



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 96 Octubre 2017

Vendimia 2017, calidad y adelanto

La Mancha cierra la campaña con varias semanas de antelación y una gran calidad en sus mostos



**Tradiciones y raíces
de la vendimia
manchega**



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE INFLATACIÓN DE PLANTAS DE PVIDIO EN METALMÉRICA

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

CONTRA LA SEQUÍA **SEGURO INTEGRAL DE VIÑEDO** TU FUTURO EN MANOS PROFESIONALES

Contrata las opciones más completas **antes del 20 de diciembre**

- NUEVAS VENTAJAS -

- Si tienes SECANO, protege tu rendimiento contra la sequía.
- Mejora la cobertura de helada de invierno.
- Nueva cobertura de daños en madera.
- Además con más opciones, tu seguro a medida.
- Importantes subvenciones y descuento del 5% para nuevos asegurados.

**Te garantizamos el asesoramiento
y la financiación**



El Origen del Vino

Sumario

staff

Edita:

Interprofesión del
C.R.D.O La Mancha

Presidente:

Gregorio Martín-Zarco
López-Villanueva

Gerente:

Ángel Ortega Castañeda

Redacción y coordinación:

J.J. Mazuecos

Imagen de portada

Luis Martínez

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 www.youtube.com/vinodelamancha

 www.twitter.com/vinodelamancha

 es.pinterest.com/vinodelamancha

Editorial	2
Especial vendimia en La Mancha	3
De mulas, carros y reatas	19
Vinexpo Burdeos, en tierra de vinos	25
World Wine Meeting San Francisco	31
La tierra del Quijote en Japón	39

Noticias

FERCAM en Manzanares	41
Noche del Patrimonio	42
Cata solidaria con Camina Nepal	43
De ferias y fiestas	
Maestro del vino en Pedro Muñoz	44
En la Feria de Albacete	45
Fiestas del vino en Tomelloso	47
Manchavino en Socuéllamos	51
Bodegas Símbolo y su mecenazgo cultural	53
Los Premios de Bodegas El Progreso en su año centenario	55
La nueva planta embotelladora del Grupo Baco	56
Vivieron con las botas puestas	57
Cinco lecturas para cinco vinos	59
Filoxera, la plaga que cambió la viticultura contemporánea	61

Salud y gastronomía

Una copita al día	65
Siete vinos para siete quesos	67
Obituario	70
Recetas	71





Editorial

El Origen del Vino

Esperando en el lagar

Cuando media España dormitaba en la playa, a principios de agosto, casi por sorpresa para algunos, menos para los propios técnicos, que ya lo venían avisando en las primeras semanas estivales, la vendimia llegó a La Mancha. Lo hizo con un marcado adelanto de varias semanas para las primeras variedades.

La calidad del fruto ha sido muy buena, según los propios expertos con una uva que ha entrado sana y sin enfermedades en nuestras bodegas. Es, por ello, esa concienciación por la calidad una máxima en las bodegas manchegas, quizás, la que precisamente ha determinado ese adelanto, buscando un momento óptimo en la maduración. Nada, en resumidas cuentas, se deja ahora a la improvisación en el momento de elaborar vinos con Denominación (y) Origen. Hablamos de variedades aromáticas y delicadas en ciclo final de maduración que requieren una especial vigilancia. Ya no sorprende descubrir al alba luces de vendimia nocturna y mecanizada, buscando la entrada de la uva a temperaturas adecuadas y en mínimas condiciones de oxidación.

Aunque ha sido una vendimia corta en cantidad, también ha sido una campaña dilatada en el tiempo según lo ha ido demandando el ciclo de maduración de cada tipo de uva, lo que ha permitido la llegada del fruto a la bodega “como le gusta a los enólogos”, lenta y escalonada, sin grandes concentraciones. El Propio Presidente del Consejo Regulador, Gregorio Martín-Zarco, ya se atrevió a matizar que será “una añada para recordar en calidad”.

Es reseñable que ha sido una cosecha corta en general para todo el viñedo español, con unas previsiones de unos 36 millones hectólitros frente a los 44 del año pasado. A las heladas y el granizo (que sólo muy puntualmente tocaron algunos puntos de La Mancha), y que han mermado la producción en otros puntos de la geografía peninsular, se ha sumado un año escaso en pluviometría, con los rigores, cada año más severos, de un estío caluroso. Es pronto para extraer conclusiones, pero a nadie se le olvidan ahora los primeros avisos que hace décadas advertían los científicos con el cambio climático. No seamos alarmistas, pero sí cuidemos a nuestros mayores, esas cepas octogenarias de secano (airén y tempranillo) que tanto querían nuestros ancestros.

Nadie puede prever el futuro, (y mucho menos a corto plazo), deseando la llegada de un otoño preñado en lluvias, que tanto ansía nuestro agradecido campo manchego. Nuestro viñedo precisa un descanso, que sin duda, llegará en su ciclo invernal y reposo vegetativo.

Mientras la vid se tiñe de tonos ocres para despojar su hoja, el mosto, por San Andrés, vino nuevo será. Bodegas y comerciales se sumergirán en un periodo promocional intenso en otoño.

Vendimia corta en cantidad, para recordar en calidad

La reducción de cosecha en DO La Mancha no resta calidad al fruto en una recolección marcada por su adelanto

“Está entrando en muy buenas condiciones, muy sana. Vamos a tener unos blancos airén extraordinarios. Aunque es verdad que no solamente el airén, también unos tintos tempranillo y unos vi-

nos varietales muy buenos. Es una cosecha más corta, pero con una calidad estupenda; es una añada que seguramente recordaremos”. Con estas palabras el propio Presidente del Consejo

Regulador, Gregorio Martín-Zarco valoró las buenas perspectivas en calidad para una vendimia en DO La Mancha, que en esta campaña se ha cerrado con adelanto, respecto al año anterior.



Así, por ejemplo, la blanca airén, (la variedad más autóctona y representativa en la DO La Mancha, con cerca de 100.000 Ha de viñedo) cerró su entrada en la mayoría de las bodegas manchegas prácticamente a finales del mes de septiembre. Mientras que en 2016, la cosecha se dilató hasta bien entrado octubre, para la Virgen del Pilar.



Airén en capacho



Una vendimia corta en cantidad con una merma significativa, sobre todo en los viñedos de secano, con un 30 % de reducción, según algunas bodegas, pero también marcadamente adelantada.

La variedad blanca airén ha entrado con buenos parámetros de calidad en las bodegas.



Alberto Villarraso, Director técnico en Bodegas Lozano:
“Hemos recogido una merlot muy aromática, con estructura y unos colores muy bonitos”



Antonio Calleja, responsable del Departamento técnico en Bodegas Altovela:
“A las variedades como la Sauvignon Blanc le insuflamos un baño de CO² para reducir al máximo las condiciones de oxidación que mermen sus aromas primarios”

ESPECIAL VENDIMIA EN LA MANCHA

En plena canícula estival, cuando todo el país se encontraba sumergido en el descanso vacacional, los pronósticos de adelanto en la vendimia se cumplieron y ya a primeros de agosto, algunas bodegas manchegas comenzaron a molturar las primeras variedades de uva, lo que prácticamente se convirtió en una tónica habitual en el conjunto de la Denominación de Origen La Mancha.

Una cosecha temprana que no ha restado calidad a la entrada de la uva en las bodegas, en palabras del presidente de la Denominación de Origen. “Los enólogos han podido trabajar con una vendimia más escalonada aprovechando mejor así la moderna tecnología en frío en las bodegas”.



Una estampa muy repetida durante los primeros rayos del alba en agosto en La Mancha



Aurelio Arenas, técnico de campo en Bodegas Altovela:

“Hemos buscado los aromas primarios de la sauvignon blanc que más gustan al aficionado como sus toques tropicales y de maracuyá”.



José Ángel Álvarez, viticultor en Corral de Almaguer:

“Hemos cuidado mucho la calidad y los rendimientos por hectárea”.



Algunos de los primeros vinos tintos del 2017 en Bodegas El Progreso.

Como ya habían subrayado los propios técnicos de campo, entre las principales causas del adelanto, destaca el incremento de temperaturas en la fase final de la primavera y comienzos del estío, teniendo en cuenta también que éste ha sido un año de baja pluviometría. Por ejemplo, el viticultor Felipe Cañadilla explicó que “en Villarrubia de los Ojos, el secano de tinto se ha mantenido y ha aguantado bien, aunque se ha adelantado”. “Llevamos apenas un par de días con el tempranillo de secano y, de momento, la calidad está siendo buena, con 13,5 grados Baumé de maduración”, matizó Juan Nieto, de Bodegas El Progreso.



Felipe Cañadilla, viticultor:
“En Villarrubia de los Ojos, el secano de tinto se ha mantenido y ha aguantado bien, aunque se ha adelantado”.





Vendimia de tinta tempranillo en espaldera.



Juan Nieto, Director Técnico en Bodegas El Progreso:

“La calidad está siendo buena, con 13,5 grados Baumé de maduración en los tintos que llevábamos recogidos a principios de agosto”.



Ciudad Real, la más madrugadora

Quizás por sus condiciones relativas de menor altitud con respecto a las provincias orientales de La Mancha, y un cierto nivel escorado en pendiente hacia la cuenca del Guadiana, lo cierto es que la provincia de Ciudad Real, acogida a la DO La Mancha, fue la provincia que inició con más adelanto las labores de vendimia. Bodegas como Cristo de la Vega, en Socuéllamos, o en Tomelloso, donde las máquinas de Vinicola de Tomelloso arrancaron el pasado 2 de agosto con la chardonnay, una variedad aromática y delicada en la piel de sus hollejos, que además, ha llevado a una vendimia nocturna, como ejemplo secundado por la viticultura en la región.



Los contrastes térmicos entre el día y la noche ayudan en el ciclo de maduración de la uva.

Una **concienciación por la calidad de uva** que se ha convertido en una realidad patente en la totalidad de las bodegas manchegas durante la vendimia. Por ejemplo, en Bodegas Yuntero, de Manzanares, sus descargaderos recogían la chardonnay y la moscatel, variedades muy aromáticas. Como señaló su Director Técnico, Jorge Martínez, resulta vital su temperatura, por eso “imponemos unos horarios estrictos de entrada en bodega de 8 a 2 de la tarde. Si algún remolque llega fuera de hora, se descalifica su uva directamente”.



Con moderna tecnología se reducen las condiciones de oxidación de la uva antes de su molturación.

En Vinícola de Tomelloso, su Director técnico, Javier Nieto, destacó un adelanto considerable para la tempranillo, pero cree “que los vinos blancos tendrán muy buena respuesta en el tiempo, ya que el Ph en blancos está siendo más bajo que otros años”. La Bodega Almazara Virgen de las Viñas, también en Tomelloso, se afaná en las primeras semanas de agosto en la recogida de la chardonnay, sauvignon blanc y algo de merlot. **La ausencia de enfermedades fue palpable para la uva** “que está entrando muy sana”. “Queremos garantizar sus aromas primarios en estas primeras variedades y también buscar un ahorro de coste energético en el control de la temperatura para la fermentación; por eso se recogen de noche”, apunta Ángel Álvarez, técnico en Virgen de las Viñas.



Mesa de selección en vendimia con la syrah en Bodega Almazara Virgen de las Viñas.



La selección manual de la calidad para los vinos de alta gama es cada vez más en La Mancha.



Tijeras de vendimia en un viñedo DO La Mancha.

En Cuenca, la segunda provincia con mayor número de hectáreas de la Denominación de Origen La Mancha, la maduración fue dispar en el tiempo. En localidades como San Clemente ultimaban preparativos para una vendimia con la “uva sana y equilibrada, aunque un poco más corta. Nos entró finalmente una tinta tempranillo muy buena en calidad como suele ser habitual en la provincia conquense” según su Director Técnico, Luis Fernández, de bodegas Puente de Rus. En municipios como El Provencio, la enóloga responsable de bodegas Campos Reales, Soledad López, subrayó la “buena calidad del fruto entrante para variedades como la chardonnay o la moscatel, aunque ha sido un verano con cambios bruscos de temperatura”. Una valoración que coincide con la de Juan Fuente, gerente y responsable técnico de Zagarón, vinos y viñedos, en Mota del Cuervo: “el adelanto ha sido de unos diez días y ya tenemos la chardonnay y moscatel, recogidas”. Semanas después, ya en septiembre, su técnico de campo, Macrina Hernández admitió la evidente pérdida de cosecha en los viñedos de secano, mitigada con la airén, una “variedad bastante resistente a plagas y enfermedades que responde mejor a condiciones de sequía”.



En la provincia de Toledo.

El fruto entró también muy sano, con unos parámetros adecuados. La “uva vino bastante bien de calidad. Diría que hablamos de una calidad excepcional en variedades blancas, como la varietal sauvignon blanc, con 12,5 grados baumé y una acidez total de 3,5”, informó Miguel Ángel Nieto, de bodegas Félix So-

lís, de Puebla de Almoradiel. Aunque confirmó “una reducción del 20 al 30 % en los varietales tintos, que entraron muy bien, con dos o tres puntos de color por encima del año pasado”. Un mes de adelanto destacado por su parte, en Bodegas Bogarve 1915, de Madridejos, como indica



**Juan Pablo Regidor,
Director Técnico en
Bodegas Condesa de
Leganza:**

“El verdejo entró con una reducción del 30 %, con un mosto maduro y bueno en calidad”.



Variedad verdejo recogida en Bodegas Condesa de Leganza.



Interior de una máquina vendimiadora en Corral de Almaguer.

Corta y prometedora

Aunque es pronto para establecer primeros juicios técnicos y definitivos porcentajes en disminución, las bodegas manchegas coinciden en señalar una vendimia más corta en cantidad, pero muy buena en calidad. La baja pluviometría ha restado carga productiva en la vid, pero ha garantizado en cambio favorables condiciones de humedad, evitando el desarrollo de enfermedades fungicidas.

