



# consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 94 Abril 2017

## *Consolidando presencia en ProWein 2017*

*Nuevo techo  
comercial para los  
vinos DO La Mancha*



**XXX Premios a la Calidad  
de los vinos embotellados**

# 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



¿Aún no han robado en tu empresa?

En 2016 en Castilla La-Mancha hubo **18.251** robos con fuerza.



¿Aún no has sufrido un impago en tus ventas domésticas o de exportación?

En 2016 el **56%** de las empresas sí.



¿Aún no has recibido reclamación por Responsabilidad Civil por alguna decisión empresarial?

En 2016 **1 de cada 3** empresas aseguradas sí

Tu empresa sostiene la economía de muchas familias



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

Departamento gráfico  
Interprofesión del  
C.R.D.O La Mancha

### Administración:

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

### Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

### Imprime:

Lince Artes Gráficas

### Depósito Legal:

CU-224-1997

### Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

### Redes Sociales:

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

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

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

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

Editorial .....	2
XXX Premios a la Calidad de los Vinos Embotellados .....	3
Nuevo techo comercial para los vinos con DO La Mancha.....	13
Prowein 2017 .....	21
Vinisud, la cita con los vinos del sur de Europa.....	27
La Mancha excelente en Madrid.....	31
Labores de poda en la vid .....	39

## Noticias

FENAVÍN 2017, calienta motores.....	42
Los Sabores del Quijote en Ciudad Real.....	43
La Gente Viajera que sueña La Mancha.....	44
De caza .....	45
El reclamo enoturístico en Fitur .....	49
Enofusión, las nuevas propuestas en la mesa .....	50
III Encuentro gastronómico, Ciudad de Tomelloso .....	51
La Mancha, Denominación de Origen invitada a Enomaq .....	52
Cuando 1000 no se equivocan.....	53
El desafío comercial agroalimentario: Jornadas en la UCM .....	54

Publirreportaje Agroseguro .....	56
Fiestas y degustaciones de vinos.....	58
Visita del Presidente de Castilla La Mancha a La Solana .....	60
Prestigio asiático de los vinos manchegos.....	61
Nos vamos de vinos y pucheros.....	64
Don Carnal y Doña Cuaresma .....	65

## Vino y Cultura

Seducidos por La Mancha: de rutas .....	67
---	----

Recetas .....	71
---------------	----





El Origen del Vino

# Editorial

## *De aquellos cortes de poda, lágrimas de vid y futuros vinos*

Los meses transcurren a una velocidad de vértigo, y nos vemos ya inmersos en plena estación primaveral. Poco a poco, la vid despierta, conforme las temperaturas comienzan a solazar los ánimos, descorchados y enérgicos, más extrovertidos, listos para ser degustados en el ciclo de la vid que arranca, con el llanto de la vid en ciernes.

Acuden consumidores y aficionados del vino en general, presurosos por conocer mejor los nuevos vinos de la añada, asentados y listos, en definitiva para el mercado. Concretamente, a comienzos del mes de marzo, en la sede del Consejo Regulador se hizo entrega de los **XXX Premios a la Calidad**, donde, fue la calidad, precisamente, la brújula de unos galardones que arrojan el esfuerzo embotellador de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha.

Pero no es la única cita para los vinos de La Mancha. En primavera arranca un intenso periplo por los principales mercados. Comenzando por Alemania, en **Prowein 2017**, el pasado mes de marzo, donde el Consejo Regulador estuvo con stand propio, por tercera vez consecutiva.

Promoción exterior sin olvidar los nuevos cauces por explorar en La Mancha. El **enoturismo** ya no es la moneda al aire sino más bien, una oportunidad nítida de crecimiento económico en el sector, y en Castilla La Mancha, en general. Se pudo ver en FITUR. Allí, los vinos DO La Mancha aportaron su grano de arena demostrando el peso de la industria agroalimentaria como un recurso más en el turismo. Piedra angular de la economía española, el sector del turismo crece y se profesionaliza en su conjunto. En regiones concretas como Castilla La Mancha, la opción del turismo de interior es además una alternativa nítida a la manida oferta de 'sol y playa', que tan buenos réditos económicos ha solventado en anteriores décadas. Sus factores concretos y diferenciadores pasan por dibujar un mapa de propuestas que engarzan lo cultural, ambiental, histórico, monumental y enológico con lo anecdótico y sensorial, donde la tradición del Quijote mantiene en el corazón de La Mancha un potente sustrato de atracción para el viajero.

Un visitante en el siglo XXI que ya no busca recuerdos, ni tan siquiera conocimientos, sino experiencias y momentos de enriquecimiento personal (familiar, con amigos o en espacios de intimidad en pareja) que le permitan volver en itinerarios relativamente cercanos. Es ahí, donde La Mancha (como ya hiciera en el 2005 con el IV Centenario de la I parte del Quijote) ha trazado las bases de su escaparate.

Ya no se tratan de ciudades con suficiente envergadura, autónomas, encantadoras y con potente magnetismo como Toledo o Cuenca, por sí mismas, núcleos de atracción turística. Ahora, cobran mayor protagonismo, en un cartel de actividades donde disfrutar de manera sostenible, los entornos de la naturaleza y el medio. Ruidera y sus lagunas, o el conocido Parque Nacional de las Tablas (por mencionar zonas más cercanas y manchegas), son ejemplos más palpables de las posibilidades que ofrece la comunidad castellanomanchega, rica en fauna, diversidad y espacios de gran belleza.

El abanico es amplio en rutas de diversa índole, donde también la caben las experiencias que muestran las maneras de aprovechar los recursos del entorno, esto es, la viticultura, o mejor dicho, el llamado enoturismo cuando la bodega es además un lugar con suficiente encanto. El visitante, urbanita hastiado de rutinas de asfalto y contaminación, valora paulatinamente los espacios abiertos, verdes, libres de polución en la sana nostalgia de la vida que llevaban nuestros ancestros. El campo y la vid, por tanto le seducen, hasta puntos irresistibles cuando además conocen de cerca el proceso elaborador de una sencilla y única botella de vino (añada). En esto, otras comunidades, bien es cierto, llevan la delantera. Pero La Mancha cuenta en su potencial con el más universal de los embajadores. La ventaja es incomparable con solo mencionar la patria de Dulcinea de El Toboso, o presentar la inmoral silueta de los molinos de viento.

El propio Consejo Regulador rema en la misma dirección, ya que a partir de esta primavera abre las puertas de su **Museo-Centro de Interpretación de vino**, ampliado y como un recurso más al alcance del turista. Se trata de un espacio didáctico, visual e interactivo donde a través de los sentidos (y las fases de la cata), el visitante conoce y profundiza en las sensaciones del vino. Maquetas que recrean a escala una bodega, o la propia vendimia, completan la oferta que atraerá a todos los públicos.

Una Mancha, que se disfruta en primavera. Por delante, meses de puro encanto para degustar esos recuerdos, atesorar experiencias y sentir un cosquilleo en el estómago, como adolescente enamorado, en el placer por descubrir nuevas propuestas y nuevos vinos. Sin olvidarnos, claro está de FENAVIN; pero de eso ya hablaremos en próximos números.

## *Paladines de la calidad*

*El Consejo Regulador acogió el pasado 2 de marzo la XXX edición de sus premios que fomentan la calidad de los vinos embotellados*

Jornada festiva en la sede de la Denominación de Origen La Mancha en una de sus citas más importantes del año, con la entrega de los Premios a la Calidad de los vinos varietales y embotellados en su XXX edición, durante el mes de marzo.

En la cata final, celebrada el pasado 16 de febrero, pasaron a examen **137 vinos finalistas**, con predominancia de blancos, 51 de variedad Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo y mayoritariamente Airén. También los tintos jóvenes, unos 31, de variedades ya conocidas como Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Garnacha, Petit Verdot, Moravia y fundamentalmente Tempranillo.



*Foto de familia de las bodegas premiadas junto a las autoridades políticas*

## XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS



*Final en cata ciega de los vinos ante notaria*

Junto a los 11 vinos rosados, además de una representación menor de 4 vinos espumosos, el jurado también evaluó unos 40 vinos de paso por madera, esto es, tintos envejecidos en barrica, crianza, reserva y gran reserva.

El jurado estuvo compuesto por tres comités de cata, de cinco personas cada uno, conformados por un amplio espectro de perfiles, vinculados de un lado al gremio profesional de hostelería, prensa especializada, Universidad

de Castilla La Mancha y técnicos del Ivicam hasta consumidores finales, cuyo criterio fue unánime a la hora de subrayar “la gran calidad de los vinos presentados, con una sinceridad frutal y aromática, para el caso de los jóvenes”.



*Presidente y Vicepresidente de Globalcaja junto al presidente nacional de las cooperativas durante la entrega de Premios*

## XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS



*Representantes de la administración Nacional, Autonómica, Provincial y Municipal*



*La velada fue acompañada de una jornada apacible en el patio del Consejo Regulador*

Entregados en pleno mes de marzo, cuando las cualidades organolépticas de los vinos jóvenes están en su plenitud, los premios otorgados por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha nacieron con la vocación de fomentar y promocionar la cali-

dad de los vinos acogidos a la Denominación de Origen La Mancha. Una concienciación que va en aumento, ya que en este 2016, cuando se cumplen tres décadas de vida del concurso, la participación sigue siendo generosa, con más de 500 muestras recogidas en total.

El acto comenzó a las seis de la tarde en el salón de actos y posteriormente los asistentes pudieron, en familia y de manera distendida, degustar los vinos premiados en el patio del Consejo Regulador en una jornada casi primaveral.



*Bodegón con los vinos DO La Mancha premiados*

## Vinos ganadores XXX Concurso a la calidad 2017



César J. Velasco recogió sendos Oros en Viognier y Gewürztraminer con "Laminio"

Estos son los vinos ganadores en el Concurso a la calidad de los vinos embotellados con DO La Mancha. La cata final se celebró ante un jurado de cata formado por tres comités de 5 catadores cada uno, con cata ciega ante notaria.

**GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016:**

**GEWÜRZTRAMINER**

**"LAMINIO"**

César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)

**GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016:**

**VIOGNIER**

**"LAMINIO"**

César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)

**GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2016:**

**CABERNET SAUVIGNON**

**ORO: "CASTILLO DE BENÍZAR"**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

**PLATA: "TORRE DE GAZATE"**

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

**GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2016:**

**GARNACHA**

**ORO: "CANFORRALES"**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

**PLATA: "ISLA ORO"**

Bodegas Isla, Villarta de San Juan (Ciudad Real)



Bodegas Ayuso consiguió dos Oros en Rosado Cabernet Sauvignon y Blanco Verdejo



Bodegas Campos Reales, Oro en Rosado Garnacha

## XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS



*La Bodega Almazara Virgen de las Viñas recibió el Oro en Chardonnay y Rosado Merlot*

### *GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2016:*

#### **MERLOT**

##### **ORO: "TOMILLAR"**

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso

##### **PLATA: "VIÑA ORCE"**

Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete)  
(Ciudad Real)



*La Coop. Nuestra Señora de la Muela recoge el Oro al Mejor Rosado Syrah*

### *GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2016:*

#### **SYRAH**

##### **ORO: "CASTILLO DE LA MUELA"**

Cooperativa Nuestra Señora de la Muela, Corral de Almaguer (Toledo)

##### **PLATA: "DOÑA BERENGUELA"**

Oleovinícola Campo de Calatrava, Bolaños de Calatrava (Ciudad Real)



*Vinícola de Castilla recibió el Oro en Tinto Merlot y Petit Verdot con 'Señorío de Guadineja'*

### *GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES 2016:*

#### **MERLOT**

##### **ORO: "SEÑORÍO DE GUADANEJA"**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

##### **PLATA: "ISLA ORO"**

Bodegas Isla, Villarta de San Juan (Ciudad Real)

### *GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES 2016:*

#### **PETIT VERDOT**

##### **"SEÑORÍO DE GUADANEJA"**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

## XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS



*“Dominio de Baco” de Baco Dcoop Group revalidó el Oro en Blanco Airén*



*Vinícola de Tomelloso se alzó con el Oro en Macabeo*



*El mejor Sauvignon Blanc fue para Bodegas Puente de Rus*

### GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016: **AIRÉN**

#### ORO: **“DOMINIO DE BACO”**

Baco Dcoop Group, Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

#### PLATA: **“CASTILLO DE BENÍZAR”**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

#### BRONCE: **“CANFORRALES LUCÍA”**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

### GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016: **CHARDONNAY**

#### ORO: **“TOMILLAR”**

Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso (Ciudad Real)

#### PLATA: **“OJOS DEL GUADIANA”**

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

#### BRONCE: **“CANFORRALES”**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

### GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016: **MACABEO**

#### ORO: **“FINCA CERRADA”**

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

#### PLATA: **“ALTOVELA”**

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

#### BRONCE: **“GALÁN DE DULCINEA”**

Bodegas Quiñón de Rosales, El Toboso (Toledo)

### GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016: **VERDEJO**

#### ORO: **“ESTOLA”**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

#### PLATA: **“VEGA DE AZUER”**

Bodega Los Candeales, Daimiel (Ciudad Real)

Ex-aequo

#### BRONCE: **“FINCA LOS TRENZONES”**

Bodegas Leganza, Quintanar de la Orden (Toledo)

#### BRONCE: **“CAMINA”**

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

### GRUPO DE VINOS BLANCOS VARIETALES 2016: **SAUVIGNON BLANC**

#### ORO: **“PUENTE DE RUS”**

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

#### PLATA: **“ZOCODOVER SELECCIÓN”**

Bodegas Hermanos Rubio, Villasequilla (Toledo)

#### BRONCE: **“LACRUZ VEGA”**

Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

# XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS



*El mejor Rosado varietal Tempranillo fue para Bodegas Félix Solís, con "Caliza"*



