionar los vinos de la Denominación de Origen La Mancha.



*Nueva remodelación del patio y sus piezas de exposición*

## ***El crecimiento digital de los vinos DO La Mancha***

***Supera los 100.000 seguidores en Facebook tras posicionar su imagen de liderazgo en las redes sociales***



Cinco años después de que emprendiera la renovación de su imagen 'on line', a través de la web en la [www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com) los vinos

de La Mancha continúan con su progresión ascendente en su estrategia digital. La misma que les ha llevado a sobrepasar los 100.000 'me gus-

ta' en su página de [www.facebook.com/vinosdelamancha](http://www.facebook.com/vinosdelamancha), en tan solo cuatro años, (de noviembre de 2011 a noviembre de 2015), y conseguir



Perfil de La Mancha Wines, en su página de Facebook para la versión anglófona



Perfil de Vinos de La Mancha en Facebook

una posición nada desdeñable de más 11.700 seguidores en twitter, con @vinodelamancha.

Parte de la fortaleza digital del Consejo Regulador en las redes se sustenta también en su apuesta decidida por los contenidos audiovisuales a través del canal de youtube, vinodelamancha donde su presencia virtual, constancia y fidelidad en los contenidos han llevado a esta Denominación de Origen a liderar este canal con más de medio millón de visualizaciones y 169 suscriptores. La capacidad comunicativa de los vinos manchegos gana en mayores dosis de eficiencia con la publicación diaria y racional de videos de contrastada calidad informativa donde se compaginan divulgación y comunicación de empresa con una visión cultural y distendida de las raíces y tradiciones vinícolas en La Mancha.

## Polifacética comunicación en el babel de culturas

La vocación universal de los vinos manchegos, traducida en su misión exportadora, donde el esfuerzo comercial de las bodegas llega a más de 80 países, se refleja también en su escaparate virtual, con su página web [www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com) en varios idiomas (ruso, inglés, alemán, holandés, chino y japonés) y tres páginas distintas para español (Vinos de La Mancha), inglés (La Mancha wines) y alemán (weinaus La Mancha) en Facebook y twitter.

Los resultados no se hicieron esperar y en Facebook la comunidad de Vinos de La Mancha superó los

100.000 amigos. Por ello, el Consejo Regulador, una institución que se encarga fundamentalmente de tratar que se conozcan más y mejor los vinos de calidad de La Mancha, quiere transmitir el agradecimiento a sus seguidores por la fidelidad y confianza que tienen hacia esta Denominación de Origen La Mancha, porque además de un importante canal de promoción en sí, Facebook, como otras redes sociales, permite estrechar los vínculos con ellos, facilitando la interacción con los seguidores y escuchando sus comentarios con el propósito de seguir mejorando.



Los vinos DO La Mancha también se abren paso en Pinterest



Perfil de @vinodelamancha en twitter

## CRECIMIENTO DE LA ESTRATEGIA DIGITAL

Además, en los últimos días se han abierto (o reactivado) también perfiles en Instagram (vinodelamancha) o Pinterest (Vinos de La Mancha). Bien es cierto que todavía no tienen el dinamismo deseado y apenas están operativos, pero en los próximos meses se tratarán de potenciar, aunque partiendo de la premisa que hasta ahora se ha impuesto en la estrategia digital de la Denominación de Origen La Mancha, que ha priorizado el poder dar una cobertura adecuada y suficiente de contenidos a las redes en las que se podía estar

presente (no siempre se ha podido conseguir, pero se sigue luchando por consolidarse) antes que estar presente en todos los canales existentes sin que luego se pudiesen crear suficientes contenidos de calidad para abastecerlos.

Pese a todo, lo cierto es que en términos generales y comparativamente las cifras actuales son satisfactorias, pero insuficientes para las pretensiones de la Denominación de Origen La Mancha, una marca con aspiraciones de posicionamiento global.



100000 seguidores facebook

# “Momentos de vinos, momentos divinos” la nueva campaña digital de los vinos DO La Mancha

**Nuevo guiño del Consejo Regulador a la promoción en su objetivo por acercar el consumo de vino al gran público**



## Tus Momentos de Vinos se vuelven Divinos con DO La Mancha

Descorchar, compartir, disfrutar y sentir.

- ✓ **En familia**  
Momentos de celebraciones que al son de un trépano se graban en la memoria.
- ✓ **Con amigos**  
Momentos de debates, horas de conversaciones, risas con una copa de vino en la mano.
- ✓ **En pareja**  
Momentos de placer, confidencias y declaraciones de amor sellados con vino.
- ✓ **De tapas**  
Momentos de ocio que maridan buena compañía, comida y una copa de vino.
- ✓ **En la cocina**  
Momentos gourmet, debate y risas con una copa de vino haciendo disfrutar los sentidos.
- ✓ **En cualquier sitio**  
Los mejores momentos los vivas tú y sacas mejor provecho de un vino de La Mancha.



Agitar una copa en el gesto universal es el gesto que resume esos momentos de vinos

Buscando un visible juego de palabras en los “momentos de vinos, momentos divinos”, los vinos DO La Mancha enfocan su estrategia de promoción acercando al público final con aquellos instantes donde el propio consumo de vino adquiere un papel coprotagonista en momentos especiales. Como apuntan desde la propia web, creada ex profeso para

el lanzamiento, para el Consejo Regulador *“el vino forma parte de nuestra cultura, nos acompaña en grandes momentos de nuestra vida, graba recuerdos e instantes que nunca desaparecerán... son momentos de Vinos que se convierten en Momentos Divinos y queremos que compartas con nosotros.”* En el inicio de la propia página, en la

fidelidad a su estilo audiovisual, los vinos DO La Mancha han fijado en un curioso video, los ejemplos de vinos y variedades que mejor se adaptan al momento de cada uno en la preferencia de su consumo, según se adapten a los momentos más señalados para disfrutar de un vino, en pareja, con amigos o celebraciones familiares.

## Comunicación 2.0

Buscando una interacción y respuesta del público, y estableciendo las redes sociales como canal directo, de esta manera, se buscó la propia colaboración del público para que responda compartiendo sus experiencias e inquietudes y además quisiera compartir e immortalizar su momento con el hashtag #vinodelamancha en las redes sociales del Consejo Regulador [www.facebook.com/vinosdelamancha](http://www.facebook.com/vinosdelamancha) y @vinodelamancha; también pudieron enviar sus imágenes a [mis@momentosdevinos.com](mailto:mis@momentosdevinos.com) con la opción de poder conseguir diferentes regalos como lotes de vinos, cenas en restaurantes y consumiciones de vinos DO La Mancha, elementos de promoción como camisetas, sacacorchos, etc.



