



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 91 Julio 2016



*Visita de la
Casa Real a 'La Mancha'*

*Cervanvino, el homenaje en
el IV Centenario de su muerte*



**Intensa gira de los
vinos DO La Mancha
por EE.UU**

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



AGROCASA

tranquilo, estarás seguro



UN SEGURO ESPECIAL PARA HOGARES RURALES

COMPLETO

Con todo lo necesario para no tener que preocuparse de nada manteniendo su casa segura.

AJUSTADO

Un seguro ajustado para hogares rurales con descuentos especiales para poblaciones de menos de 40.000 habitantes.

SIN SORPRESAS

Disfrutará de un seguro sin letra pequeña, claro y detallado para que no tenga ninguna duda.



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

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

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

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial	2
En el mes del Quijote: Cervanvino.....	3
En el país de la Gran Muralla.....	15
Visita Real a La Mancha.....	19
Haciendo las 'Américas'	21
Gregorio Martín-Zarco, Hijo predilecto	29
Contraetiquetas, el apellido del vino con garantía de Origen	32
Del brote a la floración del viñedo	35
De vinos con Carlos de la Morena.....	38
Toledo, la ciudad de moda y gastronomía.....	42

NOTICIAS

Feria de los Sabores	48
I Muestra Agroalimentaria en Ciudad Real	49
Berenjenas y Cordero	50
Fenavín Contact.....	51
Prestigiando a la blanca Airén	53
Visita de alumnos universitarios de USA.....	54
Día Internacional del Museo	55
Premios Comunicación de La Ser	56
Premios de primavera y verano	57
Premios Gran Selección	60
Festival de los Sabores en La Roda.....	61
Operación bikini con los vinos DO La Mancha	63

RECETAS Y ARMONÍAS

La sonrisa del Quijote	65
Relatos ganadores	68



Editorial



El Origen del Vino

De gigantes, y otras batallas en La Mancha

Entrados en el mes de julio, el verano viste de tórrido manto los campos manchegos, con los rigores a los que nos tiene acostumbrados en su canícula. En poco tiempo, las uvas se pintarán de envero, definiendo a golpe de reflejo en sol y azúcar, paulatinamente su maduración. Cada variedad es distinta y en eso, cada vez más, los técnicos, expertos y enólogos con la precisión de un cirujano, concretarán la operación señalando en rojo la llegada de la vendimia, la fiesta fin de ciclo que tanto sentido aporta a la sacrificada labor viticultura.

Es pronto, pero las previsiones son optimistas en calidad después de una primavera adecuada en precipitaciones, sin los excesos, pero tampoco con el estrés hídrico de haber llegado al mes de junio, asfixiados en el ahogo de las altísimas temperaturas y los embalses al límite. La normalidad ha imperado con uvas que han cernido con prácticamente inexistencia de tratamientos por plagas o enfermedades.

Una primavera que ha venido sustanciada en la gran efeméride cultural para La Mancha. El **Cuarto centenario de la muerte de Cervantes** ha vuelto a situar en el mapa a los lugares que del olvido sacara el manco de Lepanto a comienzos del siglo XVI. En concreto, para los propios vinos con Denominación de Origen La Mancha, la experiencia ha tomado tintes de homenaje a la que es nuestro más insigne embajador. La silueta del Quijote es el santo y seña de los vinos acogidos al Consejo Regulador, “esencia de España”, como reconociera el mismo rey Felipe VI durante su visita a Tomelloso y Villanueva de los Infantes.

Una copa de vino y un ejemplar de la capital novela planeando sobre el vasto paisaje manchego ilustran claramente lo que fue un intenso mes de abril para La Mancha. *Cervanvino* ha sido para nosotros algo más que un mero evento de presentación de las bodegas y sus vinos en la capital madrileña. En el Círculo de Bellas Artes de Madrid quisimos rendir tributo por entero al Siglo de Oro, un periodo paradójico en la dureza de sus condiciones de vida, para el pechero castellano del siglo XVI, pero irrepitiblemente fértil en las letras españolas. Lope de Vega, Quevedo y por supuesto el mismísimo Cervantes estuvieron ligados a La Mancha en sus versos y creaciones. Conocían sus vinos como demuestran algunas de sus obras y sonetos, legitimando a los caldos de la tierra del Quijote en su acervo cultural. Justamente ese mismo día 23 de abril, cuando expirara Cervantes, en el Círculo de Bellas Artes (y también en Toledo con su capitalidad, anteriormente) se desplegó una cata histórica que llevó a los visitantes a conocer la tradición e historia de los vinos manchegos, catando incluso aquellos mismos vinos que bien pudieran haber degustado en cualidad los mismos Lope, Quevedo y compañía.

Cervantes no pudo ver cumplido su sueño de hacer las Américas y ver el Nuevo Mundo. Hoy le admiran allende los mares en el continente americano, como también descubren poco a poco los vinos con DO La Mancha. No está siendo un anhelo sino una realidad palpable el esfuerzo comercial de las bodegas por penetrar en el sensible y exigente, pero a la vez muy interesante, mercado estadounidense. La sinceridad varietal y la personalidad vinícola son rasgos que admira el consumidor de EE.UU, abierto siempre a nuevas propuestas.

No podemos cerrar este editorial sin hacer mención a la calificación de la añada, 2015, ‘Muy buena’. Corren nuevos aires de viento a favor en La Mancha...y si algo sabemos en La Mancha es de vientos, molinos, sueños y...batallas.

El tributo centenario a Cervantes

El Consejo Regulador presentó sus vinos en el Círculo de Bellas Artes de Madrid en el marco de los actos del IV Centenario de la muerte del escritor



Los vinos con Denominación de Origen La Mancha participaron activamente en los actos de homenaje a Cervantes, en el IV Centenario de su fallecimiento, durante los días 22 y 23 de abril, efeméride del insigne escritor.

El marco escogido fue el Círculo de Bellas Artes, ubicado en la calle Alcalá, en pleno centro de Madrid, donde precisamente, tuvo lugar la XX Lectura ininterrumpida del Quijote. Una oportunidad magnífica para el Consejo Regulador de recordar a

la figura más insigne de la literatura española, cuya silueta universal del Quijote conforma hoy el sello de calidad de los vinos manchegos siendo un “motivo de orgullo”.

Durante la jornada inaugural del viernes 22 de abril, el Presidente de



la DO La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, destacó lo importante que resulta acudir a la capital madrileña en un evento de este tipo ya que “Madrid es especial siempre para los vinos manchegos. Poder presentarlos el mismo día que se lee el Quijote es también muy importante”.

Un evento que contó con el respaldo económico de la Diputación provincial de Cuenca. La Presidenta del Patronato de Desarrollo Provincial de la Diputación de Cuenca, Paloma García, alabó la calidad de los vinos manchegos en el esfuerzo realizado “especialmente por las bodegas de la provincia conquense por estar en todos los restaurantes de España”.

Por el salón de Bellas Artes pasa-

ron otras personalidades políticas como la propia alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena o el también diputado por la provincia conquense, y ministro de Justicia en funciones, Rafael Catalá, quien no quiso faltar a la cita optando por un “maridaje perfecto”, y después de leer un fragmento del Quijote, degustó algunos de los vinos manchegos.

Por el emblemático edificio de Bellas Artes de Madrid pasaron numerosos madrileños para degustar los vinos de las más de 24 bodegas asistentes, acompañados de la degustación de los platos y productos más tradicionales de la cocina manchega, como el pisto, las gachas, las migas, el asadillo, el queso, el jamón y la berenjena de Almagro.




Listado de bodegas asistentes en la Presentación del Día 22 de abril:
ALBACETE:

BODEGAS AYUSO de Villarrobledo
 BODEGAS Y VIÑEDOS BRO VALERO de Villarrobledo

CIUDAD REAL:

BODEGAS VIDAL DEL SAZ de Campo de Criptana
 BODEGAS NARANJO de Carrión de Calatrava
 J. GARCÍA CARRIÓN de Daimiel
 BODEGAS JESÚS DEL PERDÓN-YUNTERO de Manzanares
 VINÍCOLA DE CASTILLA de Manzanares
 BODEGAS CRISTO DE LA VEGA de Socuéllamos
 COLOMAN SAT de Pedro Muñoz
 COOPERATIVA SANTA CATALINA de La Solana
 BODEGA ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS de Tomelloso
 BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS de Tomelloso
 VINÍCOLA DE TOMELLOSO de Tomelloso
 BODEGAS EL PROGRESO de Villarrubia de los Ojos

CUENCA:

FINCA ANTIGUA de Los Hinojosos
 BODEGAS PEDROHERAS de Las Pedroñeras
 DOMINIO DE PUNCTUM de Las Pedroñeras
 BODEGAS CAMPOS REALES de El Provencio
 COOP. NUESTRA SEÑORA DE RUS de San Clemente

TOLEDO:

BODEGAS CASTILLO DE CONSUEGRA de Consuegra
 BODEGAS ALCASOR de Noblejas
 FINCA LA BLANCA de la Puebla de Almoradiel
 BODEGAS ENTREMONTES de Quintanar de la Orden
 BODEGAS SAN ANTONIO ABAD de Villacañas



Aspecto del salón donde las bodegas expusieron sus vinos

CENTENARIO CERVANTINO



BODEGA ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS de Tomelloso



BODEGAS ALCASOR de Noblejas



BODEGAS AYUSO de Villarrobledo



BODEGAS CAMPOS REALES de El Provencio



BODEGAS CASTILLO DE CONSUEGRA de Consuegra



BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS de Tomelloso



BODEGAS CRISTO DE LA VEGA de Socuéllamos



BODEGAS EL PROGRESO de Villarrubia de los Ojos



BODEGAS ENTREMONTES de Quintanar de la Orden



BODEGAS JESÚS DEL PERDÓN-YUNTERO de Manzanares



BODEGAS NARANJO de Carrión de Calatrava



BODEGAS PEDROHERAS de Las Pedroñeras

CENTENARIO CERVANTINO



BODEGAS SAN ANTONIO ABAD de Villacañas



BODEGAS VIDAL DEL SAZ de Campo de Criptana



BODEGAS Y VIÑEDOS BRO VALERO de Villarrobledo



COLOMAN SAT de Pedro Muñoz



COOP. NUESTRA SEÑORA DE RUS de San Clemente



COOPERATIVA SANTA CATALINA de La Solana



DOMINIO DE PUNCTUM de Las Pedroñeras



FINCA ANTIGUA de Los Hinojosos



FINCA LA BLANCA de la Puebla de Almoradiel



J. GARCÍA CARRIÓN de Daimiel



VINÍCOLA DE CASTILLA de Manzanares



VINÍCOLA DE TOMELLOSO de Tomelloso

Cervanvino en el Día del Libro

La cita más esperada en el Círculo de Bellas Artes llegó el mismo día 23 de abril, con *Cervanvino*. El Con-

sejo Regulador preparó una serie de iniciativas que rindieron homenaje al autor del Quijote. Para ello, se organizó una cata que a modo de recorrido histórico, recreó el consumo de los vinos en el Siglo de Oro, tal y como los bebieran Quevedo, Lope

de Vega o el propio Cervantes.

Con datos sobre su elaboración ambientados con una teatralización, los asistentes pudieron apreciar el vínculo de los vinos manchegos con el periodo más creativo de las letras castellanas.



Estefanía Castelló interpretó a Dulcinea



Humor e ingenio siempre han acompañado a los versos de Quevedo

Los Vinos que bebiera Cervantes

Si hay un periodo que legitima artística e históricamente a los vinos de La Mancha con la cultura del vino ese es el Siglo del Oro. Su más fiel reflejo está en la obra capital de la literatura universal, la novela más veces editada en el mundo (solamente superada por la biblia) y que precisamente aquel manco de Lepanto convirtiera en un alegato en el gusto por el vino. No en vano, las aventuras de aquel ingenioso Hidalgo Don Quijote reflejan el gusto en extremo (también depurado y fino) de su fiel escudero Sancho por sus caldos contemporáneos.

Sancho, el mojón

El mojón (que hoy podríamos entender por persona entrometida) es en el periodo de Cervantes todo lo contrario, más bien una persona docta y entendida en el consumo de vinos, que sabe apreciar con sus virtudes más avezadas, los rasgos y defectos de un vino. Lo que hoy conocemos como un 'nariz de oro'. Como tal aparece en el capítulo XIII de la II Parte del Quijote:

“¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un instinto tan grande y tan natural en esto de



Uno de los actores recrea al conocido dramaturgo Lope de Vega

conocer vinos, que, en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor y la dura y las vueltas que ha de dar, con todas las circunstancias al vino atañederas? Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje por parte de mi padre los dos más excelentes mojonnes que en luengos años conoció La Mancha, para prueba de lo cual les sucedió lo que ahora diré. Diéronles a los dos a probar el vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua; el otro no hizo más que llegarlo a las narices. El primero dejó que aquel vino sabía a hierro; el segundo dijo que más sabía



'Vino Tinto' por Sergio Vidal Luna



Corral de Comedias único en el mundo, en Almagro



Recreación holográfica de una cocina del siglo XVI en la Casa del Hidalgo de Alcázar de San Juan

a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia y que tal vino no había tenido adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán. Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar la cuaba hallaron en ella una llave pequeña, pendiente de una correa de cordobán. Porque vea vuestra merced si quien viene desta ralca podrá dar su parecer a semejantes causas”.