*"Conde de Monterroso" de Bodegas Isidro Milagro se llevó el Oro al Mejor tinto Tempranillo*



*"Don Octavio", de Vinícola de Villarobledo obtuvo el Oro en Tinto Joven Cabernet Sauvignon*

## GRUPO DE VINOS ROSADOS VARIETALES 2016:

### **TEMPRANILLO**

#### ORO: "CALIZA"

Bodegas Félix Solís, La Puebla de Almoradiel (Toledo)

#### PLATA: "LATÚE"

Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

#### BRONCE: "VIÑA CUERVA"

Bodegas Naranjo, Carrión de Calatrava (Ciudad Real)

## GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES 2016:

### **TEMPRANILLO**

#### ORO: "CONDE DE MONTERROSO"

Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (Ciudad Real)

#### PLATA: "VEGA BRISA"

Cooperativa la Vid y la Espiga, Villamayor de Santiago (Cuenca)

#### BRONCE: "TORRE DE REJAS"

Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (Ciudad Real)

## GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES

### 2016: **CABERNET SAUVIGNON**

#### ORO: "DON OCTAVIO"

Vinícola de Villarobledo, Villarobledo (Albacete)

#### PLATA: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA"

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

#### BRONCE: "RIBERA DE LOS MOLINOS"

Finca La Blanca, La Puebla de Almoradiel (Toledo)



*El oro para el tinto Syrah recayó en bodegas Símbolo*

*GRUPO DE VINOS TINTOS VARIETALES 2016: **SYRAH***

**ORO: "SÍMBOLO"**

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

**PLATA: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA"**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

**BRONCE: "DON OCTAVIO"**

Vinícola de Villarrobledo, Villarrobledo (Albacete)

*GRUPO DE VINOS BLANCOS 2016: **COUPAGE***

**ORO: "ARTERO Macabeo-Verdejo"**

Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)

**PLATA: "EPÍLOGO Sauvignon Blanc-Moscatel"**

Bodegas Yuntero, Manzanares (Ciudad Real)

**BRONCE: "ALCARDET SOMMELIER Sauvignon Blanc-Airén-Verdejo"**

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardet (Toledo)

*GRUPO DE VINOS ROSADOS 2016: **COUPAGE***

**ORO: "ALCARDET SOMMELIER Tempranillo-Syrah-Garnacha"**

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

**PLATA: "YUGO Garnacha-Tempranillo"**

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

**BRONCE: "CONDE DE MONTERROSO Syrah-Tempranillo"**

Bodegas Isidro Milagro, Manzanares (Ciudad Real)



*"Artero Macabeo-Verdejo",  
Mejor Oro en Blanco Coupage*



*"Alcardet sommelier" de Bodegas Alcardet  
mejor Rosado Coupage*

*GRUPO DE VINOS TINTOS 2016:*

**COUPAGE**

ORO: **“ARBEOR Tempranillo- Syrah”**  
Bodegas Manvi, Villarrobledo (Albacete)

PLATA: **“VIÑA SAN JUAN Merlot-  
Syrah-Tempranillo”**  
Bodegas Félix Solís, La Puebla de Almoradiel  
(Toledo)

Ex-aequo

BRONCE: **“TARAY Tempranillo-Syrah”**  
Bodegas Taray, Las Mesas (Cuenca)

BRONCE: **“CALIZA Merlot-Syrah-  
Tempranillo”**  
Bodegas Félix Solís, La Puebla de Almoradiel (Toledo)



*Mejor Tinto Coupage para Bodegas Manvi por su “Arbeor”*

*GRUPO DE VINOS ENVEJECIDOS EN BARRICA*

ORO: **“LACRUZ VEGA CENTENARIO Tempranillo-  
Cabernet Sauvignon-Syrah 2013”**  
Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

PLATA: **“CERRO MAYORAL Cabernet Sauvignon 2015”**  
Bodegas Cerro Mayoral, Villafranca de los Caballeros (Toledo)  
Ex-aequo (triple empate)

BRONCE: **“LACRUZ VEGA TERROIR Tempranillo-  
Syrah-Cabernet Sauvignon 2013”**  
Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

BRONCE: **“DOMINIO DE BACO Tempranillo 2015”**  
Baco Dcoop Group, Alcázar de San Juan (Ciudad Real)

BRONCE: **“SÍMBOLO Tempranillo 2013”**  
Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)



*“Lacruz Vega Centenario” cosechó el Oro en Tintos envejecidos en barrica*

*GRUPO DE VINOS*

**TINTOS DE CRIANZA**

ORO: **“VILLA ABAD Tempranillo 2013”**  
Bodegas San Antonio Abad, Villacañas (Toledo)

Ex-aequo

PLATA: **“GRAN TOMILLAR Tempranillo 2013”**  
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Tomelloso  
(Ciudad Real)

PLATA: **“GLADIUM Tempranillo 2012”**  
Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)



*Representantes de Bodegas San Antonio Abad con el Oro en Crianza por su “Villa Abad”*

## XXX PREMIOS A LA CALIDAD DE LOS VINOS EMBOTELLADOS

### GRUPO DE VINOS

#### **TINTOS DE RESERVA**

**ORO: "AZAGADOR Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot 2011"**

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

**PLATA: "ZOCODOVER SELECCIÓN Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2009"**

Bodegas Hermanos Rubio, Villasequilla (Toledo)

**BRONCE: "TOMILLAR Cabernet Sauvignon-Tempranillo 2011"**

Bodega-Almazara Virgen de las Viña, Tomelloso (Ciudad Real)



"Azagador Tempranillo-Cabernet Sauvignon-Merlot 2011", de Pago de la Jaraba fue el Oro en Reserva



El Oro para Gran Reserva fue para "Allozo Tempranillo 2008"

### GRUPO DE VINOS

#### **TINTOS DE GRAN RESERVA**

**ORO: "ALLOZO Tempranillo 2008"**

Bodegas Centro Españolas, Tomelloso (Ciudad Real)

**PLATA: "ESTOLA Tempranillo-Cabernet Sauvignon 2008"**

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

**BRONCE: "ENTREMONTES Tempranillo 2002"**

Bodegas Entremontes, Quintanar de la Orden (Toledo)



El Oro en Espumoso fue para "Puente de Rus", de Bodegas Puente de Rus

### GRUPO DE

#### **VINOS ESPUMOSOS**

**ORO: "PUENTE DE RUS"**

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)

**PLATA: "TOMILLAR"**

Bodega-Almazara Virgen de las Viña, Tomelloso (Ciudad Real)

**BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA"**

Bodegas El Progreso, Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real)

## ***Nuevo récord de ventas de vino con DO La Mancha***

*El Consejo Regulador cerró el pasado 2016 con más de 81 millones de botellas, alcanzando un nuevo techo de ventas con Denominación de Origen La Mancha.*

Los datos de comercialización ascendieron a un total de **81.218.300 botellas**, lo que se traduce en un leve **incremento del 0,77 %**, esto es, unas 626.050 unidades más

que las 80.592.250 botellas del pasado ejercicio 2015, año en el que la subida en ventas fue espectacular, con un aumento cercano al 24 %, una cifra que hace que sea una

gran satisfacción el hecho de haber consolidado dicho crecimiento. El aumento de 2016 se refleja prácticamente en casi la totalidad de la tipología de vinos ela-





borados en la Denominación de Origen La Mancha, desde vinos 'Jóvenes' (16.330.000) hasta vinos 'Tradicionales' (47.607.000), 'Envejecidos en barrica' (936.000), 'Crianza' (11.119.100), 'Reserva' (4.358.400) hasta 'Gran Reserva' (766.900) y 'Espumoso' (100.900). En exportaciones, se mantiene el



*El mercado alemán continúa entre los primeros compradores de vinos DO La Mancha*

crecimiento de los vinos DO La Mancha de años anteriores, llegando este último año a 29.070.818 botellas, lo que supone un 35,8 % del total de las ventas.

Por mercados, se observa un comportamiento dispar, pero positivo en líneas generales, con un crecimiento en casi todos los

países. Por un lado, un distanciamiento claro de aquellos que mantienen su liderazgo en la compra de vino DO La Mancha en el exterior. **Alemania** (con 6.572.944 botellas) y sobre todo **China** continúan liderando la compra de vino manchego en el extranjero. El crecimiento en el

gigante asiático, donde el pasado año se mantuvo la misma línea de continuidad en los esfuerzos promocionales, continúa imparable, convirtiéndose en 2016 en el primer mercado exterior para los vinos de calidad manchegos con 8.386.536 botellas.

La respuesta es también positiva en



*Nuevo récord de vino embotellado con Denominación*

clientes como **Japón**. El país del sol naciente es ya el quinto comprador, habiendo elevado su volumen de adquisiciones hasta la cifra de 1.090.452 botellas, un 15 % más que año anterior.

Uno de los puntos donde parece que se afianzan las ventas exteriores es el este de Europa, con **Polonia** y sus 845.112 botellas (un 77,7 % de incremento), junto a los **países bálticos** de Lituania (con 744.072 botellas) y Letonia (605.952 botellas). Más llamativa resulta incluso la recuperación de las ventas comerciales de vinos con DO La Mancha a **Rusia**, con 620.088 botellas y crecimiento del 84,7 %, algo muy positivo en un país que tradicionalmente ha apostado más por los vinos de gamas sin indicación de calidad.

**Reino Unido** sigue como ter-



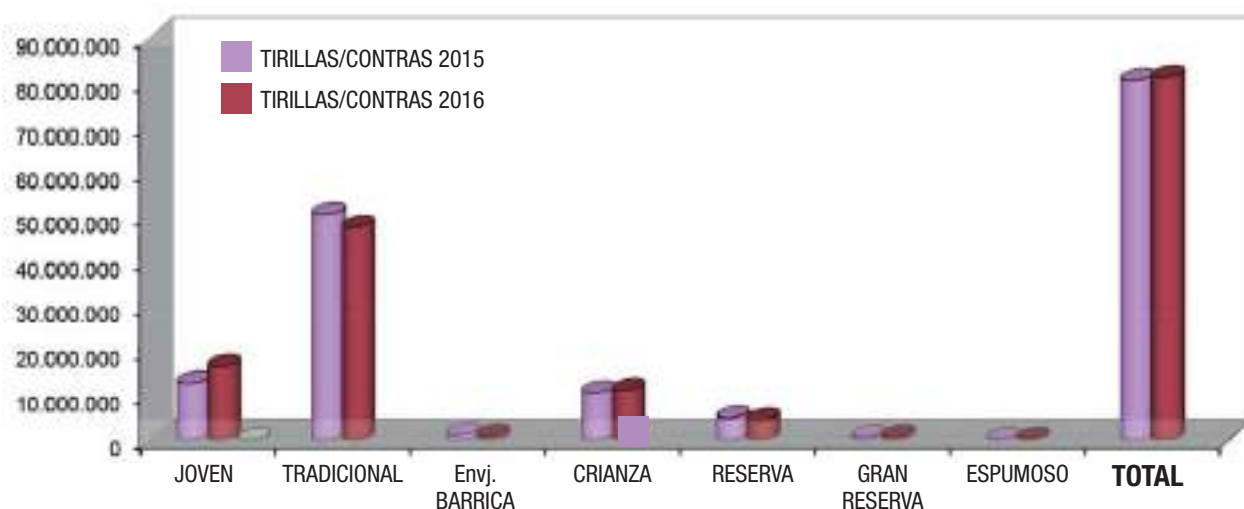
*China lidera las importaciones de vino DO La Mancha*

## NUEVO TECHO COMERCIAL PARA LOS VINOS CON DO LA MANCHA



cer comprador mundial de vinos DO La Mancha, con una cifra de 1.639.680 botellas, lo que supone un crecimiento del 10 % con respecto a 2015. Además, **Holanda** también mantiene su buena respuesta en el volumen de compras (cuarto comprador con 1.154.136 botellas), y a ella se suman países como **Suiza**, ya el noveno comprador de vinos con DO La Mancha gracias a un importante crecimiento que le ha llevado a la cifra de 715.308 botellas, que apuntalan la comercialización exterior en Europa. De hecho, hay que tener en cuenta que la Unión Europea, excepto España, ya supone el 49,47 % (14.382.236 bot.) del total de las ventas de vinos de calidad manchegos, mientras que si sumamos el resto del continente la cifra llega al 54,67 % (15.893.633 bot.).

