



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 97 Diciembre 2017

Puesta de largo en Madrid para la nueva añada



**Certamen Vino
y Cultura, DO La
Mancha mecenas
del Arte**



**Premios
Jóvenes
Solidarios
2017**



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INNOVADORAS DE PAQUETIZACIÓN DE FLUYDOS DE RESERVA Y/O ALIMENTACIÓN

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

acm
especialistas en riesgos
agroalimentarios

Nuevo Seguro DirecTravel

Solución innovadora que otorga cobertura con asistencia médica, jurídica y personal a directivos/consejeros y empleados que realizan viajes frecuentes.

GARANTÍAS

- Accidentes
- Gastos médicos ilimitados en el extranjero (Anual)
- Imprevistos en viaje (equipaje, cancelaciones y retrasos)
- Asistencia en viaje
- Toma de rehenes
- Asistencia jurídica
- Responsabilidad civil
- Cobertura para los asegurados que extiendan su viaje por motivos privados, hasta un periodo máximo de 15 días.

VENTAJAS

- Le proporcionamos todos los seguros en uno, con cobertura para accidentes, gastos médicos y asistencia en viaje.
- Fácil acceso a todos los servicios cubiertos, las 24 h del día, los 365 días del año.
- Sin necesidad de comunicar previamente cada viaje a realizar.
- Sin regularización al finalizar la anualidad.
- Coberturas operativas desde que el asegurado deja su lugar de trabajo o residencia.

Más información en

www.acmseguros.com
926 546 976



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
Por San Andrés	3
Las raíces vinícolas de Socuéllamos	15
Una apuesta ecológica	17
Curso de verano con los futuros comunicadores.....	19
En el lagar de una bodega castellana.....	25
El vino, suspense en Halloween.....	29
Premios 'Vino y cultura'	31
Viticultura y cambio climático	39

Noticias

En el Día de la Hispanidad en Bruselas.....	43
Colosal juventud de aromas	43
Indemnizaciones en el cultivo de la vid por Agroseguro.....	44
Certamen Cultural 'Virgen de las Viñas'	46
Impulsando las rutas del vino	46
Día Europeo del Enoturismo	47
Mabel Lozano presenta nuevo libro.....	49
Fe de erratas	51
Visibles en Madrid.....	52
Ondas de Radio en el Consejo Regulador	53

Vino, cultura y gastronomía

Armonías de otoño.....	55
De vinos con sus Majestades de Oriente	58
Relato ganador del XV Certamen 'Lorenzo Serrano'.....	61
Glamour carbónico en Navidad	67





El Origen del Vino

Editorial

Quando los (vinos) jóvenes vuelven a casa...por Navidad

Corta en cantidad y muy buena en calidad. Lo presagiaron ya el pasado verano los técnicos y expertos durante el inicio de vendimia y ahora lo hemos corroborado en copa. Como cada mes de noviembre, la Denominación de Origen La Mancha ha cumplido con su tradición de acudir a la capital de España para promocionar los nuevos vinos de la cosecha. Un ramillete de 22 bodegas nos acompañaron para presentar sus vinos jóvenes de la añada en un evento que tuvo su perfecta guinda con la entrega de los Premios Jóvenes Solidarios en el Bellas Artes de Madrid.

Madrid es y seguirá siendo el envite primordial para los esfuerzos promocionales del Consejo Regulador. Mercado natural de los vinos de La Mancha durante siglos, supone el escaparate de primera referencia para un consumo de un público, aunque abierto, inquieto y cosmopolita (*wine lover* que dirían ahora) todavía mediatizado por el influjo de la hostelería y donde la competencia es feroz y (seamos sinceros) aún es difícil entrar en las cartas de la restauración madrileña.

Sin embargo, la confianza en la constancia es patente. No cabe duda de que los vinos con Denominación de Origen La Mancha son ya una referencia mediática e institucional en la comunidad castellanomanchega. Ese interés, con el paso de los años, crece en el mercado nacional y más aún en el exterior. Ninguno de nuestros viticultores ancestros habría imaginado a principios del siglo XX que sus vinos tendrían mercado en lugares tan lejanos como Estados Unidos o China, en este último, por cierto, donde La Mancha como Denominación de Origen, lidera las exportaciones españolas en volumen en competencia directa con Francia o Australia, como afirmó el propio subdirector general de Calidad Diferenciada del Ministerio de Agricultura, Javier Mate.

China y Madrid, Estados Unidos o Alemania, mercados todos ellos de primer orden para los vinos DO La Mancha en un contexto vinícola mundial especial y diferente.

La de 2017 ha sido una de las producciones más bajas de las últimas décadas. Según datos recientes publicados por la Organización Internacional de la Viña y el Vino, unos 246 millones de hl en todo el mundo, lo que significa un descenso del 8 % con respecto a la campaña anterior. España (33,5 millones de hl), junto a sus vecinos europeos ha sido una de las más afectadas, fundamentalmente por los hielos primaverales en la mitad Norte y por la sequía en el Sur. Apuntan a tan solo 145 millones en el marco de la UE. Si todo indica una demanda estabilizada en el mercado internacional, parece, por leyes de mercado obvias, que el precio mundial del vino ha repuntado en estos últimos meses. Según los informes periódicos del OeMv, España ha sabido mantener su posición de liderazgo en volumen de las exportaciones. El reto, claro está, para La Mancha, se presenta ahora en la importancia de ser capaces de alcanzar a nuestros competidores franceses o italianos para las ventas al exterior en valor. Es también el momento de apuntalar la apuesta definitiva por el embotellado, afrontando un desafío a medio y largo plazo, por exportar el vino (de calidad más que garantizada) con valor añadido y Denominación de Origen.