Como se informa en las bases de la propia página [momentosdevinos.com](http://momentosdevinos.com) el plazo para participar en el concurso se cerró el pasado 9 de diciembre. Con ello, el lanzamiento de la nueva apuesta coincide además con el periodo de mayor intensidad

promocional de los vinos DO La Mancha, inmersos, a una semana, de ultimar detalles de cara a la campaña prenavideña, que marcó el pistoletazo de salida en el estadio Santiago Bernabéu, con la entrega de los premios Jóvenes solidarios y la presentación de los vinos jóvenes de la añada 2015, los días 23 y 24 de noviembre.

El comienzo de la campaña 'Momentos de vino, momentos divinos' vino además precedido por la progresión ascendente de los vinos DO La Mancha en las redes sociales, particularmente en Facebook donde este pasado 11 de noviembre, precisamente, superaron el techo simbólico de los 100.000 seguidores.



## ***Las bodegas DO La Mancha comparten sus retos e ilusiones con el gobierno autonómico***

*El Presidente de Castilla La Mancha, Emiliano García Page, conoció de cerca los vinos manchegos durante su visita a las bodegas de La Solana y Manzanares, en Ciudad Real*



*Emiliano García Page brinda con vinos de Santa Catalina en La Solana*

El gobierno autonómico se interesó por conocer de cerca algunas bodegas manchegas. Lo hizo apenas recién acabada la campaña de la vendimia en La Mancha. La primera visita estuvo en La Solana, provincia de Ciudad Real. De la mano de su bodega Santa Catalina,

el Presidente de nuestra región, Emiliano García Page pudo conocer los retos de crecimiento del sector.

Como aseguró el Presidente la Cooperativa Santa Catalina ubicada La Solana, Gregorio Martín-Zarco, España es un país productor de vino: “Somos el tercer país produc-

tor del mundo. Sin embargo, todos sabemos que nuestro consumo (en España) está muy bajo, alrededor de diez millones de hectólitros”. Para Martín-Zarco, no queda más remedio, que las zonas productoras de vino tengan la necesidad de salir a buscar mercados “fuera”, en el

extranjero. Según declaró, *“esto es algo que tienen claro las bodegas”*. Por ello, se está invirtiendo para generar estructuras comerciales en el exterior, cada vez más consolidadas.

Santa Catalina cuenta con 4.500 hectáreas de viñedo y tiene gran peso a nivel europeo, ya que exporta a diez países de la UE. Cuenta, asimismo, con modernos sistemas de elaboración mezclados con las técnicas más tradicionales.

Por su parte, el Consejero de Agricultura, Francisco Martínez Arroyo (también presente en la visita a las bodegas manchegas), afirmó que La Solana es el pueblo de Castilla La Mancha con mayor número de incorporaciones de jóvenes agricultores. *“Es el municipio con mayor futuro desde la perspectiva del sector agrario y agroalimentario, que son la base de nuestra economía en toda la región. Especialmente en la zona en la que nos encontramos”*.



*El presidente de la coop. Santa Catalina explica la gama de productos elaborados al Presidente de Castilla La Mancha*



*El Presidente autonómico posa con los trabajadores de la Coop. Santa Catalina*

El periplo a las bodegas manchegas se produjo justo en el momento en el que comenzaban a realizarse las primeras valoraciones de la última vendimia. Ejemplo representativo de este optimismo se pudo ver en Bodegas Yuntero de Manzanares. El presidente de esta cooperativa (Jesús del Perdón), Félix Cano, ma-



Foto de la visita con la junta rectora de Bodegas Yuntero

nifestó su júbilo ante la situación y auguró una buena añada 2015. “Vamos como un tiro. Somos un rayo vestido de arco iris, como diría Neruda”, apuntillaba Cano. “Desde luego, os invitamos a que podáis degustar nuestros vinos. Estoy seguro (porque ya hemos tenido la oportunidad de probarlos) que van a ser excelentes, pues la vendimia y la cosecha han sido extraordinarias”.

Bodegas Yuntero cuenta con una producción de uva media de 77.000.000 kilos. Además esta sociedad cooperativa es pionera en La Mancha la producción de vinos ecológicos.



García Page firma en el libro visitas de Yuntero

## *El Consejo Regulador, convertido en estudio de radio*



*En un formato de magazine, Juan Ramón Lucas trajo el toque de humor en 'Más de Uno'*



*'Aquí en la onda', de Javier Ruiz no podía faltar en la sede del Consejo Regulador*



*Periodistas de la Cadena Ser en la sede del Consejo Regulador*

En la línea de promoción intensiva realizada por el Consejo Regulador durante el último trimestre del año, los vinos con Denominación de Origen La Mancha tuvieron una presencia activa en la radio, que sirvió de escaparate regional y nacional dentro del panorama vitivinícola.

La primera experiencia vino de la mano de **Ser Ciudad Real** y provincia, con el programa *Hoy por hoy*, que la Cadena Ser Ciudad Real emitió desde la sede del Consejo Regulador durante el pasado 20 de octubre. Con una programación muy variada, completa y amena, la

jornada tuvo como protagonista a la música con el grupo *Los Galván* en directo. Además, contó con una tertulia en torno a la viticultura e interés por el mundo del vino y con catas en directo, donde pudieron participar varios de los vocales del propio Consejo Regulador.

Raúl Galván, vocalista del grupo *Los Galván* señaló que *“siempre prefiere estos vinos ya que el Consejo Regulador les ayudó a promocionar una de sus giras en 2005 y desde entonces, el vínculo entre ellos y esta casa es notable.”*

De menos a más en la Cadena Ser, (actual cadena con mayor número de oyentes, con más de 4,5 millones según últimos datos del EGM) ya que durante el 20 de noviembre los vinos DO La Mancha tuvieron un escaparate nacional en la **La Ventana**, programa conducido por Carles Francino, líder de

audiencia en sesión de sobremesa. El periodista disfrutó de su visita brindando por los vinos de La Mancha y firmando en el libro de honor. Un programa que tuvo gran interés entre el público asistente. La visión de Francino sobre la DO La Mancha la explicaba así: *“Hay que ir poco a poco introduciendo el I+D, la investigación, la enología, el talento y las ganas de arriesgar. Yo creo que por capacidad, aquí el tamaño sí importa y hay posibilidad de crear mucho en mercados que valoran sobre todo la marca, ese valor añadido.”*

Gregorio Martín-Zarco, el presi-

dente del Consejo Regulador, fue entrevistado por Francino. Afirmó que la cultura del vino está en alza, recuperando poco a poco, su posición perdida, porque *“está intrínseco en nuestra cultura.”*