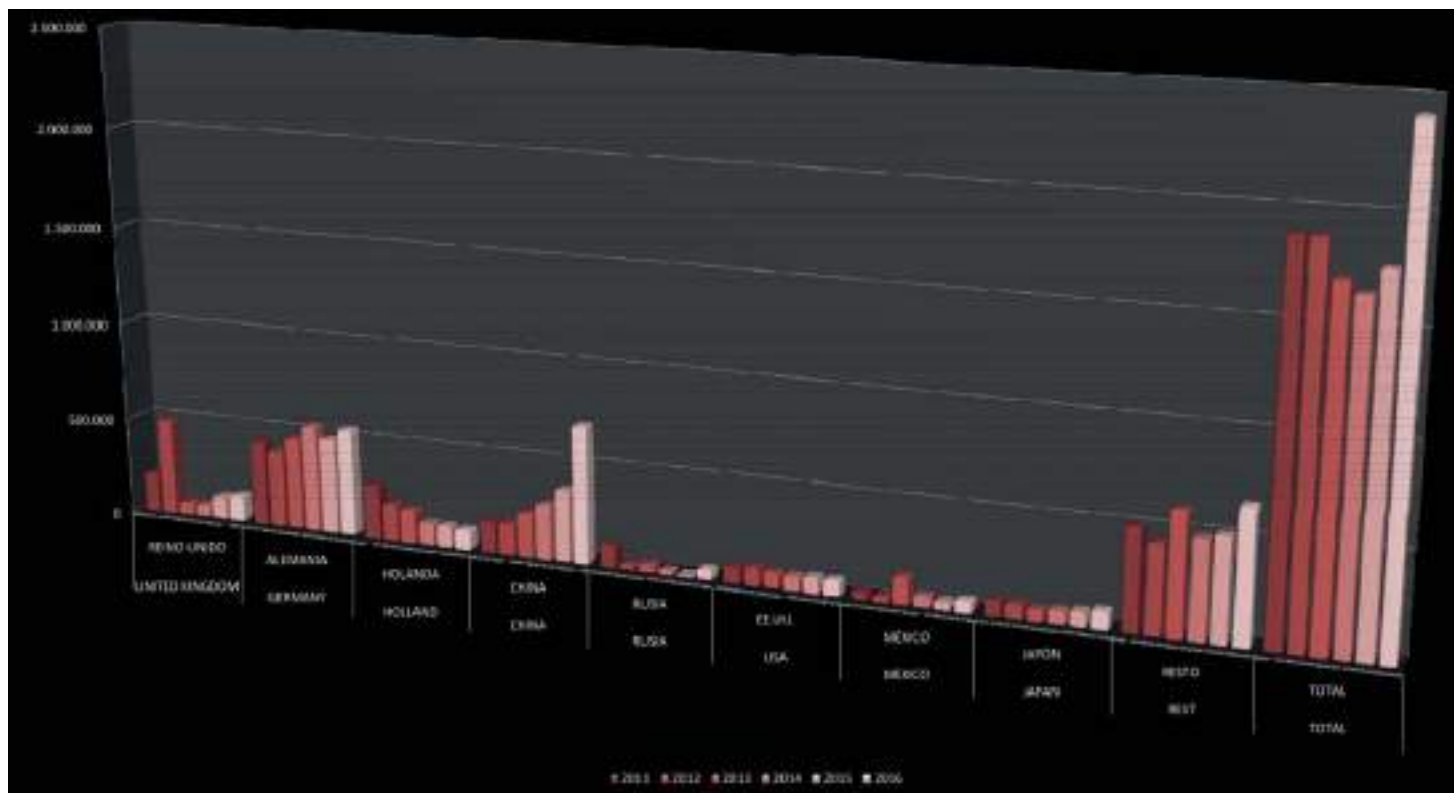
### COMERCIALIZACIÓN TOTAL DE VINO CON D.O. LA MANCHA



### COMERCIALIZACION en botellas de 0,75 cl

	JOVEN	TRAD.	Envj. BARRICA	CRIANZA	RESERVA	GRAN RESERVA	ESPUMOSO	TOTAL
TIRILLAS/CONTRAS 2015	12.675.070	50.579.000	1.157.600	10.576.780	4.871.100	671.000	65.700	<b>80.592.250</b>
TIRILLAS/CONTRAS 2016	16.330.000	47.607.000	936.000	11.119.100	4.358.400	766.900	100.900	<b>81.218.300</b>

*PRINCIPALES IMPORTADORES VINOS EMBOTELLADOS (2011-2016)*



	REINO UNIDO	ALEMANIA	HOLANDA	CHINA	RUSIA	EE.UU.	MÉXICO	JAPÓN	RESTO	TOTAL
2011	199.991	436.699	277.102	155.686	114.882	83.064	39.302	79.211	506.178	<b>1.892.115</b>
2012	489.639	396.346	188.504	157.277	28.160	89.218	26.430	71.738	442.320	<b>1.889.632</b>
2013	62.535	472.751	169.850	222.489	37.222	76.094	133.868	60.844	612.223	<b>1.714.008</b>
2014	61.585	544.349	111.479	281.436	22.073	71.835	52.696	68.132	491.474	<b>1.652.363</b>
2015	121.778	493.470	106.415	370.830	7.905	79.617	40.590	77.051	514.195	<b>1.771.261</b>
2016	136.640	547.745	96.178	698.878	51.674	75.531	58.154	90.871	666.897	<b>2.422.568</b>

No obstante, **Estados Unidos** refleja una leve ralentización del 5%, con 905.100, bajando al sexto puesto, mientras que **México**, se sitúa ya como segundo mejor cliente de los vinos DO La Mancha en el continente americano (décimo en el ranking mundial) con 697.848 botellas, y un significativo 30 % de incremento.



*Un consumidor suizo observa una botella de vino DO La Mancha*



## Declaración de cosecha 2016

Los datos globales del año pasado también arrojan un aumento en el vino declarado con DO La Mancha en 2016, que es el único que puede ser comercializado con esta indicación, lo que significa que las parcelas de las que provienen las uvas para su elaboración no pueden haber superado los máximos estipulados por la Denominación de Origen en su Pliego de Condiciones. Además, deben cumplir también otros requisitos enfocados a asegurar el

control y la calidad de los vinos que finalmente llegan al consumidor. En conjunto, el vino con DO La Mancha de la cosecha 2016 ascendió a un total de **141.284.583 litros**, lo que supone un leve incremento del 0,5 %, con respecto a la campaña anterior y sus 140.590.977 litros. Por tipo de vino, se declararon 90.914.907 litros de tinto frente a los 50.369.676 de blanco, siendo Ciudad Real (con 63.531.825 litros) la mayor productora de las cuatro



provincias que conforman la Denominación de Origen La Mancha. Le sigue Toledo con 30.698.356 litros, Albacete con 24.063.307 litros y el cuarto puesto lo ocupa Cuenca con 22.991.095 litros.

Por hectáreas de viñedo acogido a La Mancha, se constata un descenso en el global, con **162.993 Ha**, esto es, un 0,9 % menos que en el 2015, en el que figuraban 164.553 Ha.

Por hectáreas, el Airén sigue

siendo la variedad predominante con 102.711 Ha., seguida de Tempranillo (30.479), Macabeo (5.203), Syrah (4.454), Garnacha (4.349), Cabernet Sauvignon (3.562), Verdejo (3.159), Sauvignon Blanc (2.087), Merlot (1.428), Chardonnay (1.206), Moravia (911), Moscatel de grano menudo (858), Bobal (793), Petit Verdot (587), Monastrell (537), Graciano (179), Parellada (126), Cabernet

Franc (101), Viognier (76), Pedro Ximénez (70), Riesling (69), Malbec (28), Gewürztraminer (17) y Torrontés (2).

Pese a todo, La Mancha continúa liderando con gran diferencia la superficie de viñedo inscrito en cualquier Denominación de Origen, no sólo de España, sino de toda Europa, por lo que su potencial de crecimiento como zona productora de vinos de calidad sigue siendo todavía alto.

# Los vinos DO La Mancha en ProWein 2017

*El Consejo Regulador asiste, con stand propio y por tercera vez consecutiva, a la Feria del vino más importante a nivel mundial*

La Messe Düsseldorf, como bien la conocen los propios alemanes, deslumbra en sus colosales dimensiones. Sus inmensos pabellones ya reflejan que se trata de una ciudad experimentada en

la celebración de ferias de grandes proporciones; y eso es precisamente ProWein, un culto a la diversidad vinícola internacional, un reclamo para el visitante, aficionado (winelover mundial) y

sobretudo una magnífica oportunidad de negocio profesional para las innumerables bodegas que se dieron cita en esta próspera ciudad alemana durante tres días, del 19 al 21 de marzo.



Los mejores profesionales del vino acuden puntualmente cada año a ProWein



Para cualquier avezado catador, conocer y degustar todos los vinos del mundo en Prowein en tan solo tres días, es tarea prácticamente imposible, y hasta no recomendable. No obstante, el visitante sí puede construirse una idea de la importancia del comercio mundial del vino, por regiones mundiales. Puede recrear la riqueza vinícola de España, desde los tradicionales países productores europeos como Francia, Italia y por supuesto las anfitrionas Alemania y Austria, hasta las nuevas propuestas varietales de los llamados países del Nuevo Mundo.

La apuesta, un año más, volvió a ser firme y determinante para los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Su presencia se ubicó dentro del Pabellón 10 compartiendo protagonismo con otros vinos de la Península Ibérica.



ca (España y Portugal). Lo hicieron con espacio propio (48 m<sup>2</sup>), renovado, diáfano en disposición y mayor modernización de diseño. Los protagonistas dentro del stand fueron ellos, los 73 vinos distintos de 22 bodegas manchegas, dispuestos en una zona libre de cata para interés del visitante. La acogida por parte del público fue muy positiva para un mercado, el Alemán que hoy es, no solo el cliente de mayor fidelidad en suelo comunitario para los vinos DO La Mancha, sino también la pista de lanzamiento en la penetración de otros puntos de la órbita de la UE como los países bálticos o el propio consumidor centroeuropeo. “Es una feria donde los vinos DO La Mancha tienen que estar”, resumió el propio Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco.





*Prowein 2017, la Feria más importante del mundo*

El crecimiento de la Feria celebrada en Alemania ha sido exponencial en las últimas décadas. Los nueve pabellones de la Messe Düsseldorf, albergaron la cita referencia a nivel mundial con más de 6.000 expositores de 59 países distintos. Para esta edición, se superaron las 56.000 visitas de otros 123

países compradores, lo que resalta la importancia comercial de ProWein más allá del continente europeo: el 84 % fueron expositores extranjeros y 49 % de visitantes de fuera de Alemania. La diversidad y amplia gama de oferta fue la tónica dominante en ProWein donde cualquier produc-

tor mundial quiere asomarse al mayor y más importante escaparate del mundo. Además, con 6.572.940 botellas y un incremento del 22,6 %, Alemania es hoy el segundo importador de vino DO La Mancha, solamente superado por China en el pasado 2016.





*De La Mancha a Prowein: Cuaderno de bitácora*

**Crónica de un viaje ilusionante**

El esfuerzo promocional por estar en Düsseldorf ha sido importante por parte del Consejo Regulador, que un año más, decidió acudir en primera persona a ProWein.

Con tremenda ilusión, varios días antes, parte de la expedición salió por transporte terrestre para llevar el sello de calidad y la silueta del Quijote por los principales rincones del viejo continente, en una ruta de más de 1.900 kms, atravesando Francia, prácticamente

de Sur a Norte, parte de Bélgica para llegar hasta el noroeste de Alemania, a orillas del Rin. Una experiencia que quisimos reflejar con un diario de a bordo, con nuestra botella DO La Mancha como santo y seña de nuestro periplo.



**1ª Jornada: La Mancha – Irún (frontera con Francia) – Blois (Francia)**

Con paciencia y buen humor partimos de madrugada hacia el norte. Entramos en Madrid cuando la ciudad todavía duerme y el ritmo frenético de sus arterias aún late sin el frenético estrés de la hora punta de la mañana.

Precisamente, al alba, los primeros rayos de sol nos descubren una carretera tranquila, con buen tiempo y el tráfico rutinario de frontera. Nos acercamos a Irún, una de las principales puertas de entrada y comunicación con el país vecino.

Pasamos a las carreteras galas cruzando parte de los viñedos más representativos de la viticultura francesa, como Burdeos, regado en sus campos por los generosos Garona y Dordoña. Aún pasaríamos por enclaves históricos como Poitiers (batalla medieval que frenó el avance sarraceno en el 736) o Tours para llegar finalmente a Blois, con merecido descanso. Estamos en pleno valle del Loira, (tierra de la Sauvignon Blanc) conocido entorno por sus castillos (Palacios) renacentistas de refinado gusto francés que tan bien se diseñaron en la Francia Moderna de los siglos XV y XVI.

**2ª Jornada: Blois – París – Bélgica y... Düsseldorf**

Con ánimos renovados tras el me-



recido descanso, emprendemos viaje hacia el Norte. Nos acercamos a París, y aunque lo hacemos en el tráfico agobiante de sus carreteras, la silueta es inconfundible. Saludamos a la Torre Eiffel en la distancia para iniciar camino hacia tierras más frías y nubladas, unidas por una carretera que hoy soporta gran densidad de tráfico de mercancías entre Bélgica y Francia.

Es inevitable no recordar la historia cuando hace, justo un siglo, por estos campos, millones de personas dieron su vida en la Gran Guerra. Carreteras y más de un camposanto con miles de cruces testimonian aquella masacre humana, aquella barbarie bélica con batallas como Verdún o Somme donde generaciones de franceses, ingleses, alemanes y austrohúngaros vieron truncadas sus vidas.

Incluso, para- dojas históricas de la vida, ese limes o frontera que tan a raya mantenían las legiones del imperio romano en el Rin, es hoy un pulmón económico de Europa, una de



las zonas (a pesar de las fricciones territoriales entre sus países) más prósperas y densamente pobladas del corazón de Europa. Muy cerca de Düsseldorf y Colonia (la cuna del Gótico alemán), en Aquisgrán, el gran Carlo Magno, durante la plena Edad Media, soñó la construcción de la primera Europa Unida, con el sustrato cultural del Imperio Romano y la religión cristiana como factor aglutinante. El embrión de una Europa (a veces desunida) pero condenada a entenderse.

Por fortuna, el vino es el mejor elemento para ligar historias, pueblos y culturales.

Llegamos a Düsseldorf pasada la sobremesa (hora española), en la mayor feria del mundo, con los vinos del caballero más universalmente conocido.



*Vino tinto joven DO La Mancha y gastronomía tradicional alemana, maridan a la perfección*

## ***Los vinos del Mare Nostrum***

*El Consejo Regulador participa con éxito en VinIsud,  
celebrada en Montpellier, Francia*



Siendo el primer evento del año, celebrada del 29 al 31 de enero, cuando los vinos jóvenes de la añada se encuentran en su plenitud aromática y frutal, Vinisud reflejó el potencial comercial de los vinos DO La Mancha en Montpellier, la ciudad al sur de Francia, que congregó en

su XIII edición a los principales países productores del sur de Europa, vinculados vinícola y culturalmente con el Mediterráneo.

