



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 92 Octubre 2016

**VENDIMIA 2016**  
**GRAN CALIDAD,**  
**LIGERO DESCENSO**  
**Y RECOLECCIÓN TARDÍA**

**Promoción en Toledo:**  
**los vinos manchegos**  
**en la capital**  
**gastronómica**



**Los vinos DO La Mancha,**  
**en tierra astur**

# 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



## SEGURO INTEGRAL VIÑEDO

### Nuevas ventajas:

- Bonificación del 5% para todos los asegurados nuevos
- Mejora la cobertura de sequía
- Se amplía la cobertura de pérdida por calidad en pedrisco y helada

Te garantizamos el asesoramiento  
y la financiación

[www.seguroviñedo.com](http://www.seguroviñedo.com)  
**926 546 976**

**acm**  
especialistas en riesgos  
agroalimentarios



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

'Villacentenos', de Ángel  
Atanasio. Foto premiada en  
'Vino cultura 2015'

### Administración:

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

### Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

### Imprime:

Lince Artes Gráficas

### Depósito Legal:

CU-224-1997

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

### Redes Sociales:

 [www.facebook.com/vinosdelamancha](http://www.facebook.com/vinosdelamancha)

 [www.youtube.com/vinodelamancha](http://www.youtube.com/vinodelamancha)

 [www.twitter.com/vinodelamancha](http://www.twitter.com/vinodelamancha)

 [es.pinterest.com/vinodelamancha](http://es.pinterest.com/vinodelamancha)



Editorial .....	2
Especial Vendimia en La Mancha .....	3
En tierra astur.....	11
En pleno casco toledano, presentación de los vinos manchegos .....	19
Curso de verano de la UCLM .....	27
En Vinexpo .....	32
El vino en el arte escénico .....	37
La vendimia de antaño.....	41

## NOTICIAS

Concurso Catadores en Socuéllamos .....	45
Convenio con la Diputación Cuenca .....	45
Cata solidaria con destino a Nepal.....	46
Presencia en Fercam .....	47
El vino DO La Mancha en la noche del patrimonio .....	49
Bodas de Plata y Oro para las bodegas manchegas .....	50
ManchaVino en Socuéllamos.....	52
De vino, ferias y fiestas en La Mancha .....	54
- VI Feria del Vino en Tomelloso	
- Feria de Villacañas	
- Albacete, cita nacional de primer orden	
- El pisto manchego más grande del mundo	
Vino y música, Cromaday Albacete .....	60
Un romance en la vendimia .....	61
Concurso de graffiti en el vino.....	62
Premios cosechados.....	65
Agroseguro Publicidad.....	66
Relato ganador Certamen Literario.....	68

## GASTRONOMÍA

Recetas y maridajes.....	72
Brandada de bacalao en huevo de oca	





El Origen del Vino

# Editorial

## **Progresadecuadamente**

Recuerdos tiernos de la infancia para aquellos que pasen de la treintena les viene a la memoria el boletín de notas de la EGB. Entonces, justo al lado de la propia calificación, aparecía un comentario orientativo sobre la evolución cognitiva del niño. Aquel 'Progresadecuadamente' marcaba el hito de constante crecimiento en la adquisición de conocimientos del escolar. Señalaba la normalidad en su ritmo de aprendizaje.

Este progreso adecuado refleja también la normalidad en crecimiento de una campaña en el sector, que avanza hacia paulatinamente y cada año hacia mayores cotas de calidad en sus vinos. En efecto, ha sido una vendimia marcada por el retraso y la buena calidad. La maduración ha sido lenta pero no por ello, inadecuada; todo lo contrario. Recogemos en este número de Consejo Abierto un especial sobre la vendimia en La Mancha con diversas opiniones de técnicos y expertos. Coinciden en señalar la calidad de la uva entrante en bodega; por ejemplo, en la uva tinta, donde las noches frescas del mes de agosto permitieron una maduración más sosegada del fruto, con buena concentración de polifenoles. Algo que luego redundará en la calidad del aroma y color de los afamados tintos jóvenes en DO La Mancha.

Optimismo con moderación y ciertas dosis de realismo. Las buenas perspectivas de vendimia no esconden, sin embargo, nuestra inquietud por el escaso nivel de lluvias registrado este año, que finalmente ha marcado la cantidad de cosecha. Septiembre ha sido un mes especialmente caluroso y la vid, pese a ser cultivo resistente y adaptado a condiciones extremas, necesita el agua, como todo elemento vegetal. Es preciso, por tanto, un otoño más generoso en precipitaciones para La Mancha. Será el periodo más adecuado además cuando la propia planta entre en letargo estacional para que las capas freáticas mejoren sus niveles hídricos. Preocupación pero no alarma. La Mancha, por naturaleza, 'la seca', como la llamaban los árabes, está acostumbrada a severidades climáticas en el aporte de lluvias; es por ello, muy agradecida en paisaje cuando recibe en sus campos de invierno semanas continuas de lluvia fina y constante.

Un otoño-invierno al que todo aficionado al vino espera con ilusiones de ciclo renovado, como aquel escolar que comienza un nuevo curso, deseoso de reencontrarse con viejos amigos. Consumidores, amigos y en definitiva, todos aquellos allegados que conforman la "gran familia" de los vinos DO La Mancha, acudirán a Madrid, en noviembre, a las puertas de la campaña de Navidad para conocer y catar los vinos jóvenes de la añada 2016. Un placer cuando se degusta y aprecia la virtud joven de los nuevos vinos que gratifica más aún el trabajo de todo un año.

Todo indica que contaremos con unos vinos de extraordinaria calidad, muy expresivos en nariz y potentes en boca, si bien este año llegarán muy justos a la cita por el retraso en la vendimia.

# ***Calidad, ligero descenso y recolección tardía***

## ***La demora no empaña la calidad del fruto para la vendimia***

Aunque ha sido un año “más delicado en cuanto a la falta de lluvias, y la uva viene más pequeña, la uva viene muy bien, muy sana, y no cabe duda de que vamos a tener este año unos buenos vinos”. Con estas palabras, el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco quiso resaltar el buen estado sanitario de la uva entrante en bodega en la vendimia de 2016.

Una campaña marcada por el retraso en la maduración del fruto que no ha impedido reseñar la buena calidad de la uva destinada a vinos con Denominación de Origen La Mancha. A este efecto, también se ha constatado una reducción en la cosecha (unos 21,5 millones en Castilla La Mancha según datos ba-



*Alberto Villarraso, director técnico en Bodegas Lozano*

*“Este año la uva viene muy sana y nosotros la estamos recogiendo idónea en parámetros”*



## VENDIMIA

*La chardonnay una de las primeras en ser recogidas en La Mancha*



rajados por las fuentes regionales) mermada fundamentalmente para los viñedos de secano, donde se acusaron más las altas temperaturas fuera de lo común en la primera semana de septiembre.

Con un retraso acusado de una semanas con respecto al año anterior, los descargaderos comenzaron a funcionar en La Mancha ya a finales del mes de agosto, en puntos, como Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real, cuya cooperativa, El Progreso, fue una de las más madrugadoras en iniciar la recogida de la blanca **chardonnay**. Una variedad de uva



*Casimiro Sanz, responsable técnico en Bodegas Colomán*

*“En tempranillo, hemos comprobado sus buenos niveles de polifenoles y eso darán buenos vinos para 2016 en DO La Mancha”*



Juan Nieto de Cooperativa El Progreso supervisa un racimo de chardonnay

*“La chardonnay permite blancos muy aromáticos, más untuosos en boca con una buena relación de acidez-grado”*

con un ciclo de maduración más rápido que requiere por tanto de unas condiciones de vendimia más específicas y cuidadas. “Permiten blancos muy aromáticos, más untuosos en boca con una buena relación de acidez-grado con buena respuesta en el segundo y tercer año de vida”, comentó Juan Nieto, director técnico en Bodegas El Progreso, de Villarrubia de los Ojos.

### *Vendimia supervisada al detalle*

También en Vinícola de Tomelloso la vendimia de chardonnay se inició en esos días la vendimia de



Asoleo de la blanca moscatel después de ser vendimiada en Bodega Finca Antigua

## VENDIMIA



Javier Nieto de Vinícola de Tomelloso

*“La maduración ha sido más lenta en los tintos y eso ha permitido muy buena concentración de polifenoles, con uvas más equilibradas”*

las primeras variedades, cuidando especialmente su temperatura de entrada en bodega, con vendimia de madrugada y de manera mecanizada, asegurando así que “la uva entre en bodega con las primeras horas del día, cuando el calor no es todavía excesivo”. Se trata de una de las tónicas habituales cada vez más extendidas en las bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, donde la concienciación en la calidad del fruto es mayor, buscando el potencial aromático de los mostos más óptimo para la posterior calidad de los vinos.

Como matiza Javier Nieto, enólogo y responsable técnico en Vinícola de Tomelloso, “la calidad está siendo muy buena, con una madu-



*Asoleo en pasera se extiende en lonas*



*La blanca airén marca la estampa más tradicional de la vendimia manchega*

ración lenta pero muy buena para la calidad de la uva, gracias a que se han dado noches más frescas durante las últimas semanas”.

En la provincia de Albacete, Vinícola de Villarrobledo también abrió sus puertas para la recepción de las primeras variedades de uva. Es

el caso de la blanca **Moscatel**, uva con una gran riqueza aromática pero también con especiales condiciones de vendimia en sus ritmos de maduración. Ha sido una de las variedades con mayor crecimiento en superficie en los últimos años en La Mancha. En bodegas como Finca Antigua, de

Los Hinojosos, Cuenca, la vendimia manual precedió al proceso conocido como ‘asoleo en pasera’. Durante varios días, se la deja secar literalmente al sol, extendida en lonas, buscando una mayor deshidratación de la uva: “así vendimiamos la uva con un porcentaje de azúcar sobre el 12,5 y lo llegamos a concentrar hasta casi el 30%. De manera que los ácidos y sus aromas quedan en una concentración mucho mayor”. El resultado son vinos ‘naturalmente dulces’ con un mercado específico muy demandado para paladares más “golosos”, “en vinos que van destinados para postres, aunque también tienen una buena entrada en contraste con aperitivos de queso azul, frutos secos o patés, incluso estos vinos son un postre en sí mismos”, explica Lauren Rosillo, director técnico del grupo Martínez-Bujanda.



*Javier Ruiz, gerente de Cristo de la Vega*

*“Nos hemos movido entre los 12,5 y 13,5 grados en una franja óptima de maduración para los tintos jóvenes”*

**Sauvignon Blanc y Verdejo** fueron otras de las variedades en ser vendimiadas más temprano. En el caso de la segunda, esta variedad blanca llegaba con buenas perspectivas de calidad a las tolvas de Viñedos y Bodegas Zagarrón, en Mota del Cuervo, Cuenca. “Creemos que sobre los 11 o 12 grados es el punto de mayor equilibrio para conservar sus mejores aromas y menor pérdida de acidez. Son los parámetros que buscamos en la elaboración de blancos jóvenes y frescos”, apuntaba Patricia Lozano. Para la enóloga de esta bodega conquense es vital evitar el proceso de oxidación de la uva. “Para eso, nosotros ya en el mismo descargadero, saturamos el ambiente de CO<sub>2</sub> para desplazar el oxígeno y evitar así que entre en contacto con la uva, evitando oxidaciones prematuras, que nos hagan perder cualidades aromáticas”.

En Villarrobledo, Bodegas Lozano,



*Lauren Rosillo, director técnico en Martínez-Bujanda*

*“En uvas como la moscatel realizamos el asoleo en pasera buscando una mayor concentración de azúcares”*

se trabajó especialmente en la recogida de la blanca **Macabeo** para elaboración de espumosos. “Hemos conseguido recoger una uva con 10 grados baumé, 9 de acidez y Ph

rondando los 3 grados; para nosotros lo ideal para vinos base que mantengan la frutalidad después en segunda fermentación”, explica Alberto Villarraso, director técnico.



*Blanca Macabeo en una parcela de La Mancha albaceteña*



*Máquina descargando en remolque la variedad macabeo*

## *Tempranillo, vendimia de tinto por excelencia*

También se hizo esperar la vendimia de variedades tintas, por ejemplo, la **Tempranillo**, cuya imagen para parcelas de secano, marcaba la estampa tradicional de cuadrillas vendimiando a mano. Fue el caso de La Mancha toledana, donde según confirmaron algunas de las bodegas acogidas a la DO La Mancha, el fruto entrante en lagar vino marcado por una buena calidad y un grado adecuado que está dando lugar a vinos de buena estructura aromática e intenso color.