Competencia directa en las ondas, y programa de referencia a nivel regional, **Onda Cero Regional** emitió desde el salón de actos en la sede del Consejo Regulador, con motivo de la presentación del nuevo museo de interpretación del vino durante el 18 de noviembre. Concretamente, fue con el programa de *La Mancha en la Onda*, dirigido por



Música en directo en los micros de La Ventana, en la Cadena Ser



Actuación de Los Galván en directo en Ser Ciudad Real y provincia



El miembro del conocido grupo 'Auryn', el cantante alcazareño Dani Fernández, pasó por los micros de Onda Cero Alcázar



*El Pte. del Consejo Regulador explica los rasgos de La Mancha a Francino en La Ventana*

Javier Ruiz, donde se habló especialmente del vino. A la cita además acudió el presidente de la Diputación, José Manuel Caballero y la alcaldesa de Alcázar De San Juan, Rosa Melchor, quienes previamente

habían hecho un recorrido por las nuevas estancias de las que dispone el museo.

La guinda promocional en el medio radiofónico la puso el programa matinal **Más de Uno de Onda Cero**

el 28 de noviembre que arrancó muy temprano, a las 6:00 am, desde el salón de actos del Consejo Regulador. Primero conducido por Carlos Alsina, en una primera parte de la mañana Gregorio Martín-

*Gregorio Martín Zarco fue entrevistado por Carlos Alsina en 'Más de uno'*



Zarco, Presidente del Consejo, fue entrevistado transmitiendo al público nacional cuáles son los dos pilares fundamentales que tiene la DO La Mancha. *“El primero es, que cuando se pone la tirilla de la DO La Mancha, el consumidor tenga la seguridad de que tiene un vino elaborado, con una gran calidad y que además se ha producido ya en la viña con un pliego de condiciones marcado por la forma que tiene*

*que llevar ese cultivo. Y el otro pilar que tiene es la promoción. Poner en todos los escaparates lo que están haciendo nuestras bodegas.”*

El testigo fue recogido más tarde por Juan Ramón Lucas, con una entrevista a Francisco Martínez Arroyo, consejero de agricultura de la región. Martínez Arroyo explicó por qué tenemos probablemente el mejor vino que se puede elaborar en España. *“Tenemos a los mejores*

*profesionales trabajando en la Denominación de Origen y en Castilla La Mancha tenemos todo tipo de variedades”,* concluyó.

Los presentadores de ‘Más de Uno’, también transmitieron sus impresiones sobre los vinos DO La Mancha. Juan Ramón Lucas apuntaba: *“Estoy encantado de estar aquí, y además aprovecho para decir que estamos agradecidos de que el primer premio que recibe*



*Carlos Alsina y Juan Ramón Lucas líderes de ‘Mas de Uno’ fueron entrevistados por el departamento gráfico del Consejo Regulador*



*Alsina con su equipo habitual de colaboradores como Pilar Cernuda*



*Representantes del Consejo Regulador intervienen en Ser Ciudad Real y provincia*



este programa como tal sea de la Denominación de Origen La Mancha”.

Por su parte, Carlos Alsina también quiso dedicar unas palabras al Consejo Regulador: “No es la primera vez que paso por aquí, y la verdad que siempre que vengo a esta casa se nos trata muy bien. Hoy madrugar a mí me ha costado menos porque aunque estábamos más lejos, sabía que lo íbamos a pasar bien y que se nos iba a tratar bien. Además hablar de los vinos de esta tierra siempre es muy fácil porque es una bendición

**Juan Ramón Lucas:**  
**“El que se vaya  
 conociendo y  
 apreciando de verdad  
 supongo que será  
 cuestión de tiempo”**

que tiene esta tierra.”

En cuanto a la pregunta de si piensan que los vinos DO La Mancha comienzan a ser cada vez más conocidos, la respuesta fue clara para Lucas: “Yo creo que sí. La prueba es que estamos aquí, y esto también ayudará a su difusión. Todo tiene su tiempo, el vino sabe mucho de eso. El que se vaya conociendo y apreciando de verdad supongo que será cuestión de tiempo. Llegará ese momento, y no me cabe la menor duda de que está empezando a llegar ya porque es un vino que tiene calidad y mucha”.

Alsina además, quiso dar un

consejo para todos aquéllos que todavía no conocen este vino. “El mejor consejo que se puede dar es que prueben un vino DO La Mancha porque una vez que se hace no hace falta mucha más promoción. Pero el esfuerzo de promoción que hace el consejo es muy notable, y nosotros afortunadamente formamos parte de ese empeño y así hay que continuar. No cabe la menor duda de que cada vez haya más personas que se animen a probar el vino y una vez que hagan eso, ya es irreversible”.

**Carlos Alsina:**  
**“El mejor consejo que  
 se puede dar es que  
 prueben un vino DO  
 La Mancha, porque  
 una vez que se hace no  
 hace falta mucha más  
 promoción.”**



El público mas fiel de La Ventana no dudó en venir a presenciar en directo la emisión del programa desde el Consejo Regulador.

## Vino y deporte con Radio Marca

El complemento a la radio generalista lo puso **Radio Marca**, medio especializado que puso interesantes nexos de unión del vino con el deporte. Paco García Caridad y su equipo de *El Intermedio* disecionaron la actualidad deportiva durante la tarde del 1 de diciembre, también en el salón de actos del Consejo Regulador. Además de pasar por los micrófonos de Radio



Alba Reguillo, triatleta manchega que fue entrevistada en Radio Marca



El salón de actos del Consejo Regulador se ha llenado de numeroso público estos días



Un brindis con Radia Marca al acabar el programa



Marca el propio Martín Zarco y el Consejero Martínez Arroyo, tuvo su espacio de protagonismo, la actual triatleta alcazareña, Alba Reguillo, muy vinculada a los vinos DO La Mancha en las últimas competi-

ciones que ha participado. Reguillo además afirmó ser una consumidora moderada de vino como premio y recompensa después de las competiciones. "Mi compañero Carlos y yo lo utilizamos para re-

cuperar después de una carrera. De hecho, es un importante antioxidante", concluyó la Campeona de España en su modalidad, que este año se ha planteado pasar a profesionales.



