



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 95 Julio 2017

***Cervanvino,
tras la estela de
Don Quijote***

***Los vinos DO La Mancha
anfitriones en FENAVÍN 2017***



Gira por Estados Unidos y Asia



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALAS DE INFLATACION DE PLANTAS DE PVIDIGO EN METALMECANICA

BOINA-PARCITANK convertirá cualquier depósito existente en un sistema siempre lleno.

Una solución innovadora para la óptima conservación del vino en sus depósitos.



Ventajas:

- Diámetros entre 1.5 y 5 metros.
- Ligero y flexible.
- Flota y cuando se da presión (± 0.2 bar) se transforma en una superficie rígida y totalmente plana.
- Material plástico en TPU, con certificación alimentaria y de fácil limpieza.

Para cualquier consulta visite www.parcitank.com o envíe un email a parcitank@parcitank.com

CONTRATA YA TU SEGURO DE VENDIMIADORA



CIRCULACIÓN

desde
144,80€

RESPONSABILIDAD CIVIL
DE 150.000€

desde
114,08€

* Pregunte por su seguro a todo riesgo

* Si ha financiado la vendimiadora le incluimos la cesión de derechos a la entidad financiera.
Infórmese en su cooperativa o en acmseguros.com

Avda. de Criptana, 43
Alcázar de San Juan
Ciudad Real

ACM, ESPECIALISTAS EN RIESGOS AGROALIMENTARIOS

www.acmseguros.com

926 546 976

acm
especialistas en riesgos
agroalimentarios



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

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

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial	2
Haciendo las Américas	3
Intensa gira asiática	13
CervanVino de La Mancha.....	23
FENAVÍN, la cita doméstica más grande de España.....	29
La vid se acerca al verano	37
Vino y Universidad	41

Entre vino y corcheas

CromaDay en Albacete	43
X Festival de los Sentidos.....	44

Noticias

Bodegas centenarias en La Mancha.....	47
El 'Día del Movimiento vino DO'	49
Encuentros Diplomáticos	51
España, un país de Quijotes	53
Premios Gran Selección.....	56
Primavera de premios para los vinos DO La Mancha.....	57
Premios Airén por el Mundo.....	61
En Reus <i>Viu el Vi</i>	62
Vino, tu aliado fitness	63

Vino y Cultura

Nueva edición del Concurso Vino y Cultura.....	65
--	----

Recetas

Cócteles de verano	71
--------------------------	----





El Origen del Vino

Editorial

Por Santiago y Santa Ana pintan las uvas...

Si nos ceñimos al calendario agrícola, o lo que es lo mismo, al refranero popular de nuestros ancestros, fiel legado antropológico que ha macado el ritmo de generaciones, la llegada del solsticio de verano resulta fundamental para posteriores labores, como la vendimia, en septiembre.

Pero los tiempos cambian y el ritmo no lo marcan las propias festividades ni costumbres más arraigadas, sino la propia naturaleza, es decir, la propia evolución del fruto que terminará por determinar su estado de maduración óptimo para la recogida. En el corazón del estío, vano es realizar conjeturas de previsiones ante una naturaleza y unos elementos que, aunque nos pese (y en pleno siglo XXI), el hombre no puede controlar.

Ha sido una primavera seca en lo climatológico para España. Pero si el calor no es ninguna novedad en la llanura que cabalgara Don Quijote, y donde el pasado islámico bautizara como La Mancha (La seca). Si hay un cultivo que resiste los envites severos de la canícula, ese es la vid. Ciertamente, el agua es vida y muy necesaria para el desarrollo futuro de esta tierra, pero a veces, precipitaciones excesivas implican condiciones idóneas para invitados fúngicos no deseados cuando viene acompañadas de temperaturas no excesivamente cálidas. Si los días siguen su curso, sin sobresaltos de piedra y tormenta, y las noches (eso sí, respetan) moderando sus mínimas, las condiciones para el posterior desarrollo de la uva serán adecuadas. Los técnicos después matizarán las fechas para la vendimia. Nada se deja a la improvisación en La Mancha cuando hablamos de vinos de calidad.

Entramos en los meses estivales cuando media población española dormita en su merecido descanso vacacional. Cerramos un primer semestre muy intenso para los vinos DO La Mancha, tras las sendas giras por Estados Unidos y China. Un esfuerzo promocional también redoblado en el interior con la presencia en FENAÍN (como vinos anfitriones) y el homenaje primaveral a Cervantes, entre otras citas, marcadas por las altas temperaturas.

El calor puede ser un hándicap para el consumo de vino, y por ello, quizás (huyendo desde el sector de purismos que tanto han lastrado la percepción del vino) es preciso acudir a nuevos conceptos para llegar a un público más joven, probablemente más distanciado del vino, pero también con menos prejuicios. Como ya se ha tratado de llegar en los nuevos lenguajes digitales, también es necesario acudir a sus demandas, receptivos y abiertos. Una buena fórmula puede ser la presencia en festivales musicales o eventos similares. Sin ir más lejos, en el último Festival de los Sentidos, en La Roda, miles de jóvenes millenials pudieron acercar sus paladares a las sensaciones del vino. Es sólo el comienzo en el abanico de posibilidades que se abren para los jóvenes consumidores, que todavía rechazan en ocasiones al vino por considerarlo complejo, anticuado y alejado de sus pautas normales.

Como aquel que descorcha una botella, en trago largo, con sosegado placer e inigualable con la buena conversación en compañía (multiplicado además exponencialmente cuando se disfruta con gastronomía), la promoción debe ser paciente. El vino requiere tiempo. Los resultados promocionales también.

De Costa a Costa

*Chicago completa con satisfacción el viaje promocional de los vinos
DO La Mancha por Estados Unidos*

El **World Wine Meeting** celebrado en **Chicago** (del 1 al 3 de mayo) puso el broche final a la intensa gira realizada por el Consejo Regulador en Estados Unidos. En la ciudad situada a orillas del Lago Michigan, en el estado de Illinois un grupo de 18 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha participó en uno de los eventos comerciales más importantes del país norteamericano, con la celebración de encuentros con importadores de los diferentes estados americanos. Como sucediera en la anterior edición, la respuesta fue positiva en el evento según la experiencia comercial de las bodegas manchegas presentes.



Espacios reservados para los encuentros comerciales en el WWM de Chicago



HACIENDO LAS AMÉRICAS

Antes, algunas de esas mismas bodegas acompañaron al Consejo Regulador en las Citas "2b2" celebradas en diferentes ciudades americanas en sendas expediciones simultáneas.



Responsables de Bogarve 1915 con importadores en Chicago



Vinícola de Castilla en el WWM de Chicago



Dominio de Punctum mantiene un encuentro comercial



Bodegas Romero de Ávila muestra su gama 'Portento'



El responsable comercial del Grupo DCOOP atiende a dos importadores en el WWM



Bodegas Ayuso presenta su gama de vinos en el hotel Embassy Suites



Bodegas San Antonio Abad con sus vinos 'Villa Abad' y 'Albardiales' entre otros



Bodegas La Remediadora con sus referencias de calidad 'La Villa Real' y 'Tópico'



El desarrollo arquitectónico y urbanístico de Chicago, una de sus señas de identidad más representativas

HACIENDO LAS AMÉRICAS

Por un lado, en la Costa Este, los vinos manchegos suscitaron el interés de los profesionales en ciudades como **Nueva York**. Aunque la competencia es considerable en la urbe norteamericana, como referencia de mercado para todos los vinos del mundo, La Mancha hizo el esfuerzo por estar en la ciudad icónica del celuloide. Un simple vistazo, y muchos de los recuerdos identifican cada esquina, cada edificio, cada calle del entorno urbano contemporáneo más relevante en los siglos XX y XXI. Más de 8 millones de habitantes en una zona metropolitana de 830 Km convierten a Nueva York, no sólo en capital económica del mundo sino también en una de las ciudades con mayor densidad de población del continente americano, por detrás de México DF.



Bodegas El Progreso optó por la costa Oeste



En la Quinta Avenida, uno de los puntos más carismáticos de New York



Bodegas Lozano estuvo en Washington y Nueva York

Una primavera más, los vinos DO La Mancha buscaron hacerse un hueco en la ciudad más cosmopolita de USA. Caminar por las calles de la metrópoli es hacerlo por los referentes del cine y la industria de la televisión. No hay postal que no sea automáticamente reconocida. Por ejemplo, el Arco del Washington Square o el mismísimo Empire State, atalaya desde la cual divisar todo el imponente skyline neoyorkino. Otro referente urbano neoyorkino es su metro, cuyo vestigio más palpable es el The High Line la línea de metro más alta de la ciudad, hoy, no operativa y convertida en un parque.

La presencia irlandesa es patente en Nueva York, con generaciones y generaciones de irlandeses llegados de Europa durante el siglo XIX. Allí se constata con la catedral St Patrick's Church.



Vistas de Central Park en Nueva York

La segunda parada fue en **Washington DC**, siendo la primera vez que se visitaba la ciudad de la Casa Blanca para los viajes de promoción de la DO La Mancha.



Capitolio de los Estados Unidos



Santa Catalina empezó su gira por la costa Oeste



Bodegas Cristo de la Vega con dos importadores americanos



Los vinos DO La Mancha en la capital de Estados Unidos



Bodegas Yuntero en Washington DC



Bodegas Alcardet con un importador americano



Vista panorámica de la ciudad de San Diego

Coincidiendo en fechas (los días 25 y 27 de abril) pero tres horas después, la silueta del Quijote estuvo en **San Diego**. También, por vez primera se visitaba esta ciudad de Califor-

nia, fronteriza con el país mexicano y conocida por ser la base histórica de la Marina estadounidense. De su clima mediterráneo con suaves temperaturas medidas por la brisa del Pacífi-

co, la expedición 'West' pasó a **Seattle** (estado de Washington) donde se repitieron las acciones en encuentros cerrados con importadores de la costa Oeste americana.



Frente al USS Midway, mítico portaaviones de la II Guerra Mundial, hoy museo naval flotante en San Diego



Un tinto joven DO La Mancha junto al 'Space needle', símbolo urbano del centro de Seattle



Bodegas Centro Españolas en San Diego



Vinícola de Tomelloso en la presentación de Seattle

HACIENDO LAS AMÉRICAS



Bodegas Palacio de Galiana en la expedición de la costa Este

El balance, en líneas generales, fue aceptable en un país, donde las perspectivas de crecimiento comercial son importantes para las bodegas manchegas, pero donde todavía queda mucho camino por recorrer. No en vano, Estados Unidos, aun con relevancia viticultora, es en la actualidad el mercado que lidera en valor las importaciones mundiales de vino.



Bodega Almazara Virgen de las Viñas estuvo también con sus vinos 'Tomillar' en la costa Este

Además, en el WWM de Chicago, la presencia de los vinos de la zona DO La Mancha fue nutrida y fundamental en una cita mundial donde concurrieron centenares de productores de todo el mundo. En total, participaron:

1. Bodegas Romero de Ávila
2. Bodegas Cristo de la Vega
3. Bodegas Centro Españolas
4. Bodegas Yuntero
5. Dominio de Puntcum
6. Bodegas La Remediadora
7. Bodegas Ayuso
8. Bodegas Lozano
9. Bodegas El Progreso
10. Bogarve 1915
11. Bodegas Palacio de Galiana
12. Vinícola de Tomelloso
13. Bodegas Alcardet
14. BACO (Grupo DCOOP)
15. Bodegas San Antonio Abad
16. Bodega-Almazara Virgen de las Viñas
17. Vinícola de Castilla
18. Coop. Santa Catalina

Los vinos DO La Mancha en la consolidación del mercado asiático

China, Corea del Sur y Singapur, destinos del primer viaje asiático del 2017

Con 8.386.536 botellas, importadas en 2016, China es actualmente el principal cliente de los vinos con

Denominación de Origen La Mancha. Un mercado en el país de la Gran Muralla donde las bodegas man-

chegas continúan focalizando sus esfuerzos, ya que el crecimiento ha sido imparable en los últimos años.