Afrontamos pues el invierno con optimismo, pero con la mirada puesta en el cielo. A la espera de lluvias, que se necesitan en toda España, pero que en zonas tradicionalmente secas como La Mancha son esenciales para que la planta de la vid llegue a la primavera con las reservas necesarias.

De momento, y aunque solo sea por unos días, es momento de volver a cálida madriguera familiar, al abrigo de nuestros orígenes y recuerdos, en días en los que para la mayoría de nosotros significa un retorno a la familia en Navidad. Es ahí, donde el vino es perfecta compañía en la mesa, no solo para disfrutar de sus armonías con las veladas y comidas de estas fiestas, sino también para saber apreciar el esfuerzo de aromas (siempre) generosos que afloran en una botella de vino...y (por unas horas) para muchos manchegos ausentes recordar la Denominación y el Origen de una tierra.

Feliz Navidad y próspero 2018

Glamour solidario en los Premios Jóvenes DO La Mancha

El Consejo Regulador celebró la XX presentación de sus vinos jóvenes, junto con sus Premios Solidarios en el Círculo de Bellas Artes de Madrid

Fue la guinda en una noche que lo tuvo todo. Elegancia y glamour de sus protagonistas con un destino solidario de los premios, todo ello, por supuesto, en armonía con la frescura y

el brío frutal de los primeros vinos jóvenes de la añada 2017. Los mismos que unas 22 bodegas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha presentaron en el Salón de Baile

del Círculo de Bellas Artes de Madrid a un público profesional de la capital de España, como siempre, ávido de interés y curiosidad por conocer los nuevos vinos jóvenes.



Foto de familia de los Premios Jóvenes 2017

POR SAN ANDRÉS

En el auditorio anexo, el teatro Fernando de Rojas, del propio Círculo de Bellas Artes, el Consejo Regulador volvió a colocar la alfombra roja, un año más, para la entrega de sus Premios Jóvenes Solidarios. Estos galardones, que llevan celebrándose desde hace más de 15 años en Madrid, reconocen la trayectoria de aquellos jóvenes talentos que han brillado en sus respectivas categorías.



'Añil' de Vinícola de Tomelloso, un vino muy esperado en el Círculo de Bellas Artes



'Portento' es la marca referencia de Bodegas Romero de Ávila, en La Solana, Ciudad Real



'Dominio de Baco' Airén fue el vino joven más esperado en Baco DCOOP group



'Yugo' de la variedad airén es el buque insignia de Bodegas Cristo de la Vega



'El Vínculo' y 'Alejairén' son los vinos que definen a esta bodega del Grupo Pesquera en La Mancha.



Bogarve 1915, desde La Mancha toledana en Madridejos



Bodegas Centro Españolas presentó dos tintos jóvenes tempranillo de la marca 'Allozo'



Bodegas Ayuso con sus vinos 'Estola' y 'Finca los Azares' es una referencia para el público madrileño



Bodegas San Antonio Abad, con su vino '24 Quilates', con muy buena demanda en el público actual



Bodegas Yuntero desde Manzanares, Ciudad Real



Viñedos y Bodegas Muñoz destacó la calidad de su nuevo vino joven 'Artero'



Brindis conjunto de las bodegas manchegas, minutos antes del comienzo

Para el Presidente del Consejo Regulador estos Premios reflejan el esfuerzo que se viene “realizando desde hace veinte años. Para nosotros, Madrid era y ha sido una parcela de mercado muy importante. Vamos recuperando ese mercado gracias al esfuerzo también de las bodegas. Hoy es un día para agradecer ese trabajo que resume una botella de vino en La Mancha, donde el viñedo lo es todo, no solo a nivel medioambiental y cultural sino también económico y social”.

Y como el vino, más rico en aromas y sensaciones cuando se disfruta compartido, estos Premios Solidarios, dotados con una cuantía de **5.000 €**, fueron donados a diferentes entidades benéficas y ONGs, presentes en el acto.



Numeroso público madrileño se congregó en la Círculo de Bellas Artes en sendas jornadas



Gregorio Martín-Zarco, Pte. del Consejo Regulador



El elegante Salón de Baile del Círculo de Bellas Artes registró una buena asistencia de público

Velada cálida y entrañable

Gran parte del protagonismo en la gala fue para **Imanol Arias**. Conocido por su papel de Antonio Alcántara, al frente de la bodega familiar manchega en la popular serie de TVE, *Cuéntame cómo pasó*, el veterano actor recibió el Premio honorífico 'Gran Reserva' por su dilatada trayectoria en el mundo escénico. Su premio fue donado a la **Fundación Vicente Ferrer**, a cuyo personaje dio vida en un largometraje dedicado a su persona. "Tuve la suerte de conocer la obra inmensa de Vicente Ferrer que me llegó al corazón, y desde entonces mantengo una relación especial con la Fundación".

El propio actor sorprendió al auditorio desgranando los recuerdos vinculados a su juventud con La Mancha. Bromeó so-



El Consejero de Agricultura entrega el Premio honorífico 'Gran Reserva' a Imanol Arias

bre sus experiencias de vendimia en Miguel Esteban (Toledo) afirmando que "La Mancha además, no solo es una región o una co-

marca, es el mayor viñedo del mundo, donde el viticultor lo es de raza, pensando en cantidad y también en calidad".