Un sueño,  
Una tierra,  
Una pasión,  
**Tu Vino**



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

Descubre los vinos  
de la D.O. La Mancha,  
**La Mejor Opción**

# Presentación en sociedad ante sus vecinos

*Manzanares, Pedro Muñoz o La Solana presentan los vinos de su nueva añada 2015*

*“Valorando su importancia económica, para que los propios manchegos aprecien su trascendencia, siendo conscientes de que el vino es patrimonio y también economía.”* De esta manera, el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco subrayó el hecho de que cada vez sean más los pueblos que tomen conciencia del valor social del vino, celebrando la llegada de la nueva añada. Martín-Zarco acompañó al ayuntamiento de Manzanares, Ciudad Real, cuyo auditorio Gran teatro acogió el pasado 26 de noviembre, la presentación de los nuevos vinos, **‘Manzanares, Tierra de vinos’** Cuatro bodegas, tres de ellas acogidas a la DO La Mancha (Bodegas Isidro Milagro, Bodegas Yuntero y Vinícola de Castilla), desgranaron detalles de los nuevos vinos en mercado, cosecha 2015, que posteriormente fueron catados por los asistentes.



*Sendos tintos jóvenes DO La Mancha en Manzanares por bodegas Yuntero y Vinícola de Castilla*



*El brindis que inaugura la añada, en la presentación en Manzanares, CR*

En **La Solana**, coincidiendo con el Festival de Cine y Vino de La Solana, los vinos de las tres bodegas participantes, Romero de Ávila, Hermanos Mateos de la Higuera y Coop. Santa Catalina hicieron partícipes a sus vecinos de la nueva presentación de sus vinos jóvenes, en el marco tradicional que supone el patio del Palacio de Don Diego.

Idéntica promoción, también el pasado sábado 28 de noviembre, se dio a los vinos DO La Mancha elaborados en **Pedro Muñoz** también en la provincia de Ciudad Real. En un ambiente lúdico, con maridaje de música, Bodegas Coloman y la coop. San Isidro compartieron sus vinos con el público pedrotero.



*Vino y música maridararon la presentación de la nueva Añada en Pedro Muñoz*



*Vega Demara, Portento y Los Galanes 'selección' fueron algunos de los vinos presentados.*

# Los vinos DO La Mancha en el día europeo del enoturismo

*El Consejo Regulador con Alcázar de San Juan y Tomelloso en los actos que promocionan el vino y turismo*

Durante el primer fin de semana de noviembre tanto Alcázar como Tomelloso se sumaron a la gran fiesta del Día europeo del vino, que este año se festejó el sábado 7 y domingo 8 de noviembre.



## *Alcázar de San Juan y el 'Vino y bautismo Qervatino'*

Durante estas jornadas, el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan apostó por actividades que pusiesen en valor dos de los aspectos de mayor importancia en este municipio: el vino y Cervantes. El objetivo de la celebración de este día era dar a conocer la cultura del vino. Por ello, tuvieron lugar visitas guiadas por la ciudad y la apertura de las bodegas en la localidad alcázereña para todos aquellos que quisieran

acercarse, así como diversas conferencias que giraban en torno a este tema. La alcaldesa de Alcázar de San Juan, Rosa Melchor, afirmó que celebrar el día del Enoturismo *"es una buena ocasión para hablar del vino con total normalidad, con honestidad y con sencillez para que nuestro producto se convierta en lo que es para todos los castellano manchegos. No obstante, debemos intentar que lo sea para el resto del mundo"*. La alcaldesa citó al Quijote: *"fue un personaje que se convirtió en nuestro mejor embajador y promotor de este producto. Por eso, debemos mantener esta estela realizando jornadas y actividades a lo*

*largo de todo el año"*. La sede del Consejo Regulador puso su sede en valor como recurso turístico abriendo sus estancias para el desarrollo de diversas actividades.

Entre la numerosa oferta cultural destacó el taller de aromas y sabores, la actividad *"Adivina tu vino"* o la actividad *"Mastervid"*, donde de manera lúdica los escolares de 14 a 18 años conocieron la cultura e importancia de la vid en La Mancha mediante un juego que despertó sus sentidos con disoluciones de agua.

## *Tomelloso, posada de vid y cultura*

El Ayuntamiento de Tomelloso destacó la notable participación de público en los actos celebrados el Día Europeo del Enoturismo. La conocida Posada de Los Portales, centro neurálgico de Tomelloso, acogió actividades coordinadas por Alicia Morales, auditora ECI La Mancha, como 'El taller de aromas y sabores', y la 'Cata de preferencia', donde los asistentes orientaron en cata completamente ciega sobre sus gustos en el consumo de vino. La cultura y el vino aquí también se dieron la mano. En esta localidad ciudadrea-

leña, el programa estuvo cargado de actividad y atractivos para promocionar entre los vecinos y visitantes el buen vino que se hace en la Tomelloso, así como mostrar las instalaciones y la profesionalidad con la que el sector afronta sus elaboraciones. Por su parte, la alcaldesa tomellosera, Inmaculada Jiménez, destacó que *“está muy bien consumir vino, pero no hay que olvidarnos de nuestras raíces porque en Tomelloso, el vino ha nacido en estas cuevas que luego dieron paso a las grandes cooperativas”*.

El éxito de público hizo posible que durante el fin de semana se



*La Posada de Los Portales en Tomelloso donde se desarrollaron las actividades*

desarrollasen los diversos talleres, catas, rutas turísticas y culturales, jornadas de puertas abiertas en bodegas y cooperativas. Así como la iniciativa *“Nos vamos de vinos”*,

que consiguió atraer a multitud de asistentes debido a la degustación de tapas maridadas con los vinos de Tomelloso, elaboradas exclusivamente para la ocasión.



*Tarros del taller 'Aromas y Sabores'*



*Tablero de 'Mastervid' preparado para jugar con los jóvenes escolares*



*Ganadores del Taller de Aromas y Sabores en Tomelloso con la auditora Alicia Morales coordinadora del taller*



*La sede del Consejo Regulador centralizó algunos de los actos de enoturismo*

# Mariano Rajoy visita las instalaciones de Bodegas Taray



Brindis de Rajoy con representantes de Bodegas Taray y DO La Mancha

El Presidente del Gobierno, Mariano Rajoy, visitó el pasado 26 de noviembre diferentes puntos de Castilla La Mancha, uno por cada una de las cuatro provincias manchegas: La Roda, en Albacete; Las Mesas, en Cuenca; Campo de Criptana, en Ciudad Real y Ocaña, en Toledo. Especialmente reseñable fue la visita a la provincia conquense, donde Rajoy pudo brindar y degustar los vinos manchegos. *“Es un momento histórico, para este pequeño pueblo; nunca antes había visitado Las Mesas un presidente del gobierno”*, comentaron desde Bodegas Taray,

(cooperativa del Santo Niño de La Bola) hoy por hoy, auténtico motor económico de la pequeña localidad.