Los vinos DO La Mancha han sabido saciar la voraz demanda del mercado asiático

Fue precisamente la ciudad de **Chengdú**, ubicada en el centro del país chino, como principal zona de penetración para el comercio de vino en el gigante asiático, el destino elegido como primer punto de escala para la intensa gira promocional realizada por Asia. Concretamente, acompañaron al Consejo Regulador 12 bodegas en la 96ª Edición de la Food & Drink Fair de Chengdú (del 23 al 25 de marzo) con un buen balance de contactos y mayor consolidación de las estructuras comerciales. Como afirmó Juan Manuel Leal, responsable de la expedición, “es una feria que ha venido muy bien para que las bodegas que ya tienen importador localizado en China consigan más distribuidores”.



Exotic Winds en Chengdú



Numeroso público en las puertas de la 96 th China Food & Drinks fair, en Chengdú

INTENSA GIRA ASIÁTICA



Vinícola de Castilla atiende a varios compradores chinos



Viñalesa Wine Group en Chengdú



Bodegas Ayuso con su gama 'Estola' como referencia



Bodegas Isidro Milagro también acudió a esta importante feria



Bodegas El Progreso con un comprador chino en Chengdú



Bodegas Yuntero mostró su gama de vinos



Dominio de Punctum también asistió a la feria en Chengdú

De China a **Seúl**, donde la ruta continuó con la presentación de producto en la capital de Corea del Sur. Profesionales y prensa especializada quedaron entusiasmados con el potencial y abanico de calidad de los vinos manchegos. No en vano, con un incremento del 91 % (pasando de las 17.976 a las 212.508 botellas importadas con DO La Mancha, en el 2016) el país surcoreano, abierto plenamente a la economía de mercado, es el punto de mayor venta en Asia por detrás de China, Japón y Hong Kong.





Buena respuesta del público profesional al seminario de cata celebrado en Seúl



Bogarve 1915 con su gama de vinos para el mercado asiático



Vinícola de Tomelloso no faltó a los eventos promocionales en China

INTENSA GIRA ASIÁTICA

Finalmente, el periplo asiático se cerró en **Singapur**, una de las economías con mayor progresión en el arco asiático. La última Road Show sirvió para establecer contacto con un mercado que podría resultar de gran interés en un me-

dio y largo plazo para los intereses comerciales de las bodegas en la zona. De hecho, importadores y expertos del sector en Singapur apreciaron con grato interés los márgenes competitivos en los que se mueve La Mancha: “capaz de



Allozo-Bodegas Centro Españolas en Singapur.



Bodegas Santa Catalina mostró sus principales referencias: 'Los Galanes' y 'Campechano'

ofrecer vinos frescos y jóvenes con crianzas y ecológicos en una misma presentación de diferentes productores con muy buena calidad”, matizó Edwin Soon, escritor especializado y coordinador de la cata seminario realizado en Singapur.



Edwin Soon, escritor especializado y coordinador de la cata seminario en Singapur



Un blanco airén encuentra siempre armonías muy particulares con la picante gastronomía asiática



Anette Scarfe, Master of wine, durante su participación en el seminario de cata

INTENSA GIRA ASIÁTICA

Entusiasmados con la tinta tempranillo

Fue una de las variedades que más interés suscitó en Singapur. Variedad tinta autóctona en La Mancha, y en general en el viñedo español, la tinta tempranillo entusiasmó al público asiático por su fresca aromática en boca junto a la capacidad de envejecimiento en crianzas y reservas. “Cuando observo Castilla La Mancha encuentro la inversión de sus bodegas y los viñedos con una calidad del fruto que es perfecto para su cultivo sin tratamientos”, comentó Anette Scarfe, Master of wine británica, con estudios concretos en la uva tempranillo en España.



Foto de familia de la expedición asiática en su punto final en Singapur

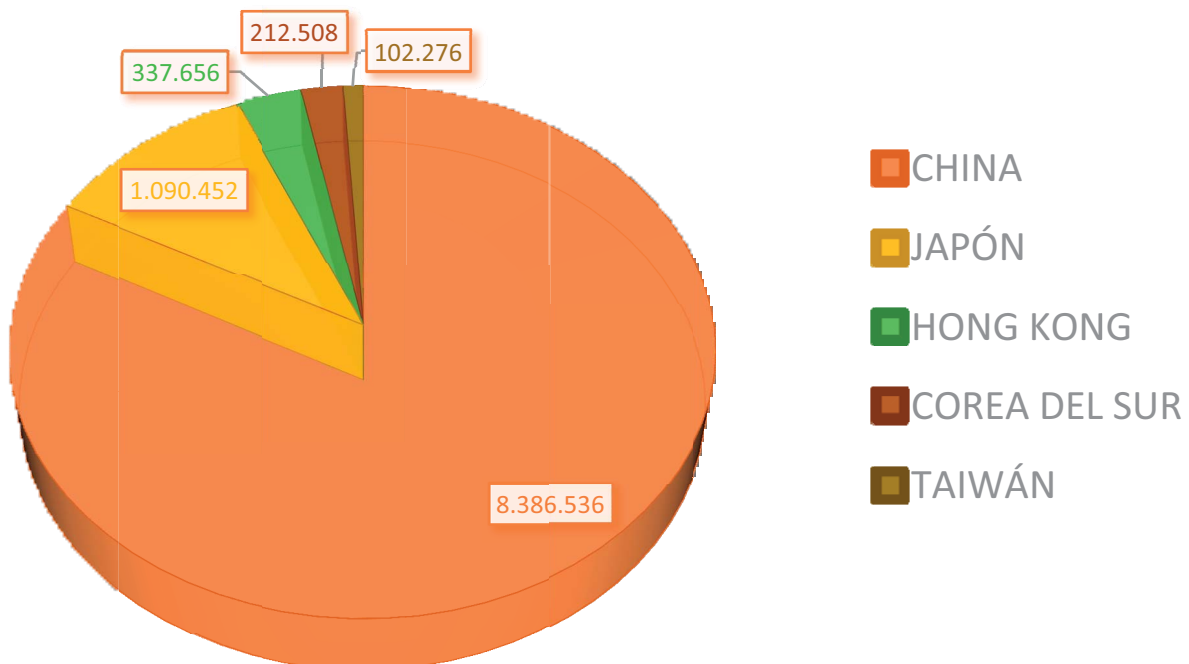
INTENSA GIRA ASIÁTICA

Las bodegas de las expedición comercial asiática fueron:

1. Allozo-Bodegas Centro Españolas
2. Exotic Winds S.L.
3. Bodegas Yuntero
4. Bodegas Isidro Milagro
5. Vinícola de Tomelloso
6. Bodegas El Progreso
7. Vinícola de Castilla
8. Viñalesa Wine Group
9. Bogarve 1915
10. Santa Catalina
11. Bodegas Ayuso
12. Dominio de Punctum



Principales mercados asiáticos para los vinos DO La Mancha (Botellas)



El vino de La Mancha en el Siglo de Oro a través de Cervanvino

El Consejo Regulador rindió tributo a la figura universal del Quijote degustando los vinos que bebía Cervantes y los escritores del Siglo de Oro

Por segunda vez, una cata recorrió los inicios de la viticultura en La Mancha, desde su evolución histórica para centrarse en el impacto y la tradición cultural del vino en la sociedad castellana de los siglos XVI y XVII. Fue uno de los principales reclamos de Cervanvino en el

Hotel Iberostar Las Letras, ubicado en la céntrica Gran Vía de la capital madrileña. Precisamente el Siglo de Oro se convirtió en el eje vertebrador donde se recuperaron textos de plumas ilustres de la literatura española como Lope de Vega y Quevedo, con alusión directa al vino y su presencia

en la inspiración de los versos más castizos. Unos fragmentos cargados de pura ironía en las sátiras de Quevedo. “El humor es el lubricante perfecto para evitar que de los roces, no salga calor”, expresó Jesús Chicharro, el actor que interpreta al dramaturgo hispánico.



CERVANVINO DE LA MANCHA



Vino, duelo y algún que otro soneto se dejaron ver en Cervanvino

No faltaron por supuesto, las referencias a los innumerables pasajes del Quijote donde el vino de La Mancha, por boca y paladar de Sancho, como avezado “mojón”, estuvo muy presente en la inmortal novela. “El Quijote es universal y La Mancha se ha hecho universal por el Quijote”, explica José Luis Matienzo actor que encarna a Cervantes en el espectáculo. Matienzo dirige Escarramán teatro, una compañía especializada en la recuperación de los textos de los clásicos españoles.



Quevedo y Lope de Vega brindan con un tinto DO La Mancha



Actores de Escarramán teatro posan con varios aficionados al vino asistentes a Cervanvino



José Luis Matienzo, de Escarramán teatro, Guadalajara, puso voz y alma a los textos de Cervantes



Numeroso público asistente a Cervanvino



Se compararon los vinos que pudiera tomar Cervantes con los actuales



La IGP Berenjena de Almagro, invitada habitual en los eventos de la DO La Mancha

En la cata se degustaron diferentes tipos de vino blanco y tinto, contrastando, en un interesante juego de recreación histórica, los vinos jóvenes (blanco airén y tinto tempranillo) elaborados en la actualidad, con aquellos que pudieran beberse durante la época cervantina.



Bodegas Allozo



Bogarve 1915



Bodegas La Remediadora



Los juegos y talleres lúdicos del vino

Desde las 12:00 del mediodía hasta las 21:00 horas, el vino de La Mancha fue el protagonista en el Hotel de las Letras (Iberostar) de Madrid. Aplicaciones para dispositivo móvil, juegos dinámicos junto al conocido Katamania Kahoot, como actividad desarrollada por el toledano Ricardo Rodríguez, centraron la atención del público más joven, más interesado en disfrutar de la cultura del vino en los contextos más distendidos de las nuevas tecnologías. El acto fue organizado en colaboración con la revista especializada 'Mi vino' contando con el patrocinio de la **Diputación Provincial de Albacete**.



Ezequiel Ransanz encarnó al Ingenioso Hidalgo



Bodegas Ayuso



Vinícola de Castilla



SAT Colomán

Además, durante toda la jornada, se pudieron conocer los vinos de las propias bodegas man-

chegas asistentes al evento, que presentaron sus vinos al público madrileño:

ALBACETE:

BODEGAS AYUSO de Villarrobledo

BODEGAS LA REMEDIADORA de La Roda

BODEGAS LOZANO de Villarrobledo

CIUDAD REAL:

BODEGAS CENTRO ESPAÑOLAS de Tomelloso

BODEGAS CRISTO DE LA VEGA de Socuéllamos

BODEGAS JESÚS DEL PERDÓN-YUNTERO de Manzanares

VINÍCOLA DE CASTILLA de Manzanares

SAT COLOMÁN de Pedro Muñoz

COOPERATIVA SANTA CATALINA de La Solana

TOLEDO:

FÉLIX SOLÍS de Puebla de Almoradiel

BOGARVE 1915 de Madridejos.



Bodegas Lozano

CERVANVINO DE LA MANCHA



Bodegas Félix Solís



Bodegas Yuntero



Coop. Santa Catalina



Bodegas Cristo de la Vega

FENAVÍN 2017, **los vinos DO La Mancha profetas en su tierra**

El Consejo Regulador consolida su presencia en la IX Feria Nacional del Vino con su stand propio

Incondicional desde sus inicios, como la mayor Denominación de Origen anfitriona en la provincia de Ciudad Real, La Mancha volvió a estar en la que se ha convertido

en la Feria del vino más importante a nivel nacional.

Del 9 al 11 de mayo, unos 17.000 compradores de más de 80 países convirtieron a FENAVÍN en una

cita obligada para los profesionales del sector, donde además se superaron las mejores expectativas con un récord histórico de contactos comerciales, 411.000.