Probablemente en la cosecha 2017 se reduzcan los **rendimientos medios** del año pasado en la DO La Mancha, con 8.219,65 kg/Ha en espaldera y 5.667,96 kg/Ha para el viñedo en vaso.

Además, en términos generales, se puede afirmar que el viñedo en DO La Mancha

ha contado con la fortuna de haber sido respetado por las dañinas heladas del mes de mayo que tanto afectaron a otros puntos de la geografía nacional, aunque sí ha habido algunas granizadas puntuales y muy localizadas a principios de verano.

Es importante señalar también que cualquier movimiento de uva entre regiones es sólo legal si se trata de vinos sin Denominación de Origen, puesto que para que un vino pueda estar en esta indicación de calidad las uvas deben proceder íntegramente de dicha denominación de origen. En nuestro caso, La Mancha, que afortunadamente cuenta con oferta más que suficiente para la elaboración de sus vinos de calidad.

José Antonio Naranjo. “El verano ha sido seco en esta zona y las plantas han llegado más agotadas que otros años, pero la calidad será buena”.

También “corta pero muy sana” ha entrado la uva para variedades como la moscatel y chardonnay en Corral de Almaguer, con 14 grados baumé y 6 de acidez, como informó el responsable técnico de Bodegas Altovela, Juan Antonio Calleja. Precisamente, los socios de Altovela afrontaron el reto de su primera vendimia con la fusión como entidad Cooperativa con Bodegas La Paz, del mismo municipio. Como sucede en otros descargaderos de las bodegas manchegas, la preocupación por asegurar la calidad fue una obsesión constante, mantenida con moderna tecnología como la explicada por Calleja: “A las variedades como la Sauvignon Blanc, le insuflamos un baño de dióxido de carbono a muy baja temperatura para reducir al máximo las condiciones de oxidación que mermen los aromas primarios del fruto” En otras localidades de La Mancha toledana como Villanueva de Alcardete, bodegas Latúe junto a Bodegas San Antonio Abad, de Villacañas, tenían claro que “sería una vendimia más corta que la anterior”.

Por último, en **la provincia de Albacete** el adelanto de la vendimia fue puntual y localizado para municipios como Tarazona de La Mancha. El director técnico de Bodegas Casa Antonete comenzó el pasado 3 de agosto la vendimia de la chardonnay, cuyos primeros parámetros reflejaban muy calidad para los posteriores vinos con 12,2 grados Baumé y 7 grados de acidez total. Un adelanto que no ha restado calidad al fruto, como sostiene el gerente de Vinícola de Villarrobledo, Julián García: “se ha adelantado mucho y ni nosotros ni los agricultores



Julián García, gerente en Vinícola de Villarrobledo:
“se ha adelantado mucho y ni nosotros ni los agricultores nos los esperábamos de golpe”.



Vendimia de tinta tempranillo en parcelas de socios de Vinícola de Villarrobledo

nos esperábamos tanta maduración de golpe”.

También en Villarrobledo, en Bodegas Lozano, vigilaron especialmente las condiciones de maduración para variedades de porte francés y delicado, como por ejemplo, la tinta merlot, la quinta variedad tinta más cultivada en DO La Mancha. Su director técnico, Alberto Villarraso, matiza que la “merlot es muy aromática, con bastante estructura y presencia de fruta roja y unos colores muy bonitos”.

En Bodegas La Remediadora, de La Roda, su gerente, Inocencio Maestro, confirmó una reducción



Merlot vendimiado en una parcela de Bodegas Lozano.

<i>Bodega</i>	<i>Localidad</i>	<i>Provincia</i>	<i>Variedad</i>	<i>Grado alcohólico probable(°)</i>	<i>Acidez total(°)</i>
El Progreso	Villarrubia de los Ojos	Ciudad Real	Chardonnay	12,40	6,20
			Tempranillo	14	6
Yuntero	Manzanares	Ciudad Real	Chardonnay	6,20	4
			Moscatel	6	6
			Chardonnay	6,20	6
Cristo de la Vega	Socuéllamos	Ciudad Real	Chardonnay	6	4
			Moscatel	6,20	3,5
			Tempranillo	6	-
Virgen de las Viñas	Tomelloso	Ciudad Real	Chardonnay	13,5	6,5
La Remediadora	La Roda	Albacete	Airén	11,5	-
Casa Antonete	Tarazona de La Mancha	Albacete	Chardonnay	12,2	7
Latúe	Villanueva de Alcardete	Toledo	Airén	10,7	-
San Antonio Abad	Villacañas	Toledo	Airén	11,2	-
Altovela	Corral de Almaguer	Toledo	Moscatel	14	6
Puente de Rus	San Clemente	Cuenca	Tempranillo	13,6	4,20
			Airén	11,4	4
Zagarrón	Mota del Cuervo	Cuenca	Tempranillo	13,8	3,8
			Airén	11	3,7

Jóvenes vendimiadores

Parecía una tradición en desuso, casi olvidada en los viñedos manchegos. Sin embargo, ocurre en Campo de Criptana y también en otros municipios. Grupos entusiasmados de vendimiadores que conforman las cuadrillas en La Mancha durante la campaña, sobretodo cuando llega el mes de septiembre,

y la recogida de la blanca airén, la más tradicional y autóctona de las variedades de uva manchegas.

Se recuperan así viejas estampas de septiembre, cuando decenas de jóvenes contribuían en las economías familiares, “echando una mano en casa con la vendimia”. Muchos otros optaban por “vendimiarse ajeno”,

y “ganarse así unos ahorrillos durante para el resto del año”.

“El año que viene estudiaré fuera de casa y la verdad es que lo que saque con la vendimia me vendrá muy bien para el piso este año y todo eso”, comenta un joven, de apenas 18 años, sonriente que en octubre comienza Magisterio en la universidad.

Buen humor y vitalidad en las cuadrillas

Compensan su juventud con el entusiasmo y cuando la cuadrilla se compone de varios veinteañeros, el buen humor se contagia al resto. “La media es joven, desde el mayor que tendrá 24 años al más joven de 18 recién cumplidos, y se nota un ambiente joven. Se lo pasan bien, dentro de la dureza que suponen los días de vendimia, con todo el calor, en ocasiones”, responde otro miembro del grupo.

Y es que los lazos se estrechan a lo largo de las semanas, con largas jornadas de convivencia, prácticamente desde las primeras horas de la mañana hasta la caída de la tarde en el campo manchego. Los chistes y las bromas se suceden entre las cepas sin ralentizar el ritmo, más ágil y “engrasado” conforme pasan los días. Incluso se da la tradición, en localidades como Campo de Criptana, en Ciudad Real, de celebrar el final de la vendimia con el “reventón”, una comida festiva que pone el broche al trabajo.

La mayor parte de ellos parten entrado ya el mes de octubre, hacia sus destinos universitarios con la urgencia de las matrículas, los nuevos pisos de alquiler y las nuevas rutinas entre clases, apuntes y cafeterías. Lo hacen con renovado afán en el estudio, valorando su formación, y respetando los rigores del trabajo en el campo, su raíz y origen.



Una vendimia de 360



Experiencia con una cámara 360 que permite una inmersión del espectador en las labores de la vendimia

También conocidos como vídeos esféricos o vídeos 360 grados, son el último salto tecnológico en la grabación de imágenes. Su novedad aporta una visión completamente panorámica de la acción, permitiendo así al espectador, desde su teléfono mó-

vil o pantalla de ordenador, vivir la experiencia de manera más íntegra y participativa, recreando así algo parecido a la realidad virtual.

El fenómeno 360 ° se ha convertido en viral especialmente en las redes sociales, donde, por ejemplo, youtube, te permite lanzar el vídeo directamente, (sin la necesidad de aplicarle los metadatos).

Vendimia en visión esférica

Con la vendimia ya iniciada durante el mes de agosto, desde la propia Denominación de Origen La Mancha se ha querido hacer más partícipes a los seguidores de sus redes con la grabación en 360.

Por unos minutos, el espectador se pudo “sumergir” en la vendimia en los viñedos de La Mancha gracias a la cámara 360. Ni un solo ángulo quedó sin visualizar por el espectador que pudo, por unos instantes, “ser uno más de la cuadrilla de vendimiadores o subirse a una máquina vendimiadora en los viñedos en espaldera”.

Todo quedó expuesto a la mirada del receptor que, con un simple movimiento táctil de su índice, pudo apreciar globalmente la escena. Con la visión 360, no existe la contracámara o espaldas de la cámara. Todo, absolutamente todo, puede ser reflejado en la acción, lo que demuestra una mayor verosimilitud para un relato (audiovisual) transparente.

El primer ejemplo lo pudimos ver con los colores del envero, a finales del mes de julio. Pero, sin duda, más interesante fue el resultado del vídeo con la vendimia en 360. Una experiencia piloto que fue plasmada en los viñedos de secano y regadío de Villarrobledo o también la convivencia en el esfuerzo plasmado junto a una joven cuadrilla de Campo de Criptana, que vendimiaba airén.



Mulas, carreros y reatas en Tomelloso

Han madrugado para una cita importante para ellos. El carro rebosa mosto y trabajo en unos racimos de airén recién vendimiados. Una construcción de falsa bóveda con piedras labriegas, típica en la zona, pronto nos ubica. Es un bombo. El ambiente es afanoso a la par que festivo mientras se deslizan por el aire palabras y expresiones que rezuman recuerdo.



La asociación cultural de Mulas y Carreros quiere mantener las tradiciones en Tomelloso



DE MULAS, CARROS Y REATAS



Mulas y carros frente a la Posada de los Portales, en una estampa familiar del pasado siglo XX.

La estampa es en color pero la nostalgia se respira en sepia.



2000 - Manuel Olmedo Peinado.

Una imagen que más de un turista urbano no dudaría en clavar en su retina actual de móviles modernos a golpe de selfie e Instagram.

Por un instante, viajamos al pasado, en una casa de quintería donde gañanes y carreros disponen sus mulas y aperos para las tareas de vendimia. Con una sutil diferencia. Las mulas son aparejadas en el carro con premura y la vez disfrute, casi recreándose en vestirlas para una ocasión especial.



2000 - "Se acabó la vendimia" (Dolores Mazuecos).

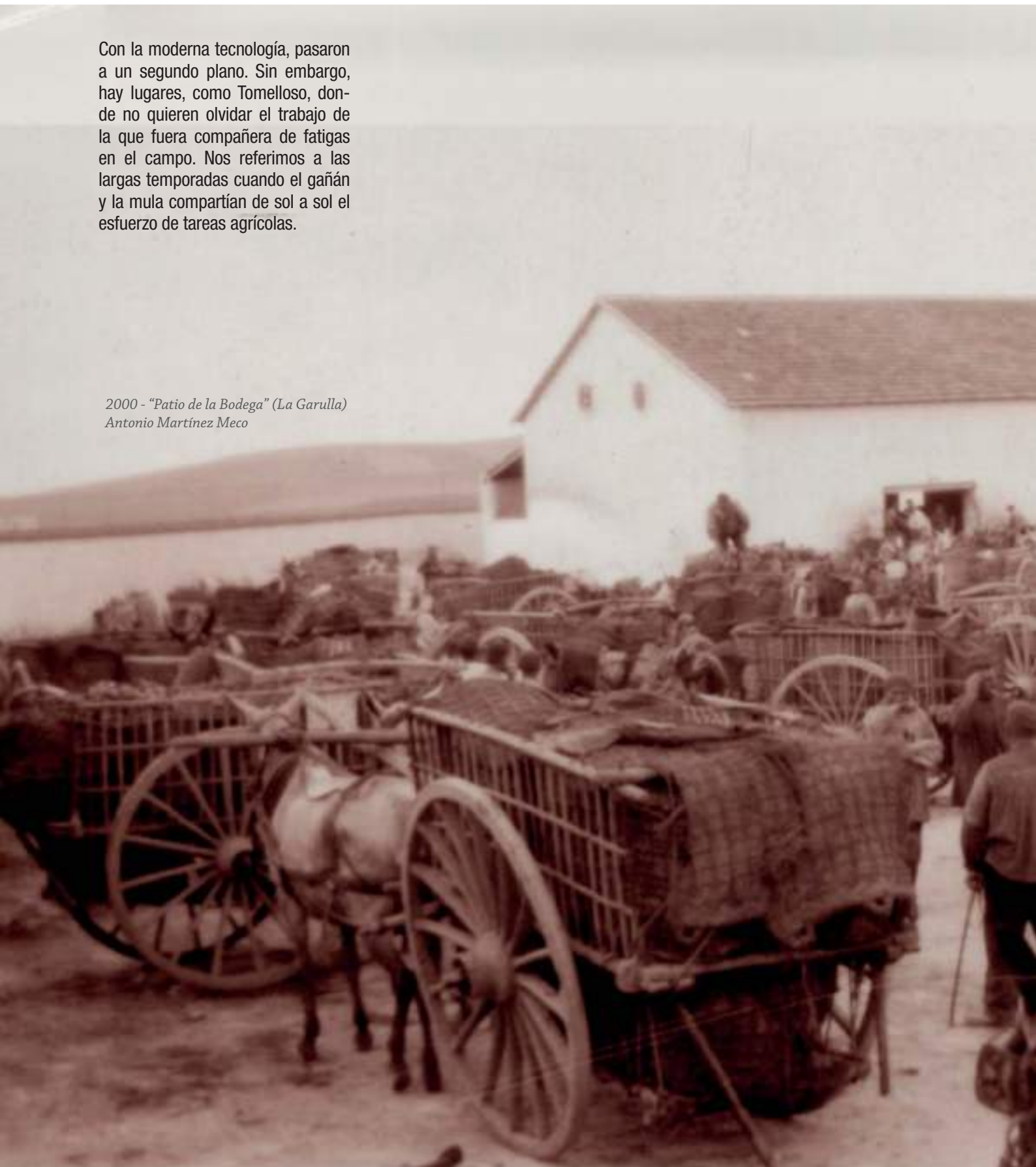


2000 - Manuel Olmedo Peinado.