En su visita, Rajoy hizo un recorrido conociendo así todas las instalaciones de la bodega junto al presidente de la cooperativa, el alcalde de Las Mesas, Carlos Alberto Algaba, y el presidente del Consejo Regulador de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, que fue invitado al acto.

Desde Bodegas Taray, convertida en foco del informativo nacional, el máximo dirigente de los populares resaltó la importancia del sector

agrario : *“Es el segundo sector exportador de España, sólo superado por los bienes de equipo y al nivel de los productos químicos y del automóvil, que como sabéis es un sector que exporta mucho”*. También resaltó la importancia de cultivos como la vid en la fijación de población en núcleos de población donde más de 15 millones de españoles viven del medio rural.

En la actualidad, Las Bodegas Taray supone uno de los principales pulmones económicos de Las Mesas, con hasta 700 socios acogidos, y cuenta con 2.700 ha de viñedo.



El titular de Justicia, Rafael Catalá (d) brinda con el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín Zarco invitado al acto



Taray es la marca referencia de esta bodega de Las Mesas.

## Los vinos DO La Mancha brillan como 'Tempranillos al Mundo'

*Las bodegas manchegas consiguen resultados destacados en el concurso itinerante internacional, celebrado en Lisboa del 11 al 13 de noviembre.*

Tempranillos al Mundo, organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE) y la Asociación Portuguesa de Enología (APE), surgió con la idea de poner en valor la variedad *Tempranillo* y sus sinonimias, en un abanico en el que se incluyen referentes nacionales como Ull de Llebre, Cencibel o Tinta del País, así como Tinta Roriz o Aragonés más allá de nuestras fronteras.

Contó con el respaldo institucional de la Unión Internacional de Enólogos (UIOE) y el MAGRAMA (Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio

Ambiente del Gobierno de España), garantes de esta edición y con la participación de un panel de catadores de primera línea mundial.

Participaron más de 35 indicaciones geográficas y países como Argentina, Francia, EEUU y Portugal. Los vinos de estos concursos se premiaron con GRAN TEMPRANILLO DE ORO, TEMPRANILLO DE ORO y TEMPRANILLO PLATA. Entre los premiados tenemos vinos manchegos con sobresaliente actuación de la bodega criptanense El símbolo que cosechó varios galardones de oro.



La bodega El Símbolo consiguió varios premios

### TEMPRANILLO DE ORO

|                                         |      |                            |
|-----------------------------------------|------|----------------------------|
| Símbolo Reserva                         | 2011 | Bodegas Símbolo SC CLM     |
| Símbolo Tempranillo                     | 2014 | Bodegas Símbolo SC CLM     |
| Símbolo Roble                           | 2012 | Bodegas Símbolo SC CLM     |
| Volver                                  | 2013 | Bodegas Volver             |
| CAnforrales ecológico Tempranillo-Syrah | 2014 | Bodegas Campos Reales      |
| Verum Tempranillo Reserva Familiar      | 2010 | Bodegas y Viñedos Verum SL |
| Pago de la Jaraba                       | 2014 | Pago de la Jaraba SL       |
| Símbolo Crianza Tempranillo             | 2012 | Bodegas Símbolo SC CLM     |



## Paladín del vino manchego

**Fallece Miguel Espadas (1919-2015) profesional polifacético, cuyos trabajos fueron una defensa del sector vinícola en la región**

Siendo muy joven comenzó en el laboratorio de la antigua Estación Enológica de Alcázar que compaginaba con los encargos para elaborar vinos que le hacían algunas bodegas. Preparó oposiciones al entonces denominado Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (hoy llamado Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente) para Veedores que después pasarían a denominarse Inspectores de Fraudes. Fue destinado a Zamora y después a Logroño.

En sus últimos años retornó a La Mancha, donde destacó por sus artículos periodísticos en diversos medios de comunicación, estrechando más aún su relación con el Consejo Regulador Deno-

minación de Origen La Mancha, donde como afirma su familia "fue muy feliz con el trabajo que realizaba en la biblioteca por estar directamente relacionado con el vino que tanto defendía por sus propiedades para la salud."

En la década de los ochenta, publicó un monográfico sobre vinos de España para ABC, siendo corresponsal de la Agencia Efe en la zona. Labor que compaginaba con alguna colaboración con el diario provincial Lanza de Ciudad Real y algunas líneas en Consejo Abierto publicación al que tanto cariño dedicaba.

Prolífico y siempre de mente despierta, a pesar de su edad, con más de ochenta años, escribió el libro titulado Vinos, pla-

tos y recetas de un manchego y gastrónomos poetas sobre recetas de cocina en verso de Castilla-La Mancha y Madrid. En sus últimos años de vida, publicó en medios impresos de Alcázar de San Juan "El Semanal" (antes "El Canfali")



# Bodegas Altovela y su medio siglo de vida



*En el acto se quiso recordar especialmente a los socios que han hecho posible el medio siglo de vida de Altovela*



*Catavinos conmemorativo de Altovela*

La Cooperativa Nuestra Señora de la Paz-Bodegas Altovela de Corral de Almaguer (Toledo) celebró el pasado 25 de octubre el acto que conmemoraba su 50 aniversario. Al mismo asistió el presidente de la Caja Rural Castilla-La Mancha, Andrés Gómez Mora. Destacó que esta bodega es un *“modelo de superación, con instalaciones punteras en tecnología y modernidad, que producen un vino de calidad superior”*. Afirmó también que esta sociedad es una *“cooperativa ejemplar que juega un papel fundamental en el*

*desarrollo de la región, generando actividad económica y empleo estable”*.

El presidente de Caja Rural Castilla-La Mancha abogó por el sentido competitivo de estas sociedades para conquistar los mercados nacionales e internacionales. Así mismo, Gómez Mora señaló que los vinos que produce la cooperativa de Corral de Almaguer son de una *“calidad superior”*, ya que han obtenido numerosos premios. Los últimos fueron concedidos por esta institución (D.O. La Mancha) a la calidad para el Altovela tempranillo 2014 o el Sauvignon Blanc 2014.

El consejero de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, también presente en el acto, reconoció la labor de esta cooperativa. *“Es un ejemplo de la importancia del sec-*

*tor vitivinícola desde el punto de vista social para el mantenimiento de la población en los pueblos”*.

Bodegas Altovela, que comenzó su andadura en 1965 con 200 socios y hoy alcanza casi los 700, viene elaborando una media anual de 40 millones de kilos de uva. En este intervalo de tiempo, la cooperativa ha ido actualizado sus sistemas productivos para obtener unos vinos de excelente calidad que exportan a varios países, cuatro de ellos fuera de la UE.