Alusiones directas al vino de Ciudad Real

A finales del siglo XVI, La Mancha no se entiende con las divisiones administrativas de las provincias actuales. Así, Cervantes concebía al terruño manchego como extensión más cultural que geográfica asimilando La Mancha toledana, conquense y parte de Albacete dentro la propia Ciudad Real, como aparece también en el mismo capítulo XIII:

- “...el cual, empinándola, puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora, y en acabando de beber dejó caer la cabeza a un lado, y dando un gran suspiro dijo:
¡Oh hideputa, bellaco, y cómo es católico!
- ¿Veis ahí – dijo el del bosque en oyendo el “hideputa” de Sancho – como habéis alabado este vino llamándole “hideputa”?
- Digo – respondió Sancho – que confieso que co-



Durante 24 horas se hizo lectura continuada del Quijote



- nozco que no es deshonra llamar “hijo de puta” a nadie cuando cae debajo del entendimiento de alabarle. Pero dígame, señor, por el silgo de lo que más quiere: ¿este vino es de Ciudad Real?*
- ¡Bravo mojón! – respondió el del Bosque -. En verdad que no es de otra parte y que tiene algunos años de ancianidad”

Entre versos barrocos

Un vino manchego que también fue paladeado por los escritores de pluma ágil y verbo certero en los versos de **Quevedo**. El poeta miope y caballero de la Orden de Santiago paso sus últimos años en el Campo de Montiel. Conocidas son sus bromas, incluso para adular al propio mosquito: “*Dijo la rana al mosquito desde una tinaja: más quiero morir en el vino que vivir en el agua*” o hacer de los vinos un uso prescriptivo y moderado, como en las antiguas recomendaciones de la medicina clásica: “*Para conservar la salud y cobrarla si se pierde, conviene alargar en todo y en todas maneras el uso del beber vino, por ser, con moderación, el mejor vehículo del alimento y la más eficaz medicina*”

También el mismo fénix de los ingenios españoles, **Lope de Vega**, conocía La Mancha. Pasó por Toledo, ciudad encrucijada en la Castilla del periodo moderno y sus textos dramáticos triunfaron en los principales corrales de comedias de entonces, del que



El Pte. del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, al inicio de la cata



Alicia Morales explica cómo habrían podido ser los vinos en la época de Cervantes

CENTENARIO CERVANTINO

Almagro ostenta su mejor ejemplo. Suya es una obra que hoy recuerda a uno de los vinos elaborados en el municipio con el mismo nombre 'El Galán de la Membrilla', población muy cerca de Manzanares en la provincia de Ciudad Real.

Vinos que distan en concepto de calidad, técnicas y métodos de elaboración con los actuales. Pero que fueron el complemento indispensable en la dieta de mesas con más o menos necesidad, siendo su consumo la referencia más directa en la mesa de la Castilla, sufriente y pagana de los esfuerzos bélicos del imperio, desagrada, diezmada y estéril en la desigual sociedad estamental, que tan certera, cómica y a veces, cruelmente, retratará Cervantes.



Ángel Ortega actuó como coordinador temático de la cata del Siglo de Oro



En la degustación, se pudo ver a la alcaldesa de Madrid, Carmena



El ministro de Justicia en funciones, Rafael Catalá estuvo también en la presentación



El Presidente del Consejo Regulador junto a la alcaldesa (izquierda) de Alcázar y la Presidenta del Patronato de Desarrollo Provincial de la Diputación de Cuenca

En el país de la Gran Muralla, paso firme

*Los vinos DO La Mancha consolidan
su mercado en China*



Foto de familia de la expedición esta pasada primavera

Lo que pudiera resultar un viaje de primer alcance en contacto con nuevos mercados, es ahora un punto de venta consolidado, con una demanda creciente y mayor interés de los importadores, que saben lo

que buscan y conocen “cada vez más a los vinos manchegos. Cada vez se aprecian más, y cada año el trabajo de promoción en estos mercados va surgiendo más efecto”. Con esta valoración, Juan Ma-

nuel Leal, miembro de la expedición promocional del Consejo Regulador, resaltó la satisfacción de la Denominación de Origen La Mancha en su último viaje a China. Un periplo por el gigante asiático que marcó el



Chengdú conserva la mayor reserva de osos panda del mundo

MERCADO CHINO

primero de los viajes de promoción extracomunitarios en este 2016.

La primera ciudad fue **Chengdú**, capital de Sichuán, durante la *China Food and Drinks fair*. Los vinos manchegos acudieron a la cita con stand propio en su 94 edición, sirviendo para corroborar el crecimiento comercial de los vinos manchegos a través de las bodegas que estuvieron presentes, y que tienen ya en China, una sólida red comercial de contactos.



La comida fuertemente especiada es tradicionalmente conocida en China



Chengdú organizó la 94ª edición de la China Food and Drinks fair

MERCADO CHINO



Bodegas Ayuso, en Qingdao



Bodegas Centro Españolas acude fielmente a Asia cada año



Bodegas El Progreso mantiene buenas relaciones comerciales con China



Bodegas Isidro Milagro en Chengdú



Bogarve 1915 también participó en la acción del mercado chino



Vinícola de Tomelloso con sus clientes asiáticos



Un tinto de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas, degustado por un cliente en Quidao



Parra Jiménez en el país de la Gran Muralla



Qingdao fue una importante colonia alemana en el pasado

La gira se cerró en **Qingdao**, importante enclave portuario al este de China, que ha dejado muy satisfechos a los responsables comerciales de las bodegas acogidas a la DO La Mancha. “Es la segunda vez que optamos por el formato, ‘bizto-biz’ o agenda cerrada, donde las

bodegas han valorado la selección de importadores que han acudido al evento. Valoran más así el trato personalizado que les permite explicar mejor las características de sus vinos”, ha matizado Leal, quien se hizo eco además “de que importadores y distribuidores ya saben lo

que quieren cuando vienen a estos encuentros”. Se trata de la segunda ocasión donde los vinos DO La Mancha visitan Qingdao, ciudad portuaria, (puerto Olímpico en 2008) que ha tenido un importante desarrollo urbano y económico en los últimos años.



Instrumento oriental de la cultura chino mandarín

La Casa Real recorre La Mancha

Con motivo de la celebración del Cuarto Centenario de la muerte de Cervantes, los Reyes Felipe VI y Letizia visitaron La Mancha.



Felipe VI firmando sobre un vino crianza DO La Mancha

Era el mejor mes, pleno mayo en primavera, y por supuesto, el año adecuado, para visitar y conocer un poco mejor a La Mancha. Así lo consideraron los monarcas Felipe VI y Letizia en su rápido periplo por las tierras que describiera Cervantes hace 400 años.

Aunque no fue a lomos de rocín

flaco y terco pollino, sino con medios del pleno siglo XXI, sí al menos, en esencia, el monarca Borbón quiso identificarse de pleno con una tierra a la que considera la “esencia de España”. Su recorrido comenzó en el corazón del campo de Montiel, en la coqueta y solariega Villanueva de los Infantes. Municipio de abolengo

castellano, hidalgo en sus costuras y castizo en sus hechuras, que reivindicaba ser el ‘lugar de La Mancha’ de cuyo nombre no quisiera acordarse Cervantes. Por este motivo, y por ser una de las zonas con mayor tasa de despoblación rural en la provincia de Ciudad Real, la elección de Zarzuela no fue caprichosa.

Si el Quijote refleja el interés por el vino citándolo innumerables ocasiones, la visita a La Mancha no podía pasar por alto la asistencia a la mayor cooperativa de toda Europa, la Bodega Almazara Virgen de las Viñas, en Tomelloso, motor económico de la pujante ciudad manchega que recibía por ver primera una visita real.

Una cooperativa que fue fundada en 1961, con el esfuerzo de 17 agricultores, hasta crecer hoy día con más de 3.000 socios. Como resaltó su Presidente, Rafael Torres, la visita del Jefe de Estado supone un espaldarazo de apoyo y reconocimiento al sector agropecuario manchego.



Firma real en la sala de barricas de Virgen de las Viñas

Durante toda la visita, los monarcas pudieron sentir el cariño de los vecinos tomelleros, que hicieron gala del carácter sancho y hospitalario: “Castilla La Mancha puede estar muy orgullosa de su patrimonio artístico y cultural que atesora, en honor de toda España. El legado de Cervantes, a través, particularmente del inmortal Don Quijote toma cuerpo en esta hospitalaria y magnífica tierra manchega.”, indicó Felipe de Borbón.

Un Jefe de Estado que quiso ensalzar a La Mancha y sus vinos como a la tierra manchega: “no hay duda de que nuestro genial Cervantes vio aquí una de las esencias de España y por eso estableció en La Mancha la patria de Don Quijote y Sancho Panza”.

El discurso se cerró con una mención al español, como lengua universal “la segunda lengua más

hablada en el mundo, “hablado por más de 500 millones de personas, en una veintena de países de todos los continentes”.



La intervención del Jefe de Estado fue escuchada por los socios e invitados de Virgen de las Viñas



La reina Letizia saluda a los vecinos tomelleros

Felipe VI y Letizia recorrieron la planta embotelladora de la bodega interesándose por las diferentes marcas de referencia Tomillar, muy apreciados en los mercados exteriores, para firmar después en una barrica de roble francés, como sello y recuerdo de su visita.



Rafael Torres, Pte de Virgen de las Viñas, impone la insignia de oro al Rey Felipe VI



Foto entre depósitos con los responsables de la administración regional

Los vinos DO La Mancha en Estados Unidos

***Buen sabor de boca en el tour promocional del
Consejo Regulador por diferentes ciudades del
país norteamericano***



Los vinos DO La Mancha frente a la silueta universal del 'Golden Gate', en San Francisco, EE.UU.

D.O. LA MANCHA EN ESTADOS UNIDOS

La Mancha se convirtió en una de los principales protagonistas, con mayor representación en el *World Wine Meeting* celebrado recientemente en **Chicago**. Hasta allí, acudieron unas 17 bodegas acompañando al Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha para participar en un importante encuentro con los principales importadores del país estadounidense. “Se trata de la primera vez que se acude al *World Wine Meeting* y de momento la valoración es positiva; además hemos sido la zona vinícola con mayor representación”, subrayó Ángel Ortega, gerente de la Denominación de Origen La Mancha. La presencia manchega



Seminario celebrado en Chicago



La presencia de bodegas DO La Mancha fue numerosa en el World Wine Meeting de Chicago



también destacó en la celebración de diversas actividades un seminario y un seminario de maridaje que pusieron el acento en la calidad de los vinos y su potencial gastronómico de atracción para el público americano. “Es una de las zonas más excitantes para exportar vinos a Estados Unidos, por su potencial de elaborar vinos de alta calidad a muy buenos precios, por lo tanto tienen una ventaja con respecto a otras zonas europeas”, ha señalado Nora Favelukes, del QW Wine Experts y ponente del seminario de los vinos DO La Mancha en Chicago.

Días antes, la gira de los vinos manchegos pasó por **Miami** y también **Nueva York**, dos puntos con especial relevancia en el mercado de la costa Este de Estados Uni-



Dos compradores norteamericanos catando vinos Colomán de Pedro Muñoz



Céntricas y coloridas calles de la urbe neoyorkina



Seattle es una de las ciudades conocidas por ser la cuna del Grunge



Imagen de Chicago, donde se celebró el World Wine Meeting





Bodegas Ayuso no quiso perderse su cita con el mercado de EE.UU

especial incidencia en el consumo de vino mundial, primeramente en **Seattle**, ubicada en la parte Oeste, conocida, por ser la cuna del peculiar estilo musical *grunge*. Allí donde emergieran las guitarras con distorsión de *Nirvana*, *Sound Garden* o el mismísimo Jimmy Hendrix, los vinos con Denominación de Origen La Mancha dejaron constancia de su modernidad e interés para ciertos importadores.

La agenda se cerró el 11 de mayo en **San Francisco**, estado de California, ciudad de personalidad urbanística y cultural en la que repitieron los vinos manchegos. Como

dos. La primera de ellas, por estar enmarcada en Florida, un estado con gran número de población hispanoparlante, “donde los vinos españoles tienen mayor capacidad de penetración”; mientras que la ciudad neoyorkina no deja “de ser el principal puerto de entrada de los principales vinos del mundo”. En sendas ciudades, se ha optado por la fórmula ‘Biz to Biz’, en encuentros cerrados con importadores que resultó satisfactorio a las expectativas del propio Consejo Regulador, según indicó Ortega.