DE MULAS, CARROS Y REATAS

Con la moderna tecnología, pasaron a un segundo plano. Sin embargo, hay lugares, como Tomelloso, donde no quieren olvidar el trabajo de la que fuera compañera de fatigas en el campo. Nos referimos a las largas temporadas cuando el gañán y la mula compartían de sol a sol el esfuerzo de tareas agrícolas.

2000 - "Patio de la Bodega" (La Garulla)
Antonio Martínez Meco



Por ejemplo, en las quinterías. “En una palabra, era vivir con ellas. Se les hablaba porque se pasaban días con ellas, y había algunas que estaban muy bien enseñadas”, explica Eulogio Benito. Es el tesorero de la

asociación cultural de Mulas y Carreros de Tomelloso. Desde hace años, dedican su tiempo y ocio a “recuperar estas tradiciones para que las generaciones más jóvenes no olviden las raíces”.





2000 - Manuel Paniagua Saelices

Como admite, Miguel Díaz, el presidente del colectivo, el oficio de los carreros quedó relegado a una profesión del pasado con la llegada de la tecnología. El tractor permitió a la agricultura occidental ser más moderna y competitiva, dejando a las mulas como una pieza de museo, documento vivo y antropológico. “Cuando nosotros no estemos, esto habrá desaparecido. No creo que la

gente joven siga manteniendo esta tradición”, recalca con resignación Díaz, mientras acaricia el aparejo de una mula, casi con el mismo cariño que le dedica a observar si tiene alguna herida o rasguño. Desde la Asociación de Mulas y Carreros de Tomelloso creen que “es importante que los más jóvenes no olviden la importancia de las mulas”, porque son “el testi-

monio del crecimiento económico de pueblos de La Mancha en los años 50 y 60”. “Tomelloso es hoy lo que es en su agricultura y su industria vinícola gracias a las mulas”, sostienen. La ocasión vino por la vendimia tradicional celebrada con apego en Tomelloso, como ambiente previo a su feria, durante la última semana de agosto.

Balance positivo en Vinexpo, Burdeos



Los vinos con Denominación de Origen La Mancha cerraron con balance muy positivo su presencia en Vinexpo, la cita mundial celebrada en su edición europea en Burdeos del 18 al 21 del pasado mes de junio.

Para el Consejo Regulador acudir a ferias de este calibre mundial “resulta fundamental para los objetivos de promoción exterior”, como destacó su Presidente, Gregorio Martín-Zarco que cree que “el balance fue ex-

traordinario: “Los vinos de La Mancha fueron probados por la mayoría de la gente que ha pasado por la feria y han gustado mucho y yo creo que además estando aquí hemos cumplido un objetivo fundamental”.



Burdeos es hoy día una de las ciudades con mayor encanto turístico en Francia.

Se repitió la fórmula ya iniciada en Prowein, en la feria alemana de Düsseldorf, donde el Consejo Regulador rediseñó su propio stand para su presentación específica en Vinexpo, consiguiendo un espacio diáfano de 42 m² para la zona libre de cata para el visitante. Se preparó una selección promocional de 93 vinos distintos (26 blancos, 6 rosados y el resto tintos, siendo la tempranillo la variedad más representativa) de 29 bodegas acogidas al Consejo Regulador, pudieron ser valorados tanto por el público final consumidor como por los profesionales e importadores de todo el mundo.

VINEXPO EN BURDEOS, EN TIERRA DE VINOS



Vista panorámica de la Plaza del Agua en Burdeos.



*En la actualidad, por
detrás de Prowein*

Solamente superada por Prowein en Düsseldorf, Vinexpo Burdeos es la segunda feria de mayor envergadura comercial en suelo europeo, teniendo diferentes ediciones en China y Japón. De hecho, se pudo ver la amplia oferta vinícola con la presencia de más de 42 países distintos, siendo España, en esta presente edición, el país invitado de honor.





Visitantes de Vinexpo se interesan por los vinos manchegos en Burdeos



Stand del Consejo Regulador en Vinexpo, Burdeos.

Según datos de la organización, más de 48.000 visitantes pasaron por la feria en Burdeos, donde por cierto, sus habitantes tampoco se han librado de las altas temperaturas con la exigente ola de calor durante el mes de junio.

VINEXPO EN BURDEOS, EN TIERRA DE VINOS



Con este viaje a Vinexpo Burdeos, el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha cerraba el capítulo de promocional en Europa.



Los vinos DO La Mancha en San Francisco

*Asistieron al World Wine Meeting en la
Costa Oeste de Estados Unidos*

Doce bodegas con Denominación de Origen La Mancha acompañaron al Consejo Regulador para asistir al

World Wine Meeting, del 19 al 21 de julio en la ciudad de San Francisco. El último evento antes del parón es-

tival para las bodegas manchegas y la siguiente campaña de la vendimia de la añada 2017.



Un tempranillo DO La Mancha con el inconfundible Golden State.

WORLD WINE MEETING EN SAN FRANCISCO



Bodegas La Remediadora no quiso faltar el WWM de San Francisco.



Dominio de Punctum y sus vinos biodinámicos en el World Wine Meeting de San Francisco.



Los vinos Tomillar de Virgen de las Viñas en el WWM.



Los vinos 'Ojos del Guadiana' de El Progreso también se dieron a conocer en la cita.





Los tintos Puente de Rus interesaron a los profesionales americanos.



Un comprador norteamericano degusta un blanco de Bodegas Campos Reales.

Ha sido la primera vez que el WWM se celebra en esta ciudad de California. En la actualidad es el principal estado consumidor de vino de la costa oeste de EE.UU. y uno de los que más vino importa a nivel internacional. Como apuntó el Presidente del Consejo Regulador de la

Denominación de Origen La Mancha, “es una zona donde la cultura del vino está más desarrollada. California Alta tiene una vitivinicultura muy parecida a Castilla La Mancha y siempre que hemos ido se han valorado muy bien nuestros vinos y el trabajo de nuestras bodegas”.



Imagen de la cárcel de Alcatraz, frente a la costa de San Francisco.



California y su vocación “winelover”

El World Wine Meeting es un punto de encuentro con reuniones de contacto comerciales con importadores de todo el país norteamericano. Tras las buenas sensaciones en la edición original en Chicago las perspectivas se habían puesto en la conocida



Coop. Santa Catalina y su Galanes con interés por abrir mercado en Estados Unidos.



Bodegas Ayuso acudió al World Wine Meeting de San Francisco.



Bogarve 1915 atiende a un comprador americano.

WORLD WINE MEETING EN SAN FRANCISCO



Vista panorámica de San Francisco.



Los vinos de Bodegas Yuntero viajaron desde Manzanares hasta San Francisco.

ciudad del Oeste americano. Como la elección de esta importante ciudad californiana no fue casualidad, **“California es el estado del vino más importante de EEUU”**, explica Ángel Ortega, gerente de la DO La Mancha, que recalca las posibilidades de conocer a “grandes distribuidores con presencia nacional”. En este sentido, apuntó: “el sistema del WWM consiste en traer importadores de diferentes estados, por lo que era una buena oportunidad para La Mancha y queríamos estar presentes”.



La responsable comercial de Bodegas Verdúñez con un importador de EE.UU.



Bodegas Lozano con un importador en San Francisco.

En la actualidad, Estados Unidos es el sexto importador de vino con DO La Mancha. Con ésta, en San Francisco, son tres las actividades promocionales realizadas en suelo estadounidense en lo que va de año. Las bodegas que acudieron a la edición oeste del World Wine Meeting fueron:

1. Bodegas Ayuso
2. Bodegas Campos Reales
3. Bodegas La Remediadora
4. Bodegas Puente de Rus
5. Bodegas Verdúñez
6. Bogarve 1915
7. Dominio de Punctum
8. Coop. Santa Catalina
9. Bodega-Almazara Virgen de las Viñas
10. Bodegas Yuntero
11. Bodegas Lozano
12. Bodegas El Progreso





Los vinos DO La Mancha siguen esforzándose por conquistar mercados de ultramar.

La Mancha en el país del sol naciente



Sr. Osamu Takeda

Takeda es un periodista buen conocedor de La Mancha.

Si hay un país que siente atracción especial por todo aquello que concierne al Quijote ese es Japón. El sosiego, la discreción y la exquisita educación que abanderan al país de los almendros y el sol naciente encuentra su perfecto complemento en uno de los textos más admirados de la literatura universal.

Las aventuras y desventuras del caballero de la triste figura producen una admiración sin límites en los miles de visitantes nipones que año tras año se fotografían con peregrinación y deleite frente a los molinos de viento, en localidades como Consuegra, o Campo de Criptana, uno de los pocos rincones que el primogénito de la familia real japonesa, Naruhito no ha dudado en visitar con cariño. En términos comerciales, Japón no iguala las cifras de China

como socio oriental para las ventas de vino al exterior, sin embargo, su consumo preferencial por el pescado o su exigencia competitiva por los productos de calidad puede ser una puerta de entrada ideal para los vinos con DO La Mancha.

Con el apoyo de la cámara de comercio Hispano-japonesa, el periodista Osamu Takeda comparte su particular ruta del Quijote en clave japonesa. En el libro, este corresponsal en España, residente en España, durante más de 40 años “brinda a los japoneses su conocimiento del mundo del Quijote con una autenticidad que los transporta a los míticos tiempos de la genial novela de Cervantes.”

Ha recorrido muchas veces España, durante décadas, sin embargo, como le ocurre al resto de los visitantes nipones, siente una predilección por La Mancha. ¿A qué se debe?

La Mancha es muy conocida en Japón por un famoso actor, Koshiro-Matsumoto, de gran prestigio y fama en Japón que lleva representando la obra “El Hombre de la Mancha” en un teatro de Tokio casi 50 años seguidos, y aún sigue. Esto es fundamental y ha sido muy importante para saber por qué La Mancha es tan conocida en Japón.

Además también influye la fama universal de Don Quijote de La Mancha, naturalmente.

Todo esto es una gran ventaja de

La Mancha sobre otras partes de España que su nombre no es tan conocido en Japón. La Mancha está en el camino de Madrid a Andalucía, que es la ruta habitual de muchos grupos y viajeros japoneses que vienen por primera vez a España. Lo normal en estos grupos es que entren por Madrid y recorran La Mancha rápidamente para visitar Andalucía, -Córdoba, Sevilla y Granada principalmente- y luego Barcelona, que es desde donde vuelven a Japón. Estos viajeros que llegan por primera vez, en grupo generalmente, aprovechan muy bien el tiempo y de camino a Andalucía, generalmente solo visitan Consuegra y Puerto Lápice, y muchos menos, la parada intermedia la hacen en Campo de Criptana.

Cuando ya viajan por segunda vez, quieren salir de las rutas habituales, quieren conocer otros lugares. Por eso he querido enseñar la Ruta de Don Quijote. Mi deseo es que conozcan mejor La Mancha, y esta Ruta es una de las mejores formas para eso, cerca de Madrid y al lado de un personaje literario de fama mundial, y de su autor Miguel de Cervantes.

Al estar cerca de Madrid, si se hace una buena promoción vendrían más japoneses para estar más días sin salir de La Mancha.

Quiero decir que en el libro también he escrito del viaje de los primeros japoneses que vinieron a España, nosotros lo conocemos como “La Misión de Tensho”, entre los años 1582 y 1590. En esos tiempos cua-

“Que el Quijote sea tan conocido en Japón es una ventaja con respecto a otras partes de España”

tro jóvenes japoneses, capaces de resistir un duro y largo viaje, llegaron a España para visitar a Felipe II, el rey más poderoso del planeta en esa época, y al Papa Gregorio XIII en Roma. El viaje fue autorizado por Oda Nobunaga, que había sometido a otros feudales en Japón y quería conocer la cultura europea que había detrás del cristianismo. Fueron seleccionados y guiados por los jesuitas sucesores de Francisco Javier. En su camino desde Lisboa a Roma para visitar al Rey de España y al Papa, atravesaron la península de este a oeste, y pasaron por dos pueblos de la ruta de Don Quijote que presenta en el libro: Belmonte y San Clemente. Quería enseñar a los japoneses este hecho porque casi no lo conocen y es muy importante en la historia de las relaciones entre España y Japón.

Su libro, La ruta de Don Quijote, ¿es una guía más de viajes o tiene algo más desde su visión personal de La Mancha?

Sí, es un libro de viajes pero no es una guía turística normal. Yo conozco esta Ruta y la he visitado muchas veces desde que vivo en España. Conozco los pueblos de la Ruta, he estudiado y buscado en la vida y en la obra de Cervantes y quiero contarlo a los japoneses, que conozcan La Mancha, la historia y los lugares por donde viajaba el famoso caballero Don Quijote.

En repetidas ocasiones se ha matizado la propia idiosincrasia de la sociedad japonesa y sus contrastes con occidente. Sin embargo, el



Venta de Puerto Lápice, foto de Osamu Takeda.

Quijote y sus aventuras les seducen enormemente, ¿Por qué?

Porque es el libro más leído del mundo después de la Biblia. En el año 2002 el Instituto Nobel hizo una encuesta entre 100 científicos de 54 países consultándoles cual era el mejor libro del mundo. En la votación fue elegido el Quijote por mayoría absoluta.

La idea de Don Quijote como un caballero que hace el bien y que arregla injusticias, aunque la novela no sea exactamente así, y sin conocerla en profundidad por los japoneses en general, así es como ha llegado y les llega, resulta un personaje muy atractivo como símbolo de la justicia y del bien.