*Manuel Arroyo, gerente de Bodegas Símbolo*

*“la blanca airén es una uva sencilla de trabajar y podemos hacer cosas muy interesantes, como la línea que hemos seguido en los últimos años”*



Patricia Lozano, de Bodegas Zagarrón

*“Creemos que sobre los 11 o 12 grados es el punto de mayor equilibrio para conservar sus mejores aromas y menor pérdida de acidez”*

En concreto, la cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos, Ciudad Real, valoró muy especialmente la calidad de la uva tinta entrante. “Nos hemos movido entre los 12,5 y 13,5 en una franja óptima de maduración. Estamos orientados a unos mercados donde se consumen tintos jóvenes tempranillo con estos parámetros”, explica Javier Ruíz, gerente.

### *Variedad airén, la uva autóctona en La Mancha*

Es con diferencia la variedad más cultivada en la región. En la actualidad, 104.939 de las 116.751 Ha de uva blanca inscritas en DO La Mancha son airén. Representa la vendimia tradicional en La Mancha con cuadrillas familiares y grupos de jóvenes estudiantes que “aprovechan para ganarse unos ingresos en sus bolsillos”.

Las recientes lluvias de la tercera semana de septiembre y el relativo descenso de las temperaturas sirvieron para aliviar las labores de recogida de la uva, cuya variedad airén comenzó a entrar en bodega con buenos parámetros. Técnicos y expertos reseñan la calidad de los

mostos con una adecuada acidez y grado de maduración, como destacó, por ejemplo, Manuel Arroyo, gerente en Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana, en Ciudad Real, para quien “la blanca airén es una uva sencilla de trabajar y podemos hacer cosas muy elaboradas, como la línea que hemos seguido en los últimos años”.

La **Cabernet Sauvignon**, con un ciclo natural más lento de maduración pero muy adecuada para vinos de guarda en crianza, fue una de las últimas en entrar a bodega. Por ejemplo, en puntos como El Pro-

vencio, en la provincia de Cuenca, David Villora, de Bodegas Campos Reales, matizó “la buena maduración de la uva entrante a los descargaderos con estado sanitario perfecto sin prácticamente enfermedades”

Los **primeros vinos**, incluso podrán ser catados en rama ya a finales de octubre en aquellas variedades más tempranas, reflejando la frescura y potencial aromático de los primeros vinos jóvenes de la añada 2016.

Vinos muy esperados por el aficionado que estarán listos para ser presentados, como cada año, a finales del mes de noviembre en Madrid, coincidiendo con los Premios Jóvenes Solidarios, sirviendo de antesala a la promoción navideña de los vinos DO La Mancha en el mercado nacional.



Recogida de la tinta tempranillo de secano



David Villora, de Bodegas Campos Reales, con un crianza Cabernet Sauvignon

*“Ha venido entrando uva de manera más lenta que el año anterior, pero con perfecto estado sanitario”*

# ***De vinos con Don Pelayo, en tierra astur***

***El Consejo Regulador volvió a la costa cantábrica para promocionar sus vinos en periodo estival***



*El evento contó este año con la colaboración económica de la Diputación de Albacete*

Por segundo año consecutivo, conscientes del reclamo vacacional que supone el turismo para el norte de la Península Ibérica, los vinos con Denominación de Origen La Mancha repitieron apuesta promocional por acercarse al consumidor

final del norte de España en plena campaña estival, durante los pasados 14 y 15 de julio.

Como novedad, con respecto al año anterior, se añadió la capital asturiana, Oviedo, en un intenso periplo de 48 horas por tierras

del Principado que fue iniciado primeramente en Gijón. Allí, el Palacio de Revillagigedo, uno de los espacios más representativos del turismo en Gijón, acogió la libre degustación de vinos manchegos.



*El Palacio de Revillagigedo en Gijón volvió a acoger la presentación de los vinos DO La Mancha*





*Imagen de la capital ovetense*

## *Maridaje de vinos y gastronomía*

Los vinos DO La Mancha optaron por una degustación libre de una previa selección de marcas de vinos con maridaje gastronómico de los platos más representativos de la cocina asturiana y también manchega. Una oferta que ya dejó buenas sensaciones entre el público asistente, con una acogida en Gijón que fue, un año más, positiva, con la cata libre de más de un centenar de referencias de vinos DO La Mancha. Así, si algunos de los asistentes demostraron su interés y sorpresa “por tal variedad de vinos de la zona”, otros resaltaron la calidad en vinos elaborados con variedades tan dispares como la petit verdot o

la blanca airén, aún poco conocida en el norte de España.

“Es importante porque al visitante se le da la opción de escoger entre unos 104 vinos de todo tipo: jóvenes, crianzas, reservas, grandes reservas y espumosos”, matizó Ángel Ortega, gerente del Consejo Regulador.

La convocatoria suscitó también el interés de prensa gastronómica especializada. Carmen Ordíz, autora del influyente blog ‘G de gastronomía’, resaltó las posibilidades de crecimiento en mercado para los vinos manchego en regiones como Asturias, “donde tienen un hueco importante por rellenar”.



*Más de cien referencias de vinos estuvieron a disposición del visitante*



*Espacio cedido por la Fundación Cajastur-Liberbank en Oviedo*



*Intensa jornada en Gijón con las puertas abiertas hasta las once de la noche*

## EN TIERRA ASTUR

*Los vinos D.O. La Mancha frente a la  
"Vetusta" catedral de Oviedo*

Otros asistentes, repitieron a la cita, "con la misma calidad y variedad que el año pasado"; "os esperamos el año que viene, porque me han encantado los blancos chardonnay de La Mancha", resume otra joven con fuerte acento eslavo.





*La presentación en Asturias contó con el respaldo de la Diputación de Albacete*



*Inspirada en la novela de Clarín, la Regenta es la estatua más ilustre en la capital ovetense.*

## *Colaboración institucional*

Como en 2015, se optó por el potencial mercado asturiano gracias a la colaboración de la Fundación Cajastur Liberbank, que cedió amablemente el espacio cultural de la emblemática Colegiata de San Juan Bautista, en el conocido y transitado lugar de la Plaza del Marqués, en Gijón, y el propio espacio de la Fundación en la capital ovetense, donde se repitió la misma fórmula, con un público

que demostró un interés y un gusto más especializado.

Para la ocasión, además, se contó con la colaboración y el respaldo económico de la propia Diputación Provincial de Albacete.

En las Jornadas de Difusión de la Cultura del Vino los asistentes pudieron catar libremente y conocer más a fondo los vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha desde las doce

del mediodía a las tres de la tarde y después de las siete de la tarde hasta las once.

De esta manera, el Consejo Regulador ha puesto el complemento con las acciones de promoción en el norte peninsular, uno de los destinos con sustancial interés comercial para las bodegas DO La Mancha, que tradicionalmente fijan su mercado en Madrid, la costa levantina y el sur de España.

# ***Los vinos DO La Mancha se presentan con éxito en Toledo***

***Intensa jornada promocional de los vinos manchegos que acudieron a la capital regional dentro de los actos de la Capitalidad Gastronómica***





Ventidós bodegas acompañaron al Consejo Regulador en la presentación en sociedad de sus vinos a los profesionales del sector de la hostelería y consumidores de la ciudad imperial. En una intensa jornada, desarrollada durante el pasado 24 de junio en el Centro Cultural San Marcos, los vinos con Denominación de Origen La Mancha pudieron ser degustados por el gran público desde las once de la mañana hasta las siete de la tarde, de manera ininterrumpida.

El Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco matizó la importancia de estar en Toledo, plaza fundamental para la labor promocional de los vinos manchegos, subrayando la variedad de los diferentes vinos presentados por las bodegas manchegas: “vinos de ventidós bodegas, estupendos pero también distintos y diferentes que agradarán seguro al público”.

Antes, el propio Consejo Regulador, consciente del momento

crucial que atraviesa la cocina toledana, como escaparate mundial, homenajeó a los hosteleros toledanos con la entrega de unas 80 placas por su apoyo “a la promoción de la cultura gastronómica y de los vinos de Castilla La Mancha”. Luis González, Presidente de la Asociación de Hosteleros de Toledo, quiso agradecer especialmente “al Consejo Regulador el abanico de bodegas presentadas al consumidor”, deseando que “la cosecha de 2016 fuese muy buena”.



BODEGA EL VÍNCULO - GRUPO PESQUERA



BODEGAS AYUSO



BODEGAS CAMPOS REALES



BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS

# DO LA MANCHA EN TOLEDO



*BODEGAS CRISVE*



*BODEGAS EL PROGRESO*



*BODEGAS ENTREMONTES*



*BODEGAS LOZANO*



*BODEGAS NARANJO*



*BODEGAS PEDROHERAS*



*BODEGAS SAN ANTONIO ABAD*



*BODEGAS TARAY*



*BODEGAS VIDAL DEL SAZ*



*BODEGAS YUNTERO*



*BOGARVE 1915*



*COOP. SANTA CATALINA*

# DO LA MANCHA EN TOLEDO



FINCA LA BLANCA



VINÍCOLA DE CASTILLA



VINÍCOLA DE TOMELLOSO



VINOS COLOMAN



VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ



BODEGA-ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS



Los hosteleros toledanos reconocidos con un placa por el Consejo Regulador



La Iglesia de San Marcos, hoy centro cultural, se ha convertido en el escenario excepcional para catar vinos

## Los vinos DO La Mancha implicados con la Capitalidad Gastronómica

Desde la concejalía de turismo, su responsable, Rosa Ana Rodríguez, destacó el papel activo del Consejo Regulador en su intensa labor promocional en Toledo, en el

marco de la capitalidad gastronómica “desde el minuto cero”, ya que “sabían que había que unir patrimonio con gastronomía, pero que había que dar sobretodo calidad, y cuando nos referimos a calidad de vinos hablamos de la Denominación de Origen La Mancha”.

El interés además fue creciente sobretodo en el numeroso público turista que quiso acercarse hasta San Marcos, muy cerca de la catedral

toledana, en pleno casco antiguo de la ciudad de las tres culturas. Norteamericanos y visitantes asiáticos, en su mayoría admitieron su más que agradable sorpresa degustando los vinos de la tierra del Quijote. Una silueta universalmente reconocida por todos ellos que les dejó muy buen sabor de boca en los tintos jóvenes, blancos airén y la diversa variedad en la amplia gama de vinos presentados por las bodegas manchegas.



Toledanos y turistas disfrutaron con los vinos DO La Mancha

## *Juegos y dinámicos talleres*

En el último tercio de la jornada, el interés más específico cedió paso a un aspecto más lúdico del vino con la celebración de juegos,

talleres y divertidas aplicaciones móviles desarrolladas por la DO La Mancha. Fue el caso, también de la divertida actividad desarrollada por Ricardo Rodríguez en Katamanía, donde medio centenar de personas pusieron a prueba sus conocimientos jugando on line en el ameno

macroconcurso *kahoot*.

Finalmente, para aquellos que quisieron profundizar más aún, en el conocimiento de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, las tres últimas horas se cerraron con galería de más de 80 vinos en libre degustación.



*Ricardo Rodríguez ligando vino y juego*

## *Bodegas que acudieron a Toledo, el día 24 de junio*

BODEGAS SAN ANTONIO ABAD  
COOP. SANTA CATALINA  
VIDAL DEL SAZ  
BODEGAS CAMPOS REALES  
BODEGAS NARANJO  
VINOS COLOMAN  
VINÍCOLA DE CASTILLA  
BODEGAS LOZANO  
BODEGAS EL PROGRESO  
BODEGAS PEDROHERAS  
BODEGAS CRISVE

BODEGAS AYUSO  
VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ  
BODEGAS YUNTERO  
BODEGA EL VÍNCULO - GRUPO PESQUERA  
BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS  
FINCA LA BLANCA  
VINÍCOLA DE TOMELLOSO  
BODEGA-ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS  
BODEGAS ENTREMONTES  
BOGARVE 1915  
BODEGAS TARAY

# ***Los vinos DO La Mancha a examen en la Universidad***

## ***El Consejo Regulador clausura con éxito el II Curso de Verano sobre 'Comunicación y vino' celebrado por la UCLM***

Durante sendas jornadas, los alumnos de la Universidad regional conocieron al detalle el caso de los vinos con Denominación de Origen La Mancha y su reciente empuje promocional, como caso ejemplar de la comunicación efectiva del vino entre el público final consumi-

dor. Un curso que arrancaba el pasado jueves 28 de septiembre en el campus de la UCLM de Ciudad Real con charlas técnicas, ponencias y alguna visita a las bodegas manchegas como Bodegas Naranja, ubicada en la vecina localidad de Carrión de Calatrava.