La delegada de la Fundación Vicente Ferrer en Madrid, Luz María Sanz, agradeció de corazón la dotación del premio. “Las palabras de agradecimiento vienen desde la India rural donde hoy trabajamos para que las mujeres de la casta *dalit*, discriminadas desde su viudez, puedan tener un futuro con dignidad”.

El foco mediático fue también compartido por las jugadoras del **Atlético de Madrid Femenino**, en la categoría de deportes. Ejemplo de colaboración, sacrificio y esfuerzo, la plantilla colchonera es hoy uno de los bloques más competitivos del panorama femenino en el fútbol español. Los 5.000 € del galardón recayeron en la **ONG Infancia Sin Fronteras** para un proyecto común con la Fundación Atlético de Madrid en el que colaboran ambas entidades: el *Proyecto Mujer* que desarrollan en Nicaragua. La directora del Atlético Femenino, Lola Romero, encabezó la representación rojiblanca acompañada por dos jóvenes talentos de la primera plantilla, Laia Aleixandri y María Isabel Rodríguez, además del entrenador Ángel Villacampa, y la directora deportiva María Vargas.

Romero agradeció el apoyo al deporte femenino y a la juventud, en el ejemplo que suponen “las trescientas niñas que hoy practican el fútbol y sueñan con ser jugadoras profesionales”.

En el 58º Aniversario de la Declaración de los Derechos del Niño, el pasado 20 de noviembre, la actriz **Andrea Duro**, galardonada en la categoría de Cine, televisión y artes escénicas, también donó el premio a una entidad volcada con los colectivos infantiles más desfavore-



Luz María Sanz, Fundación Vicente Ferrer



Dirigentes, jugadoras y entrenador del Atlético de Madrid Femenino



Luis Lastra, Presidente de la Fundación Infancia sin fronteras



María Fábregas, Pta. de la ONG Idea Libre con la premiada Andrea Duro y Pascual Ortiz, Secretario del Consejo Regulador



Laura Ruíz, Vpta. de la AECC en Madrid



Javier Maté, Subdirector General de Calidad Diferenciada del Ministerio de Agricultura

recidos, concretamente a la **ONG Idea Libre**, centrada en proyectos de construcción de escuelas en África. La actriz madrileña, conocida por su papel en la mítica serie de televisión, *Física y Química*, destacando también en “Perdóname Señor”, “Olmos y Robles”, “Amar es para Siempre” o “Velvet Colección”, centró gran parte de las miradas, ahora puestas con el próximo estreno de ‘La Catedral del Mar’, inspirado en el best-seller homónimo, de Ildelfonso Falcones.

El primero en subir al escenario, por motivos de agenda (su director y presentador, Frank Blanco, tenía en directo el programa de radio *Vamos tarde* en Europa FM) fue el programa de radio **Zapeando**, en el apartado de Comunicación. Emitido por La Sexta TV, producido por Globomedia, mantuvo un interés mediático a la par que sus guiones coordinados por Frank Blanco, quien recogió además el galardón, donado altruistamente a **AECC (Asociación Española contra el Cáncer)**.

En el turno de intervenciones para la autoridades subieron al escenario el Subdirector General de Calidad Diferenciada del Ministerio de Agricultura y el Consejero del ramo, Javier Maté y Francisco Martínez Arroyo, respectivamente. El responsable ministerial alabó la evolución comercial de los vinos DO La Mancha por “ser capaces de haber crecido un 16 %, especialmente en mercados de países terceros como China”.

Por su parte, Martínez Arroyo, como responsable autonómico de la cartera de agricultura, afirmó que “pocas cosas pueden llenar tantos sentimientos conjuntos como una botella de vino”.

Premios Profesionales

El Consejo Regulador también quiso premiar la labor de aquellos profesionales que destacan en el ámbito ligado al vino, como la restauración. En esta edición, **Miguel Carretero** (Restaurante Santerra de Madrid), **Annika García Escudero** (Restaurante El Carmen de Montesión de Toledo) y **Roberto García** (Hotel Gourmand Valdepalacios situado en Torrico Toledo), fueron galardonados respectivamente como **chef**, **sumiller** y **joven maître**.

La ceremonia de entrega además fue conducida por la periodista y presentadora **Pilar García Muñiz** (Telediario de TVE), que también recibió en su día el premio Joven D.O. La Mancha en "Comunicación".



Pilar García Muñiz, presentadora en TVE, volvió a conducir el acto



Miguel Carretero, Premio Joven DO La Mancha como chef de cocina, con Miguel Ángel Valentín



Annika García Escudero, Premio Joven sumiller 2017 con Carmen Teresa Olmedo



Roberto García, Premio Joven DO La Mancha en la categoría de maître



Frank Blanco recibe el galardón de manos de Fernando Villena, vicepresidente del Consejo Regulador

Presentación en sociedad de la Añada 2017

La entrega de los Premios Solidarios se realizó en el marco de la presentación de los vinos de la nueva añada, con una jornada destinada a los aficionados y público final, en el segundo día, 21 de noviembre.

Como ya viene siendo una tradición, por San Andrés (a finales del mes de noviembre) los vinos con Denominación de Origen La Mancha acudieron a la capital de España para presentarse en sociedad

en el mercado nacional más importante para el sector manchego.

Las expectativas estaban puestas en la inminente añada, tras una vendimia más corta de lo habitual en cantidad con respecto a otros años, y en la que, según técnicos y expertos de las propias bodegas, la calidad del fruto ha sido muy buena. Además se da la circunstancia de que el adelanto de semanas en la recogida permitió que los vinos (especialmente

los blancos) llegasen en óptimas condiciones para ser degustados por el público final, prácticamente preparados para el mercado.