Uno de los pasajes favoritos está en los molinos de viento.

Sí, los molinos y el Quijote siempre están unidos en la imaginación de esta obra. Los molinos son el mayor símbolo de La Mancha en el mundo.

Como decía para muchos japoneses, Don Quijote aparece como un caballero que lucha contra el mal, simbolizado en los molinos, esa idea de un hombre justiciero que

lucha contra el mal es muy valorada. Por eso la mayoría de los japoneses ya conocen

“La idea de Don Quijote como un caballero que hace el bien y que arregla injusticias es muy atractiva”

al menos los molinos, y si proyectan un viaje a España quieren verlos, estar allí.

¿Es por tanto un libro escrito por un japonés para los japoneses?

Así es, como llevo tanto tiempo viviendo en España y desde siempre lo sigo estudiando, quiero contarlo, hablarles de La Mancha y de Don Quijote, enseñar sus ideas, trato de hablar de su contenido a través de los pueblos y sus personajes.

FERCAM

se consolida en Manzanares

No faltaron alicientes para visitar en FERCAM en su 57ª edición. Una cita con el sector profesional del campo que este año superó los 100.000 visitantes del 5 al 9 de julio.

Una feria profesional del campo cuyo poder de convocatoria le ha llevado a constituirse como la segunda más importante del ramo en toda España. Pero FERCAM pasa por ser algo más que una feria agrícola del campo. Tiene, al menos, cinco sobrados motivos para ser tenida en cuenta en el calendario anual de ferias profesionales:

1. La segunda feria más importante del campo en España

185 expositores, entre los cuales cuatro de procedencia exterior (Holanda, Brasil, Portugal y Francia), y un presupuesto de

240.000 euros sitúan a FERCAM en una de las referencias fundamentales del sector primario en toda España, reflejando el peso de la agricultura y la ganadería para el conjunto de la economía de Castilla La Mancha.

2 Tecnología de vanguardia

En el siglo XXI, con una agricultura global y competitiva, vigilando especialmente los retos medioambientales, el sector profesional del campo optimiza a la perfección sus recursos. En FERCAM, acudieron proveedores y servicios con la más moderna tecnología. Una maquinaria que ayuda, no solo en la reducción de costes sino también en la propia facilidad y reducción de esfuerzos en las tareas agrícolas (en vendimia y cosechas).

3. Muestra agroalimentaria

Del campo a la mesa. Los productos de la tierra encuentran su mejor atractivo dentro de la propia industria agroalimentaria. Quesos, aceite, embutidos, dulces y repostería son solo algunos de los incentivos para el paladar en el pabellón de muestras cubierto de FERCAM. Además, para aquellos más interesados en profundizar en el conocimiento de los productos manchegos más genuinos, FERCAM diseñó un programa de catas con productos como el cordero y el queso manchego, aceite, y por supuesto vino. El Consejo Regulador buscó al más avezado catador con el 'Maestro del vino', una divertida actividad que convierte al vino en un juego de consumo moderado.



El titular de Agricultura, Martínez Arroyo, junto a representantes municipales en el stand del Consejo Regulador.

4. Conocer algunos de los mejores vinos de Castilla-La Mancha

El vino es invitado indispensable en FERCAM. El Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha estuvo presente con stand propio con una muestra de las botellas de los vinos ganadores en el XXX Concurso a la calidad celebrado el pasado mes de

marzo. Se sumaron además, las bodegas anfitrionas con su stand permanente en la feria. Bodegas Yuntero con su gama de vinos (Yuntero y Epílogo) así como Vinícola de Castilla (con Señorío de Guadianeja) abren sus puertas para que el visitante y habitual

cliente pueda degustar y comentar los vinos con las bodegas. Además, se conocieron los ganadores del Concurso de vinos celebrado en FERCAM (con 83 vinos participantes), donde por cierto, han brillado algunas bodegas manchegas:

Vinos GANADORES EN EL 47º CONCURSO REGIONAL DE FERCAM			
Vino	Bodega	Categoría	Premio
Símbolo Airén 2016	Bodegas Símbolo	Blanco	Bronce
Pedroheras Tempranillo 2016	Bodegas Pedroheras	Tinto Joven	Plata
Besana Real Tempranillo 2016	Vinos Colomán	Tinto joven	Bronce
Canforrales Cabernet Sauvignon 2013	Bodegas Campos Reales	Crianza	Oro
Símbolo Tempranillo roble 2013	Bodegas Símbolo	Crianza	Bronce
Tomillar Cabernet Sauvignon 2012	Bodega Almazara Virgen de las Viñas	Reserva	Bronce
Cantares Brut nature	Vinícola de Castilla	Espumoso	Oro

5. Termómetro social, cultural y económico de la región

FERCAM fue también un motivo de encuentro social y festivo para el propio sector, donde concurrie-

ron además de organizaciones agrarias también entidades bancarias, diversos medios de comu-

nicación y diferentes colectivos vinculados al sector del campo.

Un invitado de excepción en FERCAM

Sorprendido y más aún entusiasmado, el Embajador de Vietnam quiso visitar La Mancha para conocer un poco mejor a sus vinos, de quien está convencido de “su potencial de mercado en los países orientales” NgoTienDung, junto a su familia, pasó por FERCAM en Manzanares, acompañado de los representantes del Consejo Regulador. No dudó en llevarse un buen recuerdo fotografiándose con los molinos de viento en Campo de Criptana.



El embajador de Vietnam junto a su familia en el stand del Consejo Regulador, en FERCAM.

Brindis para los 140 años de Alcázar como ciudad

La DO La Mancha quiso ser partícipe en tan señalada fecha y abrió sus puertas en la noche del patrimonio, el pasado sábado 5 de agosto para ofrecer una visita guiada



Los visitantes jugando con las aplicaciones didácticas sobre el vino en la noche del patrimonio.



Un blanco airén DO La Mancha sirvió para aplacar la tórrida jornada de verano.

En abril de 1877 Alfonso XII hizo una pequeña parada en la estación de ferrocarril de Alcázar de San Juan, pero muy importante para el futuro de la localidad manchega. En solo veinte minutos de conversación con el entonces alcalde y un diputado regional, el monarca tomó una decisión que marcaría el destino del municipio: cambiar la denominación de Alcázar de San Juan, que pasó a considerarse ciudad, tras haber sido una villa hasta entonces. El pasado sábado 5 de agosto, los alcazareños quisieron conmemorar el 140 aniversario de este hito celebrando la IX Noche del Patrimonio, iniciativa ya habitual en el mes de agosto en la localidad y con gran acogida entre los lugareños. Para ello se programaron distintas actividades de carácter nocturno, entre las que se encontraban talleres, música en directo, gymkana, visitas guiadas o animaciones en distintos puntos emblemáticos.

La sede del Consejo Regulador de la DO La Mancha, situada en Alcázar de San Juan desde su fundación en 1973, quiso ser partícipe en tan

señalada fecha y abrió sus puertas para ofrecer una visita guiada a todos aquellos interesados en la cultura vinícola de nuestras tierras. Así, decenas de personas visitaron nuestras instalaciones en los tres pases ofrecidos con motivo de la Noche del Patrimonio. De este modo, pudieron disfrutar de un coloquio de bienvenida a cargo de Óscar Dotor, gerente de la Empresa de Control e Inspección (ECI) La Mancha, que explicó cuál es la labor de la Denominación de Origen y la importancia del vino en esta comarca. Tras ello, la visita comentada continuó en el pequeño Museo del Consejo Regulador, que aportó datos relevantes sobre el vino y su historia en La Mancha, y después en el Centro de interpretación del vino, donde se dieron unas nociones básicas para iniciarse en el mundo de la cata. Por último, y como colofón a esta IX Noche del Patrimonio, los participantes pudieron degustar los vinos pertenecientes a la DO La Mancha, concretamente del tinto joven (tempranillo), blanco (airén) y rosado (tempranillo).



La tórrida noche de verano se apaciguó catando los blancos airén.

Sueño de una noche de verano

El Consejo Regulador acoge la cata solidaria organizada por la ONG Camina Nepal

Llevan tres años trabajando en la región asiática, a las faldas del Himalaya. Una zona de alta montaña muy castigada por los fenómenos adversos naturales como el terremoto en 2015.

Por tercera vez consecutiva, la sede del Consejo Regulador sirvió como escenario para que esta ONG ofreciera una cata (a cargo del enólogo José Luis Gutiérrez Pulpón) con los vinos DO La Mancha. Los asistentes pudieron degustar desde un blanco airén a un espumoso, pasando por un rosado tempranillo, tinto joven tempranillo y crianza. Todo ello por 10 euros. Los fondos recaudados irán destinados a un colegio de Educación Especial en la ciudad de Hetauda, en Nepal. “Se trata de un centro concienciado en niños con discapacidad



Miembros de Camina Nepal con los niños del orfanato.

intelectual, algo que todavía no se valora en la sociedad nepalí y está con muchas trabas”, explicó Barbará Gutierrez, de Camina Nepal. Además. “costeamos la edu-

cación, alimentación, higiene y salud de los 30 niños y niñas que viven en el orfanato Hamro-Ghar en la ciudad de Hetauda, Nepal.”, explicaron desde la organización.



Danzas de toque exótico en el Patio del Consejo Regulador.

Pedro Muñoz, en búsqueda de sus particulares Maestros del Vino

Si por algo se caracterizan las ferias y fiestas en La Mancha es por ser un punto de encuentro entre los naturales de la localidad, muchos de ellos ausentes durante el año, que aprovechan para arraigarse a los elementos más tradicionales de la tierra.

Es innegable que el mundo del vino forma parte de la cultura manchega, acompañando a los lugareños en sus mejores momentos. Un buen ejemplo es Pedro Muñoz que, como cada año, celebró su Feria y Fiestas a principios de agosto y que, una edición más, quiso que los vinos de la DO La Mancha tuvieran protagonismo.

El Centro Cívico de la localidad acogió el certamen que combina con un juego de preguntas tipo test a través de una aplicación web una pequeña degustación de vinos y aromas manchegos. Concretamente, los pedroteños conocieron mejor las variedades tradicionales en La Mancha como la blanca airén y el tinto tempranillo, además de los vinos crianza.

Maestro del Vino contó con la presencia de José Juan Fernández, alcalde de Pedro Muñoz, que agradeció la presencia de los vinos DO La Mancha, así como con la de Pascual Ortiz, Secretario del Consejo Regulador. Asimismo, el coloquio fue conducido por Óscar Dotor, gerente de la Empresa de Control e Inspección (ECI) La Mancha.

El evento, al que asistió un público muy variado, destacó por el ambiente jovial y fluido que dejó muy buen sabor de boca a los participantes, gracias al sabor inconfundible de nuestra tierra.



'Maestro del vino' permite conocer mejor las tipicidades vinícolas de La Mancha.



Asistentes al 'Maestro del vino' celebrado en Pedro Muñoz durante sus Ferias en agosto .

En la Feria decana de Castilla-La Mancha

Los vinos DO La Mancha, presentes en la Feria de Albacete



Por cuarto año consecutivo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha tuvieron un protagonismo activo en la Feria de Albacete, una de las citas festivas más importantes de la geografía nacional. Lo hicieron dentro de la Feria de la tapa en el propio recinto ferial.

‘La Gran Feria’, como rezaba el cartel de esta edición 2017, intentó, al menos, emular los buenos resultados del pasado año donde según cifras de los propios empresarios se batieron “récorde de visitantes”, con **2,7 millones de personas** y un movimiento económico cercano a los **100 millones de euros en la capital**.

El vino no pudo faltar en una de las ferias más importantes de la geografía nacional.



Bodegas asistentes junto al Consejo Regulador en la feria de Albacete.

La llegada de la explanada de la Feria fue uno de los momentos más emotivos en la ciudad de las navajas con el espectáculo de fuegos artificiales y la apertura de la Puerta de Hierros por el Primer Edil de Albacete, Manuel Serrano, como pistoletazo de salida a unas ferias centenarias caracterizadas por su carácter hospitalario, comercial y abierto.

Ubicados dentro del propio recinto ferial, del 7 al 17 de septiembre, en la Feria de Albacete, declarada de Interés Turístico Internacional, los vinos DO La Mancha llegaron al público final a través de un ramillete de bodegas participantes, que promocionarán sus principales marcas de referencia entre los aficionados al vino.

Así, estuvieron presentes ocho bodegas junto a la propia presencia promocional de los vinos DO La Mancha.

Además, otras bodegas de la propia provincia de Albacete, como Bodegas Ayuso o Bodegas Pago de la Jaraba tuvieron un stand permanente en el corazón de la feria, o templete, ejemplo de arquitectura modernista del siglo XIX.



Todas las miradas puestas en la Puerta de Hierros. .



Stand con los vinos DO La Mancha por donde pasaron las ocho bodegas participantes.



La noria en el horizonte del cielo de la ciudad simboliza la Feria de Albacete.

Orgullo Viticultor en Tomelloso



Premio Ganimides para el restaurante "Los Menchero", de Bolaños de Calatrava otorgado por Asaja.



"Onda Agraria", dirigido por Pablo Rodríguez, Premio Venencia entregado por Asaja Tomelloso.

Era una de las citas más esperadas en las Fiestas de Tomelloso y ASAJA, como viene siendo ya una tradición desde hace XXXIII ediciones, quiso convertir la jornada en un día para reivindicar con orgullo las raíces viticultoras de Tomelloso, cuyo sector vinícola es hoy el motor de la comarca manchega en importancia social y económica.

En esta ocasión, la conferencia formativa corrió a cargo de Susana García, directora de la Organización Interprofesional del Vino de España (OIVE), quien desglosó las líneas de actuación diseñadas de su organismo para la recuperación y promoción del consumo moderado de vino a nivel nacional.