Durante la primera jornada inaugural, el Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco recordó las múltiples salidas profesionales que ofrece el sector, modernizado sustancialmente durante la última década. "Hace años nadie pensaba que una bo-





*Óscar Dotor, gerente de la ECI La Mancha, impartió la cata maridada*



*Miguel Angel G. Viñas, Director del curso, flanqueado por Saray Marco, auditora en ECI La Mancha y José María Herranz, profesor de Periodismo en la UCLM*



dega necesitaría de un área responsable de comunicación, pero lo cierto es que hoy es así, con unos vinos que pueden estar sin complejos en cualquier lugar del mundo". Fue uno de los contenidos sobre los que versó una de las ponencias a cargo de Saray Marco, auditora en la empresa ECI La Mancha junto a Jose María Herranz de la Casa, profesor ayudante de la facultad de periodismo de la UCLM. Su compañera, Alicia Morales fue la encargada de poner en perspectiva a los alumnos del curso contextualizando la situación de los vinos de La Mancha como Denominación de Origen, la mayor en superficie de viñedo en el mapa productivo del sector español.

*Alicia Morales, auditora en ECI La Mancha introdujo a los alumnos en la realidad del sector vitivinícola*



*Visita guiada a Bodegas Naranja*



*Juanjo J. Mazuecos, responsable de Prensa, explicó la estrategia de comunicación de la DO La Mancha*



*Luis Martínez, desglosó las acciones de promoción exterior de los vinos DO La Mancha*

La visión y proyección exterior de los vinos DO La Mancha en el exterior vino de la mano de Luis Martínez, al frente del departamento de internacional; mientras que el propio gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega puso

el acento en las posibilidades del turismo enológico en la zona de producción de La Mancha.

Catas de iniciación al conocimiento de las variedades autóctonas de La Mancha (airén y tempranillo) así como la importancia de la

calidad de la uva en la elaboración de los vinos con Denominación de Origen, a cargo de Isidro Hermosín y Eva Sánchez-Palomo, respectivos profesores en la UCLM, fueron las ponencias que completaron el primer día formación.



*Carlos De La Morena y Jorge Jaramillo aportaron su visión del periodismo en Castilla La Mancha*



*Un brindis de ponentes y organizadores de la UCLM durante uno de los descansos en el curso de verano.*

La siguiente jornada se dedicó a la clausura en la propia sede del Consejo Regulador con ponencias de periodistas referentes en Castilla La Mancha como Jorge Jaramillo, presentador de 'El Campo' en Castilla La Mancha Media o Carlos De la Morena, veterano corresponsal de TVE en la región. "Nuestro trabajo muchas veces consiste en realizar lecturas didácticas y prácticas para que el agricultor sepa cuáles son las claves en cada momento", matizó Jaramillo sobre la importancia del periodismo agrario en la región. Por su parte, Carlos De La Morena, enfocó su intervención centrando el mensaje en "las sensaciones que te deja una copa de vino. Ahí tenemos una gran responsabilidad como comunicadores para que al final el consumidor descubra que detrás de una cultura del vino hay sobre todo un placer".

Antes, el turno le llegó al periodista experto en reputación digital de marca Francisco Álvarez, quien desgranó la responsabilidad del consumidor como usuario final y receptor del mensaje informativo en las posibilidades de retroalimentación que ofrecen las redes sociales.



*Eva Sánchez-Palomo, Profesora de la UCLM, impartió una ponencia sobre la calidad de la uva*



*Ángel Ortega, Gerente del Consejo Regulador, explicó el potencial enoturístico de La Mancha*

## *Cata maridaje como clausura*

La jornada se cerró con una cata degustación de los vinos más representativos de La Mancha en maridaje con algunos de los productos más típicos de la gastronomía manchega. Así, los alumnos cataron un blanco airén joven, un chardonnay con madera, un rosado tempranillo, o diferentes tipos de tinto en armonía y disfrute a productos como el queso manchego, el morteruelo, el salmón o el pisto.

Como recalcó el gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, “este tipo de cursos cumplen el doble propósito de formar a futuros profesionales del mundo de la Universidad y además acercarlos al mundo del vino, con catas degustación de maridaje, de una manera amena y más entretenida”. A este respecto coincide la propia Vicerrectora de la UCLM en Cultura, Deporte y Extensión

Universitaria: “es fundamental que este tipo de cursos tengan una parte práctica con catas como ésta”, subrayó María Ángeles Zurilla.

En total, en el curso, con créditos válidos de Libre Configuración, participaron unos 45 alumnos de la UCLM, procedentes en su mayoría de la Facultad de Ciencias Químicas del Campus de Ciudad Real.



*Francisco Álvarez, impartió una ponencia sobre la reputación digital de marca*



*Isidro Hermosín explicando los rasgos del tinto tempranillo*



*Medio centenar de alumnos participaron en el II Curso de verano de la UCLM*

# *Cita ineludible en Vinexpo en Hong Kong*

*Los vinos DO La Mancha asistieron por segunda vez a la feria más importante del continente asiático*



Unas 16 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha acompañaron al Consejo Regulador en su asistencia a Vinexpo a Hong Kong, una cita bienal, que supone la principal llave de entrada, no sólo para otras ciudades de

la influencia comercial China, sino fundamentalmente para otros puntos de mercado del sureste asiático.

Tras asistir en el 2014, ha sido la segunda ocasión que los vinos manchegos han participado en Vinexpo, con stand propio, en una

superficie de 168 m<sup>2</sup> con una zona habilitada para la libre degustación “lo que ha permitido que los visitantes luego mostrasen un mayor interés en el contacto con las bodegas. Además, los dos seminarios realizados también han resultado



*El público femenino demostró un gran interés por los vinos manchegos en Hong Kong*



*Zona de cata con vinos DO La Mancha a disposición de los visitantes*

positivos generando más expectativa”, ha remarcado, Juan Manuel Leal, responsable de la expedición promocional de la DO La Mancha, quien también ha valorado la experiencia como “buena para las bodegas manchegas”.

En esta edición, además se han superado las 16.000 visitas a Vinexpo, caracterizada también por la amplia oferta de países productores, con más de 1.300 expositores y cerca de 35 países.

Vinexpo, Hong-Kong encontrará continuidad en el mes de noviembre en Tokyo, para volver de nuevo, en el 2017 a suelo europeo, en Burdeos, ciudad donde naciera la feria.



*Skyline nocturno de Hong Kong*



*Seminario de cata celebrado en Vinexpo como actividad paralela*



*El somiller Ivan Hui, maestro de ceremonias en los seminarios formativos en el continente asiático*

Hong Kong, antigua colonia inglesa, hoy goza de una cierta autonomía política y comercial con respecto a China. Los datos de

exportación a esta ciudad asiática reflejan el crecimiento en positivo (un 17% de incremento) de los vinos con Denominación de Origen

La Mancha. En el pasado ejercicio 2015, unas 362.844 botellas se vendieron en Hong Kong.

### *Bodegas asistentes a Vinexpo*

- |  |                            |
|--|----------------------------|
| 1. Bodega-Almazara Virgen de las Viñas | 9. Bogarve 1915            |
| 2. Bodegas Illana                      | 10. Bodegas Ayuso          |
| 3. Vinícola de Castilla                | 11. Bodegas Campos Reales  |
| 4. Bodegas Parra Jiménez, IRJIMPA      | 12. Bodegas La Remediadora |
| 5. Allozo - Centro Españolas           | 13. Viñalesa Wine Group    |
| 6. Hacienda Albae                      | 14. Santa Catalina         |
| 7. Bodegas El Progreso                 | 15. San Antonio Abad       |
| 8. Bodegas Cristo de la Vega           | 16. Vinos Coloman          |

# Vinos, cultura y teatro. Una perfecta combinación

*Desde las obras más clásicas hasta la actualidad, el vino siempre ha tenido un vínculo especial con el arte dramático y ha sido célebre protagonista de obras con especial importancia*

Deberíamos remontarnos a **la época griega** para encontrar los primeros vínculos del vino con el teatro. Dionisos (*Baco* en la cultura romana), conocido como el 'dios del vino', también era patrón tanto de la agricultura como del teatro. Así lo mostraba ya el propio Aristóteles en su *Poética*, junto a sus reflexio-

nes sobre las artes dramáticas en su época. Por lo tanto, desde los orígenes de estas representaciones en esta época, ya comenzaron a llevarse a cabo diferentes obras en las cuales el vino no dejaba de estar presente en cada uno de esos actos, y también suponía la inspiración para las obras, primero escri-

tas y después llevadas a escena.

Podemos avanzar varios siglos para centrarnos en el **Siglo de Oro** en nuestro país, y más concretamente en la zona de La Mancha, escenario de decenas de obras, ya no solo en el ámbito teatral, sino literario en general. Muchos fueron los autores que se fijaron en los cam-



*Escena del pasado Festival de Almagro*



*Daga, capa y verso componen la estampa del caballero soldado del Renacimiento*

pos de la meseta, que los recorrieron, vieron y sintieron las vides que ya por aquél entonces poblaban extensos terrenos cercanos a aldeas, pueblos, villas y ciudades, así como el fruto que se obtendría de ellas. ¿Cómo no iba a estar presente el vino en aquellas representaciones y obras escenificadas en los campos manchegos?

No debemos centrarnos únicamente en la obra maestra de Miguel de Cervantes en la tierra de los gigantes, que es llevada también, año tras año, a los escenarios donde siempre podremos contemplar la inolvidable escena de las peleas del Ingenioso Hidalgo con las pieles que guardaban los caldos de aquella época... Y ya se decía en aquellos

años que *“a bebedor fino, primero agua y luego vino”*, debido a que esta bebida ya estaba bien presente entre las diferentes clases sociales al ser fácil de adquirir. Cervantes supo mostrar la cultura de la tierra que tanto le apasionó en algunas de sus obras teatrales. El vino también está presente en otras obras, como la clásica novela picaresca *El Lazarillo de Tormes*, de autor anónimo, que es otra de las obras de arte literarias que se han llevado al teatro en múltiples ocasiones.

La comúnmente conocida como *Celestina* o *Tragicomedia de Calisto y Melibea*, una de las primeras obras publicadas en este Siglo de Oro- y considerada también como híbrido entre novela y drama-, ésta

del bachiller Fernando de Rojas, es también uno de los mayores elogios hacia el vino que se hace en la época. En un momento, la implacable protagonista de la obra, coloca sobre su mesa un jarro de vino, que se convierte en su compañero más fiel:

*“[...] Esto quita la tristeza del corazón, más que el oro y el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone color al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia; conforta los cerebros; saca el frío del estómago [...]”*

Como es obvio, cada representación costumbrista, que escenificara las vidas, rutinas y tradiciones, iría acompañado de un buen vino, bebida que resulta indisoluble a esta época,

compañero fiel en mesones y silos. Así lo mostraban los grandes autores teatrales de este Siglo de Oro, como Lope de Vega, Tirso de Molina, Guillén de Castro, o Calderón de la Barca. Los caldos son estimulantes de todos los sentidos, como así cada representación en la época buscaba ser un estímulo para sus públicos. El vino suponía un sinónimo de "vida", y así era demostrado por cada autor, en cada escena, conversación y acto, ya fueran loas, autos de fe, entremeses o sainetes.

El conocido como *Fénix de los ingenios*, **Lope de Vega**, conocía bien los terrenos de La Mancha, y así lo demostró en obras como *El Galán de la Membrilla* con un anclaje a la tierra y las costumbres único, y así mismo conocía de la misma manera los vinos que ya se producían fruto de los campos de vid de la zona. Pero él no era el único, también **Quevedo** sintió los estímulos provocados

por los vinos de aquella época que se maceraban en pieles y tinajas. Él también tuvo oportunidad de pasar por tierras manchegas, y el Campo de Montiel también le sirvió como inspiración. Así se supo mostrar en las cuantiosas obras que trataban de reflejar las vidas, costumbres y hechos que se vivían en las villas de los campos de Castilla, también los de La Mancha.

**El vino es sinónimo de cultura.** Ello está patente y lo ha estado a través del tiempo y ha sido una unión que no se ha roto y sigue presente en estos tiempos. Quizá una obra teatral en escenarios tan míticos como los que existen en nuestra región, sea una buena oportunidad para ser acompañada con un buen vino, y con un cúmulo de sabores. Esas obras clásicas que hoy se vuelven a representar en lugares como el Festival de Teatro Clásico de Almagro, cuyo protagonista material

y presente en un buen número de ellas es el vino, también lo tendrían que tener hoy en ese mismo papel.