Durante la jornada, los vinos estuvieron acompañados por diversos productos vinculados al sector agroalimentario manchego como la IGP Berenjena de Almagro, los quesos manchegos *La Casota*, las conservas *Kiele*, y los productos cinegéticos de *La Catedral de la Caza*.



Las conservas 'Kiele', invitados en el Círculo de Bellas Artes



Los quesos de 'La Casota' no podían faltar a la cita



Tampoco faltaron algunos productos como las berenjenas de Almagro



Los productos cinegéticos 'La Catedral de la Caza', invitados al evento

Bodegas asistentes

1. BOGARVE 1915
2. BODEGAS SÍMBOLO
3. BODEGAS AYUSO
4. BODEGA ALMAZARA VIRGEN DE LAS VIÑAS
5. BODEGAS EL PROGRESO
6. BODEGAS LOZANO
7. BODEGA EL VÍNCULO (GRUPO PESQUERA)
8. SANTA CATALINA
9. BODEGAS ENTREMONTES
10. VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ
11. BODEGAS CRISVE
12. VINOS COLOMAN SAT
13. VINÍCOLA DE TOMELLOSO
14. ZAGARRÓN BODEGAS
15. BODEGAS SAN ANTONIO ABAD
16. BODEGAS ROMERO DE ÁVILA
17. J. GARCÍA CARRIÓN
18. BODEGAS YUNTERO
19. BODEGAS ALLOZO – CENTRO ESPAÑOLAS
20. BACO – DCOOP
21. FINCA LA BLANCA SL – VINOS LA FONTANILLA
22. VINÍCOLA DE CASTILLA



Estos Premios hacen crecer el interés mediático de los vinos DO La Mancha



Pilar García Muñiz brinda con el Pte de la DO La Mancha y el Consejero de Agricultura, ambos de La Solana



Bodegas El Progreso con sus vinos jóvenes 'Ojos del Guadiana'



Vinos Coloman con su marca 'Besana Real' entusiasmó al público madrileño



Los blancos 'Los Galanes' de la Coop. Santa Catalina muy valorados por el público asistente



El cabernet sauvignon de Finca La Blanca, uno de los tintos más apreciados en la presentación



Entre otros, los vinos ecológicos de Zagarrón Bodegas sorprendieron al público madrileño



Bodegas Entremontes con su línea de vinos jóvenes venidos desde Quintanar de la Orden, en Toledo



El 'Tomillar' sauvignon blanc de Virgen de las Viñas, una de las gratas sorpresas de la jornada



El Símbolo, de Campo de Criptana, con su tinto tempranillo



Vinícola de Castilla, en Manzanares, Ciudad Real, con sus jóvenes varietales 'Señorío de Guadianeja'



Responsables comerciales de Bodegas Lozano presentan los vinos jóvenes de la nueva añada



J. García Carrión con su nueva gama 2017 de vinos 'Ópera Prima'

La viralidad de los Premios Jóvenes Solidarios 2017

Un año más, los vinos DO La Mancha también brillaron con la repercusión mediática de los Premios Jóvenes Solidarios en Madrid.

Sea por las fechas, a las puertas de la campaña navideña (con permiso del #blackFriday que tan vertiginosamente se ha colado en la agenda del consumo español), lo cierto es que los vinos DO La Mancha no pudieron elegir mejor momento para presentar su nueva Añada, cuando todo absolutamente, se inunda del fervor comercial que barniza la Navidad.

Un periodo navideño que además es por aquello de las comidas tranquilas en casa (con o sin cuña-

do) el momento donde más crece el consumo de vino en los hogares. El Consejo Regulador no escatima esfuerzos por dar a conocer sus vinos en el consumidor final.

El reclamo es doble porque además se acude a la capital madrileña con la frescura (literal) de los nuevos vinos. Un acicate sin duda más que suficiente para todos aquellos *wine* lovers inquietos de probar nuevas propuestas que tanto han aflorado en el mercado madrileño en los últimos años.

Además de la presentación de los nuevos vinos 2017, el interés lo suscitaron figuras como la joven actriz, Andrea Duro, el ve-

terano Imanol Arias (premio honorífico), el propio programa de televisión 'Zapeando' o las jugadoras del Atlético de Madrid femenino fue total en una prensa, ávida de noticias, flashes y titulares.

Así, el torrente mediático fue completo, con una respuesta de apoyo en la cobertura por parte de la prensa regional.

También en la esfera nacional, donde el propio programa *Zapeando* se hizo eco al día siguiente con la mención, por parte del presentador, Frank Blanco. También otros medios nacionales como el diario *La Razón* dedicaron unas líneas al evento.

Viralidad en las redes

La repercusión popular de los premios tuvo su mayor auge precisamente en las redes sociales a las que el Consejo Regulador ha convertido en su canal predilecto de contacto con el público.

El evento pudo seguirse en directo en streaming por su página de www.facebook.com/vinosdelamancha con un alcance de 13,2 K.

Minutos antes, incluso, el propio Imanol Arias saludaba en directo y en exclusiva los seguidores de Facebook con un alcance de 6 k, lo que demuestra la gran interactividad y capacidad comunicativa de los vinos DO La Mancha en las redes.

También en twitter donde cuentas oficiales como la serie @cuentametve con 122 k seguidores mencionaron expresamente el premio recibido por su protagonista Imanol Arias (Antonio Alcántara) en la velada.



