



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 93 Diciembre 2016

***Vinos Jóvenes
2016, puesta de
largo en Madrid***

***'Mancha tu vida',
la nueva campaña
promocional***



**Gala de los Premios Jóvenes en
el Círculo de Bellas Artes**

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



GRUPO POLIALSA



RePro



CTRA. OSSA DE MONTIEL, KM. 1.800 - APDO. CORREOS 230
TELF. +34 967 140 855 - FAX +34 967 145 875
02800 VILLARBOBLEDO (ALBACETE) - SPAIN
parcitantk@parcitantk.com - www.parcitantk.com



SEGURO SENCILLO

Para TODAS sus ventas a crédito. Para TODOS sus clientes

¿Cree posible obtener cobertura de cobro de las facturas de TODOS sus clientes desde el momento de contratar su seguro de crédito?

Con ACM es posible, pero hay más: la cobertura no variará, salvo que usted haga la petición de mejora, no son necesarias las clasificaciones cliente a cliente, no son necesarias declaraciones de ventas en ningún caso, no habrá reajustes de prima.

Sin perder el servicio integral de recobro y con la máxima sencillez administrativa.

www.acmseguros.com



Consúltenos sin compromiso, somos especialistas en riesgos empresariales

926 54 69 76 - 646 56 27 78

acm
asesoramiento en riesgos empresariales



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

Luis Martínez

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial	2
Madrid, por San Andrés.....	3
La gestación del milagro en vino	12
Balance de cosecha 2016.....	14
La vid se desnuda.....	18
Coyuntura económica del vino en el mundo.....	22
Con destino a Interwine en China.....	24
El largo sueño en el lecho de madera	30
Vino y jóvenes, del temor a la atracción.....	34
Cine y vino.....	36
Entrevista con Mabel Lozano.....	40

Noticias

Enofestival.....	44
Los vinos DO La Mancha, en las carreteras.....	46
La promoción tranquila y paciente en Toledo	47
Enoturismo en La Mancha.....	50
Mancha tu vida	52
Vinos de premio	54
Hacia el liderazgo promocional en Redes Sociales	55

Gastronomía

El libro del mes	56
Dulce reclamo de almendra	58
Cenas de empresa, buscando el mejor menú.....	60
Relato Literario.....	64
Recetas	70
Certamen Cultural de Virgen de las Viñas.....	71
Obituario.....	72





El Origen del Vino

Editorial

El recuerdo ManchaDO en la vida

Todos realizamos el mismo viaje, y en las alforjas de aquel periplo que llaman *vida*, resultan naturales y consustanciales a la propia naturaleza del ser humano, aquellos momentos, aquellos instantes que han cristalizado como recuerdo en nuestra retina. Son fragmentos vitales, indisolubles a nuestra condición; toda persona, tiene una fecha de cumpleaños, o el nacimiento de su hijo, un aniversario especial, por ejemplo, como fecha imborrable, en la que brindar y celebrar compartiendo esos momentos con sus seres más allegados.

Es ahí, donde llega, justo a tiempo, la buena botella de vino, complemento esencial para compartir alegrías, descorchar momentos, brindando recuerdos en el placer de la buena mesa, y/o mejor aún, en la grata compañía de quien más apreciamos. Por ello, quizás, aquello que puede resultar más desazonador es “pasarse la vida en blanco”, sin tener siquiera un momento, un instante con qué y con quién “manchar” nuestros recuerdos.

Esa vitalidad por “manchar” de sentimiento de manera intencionada, metafórica y literal, nuestro proyecto de vida, no responde a pulcros criterios antiestéticos contra la higiene. Tiene una sencilla explicación digital, en respuesta a una campaña de posicionamiento y comunicación. En los principales buscadores de Internet, ‘**mancha y vino**’ vienen más asociados a trucos y consejos de limpieza. Consideramos, por tanto, fundamental, posicionar, como se merecen, a los vinos DO La Mancha, no solo en un algoritmo de mayor precisión y eficacia promocional, sino también en un sentido más lírico y emocional, ligando el vino a esos momentos que dejan huella (Mancha) imborrable, en ocasiones.

Unos vinos, en su añada, que bien pueden ser concebidos como un instante único, en el año, precisamente, con todo su mapa genético imbricado en el terruño, en el que fueron engendrados (elaborados) con sus condiciones climáticas de ese año, la vendimia, las condiciones de maduración del fruto, etc.

La gran familia de bodegas, paisanos, amigos y aficionados en general que viajamos en el mismo barco de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, esperamos una fecha: **San Andrés y la presentación de los vinos jóvenes**. Esa cita a la que madrileños y “manchegos ausentes” afincados en la capital de España, acuden con el ánimo renovado de catar los nuevos vinos de la cosecha. Este año 2016, la cita fue la última semana de noviembre en el Círculo de Bellas Artes. Un espacio céntrico y cultural con claras resonancias artísticas, muy cerca por cierto, del barrio de las letras, epicentro del consumo de vino en Madrid.

La respuesta, una vez más, muy positiva para unos vinos 2016 que llegaban con la vitola de buena calidad tras la pasada vendimia. Una campaña, de balance normal en proporciones y cantidad, escalonada en el tiempo y racional en comparación al retroceso severo de nuestros competidores del cono sur como chilenos (-21 %), argentinos (-27,8 %), según primeras estimaciones del OIV.

Ahora bien, cada nueva añada es un reto y sobretodo una oportunidad. En la capacidad de previsión y el tacto comercial del sector están los nuevos retos de cada bodega para dar en el clavo, acertando en las preferencias de los consumidores, soberanos últimos del mercado en sus demandas. Unos consumidores, personas, en definitiva, que descorchan cada botella, alzando su copa buscando nuevos momentos y sensaciones.

La Navidad es el mejor momento para “manchar nuestras vidas” con los nuestros.

Feliz Navidad y próspero Año Nuevo

Juventud y futuro rubrican la calidad de los Premios Jóvenes de los vinos DO La Mancha en Madrid

El Consejo Regulador entrega sus Premios Jóvenes durante la presentación de sus vinos jóvenes en el Círculo de Bellas Artes de Madrid



Los vinos con Denominación de Origen La Mancha volvieron a vestirse de largo en una emotiva gala para entregar los Premios Jóvenes en la capital madrileña. Unos galardones, con carácter altruista (ya que la cuantía de los 3.000 euros son cedidos a entidades benéficas) que reconocen la trayectoria y pro-

yección de aquellos jóvenes valores en el mundo del deporte, el arte y la comunicación. Fueron el cierre a la primera jornada de presentación de los vinos jóvenes de la nueva añada 2016 para un público profesional el pasado 29 de noviembre, en el Círculo de Bellas Artes. “Madrid es una cita y una referencia directa

para las bodegas manchegas. Se está haciendo un esfuerzo por colocar a los vinos de La Mancha en la primera línea de salida”, comentó Gregorio Martín-Zarco, Presidente del Consejo Regulador, quien matizó “lo mucho que han cambiado las bodegas y sus vinos” desde que fuera partícipe, hace ahora 19 años,



El público madrileño respondió en el segundo día dedicado a los aficionados

de la primera vez que fueran presentados los vinos manchegos en la capital madrileña.

Sobre Madrid, como núcleo y referencia de mercado también se refirió precisamente, el Consejero del ramo, Francisco Martínez-Arroyo, felicitando a La Mancha como “figura de calidad, y buque insignia, por recuperar un mercado como Madrid que le fue tradicional. Es importante recuperar la cultura del vino en Castilla La Mancha y poder trasladarla a Madrid”. Martínez-Arroyo además entregó el **Premio Honorífico ‘Gran Reserva’** al ciclista toledano, **Federico Martín-Bahamontes**. El más significativo de toda la noche por su trayectoria y ejemplo deportivo. El que fuera ganador del primer Tour de Francia para el ciclismo español en 1959, realizó una defensa del consumo moderado de vino ligado al deporte. “El vino es más sano que otras bebidas. Basta con mirarme a mí, a mis ochenta y ocho años, y además, no me arrepiento de ser manchego”, bromeó el mítico “águila de Toledo”. El premio fue para Cruz Roja, en la capital imperial.

Precedidos de un aparición dramática del Quijote, interpretado por Ezequiel Ransanz, con citas directas en alusión al vino, en recuerdo a la efeméride de la muerte de Mi-

guel de Cervantes, celebrada este 2016, subieron al escenario otras jóvenes figuras del mundo de la comunicación, el deporte y el espectáculo. La primera en recoger el galardón fue **Lorena García, Premio ‘Comunicación’ 2016**, actual presentadora y editora de *Las Noticias de la mañana* en Antena 3 tv. La periodista alcarreña, elegante y elocuente en su discurso, “admitió su estrecha vinculación con los vinos manchegos por haber conocido mejor a La Mancha gracias a sus vinos y su Consejo Regulador”, cedió el premio a Nipace, en Guadalajara, la asociación volcada en la lucha por mejorar las condiciones de vida de los niños afectados por parálisis cerebral. Las palabras de su presidente, Ramón Rebollo, testimonio en primera persona del caso de su hija Raquel, afectada de parálisis cerebral, conmovieron al auditorio en uno de los momentos más emotivos de la gala.

El toque fresco y desenfadado de



la noche vino con el Premio Joven Do La Mancha en **'Artes musicales'** Dani Fernández, miembro de la boyband *Auryn* recientemente disuelta. Sin perder un gramo de soltura, y buen humor, cómodo en el escenario, su hábitat natural, el joven cantante alcazareño quiso compartir protagonismo con Toni Aguilar, presentador de *Los 40 principales*. Los 3.000 euros del premio fueron para su iniciativa de apoyo en la lucha contra el cáncer, en el proyecto conjunto para la construcción de una sala pediátrica de oncología en el hospital madrileño '12 de octubre.' Por cierto, Dani Fernández demostró ser también un comunicador muy activo en las redes sociales, con un gran número de seguidores que se hicieron eco de sus tuits desde primera hora del día.

No obstante, gran parte del foco mediático estuvo centrado en **Saúl Níguez, Premio Joven en Deportes**. El jugador rojiblanco tuvo unas palabras de recuerdo para los juga-



dores cariocas del Chapecoense, fallecidos en el accidente de avión en Colombia unas horas antes. "Esta tragedia nos afecta porque los futbolistas viajamos en avión",

comentó el joven centrocampista del Atlético de Madrid, que también se trataba de una noche, "entrañable, donde lo más bonito, es el destino altruista de los premios", en este caso, la asociación de esclerosis múltiple de Elche e Crivillente".

Premios al gremio profesional

La antesala la habían puesto los premios dedicados a elogiar la labor profesional de aquellos jóvenes talentos en el sector en contacto directo con el vino y la restauración. Entre ellos, Juan Alfonso Martín-Delgado, Aroa Escudero, del Complejo Hostalero 'Los Escuderos' y Bárbara Aragona recibieron los premios joven sumiller, joven dirección de hotel y joven maitre, respectivamente.

Buenas impresiones de los Vinos Jóvenes 2016

Una ceremonia de entrega de unos premios que pusieron el broche a la primera de las jornadas de presentación de los vinos jóvenes en Madrid. El segundo día se abrieron las puertas para los aficionados en el salón de baile, de la segunda planta del Círculo de Bellas Artes, de manera ininterrumpida desde





Numeroso público joven se interesó por catar los nuevos vinos



No faltaron algunos fragmentos del Quijote para amenizar el acto



La presentación de la entrega de los Premios, un año más, volvió a ser conducido por Pilar García Muñiz



Aroa Escudero fue premiada como joven talento profesional en la Dirección de Hotel



Bárbara C. Aragona, Premio Joven Maitre



Dani Fernández junto a su amigo Toni Aguilar



Juan Alfonso Martín-Delgado, Premio Joven Sumiller

las once de la mañana hasta las nueve de la noche. El público general cumplió asistiendo fielmente a la cita.

Allí, los asistentes no se vieron defraudados por las buenas expectativas de calidad generadas en la última vendimia. Los blancos reflejaron buenos parámetros con una correcta acidez y cualidades aromáticas, con toques frutales y florales, propias de los vinos jóve-

nes para variedades como la chardonnay, el macabeo, la sauvignon blanc, la verdejo y por supuesto, la blanca airén, autóctona en La Mancha. Para el caso de los tintos, ya en nariz, asomaron muy buenas impresiones de lo que serán tintos jóvenes 2016 de potente aroma frutal, colores intensos y tánico en boca, todavía duro, pero sin duda, redondeado conforme evolucionen los meses sucesivos y estos vinos

se asienten en botella.

La degustación de los vinos jóvenes vino también acompañada, como es tradición de productos de la tierra en magnífica armonía como el queso manchego (de la quesería artesanal La Casota, de La Solana), el jamón serrano, las berenjenas de Almagro, o las conservas artesanales Kiele. También los asistentes pudieron probar alguna muestra de migas manchegas.



Saúl Níguez, Premio Joven en 'deportes', con el Presidente del Consejo Regulador



Lorena García recibe el Premio Joven DO La Mancha en 'Comunicación'

En total, fueron unas 27, las bodegas participantes:

BODEGAS ASISTENTES



BODEGAS LOZANO



BODEGAS NARANJO



BODEGAS EL VÍNCULO



VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ



BODEGAS EL PROGRESO



BODEGAS AYUSO



VINÍCOLA DE TOMELLOSO



*VIRGEN DE LAS VIÑAS, BODEGA Y
ALMAZARA*



ALCARDET BODEGAS



BODEGAS SAN JOSÉ



ALLOZO-CENTRO ESPAÑOLAS



*DOMINIO DE PUNCTUM, VINOS ECO-
LÓGICOS Y BIODINÁMICOS*



ZAGARRÓN BODEGAS



BODEGAS CRISVE



BODEGAS SÍMBOLO



BODEGAS ENTREMONTES



BOGARVE 1915



DCOOP SECCIÓN VINO (BACO)



J. GARCÍA CARRIÓN LM



BODEGAS ROMERO DE ÁVILA



SANTA CATALINA



VINOS COLOMÁN S.A.T.



BODEGAS SAN ANTONIO ABAD



BODEGAS LAIRÉN



BODEGAS YUNTERO



VINÍCOLA DE CASTILLA



FINCA LA BLANCA - VINOS LA FONTANILLA



Berenjenas de Almagro



Conservas artesanales, Kiele



Quesos La Casota

Perfil profesional de los premiados profesionales

Aroa Escudero, Premio Joven Dirección de Hotel

“Solo es necesario cerrar los ojos, mirar al cielo y pedir un deseo” Así reza en la web de este moderno complejo hostelero el recibimiento a todos los clientes que buscan en ‘Los escuderos’ un lugar para el relax y el descanso. Localizado en Argamasilla de Calatrava, a pocos kilómetros de Puertollano, en la provincia de Ciudad Real, ofrece el lugar idóneo para cualquier escapada que busca la desconexión. Aroa Escudero, lidera al frente, dirigiendo las modernas instalaciones de ‘Los Escuderos’, un lugar donde su restaurante cuida el vino, sin despreciar la oferta a cualquier evento social de merecida ocasión como una comunión, un bautizo o una banquete nupcial.

Barbara Constanza Aragona, Premio Joven Maitre

Formada en la Escuela Internacional de Turismo, Hostelería y gastronomía de Mendoza, en tierra vinícola, esta joven maitre, ha ligado su vida al mundo del vino.

Su inquietud profesional le llevado a nutrirse de la experiencia en ciudades como Mendoza, o San Carlos de Bariloche, asesorando al cliente en sala en los mejores y más apropiados consejos para el consumo de vino.

Actualmente, con 34 años, es jefa de sala del Hotel Torremangana de Cuenca, puesto que ocupa desde febrero de este año.

Juan Alfonso Martín-Delgado, Premio Joven Sumiller

Sumiller formado en la Cámara de Comercio de Madrid, anteriormente cursó estudios como técnico superior en Restauración por la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, ciudad que ha sido capital gastronómica española en este 2016. Desde entonces ha pasado por los mejores tenedores y Estrellas Michelin de Marbella, Madrid, la propia Toledo e incluso Londres.



Dani Fernández, Premio Joven en 'artes musicales'
"Gracias a mi pueblo, a mi familia y a mi padre, de quienes ha aprendido a apreciar lo que es el vino"



Bahamontes, premio honorífico 'Gran Reserva'
"Yo recomiendo a los jóvenes beber más vino y menos copas. Estarán más sanos, como yo. Basta con mirarme"



Saúl Níguez, Premio Joven en 'deportes'
"Mi recuerdo en esta noche es para los futbolistas fallecidos en el accidente de avión en Colombia"



Lorena García, Premio Joven en 'comunicación'
"Pensar en la Denominación de Origen La Mancha es pensar en un paisaje manchego, comiendo en Campo de Criptana, visitando una bodega para conocer su trabajo incansable para conseguir ese hueco que merecen en el mercado"

La gestación del milagro

Entre levaduras, trasiego y vino

El mercurio traza su curva y descendiéndose acercándose hacia el invierno. Las tardes se tornan más cortas y la lluvia, bendecida en ciertas latitudes, aparece para recordarnos su importancia, renovando y refrescando la tierra, castigada por los rigores térmicos de la pasada sequía estival. Reposa la vid descansa el viticultor (temporalmente, después vendrá la poda), y comienza el trabajo ahora en las bodegas. Dentro, reina la calma aparente, pero solo

eso, aparente. En su interior, se gesta aquello que muchos, todavía hoy consideran milagro por acción de levadura, para convertir el azúcar en alcohol, y en algo aún más sugerente, si cabe, con el cúmulo de sensaciones y aromas que residen en una copa de aquel líquido milenario que es el vino. Sucede en las semanas inmediatamente posteriores a la vendimia, entrando en los meses claves para la bodega. Técnicos y enólogos agudizan sus

sentidos para vigilar con celo, su proceso creador, para supervisar de cerca el milagro de vida, bacteria y fermentación. “Es muy complicado, elaborar buen vino con malas uvas. Pero es más fácil echarlo a perder con un vino mediocre teniendo buenas uvas si no estás atento”, reconocen muchos técnicos en las bodegas. Por eso el proceso resulta vital en un margen de días que puede determinar el vino de una añada para una bodega.