En la literatura contemporánea, la temática del vino se encuentra, si cabe, más diversificada. Así, ya no solo aparecen líneas dedicadas a los caldos, sino también a otras actividades relacionadas con él, como la vendimia o las bodegas. Hoy se siguen representando nuevas obras, y otras clásicas que llevan como elemento icónico y protagonista muchas veces no reconocido, a ese producto que no ha dejado de estar presente durante los años y la evolución de estilos y obras, en cientos de obras de teatro, representadas, leídas, imaginadas, y muchas de ellas escenificadas en los esbeltos campos manchegos, cuyo protagonista más fiel es el vino, como supieron plasmar grandes autores de varios siglos atrás, y como sigue siendo representado hoy.



*Vino, teatro y sainete han sido el entretenimiento durante siglos*



*El vino ha inspirado versos en los poetas del Siglo de Oro*

***“[...] 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 [...]”  
Francisco de Quevedo***



*Corral de Comedias, de Almagro, escenario por antonomasia del Teatro Clásico*

## *De aquellas cuadrillas y vendimia de antaño*



Foto: Antonio Reales Parra

La cantaban los poetas y mucho antes, ya en la Antigüedad Clásica, su llegada era motivo ritual de bienvenida. Primero, en honor a Dionisio, divinidad griega, más tarde popularizada en Baco y sus opulentas fiestas.

Hay textos que documentan la celebración de las **vinalias**, una celebración festiva para los romanos vinculada a la vid. En concreto, la *vinalia rustica* se celebraba el 19 de agosto, rogando a la divinidad por la maduración de la cosecha. Incluso, el *Flamen Dialis* era el sacerdote encargado de realizar la ofrenda votiva en el Altar de Júpiter, estrujando el racimo del primer mosto de la cosecha. Si comparamos la ofrenda del primer racimo, las costumbres

no han cambiado tanto en nuestros días, y son muchos los pueblos que veneran a sus patronos y patronas con el pisado del primer mosto.

Siglos después, a pesar del empuje de los pueblos bárbaros (más doctos en la cerveza), con la Edad Media el Cristianismo (bastión en monasterios de la cultura) convirtió en sagrado el vino, como la más pura esencia. Infinidad de citas tomadas de los evangelios en el Nuevo Testamento aluden a la viña y sus frutos. Un carácter sacro que tornaría por el culto pagano a los dioses clásicos con el Renacimiento en Italia. De ahí a los siglos posteriores el cultivo de la vid fue transformando su presencia en la vieja Europa, hasta sumergirse en

los contextos industriales del siglo XIX. La Mancha catapultó entonces su influencia en los mercados vecinos de la villa de Madrid, siempre en paralelo a las vías de vertebración del trazado ferroviario.

Una fisonomía y comportamiento culturales que han permanecido, en ocasiones inmutables en el devenir de las generaciones. Despierta la actividad tras el descanso estival para muchos pueblos, la propia estación otoñal llama al repliegue social de nuestras costumbres. Menos horas de sol en el exterior con temperaturas más frescas, invitan a un mayor sosiego en casa. Entra en juego la propia naturaleza y es momento entonces de recoger con júbilo el trabajo viticultor de todo un año.

## LA VENDIMIA DE ANTAÑO



*Foto: Antonio Paniagua Saelices*



*Foto: El descargadero (Antonio Reales Parra)*



Foto: El Carro Alegre (LaGarulla)

Al alba despiertan las cuadrillas de mozos y mozas, (todas a una, sin distinciones) para seguir devotamente al manijero.

*“Que no quede ni un racimo que se escape a vuestra vista, que no corte vuestra mano y el cuévano no reciba.”*

Entre verdes hilos, se confunden sus colores. Blusón oscuro, azul otras, pañuelos de hierbas, rostros cubiertos, que protegidos recuerdan al pasado árabe, evitando el

castigo del sol.

Llegan a nuestra mente viejas coplillas de la vendimia, fértiles en recuerdo, preñadas del cancionero popular, pícaras y lisonjeras, vitales y lozanas:

*“Dame un racimo tú misma mocica que cortas uva que viniendo de tu mano siempre la encuentro madura”*

Parten incluso más lejos para no volver en días. De mula y quintería, juntos mula y gañán, pasarán vela-

das. Reposarán sus cuerpos, cansados, al caer el día, de tez morena, curtida de trabajo, mitigada en el trago largo de vino en bota, siempre alivio en las jornadas.

En carros y tartanas después marcharán peregrinos al lagar. Del tributo y regalo de la tierra, el mosto, por San Andrés vino será. Ahí, será otra fiesta, la que preceda al invierno, la que esperan los cristianos, la que celebran las familias, brindando en Navidad.



Foto: Las Seras-LaGarulla



*Foto: Antonio Reales Parra*



*Foto: Manuel Paniagua Saelices*

## ***Bodegas Crisve, más de 40 años promocionando las catas de vinos***



*Las pruebas fueron realizadas en la sala de barricas de Cristo de la Vega*

Asistieron decenas de concursantes, amantes de los vinos manchegos procedentes de muchos rincones del país. Con ésta, son ya XLI las ediciones de un Concurso celebrado el pasado mes de agosto en las instalaciones de la cooperativa Cristo de la Vega, de Socuéllamos (Ciudad Real).

Se concedieron los premios “*Toda una vida dedicada al Vino*” y “*Yugo Quijote*”, que recayeron en Juan Miguel del Real y Juan Carlos Picazo por su trayectoria profesional.

Graduación, acidez, tanino, variedad y añada fueron las características en las que se puso a prueba a todos los concursantes congregados en la sala de barricas de la bodega. El villarrobledense Fernando Santos fue proclamado ganador en la cata, mientras que Jacinto Trillo fue segundo. También hubo premio para el ganador local del concurso, que fue Julio César Medina.

## ***Compromiso vinícola de la Diputación de Cuenca***

*28.800 euros en apoyo a la promoción de los vinos de las cuatro Denominaciones de Origen de la provincia de Cuenca*



*Los Consejos Reguladores de Cuenca con representantes de la Diputación Provincial de Cuenca*

El pasado 23 de septiembre, el Patronato de Desarrollo Provincial de Cuenca, a través de su Presidenta, Paloma García Casado, selló con los Consejos Reguladores de las Denominaciones de Origen de La Mancha, Manchuela, Uclés y Ribera del Júcar un convenio de colaboración que remarca la ayuda final de 7.200 euros para cada una de ellas.

Desde la Diputación Provincial, su Presidente, Benjamín Prieto matizó la “necesaria apuesta por la calidad como una herramienta básica para la competitividad y, en consecuencia, para hacerse un lugar destacado en el tan disputado mercado agroalimentario”. Un posicionamiento donde la exportación se verá respaldada, como papel primordial, con la “promoción de la actividad exportadora y de la innovación empresarial, así como las misiones comerciales directas o inversas.”

## II cata solidaria de vinos DO La Mancha

*Un centenar de personas acuden a la sede del Consejo Regulador para participar en la cata de ayuda a Nepal*



*Algunos de los vinos degustados en la cata*

El pasado viernes 5 de agosto tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador una nueva cata solidaria. Más de 100 personas se dieron cita en el salón de la sede para probar los vinos del mayor viñedo del mundo y colaborar con la acción solidaria de la ONG "Camina Nepal". Los fondos recaudados con la venta de entradas irán destinados a la lucha contra la pobreza y las condiciones sanitarias que existen en Nepal, concretamente, según la propia ONG, se destinarán a unos tratamientos oftalmológicos y odontológicos.

Ángel Ortega, gerente del C.R.D.O. destacaba la disponibilidad del Consejo Regulador a la hora de colaborar con este tipo de iniciativas, para así ayudar en estas la-

bores necesarias, como la que lleva dicha ONG desde hace varios años. También estuvieron presentes en la cata la alcaldesa de Alcázar de San Juan, Rosa Melchor, así como la concejal Bárbara Sánchez-Mateos, quienes quisieron mostrar también el apoyo a esta iniciativa solidaria.

La cata fue dirigida por José Luis Gutiérrez Pulpón, enólogo conocido dentro del Consejo Regulador ya que fue durante varios años vocal en dicho Consejo. Él fue el encargado de trasladar los vinos de la comarca manchega a los paladares de los alcazareños que asistieron a la cita, y de guiar a los asistentes por un mar de sabores y texturas que ofrecen los diferentes vinos con los que cuenta la D.O. Este "Sueño de una noche de verano" con-

tó también con una subasta de dos cuadros de la artista Rosa Castro, así como de un espectáculo de música y danza llevado a cabo por la Escuela de Danza "Dancea".



*El salón de actos se llenó por una causa solidaria*

## *Las Bodegas DO La Mancha brillan en Fercam*

*El XLVI Concurso de vinos de Fercam, el más antiguo de España, refleja la calidad de los caldos manchegos*



*Representantes de la Consejería de Agricultura y organizadores de Fercam brindan en el stand DO La Mancha*

El último Concurso de Vino de Fercam dejó muy buen “retrogusto” entre los propios miembros del jurado, donde de los 77 vinos presenta-

dos, algunos fueron calificados con 95 puntos sobre 100 posibles.

Entre los premiados, destaca Bodegas Símbolo que ha cosechado sen-

das medallas de Oro en la categoría de Blancos y Crianza; el buen papel en tintos crianzas y sobretodo el pleno de medallas para los tintos reservas.



*Pleno de medallas en Tintos Reserva*



Mejor Crianza de Fercam, también para Bodegas Símbolo



El mejor blanco en Fercam también para Símbolo



Medalla de plata para Yugo



Medalla de Plata Espumoso para cantares

### Vinos premiados en el 56 Concurso de Fercam 2016

Bodega	Vino	Categoría	Galardón
Bodegas Símbolo	<i>Símbolo Airén</i>	Blancos	Medalla de Oro
Bodega Almazara Virgen de las Viñas	<i>Tomillar – Sauvignon Blanc 100%</i>		Medalla de Bronce
Bodegas Cristo de la Vega	<i>“Yugo – 80% Garnacha, 20% Tempranillo</i>	Rosados	Medalla de Bronce
Bodegas Símbolo	<i>Símbolo – Tempranillo 100%”</i>	Crianzas	Medalla de Oro
Bodegas Cristo de la Vega	<i>Yugo – Tempranillo 100%</i>	Reservas	Medalla de Oro
Bodegas Yuntero	<i>Yuntero Reserva Selección – Tempranillo 100%</i>		Medalla de Plata
Bodega Almazara Virgen de las Viñas	<i>Gran Tomillar Crianza 2013</i>		
Vinícola de Castilla	<i>Cantares brut Nature</i>	Espumoso	Medalla de Plata

Premios que fueron conocidos en la jornada inaugural de Fercam en Manzanares, donde además el Consejo Regulador participó con la presencia de un stand oficial dentro del pabellón ferial. “Para nosotros es fundamental asistir a Fercam cada año. Venimos haciéndolo desde siempre”,

argumentó Gregorio Martín-Zarco, Presidente del Consejo Regulador.

#### Fercam en cifras

La feria del sector más importante en Castilla La Mancha, es además una de las ferias más importantes de España, contando

con 800 marcas profesionales del sector, unos 184 expositores con valor de 34 millones de euros en mercancía expuesta.

Este año contó con un presupuesto de 234.000 euros, y pasaron por Fercam, en Manzanares, 90.000 personas del 6 al 10 de julio.

## Los vinos DO La Mancha armonizan la 'Noche del Patrimonio'



*Un blanco airén aplacó los calores veraniegos de agosto*

Visitas, talleres, animaciones y una nueva edición de la 'Ruta de los Quijotes' fueron los protagonistas de una nueva edición cultural celebrada en Alcázar de San Juan, el pasado 6 de agosto, con el objetivo de ensalzar la riqueza histórica y material que posee la ciudad.

'400 años sin Cervantes' fue el eslogan de esta 'Noche del Patrimonio', en referencia al aniversario de la muerte del autor, cuya partida de nacimiento se conserva en la ciudad. Con ello, se dieron a conocer las posibilidades turísticas de Alcázar de San Juan re-

lacionadas con los elementos del patrimonio que se conservan en la localidad. Una de las visitas guiadas tuvo lugar en la sede del Consejo Regulador de la DO La Mancha. Durante la velada, los visitantes pudieron hacer un recorrido por las instalaciones, entre ellas el Centro de interpretación del vino y el museo de botellas, y conocieron nuevos detalles sobre el vino, los estímulos que supone para los sentidos o hacer un recorrido por las botellas y marcas de las bodegas y cooperativas miembros de la DO.