La gira por tierras norteamericanas continuó por otras ciudades con



Bodegas Centro Españolas en New York

apuntó, Michael Young, responsable de *Western Sales*, “los vinos DO La Mancha resultan interesantes y de gran valor, por la calidad y el precio, siendo una manifestación clara de las tradiciones más antiguas de La Mancha y la tecnología nueva”

Acciones que, a juicio del Consejo Regulador, esperan tener sus resultados en ventas por parte de las bodegas manchegas. No en vano, Estados Unidos reflejó el crecimiento de un 9,8 % (con 955.404 botellas en 2015) situándose como el segundo importador extracomunitario de vinos DO La Mancha, por detrás de China.



Bodegas El Progreso a su paso por Seattle

D.O. LA MANCHA EN ESTADOS UNIDOS



Bodegas Illana conversa con un profesional americano en Seattle



Bodegas Romero de Ávila pasaron también por EE.UU.



Bodegas La Tercia, en Seattle



Bodegas Lozano, de Villarrobledo, atiende a un importador en Miami



Bodegas Puente de Rus, en Seattle

D.O. LA MANCHA EN ESTADOS UNIDOS



Bodegas Yuntero asistió a la promoción en la costa Oeste de EE.UU.



Bodegas San Antonio Abad, de Villacañas.



Bogarve 1915, de Madridejos, con su gama de vinos en Miami



Santa Catalina, de La Solana, en su paso por New York



Vinícola de Castilla en Chicago



Vinícola de Tomelloso en el WWM de Chicago

Profetas, en su tierra

***Gregorio Martín-Zarco y Rafael Torres,
Presidente y Vocal del Consejo Regulador,
nombrados ‘Hijos Predilectos’ por el gobierno de
Castilla La Mancha***



“Lo verdaderamente importante para nosotros es que han decidido, además de ser buenos en lo suyo, aportar a la sociedad. Desde el primer momento, habéis decidido, que el éxito no quede en vuestro fuero interno, que aporte y sea útil al conjunto de la sociedad.” Con estas

palabras, el Presidente de Castilla La Mancha, Emiliano García Page quiso agradecer el compromiso y la solidaridad de los premiados en sus diferentes facetas, valorando su aportación al conjunto de la sociedad: “Os elegimos como un ramillete de personas que ya formáis parte

del patrimonio público y común de la Comunidad Autónoma, y nos hacéis más grandes”.

Entre los galardonados en este **Día de Castilla La Mancha 2016**, celebrado el pasado 31 de mayo, estuvieron personalidades del mundo del arte, el espectácu-

DÍA DE CASTILLA LA MANCHA

lo y la cultura además de aquellas personalidades que han sido nombrados 'hijos predilectos'. Dos, especialmente, subrayan el peso y la importancia del sector del vino en

la región. Gregorio Martín-Zarco, Presidente del Consejo Regulador, y Rafael Torres, vocal representante y máximo dirigente Virgen de las Viñas la mayor Cooperativa de Eu-

ropa. Ambos reflejan una trayectoria estrechamente vinculada a los vinos de la región, representando su evolución en la calidad de los caldos de la región.



El Pte. autonómico, García-Page felicita a Gregorio Martín-Zarco



Rafael Torres felicitado por el Presidente García Page



Los galardonados protagonistas en el escenario

Día de Castilla La Mancha en el Año del IV Centenario

Este 2016 en el año del IV Centenario ha supuesto un espaldarazo definitivo para la propia capital, Ciudad Real, donde por

cierto, entre los premiados en el día de Castilla La Mancha, gran parte de ellos, han sido de la provincia de Ciudad Real (también además, la mayor provincia viticultura del Consejo Regulador). Lo es en el año de la efeméride que supone el mayor punto de orgullo cultural e histórico para

todo manchego, con la celebración del 400 Aniversario de la muerte de Cervantes, en 1616, autor de la novela más universalmente conocida.

Y es que el Quijote, cuya silueta es el logo de los vinos manchegos, supone el mejor embajador del terruño manchego.

Galardonados en el Día de Castilla La Mancha 2016	
Medalla de Oro de Castilla La Mancha	Gregorio Marañón Cristina García Rodero
Hijo Adoptivo	Pedro Solís
Hijos Predilectos	Gregorio Martín-Zarco Rafael Torres Jesús Madero Manuel Perucho Martínez
Medallas al título regional	Jesús Marquina <i>Club de Baloncesto AMIAM</i> María Toledo Rozalen Ricardo Fernández Fundación Mundo Sano Mabel Lozano Festival Medieval de Hita Hermanos Cubelos Museo de Paleontología de Castilla La Mancha Fundación Juan March Miguel Belló Ramón Munera

Vinos... ¿Cuál es su sello de calidad?

La contraetiqueta como salvaguarda de calidad para el consumidor



Comunmente conocida como 'tirilla', refleja la trazabilidad del producto, garantizando la Denominación de Origen



“Vino elaborado con uvas recogidas en su momento óptimo de elaboración, con reflejos pálidos...” La poesía no encuentra límites cuando la bodega define y presenta a sus vinos ante el consumidor. Son instantes de rápido reconocimiento visual que no solo informan al cliente de aquello que desea conocer, también desnudan sus rasgos de vestuario comercial como si de un propio desfile se tratase. Criterio, estética y moda que persiguen captar la atención de la propia compra, justo en el momento. Se trata del más puro diseño con el que seducir la vista del consumidor final, las etiquetas son un reclamo comercial.

Una información como el contenido alcohólico, volumen, los

aditivos y contenidos alérgenos (sulfitos), y por supuesto su variedad de uva o meses de periodo de crianza, que responden a unos criterios de normativa legal. Unos parámetros para vinos embotellados con Denominación de Origen que previamente han tenido que pasar por estrictos controles y certificación de calidad, asegurando una trazabilidad en la calidad del producto, desde sus normas productivas de cultivo, a pie de planta, hasta su misma elaboración. Forma parte, en definitiva de uno de los pilares vocacionales de los propios Consejos Reguladores, cuya misión pasa por la promoción y la garantía de origen en la calidad diferenciada de los productos.

La honestidad legal y sinceridad

de cara al propio consumidor, viene garantizada, eso sí, a partir de la contraetiqueta. Le permiten, en primer lugar, discernir aquellos vinos que sí han pasado por los estrictos controles de calidad. Normalmente, aparecen en formato diverso, aunque reducido en la parte posterior de la botella indicando ese sello de calidad. De esta manera, cada botella viene identificada con un número de serie, registro y control en todas aquellas contraetiquetas que habitualmente expide el propio Consejo Regulador.

En el caso particular de la Denominación de Origen La Mancha los rigurosos requisitos del Comité de Cata del Consejo Regulador La Mancha aseguran una extraordinaria calidad de los vinos con D.O.,

los cuales, una vez en el mercado, deberán ir provistos de la correspondiente contraetiqueta identificativa facilitada por el Consejo Regulador si y solo si el vino se considera apto para ser comercia-

lizado con esta identificación de su origen y calidad.

De manera concreta, además, los vinos embotellados con DO La Mancha conllevan una contraetiqueta con información adicional, ya que

indican al consumidor específicamente el vino que están degustando sea joven, tradicional, envejecido en barrica, crianza, reserva, gran reserva o espumoso, lo que se ciñe más aún a las normas de producción.



Ritmo 'in crescendo'

Buen termómetro del crecimiento en embotellado para los vinos con DO La Mancha, las llamadas tirillas representan la apuesta definitiva de las bodegas por los vinos de calidad. El 2015 se cerró con más 80 millones de contraetiquetas expedidas por el Consejo Regulador; un 62 % de las cuales, están catalogadas como vino 'tradicional' (unos 50 millones), esto es, "elaborados con el sistema tradicional, reforzado con los últimos avances tecnológicos. Guardan un punto de distancia y equilibrio entre los vinos jóvenes y los de crianza." Un 15 % de los vinos embotellados llevan la tirilla de 'joven', siendo vinos

"que se elaboran controlando su temperatura de fermentación para mantener mejor sus aromas. Han de consumirse preferentemente en el mismo año de su cosecha para aprovechar todo su potencial aromático. Deben ser consumidos, preferentemente en nueve meses después de su elaboración". En tercer lugar, con un 12,5 % estarían los vinos 'crianza', es decir, vinos con paso por madera "con dos años de envejecimiento natural y una crianza mínima de 6 meses en barrica de roble".

Como dato reseñable, destacar dentro de ese incremento del número de tirillas, un sustancial

aumento, (con un 54,88 %), de los vinos con envejecimiento en barrica, popularmente conocidos como "tintos roble". Vinos "procedentes de la campaña actual o cosechas anteriores, con una permanencia mínima en barrica de roble de 60 días", que reflejan precisamente las últimas tendencias para los consumidores de vino, quizás, no tan enfocadas a vinos con demasiada madera (reservas y grandes reservas) y sí, con preferencia por los vinos con leve paso por barrica de roble que no eclipsan la potencia frutal y la fuerza aromática de los tintos en la juventud de su añada.

Excelente estado sanitario del viñedo en la Zona de Producción La Mancha

Ausencia de enfermedades y un adecuado nivel de temperaturas auguran una buena calidad de la uva en la próxima cosecha



Aspecto sano a finales del mes de mayo

Aunque los niveles de precipitación se cerraron en niveles escasos a finales del invierno, los meses de abril y mayo han reflejado una primavera generosa con recuperación en lluvias para toda la zona de producción de la comarca manchega,

lo que unido a las temperaturas calurosas, propias del mes de junio para el viñedo manchego, ha evitado el desarrollo de cualquier tipo de enfermedades.

“La sanidad de la planta es perfecta. Hay una hoja con mucho bri-

llo, sin ningún tipo de manchas con unos sarmientos fuertes que indican el buen estado de salud de la vid”, ha precisado, Miguel Casero, agricultor y vocal del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. El propio Casero, ad-

DEL BROTE A LA FLORACIÓN



Miguel Casero, agricultor y Vocal en el Consejo Regulador

mite que los meses primaverales han presentado una concentración intensa del polen y floración de la planta, en líneas generales, provocando una mayor simetría en la evolución biológica de las diferentes variedades. "Si el año sigue acompañando tendremos una cosecha de calidad".

Tras la floración en las primeras semanas de junio, la planta entrará

en el proceso de "cernido" o "cuajado", propios de los meses esti-

vales, con temperaturas moderadamente frescas por la noche y de




Buen aspecto de los racimos al punto de su cuajado


intensidad diurna que permitirán un adecuado y posterior desarrollo del fruto. Una calidad en su maduración que hace prácticamente inexistente la necesidad del tratamiento por plagas provocadas por un excesiva humedad, como pueda suceder en otras latitudes para el viñedo, siendo ésta una de las causas que hace de La Mancha una zona idónea para los cultivos ecológicos.

Algunos viticultores aseguran que será un año con calidad y buena muestra, aunque hasta el "aclareo", tras la floración y el cernido de la uva, no se podrá realizar una estimación cuantitativa más adecuada, también muy condicionada por la intensidad de la sequía estival.

Ya con el verano avanzado y a unos 20 o 30 días del comienzo de la vendimia, se producirá el envero, fase previa a la maduración y, posteriormente llegará el premio para los viticultores, la recogida del fruto, que será tratado con mimo por las bodegas y podrá dar lugar a grandes vinos y muy diversos, como los que hoy se están elaborando en la Denominación de Origen La Mancha.



Las pámpanas no presentan evidencias de enfermedades en su follaje



Antonio García, viticultor en La Mancha toledana explica la buena situación del viñedo manchego



Carlos de La Morena, periodista de TVE

“El vino es un placer al que ser humano no puede renunciar”

La entrevista de trago largo, sosegado y tranquilo viene con Carlos de La Morena, periodista, presentador de televisión y enólogo que prácticamente, se conoce el sector vitivinícola castellanomanchego, como la palma de su mano. Talaverano de nacimiento y toledano de adopción, es el rostro visible de la actualidad informativa en la delegación territorial de TVE en Castilla La Mancha. Como bien afirma, el vino y su sentimiento rojiblanco por el Atlético de Madrid, son dos pasiones “a las que no puede renunciar”.



Periodista gastronómico, experto en enología. Hace cerca de 40 años que escribes sobre vinos, ¿cómo te iniciaste?

“No sé cuando empecé, sé que poco a poco me empezó a entusiasmar. En un momento dado, cuando dejé de ser presentador del infor-

mativo en Televisión Española, tuve más tiempo y me hice un Master en enología en Madrid. Todo eso me fue animando y bueno no hay un día ni un momento en el que empecé... sino que poco a poco me entusiasmo el mundo del vino, el mundo de la viticultura, la enología,

todo lo que aporta, los aromas, las sensaciones del vino que me parecen algo increíble”.

Como testigo en primera fila del mundo del vino durante más de cuatro décadas. ¿Qué cambios positivos destacas? ¿Y cuáles negativos?