Autoridades del gobierno autonómico y provincial en el stand del Consejo Regulador



FENAVÍN continúa en progresión y prueba de ello fue la demanda creciente en las 1802 bodegas de toda la geografía nacional por acudir al evento, dispuesto en 31.271 metros cuadrados, distribuidos en ocho pabellones. De las 70 Denominaciones de Origen asistentes, La Mancha se implicó en un mayor esfuerzo de promoción con su stand propio, desplegado en un espacio hábil superior a los 100 metros cuadrados. Como ya sucediera en 2013, cuando se estrenó la estructura, el Consejo Regulador quiso poner el acento en el “proceso del vino”, con un stand que repite características orgánicas, ganando en notoriedad, visualización y mayor plasticidad. Le acompañaron en sus flancos, nueve bodegas acogidas a la De-

nomiación para las que se dispusieron espacios reservados para el mantenimiento de reuniones de trabajo.

La Denominación de Origen La Mancha quiso reflejar también en FENAVÍN la importancia social y cultural del vino en una región que cuenta con el mayor número de superficie de viñedo. Las referencias cervantinas y quijotescas al vino fueron constantes en un espacio del stand donde se quiere convertir a FENAVÍN en la “gran fiesta del vino”.

Por ello, desde el Consejo Regulador no solo aplauden las expectativas de negocio generadas para el equilibrio de la oferta y demanda de vino, sino que también respaldan la promoción de la cultura del vino, en términos de modera-

ción para su consumo responsable. “Cuando vamos a FENAVÍN, nos sentimos como en casa”, afirmó el propio Presidente Gregorio Martín-Zarco.

Responsables del área de comunicación, el departamento de internacionalización y la gerencia participaron en diferentes ponencias que redundaron en la importancia de los nuevos canales de comunicación para la promoción del vino y los retos del enoturismo en La Mancha.

Una cita, FENAVÍN, que, en su novena edición, madura y crece perfeccionando su programa, sirviendo también como escaparate para exhibir el músculo productivo y potencial comercial de los vinos DO La Mancha, cicerones en el evento.

Cuaderno de Bitácora

FENAVÍN DÍA 1, Bitácora de cata

Ciudad Real se transforma cada dos años, convirtiéndose en un hormiguero en continua ebullición. La llegada en coche lo anuncia, en un tráfico más espeso de

lo habitual para una población que asume y recibe con los brazos abiertos la cita bienal. Son apenas las ocho de la mañana. La temperatura es fresca, agrada-

ble, primaveral y condescendiente para un paseo matinal cuando el termómetro aún no castiga al viandante en las horas centrales del día.



Propuestas gastronómicas en el stand de Castilla La Mancha en FENAVÍN



La galería del vino fue el principal atractivo en FENAÍN

Siete letras mayúsculas en rojo no dan pie a extravíos y desorientaciones. Cada rotonda está marcada entre estatuas que recuerdan el pasado medieval de la ciudad que fundara Alfonso X. Todas dirigen inequívocamente a un solo destino: FENAÍN. Ciudad Real se convierte en la capital nacional del vino, con multitud de lenguas, bodegas (más de 1.800) y países de origen, pero un sólo lenguaje: el vino y su cata.

Es el mismo dialecto que hablamos cuando entramos en el corazón de la feria, el verdadero termómetro de FENAÍN: la Galería del vino. Un espacio donde se pueden catar, cada cual a su libre albedrío, más de 1490 referencias de marcas de vino.

El ritmo aquí es frenético, con gestos que se repiten en un ritual que dura segundos, minutos o instantes según el celo y empeño de cada catador. Llamen la atención, especialmente, las acreditaciones de color

amarillo que señalan a los “buyers” o compradores internacionales. Al lado de sus credenciales, les acompaña una bandera que identifica su nacionalidad. El mosaico es curioso con diferentes procedencias. Predomina el acento inglés y los importadores anglosajones. Los gustos varían y entre blancos, tintos o espumosos cada cual se decanta por catar, apuntar o preguntar. Las botellas se agotan y los camareros no dudan en retirar las vacías. Nada se deja a la improvisación en FENAÍN con cientos de profesionales cuidando cada detalle.

Es el mismo “caos organizado” que se respira entre pabellones. Saludos, apretones de manos, besos educados, alguna sonrisa de franca cortesía e incluso algún abrazo en los reencuentros en la distancia. Colores, aromas y diseños que modernizan su oferta se dejan ver en la IX edición de FENAÍN. Allí está la propia Denominación de Origen La Mancha,

su logo sobresale en la silueta del más universal de los caballeros.

No faltan incentivos en FENAÍN. Desde ponencias y mesas redondas con carácter más reflexivo, hasta conferencias con los primeros espadas de la gastronomía y el mundo del vino. Inevitablemente, el apetito se reactiva cuando llegamos al stand de Castilla La Mancha, donde exponen sus vinos las Denominaciones de Origen de la región. Suculentas propuestas culinarias armonizan con algún blanco airén o algún tinto joven tempranillo. Es la “Cocina en vivo de Adolfo Muñoz y Rubén Sánchez”. Sus nombres suenan como saben: “Ensalada de primavera manchega” y “Las Aceitunas”.

De sobremesa, el ritmo baja. Las visitas institucionales se diluyen con alguna copa semi vacía desierta. Les llega el turno a los set de radio. El vino es sentido y también palabra. El coloquio está servido...



FENAVÍN DÍA 2, Bitácora de cata

Puntuales acudimos a la cita en FENAVÍN, segunda jornada. Se nota el cansancio de la frenética jornada anterior; pero el rostro es serio, responsable, preciso y puntual en todos aquellos que concurrimos a la entrada. El tráfico se congestiona a la llegada, con algún claxon más impaciente de lo habitual. El hormiguero de

FENAVÍN se despereza con cafés furtivos a la carrera y saludos cordiales. "Hoy será una jornada profesional", comenta alguna bodega. Es el pulso de FENAVÍN, rápido sin detenerse. Basta con pararse por el mostrador de los hielos, bien preciado a primeras horas de la mañana para refrigerar las cubiteras. Hasta 600 kgs de hielo se pueden

*despachar en una sola jornada, nos apunta la persona que atiende. FENAVÍN madura y crece. Se percibe con solo posar la mirada en la llamada Galería del vino, la mayor zona de cata del mundo. El ritmo es vibrante. **"Cada 40 minutos se repone una botella"**, nos apunta un camarero de servicio...y hay más de **1.400 referencias de marcas.***



Babilonia de culturas

La experiencia del día previo nos ayuda a identificar, por colores, de un rápido vistazo, la acreditación de los que pasan por FENAVÍN. “Los de color amarillo en su tarjeta, son los que más interesan”, apunta una comercial de una bodega. Son los importadores. Rápidamente, se les distingue por su acento inglés. Repiten el gesto y apuntan en su cuaderno de notas la referencia, para después consultar la bodega. Las delegaciones más numerosas provienen de Alemania, China, Estados Unidos, Rusia, Polonia o Bélgica.

Numeroso visitante asiático también se deja ver entre mostradores, mesas en muchos de los stands. Los responsables comerciales los atienden con fluidez, con la comodidad en un trato habitual. Se nota que muchas bodegas han hecho de países como China, uno de los principales clientes exteriores. Ya lo es de hecho para la propia Denominación de Origen La Mancha,



Responsables de comunicación y redes sociales del Consejo Regulador explican su experiencia al público de FENAVÍN

con importadores, en el país de la Gran Muralla, el principal destino de las ventas de vino embotellado DO La Mancha.

Continuamos la visita por FENAVÍN, se vislumbran nuevos stands, bodegas que acuden por vez primera. El ritmo de visitas aumenta al llegar el mediodía. De repente, varios personajes focalizan nuestra atención. Declaman versos en un registro que nos transporta al

Siglo de Oro. Distinguimos el tono socarrón de Quevedo, los halagos de Lope y la severidad de Cervantes. Pero sobretudo, Dulcinea con paso grácil mientras sujeta una copa de tinto, interpela al visitante, con sorpresa para algunos que reciben un obsequio al tiempo que los invita a pararse en el stand de los vinos de La Mancha, cuna del ingenio soñador para la musa del Quijote...



Ángel Ortega en FENAVÍN durante una de sus ponencias junto a la Pta de ACEVIN, Rosa Melchor



El stand del Consejo Regulador volvió a tener una buena visibilidad

FENAVÍN DÍA 3, Bitácora de cata

Es la tercera jornada y eso se percibe en FENAVÍN . El ritmo ha bajado en número de visitantes, aunque todavía se observa algún que otro importador, despistado entre calles buscando al contacto de la bodega.

A mediodía, FENAVÍN baja en pulsaciones, es momento de recoger stands a marchas forzadas. Antes toca realizar balance de las cifras. Los datos hablan por sí solos para una feria que sigue creciendo, profesionalizándose y asumiendo su rol vector de una región como Castilla-La Mancha (y más aún incluso en toda España), donde la viticultura es el sustrato común de una identidad.





Óscar Dotor dirigió la actividad



"Adivina tu vino" impartido por el Consejo Regulador en las aulas de FENAVÍN

Curiosidades en el otro FENAVÍN

Las curiosidades marcan el ritmo en FENAVÍN. Basta con algunas comparaciones. Por ejemplo:

- *Más de 18.500 profesionales acreditados: casi dos veces el número de atletas participantes en los últimos juegos olímpicos de Río (10.000)*
- ***324.000 corchos** en los tres días que dura FENAVÍN: lo que se traduce en 13.000 metros de altura en corchos, 40 veces la Torre Eiffel.*
- *Han pasado por los servicios de lavavajillas, unas **40.000 copas al día**, más que suficiente para que cada uno de los 35.000 corredores participantes en la maratón de Nueva York tenga su obsequio.*
- *4.000 compradores internacionales han pasado por la feria en 2017, procedentes de hasta 90 países distintos, es decir, casi el triple de las 32 selecciones que participaron en el último Mundial de fútbol.*
- *En las más de 1.400 referencias existentes en la Galería del vino de FENAVÍN, **una botella de vino se agota cada 45 minutos**, la primera parte de un partido fútbol.*

La Denominación de Origen La Mancha con buenas perspectivas para la cosecha 2017

A juzgar por los muestreos realizados en los últimos meses primaverales, el adelanto parece ser la tónica general en el desarrollo del fruto, con respecto a otros años. A partir de la última semana de mayo, las altas temperaturas fueron las protagonistas en su desarrollo acelerando su maduración.

Hasta la fecha, la floración de los viñedos presentó un desarrollo muy favorable, vigoroso y en perfecto estado sanitario. Si bien es cierto que ha sido una primavera más bien escasa en niveles pluviométricos (según datos del observatorio de Metoclimatic, en La Solana, Ciudad Real, se han recogido 209 mm en lo que va de año), a nivel general, no se dieron indicios de la formación de plagas o enfermedades que pudie-

ran mermar la cantidad y calidad de la cosecha.

También se pueden descartar los daños causados por heladas o granizos (salvo tormentas localmente fuertes en zonas puntuales) "Gracias a la borrasca que entró por el sur en el puente de mayo, nos libramos de las heladas". Con estas palabras, José Manuel Díaz-Roperero, viticultor manchego y también Presidente de Bodegas Símbolo, en Campo de Criptana, admitía que el viñedo manchego no ha estado castigado por las temidas heladas primaverales.

A expensas del verano manchego. Tras un mes de junio muy caluroso, aunque mitigado por la brusca caída de la última semana, las miradas se centran ahora en los meses centrales del verano. La tradición dicta que

son las fechas de Santiago y Santa Ana (en torno al 25 de julio) hasta la llegada de la Virgen de agosto en el 15 de agosto, cuando se "pintan las uvas" en el racimo. Un envero que cristaliza la definitiva formación del fruto de cara a su final maduración. El estrés hídrico resultará adecuado si las mínimas nocturnas reducen sus temperaturas. Ese contraste térmico de la noche al día juega un papel determinante en la maduración de los parámetros de azúcar y acidez, aportando la personalidad varietal con sus aromas primarios. No en vano, con tres mil horas de sol al año, la necesidad de tratamientos para el control de plagas y enfermedades no es tan acuciante como en otras latitudes del viñedo europeo.