*Un brindis entre depósitos que tantas añadas han visto en sus 50 años de vida de la bodega*

## Promoción de los vinos manchegos en las distancia cortas

*El Consejo Regulador refuerza su presencia promocional en los municipios cercanos con diversas actividades de cata.*



*'Adivina tu vino' impartida para medio centenar de mujeres, el 'Día de la mujer rural', en Pedro Muñoz*

### La mujer rural y el vino

Con motivo del día internacional de la mujer rural, Pedro Muñoz quiso celebrar el pasado 15 de octubre con una serie de actos donde des-

taó la cultura del vino como elemento principal.

El Consejo Regulador no quiso perder la oportunidad de subrayar la importancia de este colectivo en el entorno viticultor, resaltando además sus cualidades catadoras. Medio centenar de mujeres pedroteñas participaron en "Adivina tu vino", donde a modo de divertido concurso, sacaron a relucir sus gustos y preferencias por las diferentes variedades.

Hasta 60 mujeres se interesaron por catar los diferentes vinos de la añada 2015. Allí pudimos escuchar sus percepciones acerca de la cultura del vino con esta actividad: "He aprendido a diferenciar bastantes

variedades porque hay personas que no estamos acostumbradas a beber vino y esto nos viene bastante bien". Y es que el vino ha sido desde siempre un elemento imprescindible en la vida de estas mujeres, pues parte de su economía ha girado en torno a él.

Una intensa jornada que comenzó con una mesa de experiencias acerca del papel activo de las mujeres en las Organizaciones e Instituciones Agrarias y terminó de la mejor manera, uniéndolo al mundo del vino con la cata impartida por Óscar Dotor, gerente de ECI La Mancha y Saray Marco, auditora de ECI La Mancha.



*30 participantes en el concurso de catadores de Miguel Esteban*



José Juan Fernández, alcalde de Pedro Muñoz, explicaba el motivo de una actividad así: *“En este día de la mujer rural el vino también tiene que ser protagonista, son las mujeres y también el vino. La cata que ha organizado el Consejo Regulador yo creo que es una maravilla”*.



*Ganadores del concurso Adivina tu vino en Campo de Criptana*

De esta manera, el pueblo de Pedro Muñoz maridó a las mujeres de ámbito rural con el vino y ellas mismas estaban muy satisfechas con la idea: *“Hay que animar a la mujer a que se meta en este mundo porque es muy bonito y se aprenden muchas cosas”*.

Y es que diferenciar cada varie-

dad, puede llegar a ser muy divertido a la vez que descubres cuál es el vino que te apetece en cada momento: *“La gente se lo está tomando como un juego pero a la vez se está interesando por la clase de vino que estamos probando”*, destacó Pascual Ortiz, vocal del Consejo Regulador.

### *Miguel Esteban y su Concurso de Catadores*

Se cumplen tres ediciones de un concurso que poco a poco suscita un gran interés entre el público aficionado. Allí, el pasado el día 15 de noviembre, las personas con mayor inquietud y sensibilidad en el mundo del vino tuvieron la oportunidad de comprobar las diferencias existentes en cinco pruebas: identificación de variedades blancas, reconocimiento de cuatro tipos de vino tinto, orden de cuatro tipos de vinos tintos por añadas, determinación del grado alcohólico e identificación de vinos según zona de producción.

La jornada anterior, el protagonismo fue para unas de las actividades con mayor protagonismo con ‘las catas de preferencia’, lo que hizo que los vecinos de Miguel Esteban y pueblos vecinos se divirtieran a la vez que compartían su afición por el vino, y La Mancha.

### *Aventura del Enoturismo en Tierra de Gigantes*

Asimismo, cabe destacar que del 13 al 22 de noviembre tuvo lugar la Aventura del Enoturismo en la Tierra de Gigantes, dentro del programa 12 vientos/12 aventuras diseñado por la localidad manchega de Campo de Criptana. La aventura estuvo en las degustaciones de vinos y tapas, así como otras activi-



*La dos ganadoras del concurso de catadores (Miguel Esteban), vecinas de Socuéllamos*

dades donde el Consejo Regulador sumó su grano de arena. Durante el viernes 20, los asistentes pudieron divertirse con la actividad ‘Adivina tu vino’, consistente en una serie de pruebas de vinos con el fin de potenciar la empatía de los participantes hacia el vino y su consumo.



*La actividad en Campo de Criptana resultó ser muy dinámica*

Y el sábado 21 también tuvo lugar la cata de preferencia: *“la opinión del consumidor”*.



*Interesantes jornadas enoturísticas de Campo de Criptana*

## El potencial agroalimentario de Cuenca exhibido en Tarancón



*Bodegón de productos conquenses*

La provincia de Cuenca, concretamente Tarancón, volvió a hacer muestra de su importancia en el sector agroalimentario en su XVIII edición.

El evento volvió a ser todo un exquisito escaparate para poner en valor la riqueza de nuestros productos alimentarios como quesos o embutidos, miel o aceite, pero por

supuesto fue la ocasión perfecta para acompañar esos productos con un vino, por lo que no podían faltar a la cita la Denominación de Origen La Mancha.

Juan Morales de cooperativa Nuestra Soledad apuntó que *“Cuenca es una zona de tempranillos y de airén. Luego hay otras variedades que van aumentando su participación como en los tintos el syrah o el cabernet sauvignon.”* Y es que parte de la provincia, acogida a la DO La Mancha engloba a 3.000 viticultores y tiene más de 31.700 hectáreas de viñedo.

Benjamín Prieto, presidente de la Diputación de Cuenca, además declaró que esta feria demuestra el gran potencial que tiene esta provin-

cia donde se observa que se puede invertir y generar riqueza. En la feria se pudieron encontrar variados productos incluso con alguna innovación, como el de Bodegas Zagarrón, donde apuestan, más recientemente, por los vinos ecológicos reforzados en la marca Sandogal.

Pero sin duda, este evento es una puesta en común para impulsar la exportación donde agentes comerciales pueden aportar ideas y apoyarse. Lorena Martínez, de bodegas Campos Reales, dejaba claro que *“el vino ha conseguido mucho en Europa pero que tiene que seguir poniendo todo su esfuerzo por consolidarse en mercados como Estados Unidos, Canadá y China, en los que ya se está abriendo camino.”*



*Representantes de la diputación provincial de Cuenca y el gobierno autonómico en el stand DO La Mancha*

## Los vinos DO La Mancha con Nepal

*El Consejo Regulador colabora con 'Camina Nepal', en la recaudación de fondos para un proyecto de cooperación en el país asiático*



*Panorámica del patio en la 'Noche de verano'*

Desde hace años, la ONG se encuentra comprometida con Nepal canalizando las ayudas en las zonas más desfavorecidas del país del Himalaya. Sus esfuerzos se han concentrado en la población infantil de pequeñas aldeas. En Ethaura, a 80 kilómetros de Katmandú trabajan en la acogida a niños desfavorecidos de entre cinco meses y 17 años. Su objetivo es ahora la construcción de una residencia de acogida que sostenga el apoyo de esos jóvenes a partir de los 18 años.