“Lo bueno del mundo del vino es el placer que nos aporta. El vino es un conjunto de sensaciones. Nos transmite sabores, sensaciones de aromas, sensaciones todas pla-

“El vino perfecto es cuando uno encuentra el momento, cuando uno encuentra la compañía, cuando uno encuentra incluso su estado de ánimo.”

centeras. Lo importante, siempre lo digo, es conocer un vino. Porque cuando uno conoce un vino sabe de qué variedad es, sabe cómo se

ha elaborado, sabe su procedencia, donde está el viñedo, la altitud. Todo eso aporta placer, placer intelectual. Pero que es igualmente importante para poder disfrutar de los vinos. En definitiva, creo que el vino no es una cosa cualquiera. Es una cosa que tenemos para disfrutarla, no hay que complicarse la vida. El vino vale para beber, para disfrutarlo. Es así de sencillo.

Lo malo del vino, pues no sé. Seguramente hay inconscientes todavía por ahí sueltos, por el mundo, que se creen que esto vale para cualquier cosa. Beben y se emborrachan como tontos y pierden el sentido”.

¿Se podría decir que los vinos son como los periodistas? ¿Tienen historias que contar?

“Yo creo que el vino es como la vida, y en ese sentido sea como los periodistas y sea como tantas y tantas cosas que hay en la vida. El vino tiene sus lados buenos y sus lados malos. Pero, sobre todo, el vino es la posibilidad de que lo pasemos bien, de que estemos con amigos, de que tengamos una charla amistosa. Porque el vino, es verdad, tiene su lado excitante”.

El papel de la mujer en el mundo de los vinos.

“En los últimos años, la cantidad de mujeres que se están incorporado

a la agricultura como viticultoras y, sobre todo, a las bodegas como enólogos. Ahora mismo, hay muy buenas enólogas en las bodegas de toda España, y en las de Castilla la Mancha en concreto no te cuento. Te podría hablar de 15-20 de las mejores. Seguramente es un proceso lento, que va poco a poco. Pero, desde luego, ahora mismo hay mujeres con una capacidad olfativa y sensitiva para catar vinos que es incomparable con la de los hombres, eso está demostrado. Las mujeres, y no hablo de cuando están embarazadas, que eso ya es el *súmmum*. Las mujeres, en general, tienen una capacidad, una sensibilidad para

catar, para oler, para identificar aromas que los hombres, que somos más torpes en eso, y no llegaremos nunca”.

¿En nuestro país, hay algún referente en el mundo de la comunicación que profundice en el mundo de los vinos?

“No podría decirte un referente en cuanto al vino. En cuanto a la gastronomía, por ejemplo, se me ocurre, Karlos Arguiñano. Me parece un personaje genial, un personaje que ha sabido transmitir los valores de la gastronomía, que ha sabido contarlos a través de una cámara, que ha sabido difundirlos, con alegría con sencillez, con conocimiento.

Quizá en el mundo del vino, estaría muy bien que hubiese alguien así capaz de transmitir todo lo que significa el vino”.

Perspectivas y vaticinios en torno al mundo vinícola.

En este mundo, el vino se elabora desde hace 7.000 años. En la cuenca del Mediterráneo, se elabora también desde hace miles de años. Desde Cristo ya bebíamos vino. La historia dice que el vino forma parte de nuestra cultura, de la civilización. Forma parte del ser humano y es un elemento más de lo que somos y de lo que representamos. El futuro del vino, posiblemente tengamos que ir a otro tipo de producciones más



Carlos de La Morena, brinda con la redactora



meditadas, más reducidas. Elaboraciones más específicas, más de variedades. Creo que el futuro del vino está asegurado. Vamos a seguir bebiendo vino porque es un placer al que el ser humano no puede renunciar. Lo único que habrá que elaborar vinos más `ad hoc`, para el consumidor.

¿Cómo influyen la orografía y la oscilación térmica propias de La Mancha en la maduración de la uva?

“El clima y los suelos son específicos. No hay un clima con tal cantidad de horas de sol al día como el

que tenemos en la Mancha. No hay unos suelos calizos básicamente como los que hay en la Mancha (algunas zonas más calizas que otras). Cualquier investigador sabe que los vinos en suelos calizos son mucho más finos. Tienen unos elementos aromáticos más destacados. Las horas del sol y el clima lo que aportan es una muy buena maduración y la posibilidad de elegir el momento de la vendimia en base a que el sol aporta una maduración que ya quisieran en Galicia, en Alemania o en los países del norte con todos sus vinos blancos. Eso en La Man-

cha lo tenemos.

Momentos de vino, momentos divinos.

“El vino perfecto es cuando uno encuentra el momento, cuando uno encuentra la compañía, cuando uno encuentra incluso su estado de ánimo. Es decir, el vino, insisto, son sensaciones. Y cuando todas las sensaciones que tenemos en nuestro entorno de amigos, de lugares, de que he tenido un buen día y me ha ido todo perfecto. Es entonces cuando me abro una botella de vino y me la tomo, ese vino, en ese momento es el mejor para mí”.

Cortejando a la ciudad imperial

Los vinos DO La Mancha vuelven a la capital regional en las semanas previas al Corpus Christi, la fiesta más importante para la ciudad de Toledo.



No cabe duda, en su año de capitalidad gastronómica, está siendo un 2016 intenso para la ciudad de las tres culturas. Ayuntamiento e instituciones, junto al sector de la hostelería, se han volcado en hacer de la gastronomía, algo más que un goce y reclamo para los sentidos.

Toledo, crisol de culturas y tradiciones milenarias, ha heredado en su cocina todo el acervo popular de los mejores platos castellanos. Una experiencia sensorial que adereza el encanto mágico que irradia su propio casco antiguo, donde el visitante se transporta con fértil imaginación a tiempos de romántica leyenda becqueriana.

Allí, donde el viajero reposa sus huesos para posada y mantel, degustando las viandas de la cocina toledana, no puede faltar el vino, más aún los caldos de la tierra que armonizan con los platos de la gastronomía más representativa. Un tinto joven tempranillo o un blanco airén bien pueden ser el perfecto acompañante para las propuestas más sugerentes en los fogones de la cocina toledana. Un escaparate internacional que no ha pasado desapercibido para el propio Consejo Regulador, donde se ha visto como una oportunidad excelente, la posibilidad de promocionar aún más a los vinos DO La Mancha, buscando un mejor posicionamiento en el canal de hostelería.

Su cercanía geográfica con Madrid, convierte a la ciudad del mazapán, además, en una ciudad receptiva y recíproca a las gastrotendencias más innovadoras de la capital madrileña.

De momento, las degustaciones populares dentro del programa 'Degusta Toledo' están dando sus resultados, con muy buena acogida. La oportunidad de catar más de 50 referencias de marcas de vino con Denominación de Origen La Mancha en el marco de la iglesia de San Marcos, con *Degusta Toledo*, resultó ser una experiencia más que atractiva para los cientos de toledanos.



Milagros Tolón, alcaldesa de Toledo:
“El Corpus es una fiesta de los sentidos”

La primavera se vive de manera especial en ciudades como Toledo, cuyo esplendor y atractivo sensorial, magnetiza las miradas del visitante, si cabe, aún más hipnotizado, por el crisol de culturas del casco antiguo; milenario, sobrio y castellano, adusto y severo, elegante y celoso de sus tradiciones. Sobre todo, cuando llegan las fiestas del

Corpus Christi. La ciudad imperial atesora encantos que entonces florecen en los rincones escondidos de sus calles, el aroma de jazmín y vergel de sus patios (de recuerdo oriental y semítico) y la sonrisa medieval de guirnalda en los balcones que lucen majestuosos, y solemnes al paso de la Custodia.

Este 2016 se ha saboreado espe-

cialmente en Toledo en el año de su capitalidad gastronómica. Las previsiones más optimistas no habían augurado una respuesta tan positiva en el volumen de visitas y ya hay quien apunta a que se ha superado el año del Greco. De momento, Milagros Tolón, Primer Edil toledana, disfruta el momento histórico en una ciudad con historia.



La Corporación Municipal de Toledo en la última edición de las fiestas del Corpus

Toledo es cultura y respira historia por sus costados.

Son tres culturas, la judía, la musulmana y la cristiana. Eso se aprecia también en el arte y basta con caminar por las calles, y en la co-

“Queremos que Toledo sea una ciudad histórica pero también de vanguardia”

cina; es una seña de identidad. Somos una ciudad de convivencia que acoge a miles de visitantes cada año; pero no queremos quedarnos ahí. Queremos que Toledo sea una ciudad histórica pero también de vanguardia.

¿Estamos ante el momento más dulce de Toledo?

Sí, está siendo un año espectacular; no solo por la capitalidad gastronómica. La ciudad además se engalana para vivir el Corpus lo que la convierte en especial.

Eres toledana y tu trayectoria política y profesional ha estado ligada a esta ciudad. ¿Es un periodo único para la ciudad, verdad?

Sí, de abuelos toledanos y padres muy vinculados también a esta ciudad. Sí, tengo que decir que ser alcaldesa de esta ciudad, patrimonio de la Humanidad, ciudad de la convivencia y las tres culturas, es una etapa muy bonita para mí. Toledo se está renovando y modernizando a marchas forzadas. Está preparada para ser una ciudad referente en el siglo XXI.

Es una ciudad para visitar y ahora también, una ciudad para degustar y saborear

Hemos conseguido ser capital gastronómica, un título único en el mundo. Era un objetivo que teníamos claro. Toledo es un destino preferente a nivel internacional pero queríamos también completar la cultura con esa “pata gastronómica”; tenemos buenos cocineros, tenemos buen sector, tenemos muy

Milagros Tolón, Alcaldesa de Toledo, frente a la catedral Primada



buenos productos, y por eso era necesario posicionar a esta ciudad y creo que lo estamos consiguiendo en estos meses que llevamos de 2016.

¿Cómo vive Toledo sus fiestas del Corpus?

De una manera muy intensa, no solo por la fiesta en sí, que es una fiesta de profundo contenido religioso en Toledo; es también una fiesta popular, es la fiesta de la ciudad, la fiesta de los sentidos; es la fiesta del olor, de la luz, del sonido con las campanas, es la esencia de la primavera, donde además los toledanos nos volcamos con nuestra fiesta. Tenemos una programación musical desde los más pequeños a

los mayores con conciertos gratuitos, actividades deportivas y esas visitas por los patios, que enseñan ese patrimonio más desconocido por el turista.

¿Qué rincones hay especiales por los que te gusta perderte?

Hay un sinfín de lugares. El casco histórico de Toledo es el segundo más grande del mundo, después del casco de Roma. La ciudad en sí es muy interesante con diferentes barrios, más modernos y menos modernos. Para mí, una foto impactante de Toledo es desde el valle, con una panorámica, rodeada por el río Tajo. Pero hay zonas para pasear desde los cobertizos hasta la judería.

Por cierto, ¿Qué tal la capitalidad gastronómica?

Pues muy bien. Tenemos datos de volumen de negocio, de ocupación y pernoctación, y teníamos un año referente, como era el año Greco,

“Hemos superado el volumen de negocio de un año tan bueno para Toledo como ya fue el Greco”

en el 2014, que fue un antes y un después, no solo por la oferta cultural, sino por el número de personas que vinieron. Tenemos más número de visitantes, más pernoctaciones, y algo tan importante como el vo-

lumen de negocio. Por tanto, va como un tiro. Además, tenemos a la ciudad implicada, que era lo que queríamos. Qué los toledanos disfrutaran de la capitalidad con esas degustaciones en San Marcos.

Tradición e historia, son adjetivos que maridan muy bien con el vino

Sí, tenemos en la provincia de Toledo, vinos extraordinarios que se están degustando y que están siendo muy apreciados en las ventas en

“La capitalidad gastronómica va como un tiro en Toledo”

el exterior. El vino, como el queso, azafrán, el aceite u otros productos agroalimentarios, son de primera en Toledo, y así lo estamos viendo con las degustaciones populares de estos productos, que están siendo muy exitosas.

Y hablando de vinos, ¿Cuáles son tus `momentos de vinos`?

Pues llegan cuando estoy con amigos; me encanta el vino blanco, además del tinto, pero cuando terminas una jornada y te vas a desconectar con la familia y te tomas un vino. No podría decir ningún momento en sí, pero sí que son muchos, cuando ya estoy relajada.



Las calles toledanas recuperan su mejor aspecto con el Corpus Chirsti



La conocida Chef, María Marte, degustando un blanco airén

Reclamo de sentido y sabor

El Ayuntamiento de la localidad manchega de Alcázar de San Juan, organizó la décima edición de la feria gastronómica “Feria de los Sabores de la Tierra de Don Quijote”.



Aspecto de la plaza de España, en la Feria de los Sabores

Celebrada del 28 de abril al 1 de mayo de 2016, manteniéndose como un evento gastronómico y cultural en el que el centro de atención son los productos agroalimentarios y artesanales de la Tierra de Don Quijote. Para ello, la feria contó con dos espacios en el centro de la ciudad. Uno ubicado en la Plaza de España, donde estuvieron

representados todos los productos agroalimentarios de nuestra región (incluido un stand de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha dedicado a los Premios Gran Selección), además de ser zona de actividades y área de descanso. Y el otro en la aldea Plaza de Santa Quiteria, que albergó los stands de la Zona de Artesanos con diversos talleres para los visitantes.