Antiguamente, las labores de trasiego se realizaban con bombas manuales



Jorge Pradillo, de Bodegas Latúe, en plena operación de trasiego

De las primeras fermentaciones y después la maloláctica

Con la primera fermentación obtenemos el vino macerado en sus hollejos, más tiempo para el caso de los tintos o un menor tiempo (si solo queremos “mancharlo”) en los rosados. Llega la primera separación del vino en depósitos: “el vino ya terminado donde ya hemos extraído sus polifenoles y partes aromáticas lo mandamos a unos depósitos para decantarlo. Sus partes sólidas pasarán a unas prensas neumáticas para extraer mejor esos primeros sedimentos sólidos (hollejos y pepitas, principalmente)”, explica Juan Antonio Calleja, director técnico en bodegas Altovela, de Corral de Almaguer, Toledo.

Más tarde, llega la segunda fermentación. Se produce una clarificación espontánea donde “las madres” (lías y fangos) precipitan por decantación. Aquí tiene lugar la llamada fermentación maloláctica, clave para que el vino gane en finura, porque le quita aspereza y la mayor dureza que suelen tener los tintos en su pubertad. “El ácido málico se convierte en ácido láctico, por ello, denominada fermentación maloláctica, que hace perder astringencia a los vinos. Además evitará posteriores refermentaciones de las bacterias y permitirá a los vinos una mayor estabilidad”, apunta Calleja.

Tendremos así unos vinos que según su propia estructura y seguimiento del propio enólogo irán destinados a un embotellado próximo como vino joven del año, o bien como vinos de guarda en crianza en años para el largo sueño en madera.



Trasiego

Con el frío, las bodegas encuentran ahora su mejor aliado. Primero a nivel energético, porque permite ahorrar frigorías en el proceso de elaboración con las fermentaciones controladas y segundo porque luego su estabilidad térmica y conservación en depósitos garantiza que el vino en su fase joven no pierda su capacidad aromática, sin perder sus aromas primarios, reforzando sus aromas secundarios. “Para nosotros la temperatura es fundamental. Empezamos ya con la propia vendimia asegurando un control de entrada a la uva. Segundo después con los mostos para poderlos desfangar, y sobretodo principalmente para que no haya oxidaciones indeseadas”, apunta Jorge Pradillo, director técnico responsable en Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete, Toledo.



Juan Antonio Calleja, director técnico en Bodegas Altovela catando vinos todavía en laboratorio

Entre depósitos, las bombas funcionan a pleno rendimiento. Lo que antaño se realizara a mano, en un trabajo costoso, hoy es obra de la moderna tecnología. Llega el turno para el trasiego de vino, básico para su proceso natural de limpieza, buscando así que el vino pierda turbidez: “lo hacemos trasladando el vino de un depósito a otro para eliminar todas las borras, las partículas en suspensión, las levaduras muertas y todo aquello que se ha producido en la fermentación. Estamos en definitiva, limpiando el vino”, asevera Pradillo.

En algunos casos, el vino también se somete a un proceso de centrifugado, respondiendo a un proceso físico. “Los sólidos por esa fuerza centrífuga, se van eliminando al exterior y ya van quedando con brillantez. Están límpidos pero no estables”, a juicio de Casimiro Sanz, director técnico en Vinos Colomán, que añade: “los vinos necesitarían una posterior clarificación y una filtración posterior con tierras diatomeas para conseguir esa estabilidad de los vinos”.

En ocasiones, hay bodegas que optan por no filtrar los vinos lo que lleva a la aparición de los conocidos posos en algunos tintos, lo que no significa, en absoluto, señal de mala calidad en un vino.

Es el proceso para la llegada de los vinos jóvenes de la añada, que puede durar de varias semanas a varios meses según la bodega y sobretodo el propio destino comercial del vino, siempre atendiendo a procesos de mercado final para sus vinos.

Balance de la Vendimia en La Mancha: gran calidad y similar en cantidad

Intensidad de color en tintos y blancos de correcta acidez son dos de los aspectos más reseñables de las uvas cosechadas en 2016

Marcada en sus inicios por una mayor demora en la recogida con respecto a la campaña anterior, la vendimia se ha cerrado con satisfacción en La Mancha. Finalmente, la calidad de las uvas ha sido óptima y la recolección escalonada, lo que permitió a los técnicos y enólogos ir trabajando con sosiego y sin premura.

“Eso nos lleva a ser positivos y pensar que tendremos unos vinos de la cosecha 2016, excelentes”, remarcó Gregorio Martín-Zarco. El Presidente de la Denominación de Origen La Mancha también valoró los primeros atisbos de los primeros vinos jóvenes de la añada, con unos tintos interesantes, con unos puntos de color

más que aceptables, y unos blancos también en muy buen estado, desde el autóctono airén a los varietales”, que ya estaban listos para ser embotellados a mediados del mes de noviembre en el caso de la bodega que también preside, la Cooperativa Santa Catalina de La Solana, en Ciudad Real.



En blancos, los niveles de acidez han sido correctos

Estado sanitario de la uva, impecable

La mayoría de las bodegas manchegas cerraron sus puertas pasado el puente de la festividad del Pilar con buenas perspectivas de cara a la próxima elaboración de sus vinos. En palabras de Alfonso Monsalve, vicepresidente primero del Consejo Regulador y Consejero Delegado de la bodega Vinícola de Castilla de Manzanares, “desde el punto de vista cualitativo, el estado ha sido favorable, con un equilibrio analítico y un estado sanitario, muy satisfactorio.”

Desde Vinícola de Tomelloso, el presidente de Asaja Castilla-La Mancha y también vicepresidente segundo del Consejo Regulador, Fernando Villena, resaltó el periodo escalonado de entrada de la uva “con una calidad muy buena. Los aires han venido muy bien de acidez y los tintos también.”



Estimaciones en Octubre de 2016



Vendimia nocturna manual



La calidad ha sido la tónica dominante en la uva entrante en las tolvas



Capacho con uva tinta tempranillo

En Bodegas Yuntero, también dentro de la provincia de Ciudad Real, su gerente, Ramón Alcarazo, apuntaba a la gran variedad de oferta de los vinos de La Mancha. “Nuestra vendimia empezó en agosto con algunas blancas y terminó a mediados de octubre, con airén y tintas más tardías en maduración, eso nos permite una gran diversificación comercial de nuestras marcas”.

En La Mancha toledana, bodegas Entremontes, de Quintanar de la Orden ya pensaba en términos comerciales de cara a la venta de los primeros vinos jóvenes. “Algunos vinos ya están elaborados, incluso los tintos que ya han hecho la maloláctica. Ahora viene la labor comercial”, puntualizó José Toledo, su presidente.

Gregorio Martín-Zarco, Pte DO La Mancha: “tendremos unos vinos de la cosecha 2016, excelentes”



*Gregorio Martín-Zarco,
Presidente del Consejo Regulador*



Alfonso Monsalve, vicepresidente primero del Consejo Regulador

**Alfonso Monsalve,
Vicepresidente
primero del Consejo
Regulador: “desde
el punto de vista
cualitativo, el estado
ha sido favorable”**

**Fernando Villena,
Vicepresidente segundo
del Consejo Regulador:
“Los airenes han venido
muy bien de acidez y los
tintos también.”**



Fernando Villena, vicepresidente segundo del Consejo Regulador

**Ramón Alcarazo, gerente
de Bodegas Yuntero:
“Tendremos una gran
diversificación comercial
de vinos embotellados
con DO La Mancha”.**



Ramón Alcarazo, gerente en Bodegas Yuntero

**José Toledo,
Presidente de Bodegas
Entremontes: “Ahora
toca la labor comercial
con los vinos ya
elaborados”**



José Toledo, Presidente en Bodegas Entremontes

La vid se desnuda en otoño

Cuando los últimos remolques descargan las uvas en el lagar, y los últimos racimos son ya vendimiados, se puede apreciar un cambio evidente en el semblante de la propia vid, que adopta unos tonos distintos. Acorde con los tiempos otoñales, las hojas, como le sucede a cualquier ser vegetal, pierden su color verde, por la ausencia de clorofila, tomando nuevo aspecto cromático. Esa decoloración, pasando de los tonos ocres

y rojizos (tan poéticamente otoñales) a marrones para después secarse, responde a un proceso biológico de la propia planta, que se adecua, preparándose a las temperaturas más severas.

Se trata de una estampa que no pasa desapercibida en la mirada de todo observador, aficionado a la fotografía, con una inquietud artística por el paisaje estacional. A quien más y quien menos, la imagen, le plantea alguna que otra pregunta.

- **La caída de la hoja/pámpa-
na, ¿es inmediatamente posterior a la vendimia?**

Este proceso no se produce después de la recolección, una vez pasada la vendimia, la planta aún continúa activa, es más, es en este periodo en el que se libra de la carga de la uva y hasta que llega a su periodo de alejamiento cuando tiene la posibilidad de cargarse de nutrientes para la próxima floración.





• **¿Influye la variedad?**

La variedad como tal no influye en el cambio de color, si es probable que dependiendo de los estados fenológicos de cada variedad, el proceso se realice en un periodo u otro.

Por ejemplo, la variedad Tempranillo es más temprana que la Cabernet Sauvignon, es por ello, que en un viñedo donde existan conjuntamente vides de las dos variedades podamos observar tonalidades diferentes en esta época del año.

• **La materia orgánica de la hoja ¿sirve como abono?**

Aunque es un porcentaje pequeño de lo que necesitará la planta a lo largo del año, como es evidente, todo aquel componente de ésta que se deposite en el suelo, ya sean las hojas como la madera eliminada en la poda, sirven como abono y para enriquecer el suelo con aquellos nutrientes que son necesarios para un correcto desarrollo de la vid.

Hoy en día, el aprovechamiento de todos aquellos componentes

naturales que se puedan utilizar como abono ayudan a realizar una viticultura más respetuosa con el medioambiente, ya que se revierte parte de lo extraído del terreno.

• **Un otoño más fresco y lluvioso, ¿acelera la caída?**

El cambio de color de la hoja de la vid se produce debido a la pérdida de la clorofila que contienen éstas una vez llegada la época otoñal.

La clorofila es la encargada de la fotosíntesis, por tanto, cuando ésta desaparece, se produce una

decoloración que va de tonos rojizos hasta el marrón, indicativo de que la hoja se ha secado.

La planta, antes de entrar en un periodo de aletargamiento, pasa todos aquellos nutrientes que hay en los componentes caducos (hojas) a los que son perennes (tronco, raíces, etc) para cargar de nutrientes la vid antes de entrar en “hibernación”. Este proceso es denominado traslocación de nutrientes.

Una vez que las hojas están totalmente secas, son las inclemencias meteorológicas (lluvia, viento, heladas, etc) las que fuerzan su caída, es decir, que si el otoño es fresco y lluvioso puede adelantarse la caída de las mismas.

• **La vid entra en un proceso de “hibernación” o “aletargamiento” para el invierno. ¿Cuántos grados bajo cero puede soportar?**

1. La vid entra en un proceso de “hibernación” que no siempre ocurre en el mismo momento, obviamente, siempre es aproximadamente parecido, pero depende de la temperatura.

Para que la planta entre en aletargamiento es necesario que la temperatura media esté por debajo de los 10°C, esto es lo que se denomina como 0 vegetativo, es decir, es cuando la planta comienza a cesar su actividad hasta la próxima primavera.

2. Las cepas tienen gran resistencia a las heladas de invierno típicas de nuestra región, aunque esto no las mantiene exentas de poder secarse en caso de temperaturas extremas, pues por debajo de los 15°C bajo cero o incluso algo menos, la planta puede morir en el intento por causa de la helada.





• **Suelos, ¿también influyen?**

Los suelos no influyen en el proceso natural de cambio de coloración de las hojas, pero sí pueden influir dependiendo de las carencias del mismo en cambios de color en diferentes momentos. Es común en algunos terrenos lo que se conoce como clorosis férrica, que es la incapacidad de la planta de asimilar el hierro que hay en el terreno, ya que, se encuentra bloqueado. Este problema, provoca un cambio drástico del color de la hoja, pasando de verde a un amarillo muy pronunciado y provocando la parada del crecimiento de las bayas.

La solución a este problema se consigue mediante la utilización de quelatos de hierro, suplementos férricos, que ayudan a la planta a poder asimilar el hierro que éstas necesitan.

*La producción mundial de vino en 2016***Entre las más bajas del siglo XXI**

Según datos presentados por la Organización Internacional del vino, se estima en 259 millones de hectólitros la producción mundial de vino para este 2016, un 5 % menos.

El pasado mes de octubre conocimos los primeros datos estimativos para la actual coyuntura mundial del vino presentados por Jean Marie Auriand, director general de la OIV, del que se ha hecho eco el Observatorio Español para el Mercado del Vino (OeMv).

Un primer análisis arroja información sobre el panorama actual de la producción internacional del vino que sigue situando a tres países de Europa en los primeros puestos del ranking. Una lista que lidera Italia



Tempranillo recogido en Campo de Criptana

Cuadro 1: Producción de vino (excluidos zumos y mostos) (1)

Unidad: Mill. hL	2011	2012	2013	2014	2015 Provisorio	2016 Previsión	Variación 2016/2015 en volumen	Variación 2016/2015 en %	Puesto
Italia	42.8	45.6	54.0	44.2	50.0	48.8	-1.2	-2%	1
Francia	50.8	41.5	42.1	46.5	47.4	41.9	-5.7	-12%	2
España	33.4	31.1	45.3	39.5	37.3	37.8	0.5	1%	3
Estados Unidos	19.1	21.7	23.6	23.7	22.1	22.5	0.5	2%	4
Australia	11.2	12.3	12.3	11.9	11.9	12.5	0.6	5%	5
China*	13.2	13.8	11.1	11.1	11.5	11.5	0.0	0%	6
Chile	10.5	12.6	12.8	10.5	12.9	10.1	-2.7	-21%	7
Sudáfrica	9.7	10.6	11.0	11.5	11.2	9.1	-2.2	-19%	8
Argentina	15.5	11.8	15.0	15.2	13.4	8.8	-4.6	-35%	9
Alemania	9.1	9.0	8.4	9.2	8.8	8.4	-0.4	-4%	10
Portugal	5.6	6.3	6.2	6.2	7.0	5.6	-1.4	-20%	11
Rusia *	7.0	6.2	5.3	4.9	4.9	4.9	0.0	0%	12
Rumania	4.1	3.3	5.1	3.7	3.5	4.9	1.3	37%	13
Nueva Zelanda	2.4	1.9	2.5	3.2	2.3	3.1	0.8	34%	14
Hungría	2.8	1.8	2.6	2.6	2.9	2.7	-0.2	-6%	15
Grecia	2.8	3.1	3.3	2.8	2.5	2.6	0.0	2%	16
Serbia *	2.2	2.2	2.3	2.3	2.3	2.3	0.0	0%	17
Austria	2.8	2.1	2.4	2.0	2.3	1.8	-0.5	-21%	18
Georgia*	1.1	0.8	1.0	1.1	1.7	1.7	0.0	0%	19
Moldavia*	1.5	1.5	2.6	1.6	1.7	1.7	0.0	0%	20
Brasil*	3.5	3.0	2.7	2.7	2.8	1.4	-1.4	-50%	21
Bulgaria	1.1	1.3	1.8	0.8	1.3	1.3	0.0	1%	22
Total mundial de la OIV	267.7	258.1	288.9	270.8	274.4	259.4	-15.0	-5%	

(1): Países incluidos en el informe con una producción de vino superior a 1 Mill. hL

(3): Estimación de la OIV; punto medio del intervalo de estimación. Intervalo estimado para la evaluación de la producción mundial de 2016: de 255.0 Mill. hL a 264.0 Mill. hL.

* Informe del año 2015, cifras de 2016 todavía no disponibles



La producción mundial del vino se mueve en contextos globales desde hace décadas



con 48,8 millones de hl, seguido de Francia (41,9 hl) y España (37,8 hl). Según la lectura realizada por el OeMv, llama la atención que ha sido una de las producciones más bajas en las últimas décadas, “marcada por una situación de contraste, debido a los eventos climáticos”. Aparentemente, las reducciones más significativas se han producido en los viñedos latinoamericanos, con notable descenso de

países como Argentina (8,8 millones hl) y Chile (10,1 mil. hl), lo que contrasta con Australia o Nueva Zelanda, otros viñedos del ‘nuevo mundo’ con 12,5 mill y 3,1 millones de hectólitros, respectivamente.

Aunque aún es pronto para aventurar el **consumo de vino mundial** desde la OeMv, apuntan a un incremento que podría pasar de los 239,7 a 246,6 millones de hectólitros.