Acto seguido, en el Museo Auditorio López Torres, se hicieron entrega de los premios Ganimedes y Venencia para el restaurante "Los Menchero", de Bolaños de Calatrava y la difusión periodística del programa de radio de Onda Cero "Onda Agraria", dirigido por Pablo Rodríguez.



Participantes en el Casino de San Fernando en el Maestro del vino, en Tomelloso.



'Tomillar' chardonnay de Virgen de las Viñas muy demandado en la noche.



Bodegas Centro Españolas con sus vinos 'Allozo'.



Vinícola de Tomelloso trajo a degustación sus 'Torre de Gazate'.

Simultáneamente, la sala de los espejos del Casino de San Fernando ofrecía un tour didáctico organizado por el Consejo Regulador. A través de una divertida cata Kahoot, dirigida por Saray Marco, auditora jefa de la empresa de Control (ECI) La Mancha, los asistentes pudieron aprender más sobre los vinos DO La Mancha entrenando sus sentidos como futuros catadores.



Bodegas Verum tampoco quiso faltar a la Fiesta del vino.



La 'Veredilla' de SAT San José, otro tinto que degustaron los asistentes.



'Vega Córcoles' de Bodegas La Hoz no defraudó a los participantes.

Concurso de Catadores de vino

Abierto a toda la esfera nacional en su primera edición, y una trayectoria de 47 años en toda Castilla La Mancha, el concurso de Catadores de Tomelloso había suscitado un gran interés para los participantes con un incremento de la cuantía de los premios de hasta 2.000 euros para el ganador, financiado por el propio Consistorio. “Se han enfrentado a pruebas capaces de discernir la variedad de uva blanca, tinta, acidez total, la graduación alcohólica y edad de las mismas”, como explicó Álvaro Rubio, concejal del ramo.



El numeroso público joven descubrió otra manera de disfrutar las Ferias de Tomelloso con el vino.





'Maestro del vino' nocturno a la entrada de la Fiesta del vino en Tomelloso.

A juicio del ganador, Esteban Alarcón, de la Agrupación de catadores San Isidro, de Socuéllamos. “No hay secreto es solo catar y probar aprendiendo cada día un poco más en el amor por el vino”. El colofón a la jornada lo puso la VII

Fiesta del vino en los Jardines del Parque, donde los más aficionados al vino pudieron conocer y degustar un poco más las marcas de las bodegas anfitrionas, por 5 euros de entrada (incluyendo catavino, nota de cata y ticket de consumición).

Incluso, para todos aquellos que quisieron “calentar y afinar sus sentidos catadores” jugaron al divertido ‘maestro del vino’, organizado por el Consejo Regulador, donde pudieron adivinar variedades, identificar aromas y detectar anomalías de un vino.

Bodegas DO La Mancha participantes en la VII Fiesta del Vino:

- Bodegas Centro Españolas
- Bodegas Lahoz
- Bodegas y Viñedos Verum
- SAT San José
- Virgen de las Viñas Bodega y Almazara
- Vinícola de Tomelloso

El regusto por la vendimia tradicional

Socuéllamos celebra la XVII edición de Manchavino en homenaje festivo a la vendimia

El Concurso de catadores fue uno de los eventos centrales celebrado en Socuéllamos. “Nuestro propósito es difundir la cultura del vino entre la gente y creemos que concursos como éste animan a ello”, explicó Antonio Reales, presidente de la Asociación de catadores, responsable del certamen el pasado 3 de septiembre.

El ganador fue el catador local, Valentín Sáez en unas pruebas ya conocidas por todos como la acidez total y volátil, sulfuroso y el grado alcohólico en una soleada mañana a las faldas del Museo Torre del vino.

Precisamente, el mismo espacio socuellamino sirvió para dar el pistoletazo de salida a las Fiestas con la inauguración del patio del vino. Entre acordes de música jazz, los asistentes, animados por la propia alcaldesa, catavino en mano, Pruden Medina, pudieron degustar los vinos de las bodegas anfitrionas (Bodegas Cristo de la Vega, Finca El Refugio o Bodegas Loreto).

Unos actos en honor a la Virgen de Loreto, patrona de Socuéllamos y del Ejército del Aire, con quien le une una relación de hermanamiento. Ocasión también para recordar los fundamentos y raíces viticultores de La Mancha, como quiso recalcar la concejala de Desarrollo Empresarial Mar Delgado: “es importante saber quiénes somos y de dónde venimos y por eso esta semana nuestro pueblo comparte, en torno a nuestra patrona la Virgen de Loreto, ese modo de vida tan auténtico”



Pruden Medina, alcaldesa socuellamina, en Manchavino.

Tradición y solera en el 42 Concurso de catadores

Un mes antes, el pasado 7 de agosto, coincidiendo con sus fiestas patronales en honor al Cristo de la Vega, la cooperativa con el mismo nombre celebraba la 42 edición del Concurso de catadores.

Con 62 años de vida, la bodega socuellamina que comercializa los vinos Yugo, volvió a elegir a los paladares más avezados en el arte de catar un vino en un certamen celebrado, como ya es tradición, en la sala de barricas de Cristo de la Vega. Gran parte de la atención mediática estuvo en el archiconocido periodista agrario, Jorge Jaramillo, galardonado con el premio “Yugo, Una Vida Dedicada al Vino” por su dilatada trayectoria en el espacio dedicado al campo en el medio autonómico Castilla La Mancha Media. Melisa Casas de la entidad bancaria Globalcaja, también recibió el galardón.



La Torre del vino se convirtió en el epicentro de Manchavino.



Ganadores del Concurso de catadores celebrado en Manchavino.

Bodegas Símbolo, mecenas de vino, arte y gastronomía

Jornada de gala para Bodegas Símbolo el pasado 27 de agosto con la entrega de la I edición de su Premios

Desde la cooperativa ubicada en la villa de los molinos tenían claro la importancia sociocultural del vino. Por ello, quisieron “dar un paso más” añadiendo nuevas categorías al ya conocido **Concurso de Catadores** celebrado cada verano en Campo de Criptana; y lo cierto es que la X edición del Concurso no defraudó a los presentes, contando con una nutrida presencia de público y catadores. Un total de 45 participantes tuvieron que demostrar sus cualidades ante las pruebas clasificatorias como determinar la acidez total, el sulfuroso, la prueba de abocado o la acidez volátil. Los ocho mejores catadores pasaron a la final donde, Vicente Cruz, Presidente del Jurado, quiso “dar una vuelta de tuerca más” con la prueba determinante, debiendo reconocer



Ángel Quintanilla, nacido en 1930, Socio de Honor en Bodegas Símbolo, homenajeado junto a su familia.

en un solo vino, en cata ciega el grado alcohólico, la añada, la variedad, el país, la zona de origen, la Denomi-

nación y hasta la bodega e incluso la marca. El ganador fue el toledano de Dos Barrios, Javier García.



Foto de familia de los galardonados en la ceremonia en Campo de Criptana.

El **Premio al Restaurador del Año** recayó sobre Adán Israel, sumiller del restaurante El Granero (Quintanar de la Orden, Toledo) y vicepresidente de la Asociación de Sumilleres de Castilla La Mancha. Natural de Valdepeñas, este apasionado del vino y de su profesión, quiso dedicar el galardón “a todos los camareros que optan por formarse y evolucionar para hacer feliz al cliente”. Una de las novedades más significativas estuvo en el **I certamen de Cortometrajes**. Por sifo, el trabajo ganador de los codirectores Mario Hernández y Guillermo Rodríguez narra el drama de las fricciones familiares y el vino como elemento inherente para contar historias. Uno de los momentos más emotivos y entrañable estuvo en la entrega del **galardón de Socio del Año**, “el premio más importante porque sin los socios, no somos nadie”, a juicio de José Manuel Díaz-Ropero. Ángel Quintanilla, nacido en 1930, pasó toda su vida en el campo, desde que a los 8 años aprendiera a sarmentar con su padre. Desde entonces, ha vinculado su vida a la de la cooperativa donde ha descargado su uva ya desde sus comienzos, en 1954. Para este viticultor octogenario es fundamental no olvidar la importancia del “apego y el cariño a la tierra que se cultiva, porque en ella están nuestras raíces”.



El Primer Edil criptanense, Antonio Lucas-Torres, entrega el premio a Adán Israel, Restaurador del Año en la región.



Los cuatro mejores catadores del Concurso organizado por Bodegas Símbolo.



Productora y codirectores de 'Por sifo', ganador del concurso de cortometrajes en Bodegas Símbolo.

Premios “Ojos del Guadiana” en su edición más internacional

Bodegas El Progreso, inmerso en pleno año de celebración de su centenario, entrega sus premios

Más de 800 invitados, entre ellos el Consejero de Agricultura de Castilla-La Mancha, Francisco Martínez Arroyo; la alcaldesa anfitriona, Encarnación Medina; el presidente de la Cooperativa, Cesáreo Cabrera, y el embajador del Centenario, Fernando Romay acudieron a una de las citas más importantes del año para la bodega de Villarrubia de los Ojos, en la provincia de Ciudad Real.

Entre los galardonados, **Save the Children**, en la categoría de Solidario; **José “Chechu” Biriukov**, en la categoría Deportes; **Ramón García**, en el apartado Cultural; el programa **Onda Agraria** de Onda Cero, en la categoría de Comunicación; **Mostos**

Espanoles (MOSTOSA), en categoría Empresarial nacional; **José Moura Selections** de EEUU, en categoría

Empresarial internacional, y la **Agrupación Musical Virgen de la Sierra**, que recibió el Premio Local.



Fernando Romay, padrino del centenario, con su toque habitual de buen humor.



Foto de familia de los galardonados.

Música y vino para soplar las 100 velas

No ha sido el único evento para conmemorar el centenario de Bodegas El Progreso. El pasado 4 de agosto el au-

ditorio Municipal de Villarrubia de los Ojos acogió por la noche el Festival de Música y Vino Ojos del Guadiana, un

maridaje de música y vinos, con grupos como Marlon, 6 Cuerdas, The Gafapasta y el Dj Marco Zamm.

El tamaño sí importa

Dcoop Grupo vinos ya cuenta con nueva planta embotelladora

El sector vitivinícola en Castilla La Mancha continúa su crecimiento inversor. El último ejemplo, la nueva planta de envasado y bodega del grupo Baco Dcoop. Un grupo multisectorial de 150 cooperativas del sur de Europa que en la actualidad recogen 180 millones de kilogramos de uva en las 17 bodegas que conforman su sección de vinos.

La nueva embotelladora, inaugurada el pasado 29 de junio por la Ministra de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, Isabel García Tejerina, supone un redoble económico e inversor por liderar la



Brindis de la ministra del ramo junto a las autoridades autonómicas, locales y dirigentes de Dcoop Group.

oferta cooperativa en el sector para la sección de vino del Grupo DCoop,

cuyo ejercicio de facturación alcanzó los 68 millones de euros.

Músculo productor en el mayor viñedo de Europa

Ubicada en Alcázar de San Juan, Baco DCoop Group embotella sus vinos bajo la marca 'Dominio de Baco', acogida a la Denominación de Origen La Mancha. Precisamente, su blanco airén 2016 conquistó la medalla de Oro en la última edición del concurso de vinos a la calidad celebrado por el Consejo Regulador.

Calidad acompañada ahora de capacidad productiva con la nueva planta.

Su inversión de 14,7 millones de euros le permitirá asegurar tres líneas de embotellado en una superficie de 10.000 metros cuadrados y una capacidad de almacenamiento en depósito para 4 millones de litros.

La fusión de vino y aceite fue en 2014 para Dcoop Group. Con esta nueva apuesta inversora, el grupo, del que dependen 75.000 familias quiere reforzar su oferta de produc-

ción en el aceite y el vino. Dos productos, hoy, pilares fundamentales de la Dieta Mediterránea.

Como apuntó el Vicepresidente de Dcoop, Ángel Villafranca, podrán envasar 40 millones de botellas anuales. "El objetivo es ganar el mundo para que nuestros 8.000 vicultores vivan con una renta mejor y no se erradiquen de Castilla La Mancha", concluyó, Villafranca.



Con la nueva embotelladora DCOOP group espera ganar cuota de mercado en los próximos años.

Botas de vino, cuando se transportaba en cuero y pellejos

En el taller de varias generaciones de artesanos boteros

Durante siglos han remojado gargantas de fiestas, caminos y arrieros. Fueron ya vinculadas en la Antigua Grecia, aunque la referencia más directa que liga piel y vino, acude al imaginario colectivo cuando también se recuerda aquel famoso pasaje (capítulo XXXV de la Primera parte del Quijote) de los cueros de vino, donde el Hidalgo Caballero ensartara su acero con aquellos corpulentos gigantes. Demencia de duelo y espada que terminaría por disgustar al ventero, y que hoy son todavía el adorno en bodegas y restaurantes.



Cosido de la bota supone un proceso importante.



Pedro Alhambra representa más de cuatro generaciones de artesanos boteros.

En el caso de las botas, su elaboración apenas ha variado en los últimos años, respetando como lo hacen en este taller de La Solana (en Ciudad Real) su forma y estructura. Un lugar donde pueden decir que llevan seis generaciones dejándose la piel. Lo principal es que sea “piel de cabra, que después adecuaremos en grosor según la capacidad que queramos de medio litro a litro y medio, etc.”, apunta Pedro Alambra, titular del taller.

Después, la piel pasará por agua caliente para ser estirada e igualada, “siempre se trabaja el pelo por fuera, que luego será la parte interior de la



Cuando el vino se portaba en cuero y pellejos.