La Feria de los Sabores, como desde sus orígenes, es un escaparate para los excelentes productos que se elaboran en la comarca manchega, además de una auténtica fiesta para los sentidos. Quesos, miel, embutidos o dulces, son sólo algunos de los numerosos productos que pueden degustarse, y donde el vino es el principal protagonista, todo ello acompañado de un amplio

programa de actividades culturales y lúdicas para ampliar la capacidad de disfrute de los visitantes de este evento.

El Consejo Regulador se sumó a las actividades realizadas mediante talleres y catas comentadas. Gran interés suscitó, por ejemplo, la cata cervantina, realizada por primera vez en Alcázar de San Juan donde el protagonista fue el propio Siglo de Oro, en una recreación sensorial de aquellos vinos que pudiera beber Cervantes.



Una de las catas impartidas desde el Consejo Regulador en la última Feria de los Sabores

La I Muestra Agroalimentaria de Castilla La Mancha se celebra en Ciudad Real

El Consejo Regulador participa en la I Feria escaparate de los productos agroalimentarios de calidad diferenciada de la Región



Representantes de la Diputación provincial, Junta de Comunidades y ayuntamiento brindan en la I Muestra Agroalimentaria

Basta con una rápida valoración en términos geográficos, (según estudio de la Fundación Cajamar en 2014 sobre el sector primario) para saber que Castilla La Mancha es una región de interior, con escasa densidad de población (supone el 15,7 % de la superficie nacional, pero solo el 4,5 % de la población), y eminentemente rural. De los 2.121.888 de habitantes, unos 1.017.154 viven en el medio rural, es decir, más del 12 % con respecto a la población española.

Datos que fueron subrayados por el gobierno autonómico, que quiso hacer del Día de la región, toda una jornada festiva, que trascendiera más allá de lo meramente institucional, para convertirse en una reivindi-

cación del sector primario, poniendo en valor los productos más arraigados de la tierra, especialmente aquellos que ofrecen una garantía de calidad y Origen al consumidor.

Por este motivo, coincidiendo con el Día de Castilla La Mancha en la propia Ciudad Real, la plaza mayor de la capital ciudadrealeña acogió esta muestra, diseñada, en un principio con una vocación itinerante. Como informó la Junta de Comunidades, se trata de que el “consumidor pueda reconocer la calidad que representan los productos de la región. Enseñando todo lo bueno que aporta la industria agroalimentaria en el sector del vino, del aceite, del cordero, pan de cruz, melón, berenjena de Almagro, ajo.”



I Muestra Agroalimentaria

Berenjenas y cordero en armonía con el vino manchego

Los vinos DO La Mancha colaboran en la II Feria de la Berenjena de Almagro



Las calles de Almagro, tan habituadas al teatro, cuna también de la berenjena

Una hortaliza con sello de calidad, única en el repertorio manchego, con un dilatado potencial en la gastronomía manchega y unas beneficiosas propiedades para la salud, con una aportación hipocalórica. La berenjena de Almagro, como tantos otros productos de nuestro legado peninsular, tan rico y variado, hunde sus raíces en la huerta musulmana. Ya en las primeras ferias, la berenjena de Almagro ha quedado grabada en la retina, transportada en las conocidas recipientes de orza.

Aquellos que la degustan valoran su textura y aliño, destacan también su carácter único en su cultivo, social y asociado a familias durante generaciones en el Campo de Calatrava.

Por este motivo, precisamente este municipio de Ciudad Real, cuna del teatro clásico acogió la segunda edición de la feria de la berenjena el 30 de abril. Charlas, ponencias y mesas redondas abrieron la jornada destacando sus cualidades organolépticas, su aportación al desarrollo económico en las zonas rurales y su equilibrio nutricional como aportación a la dieta mediterránea.

Gastronomía y cultura callejera

El mayor atractivo estuvo en la propia Plaza Mayor de Almagro donde hubieron degustaciones populares para todos aquellos que quisieron conocer su sabor. Tapas y demostraciones gastronómicas que fueron acompañadas de vinos con Denominación de Origen La Mancha (blanco airén, tinto joven tempranillo y tinto crianza) .



Numerosos visitantes no dudaron en degustar los productos

Cordero manchego en Belmonte

Fue otra IGP, la del cordero manchego quien protagonizó el puente de mayo en La Mancha, (conquense). En este caso, se eligió otra localidad con peso en la historia. Belmonte, conocido por conservar uno de los castillos más importante de la Baja Edad Media en la región, fue el escenario de las Jornadas de la tapa del cordero manchego, un producto cárnico que se convirtió en estrella para los establecimientos hosteleros del municipio. Los vinos DO La Mancha se sumaron como espaldarazo a la iniciativa con catas didácticas, que incidieron en los maridajes más apropiados del cordero manchego con el vino en las comidas.

Quando la marca refuerza el negocio

Éxito para Fenavín Contact, que cierra con más de 8.000 reuniones y un millar de compradores, su primer objetivo de negocio



Un importador cata un vino en la Galería del vino en Fenavín Contact

Desde el primer minuto, su director, Manuel Juliá, había insistido en que se trataría de una cita, deshojada del ornato promocional y enfocada única y puramente a las operaciones de negocio entre bodegas y compradores. Para ello, se había confiado en el efecto magnetizador de la propia marca Fenavín, la Feria Nacional del Vino celebrada de manera bienal en Ciudad Real con un consolidado poder de convocatoria.

El objetivo pasaba por captar potenciales compradores cerrando el mayor

número de contactos, algo de lo que se felicitan según balance de datos. Con 1056 clientes (575 de ellos, internacionales), 269 bodegas y más de 8.000 reuniones comerciales mantenidas, Fenavín Contact ha cerrado sus puertas con satisfacción en las dos jornadas intensivas celebradas (del 21 al 22 de junio). Su presidente, y también presidente de la Diputación provincial de Ciudad Real, José Manuel Caballero calificó el evento como “un éxito, ya que hemos conseguido que se posicionen mejor nuestras cooperativas y

bodegas, que sean conocidas y valoradas, ganando reconocimiento en lo que ya un realidad: la calidad de los vinos de la tierra”.

Uno de los factores claves estuvo en la eficacia de las nuevas tecnologías a través de un programa de uso para compradores llamado ‘**Fenavín Contact direct**’ que permitió cerrar los contactos directos directamente desde sus propios teléfonos móviles, concretando reuniones no superiores a 20 minutos.

El otro pilar fue la **Galería del**



Unas 700 referencias aparecieron en Fenavín Contact



Representantes del gobierno autonómico y Diputación provincial brindan en la inauguración de Fenavín Contact

Vino, una fórmula escaparate que se repitió de ediciones anteriores de Fenavín, donde se pudieron catar de manera libre unas 700 referencias de marcas de vino (seleccionadas por las propias bodegas) con la información precisa para cerrar contactos, si el comprador así lo requiriese.

Termómetro de tendencias

Fiel también al estilo de la Feria Nacional del Vino, Fenavín Contact también sirvió para abrir nuevos debates con mesas redondas con información de interés sobre nuevas tendencias compradoras. Concretamente, el responsable de Vinos del

IPEX Quintín Villamayor, matizó las opciones de los compradores futuros con 'Las tendencias del mercado de vino' contando con la participación de interesantes visiones de importadores y prescriptores internacionales. A países como Estados Unidos, Alemania, Japón o Canadá, se suman ahora otros destinos de gran interés como Hungría, Perú o incluso Turquía, país bisagra de Oriente Próximo, interesado en las vías de negociación para su entrada en la UE.



Entrevista de negocio mantenida por compradores y comerciales de bodegas

Prestigiando la blanca airén



Jurado con los catadores y organización del IV Airén por el mundo

El pasado mes de junio, el Consejo Regulador acogió la cata final del cuarto concurso 'Airén por el mundo', organizado por la empresa Wine Connection. Como ya hicieran en anteriores ediciones, las Denominaciones de Origen La Mancha y Valdepeñas se sumaron a la iniciativa colaborando en el certamen que quiere poner en valor la variedad blanca más representativa de Castilla La Mancha. Como resaltó César Rivera, miembro de la empresa organizadora, después de cuatro años de concurso, la convocatoria se consolida entre las bodegas: "Tenemos ya un número de muestras más o menos fijo y eso demuestra que el concurso ya consolida".

Se recogieron unas 50 muestras que entrarán a concurso para las cuatro categorías establecidas:

- Mejor vino joven Airén (Monovarietal, mínimo 85% de airén cosecha 2015)
- Mejor vino Airén Espumoso.
- Mejor vino Airén ensamblado con otras variedades (mínimo 50% y máximo 85% de airén)
- Mejor vino elaborado con uvas de Producción ecológica.

Cada uno de los vinos en sus respectivas categorías optó a la medalla de Oro, o correlativa medalla de plata. También fueron distinguidos aquellos vinos que superaron los 85 puntos. Aquel blanco airén que obtuviera la mayor puntuación absoluta se alzó con el Gran Oro.

El comité de cata estuvo formado por un panel de diez catadores expertos mixto, conformado por representantes de sendas Denominaciones de Origen La Mancha y Valdepeñas así como la propia organización.



Preparación de la cata final con más de 50 muestras recibidas

Bodegas DO La Mancha premiadas en 'Airén por el Mundo'

Bodega	Vino	Premio
Sdad. Coop. San Lorenzo, Alameda de Cervera	<i>Gran Prior de Alameda</i>	Medalla de plata
Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete	<i>Latúe</i>	Oro en airén ecológico
Coop. Santa Catalina, La Solana	<i>Campechano</i>	Plata en airén ecológico
Bodegas Latúe, Coop. San Isidro, Villanueva de Alcardete	<i>Latúe Espumoso</i>	Oro vino espumoso airén
Bodega Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso	<i>Tomillar Vino Espumoso</i>	Plata vino espumoso airén
Dcoop Grupo Baco, Alcázar de San Juan	<i>Dominio de Baco</i>	Distinción Airén Por El Mundo
Bodegas Cristo De La Vega, Socuéllamos	<i>Marqués de Castilla</i>	
Bodegas Símbolo, Campo de Criptana	<i>Símbolo</i>	
San Isidro Labrador Soc. Coop. De CLM, Las Pedroñeras	<i>Pedroheras</i>	
Bodegas El Progreso, Villarubia de los Ojos	<i>Ojos del Guadiana</i>	

En el interés del paladar joven

Alumnos universitarios de Estados Unidos se interesan por La Mancha, conociendo sus vinos



Dos jóvenes catando un blanco airén y un rosado tempranillo



Visitando el museo de botellas en el Consejo Regulador

Como reconoce uno de los profesores coordinadores de la visita, José Ramón Blanco, “la actividad se ha convertido en un día de fiesta motivando un gran interés entre los alumnos. Se ha corrido la voz y ahora nadie se lo quiere perder”. De esta manera, los universitarios adscritos a la fundación IES Abroad Madrid visitaron un año más las instalaciones del Consejo Regulador para conocer la importancia del sector vitivinícola en España. La visita “complementa el temario donde

analizan el peso económico de la agricultura especialmente en regiones como Castilla La Mancha”, explica Blanco, profesor también de Economía en la Universidad Complutense.

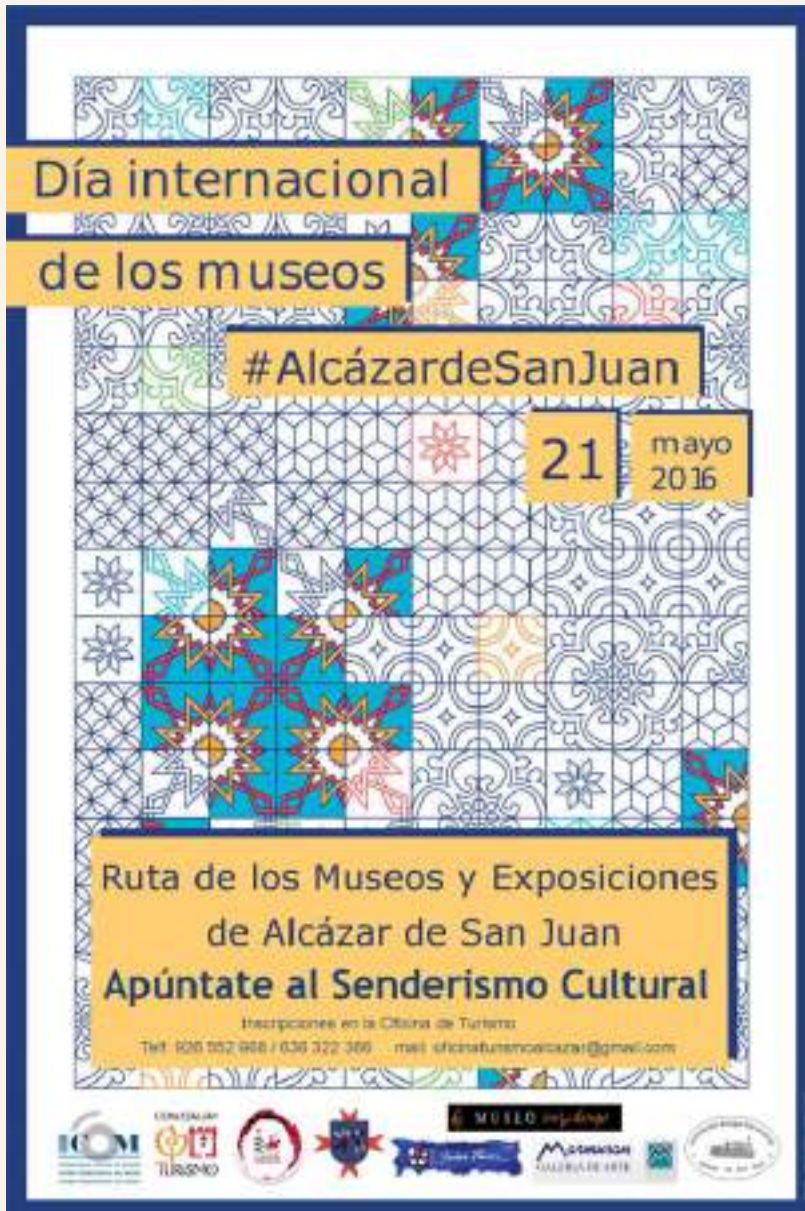
Una excursión que partiendo de la visita a la Bodega Almazara Virgen de las Viñas de Tomelloso, se cerró en la propia sede del Consejo Regulador donde pudieron catar los vinos de variedades más representativas de La Mancha como zona de producción. Muchos de ellos quedaron entusiasmados con la frescura del airén, o el potencial frutal de los tintos jóvenes tempranillo.