La añada 2016, 'Muy buena' en DO La Mancha

El Consejo Regulador otorga esta calificación tras verificar la muy buena calidad de los vinos analizados en sus panales de cata

Se han tenido en cuenta sobre todo los vinos elaborados a partir de las variedades autóctonas como la blanca airén y la tinta tempranillo, recogiendo las muestras de las bodegas con mayor producción representativa de las cuatro provincias (Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo) que conforman la Denominación de Origen La Mancha. Los responsables técnicos del Consejo Regulador decidieron calificar la Añada 2016 como 'muy buena' a tenor de las puntuaciones otorgadas por los catadores, donde un porcen-

taje de los vinos evaluados "superó el baremo de los 80 puntos en su mayoría", reflejando la muy buena calidad de los vinos elaborados en 2016. Los vinos se han sometido a valoración siguiendo las directrices de la ficha de cata por la OIV (Organización Internacional del Vino y la Viña) que rige las normas para los concursos internacionales. Se ha tenido en cuenta en el panel, la opinión heterogénea tanto de sumilleres y profesionales del sector vitivinícola como el criterio de consumidores finales. Una de las conclusiones aportadas



José Manuel Díaz-Ropero observa las viñas esta pasada primavera

en la última sesión plenaria celebrada en la sede del Consejo Regulador, el pasado 8 de junio donde se aprobó la calificación, fueron los factores climatológicos que circunstancialmente condicionaron la vendimia pasada. A pesar de que el verano pudo haber influido en la maduración de la uva durante las altas

temperaturas a finales del mes de agosto y comienzos de septiembre, la calidad del fruto entrante en bodega no resintió presentado un estado sanitario óptimo. Una tónica habitual en la viticultura de La Mancha, donde el gran número de horas de sol al año dificulta la aparición de plagas y enfermedades de carácter fúngico.

La concienciación por la calidad de la uva en la parcela desde el propio agricultor, junto a las modernas inversiones en tecnología y una mayor profesionalización de los técnicos en bodega también están detrás del salto creciente en calidad para los vinos DO La Mancha en la última década.



La Universidad nuevo escenario para los vinos DO La Mancha

El Consejo Regulador organiza las III Jornadas de la Difusión de la cultura del vino en la Universidad Complutense de Madrid

Las aulas de la Facultad de Ciencias de la Información de la UCM acogieron durante los pasados 18 y 19 de mayo las Jornadas de Difusión de la Cultura del vino, organizadas por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. Se trató de la tercera vez que los vinos manchegos se acercaron al público universitario en la capital

madrileña con un doble objetivo. Por un lado, trabajar en la promoción de la cultura del vino, dentro de unas pautas de consumo responsable, concienciando de la importancia sociocultural entre los colectivos más jóvenes, potenciales consumidores del futuro. “Son consumidores que cada vez entienden más de vino, cada vez les



*Fernando Peinado, profesor en la UCM
junto a Ángel Ortega*

Cata con dos vinos blancos airén





El toledano Ricardo Rodríguez y su Katamania en la UCM

gusta más y eso les hace más exigentes, lo que es una ventaja en definitiva para las Denominaciones de Origen, porque pone en valor todo el esfuerzo y trabajo de las

bodegas”, explicó Gregorio Martín-Zarco, Presidente del Consejo Regulador.

Además, a través de mesas redondas, charlas y debates la De-

nomiación de Origen La Mancha expuso su caso como ejemplo práctico de la importancia de la comunicación del vino en sus diferentes aristas para el consumidor.

Catas comentadas, maridajes y experiencia internacional

Los nuevos canales de comunicación, la comunicación corporativa de empresa o el cuidado de la reputación digital de marca en la actualidad fueron algunos de los puntos a tratar en las III Jornadas de la difusión de la cultura

del vino. El Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, como en ocasiones anteriores, diseñó también un programa didáctico a la par que dinámico para incentivar el interés de los jóvenes universitarios por el vino.

Juegos como ‘Adivina tu vino’, catas de iniciación junto a talleres y aplicaciones digitales (en Katamania) fueron algunos de los atractivos que hicieron de la cata del vino una actividad lúdica y saludable.

En el 'rincón exquisito' de Second

Los vinos DO La Mancha protagonistas en armonía con el Festival Croma Day celebrado en Albacete, el pasado mes de mayo.

“Un saludo a toda la gente que ha venido a vernos y también a toda esta gente que hace este vino tan increíble como son los vinos DO La Mancha”; con este guiño el vocalista y líder de Second, Sean Frutos, ponía el broche a la última edición del Croma Day. Un intenso festival vivido en Albacete, donde los vinos DO La Mancha volvieron a sorprender a los asistentes. Con las puertas abiertas desde mediodía, entre acordes de guitarra, distorsión y pistas de música, la tarde fue amenizada por diferentes grupos y Dj's que pusieron la nota melómana para maridar la jornada con un blanco airén o tinto joven tempranillo. Muchos de los asistentes manifestaron su interés por degustar los vinos manchegos, reconociendo que no

es algo muy habitual en los festivales, pero resultando ser una propuesta “muy interesante”.

Se dejaron ver por el escenario *Melómano DJ*, al que siguieron otros como *Sr Aliaga*, grandes versionadores, o *El Rincón de los sueños* y *Sepúlveda DJ* hasta culminar con *Second*.

El punto negativo estuvo en la ausencia de *Joe Crepúsculo*, cuya intervención como cierre, quedó cancelada a última hora, por graves motivos familiares. Eso motivó un retraso en la salida al escenario de *Second*. Los murcianos eran el plato estrella del festival y no defraudaron en el escenario, desgranando su último trabajo: ‘Viaje iniciático’. Sonaron temas como “Nivel inexperto”, “Lo único” o “Atrévete”.



Second recibe un estuche de vinos DO La Mancha como regalo

El público de Albacete se entregó con la canción bis con la que *Second* suele cerrar sus directos, convirtiendo la Caseta de los Jardinillos, con los vinos DO La Mancha, como testigos, en aquel “rincón exquisito”, canción fetiche del grupo.



Second en un momento de su actuación en Albacete

Mucho más que ‘Miguelitos’

*Participación activa de los vinos DO La Mancha en
X El Festival de los Sentidos de La Roda*

A los tradicionales dulces de hojaldre y crema, se suman ahora nuevos atractivos en La Roda con su Festival de los Sentidos. Una cita musical, por donde han pasado unas 11.000 personas y que este pasado mes de junio ha cumplido diez años de vida llegando a los escenarios con las propuestas más frescas del panorama actual. Eso sin renunciar a las voces emblemáticas del indie español como Iván Ferreiro. El solista gallego, líder de los disueltos *Piratas*, encabezó el Festival junto a bandas como *Sidonie*, *Elefantes*, *León Benavente* o *Viva Suecia*.



Ivan Ferreiro charla con los Vinos DO La Mancha



‘Viva Suecia’ fue uno de los grupos más esperados

X FESTIVAL DE LOS SENTIDOS



Ivan Ferreiro sobre el escenario del Festival de los Sentidos

El viernes, primera jornada, fue una de las noches más esperadas en La Roda, donde por supuesto, los vinos DO La Mancha, una edición más, no quisieron faltar a la cita. Su protagonismo fue aún mayor con el patrocinio del segundo escenario 'Vinos de La Mancha'. Sobre sus tablas, se subieron grupos como Viva Suecia, cuyos temas como 'Bien por ti' o 'Adónde ir', terminaron por encender los #Sentidos17 del público asistente. Sin descanso, ni respiro, en el otro escenario, *Iván Ferreiro* puso la nota más nostálgica y melódica. Canciones como 'El equilibrio es imposible', 'El Pensamiento Circular', 'Turnedo' o 'Los años 80' se han convertido en himnos generacionales para sus seguidores. El propio Ferreiro atendió a los vinos de La Mancha afirmando "su clara afición por el vino". Una vocación "winelover" que también destacó en *Sidonie*. Llegados directamente desde Barcelona, minutos antes de salir a escena, los catalanes no dudaron en fotografiarse con un estuche de vinos DO La Mancha reconociendo que "les gusta probar los vinos de aquella región que visitan".



'Sidonie' posando con los estuches de vino DO La Mancha



El humor lo puso Juanjo Albiñana, oriundo de Albacete



Flamenco y humor manchego

Fue la guinda para cerrar el Festival en la jornada dominical, donde los asistentes tuvieron la oportunidad de tomar el aperitivo escuchando al más puro flamenco de Ricardo Fernández del Moral. Antes, el humorista, el precisamente albaceteño, Juanjo Albiñana arrancó la carcajada con su monólogo 'Soy manchego, me recupero pronto' adaptado a los vinos de La Mancha.



Cócteles con vino de las tres bodegas participantes en el Festival de los Sentidos



Ricardo Fernández del Moral, gran cantaor y guitarrista daimieleño

Bodegas centenarias en La Mancha

*El Progreso en Villarrubia de los Ojos y La Humildad,
en El Toboso cumplen 100 años de vida*



Un brindis por los 100 años de vida



Representantes de Quiñón de Rosales, el Consejo Regulador y Asaja junto al Presidente Autonómico



Representantes de Globalcaja con el Consejero de Agricultura y el Presidente de la Cooperativa de la Humildad



100 de vida con sus 100 años de vendimias y cuadrillas en El Toboso

Dicen que en medio de las dificultades, surgen las mentes más lúcidas. 1917 es un año marcado en los anales de la historia. Europa se desangraba en las trincheras de la Gran Guerra, mientras en Moscú, la revolución bolchevique terminaba por enterrar las viejas estructuras del Antiguo Régimen zarista. En ese mismo año, Estados Unidos rompe su neutra-

lidad (tras las víctimas civiles por hundimiento del hundimiento del barco *Lusitania*, torpedeado por un submarino alemán) declarando la guerra a las potencias del Eje. España, que venía de un saldo comercial positivo en su balanza comercial en la neutralidad de la I Guerra Mundial, por aquel entonces entra en la encrucijada vital que haría tambalearse los débiles



Reconocimientos a los anteriores cargos directivos de El Progreso

cimientos de su sistema político. Desafíos políticos, sociales y hasta militares situarían a la sociedad española (muy castigada por la inflación) al límite.

La escalada de precios también se notaría en el campo, con una desigualdad en la rentas que abriría una brecha social entre campo-ciudad.

Fue entonces, cuando varios agricultores desafiaron al delicado contexto para unirse y crear diferentes sociedades cooperativas. Fue el caso de los padres fundadores de la **cooperativa El Progreso**, sumido en un año de recuerdos y celebraciones. El pasado mes de mayo más de 2.000 personas asistieron en sus instalaciones en Villarrubia de los Ojos al acto institucional del centenario. Se rindió homenaje a los 12 presidentes en

los cien años de historia, siendo el propio Fernando Romay, conocido jugador de baloncesto, el embajador del acto. Asistieron también personalidades como la Ministra de Agricultura, Isabel García Tejerina o el Presidente Autonómico, Emiliano García-Page, además de una nutrida representación de todo el sector agroalimentario.

2.300 agricultores, con más de 10.000 hectáreas de viñedo y una producción anual de 85 millones de kilos de uva sitúan a El Progreso en referencia directa del sector cooperativo. Su vocación comercial además le ha llevado a visitar diferentes mercados internacionales. No en vano, sus vitrinas suman más de 90 premios nacionales e internacionales logrados en los últimos años.

Tesón, **Humildad** y trabajo también

definen a la cooperativa con el mismo nombre en El Toboso, corazón de La Mancha toledana. Sus 100 años de vida en el “compromiso rural” le han hecho merecedora de la Insignia de Oro por las Cooperativas Agroalimentarias. “Ha sabido trabajar y adaptarse a los tiempos mirando al futuro con compromiso”.