No en vano, además del país anfitrión, Francia, confirmaron su presencia los países con neto potencial comercial, además de una

importante tradición vinícola como Italia, Portugal y por supuesto, España. *“Con una centena de stands, el ICEX ha reunido una hermosa representación española, en un emplazamiento considerado por todos nuestros expositores como muy positivo, en posición central. La identi-*



*El público francés en Montpellier interesado en los vinos DO La Mancha*



*ficación del Espacio España ha sido bien acogido. Habrá que repetirlo la próxima edición.”, fueron las palabras de balance del año anterior para Michel Budai, responsable del Departamento Agroalimentario y de Vinos-España, para el ICEX.*

*Por segundo año consecutivo, la Denominación de Origen La Mancha asistió con un stand propio informativo y otro espacio diferenciado para el emplazamiento de una zona libre de cata. En opinión de Gregorio Martín-Zarco, Presidente del Consejo Regulador, “la Denominación de Origen La Mancha tiene que responder a todo el esfuerzo inversor que se está realizando en las bodegas manchegas. Se está*

*trabajando mucho en tecnología y también en estructuras comerciales, y para nosotros es una obligación, por tanto, estar en todos los eventos. Vamos a Vinisud, una feria al sur de Francia donde los vinos españoles y los vinos de La Mancha, son reconocidos”.*

Una presencia muy notable para las bodegas manchegas en Montpellier, muy apreciada en el paladar del público francés y también los numerosos profesionales de diferentes rincones del mundo. “Hemos contado con la presencia de 33 vinos de 23 bodegas acogidas al Consejo Regulador. La respuesta del público fue muy buena, en especial los vinos jóvenes, que han señalado como muy afrutados y una relación de precio excelente a su calidad. Han destacados los tintos tempranillo y han gustado también los crianzas y los reservas, a los que han visto muy bien estructurados y a pesar





*Estudiantes de enología de todo el mundo pasan por Vinisud cada año*



de ser vinos con envejecimiento, también reflejan la fruta”, comentó Luis Martínez, responsable en el departamento de promoción Internacional de la DO La Mancha.

Según datos de la organización, ya en la primera jornada, se superaron los 7.500 visitantes a la feria, de los cuales, un 30 % fueron compradores internacionales fuera de Francia. Asistieron 900 expositores de 10 países de la zona del Mediterráneo.

Vinisud fue el primer viaje de promoción exterior, realizado, en este caso, en suelo comunitario.

# ***Madrid entusiasmada con los vinos de La Mancha Excelente***

*Gran acogida de los vinos DO La Mancha en el I Salón  
organizado por el Consejo Regulador y la revista 'Mi vino'  
en el hotel Miguel Ángel de la capital de España*



## LA MANCHA EXCELENTE EN MADRID

*La presentación se realizó en el céntrico hotel Miguel Ángel de Madrid*



T  
H  
T  
E  
L  
M  
I  
G  
U  
E  
L  
A  
N  
G  
E  
L

Durante la jornada del pasado lunes, 27 de febrero, el hotel Miguel Ángel, situado en las inmediaciones del céntrico Paseo de la Castellana, fue testigo de la buena respuesta del público madrileño a una selección de los mejores vinos, presentados por las 16 bodegas DO La Mancha presentes en *La Mancha Excelente*.

“Madrid es siempre especial para nosotros por tres motivos: primero por ser la capital de España; segundo, por ser una Comunidad limítrofe y vecina y tercero porque siempre había sido el mercado tradicional de nuestros vinos que ahora queremos recuperar”. Con estas palabras, el Presidente del Consejo Regulador,

H  
O  
T  
E  
L  
M  
I  
G  
U  
E  
L  
A  
N  
G  
E  
L



*Numerozo público joven aficionado se dejo ver a última hora de la tarde*

Gregorio Martín-Zarco matizó la importancia y el balance de una jornada positiva para las bodegas asistentes, muchas de las cuales, agotaron con antelación sus muestras de existencias ante la buena demanda del público asistente. La convocatoria fue realizada con el respaldo económico de la Diputación de Cuenca, y en colaboración con la revista especializada *Mi vino* con el objetivo de poner en alza, preferentemente, aquellos vinos elaborados en La Mancha con paso por madera como tintos roble, crianza, reserva y gran reserva. Unos vinos “que cada día, están ganando más prestigio y reconocimiento”, como destacó Gregorio Martín-Zarco,

Presidente del Consejo Regulador. La acogida fue receptiva con un público profesional, en las primeras horas de la jornada, y más aficionado al caer la tarde. De hecho, algunas bodegas pusieron a disposición del catador interesado toda su gama de vinos donde los asistentes también tuvieron la oportunidad de disfrutar catando algunos vinos jóvenes de la nueva añada, en su completa plenitud aromática, en estos primeros meses del año. Acompañaron a las bodegas manchegas los productos de la gastronomía tradicional manchega como los quesos de La Casota, las berenjenas de la IGP de Almagro o el jamón serrano.



*El evento contó con el respaldo de la Diputación de Cuenca*



## LA MANCHA EXCELENTE EN MADRID



*"Blas Muñoz chardonnay" es el orgullo de Viñedos y Bodegas Muñoz*



*Bodegas Ayuso con su "Estola Gran Reserva" excelente*



*Bodegas Campos Reales optó por su "Canforrales Selección"*



*Bodegas Cristo de la Vega con su "Yugo airén", su elección excelente*



*Bodegas El Progreso con "Ojos del Guadiana Selección", su vino excelente elegido*



*Bodegas Pedroheras con su "Pedroheras Crianza"*



*Bodegas Romero de Ávila con su "Portento Crianza" elegido*



*"Epílogo Viognier" representa La Mancha Excelente para Bodegas Yuntero*



*"Finca Antigua Crianza Único" fue la propuesta elegida por Finca Antigua*



*"Luna de Allozo" fue la apuesta excelente de Bodegas Centro Españolas*



*Santa Catalina optó por "Los Galanes Crianza"*



*"Tomillar Chardonnay" supone La Mancha Excelente para la Bodega-Almazara Virgen de las Viñas*



Vinícola de Castilla con su "Señorío de Guadianeja Crianza"



Vinícola de Tomelloso con su "Torre de Gazate Crianza"



"Viña Cuerva Crianza" fue el vino escogido por Bodegas Naranjo



Zagarrón Bodegas con su "Zagarrón edición especial"

### Bodegas asistentes al I Salón 'La Mancha excelente'

Bodega	"Vino excelente seleccionado"	Provincia
Ayuso	ESTOLA GRAN RESERVA 2008	Albacete
Naranjo	VIÑA CUERVA CRIANZA 2013	
Romero de Ávila Salcedo	PORTENTO CRIANZA 2012	
Santa Catalina	LOS GALANES CRIANZA 2014	
Yuntero	EPILOGO VIOGNIER 2015	
Vinícola de Castilla	SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2013	Ciudad Real
Cristo de la Vega	YUGO AIRÉN 2016	
Allozo-Centro Españolas	LUNA DE ALLOZO 2016	
Vinícola de Tomelloso	TORRE DE GAZATE CRIANZA 2012	
Bodega-Almazara Virgen de las Viñas	TOMILLAR CHARDONNAY 2016	
El Progreso	OJOS DEL GUADIANA SELECCIÓN 2016	
Campos Reales	CANFORRALES SELECCIÓN	
Pedroheras	PEDROHERAS CRIANZA 2012	Cuenca
Finca Antigua	FINCA ANTIGUA CRIANZA ÚNICO 2011	
Zagarrón bodegas	ZAGARRÓN EDICIÓN ESPECIAL SEMI-DULCE	
Vínedos y Bodegas Muñoz	BLAS MUÑOZ CHARDONNAY 2016	Toledo

## ***Cuando la vid(a) emerge tras el corte***



Aunque la naturaleza es observada y analizada con método y criterio científico, la precisión de sus comportamientos vegetales (por fortuna y magia para la propia viticultura) no se anuncia con precisión matemática. Como ser vivo, sujeto a los condicionantes externos, la cosecha y por ende la calidad del fruto responden a factores muchas veces, exógenos, inherentes a la propia meteorología. Sucede así, por ejemplo, con el comportamiento de la vid, determinada por el clima que la vio nacer en cada terruño. Cuando la primavera avanza y los rigores térmicos pierden la exigencia matinal, las yemas entonces rebosan vida. De los sarmientos, cerceados a conciencia en los periodos más duros, despierta la savia, en llanto de pura vida.

*Poda en espaldera en parcelas de la Bodega Finca Antigua*





Ganadores del IV Concurso de poda celebrado en Miguel Esteban, Toledo

La estampa conmueve en las mañanas de finales de abril, al alba, en la promesa primaveral de la próxima añada. Técnicos, expertos y sobretodo agricultores agudizan sus sentidos para, a partir de ahora establecer la cuenta atrás en el ciclo vital de la planta. Miran de reojo al cielo, sin apartar atención de los primeros brotes de vida.

La naturaleza responde cuando se la trata bien y la vid no es una excepción. La vida que aflora en los meses de abril y mayo responde al trato anterior con la poda. Una labor tan ardua y vital como significativa de los meses más duros del invierno. Cada región, cada bodega y hasta cada parcela difieren en el momento y las formas.

Hay quien prefiere podar cuando la vid apenas desnuda de pámpana ha perdido sus hojas, allá por los meses otoñales de noviembre. Otros apuran casi la llegada de la propia primavera, acentuando los trabajos para finales de febrero y marzo. Por ejemplo, en bodegas como Finca Antigua, donde acompañamos a una cuadrilla de trabajadores para ver podar una parcela en espaldera de tempranillo. Para Rosa Martín, responsable de marketing de la bodega, la poda no es sino un borrador o boceto de la próxima cosecha, donde prever la producción. "La cata se realiza dependiendo de la parcela; por ejemplo en ésta de tempranillo, conocida como 'las escalerillas' de uva tempranillo, hemos procurado concentrar la calidad en dos o tres pulgares solamente."

También es importante evitar la llegada de enfermedades como la yesca, producidas por la infección del corte sobre el sarmiento. Por eso, se aplica, como explica Martín, un cicatrizante para protegerla enfermedades y heladas que pudieran llegar todavía. Yo la llamo la mercromina", bromea Rosa Martín.

Al margen de variedades y matizaciones temporales, todos coinciden en su importancia: “una poda es vital para determinar la calidad de la próxima cosecha. No es lo mismo cuando arrastras un invierno seco y difícil porque tienes que procurar no ahogar a la cepa si viene una primavera y un verano escaso en lluvias”. Es la opinión de Fernando Villarreal, natural de Quero, ganador del IV Concurso de poda celebrado en Miguel Esteban, en plena Mancha toledana, el pasado 4 de marzo. Los caprichos de la meteorología quisieron además que en esta última edición el concurso se celebrara bajo condiciones heroicas cuando el primer fin de semana marzo sorprendió a los participantes con una nevada inesperada. Lejos de amilanarse, la organización decidió seguir adelante con el concurso y más de uno puso a prueba todo su arte en la poda bajo ráfagas de viento helado, espesos copos de nieve y un barrizal arcilloso en el que quedó sumido la viña. Manos a la obra con solo tijeras manuales y hachas, los participantes demostraron una habilidad, una voluntad y una pasión fuera de toda duda.



*El concurso se celebró en condiciones meteorológicas muy adversas*



*Participación femenina en el IV Concurso de Poda en Miguel Esteban*



*Fernando Villarreal, podando en manga corta en Quero, una semana después de la nevada*

## **FENAVÍN calienta motores**

*Del 9 al 11 de mayo, Ciudad Real acogerá la IX Edición de la FERIA NACIONAL del VINO batiendo su récord de participación*



*Vista del stand de FENAVÍN el último día de la feria*



*Galería del vino, uno de los grandes atractivos en FENAVÍN*

Organizada por la Diputación provincial de Ciudad Real, FENAVÍN 2017 ultima detalles para superarse a sí misma como la cita referente del sector a nivel nacional. 1.800 expositores que agrupan a bodegas, grandes firmas y Consejos Reguladores junto a otros 400 en lista de espera, reflejan el crecimiento de una Feria que aspira a convertirse en una de las convocatorias más importantes para el comercio de vino en suelo

europeo tras la estela de Vinexpo (Burdeos) o Prowein (Düsseldorf).

El proyecto FENAVÍN, nacido a comienzos de la década del 2000, cumple nueve ediciones consolidando su presencia y convirtiéndose en el epicentro para el negocio del vino en España, donde todos quieren y deben estar.

En este 2017 se espera superar las cifras de hace dos años con más de 278.000 contactos comerciales,

97.522 visitas con un total de 18.200 compradores de 65 países distintos. La presencia de los vinos DO La Mancha está garantizada, no solo por las numerosas bodegas acogidas que participan a título individual, sino también por la presencia consolidada del propio Consejo Regulador DO La Mancha. Denominación anfitriona en FENAVÍN, volverá a asistir con su stand, renovado desde la edición de 2013.

### **Los cuatro pilares de FENAVÍN**

- **Buscador de negocio:** el comprador accede al producto/ bodega que desea en el índice de la feria
- **“Contacte con..”:** servidor para que permite cerrar reuniones específicas vis a vis entre comprador-expositor
- **Galería del vino:** más de 11.000 botellas se descorcharon en 2015 para que el visitante pueda realizar un recorrido enológico de toda la oferta
- **Oferta complementaria:** jornadas, conferencias, concursos y ponencias que sitúan al vino en el eje vertebrador y protagonista



# Paladeando los Sabores del Quijote



## El ciervo como punto de arranque

Tan ancestral como la propia actividad cinegética del ser humano. El ciervo ha formado parte de las piezas de caza desde tiempos inmemoriales. En tonos de bicromía ha vestido el arte parietal y rupestre de cuevas y grutas durante los rituales mágicos del paleolítico.