Foto de familia del grupo de estudiantes norteamericanos

Senderismo cultural en La Mancha

El Consejo Regulador abrió sus puertas este sábado, dentro de las rutas diseñadas por el ayuntamiento alcazareño para celebrar el Día Internacional del Museo



El municipio alcazareño se centró en conmemorar el Día internacional de los museos. Para ello, puso a disposición toda su oferta turística configurando diferentes itinerarios culturales.

Uno de ellos, precisamente, partió

de la propia sede del Consejo Regulador, como punto de partida temática, para iniciar al visitante en la cultura del vino y su importancia dentro de la sociedad manchega. A las 12,00 y las 20,00 horas, ambas rutas recorrieron el Museo del CRDO La Mancha, Mu-

seo del Ferrocarril y Museo del Traje Manchego, donde dichos “senderistas” fueron acompañados de un guía para el evento, siendo explicado cada museo, por diferentes personas de cada organización.

La otra ruta se centró temáticamente en las galerías de pintura y fotografía existentes como colecciones privadas en Alcázar de San Juan: visitando la Fundación Isidro Parra, la Galería de Arte Marmurán (Exposición de obra Ángel Lizcano) y el Museo Samper.

El vino como potencial recurso 'enoturístico'

Como ya sucediera el pasado verano, con la particular noche del patrimonio, donde a modo ‘noche en blanco’ las personas interesadas pudieron beber de las fuentes y recursos históricos de la localidad manchega, una vez más, los vinos con Denominación de Origen La Mancha se sumaron a las iniciativas turísticas del municipio, poniendo a disposición sus recursos. Los “senderistas” pudieron conocer (sin cata) la sede de la Denominación, visitando su museo de las botellas, el nuevo Centro de Interpretación (recientemente inaugurado) además de apreciar la belleza en su conjunto del propio edificio con todo el patrimonio cultural y pictórico de anteriores certámenes de ‘Vino y Cultura’ celebrados.

El Consejo Regulador, premiado por la Cadena Ser y la Policía Nacional



Premiados por la Cadena Ser Ciudad Real en su 25 aniversario



Reconocimiento realizado por la Policía Nacional a Gregorio Martín Zarco

Ha sido una primavera llena de reconocimientos para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Días antes de que la Junta de Comu-

nidades nombrara hijo predilecto a Martín-Zarco, la propia comisaría de la Policía Nacional situada en Alcázar de San Juan, entregó una placa en agradecimiento de la promoción cultural del vino en Castilla La Mancha.

La proyección cultural e internacional de los vinos manchegos fue el motivo por el que Ser Ciudad Real, emisora que cumplía 25 años de vida en la capital, le otorgaba otro galardón, compartiendo protagonismo con la atleta Gema Arenas, el famoso pizzero de Tomelloso Jesús Marquina, la Venta de la Inés, entre otros.



En primer plano, Martín Zarco junto a los premiados, la atleta Gema Arenas y el pizzero Jesús Marquina

Un goteo constante de premios

Reflejan el buen nivel de las bodegas manchegas en los concursos de vino más afamados dentro y fuera de España



Foto de familia de jurado y organización en el Concurso Mundial Bruselas 2016

El pasado 2 de junio se realizó la cata final del concurso “Premios Baco” organizado por la Unión Española de catadores (UEC) Vinos blancos, rosados y tinto, con diferentes indicaciones geográficas protegidas de nuestro país en sus diferentes variedades y si está criado o no en contacto con madera han sido los vinos

sometidos a cata por parte del jurado en esta trigésima edición del concurso, que lo convierte en el concurso más longevo de los reconocidos por el Ministerio de Agricultura español.

Las medallas que se otorgan se organizan en tres niveles, atendiendo a la puntuación obtenida en la cata (máximo 100 puntos): Gran

Baco de Oro (de 100 a 92 puntos), Baco de Oro (de 92 a 88 puntos) y Baco de Plata (de 88 a 84 puntos). El jurado seleccionado por la organización (UEC) ha estado compuesto por medio centenar de profesionales del sector reconocidos por su experiencia: sumilleres, responsables de compras, periodistas y críticos especializados, y enólogos.

Vinos DO La Mancha galardonados en "Premios Baco" 2015		
Bodega	Vino	Galardón
Cooperativa Ntra. Sra. de la Muela.	CASTILLO DE LA MUELA SELECCIÓN 2015. Tempranillo / Syrah	'Grandes Bacos de Oro'
Bodegas Jesús del Perdón	EPÍLOGO SAUVIGNON BLANC – MOSCATEL 201	'Grandes Bacos de Oro'
Coop. Manvi S.A.	ARBEOR TEMPRANILLO-SYRAH ENVEJECIDO EN BARRICA 2015.	'Bacos de Oro'
Bodegas Campos Reales	CANFORRALES TEMPRANILLO CLÁSICO 2015	'Bacos de oro'

 Albardales 2015	Bodegas San Antonio Abad: www.sanantonioabad.es
 Artero Reserva 2012	Bodegas Artero www.bodegasartero.es
 Canforrales Selección 2014	Bodegas Campos Reales www.bodegascamposreales.com
 Epílogo Roble 2014	Jesús del Perdón – Bodegas Yunqueo www.yunqueo.com
 Fuente de Rus Crianza 2012	Bodegas Fuente de Rus www.fuenteferus.com
 Simbala Airen 2015	Bodegas Simbala www.bodegassimbala.com
 Viento Aliso Grajano – Cabernet Sauvignon 2013	Dominio de Punctum www.dominiodepunctum.com

Listado de vinos DO La Mancha premiados en el Concurso Mundial de Bruselas

Dos de ellos han superado los 92 puntos obteniendo el galardón de Gran Baco de oro y los otros dos el de Baco de oro (más de 88), señal inequívoca de la gran calidad de los cuatro vinos galardonados y que os dejamos a continuación.

Un 'Manojo' de Premios

Fallado por la Consejería de Agricultura y Ganadería de la Junta de Castilla y León, el acto de entrega fue celebrado en Tordesillas en su decimosexta edición y que como es habitual, premia la labor de las "Bodegas sociales" de toda España, es decir, aquellas constituidas como Cooperativas de viticultores de una comarca, que son las responsables de producir el 60% del vino español.

Más de 500 vinos fueron presentados a concurso desde toda la geografía nacional (doce diferentes comunidades autónomas), de los cuales el jurado realizó una selección previa de 65 vinos (vinos finalistas) a partir de los cuales se realizó la cata final del concurso para repartir los 27 premios que otorga el presente concurso de vinos, repartidos en sus 8 categorías: blancos, rosados y tintos jóvenes, tintos de barrica, crianza y reserva, vinos espumosos y vinos dulces. Cada categoría otorga 3 premios (Manojo de Oro, Plata y Bronce) a excepción de las categorías de blancos jóvenes, tintos jóvenes y tintos crianzas que además han otorgado el premio "Gran Manojo de Oro".

En esta edición, las Cooperativas de Castilla La Mancha han copado la

mayoría de los premios, consiguiendo 12 de los 27 premios otorgados.

Concurso Mundial de Bruselas

Se trató de la edición número 23 del Concours Mondial de Bruxelles, celebrada esta primavera. Un concurso itinerante, que este año 2016 se ha desarrollado en la ciudad de Plovdiv (Bulgaria). A destacar, que la próxima edición del 2017 se celebrará en tierras españolas, concretamente en Valladolid.

Se presentaron a concurso a concurso un total de 8750 vinos provenientes de 52 países productores, entre los que España tiene un lugar privilegiado, siendo el segundo país en número de vinos presentados, solo detrás de Francia, con 1900 vinos. Los vinos han sido sometidos a un jurado de cata compuesto por catadores expertos del sector vitivinícola: Sumilleres, compradores, importadores, periodistas y escritores del mundo del vino.

En total 320 catadores de 54 na-



cionalidades diferentes que durante 3 días reunidos en Plovdiv han realizado la selección de los mejores vinos presentados para otorgar, como viene siendo habitual en otras ediciones, menciones a la calidad mediante tres tipos de medallas: Gran oro, oro y plata. Para muchos entendidos del sector, se tiene considerado como el “Mundial de vinos” y es reflejo de la situación a nivel mundial de la elaboración de vinos de calidad. No están todos los que son, ni son todos los que están, pero los canales comerciales de vinos de calidad embotellados, toman buena nota de los resultados de este concurso.

En esta edición 2016, como era de esperar, encontramos algunos vinos de nuestra D.O. La Mancha. Un total de 7 medallas, una de oro y el resto de plata, son los galardones para los vinos manchegos: un vino blanco bien acompañado de vinos tintos de diferentes añadas (2015 al 2012), indicador de la gran importancia que están teniendo los vinos tintos en nuestra comarca manchega.



Tintos crianza

MANJAO DE ORO



VILLA ABAD Tempranillo 2013
Bodega San Antonio Abad, S. Coop. -
VILAACHAÑO, TOLEDO

Blancos jóvenes

GRAN ORO



TOMILLAR Chardonnay 2015
Vigna de las Alas Bodega Albarana, S. Coop. -
TOLEDO, TOLEDO, CASTAÑERA

MANJAO DE ORO



GRAN PRIOR ALAMEDA 2015
S. Coop. Agraria C.A. San Lorenzo -
ALAMEDA DE ESPINOSA, CORDOBA

Tintos jóvenes roble

MANJAO DE ORO



OJOS DEL GUADANA Syrah-
2013
El Progreso, S. Coop. -
ALBARTANEGUEN, OJOS DE CUADRA, TOLEDO

Tintos jóvenes

GRAN MANJAO



ALBARDIALES Tempranillo
2015
Bodega San Antonio Abad, S. Coop. -
VILAACHAÑO, TOLEDO

MANJAO DE ORO



VILLA ABAD Tempranillo-
Syrah 2015
Bodega San Antonio Abad, S. Coop. -
VILAACHAÑO, TOLEDO

MANJAO DE PLATA



PEDEROHERAS Syrah-
Tempranillo 2015
Coop. San Pedro Labrador (Bodega
Pedroheras) -
LA PEDROHERA, CORDOBA

Los mejores entre los mejores

El gobierno de Castilla La Mancha entrega los Premios 'Gran Selección' en reconocimiento e impulso de la calidad de los productos agroalimentarios de la región



Entregados el pasado 23 de junio en Talavera, los galardones suponen un acicate en la promoción de los productos que funcionan como cimientos de la economía castellanomanchega en sus diferentes categorías, desde queso, miel, aceite, azafrán, cordero manchego, melón, jamón, berenjena y por supuesto vino. Precisamente, en este apartado destacó el papel de algunas bodegas manchegas cosechando importantes premios.

Así, por ejemplo, el **mejor blanco** de calidad diferenciada fue para el joven sauvignon blanc **Caz Elite**, elaborado por la Cooperativa La Unión de Alcázar de San Juan.

Los Premios Gran Selección nacieron en 1990 con el objetivo de homenajear a los productos de calidad diferenciada de la región. Las empresas premiadas serán respaldadas en diferentes eventos promovidos por la Consejería.