En un contexto global, las cifras exigen una visión en perspectiva donde la reducción productiva de los más directos competidores puede influir en el posicionamiento comercial en terceros mercados como China, Estados Unidos o el arco del sudeste asiático, sin despreciar a los clientes domésticos del ámbito europeo (Reino Unido y Alemania, que copan las exportaciones de vino español en valor, según datos aportados por OeMv en octubre de 2016).

Una realidad plausible en los últimos años, precisamente en el mercado español está en la progresiva conquista de los mercados internacionales por parte de los vinos españoles, donde La Mancha particularmente ha venido realizando un esfuerzo impulsor considerable. Las exportaciones siguen siendo el pulmón económico del sector, que exporta más de 30 millones de hectólitros de vino y mosto.

Los vinos DO La Mancha consolidan su posición en el mercado chino

Balance positivo en Interwine, en el viaje de promocional que cierra el año para el Consejo Regulador

Con unas estructuras comerciales más consolidadas, fruto del trabajo promocional de años anteriores, los vinos con Denominación de Origen La Mancha están más asentados en

su posicionamiento de mercado en el ámbito oriental. Su crecimiento ha sido exponencial en las últimas décadas y en la actualidad el consumidor del gigante asiático percibe

más aún “a los vinos con Denominación como una garantía de calidad. China está importando vinos españoles a un ritmo del 30 %, lo que demuestra que el consumidor





chino está apreciando la calidad del producto, más aún cuando se tratan de vinos con Denominación de Origen, reconocidos como un símbolo de calidad”, señaló el Consejero de la Oficina Comercial de Guangzhou, Carlos Tórtola.

La ciudad de Guangzhou es la principal en la provincia de Cantón, ciudad donde se ha desarrollado, del 13 al 15 de noviembre, la XVII edición de la feria ‘China Import & Fair Complex’, con una presencia de 40.000 visitantes, principalmente compradores del país chino. Cuenta con una población metropolitana cercana a los 25 millones de habitantes, siendo el principal punto de entrada del vino en la zona sur





de China. Además, el vino cobra en esta región un valor añadido ya que la cocina cantonesa es una de las más populares y reconocidas del recetario tradicional chino en todo el mundo.

DO La Mancha en Interwine

La participación productora fue re-

señable con más 700 expositores. La presencia de La Mancha, por tercera ocasión en esta feria, estuvo asegurada con un stand superior a los 100 m².

Como apuntó, Luis Martínez, responsable al frente del departamento de Internacional del Consejo

Regulador, en Interwine, se contó con un punto informativo y espacio propio habilitado como zona de libre degustación de los 22 vinos manchegos (2 para cada una de las bodegas presentes en Interwine), además de una cata con la prensa y público profesional podrá pro-



fundizar en el conocimiento de La Mancha con un seminario de cata con 11 vinos, comentados por el sumiller Ivan Hui, habitual maestro de ceremonias y embajador de La Mancha en el país de la Gran Muralla.

El propio Hui mostró su satisfacción por la audiencia del seminario, “que ha mostrado un interés creciente, preguntando por el etiquetado, los vinos, etc. Es muy buena señal porque normalmente el público chino

en estas ferias es más bien tímido”. Desde que iniciaran las relaciones comerciales con el país chino, a principios del siglo XXI, el crecimiento ha sido continuo para los vinos de DO La Mancha, pasando de las 1.500 botellas testimoniales, en 2003 a los 4.302.204 de botellas importadas, en lo que va de año en este 2016, que puede convertir a China en el principal cliente mundial para los vinos con Denominación de Origen La Mancha.



Seminario de cata con público chino

CON DESTINO A INTERWINE EN CHINA



Bodega Almazara Virgen de las Viñas



Bodegas Ayuso



Bodegas Centro Españolas



Bodegas Isidro Milagro



Bodegas La Remediadora



Bodegas Yuntero



Bodegas Zagarrón



Bogarve 1915



Vinos de las 11 bodegas participantes a disposición en libre degustación

En el caso de los vinos manchegos, acompañaron al Consejo Regulador unas once bodegas como:

1. Bodega Almazara Virgen de las Viñas
2. Bodegas Centro Españolas
3. Bodegas Zagarrón
4. Bodegas Ayuso
5. Coop. Santa Catalina
6. Bodegas Yuntero
7. Bogarve 1915
8. Viñalesa Wine Group
9. Bodegas La Remediadora
10. Vinícola de Castilla
11. Bodegas Isidro Milagro



Coop. Santa Catalina



Vinícola de Castilla



Viñalesa Wine Group

Barricas: el sueño en el lecho de madera

Pocos rasgos pueden distinguir tanto a un tinto como su paso por barricas de madera. Durante años, incluso, algunos han pecado cayendo en el tópico de pensar que los vinos de crianza eran 'per se' los mejores. Partiendo de la base de su mayor coste de elaboración, su complejidad de aromas y sus posibilidades, lo cierto es que aquellos vinos que

han sido sometidos a una crianza en barricas de madera poseen un halo de mayor sofisticación. Es preciso entonces acudir a las guías y orientaciones de los propios Consejos Reguladores donde se rigen unas normas de producción que permitan identificar cuando estamos ante un crianza, un reserva, un gran reserva, etc.

La madera en las barricas, una historia milenaria

Aunque se atribuye a la cultura clásica, con las ánforas, el consumo "civilizado" del vino, dicen que fueron ya los pueblos celtas los





primeros en recurrir a la madera para almacenar sus bebidas. Cerveza y otros brebajes se valían de la madera para su transporte por su buena resistencia. En largas distancias, se transportaban en barcos (de ahí el nombre de bodega para la parte baja de los navíos y aviones). No obstante, sería en el siglo XVII cuando descubrieron cómo y porque embotellar el vino para no perder las buenas cualidades aportadas por el contacto de la madera con el vino.

Del latín *quercus*, el roble (hay más de 800 especies en su familia) ha sido la madera preferencial para las barricas. Su abundancia en el viejo continente (buena adaptación

a climas templados) con una buena composición química convierte a este tipo de madera en interesante por su longevidad, resistencia y carácter maleable. Pero, **¿Qué aporta realmente el roble?** Con respecto a los vinos jóvenes (aquellos vinos que no han sido envejecidos o sometidos a paso por barricas), los vinos de crianza presentan otras virtudes, (ni mejores ni peores, pero sí más complejas de valorar en cata) muy apreciadas por su calidad organoléptica. Gracias a la crianza, por ejemplo:

- Le aporta longevidad, alargando su vida, gracias al aporte tánico de la madera (aquí os donde algunos aplican la máxima de “que

el vino mejora con el tiempo”, no aplicable a los jóvenes que deben ser consumidos antes por sus cualidades frutales.

- Estabilidad cromática, equilibrando con la polimerización la combinación de antocianos y taninos gracias a la microoxigenación de sus pequeños poros, junta de las duelas o la propia boca de llenado.
- Suavización de sus taninos, muy presentes en los tintos jóvenes (duros cuando apenas están recién embotellados). Disminuye así el efecto astringente en boca, y decimos aquello de que “el vino se redondea”.



Roble francés versus americano

Lo hemos podido leer en las etiquetas de los vinos de crianza. Ambos robles son tradicionalmente los más adecuados. Elegir uno u otro forma parte del juego creador y mágico al que opta cada enólogo cuando decide trabajar con los vinos de guarda. Por supuesto, cada mercado y opciones económicas de cada bodega llevarán a decantarse por las barricas francesas o las americanas. Incluso, se dan casos de barricas con duelas mixtas. Más económicas (unos 300 €), blandas y duraderas las barricas de roble americano tienen poros de mayor abertura, lo que permite una acción de oxigenación más rápida. Casi diríamos que la dureza y astringencia de los vinos jóvenes se pierde en un tiempo récord. En mercado, es la opción de aquellos famosos 'tintos roble', es decir, vinos sometidos a un breve envejecimiento en madera, que sin perder

su apellido frutal, tanto gustan al público actual por los ligeros toques de madera. El roble americano aporta pues una potencia en nariz muy distintiva con aromas conocidos como el coco, el café o el tabaco.

El roble francés o *quercus petraea* es el más afamado. También es más caro, con precios que se acercan a los 600 euros. Sus poros más finos y su carácter maleable, más blando las hace de presupuesto más caro, con una microoxigenación mucho más lenta, más pausada pero más equilibrada en aromas. Aparentemente, menos intensos, pero más sutiles, precisos y con mayor elegancia como los aromas a miel, frutos secos, especias dulces o herbáceas.

¿Qué es el tostado?

Como bien indica su nombre, el tostado aparece en la madera cuando ha sido expuesta al fuego durante un tiempo más o menos prolongado. Por tanto, son determinantes como factor para los vinos de crianza según su tiempo de exposición

o tostado:

- Ligero: predominan tonos a coco y vainilla
- Medios: mayor equilibrio, aunque siguen predominando el coco y la vainilla
- Medio plus: ahora se imponen aromas especiados, incluso ahumados. La vainilla es ahora más sutil
- Fuerte: fácilmente reconocible por los olores torrefactos, ahumados como el café o incluso el cacao.

¿Valen todos los vinos para crianza? ¿Qué uvas suelen predominar?

La calificación (Excelente, Muy buena, etc) de una añada nos informa de la calidad de los vinos de la cosecha. Cuando además nos encontramos con unos vinos de buena concentración de polifenoles, junto a una correcta adecuación de taninos y grado de acidez, entonces el vino es el idóneo para su guarda en crianza. Si fallara en algunos de estos parámetros no tendría entonces suficiente estructura para soportar

el largo sueño de meses o años en su lecho de madera. Tradicionalmente, ha sido la uva tinta tempranillo (cencibel en La Mancha) la destinada a crianza. Su expresividad frutal y sus compuestos enriquecen sus posibilidades en madera, además de ser la variedad tinta más cultivada en España. Sin embargo, la presencia de otras variedades foráneas en coupages como la cabernet sauvignon, la merlot o syrah enriquecen la complejidad de los vinos de crianza. Por ejemplo, es común el matrimonio de tempranillo-cabernet sauvignon para tintos crianza, cuando la segunda presenta un vigor recio que le aporta estructura y buen comportamiento, cimentando la riqueza de matices más agradables en boca que suele presentar la tempranillo.

Incluso, hay determinadas variedades blancas como la blanca chardonnay que tradicionalmente soportan muy bien su paso por madera, ganando en complejidad aromática. Los consumidores habituales de tintos muestran su aceptación a este tipo de blancos. Incluso se da el caso de alguna bodega afincada en La Mancha que ha dado a la airén ese toque de distinción al ser envejecido en madera.

Nuevamente, el potencial de cada vino es visto por el director técnico (enólogo) de cada bodega, decidiendo su paso por barrica:

- Envejecido en barrica: crianza mínima de al menos 60 días
- Crianzas: dos años de envejecimiento natural, de los cuales 6 meses deberán ser en barrica de roble
- Reservas: tres años de envejecimiento natural, de los cuales 12 meses mínimo en barrica

- Grandes Reservas: cinco años de envejecimiento natural, de los cuales 18 meses serán al menos de paso por barrica de madera.

El tamaño sí importa

No todas las barricas son iguales ofreciendo diferentes capacidades por volumen. La más conocida es la barrica bordelesa de 225 litros o borgoña, de 300 l. según el Pliego de Condiciones de la DO La Mancha, los vinos envejecidos en barrica pueden permanecer en barricas de hasta 600 litros, pero para los crianzas, reservas y grandes reservas la capacidad máxima de la barrica es de 330 litros.

En cuanto a su forma, la tradición las ha hecho cilíndricas para facilitar su transporte en los barcos, haciéndolas rodar por los estibadores de puerto. Por el contrario, ofrecen menos facilidades de almacenaje en las cuevas. Una opción, recientemente descubierta son las barricas cuadradas, que permiten un apilamiento más sencillo en espacio.



Un enólogo recoge una muestra desde una barrica



Los jóvenes y el vino: del desconocimiento a la atracción

El vino está cada vez más de moda, pero los jóvenes tardan en incorporarlo a sus hábitos de consumo y cambiar la tendencia no será fácil. Desde la Denominación de Origen La Mancha se apuesta por hacer llegar la Cultura del Vino al público universitario con un enfoque lúdico y novedoso

El consumo mundial de vino continúa sonrojando la conducta de países productores como España, a la cabeza en superficie de viñedo (con un millón de hectáreas) y el tercero en producción de vino (con

37,2 millones de hl en 2015), según datos recientes de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, reflejados en el informe del Observatorio Español del Mercado del Vino en marzo de este año 2016.

La vitivinicultura es, además, una de las principales fuentes de divisas de la industria agroalimentaria española, pero frente a la paradoja francesa, que ensalza el consumo de vino tinto como elemento dife-





renciador y 'saludable' entre países con un índice similar de consumo de alimentos grasos a la hora de comparar los datos de enfermedades cardíacas, los hay que hablan hoy, medio en broma, de 'paradoja española', que siendo un gran productor de vino (más por habitante que Francia e Italia que son los líderes mundiales) tiene unos índices de consumo per cápita mucho más bajo que casi cualquier otro país europeo, incluyendo los no productores.

A principios de 2016, conocimos los datos de consumo interior a través del INE. Sitúan el consumo per cápita en 17,25 litros, esto es, unas 138 copas de vino al año. Muy por debajo de las preferencias del consumidor francés, con 42 litros



de consumo per cápita o Italia (43 litros).

Lo cierto es que, pese a los esfuerzos del sector, casi podríamos hablar de una o dos generaciones "desenchufadas" del vino en nuestro país, probablemente por desinterés en cuidar lo propio, algo muy habitual en España. Y tal vez por campañas de prevención del alcoholismo mal enfocadas y que se empeñaron en demonizar al vino, mientras que lo cierto es que hoy las tasas de ingesta de alcohol entre los jóvenes españoles han crecido prácticamente de forma inversamente proporcional a la que lo ha hecho el consumo de vino, y, sin que deba deducirse de ello que existe una relación directa, sí al menos se le dará la gracia al vino de no ser considerado uno de los principales responsables.

Vino, economía y familia

El público joven no encuentra las vías adecuadas para adentrarse en la Cultura del Vino. De hecho, el informe del OeMv sobre la encuesta Nacional de la Salud, en marzo de 2015, reflejaba ese hiato de consumo entre los más jóvenes (18-34), donde tan solo un 0,2 % admitía haber tomado vino en las dos últimas semanas, en contraste con las bebidas combinadas de alta graduación (48 %). Sin embargo, de los 35 a los 64, ese consumo es el más representativo con un 58 %.

¿Sugieren estos datos que la estabilidad laboral (económica) y familiar (pareja) podrían ser factores que acercan más al individuo al mundo del vino en contextos más tranquilos de ocio y diversión (cenas y veladas con familia, pareja y amigos)? Tal vez sea demasiado aventurado llegar a esta conclusión, pero sí es cierto que en estos factores también nos diferenciamos con

respecto a muchos de nuestros vecinos europeos.

Sea por esta o por otras razones, lo cierto es que el sector vitivinícola está falto de iniciativas que vinculen a los jóvenes y al vino, incidiendo en su consumo moderado y fundamentalmente maridado con alimentos de nuestra envidiada Dieta Mediterránea.

Por dicho motivo, se ven con esperanza actuaciones que tratan de acercar al público joven a la Cultura del Vino desde contextos de normalidad, convirtiendo a las catas en actividades amenas y lúdicas, pero a la vez aportando un



conocimiento enológico que también es demandado por el nuevo consumidor.

Un ejemplo claro de lo que paciente y acertadamente realiza la **Denominación de Origen La Mancha** en cursos didácticos, pero amenos, con estudiantes universitarios. Se trata de mostrar la complejidad en matices y la riqueza de la vitivinicultura, pero sin abrumar. Competir por saber más de vinos, pero divirtiéndose durante el proceso, buscando la interacción con el público y evitando entrar en tecnicismos. Hablando de una manera muy llana, de tú a tú, no de experto a aprendiz.

Cine y vino, siete películas para siete copas



Cine y vino pueden ser un interesante plan para las tranquilas noches de invierno en casa

Ambos seducen los sentidos. Ambos permanecen en el recuerdo de su tiempo y añada en que fueron estrenadas y embotelladas; y ambas también mejoran, en ocasiones cuando se los degusta con el paso del tiempo. Si el cine, aquella 'fábrica de sueños' nos reconforta en la evasión de aventuras e historias por vivir (soñar e idealizar), transportándonos a otros mundos y otras realidades, el vino es en esencia, la captura de las mismas sensaciones navegando a través del paladar. Se disfrutan con trago largo, sin prisas y moderación.

Pretendemos en este listado combinar siete tipos de vinos (sin marcas, para no acotar demasiado la opción) con siete películas, que de alguna manera han marcado nuestra retina. Seguro que más de uno reconoce o tiene en su memoria alguna escena famosa donde el vino haya jugado un papel especial; por no hablar de aquellos momentos donde la sensualidad atmosférica que envuelve a una copa de vino entre amantes, ha dotado a la cinta de un aroma especial.

1. **Sideways (Entre Copas)...con un tinto Pinot Noir**

Es seguramente la película contemporánea que más incita al enoturismo y la afición por el consumo de vino. Lo que pasaba por ser una monótona despedida de soltero planeada por el Valle del Napa en plena California, se convierte en un torrente de vitalidad, enredos y amor entorno al vino. Ya querría-

mos nosotros en España, una producción semejante que defendiera la uva tempranillo como lo hizo con la Pinot Noir en este film. Sus ventas se dispararon ese año, por cierto.