*José Luis Pulpón fue el enólogo encargado de dirigir la cata solidaria*



*Los asistentes posaron con motivos vinculados a La Mancha*

### *Catas solidarias*

A través del propio ayuntamiento alcazareño, el Consejo Regulador brindó colaboración albergando en su sede la celebración de una cata solidaria con vinos DO La Mancha. Los fondos fueron destinados íntegramente a laong 'Camina Nepal'.

Danzas y un concierto de Jazz completaron la velada la noche del pasado verano.

*José María Velasco*

## **“Me parece abusivo el multiplicar por un 300% el vino”**

*Por Víctor Núñez*

José María Velasco es un enólogo transgresor y sin pelos en la lengua, se considera un “hacedor” de vinos antes que otra cosa. Su profesión le apasiona hasta el punto de quedarse 36 horas delante de un depósito vigilando un proceso de fermentación. Ha trabajado para distintas bodegas en España pero también en Francia y Serbia, lo que le da una visión internacional y muy abierta del mundo de la enología. Más allá de su labor como “hacedor”, ahora también está revolucionando el mundo de la restauración en los dos restaurantes madrileños para los que trabaja (Ovo y Baravaca) y en los que ofrece vinos de alta calidad a precios de Bodega.



**Ha trabajado para bodegas de Francia y Serbia y ha probado vinos de todo el mundo ¿qué le falta y qué le sobra a los vinos españoles?:**

Los vinos españoles, calidad-precio, son los mejores del mundo, además de tener una grandísima diversidad. Nos falta un poco más de marketing y de unión. Trabajar más sobre la marca España, como hacen los franceses.

**¿Qué hace un enólogo metido en el mundo de la restauración?**

Luchar porque los vinos se vendan a un precio justo, tanto para el cliente final como para el bodeguero. Que los consumidores pue-

den disfrutar de buenos vinos a precios razonables.

**Usted está revolucionando el mundo de la restauración introduciendo vinos de calidad en carta a precio de tienda, ¿Quiere enemistarse con el sector?**

No es mi intención, nosotros vemos nuestro negocio desde este punto de vista. Cada uno tiene sus propias creencias, y me parece abusivo multiplicar por un 300% el vino, que solo es descorchar y por unas copas. Los bodegueros también pagamos alquileres, sueldos, luz, y adelantamos mucho dinero, no solemos pagar a 90, 120 días, o no pagar, sin embargo, cobramos a 30, 60, 90, 120 días, nosotros no



facturamos diariamente como un restaurante por consumición.

**¿Qué aporta respecto a un sumiller?**

Diferencia. Los enólogos conocemos los vinos desde su nacimiento hasta su consumo. Somos hacedores de vino. Podemos aportar cosas que los sumilleres desconocen, por falta de experiencia diaria en una bodega y del crecimiento y evolución de un vino. También algunas veces me siento como un pez en una pecera. Yo pertenezco al mar, al mundo de las bodegas, de la viña, a la libertad del campo.

**¿Qué responsabilidad tienen los restauradores en el estancamiento del consumo del vino en España?**

Toda, son quien lo ofrecen y los que tienen el poder de vender un vino u otro. Pero cada uno en su casa hace lo que quiere.

**¿Cómo han acogido los clientes de los restaurantes esta “revolución”?**

En nuestros dos restaurantes, OVO Y BARAVACA, que están en Valdemarin(Aravaca), ha sido muy positivo. Hemos pasado de vender una media entre los dos locales de 200 botellas a 700, y lo que significa esto, porque indirectamente el cliente de vino no solo lo bebe, sino que también come, y esto ha subido notablemente la facturación de los restaurantes.

**Háblenos de la *Champions Wine* ¿en qué consiste?**

La CHAMPION WINE, es un evento que he desarrollado alrededor del vino, en el cual participan equi-

pos de cata formados por 4 componentes. Son catas a ciegas y seguían con una ficha que confecciono, para que vayan superando las pruebas que propongo. Son 4 pruebas, un jueves al mes. Siempre se catan 9 vinos por día, y damos unos aperitivos. Las 2 primeras jornadas son para acumular puntos, la tercera es la jornada del casino del vino tinto, donde apuestan los puntos conseguidos. Y para la última jornada crean su propio vino, con utensilios y vinos de bodega que pongo a su disposición para hacer un *coupage* de vinos, que posteriormente se catarán y se puntuarán por todos los participantes. Al final los que más puntos consigan serán los ganadores.

**¿Qué otros proyectos novedosos se guarda bajo la manga?**

También hemos empezado con las CENAS TERTULIAS, son reducidas para 30 personas, que cenan

con grandes enólogos que trabajan en España.

Hacer más cercana la figura del enólogo, y sin miedo a preguntar lo que se quiera, catando sus vinos y disfrutando de un gran momento, de un modo distendido. En las primeras cenas han venido Mariano García, Tomás Postigo y César Muñoz. A la vez estoy desarrollando una serie de ideas que tengo en mi taller, para poder ponerlas el próximo año en funcionamiento. OVO Y BARAVACA, se quieren destacar entre otras cosas, por ser reconocidos por su compromiso con el mundo del vino, y lo que supone disfrutar entorno a todo ello.

**Por último, ¿qué opinión le merecen los vinos de La Mancha?**

Creo que La Mancha, en estos momentos está apostando por hacer vinos de una calidad creciente, y eso se nota en su imagen que ha mejorado bastante.



# Matrimonio de vino y celuloide

## Los vinos DO La Mancha participan en el XI Festival de Cine de La Solana



Bodegas premiadas en el Concurso 'Vinos de Cine'



Vicenta Mateo, ganadora del Concurso de Catadores en La Solana

La alfombra roja se extendió en el auditorio Tomás Barrera para clausurar el Festival Cine y Vino "Ciudad de La Solana" el pasado 5 de diciembre. En esta ocasión, el veterano actor madrileño, Manuel Galiana, prolífico en los escenarios, recibió el afecto del Festival de Cine de La Solana, reconociendo la trayectoria profesional del actor teatral, de cine y televisión. Una gala que puso el broche a una semana donde el vino maridó con el mundo



Manuel Galiana recibe el homenaje del Consistorio solanero y del Presidente del Consejo Regulador

del cine en diferentes actividades como catas, proyecciones de cine y concursos de catadores, como el celebrado en su VIII edición en palacio de Don Diego, cuya ganadora fue Vicenta Mateo.