Listado completo de premios en este enlace: http://pagina.jccm.es/agricul/gran_seleccion_2016/premios-oro-plata.html



Caz Elite, de Coop. La Unión de Alcázar de San Juan, vino premiado en categoría de blancos



Espumoso Tomillar, de Bodega Almazara Virgen de las Viñas, Oro en Gran Selección en su categoría



Rafael Torres, Presidente de Virgen de las Viñas, recoge el premio Oro en Gran Selección en espumoso



El gerente responsable de Coop. La Unión con el Oro en blancos Gran Selección

El Festival de los Sentidos se consolida en su apuesta por el vino, las tapas y la música 'indie'



'La Habitación Roja' recoge el estuche de vinos donado por DO La Mancha

La organización lo tenía claro. El Festival de los Sentidos crece y va a más. Por eso el recinto y los escenarios de anteriores ediciones se quedaban pequeños en La Roda. La apuesta por el recinto mayor dio sus resultados y la entrada fue muy buena, una vez más, reforzando la asistencia en un viernes en teoría, el día flojo del festival. Nada que ver con los primeros datos, que apuntaron a casi 4.000 personas para disfrutar de Izal, el grupo cuyo disco *Copabana*, ha convertido a estos chicos en un fenómeno que

ya trasciende la timidez de los primeros grupos indie.

El sábado Miss Cafféina no defraudó con un sonido fresco, de ritmo veraniego y festival joven, perfecto compañero de fatigas para 'La habitación Roja'. 21 años en los escenarios no les pesan a los valencianos de la Habitación Roja, a quienes les espera también un verano cargado de actuaciones, con más de 20 fechas cerradas. Como afirma su líder, Jorge Martí, "están en su mejor momento de la carrera."

'La Habitación Roja' muestra-

ron un trato con la prensa reposado, tranquilo, propio de aquellos grupos, que ya no se dejan sobrepasar por el vértigo del éxito en las redes sociales.

Conocen La Mancha, porque la novia de Jordi Sapena, guitarra y teclados, es de Albacete y se consideran aficionados al vino. Su último disco 'Sagrado Corazón' se aproxima más a un crianza, por eso del color rojo, y porque "aunque les gustan también los vinos modernos, los clásicos, siempre seguirán siendo modernos", bromea Martí, vocalista



Jóvenes posan delante del photocall DO La Mancha del Festival de los Sentidos



Actuación de Miss Cafeina



La habitación Roja, cabeza de cartel en la noche del sábado en La Roda

de 'La habitación roja', un verdadero winelover, que nada más aterrizar en La Roda, preguntó por alguna botella de vino de la zona.

Vino y público joven

Todavía lejos en cifras de otros festivales de mayor renombre, el Festival de los Sentidos sí parece cristalizar en su propia personalidad. Ha conseguido dar con la fórmula de aunar el reclamo gastronómico con el vino para convertir la oferta lo suficientemente atractiva para el público joven. Además, como reconoció Inocencio Maestro, vocal del Consejo Regulador, "hemos tenidos dos años, donde el tiempo ha respetado, sin hacer demasiado calor, y eso siempre es un aliado para el consumo de vino con moderación". El moscatel de su bodega, La Remediadora causó muy buenas sensaciones en la gente joven, así como el laureado crianza de Bodegas Martínez Saéz, premiado en Bacchus de Oro. Otra de las sorpresas de la noche estuvo en 'Tierra del Pijo', bodega de la provincia de Albacete, recientemente incorporada a familia de la Denominación de Origen La Mancha.

Vino: tu gran aliado en la operación bikini

@antonio_garrido



Infografía de Wineinmoderation

Con la llegada del calor, muchos de nosotros comenzamos a pensar en los posibles excesos de peso ganados a lo largo del periodo invernal y buscamos una solución a ese posible sobrepeso de cara al verano, pensando en la ropa de verano, pero sobre todo, en la prenda por excelencia de los meses de verano: el bikini y bañador. Es la conocida "Operación bikini"

Muchas son las recetas que podemos descubrir que nos ofrecen en estos días para conseguir reducir peso en estas semanas previas al verano, unas más acertadas que otras, aunque lo que tenemos que tener claro que la acumulación de grasas en nuestro organismo son como consecuencia de un balance energético

positivo. Por ello, para asegurar una dieta equilibrada a nivel energético, es interesante citar a nuestro paisano José Mota "*las gallinas que entran por las que salen*". Es importante conocer cuales son nuestras necesidades energéticas diarias y cuales son los aportes caloríficos de los alimentos que ingerimos, de manera que nuestra dieta se adapte a nuestra necesidad. En muchas ocasiones podemos evitar el sobrepeso si somos conscientes de estos datos pues podremos conseguir cambiar/adaptar nuestros hábitos alimenticios y evitar el uso abusivo de determinados alimentos con un alto poder calorífico y que en muchas ocasiones vienen acompañados de otros efectos nocivos paralelos.

Por supuesto que cualquier cambio importante en la dieta de una persona debe ser realizado y controlado por un experto en nutrición así como con el conocimiento de nuestro médico. Debemos evitar el uso de esas dietas que nos ofrecen por recomendación otras personas. Pero lo que os quiero mostrar a continuación son los datos de nuestras necesidades caloríficas diarias y como el vino contribuye en esos aportes de energía. No solo los alimentos sólidos forman parte del balance de calorías aportadas: todos los alimentos líquidos, a excepción del agua, aportan en mayor o menor medida calorías en nuestra dieta, y en algunas ocasiones son bastante elevadas.

Ingesta de calorías recomendada

Para determinar la cantidad de calorías adecuada de nuestra dieta, son variados los factores que influyen para determinarla. El cálculo se realiza definiendo en primer lugar la Tasa Metabólica Basal (TMB) que según la **Organización Mundial de la salud (OMS)** son las calorías diarias necesarias para mantener las funciones básicas de nuestro cuerpo, que dependen de la edad, peso, talla y sexo. A partir del dato de TMB la OMS establece un factor corrector para definir la cantidad de calorías a ingerir atendiendo al nivel de Actividad física de la persona que varía entre 1,2 para personas sedentarias y 1,9 para aquellos que realizan a diario una actividad física importante.

Lo que te aporta una copa de vino

El vino es una mezcla hidroalcohólica en la que el agua es el principal componente (86-87%) y el alcohol etílico o etanol el segundo, que dependiendo del tipo de vino, estaremos hablando de contenidos de alcohol de entre el 9 y el 15%. El resto de los componentes del vino (20-30 gramos por litro) corresponden al extracto seco del vino y a los componentes volátiles del vino, responsables de los aromas. De todos estos compuestos, es el etanol el responsable del aporte energético

del vino, pues el resto están en cantidades ínfimas o se trata de agua, a excepción de los vinos semisecos y dulces, donde habrá que conocer cual es el contenido en azúcares. Y si se trata de vinos semifermentados, tan de moda en su consumo en la actualidad, habrá que tener en cuenta que su aporte energético es similar a un vino seco, pues la falta de etanol la sustituye el azúcar natural del mosto que no ha llegado a fermentar.

Es difícil encontrar un frente común sobre si el alcohol es *amigo o aliado* de nuestra salud. Una de las propuestas a favor de los beneficios del alcohol nos lo ofreció en el 2013 el divulgador científico y periodista británico Tony Edwards, en su libro *The Good News About Booze*, en el que desmonta todas nuestras ideas, a su juicio erróneas, sobre el alcohol, en especial sobre si las calorías disponibles en el alcohol son aprovechadas por el organismo como tales.

Según Edwards el alcohol es malo por las graves consecuencias que tiene sobre el hígado si se toma en dosis elevadas, pero según sus palabras, no hay evidencia científica que soporte la idea de que el alcohol engorda. Las técnicas por combustión de los alimentos para determinar su contenido calórico puede que no sean válidas para el

alcohol, pues se trata de un producto químico altamente inflamable y que al consumirse muy rápido indican una alta presencia de calorías.

Para sus conclusiones realizó un estudio con 20.000 mujeres durante trece años, comprobándose que las que más habían engordado eran las que menos alcohol bebían, siempre y cuando alcohol y azúcares no vayan “de la mano” como puede ser el caso de una cerveza.

Más que agua y alcohol

Aunque agua y alcohol son predominantes en la composición química del vino, son numerosas las sustancias presentes en el vino en el denominado “extracto seco del vino” muchas de las cuales han sido reconocidas por sus excelentes propiedades preventivas para la salud de las personas.

La presencia de diversas sustancias polifenólicas (flavonoides, resveratrol, quercetina, epicatequina...) en el vino convierten a este en un alimento con potencial antioxidante que previene de sufrir diversas enfermedades de carácter cardiovasculares, tumorales y neurológicas, según numerosos estudios realizados en el campo de la medicina.

Resumiendo, podemos asegurar que un consumo siempre moderado de vino puede ser un gran aliado para nuestra salud y que usándolo como sustituto (si aun no lo haces claro) de otras bebidas para esos momentos del aperitivo o para acompañar las comidas, podemos conseguir reducir la ingesta de calorías en nuestra dieta. Con los datos analizados anteriormente tenemos la información necesaria para poder decantarnos por incluir una copa de vino en nuestros hábitos alimenticios diarios. Disfruta en esta primavera con los vinos de La Mancha y aprovecha los beneficios que te ofrecen dentro de una variada **dieta mediterránea**.



Fuente: www.flickr.com

Arrancando la sonrisa al caballero de la triste figura

La pizza que rinde homenaje a Don Quijote

Hay quien disfruta en la mesa, y hay quien disfruta en la cocina. Cuando uno cruza la puerta de *Las Cancelas* tiene la sensación de acudir a una vieja "trattoria" italiana. Sin embargo, el carácter llano y campechano de su dueño, no responde al carácter de un local en el corazón del barrio de Trastevere en Roma, el interior de la Toscana o la mismísima Nápoles (aunque tiene colgada en la pared una foto con Maradona). Más bien, al contrario, el perfil extrovertido de Víctor García es manchego, Sancho y alegre. Son ya varias las generaciones que han celebrado sus cumpleaños sentadas en las mesas de su establecimiento, probando sus archiconocidas pizzas. "Si hay algo que no decepciona a nuestros cliente es que él mismo puede prácticamente confeccionar la pizza a su gusto, elegir los ingredientes o variar las propias de la carta", explica García, quien prefiere no experimentar en la cocina. Es preciso recuperar los sabores de antes. "El paladar y la nariz es lo que más memoria tiene. Cuando pasas por algún sitio y los olores te recuerdan a cuando, por ejemplo, guisaba mi madre. Esas sensaciones te transportan a tu infancia", un viaje de ida y vuelta en nuestros sentidos, que tan placenteramente evocamos en la mesa.

Víctor considera vital fidelizar al cliente asentando sus gustos con las pizzas que tan buenos recuer-





dos le han podido traer hace años. Por esto, su local conserva ese viejo aire familiar, sin grandes sofisticaciones, pero entrañable y cercano. “Aquí tengo familias enteras que llevan viniendo años y siempre se sientan para pedir la misma pizza”.

Pizza sencilla y de contrastes

Sin ánimo de oportunismo, pero con respeto, en el año del Cuarto Centenario de la muerte de Cervantes, ha recuperado en la carta una pizza que quiere recordar al inmortal caballero manchego con dulzura. “Nosotros no pensamos en el IV de la muerte Cervantes solo por un año. Creemos que el Quijote se tiene que quedar con nosotros, toda la vida, continuamente aquí porque es nuestra esencia”, y casi con la misma cer-



Pizza ‘Sonrisa del Quijote’ en armonía con un rosado tempranillo

canía tan manchega y hospitalaria (siempre ofrece un vaso de sangría ligera a los clientes cuando esperan para tomar mesa), ha buscado una pizza llana y sencilla, pero amable al paladar.

Su arrojo le lleva a buscar la sonrisa al propio Don Quijote, al que se imagina “como un tipo serio y coherente, cabal” y lo hace con una sencilla pizza, marcada en contrastes y con respeto a los sabores de antes. Queso manchego, orégano, junto a tomate y buenas dosis de mozzarella consiguen una armonía de contrastes que te deja un regusto dulce con el toque final de la carne de membrillo.

Ya en la mesa, cree que cualquier joven podría combinar con esta pizza por su frescura, aunque finalmente se decanta por un rosado variedad tempranillo.



Orégano que nunca falta en las pizzas de Las Cancelas

“Tiene un color divertido que le va a los colores de la pizza, entra de maravilla, está en un grado justo. Yo creo que el rosado manchego es el que mejor marida.”



Certamen Vino y Cultura 2015 Concurso Literario ‘Lorenzo Serrano’

Relato ganador

‘El lector de vinos’, por Nicolas Paz

Francisco de Cepeda y Reyes leía siempre entre barricas. No quiero decir con ello que se encerrara en la bodega a leer huyendo del trabajo o del bullicio de la finca sino que literalmente se sentaba entre aquellos vinos que siempre habían pertenecido a su familia y les leía a ellos, a los vinos. Con el tiempo había ordenado construir una biblioteca inmensa detrás de las viejas cubas de roble y, aunque el húmedo lugar no era propicio para los libros, él mismo se encargaba de plastificar cada ejemplar en pequeñas bolsas individuales. Todos en la bodega llegaron a pensar que aquel hombre de estudios, cultura y buenas maneras había enloquecido. Él, en cambio, estaba convencido de su teoría y, con la meticulosidad de un científico, se encerraba cada noche junto a sus vinos y les leía pasajes de Giordano Bruno, aforismos de Meliso de Samos y los eleáticos o alguna disquisición neoplatónica del mismísimo Pico de la Mirandola. Solía hacerlo antes de ir a dormir como quien acuna a un bebé con la esperanza de convertirlo en una mujer u hombre de provecho.