A la mesa, ha llegado en múltiples versiones de cocina. Bien es cierto que se recomienda su consumo con moderación, pero también lo es su menor cantidad de grasa, y un sabor que condesciende a los amantes en la intensidad de texturas en el paladar. Un placer para los sentidos, si además, la carne de ciervo se acompaña en sus diferentes versiones culinarias con vinos Denominación de Origen La Mancha.

Fue el caso de la primera de las jornadas Sabores del Quijote, celebrada en Piedrabuena, el pasado fin de semana del 4 y 5 de febrero. Artesanos, restauradores, establecimientos hosteleros, convirtieron al pequeño municipio de Ciudad Real en la referencia provincial para el turismo rural y la gastronomía.

Uno de los elementos de mayor reclamo estuvo precisamente en la master class celebrada por diferen-

tes chef de la provincia de Ciudad Real, con propuestas de lo más variopinto para enriquecer el recetario popular manchego.

Hubo hueco para la carne de jabalí, la otra carne por excelencia de caza. Así, por ejemplo, Rubén Sánchez, cocinero del conocido restaurante de El Bodegón, de Daimiel, intrigó

a los visitantes con su “bocata de jabalí”. Otros, como Antonio Caleras, del restaurante El Corregidor en Almagro, optaron por un “lomo de ciervo en escabeche, con asadillo y polvo de aceituna y un toque final cruch, con algas guacamel”.

Cocineros como Jesús Villarejo, de la escuela de cocina, Natural Chef en Migueltuerra vislumbraron como maridaje más acertado el crianza DO La Mancha con un canelón de ragout de ciervo y puré de cerezas. “Era maravilloso porque el tinto tempranillo daba las notas que el plato tenía con ciervo sobre maíz, cerezas.”

## Vino y queso...saben a beso

No ha sido el único punto de interés en estos primeros meses del año para mostrar los reclamos turísticos y gastronómicos de la provincia de Ciudad Real. En Manzanares, durante el segundo fin de semana de marzo, el queso manchego fue el producto invitado por la Diputación provincial, contando, nuevamente con el apoyo y presencia de los vinos DO La Mancha.

Otra manera, en definitiva, para descubrir los encantos de La Mancha de la mano de la inmortal figura del Quijote, en la gastronomía como elemento además dinamizador de la economía de los pueblos de la provincia.



Presidente de la Diputación de Ciudad Real y el primer edil “se pusieron el mandil de cocina” en Manzanares



Jesús Villarejo preparó un plato con el ciervo y el aderezo de las cerezas



Rubén Sánchez sorprendió a los asistentes con un bocata de jabalí

## Gente Viajera que sueña La Mancha

*Alcázar en el programa nacional de Gente Viajera*



*El programa 'Gente Viajera' se interesó por los vinos de La Mancha*

Invitados por el ayuntamiento de la localidad, el equipo de *Gente Viajera* pudo comprobar in situ los encantos Turísticos de La Mancha en Alcázar de San Juan. El programa, líder en su franja y tipo, especializado en el periodismo de viajes, diseccionó en su prisma crítico y profesional las virtudes del suelo manchego, partiendo desde el corazón de La Mancha. La emisión, en directo, se realizó desde la propia Casa del Hidalgo, un espacio museístico que recrea la vivienda prototipo de la baja nobleza castellana en el siglo XVI.

En los micrófonos de Onda Cero, no solo intervinieron personalidades como la Primer edil, Rosa Mel-

chor, o la concejala del ramo, Rosa Idalia, también el Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, con sede en la ciudad alcazaresa, Gregorio Martín-Zarco explicó los rasgos de los vinos manchegos a las preguntas de la carismática presentadora, Esther Eiros.

*Ser Alcázar, previa del Concurso '1000 no se equivocan'*

El patio del Consejo Regulador se convirtió en estudio de radio improvisado para la emisión del programa local 'Ser Alcázar', en su formato magazine, presentado por el periodista Carlos Aben-

gózar. La idea partió del propio consistorio alcazaresa, cuya alcaldesa, Rosa Melchor quiso aprovechar la sede de la Denominación de Origen La Mancha como promoción y lanzamiento de la cata multitudinaria ese mismo fin de semana. Por los micrófonos limón de la Ser pasaron bodegueros, técnicos responsables de turismo y también el propio Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco.

El espacio radiofónico se cerró con uno consejos y breves pinceladas de cata a cargo de Oscar Dotor, gerente de la empresa de control, ECI La Mancha.



*El programa de Ser Alcázar desde el patio del Consejo*



*Responsables del ayuntamiento con Óscar Dotor*

## ***Del monte...a la cazuela***

*Armonía de vinos DO La Mancha con platos cinegéticos*

En el punto final de la veda en Castilla - La Mancha, salimos al monte para acompañar a una batida de cazadores. Durante los meses invernales ha sido la tónica repetida en diferentes rincones de la región. No es cuestión baladí, según datos arrojados por la propia Administración autonómica, donde la caza genera "más de 6.500 empleos directos y una facturación anual cercana a los 600 millones de euros".

En concreto, predomina la caza menor en Castilla La Mancha con más de 4 millones de hectáreas dedicadas, de los siete millones de aprovechamiento.

Sin embargo, la actividad cinegética conlleva también una importancia cultural y sobretodo gastronómica. Para conocer de cerca la caza planteamos algunas preguntas:

**- ¿Qué piezas de caza son habituales en nuestra región?**

Como bien es sabido, nuestra región se caracteriza por ser extremadamente variopinta, pasamos de zonas de grandes llanuras y viñedos como La Mancha más profunda, y sistemas montañosos conocidos en toda España, como Cabañeros o Los Montes de Toledo.



Gracias a nuestra diversidad orográfica podemos disfrutar de una amplia gama de platos elaborados con carne de caza.

- Caza menor: en partes menos escarpadas y llanas, cubiertas por zonas de monte mediterráneo y pequeñas forestaciones, podemos encontrar liebres, conejos, perdices, codornices en zonas húmedas en la época de verano y aves de paso como pueden ser las tórtolas, zorzales y palomas torcaes.
- Caza mayor: en aquellas zonas montañosas y cubiertas de vegetación frondosa podemos encontrar ciervos, gamos, corzos, jabalíes y en fincas concretas muflones. También se han divisado ejemplares de cabra montés en los montes de Ruidera, aunque su caza no está permitida.

### - ¿Cuáles son los platos más tradicionales para este tipo de piezas?

Si se habla de caza menor, los platos más típicos son las judías con perdiz, el arroz con liebre, el caldillo de conejo con patatas y los gazpachos manchegos.

En el caso de la caza mayor, existen amplitud de opciones, que van, desde la elaboración de embutidos con el jabalí, ciervo, corzo y gamo a platos elaborados como el “venao” al chocolate, patés, y platos elaborados en combinación con salsas de su propio jugo y frutos del bosque.

### - Siempre se ha comentado que la carne de caza tiene pros y contras. Se recomienda moderación en su consumo, pero también se halaga que son carnes con poca materia grasa.

Las piezas de caza, al no encontrarse en cautiverio, tienen una carne mucho menos grasa, pues las condiciones de vida no son las mismas, ya que se encuentran en un ambiente donde pueden ser depredadas y, por tanto, la actividad física, el desarrollo muscular y los alimentos que consumen les hace desarrollar de una manera totalmente distinta su composición física.

Su consumo moderado es recomendable por su bajo contenido en grasa, es recomendable utilizarla en dietas para perder porcentaje de grasa corporal.

A modo de dato, saber que el consumo de carne de caza es habitual en países como Alemania y Austria, es más, algunos colegios, recomiendan que en sus comedores se coma carne de caza una vez a la semana.

### - Precisamente, ¿qué vinos pueden armonizar mejor con estos platos? ¿Se puede recomendar algo más saliendo de los tintos con madera?

Gracias a la amplia gama de vinos que existen en nuestra región, podemos maridar todos los platos.

Al ser carnes rojas y con una intensidad sávida alta, deberíamos decantarnos por vinos tintos. Dependiendo del plato, existe la posibilidad de maridarlo con un joven o pasar a robles, crianzas, reservas y grandes reservas.

Unas judías con perdiz pueden complementarse perfectamente con un vino tinto joven estructurado, sin embargo, un solomillo de ciervo, pide más vinos con mayor concentración polifenólica y cierto paso por madera, dejando a gusto del consumidor la elección entre crianza, reserva o gran reserva.



## La caza en el Quijote

La tradición cazadora se remonta ya a la antigüedad. Desde los primeros estadios en el desarrollo del ser humano, las primeras culturas de cazadores (Paleolítico con sociedades nómadas, no sedentarias) optimizaban los recursos de la propia caza alcanzando un valor ritual y mágico; Altamira y su repertorio parietal es el mejor ejemplo.

Siglos después, pasada la Edad Antigua y los tiempos de la Edad Media, ya en el llamado Siglo de Oro, la caza reflejaba su importancia sociocultural en la sociedad del siglo XVI. De todo ello, la pluma de Cervantes se hizo eco en la inmortal novela, dibujando las costumbres cinegéticas y castellanicas de un hidalgo en La Mancha. Referencias directas no faltan. La más concisa en el Capítulo XXXVIII de la Segunda Parte, donde...

*“Eso es lo que yo digo —respondió Sancho—, que no querría yo que los príncipes y los reyes se pusiesen en semejantes peligros, a trueco de un gusto que parece que no le había de ser, pues consiste en matar a un animal que no ha cometido delito alguno.*

*—Antes os engañáis, Sancho —respondió el duque—, porque el ejercicio de la caza de monte es el más conveniente y necesario para los reyes y príncipes que otro alguno. La caza es una imagen de la guerra: hay en ella estratagemas, astucias, insidias, para vencer a su salvo al enemigo; padécense en ella fríos grandísimos y calores intolerables; menoscábase el ocio y el sueño, corrobóranse las fuerzas, agilitanse los miembros del que la usa, y, en resolución, es ejercicio que se puede hacer sin perjuicio de nadie y con gusto de muchos; y lo mejor que él tiene es que no es para todos, como lo es el de los otros géneros de caza, excepto el de la volatería, que también es solo para reyes y grandes señores. Así que, ¡oh Sancho!, mudad de opinión, y cuando seáis gobernador, ocupaos en la caza y veréis como os vale un pan por ciento”.*



# Fitur 2017, la oportunidad agroalimentaria

*Los vinos DO La Mancha presentes en la Feria Internacional del Turismo en el stand de Castilla-La Mancha*

Una edición más, y van XXXIV, Fitur volvió a convertir a Madrid, en la capital mundial del turismo. En un país que apoya sus ingresos en el turismo (fundamentalmente en los meses estivales) la cita fue obligatoria, prácticamente para todos los rincones y Comunidades Autónomas de la geografía nacional.

El motor de la economía en el turismo del siglo XXI continúa su progresión, y para esta nueva edición se pudieron superar las cifras de récord del año anterior. Según datos de la propia organización, “en un 3% y un 5%, superando los 120.000 asistentes, y el público, un 7%, lo que situó el balance total de visitantes en torno a 220.000”.

## *Castilla La Mancha y su atractivo*

La cuna natural del Quijote, como inmortal novela, es ya per se, un acicate en el poder magnético de atracción de miles de turistas al año para la comunidad castellanomanchega, que este año, apostó por presentar su oferta con un stand más moderno y ambicioso en proporciones (1.300 metros cuadrados, un 30 % superior al de 2016). Las nuevas tecnologías como la realidad virtual con visitas de 360º, (en un llamado ‘Corral virtual’) permitieron al visitante del stand una recreación real de Castilla-La Mancha, a través de unas gafas de realidad virtual, a la vez que recorrió los principales rincones más quijotescos o peleaba en sus propias carnes con los gigantes de viento. No en vano, Castilla-La Mancha recibió el Premio al “mejor stand institucional” de la feria.



*El stand de Castilla-La Mancha con masiva afluencia de pública en Fitur*

## *La despensa de productos del Quijote*

Las nuevas Rutas del Quijote junto a otros distintos atractivos culturales de la región se complementaron con el atractivo gastronómico de aquellos productos con Calidad Diferenciada que estuvieron a disposición del visitante con catas y degustaciones. Fue el caso de los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Sus blancos airén y tintos temprani-

llo fueron degustados libremente en espacios breves durante 30 minutos para todo aquel que quiso conocer mejor a La Mancha y sus condiciones de cultivo para la vid. Una nueva oportunidad, en definitiva, para incentivar el reclamo enoturístico en la capital internacional del turismo, con el Quijote, como el más universal de los embajadores.



## Cuando el vino es tendencia y gastronomía

*El vino, protagonista en Enofusión, dentro del evento gastronómico de Madrid Fusión.*

Del 23 al 25 de enero el vino se convirtió en invitado especial en el Palacio de Congresos de Madrid, dentro del espacio habilitado para Enofusión. La idea quedó justificada en la edición de Asisa Madrid Fusión, que volvió a convertir a la ciudad madrileña en la capital mundial de la gastronomía y las nuevas tendencias gourmet. Un evento donde los paladares de la restauración y la prensa especializada concedieron, por derecho propio, un lugar reservado para conocer las nuevas propuestas entorno al vino, con reclamos para el público más joven que se incorpora a su consumo, convirtiendo a Enofusión, en un escaparate esencial donde todos quieren estar, a comienzos de nuevo año.

### *Presentes con ADOVÍN*

En el caso de los vinos DO La Mancha, unas 65 marcas de referencia de calidad, de unas 38 bodegas acogidas estuvieron presentes en la cita. Lo hicieron conformando la oferta del centenar de vinos oferta-



*Representantes de la Consejería en el stand de ADOVÍN*

dos por ADOVÍN (Asociación de Vinos con Denominaciones de Origen de Castilla La Mancha) en el espacio reservado para Enofusión.