La bota de vino todavía hoy forma parte del vestuario más tradicional de las Ferias como Albacete.

bota”. Los zurcidos posteriores permitirán que la bota adopte estructura y capacidad, “Mediante el hilvanado o embastado, como se denomina al cosido en el gremio, se une la bota en forma de trenzado que permitirá que quede hermética. Después se da la vuelta a la bota para que tanto la pez como la costura quede por la parte interior. Es quizá uno de los pasos más complicados en la elaboración, por lo que hace falta gran experiencia por parte del artesano. Es necesario la utilización del palo, con el que, una vez hinchada, se da la vuelta a la bota con un rápido movimiento de muñeca.”, sostiene Alhambra en su propia web.

Uno de los elementos más característicos viene con lapez (una sustancia inocua, procedente de la resina natural del pino o el enebro de color negro viscoso), que funcionará como capa interna impermeable. Es el paso casi definitivo tras el cual se le pondrá la boquilla (de chorro fino, y bien como saben los buenos bebedores de bota, nunca entrará en contacto con la boca del catador, como tampoco lo hace el “pitorrillo”, del botijo).

El color final de la bota va en función de los gustos y consumidores. Puede ser en crudo, como la propia piel, o en negro (simplemente teñida y engrasada). El collarín en rojo le aportará también su particular toque.

Consejos para su buena conservación

Artesanal y por tanto delicada y sensible. La bota de vino no es un simple recipiente ni tampoco una botella. No está hecha para conservar durante mucho tiempo el vino. Lo mejor en esos casos siempre es vaciarlo. Una bota sin usar durante mucho tiempo producirá una oxidación del vino que dejará con malos olores a la pez, dejando por tanto inservible a la bota. Lo más conveniente, apunta, Pedro Alhambra, es dejarlas con un poco de agua, renovada cada cierto tiempo o con aire, bien seca y limpia de vino. Esperará entonces colgada para ser disfrutada como fiel compañera de viajes y festejos, en aquellos sedientos de trago festivo.



Pellejos y cueros aparecen en el Quijote, donde son inmuerables las referencias al vino y la gastronomía manchegas.

Tintos, blancos y letras

Proponemos un viaje al paladar desde los sentidos y el intelecto con el maridaje de cinco lecturas para cinco vinos.

Es probablemente, uno de los placeres más ajustados al descanso estival, aunque la opción es simplemente apacible y muy recomendable en las jornadas bucólicas de otoño.

Más interesante puede resultar sumergirse en la lectura, acompañado de tu vino favorito. Porque, literatura y vino han ido unidos a lo largo del tiempo, con apariciones de nuestros vinos preferidos en numerosas obras, en muchas de ellas con un papel especialmente relevante. Pero el vino no tiene porqué acompañar a las pá-

ginas de un libro únicamente desde el interior de las historias que cuenta, también puede hacerlo desde el paladar del lector.

Esta puede ser una placentera combinación de aficiones con infinitas variables, pero hemos querido realizar nuestra particular selección. Afortunadamente, los gustos literarios y enófilos son puramente subjetivos.

1. *El Principito*: joven

No te alarmes. Aunque se considera un clásico infantil, en realidad este mítico texto de Antoine de Saint-Exupéry no es solo cosa de niños, pues trata temas de carácter existencial con una gran profundidad. Además, seguro que lo leíste durante tu infancia, por lo que puede ser una buena forma de recordar esta etapa.

Para disfrutar del que seguramente sea uno de los cuentos más famosos de la historia, te recomendamos vinos jóvenes, que tomados en el mismo año de su cosecha, te harán disfrutar de su aroma en todo su esplendor mientras redescubres este libro. Su frescura en boca, con toques gráciles y frutales son un complemento adecuado para la lectura que irradian sus páginas.



El Principito podría maridar con un vino DO La Mancha.

2. *Cien años de soledad*: tradicional



Cien años de Soledad como ejemplo de literatura con vino.

La obra cumbre de Gabriel García Márquez merece una lectura reposada para analizar cada uno de los entresijos que acompañan a esta increíble historia, principal responsable de que su autor se llevara el Nobel de Literatura en 1982. Hay quien opta por disfrutar este clásico de la literatura latinoamericana junto al papel y lápiz para trazar los croquis que resuman los entresijos familiares de los innumerables personajes de la novela. Reposado también debe ser el vino que acompañe a las cuidadas líneas del colombiano, por lo que sugerimos que antes de abrir la cubierta descorches una botella de corte tradicional, cuyo mestizaje te hará disfrutar como ningún otro del realismo mágico latente en 'Cien años de soledad'.

3. *Los Pilares de la Tierra*: envejecido en bodega

Hablar de Ken Follet es hablar de uno de las firmas con mayor número de ventas de la literatura actual, siendo todo un paradigma de literatura contemporánea enfocada al gran público. A Follet le debemos el mérito de haber introducido al lector en las pasiones y los desvelos del rudo medioevo con los *Los Pilares de la Tierra*. Su extensa longitud y el carácter de novela histórica merecen un vino envejecido en bodega, cuyas reminiscencias de roble te acompañarán



Vino en las fiestas medievales, presente en la novela de Ken Follet.

durante las horas que Kollet te mantendrá sin despegar el ojo. Los tintos robles, muy requeridos por cierto por el gran público, son tintos que asoman leves y sutiles toques de madera sin esconder los aromas de fru-

ta roja que tanto seducen al consumidor actual. Los meses ligeros de paso por madera además le ayudan a redondear el vino, “domando” la dureza tánica que suele acompañar a los vinos jóvenes. Una opción, nada des-

preciable, es descorchar un tinto joven que ha reposado algún tiempo en botella (bien conservado). Su disfrute puede asemejarse al placer de la lectura de novelas como Los Pilares de la Tierra

4. *La legión perdida: vino dulce*

Publicado en 2016, hemos optado por el último de los libros, que completa la saga dedicada a Trajano, pero podíamos haber escogido, perfectamente, cualquier otro de los escritos por Santiago Posteguillo. Desde que saliera a las librerías, en 2008, Africanus, el hijo del cónsul con una trilogía magistral sobre Escipión y las guerras púnicas entre Cartago versus Roma, el escritor valenciano se ha convertido en una referencia directa para los amantes de la novela histórica ambientada en la Antigua Roma. Hace años, la revista ‘Consejo Abierto’ pudo además entrevistar a Posteguillo y hablar de la cultura del vino en el mundo clásico. Sus personajes marciales encuentran familiar una copa de vino como un gesto normal y cotidiano. En homenaje a los gustos romanos y sus ofrendas a Baco, proponemos un vino de corte dulce, por ejemplo, un moscatel que tanto seduce a los más golosos.



Santiago Posteguillo ha conseguido meter la pasión por el mundo clásico a los lectores actuales.



Don Quijote de La Mancha y reserva.

5. *Don Quijote de La Mancha: reserva*

No podíamos cerrar sin mencionar a la obra cumbre de las letras españolas, siendo, después de la Biblia, el libro más impreso en todo el mundo. La última de las novelas de caballerías vio la luz en 1605, en su primera parte, marcando un punto de inflexión en el género. A lo largo de los siglos se han vertido ríos de tinta para interpretar la genialidad de Cervantes, capaz de entusiasmar al lector universal con la dualidad psicológica de sus personajes: Sancho y Quijote, realismo frente a ideal; cordura frente a demencia; pragmatismo frente a quimera...no hay mejor vino que un tinto reserva, a poder ser de variedad tempranillo, la uva autóctona en La Mancha. Su descorche reposado, (mejor todavía es decantado) permitirá su disfrute conforme pasan los minutos sobre la copa, conforme el libro se va “oxigenando” y las aventuras y desventuras de nuestro hidalgo caballero nos arrancan una sonrisa de placer y disfrute, como los aromas terciarios del tinto reserva y la potente estructura de su paso por boca.

Cuando un insecto lo cambió todo

Siete respuestas para entender la plaga que transformó el viñedo mundial

Históricamente, se han conocido plagas que han trastocado el mundo. A nivel social, sin ir más lejos, la llamada peste negra asoló la Europa medieval durante la segunda mitad del siglo XIV. Algo semejante podría afirmarse para la producción vinícola, en una de las enfermedades más letales en la historia de la viticultura. Al contrario de lo que se pudiera pensar, la filoxera no responde a criterios fúngicos sino entomológicos. Siete preguntas nos ayudarán por tanto a conocer mejor a la temida filoxera.



Pámpana con síntomas de filoxera. Fuente. www.plagasyenfermedadesvid.net.



La filoxera llegó al campo manchego en el primer cuarto del siglo XX.

1. ¿Qué es la filoxera?

La filoxera comúnmente conocida, es una especie de pulgón, más pequeño, de color amarillento que puede atacar con voracidad a las hojas o raíces de la vid; tiene una capacidad para multiplicarse con rapidez formando plagas que pueden acabar con toda una región vitivinícola en meses. Sus orígenes están en América del Norte.

Los daños en vides europeas son más acusados que en vides americanas, en las primeras puede llegar a causar su muerte

debida a los hongos y bacterias que este insecto transporta que necrosan las raíces. Las vides europeas tienen el problema de que en caso de ser atacadas por la filoxera forman nudosidades y tuberosidades por donde entran los hongos y bacterias nombrados anteriormente provocando la muerte de la cepa, sin embargo, en las americanas, el insecto puede alimentarse de sus raíces sin provocar la muerte de la planta, ya que ésta, no forma nudosidades ni tuberosidades.



La filoxera pertenece a la especie de insectos hemípteros de la familia Phylloxeridae

La cepa de pie franco constituye el vestigio de las vides supervivientes a la plaga



Planta de vid injertada con pie americano y resistente a la filoxera

¿Cómo se expandió por Europa?

Hay que remontarse al año 1868, cuando por la ineffectividad para combatir el hongo deloídio, más conocido en la zona como “cenicilla” o “ceniza”, se importan vides americanas con el fin de luchar contra esta enfermedad. El remedio fue letal. La vid americana portaba el insecto de la filoxera. Su contagio se extendió rápidamente por los viñedos europeos desde la zona de Burdeos en Francia y posteriormente, Viena en Austria. En cuestión de décadas, el cultivo de la vid quedó arrasado sumiendo en una profunda crisis productiva a todo el continente europeo.

¿Por dónde entró en España?

La plaga en España entró por tres puntos. Aunque el primer registro sorprende por el lugar, ya que, no responde a la expansión natural del insecto, pues se registró en Málaga en el 1878 debido a un fenómeno de importación de vides desde Norte América. El resto de puntos de entrada peninsulares fueron Portugal y Gerona, siendo esta última la más importante por contacto de frontera natural con el país gallo. Según otras fuentes, otros focos fueron Mallorca (1891), Pamplona (1896) y Valencia (1905-1906)

El origen de la filoxera está en la vid de América

¿Cuál fue la solución?

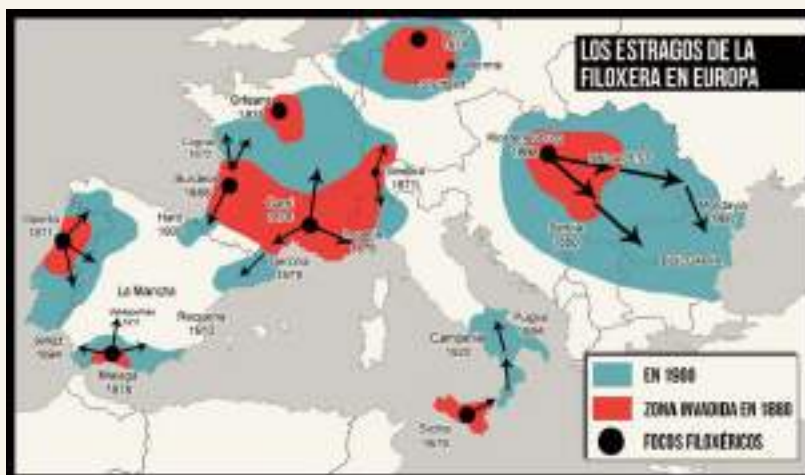
La solución a la expansión de esta plaga que mataba lentamente el patrimonio vitícola de medio continente fue crear portainjertos de vides americanas resistentes a esta enfermedad, es decir, el pie (portainjerto) de la planta es americano, y la variedad puede ser aquella que se crea conveniente, habitualmente de origen europeo.

De esta forma se evita que el insecto pueda acabar con la planta, ya que, éste se alimenta de raíces de vides americanas resistentes a la plaga, evitando la formación de nudosidades y tuberosidades por donde puedan entrar hongos y bacterias que acaben con la vid. Es el sistema recurrido en la actualidad.

¿Qué es una planta prefiloxérica?