En las raíces vinícolas de Socuéllamos

Pocos municipios en la provincia de Ciudad Real resisten el envite con el carácter y la tradición de generaciones. En Socuéllamos se celebra la llegada del otoño, del cambio de hora, de las rutinas de invierno, al compás en la reducción de las horas de sol, coincidiendo además (como sucede también en el resto de municipios manchegos) con el cierre de ciclo y final de la campaña de vendimia.

La festividad de los Santos se celebraba especialmente en Socuéllamos no solo como una cita festiva, sino sobre todo comercial a modo de cita ferial en la ganadería: “podría ser uno de los orígenes de esta Feria sobre todo en época medieval, cuando la ganadería estaba muy presente en la zona de Socuéllamos con el paso de la trahumancia, como se puede ver a través de las cañadas y veredas que transcurre por su término como los chozos de pastor y descansaderos”. Así lo cree Isabel Sánchez, Licenciada en Historia por la Universidad de Valladolid, doctora en Arqueolo-



Cueva interior en la casa Mendoza, Socuéllamos. Imagen cedida por la arqueóloga Isabel Sánchez de Arquivolta

gía, Gestora de Patrimonio Cultural y especializada en turismo cultural con su empresa ‘Arquivolta’.

Su experiencia nos ha servido para rastrear los orígenes históricos de la villa de Socuéllamos. Precisamente en el paraje conocido como Villarejo Rubios, se ciñen los primeros atisbos de población, en la linde de lo que hoy es el término municipal de Villarrobledo: “estamos hablando del poblamiento desde el

Calcolítico hasta época romana, sería de los asentamientos más antiguos de Socuéllamos y de la comarca de La Mancha entorno a un punto de agua. La zona de los Santos es otro paraje junto a los Villarejos Rubios donde se encontraba un despoblado cuyo origen data de época visigoda hasta el s. XIV; llamado así por la ermita que se encontraba en este lugar con los Santos San Bartolomé y San Nicolás”.

Tierra de encomienda y frontera

No obstante, el emblema histórico de Socuéllamos, “que quizás muchos desconocen”, se circunscribe al entorno de la Torre de Vezate. Todavía hoy llama la atención el pequeño promontorio alzado en la misma curva que pronuncia la carretera secundaria que une Pedro Muñoz con Socuéllamos. No sorprende que hoy bodegas como Vinícola de Tomelloso lleven como santo y seña de su bodega su Torre de



Casa de Don Antonio de Mendoza en Socuéllamos



En la parte alta de la pequeña colina se habría levantado la Torre de Vejezate

Gazate, en toponimia con la mítica atalaya del río Záncara. “Cuando se forma la Encomienda de Vejezate, en este lugar existe en un antiguo emplazamiento de origen calcolítico y que perdura en el tiempo hasta época visigoda, junto al Río Záncara. En el siglo XIII la Orden

de Santiago para controlar el territorio en esa parte de la Mancha Central, sitúa en este pequeño promontorio una torre de vigilancia con una muralla y del cual surgirá una población convirtiéndose en Cabeza de la Enco-

mienda y controlando pastos, tierras e impuestos toda esta zona, y adquiriendo cierta importancia en esta zona de la Meseta”

El realengo socuellamino no expira en el siglo XIII. Esta villa pasaría a convertirse en la tercera Encomienda de la Orden Militar de Santiago liderados por Don Antonio de Mendoza, a la postre primer Virrey de Méjico y segundo del Perú.

Socuéllamos y su ADN vinícola

Como en el resto de la llanura manchega, la repoblación medieval fue determinante en la asimilación de la población y los nuevos usos y costumbres. La tutela fue para las órdenes militares como la de Santiago, muy extendida por toda Cuenca y parte de Ciudad Real, como afirma Isabel Sánchez, “durante la repoblación de La Mancha de Vejezate, la vid o el viñedo se convirtieron en el cultivo referente para la permanencia de estas gentes. Así, podemos encontrar datos concretos relacionados con el vino en Socuéllamos, por

ejemplo en 1298 Juan Osórez, maestro de la Orden de Santiago concede a Socuéllamos unos privilegios repobladores donde todo vecino que plante dos aranzadas de viña sea libre de todo pecho y tributo salvo el diezmo al Convento de Uclés, esto lo encontramos en la Carta Puebla de Socuéllamos. En 1440 Gómez Mejía comendador de la Torre de Vejezate construye en Socuéllamos la primera cueva y bodega de vino con tinajas.”

Nos resulta, de esta manera, más sencillo comprender el gran arraigo viticultor con bodegas de gran peso y tradición en el municipio. Es el caso del liderazgo productor de Bodegas Cristo de la Vega, referencia cooperativa en Castilla-La Mancha. Su gama de vinos Yugo no solo recuperan la esencia tradicional de aquellos privilegios de la ‘carta puebla de Socuéllamos’ sino que también apuestan por conjugar las nuevas tendencias de mercado en sus vinos frescos y jóvenes, desde el respeto varietal de uvas como la blanca airén y la tinta tempranillo, señas de identidad de los vinos DO La Mancha.