El **Centro del vino** se volvió a convertir en el epicentro para profesionales y aficionados donde “vivir la cultura del vino, debatir, reflexionar y analizar las tendencias del sector a través de catas y conferencias seleccionadas por su interés y excepcionalidad.”

También destacó la presencia de los vinos manchegos en el **Eno-Bar**, un “espacio de cata libre que Enofusión puso a disposición de los visitantes. Desde espumosos, blancos y rosados, hasta tintos, generosos y dulces, esta barra ofreció decenas de referencias que muestran la gran diversidad, originalidad y calidad de los vinos de todas las regiones vitivinícolas españolas.”

### *En primera persona*

El protagonismo también lo tuvieron algunas bodegas manchegas con stand propio en Enofusión, como Bodegas Campos Reales, natural de El Provencio, Cuenca, y Bodegas Naranjo, ésta última, además Premiada por la organización. Los vinos de Viña Cuerva recibieron un galardón en la edición de este 2017, por su “Difusión de la Cultura del Vino, y por su contribución a extender la Cultura del Vino durante los últimos ocho años a través de “Las noches de Bodegas Naranjo”.



## Santuario de fogones

*Tomelloso celebra su III Encuentro gastronómico con éxito de participación y buena acogida*



*Durante la inauguración del evento*



*El gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, interviene junto al responsable comercial de Virgen de las Viñas*

No sin cierto temor y sobretodo, gran dosis de recuerdo y melancolía por parte de los presentes, el III Encuentro gastronómico 'Ciudad de Tomelloso' rindió homenaje al anterior organizador Javier Marcos de León, 'Javi', fallecido el año pasado, "de la mejor manera que a él, le habría gustado", con el ingenio y la frenética actividad entre los fogones. Así lo afirmó su propio hijo, Javier Marcos de León Junior, durante la primera de las dos jornadas (20 y 21 de febrero) celebradas en el santuario de Píñilla, de la patrona tomellosera, la Virgen de las Viñas.

Con solo 19 años, el ahora regente del Asador Javi afrontó junto a su

gran amigo, Esteban Morales, el reto de mejorar una edición más, la cita gastronómica, consiguiendo traer a 28 restaurantes y 30 chefs de reconocido prestigio como Javier Huertas, Vicente Martínez Fernández, Benjamín Díaz Utrera o el popular Jesús Marquina, "Marquinetti", pizzero anfitrión y pentacampeón mundial de pizza.

"Hemos querido congregiar a los aficionados de la provincia y de donde quieran venir con el fin de que conozcan nuestros vinos y nuestra gastronomía, y la de otros rincones de España", comentó Morales, también propietario del Restaurante- Marisquería 'Virgen de las Viñas'.

### *Fiesta gourmet para los sentidos*

La idea satisfizo a los presentes con tapas y propuestas gastronómicas de lo más variado, en un ambiente cordial. Para muchos de los propios chefs asistentes, lo más reseñable fue el "buen ambiente", como apuntó Pedro Carramolino, al frente de la Cueva de la Martina, en Campo de Criptana: "hemos conseguido crear una hermandad que nos ha hecho sacar lo mejor, y sobretodo disfrutar de nuestras locuras en los fogones". Para Joseba Guijarro, "mucho más que una cita gastronómico. Este encuentro significa una conexión entre personas, entre La Mancha y el norte, Mallorca. Ha sido fruto de la casualidad pero que ha dado lugar a un evento magnífico", apostilló el afamado cocinero cántabro.

### *Los vinos DO La Mancha, presentes*

Además de la propia colaboración logística del Consejo Regulador, también asistieron varias bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha, como las anfitrionas Virgen de las Viñas, Bodegas Verum y Vinícola de Tomelloso, o Pago de la Jaraba, de Villarrobledo, en Albacete.



## DO La Mancha, invitada especial a Enomaq

*Agrovin y Parcitank, empresas del sector manchego, premiadas en la Feria por su innovación tecnológica*

Los vinos DO La Mancha fueron la Denominación de Origen invitada en la pasada Feria Enomaq, celebrada en Zaragoza, durante el mes de febrero. En la actualidad, Enomaq es la feria del sector más relevante en España, especializada en maquinaria y tecnología en bodega. Para el propio Consejo Regulador, en esta última edición, el interés fue más allá de lo técnico y profesional, ya que los vinos manchegos se convirtieron en protagonistas. “Queremos no solo promocionar los vinos de La Mancha, sino promocionar también los vinos de esta Comunidad Au-



*El Presidente del Consejo Regulador firma en el libro de Honor de la feria*

tónoma que respetamos mucho y a la que podemos aportar un

punto de apoyo y promoción a la calidad y el desarrollo que han experimentado en los últimos años”. Con estas palabras, el director de Enomaq, Alberto López justificó la presencia invitada de la DO La Mancha en la feria para este año 2017.

López también subrayó la importancia del sector profesional vitivinícola en Castilla La Mancha para Enomaq, más concretamente, matizando el peso económico, productor e innovador de algunas empresas afincadas en La Mancha. “Este año hay dos empresas de Castilla La Mancha premiadas por sus novedades técnicas. Una es Agrovin, de Alcázar de San Juan y la otra Parcitank, de Villarrobledo; empresas punteras que juegan en una liga mundial por su liderazgo”, señaló López.



*Cartel de Enomaq 2017*

### *ENOMAQ, en cifras*

Enomaq se viene celebrando en Zaragoza durante 42 años con la acogida de más 1.100 marcas expositoras para la presente edición, que se celebró en la capital aragonesa del 14 al 17 de febrero. Se traduce en la presencia de más 30 países expositores (más del 50 %, marcas extranjeras).

# 1000 no se equivocan cuando disfrutan del vino

*Alcázar de San Juan celebra con éxito el VIII Concurso de los 'Vinos de la Tierra del Quijote'*

El pasado 4 de marzo, 1000 catadores, afortunados (se quedaron fuera, por sorteo, otros 1000) volvieron a ejercer de jurado en la que se ha convertido en el cata popular más grande de España.

Aficionados, asociaciones, prensa especializada y público profesional volvieron a ocupar el parqué del pabellón Díaz-Miguel para elegir los vinos más populares entre los 214 vinos presentados. Acudieron a la cita, 69 bodegas de toda Castilla-La Mancha con especial relevancia de aquellas acogidas a La Mancha, Denominación de Origen, anfitriona en el evento. "Este tipo de iniciativas son siempre bienvenidas cuando convierten el vino en una fiesta", destacó el propio gerente de la Interprofesión, Ángel Ortega, entrevistado en el turno de intervenciones del programa especial de la televisión comarcal 'Mancha Centro tv'.

Una cita, donde al margen de los ganadores finales en las cinco categorías (blancos, rosados, tintos jóvenes, tintos con barrica con menos de dos años y tintos con barrica de más de dos años), el gran triunfador fue el vino y su cultura, como resaltó el propio Alipio Lara, director de la cata y "maestro de ceremonias" durante el evento: "se trata de que gane el vino, que sea valorado de la forma como la valora el consumidor final, a veces alejados de los criterios excesivamente técnicos de los expertos". De hecho, la alcaldesa, Rosa Melchor invitó a los asistentes a disfrutar de la cata con moderación, naturalidad y sin "esnobismos". Le acompañó en la mesa presidencial de cata el consejero del ramo, Francisco Martínez-Arroyo, quien aplaudió la idea, resaltando la gran presencia de gente joven ca-



*214 referencias fueron sometidas a juicio de los 1000 catadores*

tando, ya que "sin jóvenes disfrutando del vino no hay futuro del vino".

Entre los **vinos ganadores**, sobresalieron especialmente los tintos de paso por barrica con más de dos años, es decir, aquellos crianzas y reservas que más gustaron como el Crianza *Villa Abad 2013*, de bodegas San Antonio Abad, en Villacañas, Toledo, que consiguió un 'Quijote de Bronce'. Por otro lado, el Reserva *Cuevas Reales 2010*,

de Bodegas Alcasor, Noblejas, también Toledo, se alzaba con el 'Quijote de Oro', en la misma categoría.

Cabe mencionar también los respectivos bronce en los llamados tintos roble, con el tinto *Castillo de la Muela 2016* de la bodega Castillo de la Muela, de Corral de Almaguer y el blanco chardonnay "*Tomillar 2016*" de Bodega-Almazara Virgen de las Viñas de Tomelloso, Ciudad Real.



*Comité de cata formada por 10 miembros y un presidente*



*El gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega en el programa especial de 'Mancha Centro tv'*



*Desde diferentes rincones de La Mancha acudieron a la cita*



*Numeroso público joven asistió a la cata*

## ***El crecimiento comercial de los vinos DO La Mancha, a examen***

*Los vinos manchegos pasaron con nota el análisis económico al que fueron sometidos en la Facultad de Comercio y Turismo de la Complutense en Madrid*

Enmarcado en las jornadas dedicadas al comercio de los productos agroalimentarios como el vino y el aceite, la Denominación de Origen La Mancha fue invitada a las aulas universitarias de la Facultad de Comercio y Turismo de la UCM para explicar el crecimiento comercial de los vinos manchegos en el exterior. La iniciativa fue coordinada por Ignacio Ruiz y José Ignacio López, docentes en el centro, para “demostrar que el mundo académico no está lejos del mundo real, sino abierto a escuchar todo tipo de experiencias”, explicó Ruiz.



*Ponentes de la jornada junto a profesores de la UCM*



*Diego Martínez entusiasmó a los alumnos con los vinos Finca Antigua.*



*Javier Ruiz, gerente de Bodegas Cristo de la Vega en la cata del Yugo Airén*

Precisamente, fue el catalán Manel Sarasa, responsable de la plataforma en internet [www.wineissocial.com](http://www.wineissocial.com), especializada en el comercio electrónico, quien desgranó las nuevas tendencias de negocio para el éxito de las transacciones comerciales on line: simplicidad, precios ajustados, conexión social y emocional. Por su parte, la Denominación de Origen La Mancha, por boca de su gerente, Ángel Ortega, explicó a los alumnos de Comercio y Turismo el cambio sustancial experimentado por La Mancha en las últimas décadas sus líneas productivas, comerciales y promocionales. “Por su formación creemos que son el perfil idóneo de público para la promoción en la Universidad”, recalcó Ortega. Una visión certera que encontró su complemento perfecto con el testimonio de dos bodegas acogidas al Consejo Regulador, como modelos paradigmáticos de La Mancha. Die-

go Martínez, y Javier Ruiz, responsable comercial del Grupo Martínez-Bujanda y gerente de la Cooperativa Cristo de la Vega, respectivamente, explicaron la progresión de sus vinos en los diferentes continentes. La parte más lúdica y, que sin duda, que más interés suscitó entre los alumnos fue la cata de sus

vinos. Los blancos **Finca Antigua Viura** y **Yugo Airén**, así como el crianza y el tinto joven coupage, de sendas bodegas, permitieron a los jóvenes participantes construirse una idea del potencial y calibre de los vinos elaborados en la DO La Mancha poniendo además, el colofón a las jornadas.



*Fachada de la Facultad de Comercio y Turismo*

Cosecha **2017**

Seguro para  
**Explotaciones de Uva de Vino**

PERMITE  
FRACCIONAR  
EL PAGO DE  
LA PRIMA  
EN 2 VECES

Ya puede contratar  
el seguro de primavera.

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

**agroseguro**



Más que un seguro

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

# SEGURO PARA EXPLOTACIONES DE UVA DE VINO, UNA HERRAMIENTA EFICAZ PARA EL VITICULTOR

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

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

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

A continuación, atendiendo a la superficie y a la producción ase-

gurada, se sitúa la comunidad autónoma de Castilla y León, que en concreto, para la cosecha 2016 registró cerca de 1.900 pólizas de seguro de uva de vino, que daban cobertura a más de 22.140 hectáreas de cultivo y a una producción de uva de vino de casi 132.300 toneladas.

Respecto a los siniestros, en los últimos años, las condiciones climáticas están siendo muy variables e intensas. A lo largo de 2016, se han producido diferentes fenómenos atmosféricos adversos que han causado daños en la producción de uva de vino. Aunque el invierno comenzó siendo más cálido de lo normal, febrero trajo consigo las primeras heladas. A continuación, la primavera resultó especialmente lluviosa. Además, desde el final de la primavera y prácticamente a lo largo de todo el verano se sucedieron varios episodios tormentosos con pedriscos de gran intensidad. A esto hay que añadir las altas temperaturas del verano, que se prolongaron hasta bien entrado el mes de septiembre, y las intensas lluvias de los últimos meses del año. Así, en total, las

hectáreas afectadas por los distintos fenómenos meteorológicos ascendieron a casi 50.245

El pedrisco fue el riesgo que más daño causó en uva de vino, con casi 22.000 hectáreas afectadas; la siguen la sequía, con alrededor de 11.000 hectáreas siniestradas; y la helada con más de 9.725 hectáreas afectadas. Entre los tres riesgos acumulan más del 84% del total de las hectáreas de uva de vino con siniestro.