*La noche del patrimonio se cerró con un vino en el patio*



*Algunos de los asistentes pudieron posar disfrazados para la ocasión en el photocal*

## ***Santa Catalina y su medio siglo de vida***

*La cooperativa solanera celebra sus 50 años en una velada especial celebrada el pasado 30 de julio*



*Autoridades políticas asistentes al 50º Aniversario de Santa Catalina*

Creada en 1966, Santa Catalina es hoy un referente para el sector primario en La Solana. Aceite y vino consagran los productos de una entidad cooperativa, comprometida con la agricultura ambiental y motor económico en la provincia de Ciudad Real.

La jornada, aunque a punto estuvo de ser empañada por una imprevista tormenta de verano, que no pasó a mayores, y finalmente se pudo disfrutar la fiesta de aniversario en un acontecimiento de ex-

cepción para sus vecinos con más 1.200 personas asistentes.

Autoridades como el propio Consejero del ramo, Francisco Martínez-Arroyo, natural de La Solana junto al Primer Edil, Luis Díaz-Cacho y otros alcaldes de la zona, descubrieron una placa en homenaje a los socios fundadores, “valientes agricultores, auténticos visionarios de la viticultura actual”, como recordó el presidente de Santa Catalina, Gregorio Martín-Zarco.

Después, el patio de la cooperativa se convirtió en escenario de diferentes espectáculos donde las asociaciones y artistas locales quisieron sumar su grano de arena en homenaje a Santa Catalina. El acto estuvo conducido por Pilar García Muñiz, presentadora de los informativos de TVE. Especial ovación recibió el cantaor flamenco Ricardo Fernández del Moral con sus acordes de guitarra junto a las distintas actuaciones de zarzuela, género

chico al que La Solana cultiva una devoción especial.

Horas después, la cálida noche de verano se disfrutó con la degustación de un cóctel para los asistentes con los vinos *Los Galanes*, con mercado en diferentes rincones del mundo.

### *Presente y futuro*

Santa Catalina también afronta con optimismo el reto de los años próximos con la ampliación de sus instalaciones, la construcción de una segunda nave almazara y nuevas zonas de descarga de uva.

### *Bodas de Plata para Bodegas Allozo*

La bodega afincada en Tomelloso celebró el pasado mes de septiembre sus 25 años de vida. Lo hizo en una amena velada dedicada a la vendimia, la cultura y la solidaridad. La Fundación Kirira recibió el peso de su presidenta en vino, Estrella Giménez en una noche rematada en concierto por la Asociación Musical Santa Cecilia.

Posteriormente, los asistentes pudieron degustar los vinos más representativos de Bodegas Centro Españolas. Empresa que desde el año 1994 exporta su producción a más de 30 países.



*Foto de familia de los antiguos presidentes de Santa Catalina*



*La zarzuela no pudo faltar en el evento de La Solana*



*Numeroso público asistió al 25º Aniversario de Allozo*

## Socuéllamos, el vino y su devoción por la Patrona del Aire

*Celebra la XVI Edición de Manchavino en honor a la Virgen de Loreto*



*Ganador del XVI Concurso de catadores 'Manchavino' en Socuéllamos*

Durante la primera semana del mes de septiembre, Socuéllamos volvió a festejar la llegada de la vendimia en la comarca con la celebración de Manchavino. En su decimosexta edición, el municipio manchego quiso “rescatar el espíritu de fiesta de la vendimia, poniendo en valor las tradiciones de nuestro pueblo pero también con innovaciones.”, como expresó su Primer Edil, Pruden Medina, quien además señaló la intención de convertir a la Torre del Vino en núcleo activo en la pro-

moción del vino “con un Manchavino continuado durante todo el año”.

Para el concejal responsable de Agricultura en Socuéllamos, José A. Carrión, *Manchavino* “va creciendo como indica la demanda y el interés de las bodegas por estar en el patio del vino”

El **pregón** corrió a cargo este año de **Juan Miguel del Real**, asesor vinculado al sector de las cooperativas agroalimentarias de Castilla La Mancha y por tanto buen conocedor del sector vitivinícola en la región.

Para Del Real, “este tipo de fiestas siempre son importantes porque trabajan por recuperar el consumo y la cultura del vino en nuestro país, asignatura pendiente especialmente en Castilla La Mancha, porque somos una región productora”.

*Rafael Torres, catador del año en Socuéllamos*

El Presidente de la Bodega Almazara Virgen de las Viñas y también vocal del Consejo Regulador, Rafael Torres fue además

nombrado catador del año por la Asociación de catadores de vino de Socuéllamos por su “dilatada trayectoria y trabajo en pos del vino”.

Acto que puso el broche al XVI Concurso de catadores organizado por la propia asociación anfitriona, y dirigido por Vicente Cruz, experto de Agrovin. Un año más, y eso a pesar del sofocante calor de principios del mes de septiembre, los paisanos socuellaminos volvieron a demostrar su pasión y afición catadora. En las pruebas, el más fino en sus sentidos fue Ángel Matallanas.

La semana grande para Socuéllamos y el vino se cerró con los actos religiosos en honor a la Virgen de Loreto, patrona también del Ejército del Aire, con quien el municipio manchego mantiene un hermanamiento con la base aérea de Los Llanos en Albacete.



*Juan Miguel Del Real, Pregonero de las fiestas de 'Manchavino', 2016*



*Rafael Torres, nombrado catador del año en 'Manchavino' 2016*

## *De vino, ferias y fiestas en La Mancha*

### *Fiestas del Vino en Tomelloso*



*Concurso de catadores de Tomelloso*

Tomelloso celebró sus ferias, en honor a la Virgen de las Viñas a finales del mes de agosto, recuperando la propia esencia de sus raíces. Por ello, durante las presentes ferias, rindió homenaje a lo que son los pilares que cimientan la economía rural y agraria en Tomelloso. Con 1.186 viticultores (7.665 en la provincia de Ciudad Real, y 16.893 inscritos en total en La Mancha), el cultivo de la vid forma parte de la idiosincrasia tomellosera. Seis (una de ellas, la cooperativa mayor de Europa) son las bodegas que embotellan algunos de sus vinos bajo la Denominación de Origen La Mancha.

Estos datos, que convierten a Tomelloso en uno de los pulmones económicos de la región en industria agroalimentaria, fueron refrendados en una Muestra Agroalimentaria de productos en la Posada de los Portales.

En este día, Asaja volvió a entregar los galardones Ganímides y Venencia "Ciudad de Tomelloso" en la XXXII Edición del 'Día del Viticultor'

#### **'Maestro del vino' en Tomelloso**

El Consejo Regulador se sumó a los actos de divulgación de la cultura del vino con su 'Maestro del vino', que se realizó en el edificio de la antigua estación y más tarde

en los Jardines del Parque en sesión nocturna. Se trata de una de las actividades más populares este verano, que ha convertido la cata en un juego. El juego se lleva a cabo con 8 fases poniendo a prueba la pericia catadora del participante. Desde la Denominación de Origen La Mancha creen que detectar aromas, variedades y añadas es posible y hasta divertido si la actividad se plantea de un modo lúdico y distendido, lejos de los clichés y estereotipos que arrastra el esnobismo del vino.

Se trata de educar los sentidos con naturalidad que posteriormente



*Jóvenes degustan un espumoso en la Fiesta del Vino de Tomelloso*

servirán como base para apreciar las cualidades de un vino en la cata, o en la mesa para su consumo, fomentando así la atracción por la cultura del vino.

#### *VI Fiesta del vino*

La cita se ha convertido en casi imprescindible para todos los amantes del vino en Tomelloso. Se cumplieron seis años de la Fiesta

del Vino, donde más de 2.500 personas concurrieron en esta edición. La fórmula es sencilla, por solo 5 euros, los asistentes pudieron adquirir un catavinos y tickets de consumiciones que luego les permitieron degustar las propuestas de las diferentes bodegas ubicadas en Tomelloso. A destacar, especialmente, aquellas acogidas a la DO La Mancha:

- Sdad. Coop. "Virgen de las Viñas"
- Bodegas y Viñedos Verum
- Bodegas Lahoz
- Bodegas Centro Españolas
- Vinícola de Tomelloso
- Sat San José



*Buena entrada en los Jardines del Parque de Tomelloso*

## Buscando al 'Maestro del vino' en Villacañas

Son innumerables los municipios manchegos que concitan a sus paisanos a volver a sus pueblos natales para celebrar sus Ferias y Fiestas. Son momentos de encuentro, recuerdo y nostalgia para recuperar la sonrisa y sobretodo desconectar en periodos vacacionales.

### *El vino en los programas de Fiestas*

Disfrutar de la compañía de amigos y familiares viene a maridar con cualquier actividad relacionada con el vino. Cada vez más, las catas didácticas se han convertido en un reclamo para disfrutar de las fiestas. Es el caso de Villacañas, en plena Mancha toledana. Sus ferias celebradas durante la segunda semana del mes agosto atrajeron la curiosidad de sus vecinos con el 'Maestro del vino', coincidiendo con el Día del viticultor, el pasado 9 de agosto.



*Algunos de los participantes en Maestro del vino*

## En la Feria decana de Albacete



Probablemente, no hay evento más esperado entre los habitantes de Albacete y su comarca, que aguardan cada mes de septiembre, concretamente a la tarde noche del 7 para la cabalgata de carrozas manchegas y por supuesto la apertura de la conocida *Puerta de Hierros*. Por delante, se dieron casi dos semanas (hasta el domingo 18 de septiembre) de fiesta, entretenimiento, diversión y hospitalaria bienvenida a los visitantes.

Por algo, la feria de Albacete es centenaria (desde el siglo XVIII, aunque hay quien hunde sus raíces en 1375), y por algo, es, de Interés Turístico Internacional, referencia de primer calado en toda España. Más de 2 millones de visitantes pasaron por el recinto ferial, más conocido como la 'sartén' donde el albaceteño se pierde deambulando entre los numerosos puestos de ar-



*Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso*



*Bodegas Alcardet, de Villanueva de Alcardete*



*Bodegas Canforrales, de El Provencio*



*Bodegas Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha*



*Bodegas Cristo de la Vega, de Socuéllamos.*



*Bodegas Naranjo, de Carrión de Calatrava*



*Bodegas Pedro Heras, de Las Pedroñeras*



*Bodegas Santa Catalina, de La Solana*



Vinícola de Tomelloso

tesanía, tomando un vino en alguno de los stands de las bodegas de la provincia y, cómo no, endulzando la sobremesa de café con los archiconocidos miguelitos de La Roda.

*Los vinos DO La Mancha, presentes*

Las bodegas manchegas repitieron protagonismo, un año más, en la Feria decana de Castilla La Mancha. Lo hicieron presentes en la Feria de la Tapa, donde acudió un ramillete de ocho bodegas. El espacio estuvo coordinado desde el propio Consejo Regulador y se cedió para la promoción de las propias bodegas en un día determinado. Aquellos otros, la Denominación de Origen asistió con la organización de juegos y dinámicas de aprendizajes para la cata de un vino como 'Maestro del vino'.

## ***El Pisto Manchego se impone a Ratatouille***

*El pisto manchego gigante elaborado en Villanueva de los Infantes supera como Récord Guinness al tradicional guiso francés*



*Equipo de cocineros tras conseguir el récord. Imagen cedida por el Ayto. de Villanueva de los Infantes*



*Autoridades políticas del gobierno regional, municipal y diputación provincial mueven el pisto gigante*

Reto conseguido. Villanueva de los Infantes en Ciudad Real, y por ende, La Mancha ya posee el honor de haber cocinado el pisto más grande del mundo, de 1254 kilos.

El objetivo era batir el récord Guinness que desde el 6 de octubre de 2014 ostentaba Disney Channel Francia y Shine France Arte de Vivre, promotoras del programa Chez Remy, con un *ratatouille* de 563 kg, como plato tradicional de la cocina francesa, que además requiere otras verduras.

Para ello, se pusieron manos a la obra una docena de voluntarios desde las siete de la mañana, dentro de las XIV Jornadas del Pimiento, celebradas durante años en el municipio manchego.

En el esfuerzo, fueron a parar al fondo de la sartén: unos 800 kilogramos de tomates, 1.700 kgs de pimientos, otras dos toneladas de carne cruda, además de las pertinentes y nada despreciables cantidades de sal (21 kgs) y 125 litros de aceite de oliva. Diez cocineros se las tuvieron que ver con una sartén de cuatro metros de diámetro instalada en la Plaza de la Fuente Vieja de Villanueva de los Infantes para

conseguir el pisto más grande del mundo, del que se repartieron unas 10.000 succulentas raciones.