2. **El silencio de los corderos...con un crianza (Cabernet Sauvignon-Tempranillo)**

El tándem protagonizado por la 'niña prodigio' Jodie Foster y Anthony Hopkins ha pasado a la historia del cine por ser uno de los más interesantes en riqueza de diálogo, repulsa, respeto y admiración a partes iguales. Clarice Starling encontrará al asesino en serie con ayuda de otro psicópata, Hannibal Lecter, antropófago asesino, inteligente y sibarita. A más de uno se le pone la piel de gallina cuando desvela en la primera conversación su particular propuesta de maridaje: 'vino chianti de la Toscana con...' Nosotros recomendamos, eso sí, un crianza DO La Mancha con un clásico coupage de dos variedades que soportan en comunión perfectamente su paso por barrica cabernet sauvignon-tempranillo.

3. **Un buen año...con un blanco Moscatel**

No responde a la calidad en el hilo argumental como la anterior, pero es la perfecta y armónica compañera de sobremesa para las tardes de televisión en el sofá. El señor Russell Crowe recibe la herencia de un viñedo francés casi a la deriva, para después conocer a su media naranja en el pueblecito vecino. Sigue los tópicos del encantador paisaje de campiña francesa con sus *chateaux*...nada nuevo que no sorprenda de las producciones americanas que de vez en cuando se acuerdan del viñedo galo. Nos gusta por su trato respetuoso a la viticultura como emblema familiar, pero a veces peca del decoro empalagoso. Un blanco moscatel, naturalmente dulce, le va de maravilla...si además lo acompañas con un postre, miel sobre hojuelas.

4. **La Princesa prometida...con un blanco Chardonnay de paso por madera o un blanco Airén**

Esta película grabada en 1987 ha marcado la infancia de muchos de nosotros por su entrañable banda sonora (Mark Knopfler). Es una historia de aventuras con dosis románticas de un pirata bueno que busca rescatar a su amada del rapto de unos torpes y cómicos esbirros. La escena del juego para brindar con vino y supuesta copa envenenada es un alegato



Fotograma de la película 'Ben Hur', escena del brindis de la amistad

al ingenio, la lógica y el buen humor inteligente. Hemos elegido un blanco de cuerpo, un chardonnay fermentado en barrica en el guiño a una película que ha envejecido bien, sin perder su refrescante frescura. Si es la primera vez que se contempla esta película, su novedad y frescura valen la pena acompañarlas con un joven airén, de toques afrutados y ligero paso por boca.

5. **Ben-Hur...con un Tempranillo semidulce**

Qué decir de esta película estrenada en 1959, protagonizada por Charlton Heston, referente histórico del cine épico de romanos. Sus carreras de cuádrigas son el imaginario colectivo que recuerda aquella titánica lucha en la spina del Circo de un noble de familia judía (condenado a galeras) y su antiguo amigo Mesala (tribuno romano), un temible adversario implacable con sus veloces corceles negros. Hay quien ha interpretado, incluso como un gesto de burla a la censura de Hollywood el brindis teñido de cierta homosexualidad que realizan ambos, como buenos romanos, entralazando sus copas entre sus brazos como rubrica de amistad. Ya se sabe, el cine se presta siempre al doble sentido. Nosotros ponemos el vino para esta escena y elegimos un tinto semidulce, que algo puede acercarse a los vinos especiados en miel que tanto gustaban a plebeyos y patricios de la Antigua Roma.

6. **Bon appétit...con un tinto Syrah roble**

Chef y sumiller, o lo que es lo mismo, Unax Ugalde y Nora Tschirner, forman una entrañable pareja de amor ideal (no correspondido) en plena Suiza. Magistral banda sonora de los islandeses Sigur Rós junto a momentos donde la creatividad de uno y las dotes catadoras de la otra, aportan frescura a esta película que gana enteros por evitar empalagos románticos. Un tinto de leve paso por madera con rastros de fruta, un roble, un syrah por ejemplo..por eso del título,

puede ser la copa ideal para disfrutar esta película.

7. **Noche de vino y copas...con un Malbec (Bobal, Petit Verdot o Monastrell)**

Cerramos la serie citando un film de corte argentino pero firma danesa, quizás la menos conocida. Recoge todos los registros estereotipados de la sociedad porteña: tango, fútbol (Boca Juniors), celos y pasión. Todo ello, aderezado con agudos diálogos y el pesimismo existencialista y a la vez vital que circunda a Buenos Aires. Si además añadimos vino y conocimientos vinícolas, se disfruta más con una copa de tinto malbec en la mano. Variedad minoritaria en La Mancha, se aceptan otras versiones. Con un petit verdot de fuerte intensidad cromática, un monastrell con cercanías levantinas o incluso un bobal con suave tanino de altitud conquense pueden ser también perfectas combinaciones.

El criterio es absolutamente subjetivo. Si alguna otra película se ha quedado en el tintero, pedimos disculpas, y nos quedamos con la cita que resume el maridaje eterno entre Cine y Vino, a cargo del maestro Fellini, un genio del celuloide italiano:

“Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.”



Fotograma extraído de la película 'Entre copas'

Los vinos DO La Mancha y su cita con el celuloide

Dentro de los eventos de promoción del vino y la gastronomía llevados a cabo en Toledo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha estuvieron en FESCISO (Festival de Cine Solidario). Celebrado en el Círculo de Arte, en pleno casco antiguo de Toledo, la jornada puso en “armonía” artística el estreno de la película *La próxima piel*, protagonizada por Emma Suárez, junto al vino manchego y a las tapas, preparadas por la Escuela de Hostelería de la IES Universidad Laboral de Toledo. La tapa “Paisaje Oscense” se inspiró en el escenario natural de la película, rodada en el corazón del Pirineo de la provincia de Huesca. Estuvo compuesta por un guiso de cordero recubierto por crumble que simulaba la tierra seca, un camino de jamón deshidratado, campos de champi y aceituna negra, también deshidratados, piedras compuestas por puré de fabes envueltas en manteca de cacao con tinta de calamar, arbustos de brocoli, ramas de pan y romero, hojas de calabaza, nieve de noodles fritos, y la seta de merengue con tallo de patata, una seta típica aragonesa. Cada cual, después eligió como combinar la propuesta con un blanco airén o un tinto tempranillo joven, DO La Mancha.

Apoyando al cine modesto en Fescigu

La otra cita con el cine, como viene siendo habitual estuvo en el Festival de Cine de Guadalajara donde el vino manchego volvió a arropar la última edición de **Fescigu**, celebrada en septiembre.



Alumnos de Escuela de Hostelería de la IES Universidad Laboral de Toledo



Algunos vinos DO La Mancha que se degustaron en el Fescigu

Mabel Lozano:

“Trabajo por denunciar la realidad, pero a veces soy muy ‘Sancho’, con los pies en la tierra.”

Modelo, actriz, presentadora de televisión... Uno tiene la sensación de conocer de toda la vida a Mabel Lozano cuando charla con esta ‘ciudadana del mundo’. Toledana de corazón, decimos ‘ciudadana del mundo’ porque su reciente documental Chicas Nuevas 24 Horas le está llevando a recorrer, prácticamente, todo los rincones del planeta, denunciando una práctica tan universal como tristemente antigua en la historia del ser humano.



Mabel Lozano, rostro conocido en las pantallas



Mabel Lozano atendió al equipo de redacción de 'Consejo Abierto'

P.- Lo primero de todo, enhorabuena; te premiaron en tu tierra en el Día de Castilla-La Mancha. Es un honor, ¿verdad, Mabel?

R.- Yo creo que todos pensamos que nunca somos profetas en nuestra tierra, y en mi caso después de todos estos años con tantos premios en medio mundo, el premio que más ilusión me ha hecho sin duda ha sido este. Primero por el hecho de romper ese techo de cristal de que nadie es profeta en su tierra, pero también porque es muy motivador un premio en tu casa: significa que tienes que seguir haciéndolo mejor cada día; te pone el listón más alto para que sigas haciendo las cosas cada día mejor.

P.- Y lo segundo es que no paras. Actividad frenética, de ser nominada en los Premios Goya al mejor documental, a prácticamente ser materia educativa en todos los centros, desde institutos hasta colegios, denunciando una realidad.

R.- *Chicas Nuevas 24 Horas* lo normal es que hubiera sido un documental sobre trata que nadie lo hubiera querido ver. Nadie quiere ver un documental que te saca de tu círculo de confort y te dice "mira lo que hay enfrente", porque hablamos de que enfrente de nosotros y nosotras hay esclavitud. Ha sido realmente maravilloso lo que está pasando con el documental. Se

ha convertido en una herramienta magnífica para sensibilizar y para educar en España, en institutos y universidades; pero también en el mundo entero: en Paraguay con una copia doblada en guaraní, acabamos de venir de la Universidad de Berlín, la semana que viene nos vamos a la Universidad de Lisboa... Estamos teniendo premios en festivales como el de Yakarta o en Corea, en lugares increíbles y en este momento estamos en la final, nominados, al Premio Platino como mejor documental iberoamericano. Estos premios son considerados como "los Oscar iberoamericanos", lo más importante de la cinematografía en esta zona. Todo eso es

muy bonito porque siempre hay alguien detrás que ha pensado que tu trabajo merece la pena ser premiado. Pero lo más importante es que estamos cambiando la percepción de miles de jóvenes en cuanto a este delito. La trata no es un problema, es un delito. En ese sentido creo que hemos conseguido lo más importante, cambiar la percepción y eso supone que puede haber un movimiento transformador para erradicar la esclavitud.

P.- En el documental lo has llegado a decir: en esta realidad no hay hueco para la tibieza.

R.- ¿Tú crees que puede haber tibieza en una realidad en la que estamos conviviendo con esclavas y esclavos, con niñas que son compradas y vendidas como si fueran carne o ganado? Es imposible. No hay ni una posible laxitud en ese tema. Yo tengo una hija de catorce años, y quiero para ella los mismos derechos que para Yandee, y por el hecho que esta chica haya nacido en el Alto Andino ya nace desnuda de derechos. Entonces ahí están los traficantes, los amos de vidas ajenas que se lucran de las situaciones de vulnerabilidad de tantas mujeres y tantas niñas. En el documental he querido hacer un viaje a la inversa del que realizan muchas mujeres víctimas de trata. He estado en Argentina, en Paraguay, Perú, Colombia y España contando cuál es el detonante de partida, que no es otro que la desigualdad, la pobreza, la violencia intrafamiliar... la falta de herramientas, en definitiva, para afrontar la vida. Pero también lo que estoy contando es que todas esas mujeres que son captadas allí, son vendidas aquí, en nuestras calles, plazas, clubes... Todos los días se venden esas personas, y cada vez son más niñas, porque son más vulnerables y en ese sentido creo que el cine es una gran herramienta transformadora y aporta grandes valores. Es estupendo el cine de

entretenimiento, y nosotros tenemos aquí en nuestra tierra a uno de los mejores directores, como es Pedro Almodóvar. Es muy importante este tipo de cine, pero también lo es aquél cine que te saca de tu círculo de confort, que aporta valores y que aporta un granito de arena en construir un mundo más justo e igualitario.

P.-Está claro: es una realidad que no gusta y que no ha gustado. No sé si habrás llegado a recibir presiones o incluso amenazas, ya que este tema ha levantado ampollas...

R.- Bueno, vamos a tomar primero un vino para hablar de este tema –risas-. Las valientes son ellas. Yo estoy rodando con mujeres en Co-



Mabel Lozano se define como una gran aficionada al vino

lombia, Perú o Paraguay en unas circunstancias realmente muy dolorosas; pero ellas se quedan allí. Yo regreso de vuelta a España, a un *mundo* y a un país garantista. Aquí podemos salir y ver a un policía, que está con el ciudadano. En muchos países de Iberoamérica, puede que acudas a un agente y te atraque él mismo. Estamos hablando de que yo al final me vengo a un país donde hay derechos humanos, y en Iberoamérica en algunos lugares estos derechos no existen, así que podemos imaginarnos para los sectores más vulnerables. En este sentido, las valientes son ellas. Vivimos en una sociedad muy prejuiciosa; si eres víctima de trata, muy poca gente ve lo que hay detrás y se trata de una vulneración de derechos humanos. Mucha gente solo ve la explotación sexual o la prostitución. En el caso de las mujeres que prestan su testimonio, tanto en el docu-

mental como en otra campaña que estoy llevando a cabo sobre la trata en mujeres de origen nigeriano, las valientes son ellas.

P.- De alguna manera has hecho de Quijote, desfaciendo entuertos y denunciando realidades.

R.- A veces también “soy muy Sancho”, ambas cosas. Soy muy Quijote en algunos sentidos, pero soy muy Sancho, es decir, yo realmente soy una activista contra la trata, con los pies en el suelo y pico y pala: hay cosas que no se pueden consentir. Ese maridaje entre Sancho y Quijote nunca ha sido mejor. Si pensamos en las grandes parejas de la historia... yo hablaría de ambos. Es curioso pero ese maridaje es maravilloso y perfecto: personajes que juntos tienen tanta fuerza para luchar contra cualquier cosa, no solo contra la trata, sino contra las injusticias. Ambos personajes juntos es la dualidad perfecta.

Y la realidad es que estas mujeres deberían ser tratadas como Dulcineas...

Estas mujeres son víctimas de la esclavitud extrema y eso está justo en las Antípodas de lo que acabas de decir, por desgracia. Cualquier ser humano y cualquier mujer deben ser tratados como Dulcinea, con todo el respeto que tiene. Hay que vestir de derechos a todas esas mujeres y niñas que están desnudos de ellos...

Hablamos de vinos. ¿Cuál es el momento o momentos en los que Mabel Lozano encuentra un momento para relajarse y disfrutar de una copa de vino?

Tengo que decirte, y además es cierto que no hablamos de esto porque esté con una copa en mano, sino porque yo soy de vino. Yo solo tomo vino, y me gusta siempre. Solemos quedar para tomarnos una copa más que una cerveza, siempre



Equipo de rodaje en Paraguay, Fuente, www.proyectoChicasNuevas24horas.com



Rodaje de 'Chicas Nuevas 24 h'. Fuente: www.proyecto-chicasnuevas24horas.com

que puedo y tengo tiempo. Mi aperitivo siempre es un vino, y además es blanco, porque me gusta más y me parece perfecto como aperitivo; pero por la tarde me gusta más un tinto. A parte, nosotros no nos damos cuenta del lujo que es: hay países en los cuales o no hay o es muy caro. Nuestros vinos de La Mancha son magníficos, y eso es extraordinario, que cada región tenga sus vinos, lo cual aporta todo: sabores, olores, texturas... riqueza a todos los niveles, tanto gastronómico como cultural. Yo, lógicamente al ser 'manchega', intento utilizar los vinos de La Mancha, y es verdad que es absolutamente maravilloso ir a cualquier lugar y que por ejemplo en la oferta de un restaurante figuren también los caldos de La Mancha y que empecemos a pensar que en nuestro país, en las diferentes zonas se hacen unos

vinos extraordinarios y además son diferentes, por las uvas, el clima, el suelo...

¿Con quién te gustaría tener esos momentos o con quién los eliges?

Yo soy de amigas. Cuanto más mayor voy siendo más soy de amigas, mujeres. Tengo un grupo que nos llamamos 'Las Magnolias', con Rossy de Palma, Marta Robles, Charo Izquierdo... amigas desde hace muchos años. Cuando podemos y no estamos de viajes, quedamos entorno a un vino, y desde ahí se construye todo. No quedamos para cenar o comer, sino que quedamos a tomarnos unos vinos y a partir de ahí se pueden construir muchas cosas. Nosotras quedamos para vernos, abrazarnos y compartir. Ahora mismo nadie piensa en organizar una cita sin que el vino tenga un protagonismo. Yo organizo muchas reuniones en torno al vino.

Y llega el momento de brindar. No sé si tendrás algún deseo o propósito...

La verdad es que me ha encantado compartir con vosotros el premio, y también quiero felicitar a la Denominación de Origen por su premio, en la figura del presidente y la presencia del vino de La Mancha, de nuestra tierra y nuestra gente. Es una industria en la que mucha gente trabaja en todas las provincias. En el almuerzo también hemos tenido suerte de poder degustar casi todos los vinos de nuestra región, que es genial ya que no suelo tener mucho tiempo para experimentar y vas al blanco o al tinto que te suele gustar. En el almuerzo, lo bueno ha sido que al finalizar hubo vinos de toda la región para catar. Y tengo que decir que no fui conduciendo a casa, y pude hacer una cata extraordinaria de los vinos de mi tierra.

Enofestival, música indie y Cultura del Vino



Música indie, nuevas tendencias y vino concitaron al público joven en la última edición de Enofestival 2016



Para numerosos jóvenes, Enofestival supone su primer acercamiento al mundo del vino

“Vamos a disfrutar de este ambiente, tan bueno que se ha creado, con una copita de vino”. Así, resumía Carmen Boza su paso por el Enofestival. Una quinta edición que volvió a maridar grupos emergentes en el panorama indie con la cultura del vino. Actuaciones de la joven rockera encontraron complemento con la voz de toque flamenco y embrujo gitano con Soleá Morente, hija del mismo Enrique Morente, que puso la guinda al enofestival.