En el respeto a la madre tierra

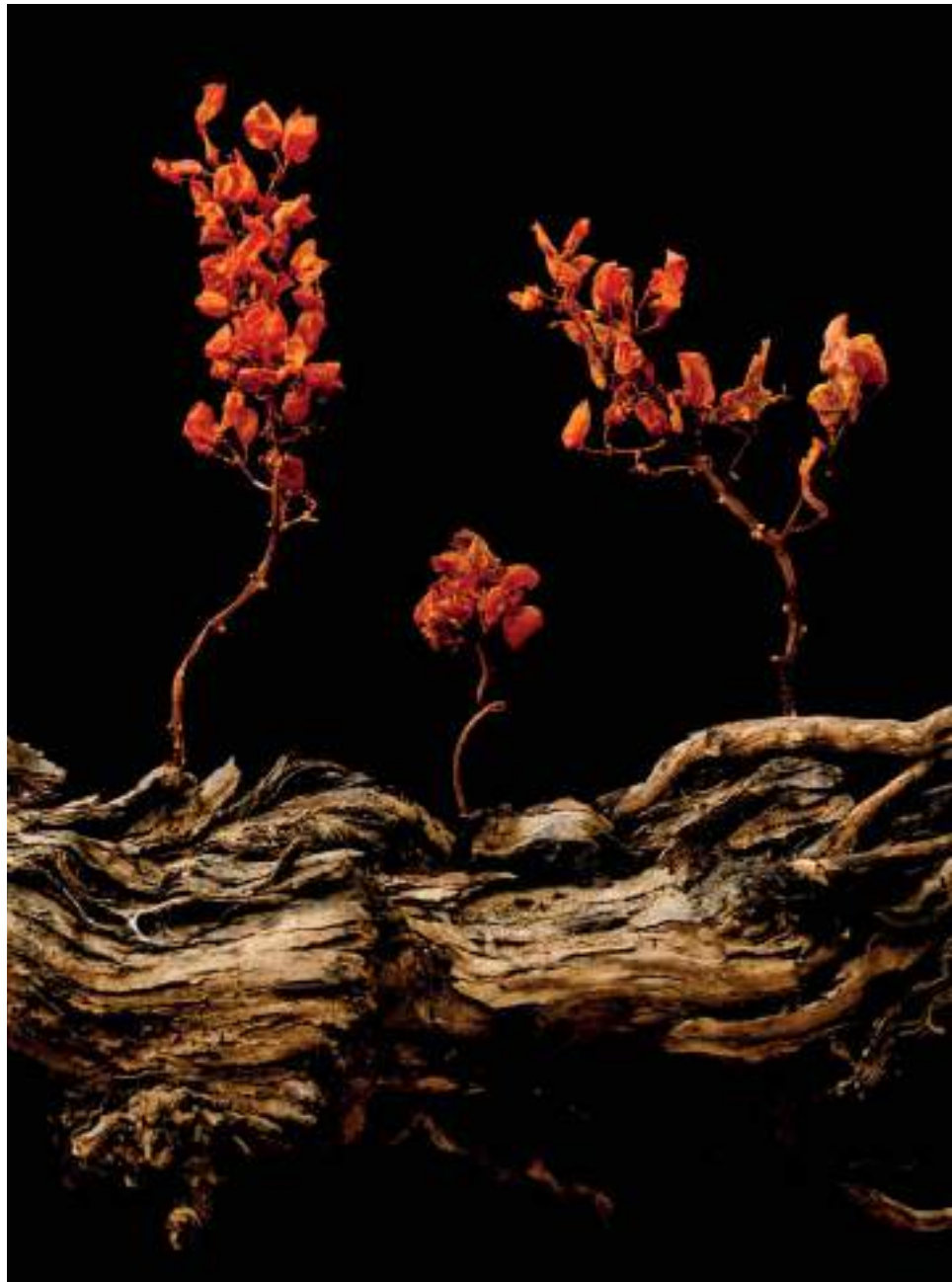
Castilla-La Mancha líder en la plantación de viñedo ecológico en España

Lo que parecía una extrovertida tendencia a principios del siglo XXI (la reglamentación sobre agricultura ecológica es relativamente reciente en 1989), se ha convertido en una realidad cercana en la agricultura contemporánea, más concienciada y profesional con las propias interacciones del medio. Aunque la demanda de productos ecológicos es mayor en algunos países europeos, como Alemania, lo cierto es que el sector primario español ha sabido orientar su producción hacia este importante nicho de mercado.

Según datos del propio Ministerio del ramo, “España ocupa el primer lugar en superficie de agricultura ecológica de la UE y quinto mundial.” Una evolución que ha sido patente para el caso de Castilla-La Mancha, en el caso del viñedo ecológico, muy por delante de otras comunidades autónomas.

Ahora bien, ¿qué entendemos por vino ecológico?

Se le identifica en el protocolo de agricultura orgánica o ecológica por una etiqueta verde (reglamentada por la Comisión Europea), que garantiza una trazabilidad en el producto, manteniendo unos requisitos como el abonado (natural) de los campos, con procedencia de residuos orgánicos vegetales o estiércol ani-



'Donde brota la vida', imagen adquirida de Juan Miguel Garrudo



mal, evitándose también los abonos minerales y nitrogenados (que no alteren la composición y fauna microbiana del suelo). Además, para el caso de las prácticas enológicas, se deben evitar los aditivos químicos que no respeten “las prácticas ambientales junto con un elevado nivel de biodiversidad y de preservación de los recursos naturales”. Todo ello, como matiza el propio Ministerio, “con la finalidad de obtener una producción conforme a las preferencias de determinados consumidores por los productos obtenidos a partir de sustancias y procesos naturales.”