### *El pisto y sus ingredientes del 'Nuevo Mundo'*

En realidad, los cimientos de sus ingredientes se apoyan en dos productos que hunden sus raíces en la aportación de la cocina tras el Descubrimiento de América. Dicen que el tomate y el pimiento se sumaron al cacao entre las sabrosas "importaciones" culinarias de la expedición de Colón.

En primer lugar, el tomate, bien triturado, como salsa base. Hay quien añade, una sabia dosis de azúcar para corregir su acidez y así hacer más llevaderas las "sopas de pan"...en la posterior digestión.

El otro ingrediente base está en el pimiento (conocido en el argot, como variedad pimiento 'Infantes', de Villanueva de los Infantes, municipio manchego de la provincia de Ciudad Real que reivindica ser el 'Lugar de La Mancha' en la inmortal novela). Además de sus innumerables propiedades (rico en vitamina C, entre otras) aporta un sabor in-



*El pisto manchego adereza los manteles de verano e invierno*

confundible al plato.

El pisto, puede servirse, bien acompañando a otros platos como guarnición, o también como plato único, o entrante. Un huevo frito por encima, redondea su sabor y mejora, sin duda la fotografía.

### *Pisto y maridajes*

Siempre depende del plato principal al que acompañe, cuando sea éste carne o pescado, en cuyo caso sería más acertado optar por un tinto de corte frutal (tempranillo) o un blanco variedad airén, que potencia los aromas vegetales. Incluso, cualquier atrevido comensal podría optar, por un tinto de paso por madera que tan buenos comportamientos da el Cabernet Sauvignon.

# Acordes de música 'indie' con el vino DO La Mancha

## Albacete celebró una nueva edición del Festival CromaDay



La entrada se resintió con una menor asistencia que otros años, pero la noche se convirtió en una jornada de homenaje y recuerdo a Supersubmarina. Temas como 'Viento de cara' 'Arena Sal', 'Algo que me sirva como luz' fueron versionados por los grupos asistentes como muestra de ánimo a los jienenses.

### Vino y ambiente joven

Los vinos con DO La Mancha, como vienen haciendo en citas anteriores no faltaron a la cita del CromaDay, reflejando el interés promocional por acercar el vino al público joven. Muchos de los asistentes pudieron degustar los vinos manchegos, con especial predilección por los blancos airén, muy socorridos en la tórrida jornada de agosto.

En esta V edición, el CromaDay venía marcado por la ausencia de *Supersubmarina*. El grupo de Baeza sufría el fin de semana anterior un grave accidente en la vuelta de uno de los conciertos de gira estival, dejando a dos de sus integrantes, en estado grave, aunque fuera de peligro. Decepción y shock para sus fans y sobretodo un mazazo de última hora para la dirección del Festival que, en poco menos de una semana tuvo que buscar una rápida alternativa como cabeza de cartel.

La solución fue *Carlos Sadness*, amigo y compañero de los músicos andaluces que puso todo su empeño en acompañar a *Grises*, *La Résistance*, *The Niftys* o *Julieta 21* sobre el escenario de la Caseta de los Jardinillos de Albacete. También estuvieron algunos dj's que se en-

cargaron de amenizar el día, con un cierre especial de los miembros del grupo *Second*, esta vez sin sus instrumentos, sino a los platos.



*Julieta21, fueron anfitriones en el CromaDay*

## *Un romance inesperado en la vendimia*

*Éxito promocional del vídeo 'My glass of wine' (Mi copa de vino) en las redes sociales*



*Melanie Fernández, protagonista del vídeo en Campo de Criptana*

Lanzado en plena campaña de la vendimia, el vídeo, a modo de videoclip, cuenta la historia de un joven que descubre los “encantos” del turismo rural de La Mancha. Con el título **‘La Mancha, un turismo diferente’** se publicó en las redes sociales, siendo rodado en diferentes localizaciones en puntos emblemáticos de La Mancha, como El Toboso, Campo de Criptana o Pedro Muñoz, localidad natural de uno de los protagonistas, la joven Melanie Fernández. Ha tenido muy buena acogida en canales, especialmente Facebook/vinosdelamancha donde se han alcanzado más de 390.000 personas con casi 260.000 re-

producciones, 1790 reacciones positivas (me gusta) y 920 compartidos.

El argumento cuenta la historia con final feliz de un visitante que acude a La Mancha como destino de interior. El joven, “despistado”, acaba siendo acogido por una chica que le “enrola” para su cuadrilla de vendimiadores. Después de jornadas de sudor y trabajo en la vendimia, terminará enamorándose de La Mancha gracias al encanto y la belleza de su amiga.

La canción que lo acompaña, ‘My glass of wine’ (mi copa de vino), está compuesta en inglés buscando una mayor repercusión en los fans de la página en inglés.



## ***Homenaje de aerosol y vino a Cervantes***

***La bodega San Antonio Abad organiza el I Concurso Nacional de graffiti en Villacañas, Toledo***



*El concurso se centró en la temática cervantina*

Para muchos, una expresión casi espontánea, pasional e inspirada de la cultura popular callejera, que naciera en los vagones del metro de Nueva York, en los años 70. (Incluso, hay quien encuentra las raíces históricas en los graffiti de la Antigua Roma en las pintadas sepultadas en lava de la vieja Pompeya). Para otros,

se trata de un irrespetuoso gesto de provocación subversiva y gamberrada que no respeta los cauces tradicionales de soporte artístico.

Sea como fuere, desde San Antonio Abad vislumbraron la oportunidad de acercar el vino a los jóvenes incentivando uno de los canales que más motivación les provoca con el

graffiti. Además, se sumaron así a los actos de conmemoración de la muerte de Cervantes con el formato siempre visual y atrevido de los graffiti. Un formato transgresor, directo y joven que durante décadas ha venido ilustrando los muros y paredes de prácticamente cualquier superficie del entorno urbano.



*El muro de la cooperativa villacañera sirvió de soporte a los grafiteros participantes*

### *Éxito de convocatoria*

La iniciativa resultó todo un éxito de afluencia en público visitante y participantes. Muchos de ellos, procedentes de diferentes rincones de

la geografía nacional supieron plasmar el mensaje universal de la figura del Quijote al muro con expresión cromática de color e ingenio. “Es algo que ha resultado muy novedoso porque en Villacañas no se había he-

cho aquí nunca. La gente se ha sorprendido y le ha gustado. Estamos muy satisfechos”, valoraba Jesús Saelices, presidente de la cooperativa San Antonio Abad, promotora de la idea.



*Los graffiti agradaron al público villacañero*

## ***Fiesta de la vendimia nocturna***



*Los invitados pudieron probar la vendimia nocturna en los viñedos de Vihucas*

Ese mismo fin de semana, otra bodega de Villacañas celebró su V Edición de la fiesta nocturna de la vendimia. Vihucas quiso teñir de magia noctámbula y tradición la llegada de la nueva cosecha con una velada especial, donde Cervantes y la música swing tuvieron un protagonismo especial. Dos años después amigos y aficionados de la bodega toledana revivieron uno de los momentos más especiales. Arte, música e incluso vendimia en vivo fueron algunos de los alicientes para los asistentes.



*Cervantes fue uno de los atractivos de la noche*

# Temporada estival de premios y medallas

## Bodegas manchegas rubrican un alto nivel competitivo en los diferentes concursos mundiales



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

En un mercado global, el ritmo competitivo viene determinado por el alto nivel exigente de productores lejanos y dispares. Así lo han descubierto en la última década los vinos con DO La Mancha cuyo abanico de posibilidades de crecimiento comercial se ha expandido con la promoción en terceros países, fuera de las fronteras comunitarias. Ya no basta con brillar en los concursos domésticos de ferias nacionales o regionales. La exigencia se impone en afamados concursos exteriores donde una medalla puede determinar el interés y los contactos de importadores en el país.

El ejemplo más claro, China. Re-

cientemente, han entregado los **Premios CWSA**, referentes en el paladar de la Gran Muralla. Los China Wine & Spirits Awards, son el certamen de vinos más prestigioso y de mayor envergadura en el gigante asiático, contando entre sus miembros del jurado con importadores, distribuidores, minoristas y sumilleres.

Entraron a concurso centenares de muestras de unos 55 países participantes en cata ciega contando con ventajas importantes para aquellos vinos ganadores, que encuentran en los premios CWSA el mayor trampolín para China, hoy día, uno de los mercados más dinámicos del comercio mundial de vino.

### Vinos DO La Mancha premiados en CSWA

Vino	Bodega	Añada
<i>Finca de Zalameña Moscatel</i>	Bodegas Verdúguez	2015
<i>Ojos de Gadiana Selección</i>	Bodegas El Progreso	2015
<i>Alcardet Sommelier Crianza</i>	Bodegas Alcardet	2013
<i>Lasuma Tempranillo Joven</i>	Bodega Familia Mateos de la Higuera	2015
<i>Lasuma Tempranillo Crianza</i>	Bodega Familia Mateos de la Higuera	2013
<i>Lasuma Tempranillo Reserva</i>	Bodega Familia Mateos de la Higuera	2012
<i>Mundo Yuntero</i>	Bodegas Yuntero	2015
<i>Yuntero Reserva</i>	Bodegas Yuntero	2010
<i>El Vínculo Reserva</i>	Bodegas El Vínculo	2007

No han sido los únicos galardones a reseñar. Bodegas Campos Reales, de El Provencio, fue galardonada como

'The winery of the year' ("La bodega del año") en el prestigioso 'New York International Competition'. Mientras, que la

cooperativa Santa Catalina se ha alzado con una Medalla de Oro en *Mundus Vini* en Alemania con su Galanes crianza.

## Seguro para explotaciones de uva de vino, una herramienta de trabajo para el agricultor

España es uno de los principales productores mundiales de uva de vino, un sector de gran relevancia económica, social y cultural en nuestro país. La vid ocupa el tercer puesto en extensión de terreno cultivado, en relación con otros cultivos típicos en España, situándose por detrás de los cereales y del olivar.

Esta situación queda también reflejada en las cifras de seguro agrario. Así, en las últimas dos cosechas, el seguro para uva de vino ha sido el segundo que más se ha contratado, tanto en número de pólizas, como en superficie asegurada, tan solo por debajo de cultivos herbáceos.

En total, para la cosecha 2016, se firmaron cerca de 26.600 pólizas que daban cobertura a casi 386.600 hectáreas de cultivo y a 2,63 millones de toneladas de uva de vino. Por comunidad autónoma, Castilla-La Mancha es la que más contrata este seguro, con cerca de 13.000 pólizas, casi 210.000 hectáreas aseguradas y 1,46 millones de toneladas.

También destacan otras comunidades autónomas, entre las que se encuentra Castilla y León, que para la cosecha 2016 registró cerca de 1.900 pólizas de seguro de uva de vino, que daban cobertura a más de 22.140 hectáreas de cultivo y a una producción de uva de vino de casi 132.300 toneladas.

Del lado de los siniestros, durante los últimos años, las condiciones climáticas de nuestro país están destacando por su gran variabilidad e intensidad. En 2016, hasta el momento, son más de 44.631 las hectáreas de uva de vino afectadas por los distintos fenómenos meteorológicos ocurridos.

El pedrisco, como en años anteriores, continúa siendo el riesgo que más daño causa en las explotaciones de uva de vino, registrando, en esta ocasión casi 18.000 hectáreas afectadas. Le siguen los riesgos de helada y sequía, con superficies de más de 9.500 hectáreas de cultivo dañadas respectivamente. Entre los tres riesgos acumulan más del 83% del

total de las hectáreas con siniestro.

En total, la previsión de indemnización para los viticultores que en 2015 aseguraron la cosecha 2016, asciende, hasta el momento, a más de 14 millones de euros.

Este tipo de situaciones, tan adversas para las producciones agrarias, ponen de manifiesto la conveniencia que tiene para los agricultores contar con un seguro para Explotaciones de Uva de vino, cuyo periodo de contratación inicia el 1 de octubre. Además, para esta campaña, se incluye **como novedad un 5% de bonificación para nuevos asegurados o hayan dejado de suscribirlo los tres últimos años.**

Este seguro cuenta con un seguro base, con cobertura para todos los riesgos a nivel de explotación, al que se pueden ir sumando garantías adicionales con las que el viticultor puede adaptar el seguro a sus necesidades de coste y cobertura. Las distintas opciones de aseguramiento se reparten en dos grupos, Seguro de Otoño y Seguro de Primavera.