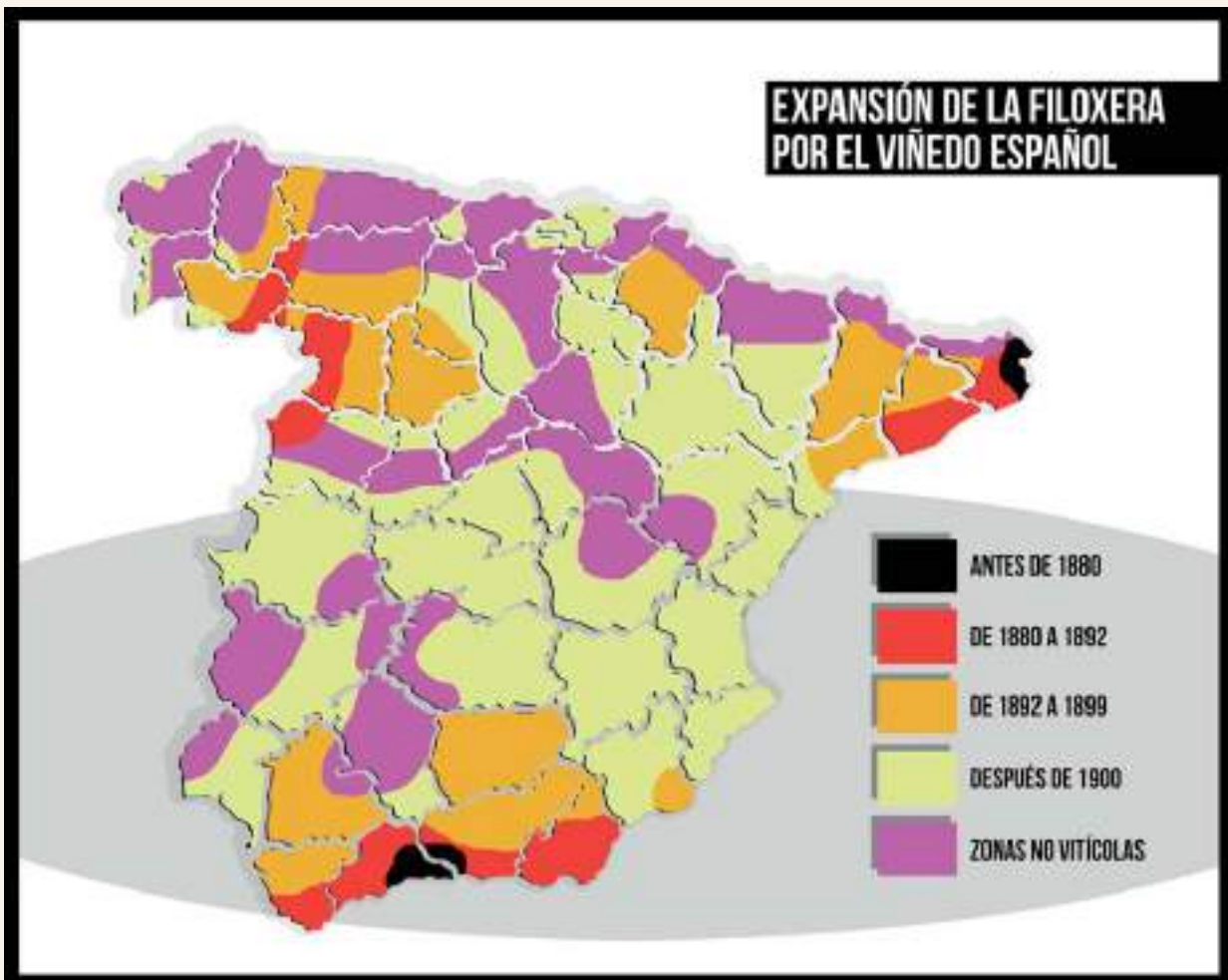
A veces, cuando se lee la etiqueta de una botella, se puede observar la expresión “de pie franco”, esto indica que las vides de las cuales se ha obtenido el fruto que ha dado personalidad a ese vino que hoy se encuentra embotellado, puede provenir de plantas prefiloxéricas, es decir, que su portainjerto es de origen europeo y no americano, para que se entienda, es un viñedo superviviente a la filoxera que tantos estragos causó a nuestra mayor fuente de riqueza.

Estas plantaciones, hoy en día se cuidan con mimo, pues no es fácil encontrar viñedos que hayan podido sobrevivir a tan devastadora plaga, por tanto, la riqueza histórica, económica y emocional de los mismos, es incalculable. Son por tanto vides centenarias que han resistido durante generaciones.



Los estragos de la filoxera en Europa.





Expansión de la filoxera por el viñedo español.

¿Cuándo y cuánto afectó esta plaga a nuestra región?

La llegada de tan indeseado insecto a nuestra región fue tardía, cuando los primeros focos en España se registraron en 1878 y 1879, en Castilla La Mancha no se tiene constancia de esta enfermedad pasados los años cincuenta del siglo XX. Su expansión fue muy lenta, ya que el terreno predominante de nuestra región es arenoso, y este insecto no se siente cómodo en este tipo de suelos, ayudando a poder controlar con mayor precisión la plaga y pudiendo sustituir poco a poco los pies

europeos por pies americanos. Aunque su expansión fue lenta gracias a los suelos arenosos, se llevó por delante bastante más de la mitad de nuestras vides europeas, pero aún se

Con la crisis productiva, la filoxera disparó el potencial productivo de La Mancha en su viticultura

mantienen en nuestra región explotaciones de origen prefiloxérico. Gracias a la tardía llegada de la plaga a nuestra comunidad, se pudieron aprovechar carencias de producto de otras regiones y países productores para crecer en cuanto a extensión

y riqueza, al poder abastecer a todos aquellos lugares que pasaban por una crisis más profunda. Fue uno de los llamados “beneficios colaterales” de la crisis de la filoxera con el desarrollo económico en La Mancha.

¿Hay algún país productor de vino que no tenga sus terrenos infectados por la filoxera?

Hay pocos lugares del mundo que puedan presumir de no tener sus suelos infectados de tan devastadora plaga para las vides. Entre ellos, hay una región española, que aunque muy alejada de la Península Ibérica, es territorio nacional; hablamos de Las Islas Canarias. Otros lugares que no están infectados son Chile, Chipre y la Isla de Creta (Grecia)

Vino y Dieta Mediterránea

Mario Escribano

Descorchar una botella de vino y degustar sus texturas y aromas no es solo una forma de disfrutar del sabor de nuestra tierra. Tampoco, como muchos suelen creer, un placer prohibido al que acudir lo menos posible por motivos salubres. Pero nada más lejos de la realidad. Tal y como hemos apuntado en alguna ocasión, consumido siempre con moderación, el vino contiene virtudes nada desdeñables a la hora de llevar unos

hábitos de vida saludables, como pueden ser el ejercicio físico o una dieta equilibrada. El médico endocrino del Hospital Mancha Centro de Alcázar de San Juan Florentino Val es uno de los defensores del consumo responsable de nuestros caldos preferidos, de los que destaca las numerosas propiedades beneficiosas que contienen, tal y como nos cuenta en la siguiente entrevista.

¿El vino engorda? ¿Es compatible con hábitos saludables?

El vino engorda en cuanto al poder calórico propio del alcohol, que son 7 kcal aproximadamente por cada gramo del mismo. Por tanto, el contenido energético del vino dependerá de su graduación alcohólica. El vino es compatible con hábitos saludables siempre y cuando se integre en una dieta mediterránea acompañado de actividad física regular.

¿Cómo ayuda a nuestro organismo?

La mayoría de la evidencia científica del vino, especialmente el vino tinto, gira en torno a la prevención de la aparición de enfermedades cardiovasculares, especialmente a nivel cardíaco. También, en este sentido, existen estudios, algo limitados en cuanto a metodología, que muestran un posible efecto beneficioso del vino en los niveles de la glucemia tras las comidas.

¿Cómo se debe integrar el vino en la dieta para que sea saludable?

¿Con qué alimentos es recomendable acompañar su consumo?

El vino debe formar parte de una dieta mediterránea saludable que es la dieta que ha mostrado superioridad en cuanto a beneficio cardiovascular. La dieta mediterránea se caracteriza por dos aspectos fundamentales. En primer lugar se define por una ingesta abundante



Florencio Val, médico endocrino en el Hospital 'Mancha Centro'.

de verduras, frutas y hortalizas y, en segundo lugar, por utilizar como grasa fundamental el aceite de oliva. En una dieta saludable también debemos tener en cuenta el reparto adecuado de los nutrientes a lo largo de todo el día, evitando grandes tiempos de ayuno.

¿Es necesario fomentar el consumo responsable de vino? ¿Se hace lo suficiente?

Es necesario para favorecer su consumo en detrimento de otras bebidas alcohólicas de alta graduación sin beneficios para la salud. Aquí es importante insistir en que el consumo de vino ha de ser responsable y en las cantidades indicadas, que vienen a ser unas dos copas pequeñas de vino al día acompañando las comidas principales.

¿Por qué a nivel social no se suele valorar la relación entre vino y salud?

Esto es una opinión y se escapa de mi campo el poder analizar las causas aunque creo que uno de los motivos puede ser la importante oferta y publicidad de otras alternativas como cerveza, bebidas de alta graduación y refrescos. En este sentido, me gustaría destacar el importante perjuicio de los refrescos azucarados sobre nuestra salud.

¿Se pueden compaginar vino y deporte? ¿Cómo?

No existe una evidencia científica fuerte que analice la relación entre el vino y el deporte. Por tanto, recomendamos evitar el consumo previo a la realización de ejercicio y durante el mismo. No obstante, vuelvo a insistir en el consumo responsable y preferentemente durante las comidas principales.

¿Es posible seguir una Dieta Mediterránea con los ritmos frenéticos que seguimos hoy día?

El seguir una dieta mediterránea no precisa de grandes cantidades de tiempo para llevar a cabo una dieta adecuada. Tan sólo hace falta elegir las opciones más saluda-

Pirámide de la Dieta Mediterránea: un estilo de vida actual
 Guía para la población adulta



Pirámide de la Dieta Mediterránea. Fuente 2010 Fundación Dieta Mediterránea.

bles (frutas, verduras, carnes magras...) que se pueden encontrar ya limpias y preparadas para el cocinado. Además, deberíamos optar por formas de cocinado saludables (cocción, horno, microondas, plancha...) que también son rápidas. Al fin y al cabo es cuestión de modificar los hábitos nutricionales y de actividad física.

¿Qué cree que ha fallado para

que otros bebidas de alta graduación, sean hoy bebidas cool (gin tonic, por ejemplo) y el vino acompañado en las comidas siga estando demonizado?

Como he comentado yo creo que es un problema fundamentalmente cultural y una moda fomentada por la publicidad porque, en realidad, no hay ningún motivo científico relativo a la salud.

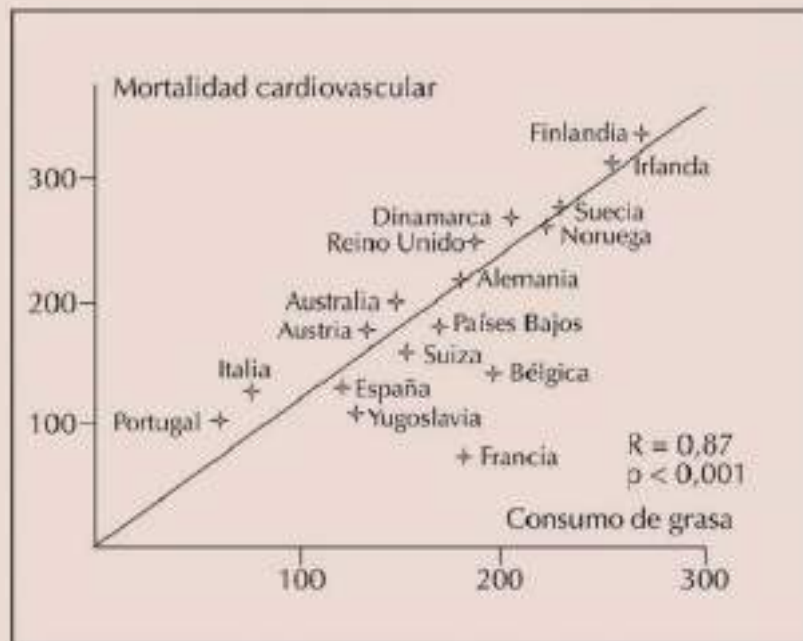


Grafico que relaciona el consumo de grasa y la mortalidad cardiovascular, en la llamada paradoja francesa.

Siete vinos para siete quesos

Una copa de vino, una tapa de quesos y una vista espectacular...

María Salvador y Vanesa Bó

Les invitamos a un atardecer mágico acompañado de quesos españoles y regado con nuestros mejores vinos. Para la tabla de quesos españoles hemos seleccionado siete variedades con DO de distintas regiones y que incluyen quesos de vaca, oveja y mezcla: **Idiazábal** del País Vasco, Roncal de Navarra, Zamorano de Castilla y León, Tetilla de Galicia, Queso de Mahón (Menorca), Cabrales de Asturias y nuestro Manchego. El Idiazábal es un queso de oveja, elaborado con leche cruda, cuyo color varía del blanco al marfil y puede presentarse ahumado o no. Originario del País Vasco, su sabor intenso y equilibrado tiene un tono picante que marida a la perfección con vinos **blancos jóvenes**. Los vinos con tirilla Joven son obtenidos en la misma campaña vitivinícola

en la que se etiquetan. Se elaboran controlando su temperatura de fermentación para mantener mejor los aromas y han de consumirse en un periodo no superior a nueve meses desde su elaboración para aprovechar todo su potencial aromático. Siguiendo en el norte y con los quesos de oveja, el **Roncal** de Navarra tiene un sabor intenso, recio, un poco picante e inconfundible a leche de oveja. Es un queso de pasta dura, forma cilíndrica y color blanco amarillento, marfil, con una corteza dura y mohosa. El interior, compacto y exento de ojos, cuenta con pequeños orificios obligados para pertenecer a la D.O. Roncal. Marida con tintos de **Reserva**, tintos **jóvenes** y algunos rosados con estructura. Los vinos de Reserva se caracterizan por tres años de envejecimiento

natural, de los cuales al menos 12 meses deberán ser en barrica de roble y el resto en botella. La temperatura de servicio aconsejada es de 15-18° C. Si lo que apetece es disfrutar de una copa de Chardonnay por ejemplo, el queso **Zamorano** es una de las mejores opciones. Este queso de oveja se caracteriza por un tacto en boca suave, con una impresión untuosa muy agradable, algo adherente en los de maduración media, que combina con los blancos Crianza. Su olor a leche de oveja, cálido y agradable, evoluciona con la curación para dar presencia a recuerdos de frutos secos, nueces y a matices picantes, más acusados en los más añejos. Los **Crianza** se caracterizan por dos años de envejecimiento natural, de los cuales al menos 6 meses deberán



Maridajes de quesos con vinos DO La Mancha en verano.