Una propuesta musical que había optado por cambiar de escenario mudándose al teatro Goya, en los alrededores del Manzanares. Su propuesta no perdió frescura, más

bien todo lo contrario. Se vio enriquecida con la novedosa llegada de los vinos de Castilla La Mancha. A través de Adovin, (Asociación de Vinos con Denominación de Origen de vinos de Castilla La Mancha), Marcas con Calidad Diferenciada como Uclés, Jumilla, Méntrida y por supuesto, La Mancha (la más representada con 27 referencias) se presentaron al público joven madrileño sorprendiendo en su amplia gama.



También estuvieron a título individual bodegas como Campos Reales y Bodegas Naranjo, cuya marcas más conocidas *Canforrales* y *Viña Cuerva*, respectivamente, también interesaron al consumidor presente. Un consumidor joven del siglo XXI, el llamado público *millennial* que demuestra su intención por el consumo de nuevas y diferentes propuestas vinícolas, desde vinos con toques más clásicos pasados por madera, hasta tintos jóvenes y blancos, con mayor aporte de frescura y equilibrada acidez en boca. Desde que se abrieron las puertas



Bodegas Naranjo en Enofestival



Bodegas Campos Reales también contó con stand propio en el Enofestival

sobre el mediodía y hasta pasadas las doce de la noche, Enofestival, reflejó un interés del público asistente por catar y degustar los vinos DO La Mancha. Incluso, algunas de las botellas se agotaron pasa-

da la media tarde, lo que demostró la buena respuesta de los jóvenes hacia el vino. Un colectivo por el que la apuesta promocional de los vinos manchegos ha incidido más durante los últimos años.



Solea Morente, vertiendo su alma flamenca sobre los escenarios



Distorsión rockera y vino de la mano de Carmen Boza

Los vinos DO La Mancha, en las carreteras



Cartel de los vinos DO La Mancha en un autovía

Según datos de la propia Dirección de General de Tráfico, se han previsto alrededor de **13,6 millones de desplazamientos** en el operativo especial desplegado entre el 23 de diciembre, a las 15,00 horas hasta medianoche del día 6 de enero. Una cifra, aparentemente menor si la comparamos con los **84 millones** de desplazamientos por las **carreteras** durante todo el pasado mes de agosto, pero más concentrado en un menor número de días.

El punto y final del viaje cambia. Si en verano, los españoles (afortunados) y turistas en general optamos por destinos vacacionales del litoral llegando preferentemente en coche a nuestros lugares escogidos, en fechas navideñas los entornos para desconectar son distintos. Muchos retornan a sus lugares de origen, visitando sus familias, optando por destinos de interior. Montaña (temporada alta de las estaciones de esquí) y pequeños núcleos rurales predominan.

Notoriedad y presencia

Mayor volumen de tráfico en las carreteras se traduce también en mayor alcance de impactos visuales en potenciales consumidores; es la máxima de todo refuerzo de marca en la publicidad de cartelería. Algo que viene funcionando bien, en las carreteras (Autovías) cuyos paneles

y monopostes captan la atención de los viajeros, sobretodo de aquel que **no** conduce.

Así sucede con los vinos DO La Mancha. Desde hace algunos años, han apostado por reforzar su presencia promocional en las carreteras. Concretamente, en estos puntos, todos ellos, en las cercanías de Madrid (objetivo prioritario del mercado nacional) puede apreciarse un monoposte con el eslogan de los vinos DO La Mancha.

- A4 KM. 25,500 (Valdemoro)
- A3 KM. 20,200 (Aranda del Rey)
- A2 KM. 19,200 (Torrejón de Ardoz)
- A5 KM. 11,500 Entrada a Madrid
- A6 KM. 27,200 Margen Derecho.

Precaución, amigo conductor

Cuando se trata de viajes largos, nos sumamos a los consejos ya habituales: descanso, paciencia, tranquilidad y responsabilidad al volante. Lo importante es llegar siempre a tu destino, donde disfrutar, una vez llegados, nunca antes, de la copa de vino favorito y el re(encuentro) con los seres queridos.



La Mancha sale al paso de los viajeros en las carreteras

Tres culturas...y un puchero

Toledo cierra con balance positivo el año de la Capitalidad Gastronómica



Degusta Toledo en San Marcos ha sido una de las acciones más exitosas en la Capitalidad Gastronómica

En pocas semanas, Toledo echará el cierre al telón, con una la función está a punto de terminar en la capital imperial de los sentidos. Durante 366 días la ciudad toledana ha ostentado el privilegio y el honor de ser el referente gastronómico a nivel mundial. El rendimiento económico ha sido palpable para la que ya es de hecho una de las ciudades más turísticas de España.

Fogones por delante de pinturas

Ya en junio, desde el propio consistorio toledano se reconocía que las visitas habían sobrepasado las expectativas y el año gastronómico había sobrepasado incluso al mis-

mísimo año del Greco, emblema de la ciudad de las tres culturas.

El proyecto fue entendido como un proyecto común impulsado desde el ayuntamiento a coro con los principales agentes del sector hostelería y restauración. Las señales de compromiso se encendieron y desde el primer día, todos los productos toledanos ligados a la gastronomía no dudaron en escatimar esfuerzos por presentar sus encantos al visitante. Uno de ellos, el vino, con el Consejo Regulador Denominación de Origen a la cabeza (no obstante, con más 32.000 ha de viñedo acogidas, la provincia toledana mantiene una importante

tradición productora en La Mancha) ha estado presente de manera mensual en los escenarios más emblemáticos de la capital regional.

El punto álgido se alcanzó con la presentación de los vinos por parte de 24 bodegas manchegas el pasado 24 de junio, en una sesión intensiva.

No ha sido el único aliciente de interés para el aficionado al vino. Catas temáticas como la 'cata cervantino en el Siglo de Oro', la cata de preferencia o las diferentes actividades destinadas a generar sinergias con las diferentes escuelas de hostelería ha reflejado la vocación de armonizar los vinos manchegos con la cocina toledana.

Charlamos con Rosa Ana Rodríguez, concejala del ramo, para realizar balance y planear los próximos en la ciudad de las tres culturas.

Navidad, último impulso, y se cierra el ‘año gastronómico’ para Toledo. ¿Cuál es el balance?

El balance es muy positivo para la ciudad y sobre todo para uno de sus principales sectores, el hostelero.

Por un lado, hemos puesto a Toledo en el epicentro del mapa gastronómico de nuestro país. Hemos conseguido que Toledo no se conozca sólo por su espectacular patrimonio o por su oferta cultural. Este año ha quedado constatado que Toledo tiene un rico patrimonio también gastronómico, basado en unos productos sencillos, que fusionados con la alta cocina y el buen hacer de nuestros chefs, ofrecemos propuestas culinarias muy originales y exquisitas. Y con este año gastronómico, la gente ya lo sabe, la gente quiere venir a Toledo a comer, a comer bien, una de nuestras metas al inicio de este año.

Además, no podemos olvidar, otra de las características exclusivas que tienen nuestros restaurantes, que muchos de ellos están ubicados en enclaves patrimoniales únicos, con siglos de historia...

Por otro lado, hemos creado productos turísticos y gastronómicos que se mantendrán en la ciudad los próximos años, como la Feria del Dulce, el programa Gastropatios, las Cenas a Ciegas, y alguno más...

Un balance positivo, el de este año, porque lo avalan también los

“Según datos del INE, han pasado hasta el mes de septiembre, unas 439.519 personas por Toledo”

índices turísticos, situándonos durante algunos meses, a niveles similares al Año Greco (año Récord), tanto en número de pernотaciones y número de visitantes, y por su-



Rosa Ana Rodríguez, edil responsable de turismo en Toledo

puesto, superando en ambos registros a 2015.

En el primer semestre del año, por ejemplo, aumentamos un 7 por ciento las pernотaciones respecto al mismo periodo del año anterior y durante los meses de verano, la subida fue de un 3,5 por ciento respecto a 2015. Creemos que el cierre del año será similar, en positivo.

¿La cocina de Toledo se conoce más después de ostentar la capitalidad?

Si. Como te he dicho, para la gastronomía toledana ha sido clave este 2016, porque la repercusión que ha tenido este año a todos los niveles ha sido fabulosa, sobre todo en medios de comunicación nacionales e internacionales.

Toledo es ya una ciudad famosa por su gastronomía, por sus chefs, por los productos agroalimentarios y el buen vino que se puede conseguir y probar si se viene aquí.

Ha sido una promoción intensa del recetario toledano, ¿Con qué se queda?

Me resulta muy difícil definirme. Empezaría por el postre, que tendría que ser mazapán, y previamente lo habría acompañado, de un buen plato de caza con unos entrantes de productos de la tierra, tales como pimientos, ensalada, e incluso, unas migas. A todo esto no podría faltarle un buen pan artesano y una cata de aceite.

La participación de otros colectivos ha sido clave. ¿Cómo ha visto la participación de los vinos con Denominación de Origen La Mancha?

Fabulosa. Con la participación de la D.O La Mancha nos hemos quedado encantados. Desde el primer momento apostó por la Capitalidad Gastronómica de Toledo, y así lo ha venido demostrando a lo largo de todo el año, con actividades men-



Periodistas de la ciudad de Toledo conocen los vinos DOLaMancha

suales, con mucha aceptación popular, como las degustaciones del tercer domingo de cada mes, con más de 60 vinos; las catas a colectivos concretos o abiertas al público, incluso, una Cervantina con teatro incluido; y también ese maratón de vino que fueron las Jornadas del Vino, que hizo que San Marcos se convirtiera en una bodega de bodegas. No quiero olvidar tampoco otro tipo de acciones, como degustaciones en el Festival de Cine Social, en la Noche Toledana...

Lo cierto es que sólo tenemos palabras de agradecimiento hacia este Consejo Regulador que tanto nos ha dado durante este año, y que sin duda, ha sido uno de los responsables de que la Capitalidad Gastronómica haya llegado a ser un éxito.

Uno casi siente admiración como en otras ciudades castellanas, la hostelería (asociada al enoturismo) defiende con orgullo ante el visitante los vinos de su zona. ¿Cree que pasará lo mismo con Toledo?

Pues eso esperamos. Eso nos gustaría. Lo cierto es que desde el Ayuntamiento, desde la Capitalidad Gastronómica, siempre hemos apostado por ensalzar las cualidades de los vinos de nuestra provincia, tenemos por qué hacerlo, sin duda, porque podemos sacar pecho. Son caldos muy buenos, elaborados con mimo, y que no tienen nada que envidiar a otros de otras denominaciones de origen. Nos encantaría que en los restaurantes de Toledo se sirvieran siempre como primera opción, pero eso ya no de-

pende de nosotros. Seguiremos luchando para que así sea.

Y después de la capitalidad gastronómica. ¿Qué...?

Pues nuestra intención es que la esencia de la Capitalidad Gastronómica perdure en 2017, y en años venideros. La oferta gastronómica de Toledo será esencial tanto en la promoción de la ciudad como en la programación cultural y festiva de los próximos años. Se mantendrán productos turísticos ya creados durante este 2016, y se potenciarán nuevos.

Además, tras este año gastronómico, Toledo es más consciente de la fuerza de ese otro patrimonio que es el gastronómico, y creo que existirá un antes y un después de este proyecto de ciudad. Nosotros también queremos seguir trabajando

“Esperan superar las 567.979 visitas del año pasado”

con todas las empresas y organizaciones que como la DO La Mancha han contribuido decididamente a la realización de este sueño, y en este sentido, brindamos nuestra ciudad para que sirva de plataforma de visualización de sus productos. Estaremos encantados de seguir trabajando unidos en esta línea.

Toledo es una de las ciudades más turísticas del mundo. ¿Se ha conseguido que esas visitas pernocten?

Si, este año hemos aumenta-

do las pernoctaciones respecto al año pasado. Debe ser que lo estamos haciendo bien, aunque nunca nos conformamos. Entre nuestros atractivos, la iluminación artística, la amplia oferta cultural y gastronómica que hemos ofrecido este año con muchas actividades por la noche, y también hemos contado con vídeos promocionales para potenciar la noche toledana.

Por cierto, lástima lo de Cuenca, ¿verdad?

La verdad es que sí... Ambas competidoras eran merecedoras de este título. Tanto Huelva como Cuenca, pero vamos, que seguro que 2018 será su año.

Por último, para concluir. Si tuviera que elegir, ¿Cuál es el mes, día de la semana y rincón favorito de Toledo para disfrutar de su plato junto a su vino predilectos?

Si el vino lo tomase sola o en pareja me inclinaría por un tinto cualquier día de la semana y cualquier mes. Si tuviera que elegir una hora, elegiría el atardecer para terminar de degustar ese caldo de noche viendo la iluminación artística de la ciudad. Por elegir un lugar, que evidentemente debería ser alto, diría uno de los torreones del Ayuntamiento.

Por otro lado, si estuviera con amigos o familiares, tomaría un blanco en un restaurante que tuviese un sótano, cueva o aljibe habilitado, y que pudiera ser el espacio adecuado para tener una buena conversación entre trago y trago.



Numerosos turistas han pasado por San Marcos para conocer los vinos DO La Mancha

Día del Enoturismo en La Mancha



La 'Cata de Preferencia' se desarrolló con bajas condiciones de luz, a propósito

El Turismo, unido al conocimiento de la Cultura del Vino, algo conocido como enoturismo, gana adeptos cada año en España. Inherente a la propia gastronomía, y por tanto, elemento común de la tradición e idiosincrasia que conforma el tronco común de la historia de los pueblos de cultura mediterránea, el vino es hoy un recurso económico, reclamo y cita para los visitantes contemporáneos. El turista del siglo XXI busca experiencias y en eso, el vino, como **enoturismo** cada año cautiva los paladares más inquietos.

Quijote y Vino, doble valor añadido

Acercarse a La Mancha para emular los pasos del ingenioso hidalgo caballero es siempre una propuesta que atrae, de por sí. Pero si además, lo aderezamos con las viandas que aparecen en la inmortal novela, todo ello regado de los vinos man-

chegos, la escapada, sin duda, dejara una huella en el visitante.

Cada segundo fin de semana del mes de noviembre, las ciudades con una mayor peso y tradición vinícola se suman en la celebración

del Día Europeo del Enoturismo.

Es el caso de Tomelloso, manantial del vino, donde el cultivo de la vid supone uno de los pilares básicos que sostiene la economía en la comarca manchega. Para Tomelloso,



Ganadores de 'Adivina tu vino' en Tomelloso



Los asistentes pudieron catar algunos tintos de la nueva Añada

la cita no pasó desapercibida, y del 10 al 13 de noviembre se sumó a los actos con interesantes iniciativas. Una de ellas, fue 'Adivina tu vino', celebrado el sábado 12 en la Posada de los Portales tomellosera. De una manera distendida los participantes tuvieron que "adivinar" los diferentes tipos de vinos que fueron catando de manera ciega: variedades en blancos y tintos, además de añadas.

Ese mismo fin de semana también algunas de las bodegas más emblemáticas de la localidad abrieron sus puertas para dar a conocer más expresamente la importancia del vino en La Mancha, entre otras: Bodega Almazara Virgen de las Viñas, Bodegas Allozo, Bodegas La Hoz, Vinícola de Tomelloso, junto a Bodegas y Viñedos Verum.



De vinos

Para los más aficionados a la gastronomía, se diseñó una ruta de tapas donde el visitante se fue de vinos, en maridaje con las tapas más sabrosas diseñadas por los diferentes locales.

Una excusa más que razonable para vencer la pereza, combatir el frío y salir de casa conociendo mejor nuestras bodegas y de paso disfrutar de la gastronomía con un vino DO La Mancha.

En Alcázar, bautismo Qervantino

Alcázar optó por defender la cultura del vino en el turismo asociándola a la figura de Cervantes, donde reivindican ser la cuna del escritor. Con la III Edición de 'Vino y bautismo Qervantino', según la concejal del ramo, Rosa Idalia, "se pretendió promocionar la identidad cervantina del municipio como cuna de Cervantes a la par que festejar el Día Europeo del enoturismo."

Durante el viernes 11 los estudiantes entre 14-18 años de edad, conocieron la importancia de la vid y su cultura en La Mancha, a través de *MasterVid* celebrado en el salón de actos del Consejo Regulador. Probaron disoluciones de agua para aprender a educar sus sentidos discerniendo los sabores que forman parte de una cata de vino.

Ya en sesión vespertina, también en la sede del Consejo Regulador, una *cata de preferencia* puso a prueba,



casi literalmente a ciegas, los gustos y "preferencias" de los presentes para discernir hasta qué punto estamos condicionados en las opciones de consumo de un determinado tipo de vino.

Cata didáctica de introducción, impartida por Alipio Lara, junto al taller de 'Adivina tu vino' completaron la oferta enoturística en Alcázar de San Juan.



Numeroso público joven asistió a la cata impartida por Alipio Lara en la sede del Consejo Regulador



Participantes en 'Adivina tu vino' en Tomelloso

Mancha tu vida, la nueva campaña promocional de los vinos DO La Mancha en las redes sociales

El Consejo Regulador lanza un concurso popular sobre trucos con manchas de vino que regalará el peso en vino al más votado



Truco para limpiar una mancha de vino con leche

Los vinos DO La Mancha quieren consolidar su posición en las redes sociales afianzando su imagen de marca. Para ello, han dado un nuevo giro de tuerca a la creatividad digital promocionando un simpático concurso en las redes sociales sobre trucos y consejos para acabar con las temidas manchas de vino en la ropa.