Francisco de Cepeda y Reyes era hijo de antiguos hidalgos de la Mancha -se decía a sí mismo, medio en broma medio en serio, descendiente directo de Alonso Quijano, personaje real o imaginario- ingeniero agrónomo y apasionado del vino y el humanismo cristiano. Pero Francisco de Cepeda y Reyes no era un intelectual ni un loco; estaba convencido de que el vino estaba vivo, crecía vivo y se bebía vivo y que su personalidad se lograba a base de experiencia vital, de tierra, sol, ilustres conversantes y buenos libros. Así que aquellas lecturas no eran una improvisación ni una excentricidad. La bodega del hidalgo lector era materia prima escogida con mimo, climatología adecuada, esmero y arte a lo largo de todo el proceso y la mejor mecánica e instrumentación de su tiempo. Pero Francisco de Cepeda y Reyes quería más, quería saborear todo lo que le apasionaba en una copa, beber la vida y el pensamiento, la lujuria y el pecado, la infamia y la honradez, lo mejor y lo peor de los hombres en un sorbo de su propia tierra. Y eso, precisamente, era lo

que intentaba lograr con aquel hábito suyo de leer libros a los vinos. Una cuidada selección de lecturas filosóficas y literarias configuraba aquella biblioteca de barricas. Su amigo, Raúl de Noriega, catedrático de Pensamiento y Lenguas Semíticas de la Universidad de Toledo, le había ayudado en aquel insólito experimento. Ambos coincidían en la necesidad de crear una personalidad sólida, dotada de levedad y peso, de existencia consciente y meditada, libre y pasional para sus vinos. En general, habían acordado seleccionar, en la medida de lo posible, libros cuya extensión no fuera excesiva y permitiera lecturas intensas de una sola noche. Evidentemente no siempre había sido posible y algunos ejemplares clásicos de considerable volumen no quedaron excluidos de aquella selección.

Sería el propio Francisco de Cepeda y Reyes el encargado de las lecturas y, a pesar de su buena predisposición natural, decidió contratar los servicios de Margarita Cuenca, prima de su mujer y ya entonces famosa cantante de co-



pla, con el fin de mejorar su técnica vocal, perfeccionar su respiración y cuidar sus cuerdas de barítono. Aquello se le antojaba imprescindible teniendo en cuenta la cantidad de horas que le sucederían leyendo en voz alta. Con el tiempo y la pericia de la señorita Cuenca, su voz se hizo envolvente y seductora convirtiendo aquellas lecturas en una acústica casi litúrgica. Los peones de la finca escuchaban incrédulos aquella historia de libros y vinos y no atinaban a comprender nada de lo que acontecía en la hacienda pero qué sabían ellos de las locuras de los que tienen dinero.

En verdad Francisco Cepeda y Reyes estaba arruinado cuando emprendió su experimento y la finca y sus excentricidades de lector vinícola se sufragaban a base de créditos y deudas aplazadas. Su aspecto empezó a desmejorar, abandonó sus buenas costumbres de paseo diario, fue perdiendo contacto social más allá de los propios empleados de la finca y la familia cercana y comenzó a pasar más y más horas

leyendo libros a sus vinos. Aquella tarea ya no solo le ocupaba las noches sino los días y la vida toda. El dinero fue escaseando, no alcanzaba para aquella vida otrora de abuelo y lujo así que, con el tiempo, todo gasto que no fuera dedicado a aquellos viñedos y a aquella bodega fue abandonado. Un año de sequía y una plaga de filoxera fueron el mazazo definitivo. Sin embargo, la dedicación y la pasión de Francisco de Cepeda y Reyes a aquellos vinos tenía mucho de fe religiosa, de misión autoimpuesta o designio inquebrantable. Él continuó con su tarea y hubiera continuado solo si hubiese sido necesario. Y no fue un capricho de días, semanas o meses. Francisco de Cepeda y Reyes leyó libros, ensayos y tratados durante todas y cada una de las noches de los cinco años siguientes a la primera vendimia tras la muerte de su madre Doña Eugenia Reyes de Figueroa, que dejó en herencia a su único hijo varón, Francisco de Cepeda y Reyes, mi patrón, la bodega, la finca y un palacete medio en ruinas que generaba más gas-

tos que placeres. ¿De dónde había surgido aquella idea quijotesca suya de leer libros a los vinos? ¿Era acaso una locura heredada de su ficticio antecesor literario?, ¿genética propia de hidalguía manchega? Los orígenes de aquella locura de libros y vinos había que buscarlos, paradójicamente, en la ciencia. Durante el último año de carrera que Don Francisco, entonces Francisco hijo, había desarrollado en Albacete por expreso deseo de su madre, había conocido al profesor Leandro Expósito, especialista en desarrollo empresarial agrario, quien establecía entre las lecturas obligatorias de su asignatura un ejemplar titulado *El alma de Hegel y las vacas de Wisconsin*, ensayo original y provocador basado en un estudio científico que venía a demostrar el incremento de producción de leche cuando éstas escuchaban música clásica. Pocos eran los afortunados que lograban aprobar con Don Leandro antes de agotar toda convocatoria posible o de gracia pero Don Francisco, estudiante de ingeniería agrónoma, no estaba preocu-



pado por la baja producción de los viñedos familiares sino por lograr el mejor vino del mundo, el vino que condensara en una copa la esencia vital misma de la que tanto hablaban aquellos libros de filósofos y literatos que había conocido gracias a su madre. Para Francisco de Cepeda y Reyes el vino era su vida, su piedra filosofal, su *arkhé*, su relato vital alimentado con historias de caballeros y templarios manchegos que buscaban el santo grial de la enología, el vino último, ese caldo del que hablaban las leyendas y que había sido bebido por los herederos del rey David o el mismísimo Baco. Y aquella fascinante y absurda obsesión suya cobró vida en los estudios de laboratorio, en las prácticas y los seminarios internacionales,

en los viajes a viñedos de medio mundo en busca de la quintaesencia que convirtiera sus vinos de rojo garnacha o de blanco airén en elixir de reyes. Y logró todo ello: un vino envidiado por todos, reconocido internacionalmente, premiado y consumido. Recuperó los buenos tiempos pasados cuando su padre aún vivía y la finca regresó a las fiestas de sociedad, a los cotilleos y las envidias y a las misas bien pagadas. Pero aún no era suficiente, no para Francisco de Cepeda y Reyes. Faltaba algo, algo que no estaba ni en la tierra, ni en el clima, ni en el cultivo, ni en las variedades de la uva o el meticuloso cuidado de la recogida y el tratamiento, un algo que nadie hubiera intentado, un algo que no fuera luchar contra las plagas o mejorar las podas. La enfermedad y la muerte de su madre

fueron el detonante definitivo del cambio. Don Francisco estaba muy unido a aquella mujer aristócrata amante del arte y la buena conversación que dirigía las bodegas y la finca con fe inquebrantable, tesón y mano dura. Francisco hijo no llegó a conocer al progenitor del que heredó hacienda y nombre y su madre fue siempre toda la referencia de un mundo que con su muerte parecía apagarse. Ella le había enseñado todo sobre la elaboración de vinos y, seguramente sin saberlo, había llenado su espíritu de aquella obsesión de uva y libros.

Francisco de Cepeda y Reyes tenía hijos que dormían en barricas de roble viejo. Cuidó de ellos como aquella madre había hecho con él, ofreciéndoles conocimiento, sabiduría y cuidadas lecturas.

Así que uno podía bajar a donde se acunaban aquellos vinos mara-

villosos y escuchar retumbar entre sus paredes las obras de Bernardino Telesio, Tycho Brahe, Malebranche o Spinoza. Tampoco era extraño escuchar fragmentos de Reuchlin y la tradición cabalística, tratados matemáticos de Kepler, el programa iatroquímico de Paracelso o la magia de Fracastorio, Cardano o Della Porta. Nada escapaba a la lectura voraz de aquel hombre dispuesto a poner su voz y su alma en cada gota de fruto nacido de las entrañas de su tierra. Y no fueron pocos los que pasaron en aquellos años a burlarse de aquel hombre arruinado que había sacrificado patrimonio, hacienda y honor en aquella locura de lograr un vino que condensara la existencia misma de la humanidad. *Antes, tenía algunos de los mejores vinos de la zona*, decían con condescendencia al escuchar la voz de Don Francisco entre las barricas. *Está enfermo, se ha vuelto loco, no ha podido superar la muerte de su madre, pobre hombre*, señalaban los más prudentes. *Eso les pasa a los avariciosos*, comentaban los más envidiosos. Pero Francisco de Cepeda y Reyes continuó con su pausada labor gregoriana seleccionando obras, desgastando su voz cada noche, perdiendo fortuna, consideración y matrimonio. Su mujer le abandonó un año después de que aquella locura comenzara y tampoco él le reprochó nada. *Hay caminos que un hombre debe recorrer, aunque sea solo o le condenen al infierno*, le dijo antes de que se marchara. Ella lloró el amor y la ruina en casa de sus padres, burgueses de clase media dedicados al comercio de telas. En la finca únicamente quedaron Emiliano González, capataz que había trabajado siempre a las órdenes de su madre y que se mantendría fiel a aquel vino como su propio dueño, y todos aquellos hombres a los que



Don Francisco tuvo que doblar el sueldo porque ya nadie quería trabajar en la finca del lector de vinos

por temor a quedar contagiado de aquella locura. Entre ellos yo mismo que tenía tan solo catorce años de aquella y no tenía miedo ni conciencia. Mientras el patrón pagara bien y a tiempo qué me importaba a mi si leía libros a los vinos o bailaba desnudo a la luna. Por toda la Mancha se hablaba de aquella suerte de sortilegio o embrujo, de aquel nuevo Quijote enloquecido que no tenía Dulcinea ni Sancho Panza que le devolviera a la realidad.

Cinco años de lecturas diarias. Más de mil quinientas obras de los hombres más sabios, más locuaces, tiranos o interesantes de la historia y de algunas mujeres brillantes que sortearon las imposiciones de su época habían sido ya leídas en aquella bodega cuan-

do Francisco de Cepeda y Reyes abandonó por fin aquella liturgia literaria y filosófica y nos presentó su vino. Sonreía como un niño, endiabladamente feliz con aquella copa entre las manos. Fui el primero en beber. Me dijo: *Este vino es la metafísica de Campanella, pero también tenemos el análisis geométrico de las pasiones de Spinoza, el empirismo escéptico de Gassendi, el mundo civil de Giambattista Vico, el hombre y su destino de Leibniz*. Lo había logrado, había condensado el pensamiento en cada vino y ahora tenía crianzas, reservas, grandes reservas, espumosos, tintos y blancos, todos ellos con una personalidad distinta, con un libro bajo sus uvas. *Y éste, dijo, es La Mancha, el pensamiento trágico, Don Quijote y Sancho Panza, Dulcinea del Toboso, nosotros*. Y bebió el vino que había leído.

Allí, entre barricas, Francisco de

Cepeda y Reyes me enseñó a leer, a cuidar los viñedos y a los hombres que cuidan de ellos. Ésta es la historia que usted quería saber. Ahora beba y dígame a qué sabe el libro.

- Pero, ¿qué fue de él?
- Murió de viejo. Fue feliz, a su manera, como todos los hombres que cumplen su destino.
- ¿Y usted?
- Creo que soy el único lector de vinos de la Mancha.
- ¿Querrá decir del mundo?
- La Mancha y el mundo son una y la misma cosa cuando se trata de vinos.
- Y, ¿qué lee?
- Es un secreto.

La ministra de Agricultura conoce el Consejo Regulador



García Tejerina firma en el libro de honor



La ministra en funciones de Agricultura se interesó por los vinos DO La Mancha



Visita de García Tejerina al Consejo Regulador

La titular en funciones de Agricultura, Isabel García Tejerina estuvo en la sede del Consejo Regulador el pasado 19 de junio. Una visita que sirvió para acercar más aún en el conocimiento de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, por parte de la responsable de Agricultura.

Con 47 años, Tejerina, natural de Valladolid, zona vinícola, reconoció ser una buena aficionada al vino, apreciando la calidad del blanco airén que pudo degustar en su visita. Además, firmó en el libro de honor y se interesó por el Centro de Interpretación del vino para terminar brindando por una próxima vendimia con los representantes del Consejo Regulador.



En **Japón** disfrutan
con nuestra gastronomía.

Exporta
tu **valor**



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



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

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL

Y CON NUESTROS JÓVENES AGRICULTORES Y GANADEROS



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Líneas de
FINANCIACIÓN

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



Servicios
ESPECIALIZADOS

Asesoramiento técnico agrario, gestión de solicitudes de ayuda y seguros agrarios, formación de equipos directivos, apoyo a la internacionalización y promoción en ferias.



Plataforma
TECNOLÓGICA

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

Síguenos en:



Globalcaja

La CAJA RURAL