En este mes de agosto **Bodegas Quiñón Rosales**, más conocida como La Humildad, soplarán las cien velas de su aniversario, siendo el acto institucional, el pasado 23 de junio. En la actualidad, alcanzarán 800 socios tras una aventura que arrancara con 35 agricultores. Predomina la variedad airén en sus viñedos con más de 2.600 ha junto a la variedad tinta tempranillo (495 ha).

DO La Mancha en el brindis colectivo del ‘Día Movimiento vino DO’

Participó en un brindis simultáneo con otros 25 Consejos Reguladores el pasado 20 de mayo a las 13,30 horas

25 Denominaciones de Origen se sumaron al brindis para celebrar el Día del Movimiento vino DO. Fue la primera iniciativa colectiva organizada por la CECRV (Confederación Española de Consejos Reguladores Vitivinícolas) dentro del marco de promoción del consumo moderado de vino entre los consumidores jóvenes.

Por ello, se concibió la idea como una jornada festiva, popular y participativa en la que el gran protagonista debía ser el vino con Denominación de Origen. Por ello el acto central fue un **gran brindis colectivo, a las 13:30 h**, donde miles de personas a la vez, desde distintos puntos de nuestro país, **brindaron simultáneamente en toda España por el vino con D.O.**, un sencillo gesto con el que

poner en valor la calidad de este producto. En el caso de la Denominación de Origen La Mancha, el evento se celebró en la Plaza de España, en Alcázar de San Juan, localidad sede del propio Consejo Regulador (y también cuya alcaldesa ostenta la presidencia de ACEVIN). Allí, se fijó el centro neurálgico para convertir la cita en una fiesta del vino a partir de las 12 de la mañana.

“Hacer un brindis multitudinario y hacerlo coincidir en un mismo día y la misma hora con otras Denominaciones de Origen de España significa poner de relevancia la tarea que desarrollan”, apuntó precisamente la propia Primer Edil del municipio, Rosa Melchor. Unas palabras a las que se sumaba el Presidente del Consejo Re-

gulador, Gregorio Martín-Zarco, justificando la acción ya que “el vino es crucial en momentos para compartir con los amigos, la familia incluso te hace más llevaderos los malos ratos de la vida. El vino es en definitiva cultura”

La idea fue convertir la Plaza del municipio en gran punto de encuentro. Para ello, se montó un stand como punto de información donde se regalaron por sorteo diferentes estuches de vino promocionales acompañados de productos de merchandising para todos aquellos participantes que quisieron dejar constancia del motivo o la dedicatoria de su brindis. Todo ello además se complementó con la música en vivo de un dj que amenizó la jornada para los presentes.



Unas cuatrocientas personas pasaron por la Plaza de España para participar en la iniciativa

En el **#DíaMovimientoVINODO** que tuvo lugar el sábado 20 de mayo, participaron 25 Denominaciones de Origen: Alicante, Almansa, Arlanza, Binissalem-Mallorca, BizkaikoTxakolina, Bullas, Calatayud, Cariñena, Catalunya, Cigales, Condado de Huelva, Jerez-Xéres-Sherry y Manzani-lla Sanlúcar de Barrameda, La Mancha, Madrid, Montilla-Moriles, Navarra, Pla i Llevant, Rías Baixas, Ribeira Sacra, Ribera del Guadiana, Rioja, Valdepeñas, Valencia, Utiel-Requena y Yecla.



Blanco y tinto joven DO La Mancha a disposición del público en la calurosa mañana del sábado



Brindis 'Movimiento vino DO', realizado en la plaza de España de Alcázar de San Juan a las 13,30 horas

Vinos de Alta Diplomacia

Los vinos DO La Mancha participan en los Encuentros Diplomáticos con los embajadores de China y Alemania



Los vinos DO La Mancha en el evento

Potencia económica mundial, con una liderazgo clave en el continente asiático, en los últimos 15 años China ha experimentado uno de los cambios estructurales más sustanciales en el conjunto de la economía mundial. Fundada en 1949, la República Popular de China, ha aumentado vertiginosamente su población mundial de los 500 a los 1.400 millones de habitantes. Su apertura al comercio internacional, desde un “socialismo con peculiaridades propias”, como lo definió el alto mandatario diplomático, ha tendido nuevos canales de cooperación económica entre sendos continentes. También el vino ha sabido vislumbrar las oportunidades de negocio, en un mercado donde la

demanda de vino en el consumidor de la Gran Muralla casi se ha triplicado.

Por ello, no es casualidad que hoy China, sea con 8.386.536 botellas, el principal cliente de los vi-

nos con Denominación de Origen La Mancha.

Esas buenas relaciones comerciales tuvieron su matiz diplomático el 24 de abril en la sede del diario La Razón, en Madrid. Allí acudió



El embajador chino durante su intervención



Los representantes del Consejo Regulador junto a la exministra de Asuntos Exteriores, Ana Palacio

el Embajador de China en España Lyu Fan, para repasar los principales asuntos de mayor interés en la órbita internacional, las relaciones bilaterales China-España y el papel del gigante asiático para el marco del Pacífico.

Unos *Encuentros Diplomáticos* organizados desde el Grupo Planeta donde también se dejaron ver algunas personalidades de rostros conocidos como el Presidente del Atlético de Madrid, Enrique Cerezo, (club con parte de su capital chino), o el propio Secretario de Estado de Asuntos Exteriores, Ildefonso Castro. Los vinos DO La

Mancha estuvieron presentes en estos como colaboradores económicos del acto.

Con rigor y puntualidad germana, los Encuentros Diplomáticos con el **Embajador de Alemania, Peter Timbel**, también tuvieron un gran interés el pasado 14 de junio. La presentación corrió a cargo de Ana Palacio, exministra de Asuntos Exteriores, como “vieja conocida” del Embajador Peter Timbel, al que señaló como un funcionario, trabajador incansable, “fervente europeísta”, con grandes conocimientos técnicos de la política comunitaria.

Palacio puso el énfasis en la necesidad de un proyecto común europeo que “salvarse y reinventarse” frente a los envites ajenos que vienen de Moscú, el abandono del Reino Unido con el Brexit y el nuevo giro en las relaciones bilaterales con el aliado tradicional en Estados Unidos.

Más comedido y sin duda, diplomático, Timbel señaló el apoyo en España y el flujo continuo de transacciones económicas, ciudadanas y sociales con Berlín para apuntalar la confianza en la idea de Europa, donde “el envejecimiento de la población, la caída en la participación del PIB mundial y el desplazamiento del centro de gravedad hacia otras latitudes” amenazan el liderazgo cultural y económico de la Unión Europea.

Para los vinos DO La Mancha Alemania supone algo más que un socio comunitario. Sus mercados, (con 6.572.944 botellas) son hoy el principal cliente de las bodegas manchegas, solamente superado por China en el último año.

Al cierre de sendos actos, el centenar de personas asistentes pudieron además degustar los vinos DO La Mancha durante el cóctel de una manera más distendida y relajada en ambas jornadas, muy calurosas en Madrid.



Los vinos DO La Mancha como patrocinadores del evento



El público asistente degustó un blanco en la jornada

España, País de Quijotes

Participación activa de los vinos DO La Mancha en los foros debate celebrados por la Cadena Ser en Alcázar de San Juan



Responsables de la Cadena Ser junto a varios de los ponentes en la tradicional cocina del Consejo Regulador

'Los españoles frente al espejo' con este subtítulo un nutrido grupo de conocidos líderes de opinión como Emilio Duró, Boris Izaguirre, Manuel Gutiérrez Aragón, José Mota, Bernd Schuster o Irene Escolar, entre otros, aceptaron el reto de mirar, cara a cara, la propia imagen reflejada de la sociedad española a partir de sus experiencias proyectadas.

Durante los días 26, 27 y 28 de mayo, los asistentes, en el auditorio alcazareño pudieron disfrutar de interesantes y dinámicas mesas redondas sobre los temas que definen al español medio en sus rasgos más genuinos como el fútbol, el sexo, el ocio, el uso cotidiano de la lengua y otros tópicos habituales de nuestra rutina diaria.



El Gobierno regional y Diputación provincial de Ciudad Real entre los patrocinadores del acto



Algunas de las mesas redondas tuvieron muy buena respuesta del público en el auditorio alcazareño



Uno de los puntos más atractivos, por ejemplo, estuvo en la intervención de **Emilio Duró** sobre el pensamiento positivo y la particular visión de los españoles. Sentido del humor no le faltó a este experto en inteligencia emocional.

Una cita que tuvo también un punto de encuentro de las dos orillas con el uso de la lengua, el papel y la palabra en España y Latinoamérica. Especialmente brillante el escritor mexicano **Jorge Hernández** (con quien *Consejo Abierto* pudo charlar más tranquilamente en su visita a la sede del Consejo Regulador) junto a la actriz **Irene Escolar** (Juana La Loca en la serie Isabel) y el papel moderador del director de cine **Manuel Gutiérrez-Aragón**.



Emilio Duró y sus motivadoras charlas



Manuel Gutiérrez-Aragón, director de cine:

“Si pudiera tomarme un vino con Cervantes, elegiría un vino joven del año y también un rosado, que vuelven a ponerse de moda”

Gutiérrez Aragón, en una entrevista en el Centro de Interpretación del vino



Boris Izaguirre, presentador y escritor:

“Los vinos manchegos blancos me parecen extraordinarios con todos sus cítricos y aromas tan sensuales que he disfrutado enormemente”



Jorge Hernández, escritor mexicano:

“Guanajuato, mi ciudad, está enamorada de la novela del Quijote. Allí hay también muchos Sanchos”

Jorge Hernández, escritor mexicano, afirma que lleva leyendo 30 años El Quijote cada mes de abril



Irene Escolar, actriz:
“Si me miro al espejo, me considero más Quijote por esa de la exaltación de la imaginación”

Irene Escolar, conocida por su papel de Juana La Loca en 'Isabel', brinda con un tinto DO La Mancha



Boris Izaguirre entusiasmado con los blancos arién DO La Mancha



Andoni Luis Aduriz, cocinero del Mugaritz, reflexiona sobre el papel de la cocina hoy

Valérie Tasso, sexóloga y escritora:

“En el sexo como en el vino se utilizan los cinco sentidos”

Algunos de ellos junto a la sexóloga y escritora francesa, autora del controvertido libro *Diario de una ninfómana*, **Valérie Tasso** y el popular presentador Boris Izaguirre tuvieron la oportunidad de conocer un poco más a fondo los vinos DO La Mancha en una comida con viandas en la tradicional cocina manchega del Consejo Regulador. El propio **Boris Izaguirre** manifestó su interés por los vinos blancos arién, a los que “calificó como extraordinarios por su sensualidad y sus toques cítricos”.

Todos ellos quedaron entusiasmados con platos como el guiso de cordero o la “bizcochá” manchega.

Por la tarde, la carcajada estuvo asegurada con la presencia en el auditorio de **José Mota**; el montieleño fue profeta en su tierra.

Como cierre, ya el domingo, la cita estuvo en la cocina creativa de **Andoni Luis Aduriz** y su papel como “nuevo filósofo del siglo XXI”. El restaurador vasco incluso bromeó sobre la velada y el vino que podrían armonizar si tuviera la oportunidad de comer con Don Quijote o el propio Cervantes.

La apertura del Centro de Interpretación del vino para el público asistente

en la última jornada con una degustación de los vinos DO La Mancha puso el toque final a los foros.

Andoni Luis Aduriz, restaurador:

“En las cocinas españolas hay un nivel cultural medio muy alto: ahora los nuevos cocineros tienen varias carreras”



La despensa de Castilla La Mancha

Los vinos DO La Mancha brillan en el XXVIII Certamen Gran Selección, organizado por el Gobierno autonómico

El pasado 21 de junio, pudimos conocer en Tarancón, (Cuenca) los mejores en sus diferentes categorías para el queso, aceite, azafrán, miel, cordero manchego y por supuesto vino. Productos que son el emblema de la Calidad Diferenciada como reflejo del progreso y la importancia económica del sector primario en Castilla La Mancha. Los vinos DO La Mancha volvieron a ser la bandera en la calidad, con gran número de las bodegas galardonadas.