### SEGURO DE OTOÑO:

**Seguro Base:** Cubre los riesgos de pedrisco, riesgos excepcionales, helada, marchitez fisiológica y resto de adversidades climáticas, **por explotación.**

**Módulo 2A: Seguro Base + Garantía Adicional 1.** Cuenta con las mismas garantías que el Seguro Base e incluye el riesgo de pedrisco a nivel de parcela.

**Módulo 2B: Seguro Base + Garantías Adicionales 1, 2 y 4.** Cuenta con las mismas garantías que el módulo 2A y además:

- Para los **riesgos excepcionales** se puede elegir el cálculo de la indemnización por **explotación o por parcela.**
- Para **resto de adversidades climáticas** se permite **escoger un garantizado del 50, 70 u 80% (\*).**
- En la garantía a la **plantación** el **cálculo de la indemnización** es a nivel de **parcela.**

**Módulo 3: Seguro Base + Garantías Adicionales 1, 2, 3 y 4**

Cuenta con las mismas garantías que el módulo 2B y además:

- Para los **riesgos excepcionales, y helada y marchitez fisiológica** el cálculo de la indemnización es a nivel de **parcela.**

(\*) Elegible para asegurados que tengan asignado para el garantizado del 70% un nivel de riesgo menor o igual a 2, según figura en base de datos para cada uno de los productores.

### SEGURO DE PRIMAVERA:

Cubre los riesgos de **pedrisco y riesgos excepcionales por parcela** y permite **escoger** los riesgos de **helada y marchitez fisiológica por explotación o por parcela.**

Cosecha **2017**

Seguro para  
**Explotaciones de Uva de Vino**

PERMITE  
FRACCIONAR  
EL PAGO DE  
LA PRIMA  
EN 2 VECES

El 1 de octubre inicia el periodo  
de contratación.

**agroseguro**

El seguro de los que están más seguros

Ahora, con un **5%** de bonificación  
para los nuevos asegurados.

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

## *Savia de la Llanada* (Gárgola)

*“Yo soy de la Llanada. Tengo el alma silenciosa y sencilla cual mis campos: su quieta soledad fermenta el vino del nostálgico verso en que me embriago.*

*Juan Alcaide Sánchez.*

Matías masticaba el vino, lo hacía como se mastica el queso y el pan, como se masca una manzana verde –con valor-, como se mordisquea la vida cuando se tienen auténticas ganas de vivir. Paladeaba el líquido y lo tragaba con fruición de exquisitez. Luego entornaba los ojos, engarzaba la mirada en el infinito mar de viñas para fijarla de nuevo en la ardida tierra y, golpe tras golpe, seguir cavando las vides. Hablaba poco y trabajaba mucho en la bodega. Prefería que el vino serpenteara y esparciera un efluvio de ilusiones por el laberinto del aire. Tenía el pelo ensortijado y blanco, más que por los años, por las penurias existenciales. Su expresión era ruda como su existir, sabía que la espalda se doblaba más por el trabajo que por el paso de los años. Su cara curtida y acartonada asemejaba al sol de brasas del atardecer.

Entre las vides, cuando el sudor corría en torrentera por su cuerpo, empinaba la bota y permitía que el chorro de gloria manchega le rociara el caballete de la nariz antes de despeñarse por la oquedad sin fondo de su garganta. En ese instante supremo de placer, las horas se envalentonaban y el cielo de “la Llanada” se ensanchaba y resplandecía glorioso a su vista. Después, colocaba el tesoro de cuero a la sombra de una vid, se secaba el sudor con el pañuelo que enrollaba a su cuello de emperador romano y, con la azada, seguía la labor. Matías hundía la azada en la tierra y, cada azadonazo, era un golpe de rebeldía contra

el infortunio y la miseria. Él era sustancia de la tierra, corazón machacado. Un poco de jugo, gotas de dignidad para la sed de la tierra.

Una y otra vez –con lucidez contritalaboraba viñedo arriba, viñedo abajo, hasta la extenuación purgando desventuras. Pero la lucidez de sus recuerdos le fatigaba. Y la espuma del instante se le marchitaba antes de fijarla como flor perecedera. Matías nunca recordó a sus padres, fallecieron siendo él muy niño en la década de los 40. Don Eladio, el maestro de la aldea, sí les conoció bien. Cuando Matías le preguntaba por ellos, respondía que murieron con la gripe que llegó después de la guerra, fallecieron muchos en la comarca montañesa aquel año. Querer recordar a sus padres en esos años aurorales, tan ricos de vivencias, pero tan inconcretos, suponían para Matías breves relámpagos nostalgia sobre el azogue de su soledad.

Don Eladio, el maestro, le enseñó mucho en su infancia. Siempre que había ocasión –y había muchas– hablaba de su lugar de nacimiento –La Mancha– como un lugar donde había que ir para detenerse sosegadamente a sentir como pasa por el cauce de las venas toda la luz del mundo. El viejo profesor, describía al otoño manchego como centro del universo: *“Los cielos se doran de tanta madurez acumulada. En el aire, las hojas de cobrizo temblor, se baten todavía gloriosas un instante al trasluz. El aire se llena de erráticos aromas que se cruzan y arden –mos- tos, primeras lluvias, frutos fermenta-*

*dos– que luego se apagan, atarecidos de relente. ¡Otoño manchego! Estación ritual que inaugura los años interiores con ímpetu puro...”* Don Eladio, hablaba de su tierra entornando los ojos, y sólo paraba cuando las lágrimas y un nudo en el pecho le impedían seguir.

Puede que sus enseñanzas influyeran en la futura elección de Matías, y es que en aquella aldea de la montaña norteña, la escuela no era esa cárcel de todos los días que obliga a los niños, al maestro, y a las madres, a sujetarse a un horario y a vivir pendientes de él como se vive de una obligación. En aquella aldeuca, la escuela de don Eladio, era como un gallinero abierto todo el día y donde las gallinas salían y entraban a capricho. Allí toda la gente era pobre y, por tanto, los niños estaban sujetos a la pobreza y no a la sabiduría. Cuando existía la posibilidad de ganar algo, allá iban los niños detrás de los mayores. En el colegio se quedaba don Eladio, los libros esperaban. Si los niños pobres iban a la escuela, es que no había trabajo, allí comían letras y no pan.

Matías, al socaire de un vaso de vino, ajustaba su trabajo todos los años con el patrón el veintitrés de abril, festividad de San Jorge, y trescientos sesenta y tantos días se desplegaban por la llanura manchega hasta la terminación del trato. El ímpetu compacto, la honestidad por encima de cualquier reniego. El hierro de su sabiduría se soldaba al mantenimiento de una extensa viña y la bodega.

En época de “madrugadas frías”

## CONCURSO LITERARIO 'LORENZO SERRANO': RELATO GANADOR SEGUNDO PREMIO EN 2015



*Foto: Casa Navarro, Rafael Egido*

gustaba desayunarse con aguardiente que, él celosamente preparaba en un rudimentario alambique. Así, de entre sus ropas extraía una botellita de cristal, la tomaba con sus manos curtidas, mirándola al trasluz, allí contemplaba, admirado, la transparencia del líquido. Después, con los ojos cerrados como interiorizando y afirmando su goce, se lo acercaba al rostro aspirando su aroma. Luego, sostenía otra vez en el aire brevemente la botellita, disponiéndose al goce del sabor, pero, acordándose del oído –que iba a quedar ajeno y desairado- daba unos toques con la botella en la palma de su mano, y lo acercaba finalmente a los labios, para coronar, en un trago lentísimo y profundo, el rito sensorial.

Los recovecos de su biografía se peleaban con los refranes y, juntos, revoloteaban por encima de las vides y en el vientre de la bodega como calandrias de gorjeo estridente. “Unos nacen con estrella y otros estrellados”. Este dicho resumía hoscamente su impotencia, más que con rabia, con melancolía y pena. A los pocos años del fallecimiento de sus padres, -muy niño aún- sufrió otra vez ese brutal y escandaloso desacuerdo entre la

muerte y la vida, y también con angustia, con estupor, su cruel alianza. La tía que se hizo cargo de él enfermó. No había médico en el lugar, ni más tiempo para su corazón y falleció.

Le habían enseñado que los pobres eran de Dios, pero Él, no estaba allí para remediarlo. Ya nunca olvidará los azorados cuchicheos de “ya estará en el cielo”. La sopa humilde de aquel día de difuntos; el gotear de los hachones sobre el catafalco; las lentas estaciones de un terrible vía crucis; la pavorosa noche a solas con el reloj, con el silencio, con su tía ubicua. Y al día siguiente, aquel hueco frío relleno por las paletadas de tierra sobre el arcón como lívido resumen.

Siguieron dos años de orfanato en aquel caserón viejo donde puertas y ventanas acusaban el oprobio de los temporales, ese desgaste fino de las lunas rodando sobre la madera y la fría garra de las heladas cruzadas con ojos de lobo. Era el umbral de la desolación. Signos de devastaciones que su inocencia no podía prevenir. Sobreviviendo, se hizo hombre de cavilación. Y vio cómo saquearon su infancia, con qué torpe desinterés la despreciaron en lo que tenía más vivo: su sagrada indefinición, su calidad de instinto li-

bre, su inconsciencia ingenua.

Cuando salió del internado, libre, solo y resentido, se afincó lejos de su tierra, en La Mancha, como le aconsejara su viejo maestro, y aplicó a conciencia el dicho de: “A caminar llaman, Sancho”. De aquí para allá, desentrañó los secretos que, celosamente guardan las llanuras y sierras manchegas. Aprendió a diferenciar el lentisco de la cornicabra; la carrasca de la coscoja. Memorizó la ancestral sinfonía del venado en celo durante la berrea de primeros de diciembre. Los profundos surcos abiertos en la tierra por los jabalíes en su irrefrenable afán por alimentarse. Retomó el laborioso arte –hoy casi olvidado- de trabajar el esparto. Y se maravilló de la ancestral comunión entre mula, noria, agua y labrador. En La Mancha descubrió su destino. Hundía sus ojos en la llanura y renacían hechos soledades y silencios, coronados de paz como los cúmulos donde florece el límite.

Por fin se asentó junto a los viñedos, y como le dijera su maestro, comprobó que cuando llega el otoño a “La Mancha”, la luz gira sobre sí misma y ofrece a los ojos la contenida madurez del oro viejo, ese tono color de uva que pesa aladamente sobre las

cosas como una concentrada caricia. Se alargan las sombras sobre los empedrados, y los sonidos tienen una palidez de calderillos. El olor del jalbegue se nubla emborrachado de añil en las tinajas del patio de la bodega, y un girar de escobetas adelanta el trajín de los brochazos, luego, el empinarse sobre sillas de enea para besar las vigas donde ennegrece el orégano.

Matías evidenciaba entre las vides, la estación sensual del otoño manchego donde todo madura empujado por la rabiosa luz de agosto, por la luz fría de septiembre, mojada en la monotonía contemplativa de las primeras lluvias. Y octubre, luz de panal que mete adentro de la uva el empuje último de la plenitud. De pronto todo el aire se embriaga de chorreante mosto. Son días de trasego, de olor a cargas de vendimia, a sudor recio, a penumbra y eco de cuba, a vaho de bodegas. Empiezan los alegres días de Dionisos y Baco, el multicultural frenesí, los poemas y las canciones cíclicas desde que el hombre es hombre y habitó ésta tierra.

Toda la magia manchega desparrramada a lo largo del año se concentra en esa turbadora plenitud de los racimos. Y Matías sabiéndola breve la recolectaba con golosa avaricia. En las viñas se cortan ya los primeros racimos de uva. Todo se inunda del fortísimo olor de la carga envuelto en un zumbido de avispas y moscas. Los rapaces juguetean en las lindes de las cepas, forcejean por la gula inocente de los racimos prietos, chorreantes. Tiempo mágico éste, suficiente para que un vaso contenga, entre los dedos, toda la delicada melancolía de un futuro pasado, todo el ahínco sostenido de una gran plenitud vinícola.

Su mandíbula se movía con un vaivén de máquina perfecta a la hora de comer, tenía las pestañas curtidas por el granizo y las manos de viticultor de cuño. Cortaba el aromático queso manchego junto a la chazina de la matanza; luego rebanaba el pan con una navaja albaceteña de cachas pulidas; las lonchas simétricas. Al final, a la vieja usanza como aprendió en su aldea, el mendrugo sobrante lo untaba



*Descargadero Blanco. Rafael Egido*

en el vino. Para no desperdiciar ni una sola gota, lo escanciaba sobre el plato de loza y luego deslizaba el rebojo por el blancor de la circunferencia teñido de grana. Mientras lo hacía, se extasiaba con una sonrisa de buhonero.