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

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

Ahora es el momento de contratar el **SEGURO DE PRIMAVERA**, que cubre los riesgos de **pedrisco** y **riesgos excepcionales por parcela** y permite **escoger** los riesgos de **helada** y **marchitez fisiológica por explotación o por parcela.**

## *Ensalzando lo propio*

*Diversos municipios manchegos celebran ferias y degustaciones para presentar el vino a sus vecinos*



*Numeroso público joven en la cata didáctica en Consuegra*



*Asistentes a la cata en Consuegra*

“En Castilla La Mancha, en general, y en Consuegra, en particular, tenemos un defecto endémico los manchegos, y es que tenemos muchos complejos y no sabemos apreciar lo nuestro, empezando por los magníficos caldos con alto nivel de tecnificación”. Así de tajante se mostraba el también agricultor y Primer Edil consaburenses, José Manuel Quijorna en la inauguración de la II Feria del vino celebrada en el municipio toledano. Fue precisamente, en la plaza, donde se instaló una carpa para celebrar una cata de iniciación para aficionados. El maestro de ceremonias fue Javier Ocón, quien guió a los presentes en una cata amena y distendida “por el principal recorrido varietal de los vinos en el viñedo manchego en las últimas décadas. Desde el airén, hasta el macabeo, sauvignon blanc, y el chardonnay terminando con los tintos tempranillo en sus diferentes versiones jóvenes y con madera”, explicó el

secretario del Colegio de Enólogos de Castilla La Mancha.

La experiencia resultó toda una novedad muy interesante para gran número de participantes, entre ellos, numeroso público joven, sorprendidos con las sensaciones encontradas frente a una copa de vino, como primera vez. “He aprendido a diferenciar los olores, el tipo, el color. Es algo que nunca había conocido.” Fueron algunas de las sensaciones de los participantes.

Los vinos catados fueron, principalmente de la propia localidad consaburenses, como los tintos tempranillo *Calderico*, de la Cooperativa Castillo de Consuegra pero también se probaron con muy buena acogida algunos de la provincia toledana. Altovela, de Bodegas Altovela, en Corral de Almaguer, sirvió como buen ejemplo y muestra de la expresividad frutal en sus versiones de blancos monovarietal en macabeo, chardonnay y sauvignon blanc.



*Vino e historia son el filón de atracción turística en Consuegra*

## *Las Pedroñeras presenta sus vinos*

Durante el mismo fin de semana de marzo, en este municipio de Cuenca, unos 100 asistentes también pudieron conocer más a fondo los matices de la nueva añada presentada de los vinos Pedroñeras. La bodega anfitriona agradó al público presente destacando su frescura aromática y jovialidad en boca, y buen comportamiento para los vinos de madera. Se cataron en total unos 6 vinos: Pedroñeras Airén, Pedroñeras Verdejo, Aique, Pedroñeras Tempranillo, Pedroñeras Syrah-Tempranillo y Pedroñeras Crianza.

EL acto estuvo coordinado por el enólogo de la Cooperativa, José Manuel Ortiz y la responsable química de laboratorio, Consuelo Sanchez Hortelano, además del propio Presidente, Augusto Mesas.

## *Homenaje al paladar femenino*

Coincidiendo con el Día Internacional de la Mujer, el pequeño pueblo de Villanueva de Bogas, en la provincia de Toledo, quiso rendir homenaje al colectivo femenino con una cata de iniciación llevada a cabo, por el propio Alcalde, Miguel Cervantes. “Es el lugar adecuado porque nos encontramos en plena



*Presentación de los vinos en Pedroñeras*



*Una participante en la cata dedicada a la mujer en Villanueva de Bogas*

Mancha toledana, vocacionalmente orientado al cultivo de la viña y por eso resulta idónea esta cata”. Una cata que subrayó la importancia de la mujer en los entornos rurales. “Recuerdo cuando yo ayudaba en casa con la vendimia y la aceituna. Eso se lo he intentado transmitir a mis hijos también”, comentaba una de las asistentes. Mari Carmen Torres, concejala del ramo y miembro también de la

asociación de mujeres ‘Armonía’ también matizó la importancia de reivindicar mayores oportunidades para la mujer en los pueblos: “En el ámbito rural tenemos muchas desventajas porque no hay el trabajo y las oportunidades que puedes encontrar en la gran ciudad”. Se cataron: un vino joven airén, un tinto joven y reserva tempranillo y finalmente un espumoso DO La Mancha.

## ***El Presidente de Castilla La Mancha visita La Solana***

*García Page conoce in situ las nuevas instalaciones de Santa Catalina tras cumplir 50 años de vida*

El sector cooperativo cimienta su fuerza en su potencial productivo, su capacidad de innovación y su continua apuesta por la calidad. Lo pudo comprobar el Presidente autonómico, Emiliano García-Page durante su visita a las instalaciones de la Cooperativa Santa Catalina, en La Solana, el pasado mes de enero. Le acompañó el también Presidente

de la Cooperativa, Gregorio Martín-Zarco, quien desgranó las claves para “seguir creciendo, que pasan por: hacer un producto de calidad y tratar de buscarle valor añadido, es decir, saber comercializarlo”.

Un planteamiento que coincidía con el apoyo a las figuras de calidad diferenciada, según el Consejero del ramo, Francisco Martínez-Arroyo:

“porque en la medida que apostemos por las figuras de calidad estaremos generando más renta a nuestros agricultores”.

Page pudo conocer las nuevas inversiones en instalaciones de Santa Catalina, precisamente en la campaña de la aceituna, finalizada a principios de enero con la molturación de unos 6 millones de kilogramos de aceituna.



*Brindis del Presidente de Castilla-La Mancha con representantes de Santa Catalina*

### ***Brindis con Los Galanes***

Los representantes del gobierno regional también brindaron con la gama de vinos Los Galanes en sus diferentes blancos y tintos. Como subrayó el Primer Edil, Luis Díaz Cacho, “Santa Catalina es un buque insignia para La Solana, ya que todos de alguna manera estamos relacionados con ella”.

La proyección exterior de Los Galanes sigue en aumento abriéndose paso en mercados como Alemania y más destacadamente en China o Japón.



*García-Page con los trabajadores y cúpula directiva de Santa Catalina*



*Los ‘Galanes Chardonnay’, una de las marcas de reciente lanzamiento comercial en Santa Catalina*

## Conquistando prestigio en Oriente

*Las bodegas manchegas brillan en Japón, con los Premios Sakura, en un jurado exclusivamente femenino*

Fueron conocidos en la segunda semana febrero, coincidiendo, precisamente, con la celebración comercial de San Valentín en occidente. Unos galardones que tienen una muy buena repercusión mediática entre los consumidores japoneses, con la consecuente promoción en Foodex, la feria del sector más relevante en el país del sol naciente, y que además tienen la peculiaridad de ser refrendados por un jurado compuesto por mujeres.

La iniciativa se consolida año tras año, a pesar de la juventud de Sakura, y ya en esta cuarta edición se han superado los 4.000 participantes, con bodegas procedentes de más de 30

países. Lo que demuestra el interés creciente por un mercado que sigue creciendo. Por ejemplo, solamente, la Denominación de Origen La Mancha consiguió en el 2016, incrementar su presencia de vino embotellado en el país nipón, alcanzando las 1.090.452 botellas, un 15 % más que año anterior. Es ya de hecho, el quinto comprador mundial de vinos manchegos.

Una penetración en el mercado japonés que, a buen seguro, encontrarán más asequible las bodegas premiadas en la última edición de Sakura:



## Vinos DO La Mancha Premiados en Sakura 2017

Bodega	Vino	Añada	Variedades	Medalla
JUAN RAMÓN LOZANO S.A	ORISTAN CRIANZA	2013	Tempranillo Cabernet Sauvignon	<i>Double Gold</i>
JUAN RAMON LOZANO S.A	MARQUÉS DE TOLEDO RESERVA	2012	Tempranillo Cabernet Sauvignon	<i>Silver</i>
PARRA JIMÉNEZ	CABERNET SAUVIGNON BARRICA ORGANIC	2015	Cabernet Sauvignon	<i>Silver</i>
ISIDRO MILAGRO	VINA FUERTE JOVEN	2015	Tempranillo	<i>Silver</i>



*El jurado de Sakura es unicamente femenino*

### Premios CWSA 2017

El China Wine & Spirits Awards (CWSA) es hoy uno de los certámenes de mayor reconocimiento y prestigio en el gigante asiático. Entregado durante el primer trimestre del año, suponen una mayor puerta

de entrada y penetración en el cada vez más exigente mercado chino, cuyo paladar ha evolucionado sensiblemente hacia demandas más específicas y concretas.

Para la edición de 2017, en los

Premios CWSA participaron vinos de 55 países diferentes evaluados en cata ciega por un público profesional y específico. Como sucede con otros galardones en otras latitudes, para el caso de los Premios



*El servicio está compuesto por hombres, exclusivamente*

CWSA, Los expertos hablan positivamente del potencial comercial que se abre para quien cosecha una medalla en el CWSA:

- Los vinos con catados por un jurado profesional de 100 personas, con capacidad y decisión de

compra en el sector para China y Hong Kong

- Exposición en el portal de [www.cwsa.org](http://www.cwsa.org) como escaparate para compradores interesados de China
- Los vinos ganadores encuentran

resonancia mediática en los principales medios de comunicación

- Los vinos premiados son etiquetados con una pegatina que les identifica en su calidad como garantía de cara al consumidor y comprador chino en general.

## **GANADORES de medalla en el China Wine Awards 2017**

<b>Bodega</b>	<b>Vino</b>	<b>Añada</b>	<b>Medalla</b>
Alcardet Sommelier Crianza	<i>Bodegas Alcardet</i>	2014	<b>Oro</b>
Viña San Juan Tinto	<i>Félix Solis SL</i>	2016	<b>Oro</b>
Viña San Juan Gran Selección	<i>Félix Solis SL</i>	2016	<b>Oro</b>
Caliza Tinto	<i>Félix Solis SL</i>	2015	<b>Plata</b>
Caliza Gran selección	<i>Félix Solis SL</i>	2015	<b>Plata</b>
Parra Jiménez Demeter Crianza	<i>Parra Jiménez Irjimpa</i>	2013	<b>Doble Medalla de Oro</b>



## De vinos y pucheros por Tomelloso

Organizado por el área de Festejos y Turismo del Ayuntamiento del municipio manchego, un invierno más, la idea concitó a paisanos y visitantes a salir de casa y disfrutar de las diferentes propuestas gastronómicas. La iniciativa contó con la colaboración de los principales establecimientos hosteleros tomelloseros, y por supuesto, el beneplácito de las bodegas de la localidad, gran parte de ellas, acogidas a la Denominación de Origen La Mancha.

Los participantes entraron en un sorteo de unos 20 regalos (desde de lotes regalos hasta cenas/comidas cheque en varios de los locales participantes). Para ello, debían al menos, el sello de al menos nueve establecimientos y nueve bodegas, además de una valoración del puchero en presentación, calidad de su elaboración y servicio del vino.

El placer estuvo, sin duda, en degustar (por solos 2,5 euros) cada uno de los pucheros (participan 19 locales) en armonía con los vinos elegidos para maridar. Se celebró hasta el 19 de febrero, como una manera de incentivar las salidas y el consumo en el sector de la hostelería, pasado ya el mes enero, habitualmente más flojo en actividad económica.

El objetivo, como señalan los técnicos de turismo en Tomelloso fue además "potenciar la cultura del vino", acercando el producto manchego al resto de la sociedad en pautas de moderación y hábito saludable (gastronomía), y estableciendo canales de mayor penetración en el enoturismo de La Mancha.

No en vano, Tomelloso es hoy uno de los pulmones vitales de la economía viticultora en Castilla La Mancha.

Los pucheros se conjugaron en armonía con las bodegas DO La Mancha, de Tomelloso:

- Bodegas Allozo-Centro Españolas
- Bodegas Verum
- Bodegas San José
- Bodegas La Hoz
- Vinícola de Tomelloso
- Bodega Almazara Virgen de las Viñas



## ***Carnaval: dime cómo vistes y te diré qué vino bebes***

Aunque después le sucede un periodo de austero comportamiento cristiano, previo a la Semana Santa, el carnaval es probablemente una de las fiestas más universalmente celebradas en la cultura occidental durante el mes de febrero.

Bailes, disfraces, diversión y un cierto relajamiento de los usos y costumbres permiten romper durante esos días las convenciones socialmente aceptadas para imitar comportamientos que difieren de lo habitual. El carnaval llama a meterse en la piel y máscara de otro

personaje para ser otros y olvidar nuestro papel rutinario del resto del año. Se acepta la crítica, la chanza y, aunque solo sea por unos días, los poderes gobernantes y las instituciones más sagradas son cuestionadas (dentro del respeto a la libertad de expresión).



### ***Orígenes remotos en la Antigua Roma***

Del latín carnevale, (o 'despedida de la carne', en clara alusión a la tradición de la cuaresma que prescribía un consumo calórico austero), el carnaval podría estar incluso ligado a los rituales más primarios del ser humano, con cierta afinidad a los ritos de caza, sobre el 5.000 ac.

No obstante, como gran parte de nuestro calendario occidental, el sustrato festivo reside en la cultura clásica.

Las llamadas fiestas Saturnales, en honor al dios Saturno, se celebraban en la antigua ciudad capitolina para recordar la edad dorada, caracterizada por la ausencia de guerras y epidemias en un periodo de prosperidad. Por un día, el mundo al revés con esclavos que hacían de señores, regalos y bromas que llegaban a todos, sin condición, y sobretodo días de festín bacanal y desenfreno. Con

su coincidencia con el mes de diciembre terminaron por ser absorbidas por la Navidad cristiana. Sería precisamente conforme se consolidarían las tradiciones cristinas, cuando las saturnales pasarían al mes de febrero, o februiarius, que procede del significado februaire expiar o purificar. Es tradicionalmente el mes en el que comienzan también los cuarenta días de sacrificio y expiación de la cuaresma.



*Durante el carnaval alguna que otra broma se armonizan con vino*

Otros autores, aportan sentidos más pragmáticos al Carnaval, con el cambio de ciclo agrícola, final de las siembras de invierno y preparación de la llegada de la primavera. Incluso, se cree, precisamente, que la despensa de alimentos almacenados en invierno, con la llegada de temperaturas más cálidas, llevaría a ser consumida con apremio, avidez en una fiesta de desenfreno antes de su corrupción.