La entrega de los Gran Selección 2017 en Tarancón

Bodegas DO La Mancha galardonadas en 'Gran Selección' 2017

Bodega	Vino	Categoría	Premio
San Antonio Abad	Albardiales	Blancos	Oro
	Villa Abad	Tubtis añadas 2016-2015	Oro
	Albardiales	Tintos añadas 2015-2016	Plata
Pago de la Jaraba	Chardonnay	Blancos	Oro
	Viña Jaraba	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Pago de la Jaraba	Tintos anteriores a 2015	Plata
Ntra Señora de la Muela	Castillo de la Muela Tempranillo	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Castillo de la Muela Tempranillo-syrah	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Castillo de la Muela	Blancos	Oro
Ntra Señora de Rus	Puente de Rus Airén	Blancos	Oro
	Puente de Rus Verdejo	Blancos	Plata
	Puente de Rus Crianza	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Puente de Rus Semidulce	Blancos	Plata
Pedroheras	Pedroheras Crianza	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Pedroheras Tempranillo	Tintos añadas 2015-2016	Oro
	Pedroheras Verdejo	Blancos	Plata
	PedroherasSyrah-Tempranillo	Tintos añadas 2015-2016	Oro
	PedroherasBrutnature	Espumoso	Plata
Símbolo	Símbolo Airén	Blancos	Oro
	Símbolo Macabeo	Blancos	Plata
	Símbolo Roble	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Símbolo Tempranillo	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Símbolo Crianza	Tintos anteriores a 2015	Plata
El Progreso	Ojos del Guadiana Brut	Espumoso	Gran Oro
	Jijones Tempranillo 2012	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Jijones Tempranillo 2010	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Ojos del Guadiana	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Ojos del Guadiana Tempranillo 2012	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Ojos del Guadiana Tempranillo 2009	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Cerro Mayoral Crianza	Tintos anteriores a 2015	Oro
Proyectos Agrícolas y Ganaderos	Cerro Mayoral Reserva 2009	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Cerro Mayoral Roble 2013	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Cerro Mayoral Roble 2015	Tintos añadas 2015-2016	Plata
Vinícola de Castilla	Señorío de Guadianeja Tempranillo	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Señorío de GuadianejaSyrah	Tintos añadas 2015-2016	Plata
Vinícola de Tomelloso	Añil Fresh	Blancos	Plata
	Finca Cerrada Reserva	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Torre de Gazate Reserva	Tintos anteriores a 2015	Plata
Bodegas Lairén	Villar del Moro	Tintos anteriores a 2015	Plata
	3V Airén	Blancos	Plata
Isidro Milagro	Conde de Monterroso	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Torre de Rejas	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Conde de Monterroso	Rosados	Plata
	Torre de Rejas	Tintos anteriores a 2015	Plata
Campos Reales	Gladium Viñas Viejas	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Canforrales Selección	Tintos añadas 2015-2016	Plata
	Tomillar	Blancos	Plata
Virgen de las Viñas	Tomillar	Rosados	Plata
	Tomillar	Tintos anteriores a 2015	Plata
	Quiñón de Rosales	Tintos añadas 2015-2016	Plata
La Humildad	Quiñón de Rosales	Tintos anteriores a 2015	Oro
	Galán de Dulcinea	Blancos	Plata
	AlcardetSommelier	Rosados	Plata
Alcardet	AlcardetSommelier	Blancos	Plata
	Calderico	Tintos añadas 2015-2016	Oro
Castillo Consuegra	Señorío de Quevedo	Tintos anteriores a 2015	Oro
Ntra. S^a. de Antigua	Caz Elite	Blanco	Plata
La Unión	Epilogo Blanco	Blanco	Plata
Yuntero	Laminio	Blanco	Plata
César J. Velasco	Laminio	Blanco	Plata
Latúe	Pingorote SauvignonBlanc	Blanco	Plata
Coloman	Besana Real	Tintos añadas 2015-2016	Plata
Ángel del Alcázar	Camino de Tírez	Tintos añadas 2015-2016	Plata

Punta de lanza en calidad

Las bodegas manchegas continúan cosechando premios en diferentes certámenes de prestigio internacional

La sorpresa pierde notoriedad cuando el suceso se repite y afortunadamente, deja de ser noticia. Sucede con algunas bodegas de La Mancha cuyos vinos vienen co-

sechando innumerables galardones en conocidos concursos.

El último ejemplo, lo tenemos en los **Premios Baco**, el Concurso Nacional de Vinos Jóvenes organizado

por la Unión Española de Catadores, que contó con la participación de más de 500 referencias. La Mancha estuvo representada en varios galardones.



Los premios Baco solo evalúan los vinos de la cosecha 2016

Vinos manchegos premiados en Baco 2016

Vino	Variedad	Bodega	Galardón
Dominio de Baco	Airén	Baco-DCoop.	Baco de Oro
Yugo tinto	Tempranillo-syrah-merlot	Bodegas Cristo de la Vega	Baco de Oro
PedroHeras	Tempranillo	Bodegas PedroHeras	Baco de Oro
Torre de Gazate	Tempranillo	Vinícola de Tomelloso	Baco de Oro
Viña San Juan	Chardonnay verdejo-viura	Bodegas Félix Solís	Baco de plata
Yuntero	Macabeo-sauvignonblanc	Bodegas Yuntero	Baco de plata
Señorío de Guadianeja	Tempranillo	Vinícola de Castilla	Baco de plata



Muy meritorio también ha sido el papel de algunas bodegas en el **Decanter World Wine Awards** (DWWA) de la revista 'Decanter' con gran prestigio en el exterior.

Platinum - Best in Show Platinum Gold Silver Bronze Commended

Productor	Wine name	Award	Score	Country	Region	Sub-region	Vintage	Colour
Morales	Sombrero Crianza		83	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Arera	Crianza		80	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Arera	Bodega		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Bodegas Campos Reales	Selección		83	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Bodegas Campos Reales	Tempranillo		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Bodegas El Progreso	Dpto del Guadiana Crianza		80	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Bodegas Iñigo Muga	Vña Fuerte Tempranillo		81	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Bodegas Lozano	Alicante Sauvignon Blanc		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	White
Bodegas Lozano	Gran Cattan Gran Reserva		88	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2011	Red
Bodegas Lozano	Ortigan Crianza		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Bodegas Lozano	Ortigan Reserva		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Bodegas Tenzow	Synch		85	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2016	Red
Bodegas Yurtera	Epitipo Sauvignon Blanc-Moscato I		85	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	White
Calza	Gran Selección		82	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Carbonales	Synch-Tempranillo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Casa del Águila	Crianza		80	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Castilla	Selección de Guadalupe Gran Reserva Tempranillo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2006	Red
Félix Solís	Calza Chardonnay Vallejo-Vera		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	White
Félix Solís	Calza Merlot Synch-Tempranillo		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Félix Solís	Calza Rosado Tempranillo		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Rose
Félix Solís	Vña San Juan Chardonnay Vallejo-Vera		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	White
Félix Solís	Vña San Juan Merlot-Synch-Tempranillo		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Félix Solís	Vña San Juan Rosado		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Rose
Fisca Arévalo	Crianza Petit Verdot		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Fuerza de la Tierra	Crianza Tempranillo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2014	Red
Hacienda Albal	Selección Especial Cabernet Sauvignon		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Hacienda Albal	Viejo		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2016	White
Inama	Tempranillo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2016	Red
Marqués de Toledo	Reserva		80	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2013	Red
Marqués de Toledo	Verdejo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2016	White
Mateo de la Higuera	Vega Camara Roja Tempranillo		87	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Vña San Juan	Gran Selección		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Vinícola de Castilla	Castillo de Cabernet Gran Reserva Tempranillo		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2008	Red
Vinícola de Castilla	Palata Escogida		86	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2016	Red
Yurtera	Epitipo Tempranillo Merlot		84	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2015	Red
Yurtera	Tempranillo Reserva		85	Spain	Mainland Spain	La Mancha	2010	Red



Los Premios Mezquita llevan 23 años celebrándose en el sur de España

La ciudad califal también se rindió a los vinos DO La Mancha en el 23º Concurso de Vinos Premios Mezquita, organizado por la Academia del Vino de Córdoba, donde se sometieron a jurado unas 325 referencias remitidas por 93 bodegas de España y Portugal. Un certamen con solera en Andalucía.

Vinos DO La Mancha con Mezquita de Oro

Vino	Variedad	Bodega	Municipio
Amigo Sancho	Tempranillo	Bodegas San Isidro	Pedro Muñoz (CR)
Pedroheras	Tempranillo	Bodegas Pedroheras	La Pedroñeras (Cuenca)





Foto de familia de los ganadores en Fenavin

Dentro del **Concurso Nacional de Vino para Variedades Autóctonas Españolas**, celebrado en el marco de Fenavin, y organizado por

Wine Connection, las bodegas manchegas dejaron un buen sabor de boca entre el jurado. En la categoría de tinto joven, el Gran Oro fue para

Tempranillo, de Bodegas Pedroheras, siendo el Oro para Verasan Wine Tempranillo, Bodegas Taray, Las Mesas, Cuenca.

Vinos premiados en Selección FENAVÍN 2017

CATEGORIA TINTO JOVEN AÑADAS 2015 Y 2016

<i>Vino</i>	<i>Variedad</i>	<i>Bodega</i>	<i>Galardón</i>
Pedroheras 2016	Tempranillo	Pedroheras	Gran Oro
VerasanWine	Tempranillo	Taray	Oro
Conde de Monterroso	Tempranillo	Isidro Milagro	Bronce

CATEGORIA TINTO AÑADAS ANTERIORES

<i>Vino</i>	<i>Variedad</i>	<i>Bodega</i>	<i>Galardón</i>
Puente de Rus Crianza	Tempranillo	Coop. Nuestra Señora de Rus	Bronce

CATEGORIA BLANCO JOVEN AÑADAS 2015 Y 2016

<i>Vino</i>	<i>Variedad</i>	<i>Bodega</i>	<i>Galardón</i>
Ojos del Guadiana	Verdejo	El Progreso	Oro
La Veredilla	Airén	SAT San José	Plata
Dominio de Gardel	Vedejo	Gardel	Bronce

'Airén por el mundo', eligiendo a la blanca autóctona

Un blanco DO La Mancha vuelve a conquistar el Gran Oro en la quinta edición consecutiva del Concurso organizado por Wine Connection

Símbolo Airén, de Bodegas Símbolo de Campo de Criptana, fue el protagonista en la pasada edición de 'Airén por el mundo'. Un concurso que pretende poner en valor la calidad y el prestigio de los vinos blancos airén, variedad predominante y autóctona en Castilla La Mancha.

La cata final se desarrolló en las instalaciones de la Denominación de Origen Valdepeñas, organismo que colabora junto a la propia Denominación de Origen La Mancha, siendo entregados los galardones durante el marco de FENAVÍN, el pasado mes de mayo.

Otros vinos blancos a destacar en la obtención de los premios han sido la plata para Dominio de Baco, de Baco DCoop Group sumándose el oro en Ecológicos para Latúe Airén, de bodegas Latúe y la plata de *Entremontes* de Bodegas Entremontes.



Bodegas Símbolo consiguió el máximo galardón

El oro en la categoría de Ensamblados lo ganaba *Campos Reales Sauvignon Blanc* Airén, de Bodegas Campos Reales, mientras que la calidad tam-

bién hizo valedera la mención a otros vinos como *Gran Prior de Alameda*, *Torre de Gazate*, *Los Galanes*, *Fuente del Ritmo*, *Pedroteño* y *Altovela*.