Aquel truco en cualquier formato (foto, vídeo, infografía o texto) junto al hashtag **#manchatuvida** más votado (no por ello el más eficaz,

sino el más popular, en la lucha contra las manchas de vino tinto) se llevó un premio estimado con su peso en vino (es decir, botella de vino con DO La Mancha por kilogramo de peso del ganador). También se pudo votar la originalidad al “vestir la ropa manchada de vino que resultara elegante o curiosa.”

De esta manera, el Consejo Regulador apuesta por reforzar su propia marca a partir del juego de palabras que asocia La Mancha, como lugar y zona de producción con la “mancha

de vino”, palabras muy bien posicionadas en los principales motores de búsqueda de Internet.

El concurso se presentó durante los pasados meses de octubre y noviembre, coincidiendo con las semanas previas a la presentación de los vinos jóvenes en el Círculo de Bellas Artes de Madrid. Como lanzamiento, se colgó en la cabecera del muro de www.facebook.com/vinosdelamancha un simpático video explicativo. En él, las tres plumas insignes del Siglo de Oro, Cervantes, Quevedo y

Lope de Vega junto a Dulcinea, ilustraban en una taberna del barrio del Madrid de los Austrias, las maneras más eficaces para acabar con una mancha de vino.

El eslogan final “Mancha tu vida de... sentimientos, experiencias, sensaciones y recuerdos”, pretende además asociar el consumo de vino responsable a los instantes vitales de las personas; unos momentos que se condensan especialmente en las próximas fechas navideñas.

#Manchatuvida enlaza con el periodo de mayor intensidad promocional de los vinos DO La Mancha.

Una canción a modo de felicitación navideña supone el complemento final al plan promocional en las redes sociales. Además, en las propias ondas, se lanzaron cuñas publicitarias en los picos de mayor audiencia radiofónica reforzando el mensaje.

Mecánica del concurso:

Sube tus trucos o tratos con las manchas desde esta misma aplicación de Facebook, en cualquier formato (foto, vídeo, infografía o texto) acompañándolos del hashtag **#Manchatuvida**.

Trucos: Formas tradicionales u originales, mejor efectivas, de quitar

una mancha de vino de la ropa.

Tratos: Formas tradicionales u originales de vestir ropa manchada de vino... y que quede elegante o curiosa.

Premio: El truco o trato que obtenga más votos ganará como premio el peso de su autor en litros de vino de la Mancha (si pesas 60 kilos, obtendrás 60 botellas)

Por cierto, la ganadora fue **Helena Núñez**, natural de Villarrubia de los Ojos, Ciudad Real, la primera en participar con su ‘Truco del almendruco’, bye bye Manchas. Se le obsequió 54 kilogramos de su peso en vino.



Gana tu peso en vino compartiendo tus trucos para quitar manchas de vino.

O, si te quedan bien, ¡cómo las lucas!

Cervantes, Quevedo, Lope de Vega, Don Quijote y Dulcinea ya han participado...

- Participa
- Vota tus trucos favoritos
- Ver Bases Legales

Mecánica del concurso:

Sube tus trucos o tratos con las manchas desde esta misma aplicación de Facebook, en cualquier formato (foto, vídeo, infografía o texto) acompañándolos del hashtag **#Manchatuvida**.

Trucos: Formas tradicionales u originales, mejor efectivas, de quitar una mancha de vino de la ropa.

Tratos: Formas tradicionales u originales de vestir ropa manchada de vino... que quede elegante o curiosa.

Premio: El truco o trato que obtenga más votos ganará como premio el peso de su autor en litros de vino de la Mancha (si pesas 60 kilos,



Mancha tu vida, instrucciones

Tintos de premio para cerrar el año

Las bodegas manchegas rinden a un gran nivel cosechando premios en diferentes certámenes

Los tintos DO La Mancha continúan sorprendiendo al público profesional en los últimos concursos. La noticia más positiva ha sido recibida en el prestigioso certamen itinerante 'Tempranillo al mundo'. Organizado por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos, tuvo

lugar el pasado mes de noviembre en Orense, Galicia.

La naturaleza del concurso pretende poner en valor aquellos vinos elaborados con la variedad tempranillo. Se trata de la uva tinta más cultivada en el viñedo español con sus diferentes sinonimias como Ull de Llebre (ojo

de liebre), tinta fina o tinta del país, jacobina o verdiell. En La Mancha, conocida como cencibel, es, también, con más 30.000 hectáreas, la tinta más representativa.

Los vinos manchegos estuvieron a un gran nivel consiguiendo meritorias medallas:

Bodegas DO La Mancha premiadas en 'TEMPRANILLOS AL MUNDO'

TEMPRANILLOS DE ORO

Bodega	Vino	Añada
BODEGAS SÍMBOLO	SÍMBOLO ROBLE	2013
BODEGA ROMERO DE ÁVILA SALCEDO S.L.	PORTENTO ROBLE	2015
BODEGA ROMERO DE ÁVILA SALCEDO S.L.	PORTENTO CRIANZA	2012
BODEGA ROMERO DE ÁVILA SALCEDO S.L.	RUBÍ Y ORO ROBLE	2015
BODEGAS CAMPOS REALES	CANFORROLES	2015
BODEGAS CAMPOS REALES	CANFORRALES CLÁSICO	2015
BODEGAS NARANJO S.L.	VIÑA CUERVA CRIANZA	2013
BODEGAS SÍMBOLO	SÍMBOLO CRIANZA	2012
BODEGAS CAMPOS REALES	GLADIUM VIÑAS VIEJAS	2012

Brillo en Centroeuropa

Flores y elogios que llegan para los tintos manchegos desde Austria, en el **AWC Vienna**, otro de los prestigiosos concursos europeos que también reseñó la calidad de los vinos manchegos.

Austria, AWC Challenge

Vino	Varietal	Bodega	Año	Medalla
Castillo de Benizar Tempranillo	Tempranillo	Bodegas Ayuso	2015	Plata
Finca los Azares	Tempranillo, Cabernet, Merlot	Bodegas Ayuso	2012	Plata
Los Galanes	Tempranillo	Santa Catalina	2015	Plata

En Alemania, el concurso de vinos **Mundus Vini** tiene una consolidada influencia sobre las tendencias de los consumidores alemanes. Por ello, como admiten algunas bodegas manchegas, conseguir alguna medalla "abre las puertas más aún" en el mercado teutón. En la edición de verano, celebrada en agosto, participó "un jurado profesional integrado por enólogos, productores y distribuidores de vino, además de sumilleres y perio-

distas especializados de todo el mundo que degustaron los vinos, vinos espumosos y vinos licorosos en cata ciega".

En total, fueron 4.300 vinos de todo el mundo los participantes elegidos por un jurado internacional de 150 miembros. España quedó en el Top 3 de los más de 300 vinos galardonados junto a Italia y la propia Alemania.

Premios *Mundus Vini* 2016 para Bodegas DO La Mancha

Vino	Variedad	Bodega	Año	Medalla
<i>Hidalgo Castilla Gran Reserva</i>	Tempranillo	Bodegas Verdúñez	2009	Oro
<i>Ylirum</i>	Tempranillo	Bodegas Vega Demara	2015	Oro
<i>Vega Demara Crianza</i>	Tempranillo	Bodegas Vega Demara	2013	Plata
<i>Los Galanes Crianza</i>	Tempranillo	Santa Catalina	2013	Oro
<i>Finca Los Azares</i>	Tempranillo - Cabernet - Merlot	Bodegas Ayuso	2012	Plata
<i>Viña San Juan</i>	Gran Selección Tempranillo	Félix Solís	2015	Plata
<i>Caliza</i>	Gran Selección Tempranillo	Félix Solís	2015	Plata
<i>Finca de la Vega Crianza</i>	Tempranillo	Bodegas Robledillo	2014	Plata
<i>Finca de la Vega Reserva</i>	Merlot-syrah	Bodegas Robledillo	2013	Plata
<i>Finca La Vega</i>	Tempranillo	Bodegas Robledillo	2015	Plata
<i>Imperial Toledo</i>	Tempranillo	Bodegas Verdúñez	2015	Plata

El crecimiento constante

La Mancha consolida su liderazgo en Facebook en la promoción de los vinos con Denominación de Origen



20.000 seguidores se alcanzaron este verano en twitter

Si el pasado mes de noviembre de 2015, los vinos DO La Mancha soplaron las velas celebrando sus 100.000 seguidores, casi un año después, el crecimiento se mantiene constante en Facebook, con más de 125.000 seguidores.

Se trata del fruto de varios años de trabajo desde que en el 2011, el Consejo Regulador iniciara una renovación de su imagen 'on line', apoyada en su web www.lamanchawines.com. Desde entonces, los vinos manchegos, sin desprestigiar los cauces tradicionales de comunicación, han hecho de redes sociales como Fa-

cebook, Youtube y Twitter su promoción mediática más efectiva. Precisamente, en esta última plataforma, el pasado verano se superaron los 20.000 seguidores.

Contenidos variados y amenos

Una apuesta en la fortaleza digital de los vinos manchegos que lejos de enfriar su promoción han sabido captar la atención del siempre exigente e inquieto público internauta. Así, la comunidad de seguidores de www.facebook.com/vinosdelamancha no queda decepcionada con la actualización en horas los contenidos del muro: desde el formato informativo de vídeos hasta publicaciones de carácter más lúdico como fotos, juegos, citas, efemérides, infografías y también un espacio reservado a la gastronomía con 'post' sobre recetas y maridajes.

Precisamente, la viralidad (capacidad de contagio y expansión de los contenidos promocionales) se ha disparado especialmente en los meses de agosto y septiembre con la emisión en directo de la vendimia, a pie de campo. Imágenes captadas con terminal *smartphone* que han captado la atención de los aficionados al vino de La Mancha. Por ejemplo, la retransmisión en directo de la vendimia de la blanca airén el pasado 20 de septiembre disparó espontáneamente las reacciones positivas de los seguidores en Facebook con más 50.000 personas alcanzadas, más de 300 compartidos y 1.000 'me gusta'.

El año de las legumbres

Declarado en el 2016, por la Asamblea General de las Naciones Unidas, como el Año Internacional de las legumbres, han sido calificadas como el alimento del futuro. Enmarcada en la Dieta Mediterránea, su ingesta está considerada como fuente de salud para la reducción del colesterol y el menor riesgo de enfermedades cardiovasculares.

La Fundación Alicia publica este sencillo recetario con más de 200 propuestas para convertir a las legumbres en un divertido plato, de gran versatilidad, fácil preparación y por supuesto interesante armonía en la mesa con el vino.

1. Tres razones saludables para consumir legumbres

Existen más de tres razones saludables para consumir legumbres. En este sentido podemos considerar que las legumbres son súper alimentos, tanto por su alto contenido en nutrientes esenciales como por su bajo contenido en aquellos componentes que se recomienda limitar. Son ricas en hidratos de carbono, proteínas, fibra, minerales y vitaminas antioxidantes, pero a su vez, libres o bajas en azúcares simples, grasas saturadas, colesterol, sodio (sal) y gluten.

2. Legumbres, ¿esas grandes olvidadas de la Dieta Mediterránea?

Las legumbres siempre han sido uno de los alimentos pilares de nuestra querida dieta Mediterránea, aconsejándose un consumo semanal de 2 a 4 raciones.

3. ¿Qué recetas proponen?

Desde Fundación Alicia proponemos todo tipo de recetas: des de su consumo en formato de snack para cualquier hora, hasta en sopas, cremas, rellenos, salsas, aliños, zumos, panes u otras masas, y como no, en guisos y ensaladas.

4. ¿Pueden ser las legumbres divertidas? ¿Cómo atraer el interés de los más pequeños?

Sí, las legumbres pueden ser divertidas también para los más pequeños, sólo tenemos que ser un poco creativos e imaginativos. En La cocina de las legumbres podréis encontrar recetas e ideas muy interesantes para poder atraer e introducir este alimento en su alimentación. Formatos como snack o cremas pueden ser una muy buena opción.

5. Ahora con la llegada del invierno y los platos de cuchara, ¿Puede ser una buena oportunidad para redescubrir las legumbres?



Portada del libro

Es cierto que en España tenemos muy arraigada la asociación entre las legumbres y los platos de cuchara: potajes, estofados, cocidos... Sin embargo existen infinidad de formatos con los que podemos redescubrir este alimento en cualquier época del año.

6. Con los ritmos tan frenéticos del día a día, quizás, ¿Faltan platos de legumbres en la mesa?

Sí, de hecho el consumo de legumbres ha ido disminuyendo los últimos años, pero el estilo de vida ajetreado que llevamos no debería ser excusa. Las legumbres son un alimento muy versátil en cocina, de modo que se pueden hacer platos muy ricos, saludables y sin necesidad de disponer de mucho tiempo para su elaboración.

7. Joven, con apenas una hora para comer, en un endiablada jornada de trabajo, y sin tiempo en los fogones. ¿Qué le sugiere comer con legumbres?

En nuestro libro podréis encontrar recetas rápidas, fáciles y para todos los públicos, como:

- **Patatas rellenas en 10 minutos.** Cocinar una patata entera al microondas en 4-5 minutos. Partirla por la mitad, vaciar el contenido y mezclarlo con la legumbre cocida que más nos guste, un poco de cebolla, zanahoria, pepino, etc., todo



Ferrán Centelles, sumiller, autor del libro

cortado pequeño. Aliñar con mostaza, aceite, mahonesa, etc. Rellenar la patata vaciada con esta mezcla y comer a gusto.

- **Muchas y diversas ensaladas.** Ensalada de garbanzos con pimientos asados y alcarras, ensalada de lentejas con tomate y queso fresco, ensaladilla rusa de garbanzos, etc.
- **Purés, cremas y sopas.** Triturar los diversos ingredientes propuestos, en frío y en caliente. Servir con algún tipo de tostada de pan integral o de semillas.
- **En cualquier mezcla que le guste al comensal.** Abrir un bote de legumbres, escurrirlo y mezclarlo con unas sardinas en lata, una cebolla bien picada y un tomate a dados. Ésta también es una opción saludable para comer cuando uno tiene prisa y poco tiempo para cocinar.



Callos de pulpo con garbanzos

8. Hablando de platos y maridajes, ¿con qué tipo de vino armonizarán mejor un plato de legumbres?

¡Con cualquier vino que le apetezca al comensal! En el caso de ensaladas, purés y sopas frías, las mezclas de ingredientes suelen ser más frescas y un vino blanco, aromático y seco puede ser un buen aliado. Lo mismo para las elaboraciones fritas, un vino blanco y fresco puede armonizar muy bien. En cambio, aquellos guisos de legumbres con ingredientes más potentes, con más fuerza de sabor, armonizarán mejor con un tinto con más cuerpo.



Alubias pintas con arroz

Mazapán toledano

Magia, leyenda y sabor en el dulce de las Tres culturas



Prácticamente se podría extender a todos los aspectos de la vida cotidiana. Los mejores descubrimientos, en ocasiones, aparecen fruto del azar, en situaciones de riesgo, o incluso carestía. Es el caso del conocido mazapán toledano, cuyos orígenes, mezclados con dosis de leyenda, e historia épica, tan fértil en nuestro pasado medieval, más aún en la ciudad de las tres culturas.

Cuenta la tradición que el mazapán surgió como respuesta a un momento complicado de hambruna

en la ciudad. Sus puertas se habían abierto para acoger a la población cristiana, fugitiva de las hordas Almorávides. Los norteafricanos habían aniquilado estrepitosamente a las tropas cristianas de Alfonso VIII de Castilla en Alarcos, muy cerca de la actual Ciudad Real. La llanura manchega, arrasada por la cimitarra islámica en los años sucesivos, se convertiría en tierra de frontera y acción para los órdenes militares Santiago, San Juan y sobretodo, Calatrava (por cierto, hoy base fundacional de

la viticultura en muchos municipios manchegos). Corría el año 1195.

Toledo multiplicó su población y ante la demanda de alimentos, se cuenta que la iglesia decidió actuar. De sus terrenos en los cigarrales toledanos, ante la generosa cosecha de almendra, se decidió elaborar una pasta añadiendo miel y azúcar. Se conseguiría una masa, que una vez pasada por el horno, haría las delicias de aquellos que la probaron, y mejor aún correspondía en alimentación por su gran aporte calórico.



Mazapán toledano, manjar internacionalmente apreciado

La tradición artesana, primeros gremios

Años después, aquella pasta de “maza y pan”, quedaría definitivamente asociada a la ciudad de Toledo, incluso en la época de los Reyes Católicos. En 1577, Ruperto de Nola, deja constancia documental de las primeras recetas para elaborar el mazapán toledano, con fórmulas de alguna manera parecidas, aunque diferente composición de ingredientes, a otras denominaciones de mazapán del norte de Europa. Ciudades hanseáticas como Hamburgo, por ejemplo, también elaboraban una pasta muy similar en aporte alimenticio.

En 1613, Toledo regula la elaboración de los primeros hornos con la publicación de ordenanzas para el establecimiento de gremios.

Algunas de las cláusulas, acotaban de manera tajante el cumplimiento por la calidad del producto, con riesgo de multas:

“Ordenamos que el enrajado que se ficiere, aunque sea común, lleve almendra pelada e no se haga de otra manera, so pena de perdimiento de ella y del mil maravedies por cada vez”

El mazapán en la actualidad

Se ha convertido en santo y seña de los postres navideños, junto a los polvorones y el turrón de Jijona. No solo la propia capital, por ejemplo con los conocidos hornos del Obrador y la Confitería Santo Tomé, desde 1856 en pleno casco antiguo de Toledo, sino también la provincia toledana, en general con municipios como Sonseca (Delaviuda con proporciones nacionales) y también Consuegra (la archiconocida familia *Peces*); son empresas familiares que mantienen la tradición centenaria, respetando meticulosamente los métodos de elaboración con ingredientes de máxima calidad.