IDEAZÁBAL



ZAMORANO



TETILLA



ser en barrica de roble. La temperatura de Servicio es de 15 a 18° C, mientras que en los blancos se aconseja una temperatura de 10-12° C.

Siguiendo con los blancos **tradicionales**, el queso gallego Tetilla, cuya forma recuerda a un seno inaugura los quesos de vaca de esta tabla. Se elabora en concreto con leche de vaca procedente de las razas frisona, pardo alpina o rubia gallega y se caracteriza por un olor suave, ligeramente ácido y un sabor lácteo, mantecoso, también ligeramente ácido y salado suave. Es de color amarillo paja natural y sin moho. Este producto marida además con vinos ligeros ya sean blancos o tintos con poca crianza.

Los vinos que ostentan la tirilla **Tradicional** se elaboran con el sistema tradicional reforzado con los últimos avances tecnológicos. Guardan un punto de distancia y equilibrio entre los vinos jóvenes y los de crianza y su vida natural es comparable a la de cualquier otro vino de crianza, aunque su conservación ha sido realizada en depósito o tinaja.

La temperatura de servicio aconsejada es de 7-9° C en blancos y rosados y de 10-13° C en tintos.

Al igual que el queso **Tetilla**, el queso de **Mahón** marida bien con blancos jóvenes, aunque también con **Espumosos**, vinos dulces y crianzas blancos.

Este queso de vaca de consistencia compacta tiene una textura firme, corte entero y un color amarillo marfil. El sabor presenta matices de acidez mitigados, un leve recuerdo láctico con preponderancia del picante en los curados, que se va haciendo más acusada en los de mayor maduración. Los ojos son más o menos redondeados, distribuidos irregularmente y escasos, con un tamaño que no supera el de un guisante.

Los **Espumosos** elaborados con el método tradicional son vinos que consiguen el carbónico de forma natural, gracias a una segunda

fermentación en botella cerrada que hace que el CO2 no se pueda escapar y se integre en el líquido. Sedividan en Brut Nature, Extra Brut, Brut, Extra Seco y Semiseco y Dulce, dependiendo de la concentración de dulzor que quede en la botella, y la temperatura de servicio aconsejada es de 6-8° C.

Otro queso para degustar con blancos jóvenes ligeros y afrutados es el **Cabrales** asturiano, que se caracteriza por un color verde-azulado y un fortísimo olor. De lasa cremosa se elabora con leche cruda de vaca o con mezcla de dos o tres clases de leche (vaca, oveja y cabra) y será más o menos amarillo cuanto mayor sea la cantidad de leche de vaca utilizada.

Y cerramos esta selección con nuestro **Manchego**, que permite desde blancos fermentados en barrica a tintos de Crianzas y **Grandes Reservas**. El Manchego es un caso de maridaje regional que funciona perfectamente, en el que los productos comparten DO pero además se complementan. Con una maduración mínima de 30 días y de dos años máximo, el queso manchego exhibe un sabor ligeramente ácido, fuerte y sabroso que se transforma en picante en quesos muy curados. El color de la corteza es amarillo pálido o verdoso-negruzco cuando no se limpia la superficie de los mohos desarrollados durante la maduración. Mientras que la pasta varía desde el blanco hasta un marfil amarillento.

Sus características lo convierten en un queso ideal para maridar con tintos, que variarán en función de la curación, partiendo de vinos más jóvenes hasta llegar grandes reservas para los más curados. Una de las variedades que mejor se adaptan es el Cabernet Sauvignon, pero maridan igualmente bien el Merlot y el Syrah, sin olvidar la variedad de tempranillo Cencibel. La estructura de los tintos jóvenes de La Mancha tampoco se queda atrás en el maridaje con los quesos manchegos.



Un brindis de recuerdo



Dámaso González falleció el pasado 26 de agosto.

El pasado 26 de agosto fallecía en Madrid, el torero Dámaso González a los 68 años de edad. El diestro albaceteño, apreciado en el albero por su maestría, valiente en los ruedos, no pudo sin embargo superar la enfermedad del cáncer.



Sonia González, (blusa blanca a la derecha) fue Premio Joven DO La Mancha a la comunicación en 2006.

Retirado del ruedo desde 2003, sus faenas fueron recordadas durante los años 70, siendo una referencia para muchos de los matadores de toros, con su temple en la muleta y su arrojo frente a los astados más reputados de la ganadería española.

Desde Consejo Abierto, queremos dar nuestro más sentido pésame a su familia, especialmente a su hija Sonia González, periodista ligada en amistad a los vinos DO La Mancha con quien ha colaborado en más de una ocasión.

Tu opinión cuenta

Queremos mejorar y seguir creciendo. Para ello, es muy importante mantener un feedback o canal de información que nos mantenga en contacto sobre vuestros gustos y opiniones.

Consejo Abierto, es una publicación, como bien sabes, que recoge trimestralmente la actualidad del sector en La Mancha y otros temas de índole cultural, enoturístico y gastronómico.


Queremos seguir agradando al lector, y por ello necesitamos tu opinión. Es muy sencillo:

Entra en cualquier de nuestros canales de redes sociales y comparte tu valoración sobre los contenidos de la revista:



¿Cuál es el reportaje que más te ha gustado? ¿Qué artículos te atraen más? ¿Se te ocurre alguna nueva sección? Gracias por tu colaboración.

 www.facebook.com/vinosdelamancha

 [@vinodelamancha](https://twitter.com/vinodelamancha)

Recetas

Gachas de vendimia

El comensal las identifica al segundo en el tiempo, la historia y la tradición en cualquiera de su variación y presentaciones. Casi, casi podría decirse que su sabor y su reclamo invernal en la mesa (sobretudo cuando llegan las temperaturas más frías, y el cuerpo, sabio, pide calorías) resultan tan universales como los mismísimos fragmentos del Quijote.

Componen el código genético de todo aquel vendimiador que ha doblado el espinazo en los viñedos de

La Mancha, y hoy por hoy, cualquier manchego identifica como propia y familiar la receta de las gachas.

Como las migas o caldillos, las gachas están ligadas a las propias labores del campo; como tales, la austeridad domina sus ingredientes, aunque la carestía y sencillez de aquellos años ha cedido paso a momentos de mayor abundancia. Es normal encontrarse en las gachas la pitanza de cerdo en sus morcillas, chorizos o el tocino.

Su lugar natural para la degusta-

ción es el perol, donde las cuadrillas (“mojón de pan y paso atrás”) comparten fatiga y descanso en las jornadas de vendimia.

Un sabor de vendimia con recuerdo y nostalgia al que, en ocasiones se acerca aquel turista gastronómico que paladea el momento, remojando el gaznate con un buen trago de airén o tempranillo. Tinto y blanco DO La Mancha, en este caso, maridan a la par en esa armonía familiar de aromas primarios de antaño, frutales y apegados al terruño.



Sin duda, el ingrediente de mayor personalidad en las gachas está en la harina de almortas (harina de titos o *Lathyrussativus*), siendo por cierto, difícil de encontrar en otros rincones de la geografía española.

Su **modo de elaboración** no tiene mayor misterio cuando primeramente se pasan por la sartén la carne, reservándolos para después. El aceite será la base y el secreto para que después con el agua, la harina se vaya espesando añadiendo al gusto un poco de sal y pimentón. A los 8-10 minutos estarán listas, añadiéndose (incorporada la carne) o como acompañamiento posterior.

Ingredientes

250 gr. de harina de almortas o de trigo
(1 cucharada por persona)

400 gr. de panceta

400 gr. de chorizo fresco

Agua

Aceite de oliva

Sal

Pimentón dulce

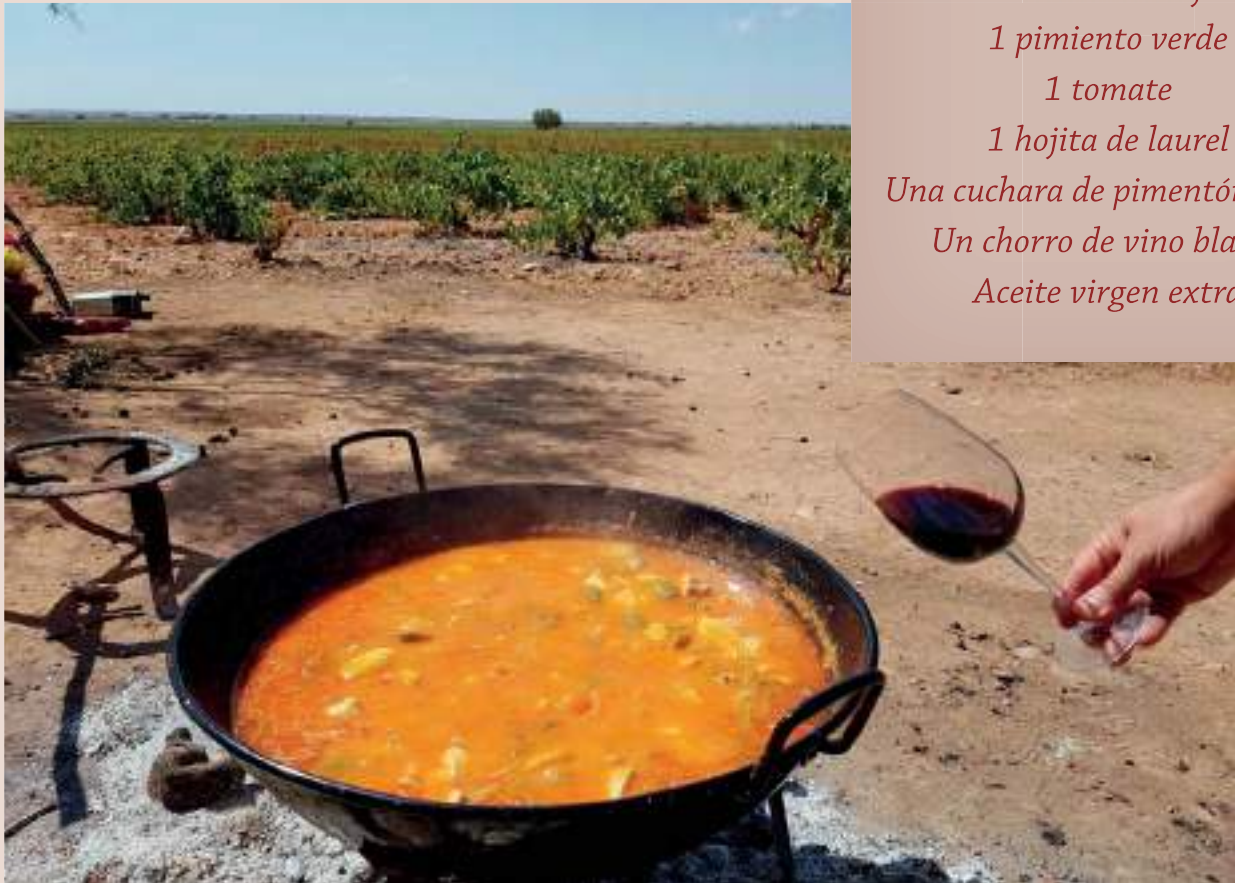
Caldillo de vendimia

Recuperamos la receta tradicional de uno de los guisos más conocidos en La Mancha cuando se acerca la temporada de la vendimia.

La riqueza antropológica de la viticultura en La Mancha se refleja también en su popular recetario y por ello, no resulta extraño encontrar a este guiso de caldillo con, prácticamente idénticos ingredientes, y similar receta, pero nomenclatura distinta. Por ejemplo, en municipios como Alcázar de San Juan, a los guisos de

caldillo, se les conoce como ‘ajo patata’, responde a las mismas características de guiso con cuchara, que tanto apetecen cuando el mercurio da un respiro en las temperaturas, y la manga larga se agradece.

No es difícil imaginar la estampa manchega de aquellas cuadrillas que seguro todavía comparten descanso al calor de un trébede, unas gavillas y la buena mano del capataz en la sartenes para cocinar un caldillo.



Ingredientes

Precisamente aquí reside el encanto y sabor de aquel caldillo, cuando antaño, se recuperan directamente del campo, los ingredientes más cercanos como las patatas de la huerta y las hortalizas. Solían ser guisos sencillos y humildes que apenas llevaban alguna porción de pollo. Se dan variantes más actuales que aportan pescado (bacalao, la mayoría de las veces), y encuentran relación con el conocido marmitako (con bonito) de los pescadores vascos.

Conejo/cerdo o bacalao

5 patatas

2 dientes de ajo

1 pimiento verde

1 tomate

1 hojita de laurel

Una cuchara de pimentón dulce

Un chorro de vino blanco

Aceite virgen extra

La afición ha querido mantener estos guisos midiendo incluso la pericia del cocinero en concursos. Son numerosos los municipios como El Toboso, donde celebran un concurso para elegir al mejor caldillo.

Desde luego que cada cual podrá tener su “propio librito” para encontrar el punto sabroso. Esa variedad, ha hecho, ha aportado, si cabe, una ma-

yor riqueza al plato, hoy día. Como también son las propuestas de armonía que pueden encontrarse junto a una copa de vino DO La Mancha. Realmente, son válidas las otras opciones (blanco airén, joven tempranillo o crianza), aunque optamos por los aromas terciarios de un crianza en eso de recordar sabores tradicionales de vendimia.

PRÉSTAMO RENOVACIÓN MAQUINARIA AGRÍCOLA



Renueva tus ilusiones con **Globalcaja**



Préstamos especiales para Agricultores y Ganaderos
Financiamos hasta el 100% de tu inversión en maquinaria*

* Operaciones siempre sujetas a los criterios de riesgos de la entidad

Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas



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



Globalcaja

Tu CAJA RURAL



En **Japón** disfrutan
con nuestra gastronomía.

Exporta
tu **valor**



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



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