Oro en Ecológicos para Latúe Airén



Oro en la categoría de Ensamblados para Campos Reales Sauvignon Blanc

La Mancha en Reus ‘Viu el Vi’

El Consejo Regulador participa en la Feria celebrada en Reus como Denominación de Origen invitada

La novena edición de Reus Viu el Vi, celebrada el pasado mes de junio en Reus, Tarragona contó este año con La Mancha como Denominación de Origen invitada al evento. Una feria donde participaron unas 32 bodegas y seis Denominaciones de Origen de la Comunidad Autónoma catalana (DO Catalunya, Prio- rat, Montsant, entre otras) con la deferencia por contar con los vinos manchegos. Los asistentes de la ciudad del delta del Ebro, pudieron catar los vinos DO La Mancha, especialmente los blancos airén y los tintos jóvenes tempranillo de la añada 2016, además de los tintos crianza, tras el interés suscitado tras el



reciente éxito de FENAVÍN. En datos, según la propia organización se superaron las 55.000

catas de vino y 30.000 demostraciones gastronómicas.

DO La Mancha, Denominación de moda

Se da la circunstancia de que La Mancha como Denominación de Origen, tras ser invitada en la feria profesional del campo en ENOMAQ, Zaragoza, vuelve a tener el honor de ser protagonista en otra ciudad a orillas del río Ebro. En este caso, Reus, en Tarragona, donde los vinos manchegos han suscitado el interés del paladar catalán. Con ello, se demuestra la expansión, crecimiento y respeto suscitado por La Mancha, como zona de producción, por tradición y envergadura, en el resto del sector vitivinícola español. Se crearon por tanto sinergias de contacto y colaboración entre La Mancha y las



Stand en la feria como DO invitada

Denominaciones de Origen catalanas, punteras en algunos aspectos

como el desarrollo cultural del concepto del enoturismo.

El vino, tu cómplice fitness

Vanessa BO

No hay secreto ni dietas milagro que nos permitan perder en mes y medio lo que no hemos hecho en los últimos seis. La clave está en mantener una rutina sana durante el resto del año, con tres piedras angulares: actividad física, dieta equilibrada y horas de sueño. Pero, para los que no hemos hecho los deberes, tenemos un nuevo aliado este verano: el **vino**.

Consumido en la península ibérica desde antes de la llegada de los romanos, el vino es un alimento que contiene aminoácidos y minerales además de polifenoles, un potente antioxidante. Una copa de vino aporta aproximadamente 4% de la dieta diaria de hierro, magnesio y potasio, y una cantidad de calorías mucho más baja de lo que se piensa.

Según el programa europeo Wine in Moderation, vino con moderación, una copa (100 ml) de vino **tinto** de 13,5% vol. contiene 75 Kcal, una de vino **rosado** (12,5% vol) 70 Kcal y una de vino **blanco** (11,5% vol.) nos proporciona 64 Kcal. Estos valores, calculados a partir de vinos secos que son los más consumidos, suponen aproximadamente el 2,5% de la ingesta diaria de calorías recomendadas en un hombre y del 3,5% en una mujer.

A modo de comparación, una lata de cerveza de 330 ml contiene 150 Kcal, un ron con cola 175 Kcal, una lata de refresco de cola 139 Kcal y una de Naranja 172 Kcal.

Sustituir pues los refrescos y cervezas de aperitivos y comidas por una copa de vino permite dividir prácticamente por dos la ingesta de

calorías, sin contar con los estudios que asocian estas bebidas azucaradas con el aumento de la obesidad y la diabetes, entre otros.

Blancos y rosados combinan perfectamente con los platos estrella del verano, como ensaladas y pescados, y son un buen aliado contra las altas temperaturas.

De hecho, la riqueza de nuestra gastronomía es tal que el Instituto Médico Europeo de la Obesidad ha desarrollado una dieta elaborada a base de alimentos delicatessen para los más gourmets, que combina el consumo diario de vino tinto y **jamón ibérico** con frutas, verduras, carne y pescado. Explican que el jamón ibérico proporciona hierro y vitaminas B, necesarias para el cerebro y el sistema nervioso, y que esta dieta es baja en grasas satura-

Blanco en Verano, opción sana y refrescante



das y alta en ácidos grasos monoinsaturados como el ácido oleico. Para las mujeres se recomienda beber unos 150 ml de vino, equivalentes a una copa, mientras que para los hombres el promedio sería de dos copas a lo largo del día. En cualquier caso, además de disfrutar de una cocina sana, toda dieta debe acompañarse de deporte y ejercicio físico, un complemento imprescindible que “no solo facilita el adelgazar más y más rápido, sino que ayuda también a perder menos masa muscular y a mantenerse en forma física”, informa la investigadora del Hospital Miguel Servet de Zaragoza, Rocío Mateo para el periódico El Heraldo. La recomendación en este caso va desde caminar a paso rápido durante al menos 45 minutos a correr o ir en bicicleta, adaptando el tipo de actividad física a las condiciones de cada uno.

Por su alto contenido en polifenoles, el tinto es una bebida sana en moderación



10 consejos para disfrutar de una dieta saludable y perder peso este verano:

1. Mantener un horario fijo para las principales comidas.
2. Masticar despacio.
3. Consumir gran variedad de frutas y verduras.
4. Consumir productos lácteos desnatados o bajos en grasas.
5. Elegir “grasas saludables” como el aceite de oliva, mejor si es virgen, por su mayor riqueza en antioxidantes.
6. Consumir pescado, especialmente azul, tres o más veces por semana.
7. Optar por carnes con un menor aporte graso.
8. Los refrescos y las bebidas azucaradas tienen muchas calorías y ayudan a ganar peso. Limite su consumo. Se pueden sustituir por agua o entre una y dos copas de vino tinto diarias en distintas comidas.
9. Realizar algún tipo de ejercicio físico al menos 4 veces por semana, durante 40 minutos al día.
10. Dormir entre siete y ocho horas para que el cuerpo se recupere de la actividad del día. Cuando se sufre déficit de sueño, los niveles de las hormonas ghrelina y leptina (implicadas en la regulación del apetito) aumentan y se reducen respectivamente, con lo que se tiende a comer más.

(Fuentes: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria y Sociedad Española de Medicina De Familia)

Nueva edición de los Concursos Vinos de La Mancha para Pintura, Fotografía y Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

Los Premios se entregarán el próximo 9 de noviembre dentro del certamen conocido como 'Vino y Cultura'

El Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha publica las bases para la nueva edición de los Concursos Vino y Cultura en las respectivas categorías de Pintura, Fotografía y Relato literario. Se pueden consultar en la web de la propia Denominación de Origen La Mancha, en el apartado de Concursos <http://lamanchawines.com/vino-y-cultura/>

Tanto en pintura como fotografía, decimoquinta y decimosexta edición, respectivamente, los trabajos podrán ser presentados "entre los días **9 y 30 de octubre de 2017** en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan". Para el caso de los relatos literarios aspirantes en el Concurso 'Lorenzo Serrano', se abre el plazo de admisión que "finaliza a las 14,30 horas del 6 de octubre de 2017, debiendo ser pre-

sentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen LA MANCHA". "La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 9 de noviembre", en la sede del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha. "Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios."

CONVOCA:
CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"
"RELATO CORTO"
BASES:

Plazo de entrega hasta el 6 de Octubre 2017
BASES del CONCURSO: www.lamanchawines.com/vino-y-cultura/

**XV CERTAMEN LITERARIO "VINOS DE LA MANCHA"
LORENZO SERRANO**

Organiza:  www.lamanchawines.com

 @vinosdelamancha
 @vinodelamancha
 @vinodelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha
 es.pinterest.com/vinosdelamancha/

Patrocina:  DIPUTACIÓN DE CIUDAD REAL



Con las obras presentadas a los Concursos se realizará una exposición en el Museo Municipal

Premios y Exposición

Como en ediciones anteriores, la cuantía de los premios para el Concurso de Pintura será de **4.000 euros** para el primer ganador, y **2.500 euros** para el segundo, quedando dichas obras “en propiedad del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha”. Para el caso de la Fotografía, “la entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de **3.500 euros.**” Los mejores relatos del certamen ‘Lorenzo Serrano’ serán premiados con **1000, 750 euros**, para primer y segundo galardonado respectivamente, además de tres accésits de **500 euros** cada uno.

Tanto en pintura como fotografía, con todas las obras presentadas “se montará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, que se inaugurará tras la entrega de premios, y “cuya duración aproximada será se determinará posteriormente”. Los trabajos literarios premiados “quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses”.

Condición sine qua non para la adjudicación de los premios en las tres categorías será el ajuste a la **temática** “con motivos del entorno

vitivinícola o paisajes manchegos”. Los premios, de carácter bienal, ‘Vino y Cultura’ 2017 para Pintura, Fotografía y Certamen Literario

cuentan con el patrocinio de la Diputación Provincial de Ciudad Real y Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, como entidad colaboradora.



Villacentenos, Ángel Atanasio, imagen seleccionada en el anterior Concurso de Fotografía en 2015

CONCURSO "VINOS DE LA MANCHA" 2017

XV EXPOSICIÓN NACIONAL DE
PINTURA

Y






XVI EXPOSICIÓN NACIONAL DE
FOTOGRAFÍA

Plazo de entrega del 9 al 30 de Octubre 2017
BASES del CONCURSO: www.lamanchawines.com/vino-y-cultura/



Organiza:



 @vinodelamancha
 @vinodelamancha
 @vinodelamancha
 www.youtube.com/vinodelamancha
 es.pinterest.com/vinodelamancha/

Patrocina:



Colabora:



XVI EXPOSICIÓN NACIONAL DE FOTOGRAFÍA “VINOS DE LA MANCHA”

BASES 2017

1. Podrán participar todas las personas mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2. Se establece el sistema de compra de obra por la entidad convocante con carácter siempre preferente y después todas aquellas personas o entidades que lo deseen, podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará tras la entrega de premios con las obras preseleccionadas.

3. La entidad convocante podrá adquirir fotografías hasta un valor de 3.500 euros. El resto de fotografías preseleccionadas y no adquiridas también serán exhibidas en la exposición posterior.

4. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, que se inaugurará tras la entrega de premios, haciéndose

se pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición, cuya duración aproximada será se determinará posteriormente.

5. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 9 y 30 de octubre de 2017 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se hace responsable del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

6. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra tanto por el Consejo Regulador La Mancha como por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

7. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes, de 11.00 a 14.00 horas y de 17.00 a 21.00 horas; y los sábados, domingos y festivos, de 12.00 a 14.00 horas.

Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

8. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

9. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 9 de noviembre. Los autores premiados



Imagen, Luis Martínez

estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

10. El Consejo Regulador “LA MANCHA” pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir por causas ajenas o de fuerza mayor.

11. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tomada en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión de compra, aunque podrá no coincidir con aquélla.

12. La temática será con motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, presentándose una o varias fotografías por persona, hasta un máximo de cinco.

13. En cuanto a la técnica, será libre, con tamaño de imagen de 30 x 40cm. y montada en soporte rígido en tamaño de 40 X 50 cm.

14. Las obras ganadoras adquiridas por el Consejo Regulador, junto con la copia positivada de la fotografía, deberán entregar el negativo o, en su caso, el archivo digitalizado en alta calidad de la imagen presentada en formato “tiff”, “jpg” o “psd”.

15. Los trabajos llevarán una etiqueta al dorso con su precio, nom-

bre, dirección y teléfono de su autor, que se fijará de forma indeleble.

DISPOSICIÓN FINAL

UNO. Las obras adquiridas en esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

XV EXPOSICIÓN NACIONAL DE PINTURA “VINOS DE LA MANCHA”

BASES 2017

1. Podrán participar todos los pintores mayores de edad y residentes en el territorio nacional que lo deseen.

2. Se establecen dos premios para las obras mejor valoradas, que serán concedidos por el Consejo Regulador, basándose en la recomendación de un Jurado Asesor. Posteriormente, todas aquellas personas o entidades que lo deseen podrán adquirir obras en la exposición que se celebrará.