A la desgracia del azar, Matías unía el estrago de los años. Nunca tuvo tiempo, ni medios, ni presencia, para casarse. Siempre aparentó ser un hombre viejo, un fantasma cubierto de harapos en tránsito de este mundo al otro. Sus dientes, prácticamente una fila de bastiones destruidos por el hambre de la infancia, nunca los mostraba al reírse, porque cuando veía reflejado su rostro sentía encogimiento.

Cuando regresaba del trabajo, siempre paraba en la taberna del pueblo, no para ahogar la angustia

con unos vasos de vino, sino para beberlos en la soledad de la compañía. No le faltaban personas que se acercaban para pedirle consejo por su fama de enólogo intitulado, sobre la forma de tratar a las “cencibel”, las “airén”, o cualquier otra clase de uvas; también sobre hierbas curativas que sustituían a los fármacos prohibitivos por su coste en aquella época: flor sudorífica de saúco, hierba cólica, alcohol de romero para el reuma, ortiga cocida para la hemorragia, brezo y romero como diurético y hasta para el ganado tenía remedio, el torvisco y la correhuela como purgantes...

Después, en un cuarto anejo a la bodega, dormía en un jergón con derecho a cena caliente y, por supuesto,

a una botella de vino. La sobriedad de las cenas se desarrollaba con un sosiego casi sagrado. Sólo el suspirar de la bodega —en ocasiones— interrumpía el encanto. Entre bocado y eructo, con el vino exultante en la boca; en su cabeza bullía una fragua de saberes atávicos, de recuerdos que guardaba en el zurrón de su memoria. Al cabo, tumbado en el concierto de la noche, conciliaba el sueño de los justos con un eco de moralejas.

Y soñaba con cristales. Botellas apellidadas en una etiqueta por la “DO de La Mancha”. Botellas con su cristal encendido por soles sucesivos, donde se adivinaba el tránsito lentísimo de la yema verde de abril, restallante de sabia, hasta el maduro vencimiento de los racimos, abatidos de tanta dulzura, en octubre. Y soñando comenzaba la ancestral danza donde sus pies, arrebolados por el salpicón de la alegría, bailaban sin parar sobre los racimos. Mientras pisaba la uva veía cómo sangran los costillares del lagar, y el mosto fluye, todavía denso de escorias vegetales, hacia el renegrido canalón de madera, para recogerse con un gorgoteo profundo dentro de los calderillos. Más allá, anhelantes de un silencio sin eco, en su larga sequedad, las cubas, fajadas por grandes aros de hierro forjado, presienten y auguran el murmullo de la fermentación. De allí brotará —tras un sabio trasiego— la “gloria” dorada o el tinto generoso —casi negro de tan puro ese tinto que al aire, retenido en el vaso, tiene el color de la sangre coagulada. Al aire la copa, en el cristal traspasado de sol, la “gloria” da un dorado pálido, incorpóreo, como de miel mojada. Matías sabe que el primer vaso, es privilegio ritual del pisador, que lo paladea con todos los sentidos, como él sabe beber el aguardiente en el invierno.

Y así fue pasando el tiempo, amando cada día más a “la Llanada”, amándola como se ama a una madre aunque sea adoptiva. Él, que había nacido y triscado por las ariscas quebradas del norte peninsular, ahora sentía trallazos de vida aderezados por el cuerpo entero y sensual de los viñedos manchegos que, transforma-

dos en vino, encendían su polifónica cadencia. Los viñedos lograban en su imaginación, una terrosidad, un peso, una sensualidad mucho más densa cuando pronunciaba las palabras vid, cepa, uva... ¡Vino! Extraía como nadie de ellas, el éxtasis exhaustivo de un mundo mágico, recreado durante meses o años, en el interior de las botellas. Todo ello a través de sus letras, sílabas y acentos con que se apedillaba cada una de las bodegas del vino manchego. Vino ensalzado en el escueto nombre propio de cada lugar, susceptible de mil apellidos, pero no decantado hacia ninguno; todos unidos por el apellido “La Mancha”. Bajo ésta denominación, la variedad de vinos murmuraba con sonido de enjambre, no abstracta, sino, concreta y múltiple. Para Matías beberse uno de estos nombres manchegos, en su sonora desnudez, era ya una gloria abierta a una poligamia gustativa, rica en sutiles matices.

Jamás olvidarán los visitantes de la bodega aquellos vasos que colmaba generosamente. El trato fino y la conversación relampagueante con que les iba leyendo sus virtudes. Él, que era un sabio enólogo intitulado, pero que tenía la conciencia de saberse privilegiado por estar en contacto con la esencia de la vida ¡El vino! Tampoco olvidarán quienes le conocieron la animosa disponibilidad que irradiaba frente a todo, la gallarda entereza con que desafiaba los golpes del destino, el alegre sosiego —no exento de rencor— con que con el paso del tiempo esperaba la muerte que le apartaría de allí...

Así fueron pasando los años; hasta que un amanecer de verano, ya sobrepasados los sesenta, le encontraron tirado en el suelo de la bodega debido a un desmayo mientras trabajaba. Una vez reanimado, contó lo que habían visto sus ojos alucinados: *“He visto un cielo azul y una llanura extensa de vida serena. Eran verdes las viñas, con rocío sembradas por la mano generosa del alba. Se oía un girar acompasado de aspás como música remota en el extremo de la luz. Aquel sonido era música*

*celestial para los oídos de un niño como yo sin memoria. También vi a los dulces tallos de trigo abrir la tierra silenciosa, los contemplé vestir de fiesta, de pardo adusto, y como falda moza ondear luego a los delgados aires que lentamente doran lo verde y hacen cabecear la espiga al fin, con plenitud y gloria. Luego me vi crecido y sentí en mis labios el vino desnudo, dorado como el sol, profundo en el fondo del tiempo. Sobre “la llanada”, las nubes, querían quedarse, pero el viento celoso, las empujaba haciendo rotar los molinos blancos de harina generosa. Entonces sentí sed, la bota de vino temblaba en mis manos y era gozo en mi boca. Y en el alba había luz, vencejos y palomas. Y una alegría de tallos recios y amapolas; de cepas colmadas y generosas. Y allá, al fondo de la llanura, sobre la serrezuela, junto a los molinos, estaba Dios. Y tenía entre las manos tierra, tierra de La Mancha, hermosa, gloriosa”.*

Meses después, enfermo, en una noche de pesadillas y ardiente fiebre, salió al exterior a fumar. Como era invierno quedó al poco envuelto de escarcha. El intenso frío y la avalancha repentina de recuerdos que contemplaba en la penumbra lunar, junto a la perspectiva en fuga de su pasado sobre la blancura de los viñedos, le cuajaron de lagrimones los ojos. Sintió como las piernas le flaqueaban y, de inmediato el contacto de su rostro con la tierra. Los sarmientos tejieron en su retina una maraña fantasmagórica, que le produjo un gran terror. Notó un hormigueo que reptaba por su codo hasta desembocar en el hombro y, cómo un nervio feroz, gobernaba el desorden de sus aspavientos. Una arcada violenta le quebró la espalda. Después, sintió una gran placidez al notar bajo su cuerpo el contacto materno de la tierra y, la contemplación de una infinita sucesión de cepas... Ahora era muy feliz, pues estaba seguro de que — para siempre— su cuerpo formaría parte de “La Llanada”. Savia del áureo paraíso.

FIN

## Dedicado a Javi

Sirva el presente artículo dedicado normalmente a las recetas y maridajes como obituario y recuerdo a uno de los referentes en la cocina manchega en los últimos años. Desde el equipo de redacción de *Consejo Abierto* queremos rendir homenaje a Javier Marcos de León, chef y propietario del conocido Asador Javi en Alcázar de San Juan. El pasado mes de septiembre conocimos su fallecimiento.

### Autodidacta y dinámico

Siempre receptivo y mediático con las cámaras, por su fogones pasaron multitud de programas y medios de comunicación. Entusiasta de la restauración, el Asador Javi se convirtió desde el año 1999, en una cocina creativa de autor sin renunciar a los platos más nuestros.

Una de sus últimas colaboraciones fue precisamente este verano para la web [www.lamanchawines.com](http://www.lamanchawines.com) en el blog de maridajes con la elaboración de esta brandada de bacalao con huevo de oca, en armonía con vino blanco DO La Mancha.



Javi Marcos de León con su huevo de oca

### Receta y preparación

**Ingredientes:** Huevo de oca, 100 grs de bacalao, 100 gramos de patata, aceite de oliva, 50 gramos de chanquetes, 200 gramos de nata.

**Preparación** Comienza con el bacalao con la patata y la nata para conseguir una crema, que terminará siendo el relleno del propio huevo. El huevo de Oca, por dimensiones mayores que un huevo de gallina, unos 120 gramos, permite combinar en su interior con la brandada. Por fuera, se preparan los chanquetes en la sartén, sazonados con una guindilla cayena y ajo, que después se colará para suavizar su condimento. Por el fuego, los chanquetes pasarán apenas unos segundos para evitar su quemado.

El huevo pasará también por sartén para su poche con cuidado de no dejarlo demasiado cuajado. Se rellena el cascarón del huevo, previamente preparado, y se decora con alguna flor y algo de brote de brócoli, que aporta sobretodo colorido.

**Maridaje** En la mesa, ha elegido un blanco seco DO La Mancha coupage *moscatel* (90%) y *macabeo* (10%) que redondeará el juego de contrastes del huevo de Oca y bacalao

## Un referente en el sector financiero



Higinio Olivares, en el centro de la imagen, durante la firma del convenio con representantes de la DO La Mancha, en enero 2016

A finales del pasado mes de septiembre también nos dejaba Higinio Olivares, Presidente de Globalcaja, a los 73 años de edad.

Casado, con cuatro hijos su figura ha cristalizado por ser uno de los elementos clave en el sector bancario de Castilla La Mancha.

Desde la propia entidad mostraron su más sentido pésame y “más profundo reconocimiento al extraordinario trabajo desarrollado por Higinio Olivares, así como por su gran aportación a la banca en Castilla-La Mancha. Su reseñable liderazgo e infatigable capacidad de trabajo al frente de Globalcaja dejarán un recuerdo imborrable para la sociedad castellano-manchega”. De hecho, su labor fue destacable desde su compromiso con el tejido asociativo y la promoción, trabajando en la firma de convenios de colaboración con el propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.



**LA CUENTA PARA VIVIR,  
CRECER Y DISFRUTAR**

**CUENTA  
CONMIGO**

**EL COMPROMISO DE GLOBALCAJA  
CON LAS FAMILIAS DE CASTILLA-LA MANCHA**

DESCÚBRELO EN [www.cuentaconmigoglobcalja.es](http://www.cuentaconmigoglobcalja.es)  
o en cualquiera de nuestras oficinas



IV CENTENARIO  
CERVANTES



**Globalcaja**

1/6

Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.

Caja Rural de Albacete, Ciudad Real y Cuenca SCC está adherido al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito Español. El Fondo garantiza los depósitos en dinero hasta los 100.000 euros, por titular.

# TU PRÉSTAMO [CUENTA CONMIGO] SIN COMISIÓN DE APERTURA

## [ CUENTA CONMIGO ]

### EL COMPROMISO DE GLOBALCAJA CON LAS FAMILIAS DE CASTILLA-LA MANCHA

DESCÚBRELO EN [www.cuentaconmigoglobalcaja.es](http://www.cuentaconmigoglobalcaja.es)  
o en cualquiera de nuestras oficinas

Tu préstamo Cuenta Conmigo es sin comisión de apertura por tener una cuenta "CUENTA CONMIGO". Condiciones para disfrutar de las ventajas de la cuenta o libreta "CUENTA CONMIGO": domiciliar la nómina con un importe mínimo de 700 euros, domiciliar dos recibos de suministros principales (luz, gas, teléfono fijo, móvil o internet), contratar una tarjeta de débito de Globalcaja gratuita y contratar la banca electrónica Ruralvía y la correspondencia online con buzón virtual o infomail (ambas gratuitas). Préstamo de consumo con finalidad vacaciones, celebraciones familiares, coche, moto, hobbies, caprichos o regalos, sin comisión de apertura y tipo de interés publicado en [www.cuentaconmigoglobalcaja.es](http://www.cuentaconmigoglobalcaja.es) en el momento de realizar la solicitud de la operación. Operaciones siempre sujetas al criterio de riesgos de la Entidad.



IV CENTENARIO  
CERVANTES



Globalcaja