Si atendemos a los propios rasgos climatológicos de la submeseta sur de la Península, la viticultura manchega parte de unas condiciones idóneas. Como afirma el propio pliego de condiciones del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha: “esta tie-

rra goza de más de 3.000 horas de sol al año, por lo que los vinos de la Denominación de Origen La Mancha están influidos por un ambiente de extremada sequedad y alta insolación, llegando a temperaturas cercanas a los 45 °C.” Estas circunstancias permiten una viticultura sin tratamientos plaguicidas con prácticamente ausencia de enfermedades por excesiva humedad. Es más, “la sequedad y la alta insolación de esta región reducen considerablemente el riesgo de enfermedades criptogámicas y favorece la adecuada maduración de las uvas, dando lugar a vinos con intensidad colorante, en los que se potencia claramente la intensidad aromática de las distintas variedades acogidas, dependiendo de las características que cada una de ellas tenga. Las producciones medias del viñedo son bajas con respecto a las de regiones del norte de España, Francia e Italia, lo que también favorece que haya una mayor carga de azúcares en la uva y menor cantidad de agua, posibilitando un gran equilibrio en los vinos de esta Denominación de Origen”.

En el respeto al hábitat, el suelo también juega un papel deter-

minante con “una composición de los suelos, producto de la sedimentación miocénica de calizas, margas y arenas, da lugar a una tierra de color pardo o pardo-rojiza. De hecho, la abundancia de suelos calizos en La Mancha, la hace propicia para hacer vinos tintos con gran cuerpo, alcohólicos, buenos para crianza, mientras que las calizas arenosas conceden al vino una buena graduación y una marcada sequedad.”

La orientación de los vinos manchegos ha sido ágil y eficaz con una capacidad sutil (en cantidad a la par que calidad) para diversificar su oferta. Así, se dan casos de bodegas que fueron pioneras en La Mancha en la apuesta por el vino ecológico, como por ejemplo Bodegas Yuntero, en Manzanares. No es el único ejemplo, ya que también despuntan, entre otros, los vinos de Vinícola de Castilla, en Manzanares, la Cooperativa San Isidro en Villanueva de Alcardete (Toledo) o Bodegas Parra Jiménez, en Las Mesas, así como la bodega Dominio de Punctum en Las Pedroñeras y Bodegas Zagarrón, en Mota de Cuervo, estas tres últimas en la provincia de Cuenca.



Nueva imagen para la nueva añada 2017, en 'Mundo Yuntero', que cumple 25 años como vino ecológico embotellado por la bodega

SUPERFICIE DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (ha) en viñedo.

Comunidad Autónoma	Hectáreas
Castilla-La Mancha	59.337,3600
Cataluña	13.851,6452
Murcia	12.360,8900
Comunidad Valenciana	10.355,5268

Fuente: MAPAMA. Año 2016

La comunicación de los vinos DO La Mancha a examen en la UCLM

La tercera edición de los Cursos de verano de la UCLM se celebró en el campus de Cuenca



Foto de familia de los alumnos participantes

Vino y Comunicación, el caso de la Denominación de Origen La Mancha.”, fue el título del III Curso de verano organizado por Facultad de Periodismo de Cuenca de la Universidad de Castilla-La Mancha en

colaboración con el Consejo Regulador, la Diputación Provincial de Cuenca y la Escuela de Periodismo de la misma ciudad.

Estuvo dirigido a los alumnos “de cualquier especialidad que

quieran ampliar sus conocimientos sobre la calidad y la cultura del vino” así como todos aquellos interesados en profundizar en los conocimientos que ligan al vino y la comunicación.



Responsables de la UCLM junto al gerente del Consejo Regulador en la inauguración del curso en Cuenca



M^a Eugenia Rubio durante su ponencia introductoria sobre el sector del vino en Castilla-La Mancha

De esta manera, los vinos DO La Mancha volvieron a centrar sus esfuerzos en la promoción responsable del vino en el entorno de los jóvenes universitarios, desde un doble punto de vista: como futuros profesionales y a la vez prescriptores.



Miguel G. Ángel Viñas comentó las salidas profesionales en el mundo del vino

Una actividad ya iniciada en otras universidades como la Complutense en Madrid donde los objetivos pasan por “conocer la cultura del vino y su importancia en la región de Castilla-La Mancha además de mostrar la utilidad y necesidad de la comunicación en la transmisión de la cultura del vino a la sociedad”. Desde la pro-

pia Denominación de Origen son conscientes de la vital importancia del ámbito comunicador en el seno de las propias empresas vitivinícolas, ya que “hacen falta comunicadores en nuestras bodegas para transmitir a la sociedad la importancia del vino”, matizó su Presidente, Gregorio Martín-Zarco.



“Este curso me ha parecido una experiencia bastante buena y lo recomiendo al resto de estudiantes”



Conocidos ponentes como los periodistas Jorge Jaramillo y Carlos de la Morena junto al director del curso y el Presidente del Consejo Regulador



“No habría pensado que el vino fuera a ser interesante, siempre tenía el tópico de vincularlo a gente mayor o personas de negocio”



El curso se llevó a cabo en dos días, 27 y 28 de septiembre, con una primera jornada que se desarrolló íntegramente en el campus de Cuenca. En las aulas de Periodismo de la UCLM se alternaron las ponencias, donde los alumnos pudieron conocer el funcionamiento general de una Denominación de Origen, como sello de calidad, sus procesos de promoción exterior e interior, junto a las salidas profesionales en el contexto del vino y el enoturismo.