### **Doña cuaresma y su ceniza**

Si las fiestas de Carnaval son, probablemente una de las citas festivas a nivel pagano más conocidas en todo el mundo, no hay fecha en el calendario más señalada para la religión cristiana que la Semana Santa y por ende, la

anterior cuaresma. Según la tradición y el calendario litúrgico, se trata de un periodo de austeridad, ayuno y oración que comprende los 40 días, desde el miércoles de ceniza hasta la llegada de la Pascua o Resurrección.

Fue durante el periodo de la Antigüedad tardía cuando esta preparación espiritual cobraría un mayor protagonismo entre las primeras comunidades y neófitos iniciados al credo cristiano. La imposición de la ceniza implicaría el compromiso o preparación de cuarenta días, en una profunda simbología de los textos que remiten a las tentaciones y los sacrificios del desierto para los cristianos.

En la actualidad, como práctica religiosa y espiritual, la cuaresma se res-



*Potaje de vigilia reclama al comensal al placer de la cuchara*

tringe al ámbito de lo privado para el creyente, siendo universal en todo el mundo su llegada tras las fiestas de carnaval. Sin embargo, la sociedad actual todavía mantiene un rico acervo cultural y antropológico en el imaginario popular. Desde el recetario más tradicional, con ricas y succulentas propuestas gastronómicas que burlan la carne, hasta las prácticas más curiosas permanentes en el tiempo a lo largo de generaciones.

En el caso del peso específico de las tradiciones para los fogones, resulta llamativo la propia evolución de platos como el potaje de vigilia o el bacalao, pescado archiconocido en la mesa para todas las familias cada Viernes Santo.

Desde un punto de vista, pues cultural y estrictamente culinario, la cuaresma no tiene porqué ser un periodo gris y apagado; más bien, todo lo contrario. Se presentan infinidad de recetas y oportunidades para saborear y disfrutar del “placer de la buena mesa”.

Después llega la Semana Santa, un periodo primaveral que, sin duda, se celebra con júbilo en toda España, con la llegada del buen tiempo, las terrazas, las salidas... los paseos y por supuesto, los buenos ratos en compañía de vino, risas y amigos.

## ***El turismo particular de “La Mancha”: “Con pan y vino se hace el camino”***

*Campo de Criptana, Socuéllamos y Pedro Muñoz han sido los destinos escogidos para mostrarnos uno de sus recursos turísticos que simbolizan perfectamente la historia, la tradición y la cultura que forma parte de sus vecinos. Entre vino y harina, hemos realizado una visita de lo más cercana y apetecible.*



*Antigua maquinaria de la harinera*

### ***“Los gigantes” representantes de la cultura cervantina.***

La primera parada de la visita tuvo lugar en Campo de Criptana, tierra muy representativa para los amantes de esta cultura cervantina, filón santo y seña de La Mancha. Por estos lares, dicen que “vivía

*un hidalgo de los de lanza en astillero, adarga antigua, rocín blanco y galgo corredor”, según narra la inmortal novela en su capítulo I. Aunque sin duda, el pasaje más universalmente conocido concier-*

*ne a las batallas de nuestro insigne hidalgo en el capítulo VIII de la primera parte. Hablar de Campo de Criptana es hacerlo de los “gigantes” contra los que luchó este caballero, unos molinos que hoy*



*Beatriz Marcos-Alberca, técnico de la oficina de Turismo de Campo de Criptana*

podemos encontrarnos con su maquinaria original recuperada, como si el tiempo no hubiera pasado por ellos, en una instantánea que congela el tiempo castellano, en aquel siglo XVI.

El turismo de la localidad se diseña con los molinos como eje vertebrador, con una amplia oferta en ellos, ya que, según nos rela-

ta Beatriz Marcos-Alberca, técnico de la oficina de Turismo de Campo de Criptana, se realiza un programa que se denomina “Doce Vientos, doce Aventuras”: *“Cada mes se desarrolla una aventura; La del viento, la del enoturismo, la noche del patrimonio...siempre relacionadas con los molinos y otro tipo de actividades turísticas*

*que solemos hacer con los visitantes que se acercan a la zona y con los vecinos.”*

Dentro de estas actividades, el vino también es un elemento principal. En esta aventura del enoturismo, en cada molino se sitúa una de las bodegas de la localidad y así, los vecinos pueden conocer los nuevos vinos de la temporada.



*José Juan Fernández, alcalde de Pedro Muñoz*

### ***El Pósito, escaparate de historia y cultura***

El viajero no puede eludir Campo de Criptana sin visitar también otro recurso turístico tan importante para la localidad. El Pósito, un antiguo banco agrícola del siglo XVI que actualmente es sede de una muestra de arqueología local.

El Pósito condensa la historia de la villa de los molinos, pudiéndose encontrar elementos arqueológicos que resumen la historia de Campo de Criptana como escudos, paneles con motivos heráldicos, además paneles de los molinos de viento y también una reproducción de la iglesia de Ntra Señora de La Asunción, antigua parroquia del municipio, perdida en la Guerra Civil. El museo también un recurso para el arte, haciendo las veces de salas de exposiciones temporales, por ejemplo, de trajes regionales, pinturas, esculturas, etc.



*Hortensia López, concejala de turismo en Socuéllamos*

### ***Altas miras desde el Museo Torre del Vino***

*“Hablar de Socuéllamos es hablar de vino”, así nos recibía Hortensia López, en nuestra visita por las instalaciones del Museo Torre del Vino de Socuéllamos, un sitio digno de conocer no sólo por sus espacios dentro del museo, sino también por toda la cultura que pretende mostrarnos.*

Este museo rinde un homenaje de manera muy especial a toda la gente que se ha dedicado y sigue haciéndolo al cultivo de la vid. Pero no solo se utiliza como sitio de reunión de temas relacionados con el vino, de hecho, como nos cuenta Hortensia, la didáctica se convierte en un pilar fundamental:

*“Con los más pequeños también se hace una gran labor acercándoles la historia vitivinícola e introducirles al mundo de los aromas, a través de las frutas y mostos.”* La idea es que sea un aula más enfocada a la práctica, puesto que también hay un pequeño laboratorio donde se puede aprender de una manera más visual estos contenidos.

Aparte de las visitas de los niños, son muchas las actividades que aquí dentro se realizan, por ejemplo, conferencias, catas, presentaciones de vinos jóvenes, etc. Todo gira en torno a una tradición de siglos en Socuéllamos.



*Museo de la torre del vino en Socuéllamos*



*Pósito Real del siglo XVI*

## ***Del vino al pan***

Terminamos el periplo de unos kilómetros para visitar Pedro Muñoz, cuyo edificio más interesante en su patrimonio es la **Harinera**, una antigua fábrica de harinas de finales del siglo XIX que se encontró en plena actividad hasta el año 1985. Su buen estado de conservación ha hecho que encontremos sus máquinas perfectas, convirtiéndose así en un referente industrial único en Castilla-La Mancha.

Pero la harinera se define sin duda como centro cultural, por eso, según Isabel Sánchez Duque, gestora

de turismo en Pedro Muñoz nos cuenta que *“se ha buscado que fuera un museo vivo y hoy es un centro cultural. Aquí tienen lugar exposiciones de jóvenes artistas, actividades musicales, conciertos, por lo que se pretende que sea un centro de aprendizaje de arte y patrimonio cultural.”* Así mismo, también tiene lugar una actividad muy importante a finales de noviembre que se llama Enoritmos: *“A la vez que se presentan los vinos jóvenes de Pedro Muñoz, hay un concierto de música de jóvenes promesas del*

*panorama nacional y que tenemos la oportunidad de tenerlos aquí de una manera mucho más familiar.”*

Sin duda, la curiosidad por este edificio está creciendo ya que según José Juan Fernández, alcalde de Pedro Muñoz: *“Son muchas las llamadas de todas partes que quieren venir y nos hace ver la importancia que tiene”*. De hecho, dentro de unos meses, dos jóvenes italianos realizarán labores de jardinería y creatividad en torno a la Harinera.

***Desirée Perea.***

# Merluza de pincho con langostino de Sanlúcar

Visitamos todo un referente del mar en plena Mancha. La historia de Esteban Morales en Tomelloso se amolda a la perfección la historia de un cocinero “hecho a sí mismo”, siguiendo la cultura del esfuerzo y los consejos del buen emprendedor, muy concurrido en la sociedad tomellosera.

25 años contemplan la trayectoria del Restaurante y Marisquería ‘Virgen de las Viñas’. Decidió emprender el proyecto en el mismo paraje de Pinilla, en la ermita de la patrona tomellosera, la ‘Virgen de las Viñas’, porque “a este entorno le faltaba algo. Ahora, junto a sus hijos Esteban y David y su mujer Inmaculada comanda uno de los puntos obligados de la restauración en La Mancha.

## Elaboración

Hijo de pescadero, Esteban conoce el género, con garantía de frescura en el plato. Por ello, afirma “sentirse como pez en el agua”, preparando platos de pescado y marisco. Elige una merluza, fresca que le acaba de llegar junto a un langostino, inconfundible “en el sabor a mar cuando viene de Sanlúcar, también por su dureza. El verdadero langostino de Sanlúcar no tiene tierra como otros de otros puntos del Mediterráneo”, afirma Morales.

Para cocinarlo hay que “marcar la merluza en la plancha ligeramente”, lo acompañamos con una salsa marinera, que dará al emplatado un toque final, definitivo.



## Ingredientes

- 250 gramos de merluza fresca
- 2 ó 3 langostinos frescos de Sanlúcar
- Para la salsa marinera:
- Pimiento rojo y verde
- Tomate
- Ajo
- Guindilla
- Cebolla
- Aceite de oliva

## Maridaje

Rompiendo tópicos y siguiendo los consejos de su hijo Esteban, formado en estudios de Sumillería y también enología, opta por un espumoso, variedad chardonnay, con Denominación de Origen La Mancha. “Por su estructura, su complejidad en boca este tipo de vinos son perfectos para acompañar al plato durante toda la comida, de principio a fin”. “Podíamos haber elegido cualquier otro blanco o rosado, que para nada desmerecen, pero creo que la burbuja fina de este espumoso lo hace diferente, saliendo de la normalidad.



## Flores manchegas en la mesa

*Dulce tradicional que acompaña las tardes de sobremesa en numerosos hogares españoles, las flores tienen asociado su consumo al final del invierno, con la llegada de las de las fiestas de Carnaval y también la propia Semana Santa.*

*Su aparente decoración, con forma florada, no pasa de ser puramente estética. En realidad, las flores son muy sencillas de elaborar, con ingredientes también muy básicos (como sucede en muchos platos de la gastronomía manchega):*

### Ingredientes

- 1 huevo grande.
- 175 gr. de harina .
- Leche
- Azúcar para rebozar.
- Aceite para freír.
- Canela y/o anís (opcional)

+ molde para freír

Forma parte del recetario popular manchega, habiendo pasado de generación en generación en los fogones.



### Elaboración

Para su preparación, seguimos los consejos de M<sup>a</sup> Nieves Fernández-Baillo, vecina del municipio manchego de Herencia, en la provincia de Ciudad Real, donde por cierto, celebran muy intensamente sus fiestas de Carnaval.

“Por cada huevo que se usa para la receta se añade medio cascarón de leche y un cucharada sopera colmada de harina. Se bate bien. Se pone el aceite de oliva al fuego y este debe cubrir el molde. Cuando está caliente el aceite, se moja el molde en la mezcla sin llegar a cubrir todo el molde para que al freírlas se desprendan del molde

Una vez fritas se sacan y se rebozan en una mezcla de azúcar y canela, o anís, dependiendo del gusto y paladar de cada uno.”

Lo cierto es que el origen es tan difuso como extendida está su cocina. Las flores manchegas inundan las mesas de los más golosos en estas fechas. Una similitud muy curiosa nos hace situar el origen en La Mancha, ya que la propia forma nos recuerda propiamente a la misma Cruz de Calatrava, Orden militar que desarrollo su máximo apogeo durante los años de la Reconquista, en la Baja Edad Media en el tercio sur peninsular, concretamente en la provincia de Ciudad Real, donde establecieron su base de operaciones.

Hoy, nada tiene que ver con el significado religioso, y mucho menos belicoso. Comparten protagonismo en las casas manchegas junto a las torrijas, o el pestiño durante

el carnaval, haciendo más llevadera los tiempos austeros de la Cuaresma. Hay quien incluso no duda en dotar a las flores manchegas de un pasado árabe, como gran parte de la gastronomía castellana, profundamente imbuida de los siglos de permanencia en la Península.

### Maridaje

Su consumo se vuelve casi irresistible entre horas, a media tarde para merendar, o incluso en la sobremesa con el café. Es ahí, donde un vino blanco moscatel encontrará (con sus toques flores de miel) su perfecta armonía. Si eres de los que te gusta el cosquilleo suave y elegante del carbónico en tu paladar, un espumoso semiseco será el elegido.

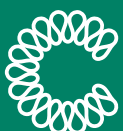


**LA CUENTA PARA VIVIR,  
CRECER Y DISFRUTAR**

**CUENTA  
CONMIGO**

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

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



IV CENTENARIO  
CERVANTES



**Globalcaja**

# PAC 2017

## EL FRUTO DE TU ESFUERZO



Confiamos  
la tramitación  
de la PAC



**Desde Siempre**

especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Servicios  
ESPECIALIZADOS

**Te anticipamos el importe de la PAC\***

Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas

\* La concesión está supeditada al estudio y aprobación por Globalcaja.



IV CENTENARIO  
CERVANTES



**Globalcaja**

La CAJA RURAL