Tras la entrega de los galardones del vino se pasó a los premios a los mejores cortometrajes. I am Sami de KaeBahar ganó el Premio del Jurado (Airén) dotado con 1800 euros. Bienvenidos, de Javier Fesser, obtuvo el del Público (Jesús Onsurbe) dotado con 700. Por último, Alba Chaparro ganó el premio al Mejor cortometraje Local con 200 euros y galardón. Precisamente, una de las actividades que también dejó un gran sabor de boca fue la cata maridaje del cortometraje de Fesser con cuatro vinos DO La Mancha, donde los asistentes pudieron disfrutar las escenas del cortometraje 'Bienvenidos' en sintonía argumental a cuatro tipos de vinos distintos.

### Vinos de Cine

Los vinos premiados en el concurso de 'vinos de cine' correspondieron a Bodegas Cesar José Velasco (Villarrobledo) en categoría Blanco Joven con *Laminio Gewurtraminer* 2015; en rosado el premio fue para *Virgen de las Viñas* con *Tomillar Merlot* 2015; El mejor vino tinto joven correspondió nuevamente a Bodegas Cesar José Velasco de Villarrobledo con *Laminio Tempranillo* 2015 joven. Por su parte en Tinto Barrica obtuvo el Galán de Cine Bogarve 1915 de Madridejos (Toledo) con *LaCruz vega Terroir Tempranillo Syrah Cabernet Sauvignon* 2012.

El mejor crianza correspondió a *Vega Demara Tempranillo* 2011 y el mejor reserva a *Ojos del Guadiana Tempranillo* 2010 de Villarrubia de los Ojos. Por último el Gran Reserva galardonado fue el *Allozo Tempranillo* 2006 de Bodegas Centro Españolas de Tomelloso.

## *Cristina Gamón, Primer premio en pintura del XIV certamen cultural Virgen de Las Viñas*



*Pintora ganadora en el XIV Certamen Cultural 'Virgen de las Viñas'*

**Primer Premio**

Patrocinado por "Virgen de las Viñas" Bodega y Almazara.

Los premios de pintura y periodismo del Certamen "Virgen de Las Viñas" se constituyen, catorce años después de su primera edición, como uno de los eventos culturales más importantes para Castilla- La Mancha. Cristina Gamón brilló con su obra "Aura I", una artista que ya cuenta con la experiencia de haber participado en varias exposiciones, tanto individuales como colectivas.

Los premios, apadrinados Bodega-Almazara "Virgen de las Viñas", contaron también con la colaboración de otras entidades como Globalcaja y Bankia, en el premio de periodismo.



"Aura I" Cristina Gamón Lázaro

# PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



**Desde Siempre** especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Seguros  
**AGRARIOS**

Protege tu explotación de las adversidades climáticas  
Contrata tu **SEGURO AGRARIO** con **Globalcaja**.

Infórmate en tu oficina del calendario para la contratación de las diferentes líneas de cultivos

Síguenos en:



**Globalcaja**

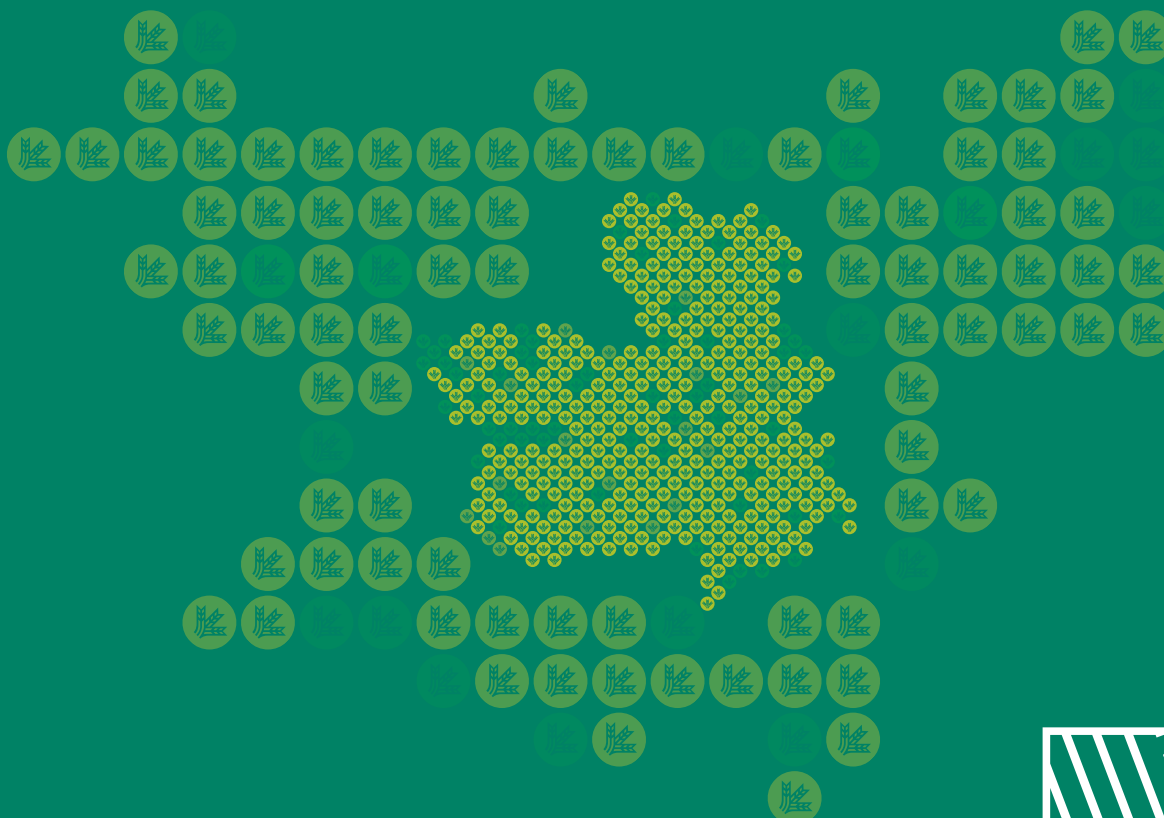
Tu **CAJA RURAL**



# Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

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



**QVIXOTE**

PARTE II- IV CENTENARIO