3. Las obras premiadas quedarán en propiedad del Consejo Regulador “La Mancha”

4. La cuantía de los premios se establece en:

- Primer premio: 4.000 euros.
- Segundo premio: 2.500 euros

5. Con las obras seleccionadas por el Jurado Asesor del Consejo Regulador se montará una exposición en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, que se inaugurará tras la entrega de premios, haciéndose pública en este Acto la decisión del Consejo. La clausura de la exposición, cuya duración se determinará posteriormente.

6. Los trabajos participantes podrán presentarse entre los días 9 y 30 de octubre de 2017 en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan, c/ Santo Domingo, s/n. El Consejo no se hace responsable del defecto o deterioro que cualquier obra pueda presentar hasta la fecha de su entrega inclusive, por el medio que cada participante elija.

7. Los trabajos podrán recibirse en mano, por correo o por agencia de transporte, garantizando siempre la entrega a domicilio y libre de gastos para la entidad convocante. Todos los artistas concursantes aceptarán el tratamiento de su obra por el Ayuntamiento de Alcázar de San Juan.

8. La recogida de obras será en el Museo Municipal de martes a viernes de 11:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00, y los sábados, domingos y festivos de 12:00 a 14:00 horas. Al recoger las obras se entregará un recibo acreditativo de la recepción, pendiente, como se indica en el punto 5, de la comprobación posterior de defectos o deterioros si los hubiere.

9. Finalizada la exposición y en un plazo de 30 días hábiles se procederá a la devolución de las obras por el mismo medio que se presentaron, salvo las vendidas en la exposición. El Consejo Regulador no se responsabilizará del pago de las obras vendidas, salvo las adquiridas para sí mismo.

10. La entrega de premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 9 de noviembre. Los autores estarán obligados a asistir al acto de entrega de premios.

11. El Consejo Regulador “LA MANCHA” pondrá el mayor cuidado en la conservación de las obras, pero no responderá de deterioros que pudieran surgir.

12. El Jurado Asesor, nombrado por el Consejo Regulador, se reunirá trascurrido el plazo de entrega de las obras, haciéndose pública su composición en el acto de inauguración. La propuesta del Jurado será tomada en cuenta por el Consejo Regulador para tomar su decisión, aunque podrá no coincidir con aquélla, pudiendo

do quedar desierta alguna de las categorías si se estima que la calidad es insuficiente.

13. Las obras participantes serán exclusivamente en óleo y sus dimensiones serán mayores de 50 cm. en su lado menor, contando únicamente la superficie pintada, sin marco.

14. La temática se centra en motivos del entorno vitivinícola o paisajes manchegos, y cada artista presentará un máximo de dos obras.

15. Todos los cuadros estarán en-

marcados, al menos en listón, para un manejo eficiente.

16. Los cuadros, al dorso tendrán una etiqueta con su nombre, dirección y teléfono de su autor de forma indeleble. También podrán adjuntar el precio en un sobre cerrado que sólo se abrirá tras la concesión de los premios si el autor considera poner a la venta su obra durante el periodo que dure la exposición

DISPOSICIÓN FINAL

UNO. – Las obras adquiridas en

esta Exposición por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA” u otras entidades y particulares quedarán en propiedad de sus compradores, que podrán exhibirlas, publicarlas o difundirlas en torno a sus fines.

DOS. – Por el mero hecho de concurrir a la presente convocatoria, los artistas que se presenten aceptarán expresamente la totalidad de sus bases sin excepción. Las decisiones del Consejo Regulador serán inapelables.

XV CERTAMEN LITERARIO VINOS DE LA MANCHA 'LORENZO SERRANO'

BASES 2017

PRIMERA: Podrán participar en el Certamen todos los escritores mayores de edad, tanto españoles como extranjeros, que residan en el territorio nacional y presenten su obra en castellano.

SEGUNDA: Los trabajos serán originales, inéditos y no premiados en ningún otro concurso.

TERCERA: La viña o el vino de La Mancha serán objeto central de su temática o, al menos, una parte importante de la misma. No obstante, los trabajos no deberán hacer alusión a ninguna marca comercial ni nombre de bodega.

CUARTA: Cada autor podrá presentar un máximo de dos trabajos.

QUINTA: La extensión de los trabajos, que se presentarán mecanografiados y a doble espacio por una sola cara, no deberá ser superior a 10 folios en Din A4 ni inferior a 5, recomendándose la utilización de la tipografía Times New Roman (cuerpo 12).

SEXTA: El plazo de admisión finaliza a las 14,30 horas del 6 de octubre de 2017, debiendo ser presentados libres de gastos, en las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen “LA MANCHA”, calle Avenida de Crip-

tana, 73 – 13600 Alcázar de San Juan (CIUDAD REAL).

SÉPTIMA: Los participantes presentarán su trabajo en soporte digital y físico (escrito en papel), debiendo ir esta última versión por sextuplicado, firmadas todas las copias con un pseudónimo y acompañadas de plica (sobre cerrado en cuyo exterior figura el pseudónimo, y en su interior un folio con los datos personales del autor: nombre completo, domicilio, número de teléfono, dirección de correo electrónico y breve reseña personal).

OCTAVA: Los trabajos premiados quedarán en propiedad del Consejo Regulador, que tendrá todos los derechos de edición sobre los mismos y podrá publicarlos de la forma que estime conveniente a sus intereses, bien con carácter individual o bien a través de un acuerdo con otros editores públicos o privados.

Los trabajos finalistas no ganadores podrán optar a ser editados por el Consejo, siempre y cuando los autores muestren su conformidad con ello. En este caso, la propiedad seguirá siendo de los escritores.

NOVENA: El Consejo Regulador nombrará un Jurado Asesor, que

se hará público en el acto de Entrega de Premios y examinará todos los trabajos, realizándose una selección previa si el número de relatos presentados es muy alto.

DÉCIMA: La Entrega de Premios, que se comunicará previamente a los ganadores, tendrá lugar el día 9 de noviembre. El autor premiado estará obligado a asistir a este Acto para dar lectura a un extracto de su obra.

Se establecen los siguientes

PREMIOS:

PRIMERO: 1000 euros y Trofeo Conmemorativo.

SEGUNDO: 750 euros y Trofeo Conmemorativo.

TRES ACCÉSITS: 500 euros y diploma conmemorativo.

UNDÉCIMA: El Consejo Regulador no se hace responsable de las pérdidas de trabajos y establece un mes después de la entrega de Premios como plazo máximo para su recogida por los autores. Una vez transcurrido este plazo, los trabajos no retirados serán destruidos por el Consejo Regulador.

DUODÉCIMA: El hecho de presentarse a este Certamen supone la aceptación de estas BASES, sin excepción.

La revolución del verano

Algunos apuntan su origen en el golfo de México, donde los conocidos cock-tails; literalmente cola de gallo, como se les comenzó a llamar por su decoración suntuosa de plumas. Aquella mezcla de zumos, vinos, aguardientes y bebidas de ron, además se removían con una raíz llamada cola de gallo.

Lo cierto es que la fama de estos 'cock-tails' cruzó fronteras y océanos para convertirse en la bebida del verano; y si uno busca precisamente llenar de sensaciones frescas el paladar nada mejor con los **cócteles con vino**. Sabrosos y además mucho más saludables. Pueden ser la apues-

ta definitiva para seducir al consumidor "millennial".

En colaboración con Víctor Martín, sumiller y bartender experto en mixología del gastrobar, El Jabalí, de Herencia, hemos encontrado la receta ideal con tres vinos DO La Mancha para combatir el calor.



El sumiller Víctor Martín con un cóctel tropical

Tropical con vino blanco DO La Mancha

“En este cóctel buscamos dar un carácter tropical a este vino. La variedad moscatel nos aporta unos matices a melocotón, fruta de la pasión, notas florales y naranja. Es por esto que hacemos un cóctel muy fresco, tropical y muy rico en el paladar.”

Para los aficionados a vinos más secos, el blanco airén DO La Mancha también aporta un toque frutal, reduciendo en azúcar pero manteniendo el toque de frescura que presentan los vinos blancos airén de La Mancha.

Ingredientes

50 ml de vino blanco dulce Moscatel o seco Airén.
25 ml de puré de fruta de la pasión
30 ml de sour mix.
Zumo de medio limón.
Hojas de menta.
Decoramos y perfumamos con menta y twist de limón.

Preparación

Mezclamos todos los ingredientes en coctelera, incluidas las hojas de menta. Servimos con hielo pilé, un twist de limón y una hojita de hierbabuena.

Cóctel con vino tinto joven DO La Mancha

“Con esta propuesta buscamos acercar al público a la coctelería, es fácil de beber, goloso y con presencia de fresas. Ideal para público joven”



Refrescante cóctel con tinto joven DO La Mancha

Ingredientes

6 fresas naturales.
5 cl Vino rosado o tinto joven tempranillo
10 cl Sirope de azúcar
3 cl Agua de rosas
Twist de naranja.

Preparación del cóctel

“Directamente en blender eléctrico, se ponen todos los ingredientes menos el twist de naranja, se bate con hielo en cubos y hielo pilé, hasta que se consiga una textura frozenófrappe. Se termina perfumando con twist de naranja. Se sirve directamente desde el vaso blender.”

Cóctel con tinto crianza DO La Mancha

“Esta versión es ideal para acabar perfectamente una comida. Con un buen café y por que no un puro, todo un ritual español de finalización y sobremesa.”, según el sumiller Víctor Martín. Es de hecho, el más complejo de todos ellos.

Receta

20 ml de Ron.
40 ml de vino tinto crianza o roble (tempranillo).
10 ml puré de frutos rojos.
2 Barspoon de azúcar de vainilla y bourbon

2 Dash de bíter de chocolate
Twistt de naranja
Granos de café tostados.
Un recipiente aparte que contenga el purito de vainilla para el humo, chocolate y café.

Preparación del cóctel

En un vaso mezclador, ponemos el azúcar de vainilla y bourbon, el bíter, el ron y el vino tinto, removemos bien hasta que el azúcar se haya disuelto, añadimos el puré y el hielo y removemos bien hasta conseguir la temperatura y dilución deseada. Colamos en un vaso “On the Rocks” frío, añadimos un grano de café tostado y con hielo. Lo acabamos con un Twistt de naranja y una onza de chocolate encima.

* Para el humo

Le daremos 2 opciones al cliente, le preguntaremos si quiere que tenga notas ahumadas dentro de su cóctel, en el caso de que diga que sí, introduciremos humo dentro del vaso con hielo antes de servir el cóctel. Si la respuesta es negativa, pondremos un recipiente con humo aparte, este recipiente ha de ser enfriado previamente al humo para que éste se quede dentro y no se salga.



Un tinto crianza encaja a la perfección con este cóctel de ahumados

PRÉSTAMO ADVERSIDADES CLIMÁTICAS

Contigo
en todo momento

Solicítalo ya en las **mejores condiciones**



Líneas de
FINANCIACIÓN

Préstamos especiales para Agricultores y Ganaderos
Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas



www.globalcaja.es
[@SomosGlobalcaja](https://www.instagram.com/SomosGlobalcaja)



Globalcaja

Tu **CAJA RURAL**

GLOBALCAMPO

La App móvil del sector agrario en Castilla-La Mancha



Google play

Download on the
App Store



Descárgatela GRATIS. Es una aplicación sencilla, cómoda y fácil de usar

- Precios actualizados de todas las Lonjas de CLM
- Noticias, toda la actualidad del Sector Agrario
- SAR (Servicio Asesoramiento al Regante)

- Consulta de eventos y fechas clave del Sector Agrario
- Información de Cooperativas a sus socios
- Alertas y notificaciones

Más información en cualquier oficina de Globalcaja. Disponible en las plataformas APP STORE y GOOGLE PLAY. ¡Descárgatela ya!



IV CENTENARIO
DE LA MUERTE DE
CERVANTES



Globalcaja

CAJA RURAL