Un mazapán, que incluso tiene otras variantes adelantándose a la Navidad. Son los conocidos **huesos de santo**, omnipresentes en las sobremesas de las familias castellanas en el día de todos los Santos. En la pastelería de la *Tradicción 1892* de Alcázar de San Juan, su repostero, Luis Aurelio Cortés, está convencido de la filiación claramente árabe, con su ingrediente base, el mazapán. “Viene de los árabes por la almendra, el azúcar y la miel con su peculiar forma que tanto gusta niños y mayores”. “Es un dulce muy arraigado en las castillas. En la zona más mediterránea, como Cataluña o Baleares es el *panillet* donde la masa le añaden sabores de fruta y cacao”, explican en esta pastelería. Los ingredientes, almendra, azúcar y yema de huevo “le da toque distinto a las figurillas de mazapán navideñas porque es más sabroso al estar hecho con yema de huevo”



En Navidad, cinco platos para sorprender en las cenas de empresa



Miguel Carretero, chef de cocina

Con el puente de la Inmaculada, los días transcurren vertiginosamente en el mes de diciembre, y los acontecimientos sociales se suceden uno tras otro en el calendario. Las más populares en los últimos años son las cenas de empresa, convocatoria que reúne las plantillas de personal en una cena cuando quedan apenas unas semanas para la llegada de la Navidad.

Conocido como 'team building' en términos laborales, estas cenas sirven para aliviar tensiones, liberar estrés acumulado y relativizar humani-

zando a los compañeros de trabajo, con los que, al fin y al cabo, se pasan más horas que con la propia familia.

Elegir un menú puede ser una opción para sorprender a los compañeros, cuidando al detalle, no solo los precios ajustados, sino también el maridaje que debería acompañar cada vino con cada plato. Las opciones pueden servir igualmente para el día de Navidad o Nochevieja.

En esta ocasión, nos lo presenta uno de los jóvenes chefs de la región, Miguel Carretero, con 25 años, pero con experiencia en fogones

como Palacio de Cibeles (Madrid), Casa del Carmen (Oliás del Rey – Toledo) o El Carmen de Montesión, con una Estrella Michelin (Toledo).

Su visión de la cocina creativa, con un concepto innovador, pero con arraigo a su tierra natal, hacen que su menú tenga interminables guiños a nuestros productos regionales, fusionando ingredientes del mundo entero, con productos típicos de nuestra zona como puede ser la carne de caza, las berenjenas de Almagro, la miel de la Alcarria o la trucha común.

Arrancando con burbujas finas para un SEMIESCABECHE DE PERDIZ Y ZANAHORIA, MEJILLONES ALIÑADOS, NARANJA, COMINOS Y AZAFRÁN



Mejillones con perdiz

En esta ocasión el chef nos recomienda empezar el menú con un espumoso. La tradición los sitúa como vinos de brindis. Craso error, ya que pueden acompañarnos durante toda la comida.

Este plato apuesta por la combinación de carne de caza y marisco, pues se elabora con perdiz y mejillones. Siempre se ha dicho que los escabeches nunca han maridado bien con los vinos, pero en este caso, es un semiescabeche donde la acidez del plato, se extrae del vino y del cítrico de la naranja, contrarrestado con el dulzor de la zanahoria.

Los vinos de este perfil, al tener una alta cantidad de carbónico maridan bien con la mayoría de los platos que pueden existir en un menú, aunque, desde un punto de visto más técnico, es más recomendable utilizarlo con mariscos o carnes blancas.

Con nuestro blanco autóctono, una TRUCHA GLASEADA, BERENJENA DE ALMAGRO Y JALAPEÑOS, Y SANDWICH DE SU PIEL CON PANCETA IBÉRICA



De sobra es conocido que la blanca Airén es la variedad por excelencia de La Mancha y, por ende, una de las más cultivadas en el mundo. Hoy en día se elaboran vinos de gran calidad gracias a esta variedad. Su perfil más genérico nos da vinos frescos de paso ligero que invitan a un segundo trago, por tanto, aunque contamos con un plato de infinidad de sabores combinados, la base del mismo es la trucha, un pescado semigraso y poco pesado con una intensidad de sabor media. La conjugación de sabores en este plato la encontramos apostando por un agridulce debido a la acidez que puede aportarle el vino al glaseado a partir de especias de La Mancha y miel de la Alcarria.

Con tinto **joven Tempranillo o Cencibel**, en armonía con **CIERVO ASADO, SU JUGO TOSTADO, MAÍCES QUEMADOS, AJO NEGRO Y ALBAHACA**



La variedad Tempranillo o como la conocemos en La Mancha, Cencibel, es la variedad tinta más cultivada en España. En un perfil joven, nos encontramos con vinos con una gran capa de color, donde se encuentran aromas a frutos rojos y negros. Su paso en boca es medio-largo y con buena estructura. Es una mala praxis, pensar que la carne de caza, sólo se puede maridar con vinos con paso por madera, pues en La Mancha, pues la elegancia con la que se ha tratado el ciervo, nos permite combinarlo con un tinto joven de Denominación de Origen La Mancha. Es importante saber que el plato contiene una crema de maíz tostada que con la acidez del vino limpiará la untuosidad de ésta, aportando una agradable sensación de redondez al plato.

Reserva de Tempranillo o Cencibel junto a CIVET DE LIEBRE, ARÁNDANOS, TURRÓN BLANDO Y TRUFAS DE SUS INTERIORES



Pierde intensidad cromática, con un color menos violáceo, que derivan hacia ribetes teja. Sus toques aromáticos son mucho más sutiles y elegantes, pues combina la fruta madura, con aromas típicos de la madera como la vainilla, el coco y las especias.

El plato que nos presenta el chef para este vino es más que apropiado, pues la liebre, es una de las carnes de caza con más potencia en cuanto a sabor, que en combinación con los arándanos pasificados, la almendra tostada del turrón y el cacao, intensifica los aromas y sabores propios de un vino que ha pasado por bodega de roble.

Cerrando con dulzura: blanco Moscatel con CASTAÑAS A LA BRASA, MANZANAS A LA MISTELA, LIMÓN Y MANTEQUILLA NOISETTE DE TRUFA

Inconfundible potencia aromática con un sabor dulce, que cautiva a los más golosos, el moscatel ha enriquecido el universo varietal de los vinos manchegos en los últimos años. Algunas bodegas de nuestra Denominación, han apostado por la elaboración de este tipo de vinos para satisfacer demandas de mercado concreto con sustancial interés para paladares no habituados al consumo de vino. Carretero ha optado por un postre chef recuerda los aromas típicos de la navidad, como puede ser la castaña a la brasa, típico olor de algunas de nuestras calles en estas fechas tan señaladas. Nos encontramos ante un plato con un dulzor medio, que apuesta por el aroma y la acidez de los productos de temporada (castaña, manzana reineta, limón, trufa y mistela) consiguiendo un equilibrio entre los aromas amielados y afrutados de la variedad Moscatel.



Siete Vinos

Primer Accésit

'Concurso literario "Lorenzo Serrano" 2015'

Brillaba el sol sin compasión sobre la pequeña comitiva. El paisaje se doblegaba enconado formando un pequeño valle entre las viñas, que se contaban interminables bajo el cielo azul de agosto. El burro apenas caminaba. Su lenta cadencia aumentaba la vivificante sensación de paz que los verdes y ocres de la finca producían en el espíritu del viejo sacerdote. Sólo una nube gris sobre la Finca García ensombrecía una pequeña parte del paisaje. En otro momento de la historia, más aciago, ocurrieron allí hechos terribles, pero, a Dios gracias, era sólo eso, una pequeña parte del paisaje.

—Ahora está vacía —dijo el burrero, interrumpiendo los pensamientos del cura—. La hacienda —concretó, notando su sorpresa— lleva años abandonada, desde que la hija de la señora Graciela marchó a Barcelona. Dice mi padre que allí pasaron cosas *mu'* malas, que hubo incluso asesinatos —añadió, bajando el tono de voz como una vieja alcahueta, pero vio atajados sus comadreo al notar que el anciano tiraba de las bridas por ver si llegaban a casa de don Marcelo antes del almuerzo.

Don Damián conocía toda la historia, pero no tenía ganas de hablar de ello. Había sido de joven el párroco de aquel lugar, y fueron aquellos hechos lo que desencen-

denaron su precipitada petición al obispo para ser trasladado a una apartada aldea del Cantábrico, donde había pasado los últimos veintiún años. Ahora, atacados sus huesos por la edad y por la humedad del Norte, había regresado hacía apenas un mes. Ahora era uno de esos frecuentes curas con acento mestizo que nunca encajan en ninguna parroquia.

No había olvidado el pasado pero su alma piadosa confiaba en que no quedara en el pueblo ningún protagonista de aquella historia. Cuando la noche anterior había recibido la invitación del hacendado Escribano, su corazón había dado un vuelco. Su talante, sin embargo, le había impedido rehusar la invitación. Marcelo Escribano era un viejo nuevo rico envanecido por el dinero que crecía a espuestas en sus bodegas. Postrado por una larga enfermedad, lo requería al final de sus días para que le tomara confesión *in articulo mortis*.

Desde la finca de Marcelo Escribano podía verse la de los García, como dos castillos medievales enfrentados y defendidos por un valle que los separaba. En aquella hacienda vecina de los García se habían desencadenado veinte años atrás todas las fuerzas del Averno. El dueño de aquella casona, arrojado a la sinrazón de

los siete pecados capitales, había deshecho la fortuna y la felicidad de la familia en apenas siete días.

Tomó aire para terminar de subir la impresionante escalinata de mármol, demasiado opulenta para casa de finca, que conducía al piso de arriba. La edad le restaba fuerzas y aún no había almorzado... El criado que lo guiaba caminaba demasiado aprisa. Le abrió la puerta de la alcoba. Allí estaba el anfitrión, tumbado sobre una enorme cama que una vez fue de matrimonio, refugiándose en la penumbra de la canícula de agosto.

Ver allí, rendido al paso del tiempo, encamado, a aquel hombre temido en otro tiempo por su poder le infundió tanta pena como curiosidad. Marcelo Escribano nunca había demostrado especial afecto ni por la Santa Madre Iglesia ni por los párrocos, especialmente para don Damián, pero la piedad le impidió emitir un juicio precipitado. Si quería confesarse, le confesaría.

—Acérquese, acérquese, don Damián —le urgió, con el eco de su voz.

Podría decirse que el moribundo recibió con alegría, con alborozo incluso, al párroco, pues sostuvo su mano entre las suyas un buen rato, lo colmó de atenciones y llamó a todos y cada uno de sus



criados para ofrecerle su hospitalidad, lo mejor de su casa, y luego desgranó recuerdos y educadas preguntas sobre la vida del sacerdote allá en el Norte, durante más de una hora.

Era llegado el momento del almuerzo cuando, sin preguntarle ni invitarlo, ordenó que sirvieran la comida en aquella oscura alcoba. Obvia decir que el cura recibió la noticia con alivio. Aquella confesión prometía durar más de lo esperado.

—Disfrutemos de una buena comida. Me han dicho que los curas no viven solo del alimento del espíritu —gritó, divertido, y rompió a reír tortuosamente—. Verá como un buen vino de La Mancha borra de su espíritu la distancia que ha sufrido y lo devuelve al lugar que

le pertenece.

Mientras los criados y camareros instalaban una pequeña mesa junto a la cama, la llenaban de platos y escanciaban el mejor vino del valle, don Damián distinguió entre ellos a uno demasiado anciano para trabajar. Se movía con dificultad. Tenía el rostro huidizo y usaba guantes. En uno de sus movimientos al escanciar el vino, creyó distinguir un reflejo añil, como si sus blancos guantes escondieran unas inverosímiles manos azules. El criado parecía estar mascullando algo cada vez que lo miraba.

Sacudió la cabeza intentando borrar aquellos peregrinos pensamientos y cató con gula el vino que le ofrecían.

—Sauvignon blanc —proclamó

—Escribano—, suave tono verde sobre amarillo con toques de frutas cítricas y un regusto a almíbar. Mi padre trajo estas cepas desde Burdeos hace cincuenta años. ¿Ha probado los entrantes?

Estaba ya entregado a la tarea poco usual de degustar una magnífica comilona cuando el terrateniente lo interrumpió.

—Don Damián, me gustaría confesarme. —El cura, disimulando el disgusto, apartó los cubiertos, que no la vista, de la ensalada. Aquellos orondos y gustosos tomates bañados en un tentador aceite de oliva le habían hecho la boca agua—. No, no deje de comer, por favor. Somos hombres hechos y derechos, y de lo que tengo que contarle puede que Dios no quiera saber la mitad. Considérelo una confesión si quiere, pero compórtese como mi invitado y me sentiré menos cohibido. Le he preparado una cata de mis mejores siete vinos. —Hizo una pausa antes de continuar—. Padre, he tardado veinte años en arrepentirme de lo que hice y ahora vivo atormentado. Tengo que sacarlo de mi interior, desgranarle los detalles. No quiero irme a la tumba con este peso —mintió.

El sacerdote tragó saliva. Sus palabras no sonaban sinceras. ¿O no había rico sincero? ¿Fingía? Era cuestión de escuchar.

—Padre, supongo que habrá oído hablar de... de lo que se llamaron “los crímenes de la Finca García”. No puedo decirlo de otra manera: yo fui el culpable de todo.

Don Damián abrió la boca para replicar, pero no le salían las palabras. Todo el mundo había visto a García pistola en mano. Pero era palabra de moribundo...



Antonio Real "Colores de noviembre". Premiada en 2013

—Como usted sabe, Aurelio García y yo éramos enemigos, vecinos y enemigos declarados. Habíamos tenido alguna que otra trifulca a causa de las lindes y jamás nos habíamos puesto de acuerdo. No nos hablábamos. Aparte de eso,

él no significaba nada para mí, yo no le trataba ni le envidiaba nada. Pero una mañana —suspiró—, una mañana en el mercado del pueblo, permíteme padre por la sinceridad, vi a una muchacha que inflamó mis ansias con un ardor como

no había sentido otro igual desde la adolescencia. No tenía más de dieciséis años, ya casadera, con unas caderas generosas y unos pechos jugosos como naranjas maduras, con unos ojos juguetones que... Intenté hablar con ella, proponer-

le, ya sabe, un acuerdo en el que entrase en mi casa como criada y viviera como una reina.

—¿Por qué no me sorprende? —bufó el sacerdote—. Parece una costumbre local.

Un pescado cuyo nombre desconocía había llegado acompañado de una botella de tempranillo que el extraño criado escanció con generosidad. Lo que hubiera dado él por tener en la parroquia un vino como aquel, se dijo mientras lo paladeaba. Merecía algo así, él, no aquel pecador sin remedio que hacía ostentación con el vil motivo de despertar su envidia.

—Pero era un amor imposible.

—Usted estaba casado...

—Imposible porque ella trabajaba para García. Sí, sé lo que piensa, y no se imagina lo que ofrecí, peleé e incluso conspiré para conseguirla, pero ese mal nacido de García jamás dio su brazo a torcer.

Recordaba los hechos. Fue entonces fue cuando el padre Damián había conseguido detener el conflicto durante unos días. Había ido hasta la capital y, tras dos entrevistas en el arzobispado, consiguió que la muchacha fuera admitida en un lejano convento de Toledo, de donde nunca volvió a salir.

—Entonces fue cuando tramé mi venganza.

—¿Ha dicho "venganza"?

—Mi venganza contra Aurelio García.

Un sorbo de un macabeo afrutado y amable se quedó a medio camino de su garganta cuando Don Damián oyó esta declaración. Sólo la intervención de una camarera al escanciar más vino en su copa lo sacó del ensimisma-

miento con un cosquilleo que el párroco hubiera calificado de lujuria en la confesión de cualquier parroquiano pero que en él no era posible. La camarera volvió a llenar la copa. Fue en ese momento cuando el viejo hombre de Dios se sorprendió, estupefacto, midiendo con descaro los pechos de la mozoela.

—¿Có... Cómo? —balbuceó el párroco tratando de volver a la realidad.

—Sé que se ha fijado en mi cocinero Blas —dijo el anciano, señalando al extraño de los guantes y el pelo blanco—. Nadie recuerda cuánto tiempo lleva en mi familia. Quizás generaciones. Mi madre decía que es un malismo; mi padre, que era un trasgo. En realidad, nadie sabe su nombre. Lo cierto es que conoce todos los secretos de la cocina, secretos que jamás ningún hombre solo ha atesorado jamás. Quizás sea un duende.

—Un buen cocinero, ¿eh? —sonrió el cura—. ¿Cómo? ¿Un duende, ha dicho?

—La buena comida y la buena bebida llegan al alma, padre —afirmó don Marcelo continuando con su relato sin prestar atención a las palabras del sacerdote—. Yo se lo regalé a García. Le ofrecí a Blas como presente de amistad e hice que lo admitiera en su cocina. Fue mi venganza. —Hizo una pausa teatral para observar la reacción de su interlocutor—. ¿Quiere saber cómo? Le hablo de magia.

—Hijo, la magia no existe. Pero continúe...

—Imágine, padre. A mi enemigo, como a todos, le gustaba el buen comer y el buen vino. Esta es tierra de buenas huertas y buenas vides, y todos apreciamos los re-

galos de la tierra. Fue demasiado fácil que admitiera a Blas en su cocina. Ah, sí, mi fiel Blas conocía los ritos, las hierbas y las uvas capaces de hacer realidad mi venganza. ¿Ha probado este chardonnay? Tiene un paladar excelente.

El hacendado estudió con placer la sorpresa en la cara del otro, que apuró la copa de un trago. Ordenó a la criada que la llenara de nuevo y observó con una sonrisa malintencionada cómo la mirada del cura perseguía los andares de la muchacha, y adivinó en los ojos de éste la pereza que se estaba apoderando de él. Si por el cura hubiera sido, la confesión quedaría para otro día.

—Se preguntará cómo lo hice. Seguro que recuerda los hechos que sucedieron en la finca de los García y sólo le voy a explicar en qué intervino. Después Su Señoría me dirá si me regala la gracia del perdón o me muero con la única satisfacción de habérselo referido.

—Hable —balbuceó el cura con un hilo de voz, reteniendo un bostezo.

—Siguiendo mis instrucciones, el viejo Blas elaboró allí recetas que despertaron en García todos los instintos antinaturales que castiga la Santa Madre Iglesia. Sí, reverendo padre, yo urdí un complot para convertir a Aurelio García en un pecador.

—¿Con un cocinero? Imposible —protestó don Damián, a la vez que sentía el placer inesperado de cortar un buen chuletón en su punto acompañado de una mezcla de cencibel y garnacha con un brillante color rojo oscuro, reconfortante, que le llenó de orgullo y le hizo pensar con soberbia que él podría haber detenido todos aque-

llos hechos del pasado si el obispo le hubiera escuchado, él, un humilde cura de pueblo que podría haber llegado muy alto, porque lo valía, si no se lo hubiesen impedido.

—Ha acabado su copa muy pronto —exclamó Escribano interrumpiendo sus pensamientos.

Se percató entonces de que ya había dado cuenta no sólo de la botella sino también de la carne, pues todo aquel asunto de recordar el pasado le había despertado el estómago como ningún otro asunto de su rutinaria vida diaria. El primer sorbo de la siguiente cata, un syrah con un toque a arándanos y frutas salvajes, a madera y a tierra húmeda, le convenció de que la vida que quería se componía de momentos como este en que su trabajo se aunaba con el recogido de los sentidos. Quería más, más momentos como aquel, más feligreses como aquel, más vinos como aquellos, los quería todos, con avaricia, con premura.

Pero no estaba escuchando a Marcelo Escribano.

—Nada es imposible para la magia negra. Blas usa en sus platos ciertas hierbas aromáticas y especias que desencadenan una gula incontrolable en quien los prueba. Fue el principio: conseguir la dependencia de García. A partir de ahí, no fue difícil arrastrarle a otros pecados. El vino adecuado y algún sortilegio en voz alta despertaron en García el pecado de la envidia. Apareció una voz en su mente, o en su estómago, ¡avaricia!, que le hacía codiciar las fincas colindantes. Se marcó un nuevo objetivo: comprar y aunar todos los terrenos del valle, con-



vertirse en el terrateniente más rico de La Mancha.

—Dicen que estaba obsesionado y que eso lo llevó al crimen.

—El camino fue mucho más largo. Aprovechando esta fijación, Blas cambiaba el vino de sus copas por uno que él mismo destilaba. Los nuevos sabores despertaron en él la soberbia de creerse digno de ser el hombre más importante. Este sentimiento salía de la boca de García como una letanía incontenible. Estaba loco, quería ser gobernador, fíjese, un terrateniente que no sabía escribir... Pero mi obra, mi gran venganza, aún no había concluido.

Tanto complot por una mujer,

pensó el cura, apurando una pequeña copa de Pedro Ximénez que acompañó a un bocado de queso como postre.

—El golpe mortal fue despertar su ira —continuó don Marcelo—. Tampoco fue difícil, la envidia y la soberbia conducen a estados de desasosiego que, tarde o temprano, desembocan en la ira. Sin embargo, el plan de Blas era acelerar esta reacción. Después de una cena en la que la gula había reunido a todos los pecados capitales, Blas le sirvió un digestivo dedal de Pedro Ximénez. Fue suficiente. García comenzó a hablar de manera compulsiva, a gritar que todos los hacendados vecinos

lo odiaban y habían tramado un complot contra él para arruinarlo. Fijese, yo era el único culpable, y estaba bien lejos aquella noche. García, furioso, salió pistolón en mano de su finca y llegó a asesinar a cinco terratenientes antes de que le pudieran detener. Veo que lo recuerda bien. Fue obra mía. García mató porque yo quise que lo hiciera. No fue a la cárcel, por supuesto, tenía mucho dinero, pero su desgracia le llevó a una muerte lenta que yo celebré sin complejos.

Un velo de silencio cayó entre ambos. El viejo cura fue el primero en hablar.

—Hijo, no entiendo de magia negra pero inculparte de los pecados ajenos es...

—¿No lo entiende aún, padre? En el vino está la verdad. Ya lo decían los romanos. Cada vino que tomó García despertó en su alma imperfecta uno de los siete pecados capitales. Siete vinos, siete pecados. Hoy llevo veinte años planeando la manera de vengarme del hombre que me impidió conseguir lo único que de verdad quise poseer en esta vida.

—¡Una mujer! Una mujer no es una posesión y, Dios es testigo, ya tenía usted una.

—Veinte años esperando vengarme de usted, padre Damián.

—Déjeme confesarle y aplicarle los santos óleos...

El hacendado Escribano lo miró a los ojos con frialdad.

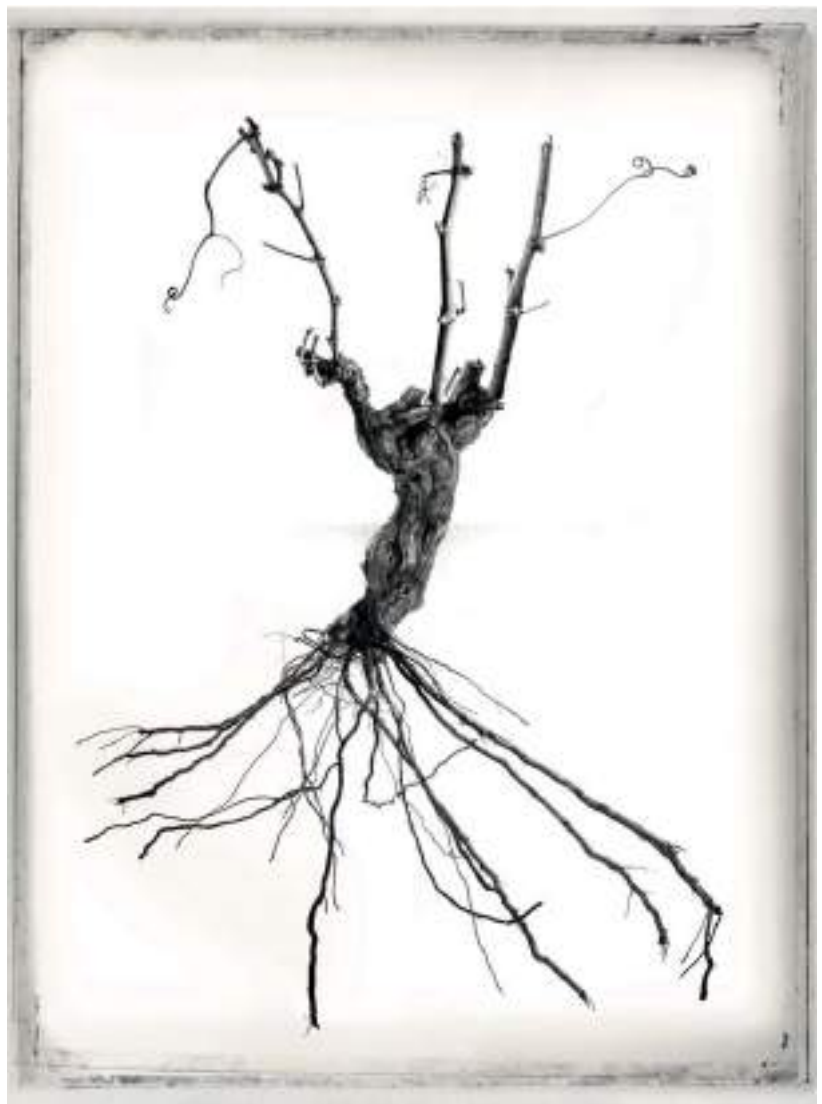
—Usted encerró a aquella muchacha en un convento para siempre y yo me vengué del hombre equivocado, pero hoy mi criado Blas le va a volar la tapa de los sesos cuando usted intente atacarme, padre.

—Soy un hombre de Dios, hijo. Jamás me dejaría llevar por la...

—¿Por la ira? ¿No la nota aún? ¿No nota cómo la ira comienza a fluir por sus venas? El Pedro Ximénez está llegando a su estómago y hará el mismo efecto que el resto de los vinos que ha tomado esta noche. Despertará su predisposición humana a pecar. Cuando se dé cuenta, ya será demasiado tarde. Y mi venganza se habrá consumado.

El viejo Don Damián iba a santiguarse cuando se encontró con la mirada de Blas. Sintió una furia incontrolable contra aquel demonio

y un deseo urgente de exterminarlo. Percibía su poder y su maldad, pero lo distrajo la forma desenvuelta y carnal de otra joven criada, cuyas formas intentó adivinar bajo las ropas. Era la primera vez en su vida que tan lascivos pensamientos discurrían por su cerebro. Recordó a la muchacha que había enviado al convento, recordó los años de exilio, recordó los vinos que había tomado esta noche y los platos a los que habían acompañado, sus propios y soberbios pensamientos, y lo más sorprendente de todo era que no sentía el más mínimo remordimiento.



‘Anatomía del vino’, autor José Ramón Luna de la Ossa

Buñuelos y huesos de santo



Nos acercamos a los hornos de la pastelería *Tradición 1892* en Alcázar de San Juan, con una agradable aroma a bollería que penetra en nuestros sentidos. Orden y

limpieza no esconden la frenética actividad en los días previos a Todos los Santos.

En esta pastelería artesana, quinta generación, innovan sin renunciar a las tradiciones. Una de ellas, son los huesos de santo y por supuesto, los buñuelos de crema, auténtico reclamo otoñal para los más golosos cuando llega el mes de noviembre.

Buñuelos de viento, raíz hebrea

“Tiene un origen judío, ya que fue importado por la corte de Felipe II de la población judía, todavía muy numerosa en España. Se introdujo junto al conocido churro (de ahí su medio de elaboración tan parecido en la sartén) en la capital madrileña. Después se expandió por el resto del reino. Se les conocía como “bunuelo” y dependiendo de las zonas se rellenaba con crema o no”, explica Luis Aurelio Cortés, maestro pastelero.

Ingredientes

Se tratan de bolas de masa elaboradas con harina de trigo, manteca y huevos se fríen en aceite caliente. Al doblar su volumen cuando quedan fritas, estos buñuelos quedan hinchados, por ese se les conoce como ‘buñuelos de viento’.

Elaboración

“Se forma una masa escaldada que se cuece y se cuaja, a la que después se le añaden el huevo y cuando la masa está totalmente homogeneizada es escudilla con manga o cuchara en aceite frito.”, explica Cortés, para quién lo importante es “respetar la receta tradicional y no escatimar en ingredientes de calidad en la cocina”.

Huesos de santo, recetario árabe

Es el otro fiel compañero de viaje que no puede faltar en las sobremesas familiares todos los días de los difuntos. Su filiación es claramente árabe, con su ingrediente base, el mazapán. “Viene de los árabes por la almendra, la azúcar y la miel con su peculiar forma que tanto gusta niños y mayores”.

“Es un dulce muy arraigado en las castillas. En la zona más mediterránea, como Cataluña o Baleares es el panillet donde la masa le añaden sabores de fruta y cacao”, explican en esta pastelería.

Ingredientes

Huevo

Almendra

Yema de huevo

“El sabor es distinto a las figurillas de mazapán navideñas porque es más sabroso al estar hecho con yema de huevo”

Maridaje

Aunque se puede optar por un espumoso semiseco, la opción de un blanco moscatel DO La Mancha redondea el maridaje de los buñuelos y los huesos de santo por su toque aromático a miel y flores tan característico.

La Bodega y Almazara Virgen de las Viñas celebra su XV Certamen cultural



Rafael Torres durante su intervención en la gala



Primer Premio de Pintura en el XV Certamen Cultural 'Virgen de las Viñas'

Jose María Pinto, con *Ventana Rosa* y José Miguel Martínez con su artículo

'*La Copa de vino*', fueron los ganadores del Primer Premio en las categorías de Pintura y Periodismo, respectivamente. El acto de entrega se celebró el pasado 24 de noviembre, como ya es una tradición, en una gala en el Westin Palace, en Madrid.

Concurso prolífico

Más de 350 obras presentadas dan muestra de la envergadura de un concurso, en su doble faceta de Pintura y Periodismo, que ha adquirido tintes de relevancia cultural fundamentales en Castilla La Mancha. Tomelloso, cuna de escritores y grandes pintores contemporáneos, siempre ha reflejado su inclinación por el mundo del arte. Desde hace quince años, la entidad cooperativa Virgen de las Viñas, fundada en 1961, ha venido demostrando que el arte y la cultura son en el fondo, caras de la mismo semblante para

expresar la importancia social y antropológica de un cultivo como la vid (y el olivo), intrínsecamente arraigados a la sociedad manchega.

Sin embargo, la Bodega – Almazara ha conseguido mucho más. A través de la colaboración de otras instituciones y entidades privadas (empresas, bancos, etc) ha canalizado los valores patrimoniales y sociales del arte y la cultura en el conjunto de la sociedad, hoy cristalizados en el actual Museo Infanta Elena, que cumple este año su V Aniversario de vida, sin duda, uno de los proyectos de mayor apuesta y compromiso personal en la figura del hoy presidente de Virgen de las Viñas, Rafael Torres, también vocal en el Consejo Regulador y Vicepresidente de Globalcaja. La muestra se puede disfrutar durante los próximos meses en el propio museo Infanta Elena, en Tomelloso.

Francisco Muñoz de Cuerva, siempre en nuestro recuerdo



Francisco Muñoz de Cuerva, de Bodegas Naranjo, fallecido el pasado mes de noviembre

El pasado día 27 de noviembre, con tan sólo 51 años, nos dejó de forma súbita Francisco Muñoz de Cuerva, copropietario de una de las bodegas familiares más antiguas de La Mancha, Bodegas Naranjo de Carrión de Calatrava.

Una lamentable pérdida para el sector del vino, no sólo por su valía profesional, sino también por su calidad humana.

Desde el Consejo Regulador La Mancha queremos dar nuestro más sentido pésame a toda la familia de Bodegas Naranjo y, en especial, a su viuda, sus hijos y su hermano Ramón, junto con el que gestionaba la bodega.

Ya el presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín Zarco tuvo una dedicatoria muy especial para él en el inicio de la entrega de premios Jóvenes que tuvo lugar en el Círculo de Bellas Artes de Madrid el pasado día 29 de noviembre.

Desde la propia bodega Naranjo y las familias Muñoz de Cuerva y Mayoralas, quieren mostrar su “más profundo agradecimiento a las innumerables muestras de cariño demostradas en estos momentos de tan profundo dolor” por el fallecimiento de Francisco Muñoz de Cuerva Sobrino.

¿La peque de la familia quiere enseñarte a usar una App?



Síntoma de que ya necesitas un experto en Planes

En pocos años has pasado de dejarles ventaja al echar una carrera a que te cueste alcanzarles, de montarles sus juguetes a que entiendan mejor que tú las instrucciones y de enseñarles a montar en bici, a que te ayuden a configurar el móvil. Y estos **son síntomas** de que necesitas que un experto te aconseje sobre los mejores **Planes de Pensiones**.

- **Experiencia:** 28 años planificando el futuro con casi 300.000 clientes.
- **Amplia Gama de Planes:** para todos los perfiles, desde renta fija hasta variable, pasando por los mixtos.
- **Atractiva Rentabilidad:** nuestros Planes mantienen rendimientos muy interesantes.
- **Trato Personalizado:** te ayudamos a encontrar el Plan que mejor te encaja.
- **Asesoramiento Permanente:** a tu lado en todo momento ayudándote en cada decisión.
- **Simulador de Jubilación:** planifica tu mejor futuro para mantener tu nivel de vida el día de mañana, simulando cuánto cobrarás en tu jubilación en www.globalcaja.es
- **Simulador de Prestaciones:** simula la mejor opción de cobro de la prestación y su impacto fiscal. Disponible en www.globalcaja.es



Y hasta el **31 de diciembre**
un magnífico regalo.

Infórmate en tu Oficina de Globalcaja

* Promoción válida para importes desde 1.500 € en aportaciones o traspasos solicitados entre el 1 de noviembre y el 31 de diciembre de 2016 a Planes de Pensiones (excluidos Planes de Previsión Asegurados). Los regalos se asignarán según el importe de las aportaciones o traspasos. Excluidos traspasos internos entre productos comercializados por Globalcaja. Bases de la promoción depositadas ante notario a su disposición en la oficina.



PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



IV CENTENARIO
DE LA
MUERTE DE
CERVANTES



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Seguros
AGRARIOS

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

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

Síguenos en:



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**