Eva Sánchez-Palomo, Profesora F. de CC. y T. Químicas. UCLM, impartió un taller sobre la calidad de la uva



“He aprendido un poco más sobre la intensidad, la fuerza, el aroma y lo recomiendo”



La segunda jornada, ya en las instalaciones del Consejo Regulador, puso el acento en los nuevos canales digitales de la promoción del vino junto a su tratamiento infor-

mativo en los medios de comunicación con la visión de Jorge Jaramillo y Carlos De la Morena, periodistas de larga trayectoria en Castilla La Mancha, vinculados al vino y la in-



Luis Martínez, responsable de la promoción internacional de los vinos de La Mancha, habló sobre las tendencias del consumo en el mundo



“Lo recomiendo porque es un sector que está muy presente en nuestra región, pero estamos acostumbrados a otras cosas”

CURSO DE VERANO CON LOS FUTUROS COMUNICADORES

formación agraria, al frente de CMM y Tve territorial, respectivamente.

Antes, visitaron las instalaciones de Bodegas Zagarrón, en Mota del Cuervo, en la propia provincia conquense, para hacerse una idea del funcionamiento de una cooperativa vinícola justo apenas recién terminada la campaña de la vendimia en La Mancha.

Como broche al curso, los participantes cerraron con buen sabor de boca, conociendo los vinos más representativos de la DO La Mancha, a través de una cata comentada y maridada con platos gastronómicos manchegos, dirigida por Óscar Dotor, gerente de la empresa de Control (ECI) La Mancha.



Con la visita a Bodegas Zagarrón, en Mota del Cuervo, completaron su visión real del sector vinícola en La Mancha



La cata de preferencia, impartida por Saray Marco, fue una de las más interesantes para los participantes

El Consejo Regulador celebra la fiesta final de vendimia en una bodega castellana del siglo XVI

Los vinos de La Mancha ensalzaron su tradición centenaria en Torrejón de Ardoz

Los textos del Siglo de Oro inspirados en Lope de Vega, Quevedo o los propios pasajes del Quijote fueron el marco escogido para homena-

jear la fiesta final de la vendimia en la Casa Grande de Torrejón de Ardoz, un edificio histórico, de gran belleza monumental, hoy convertido en

complejo hostelero, que cumplió las funciones de hacienda real y bodega para el colegio imperial de los Austrias a finales del siglo XVI.



La Casa Grande en Torrejón de Ardoz, hoy convertida en complejo hostelero



Catas cervantinas y visitas teatralizadas

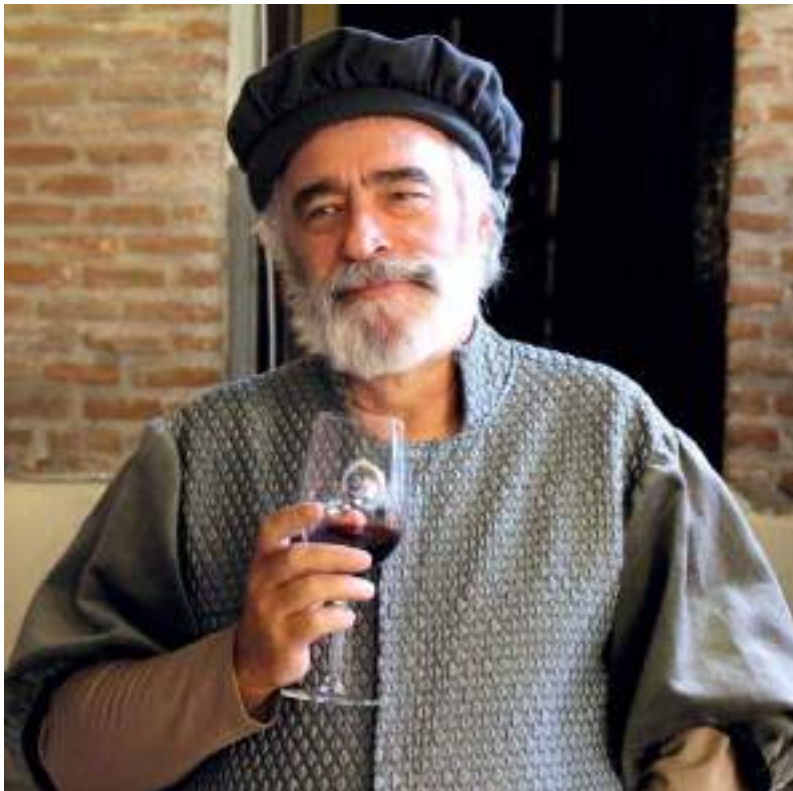
La jornada se desarrolló durante la mañana del pasado domingo con la cata *Cervanvino*, una degustación especial basada en los vinos que se bebieran en el periodo más creativo del Siglo de Oro. Los actores del grupo **Escarramán Teatro** dieron voz y vida a los referentes literarios más conocidos en los versos de Quevedo, Lope de Vega, la misma Dulcinea y los fragmentos del Quijote con Cervantes.



La cata cervantina recrea los vinos que pudieran tomar Cervantes y sus coetáneos



Cata cervantina coordinada por Ángel Ortega y Óscar Dotor



José Luis Matienzo volvió a dirigir al grupo Escarramán Teatro

Una puesta en escena que supo asociar la genialidad de un periodo fértil en las letras españolas con la tradición de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, vinculados históricamente al mercado natural de la Corte madrileña durante siglos.

Uno de los puntos con mayor interés estuvo en las visitas teatralizadas a la bodega de la *Casa Grande* en Torrejón. Guiados por actores, los visitantes conocieron *in situ* los entresijos de una vieja bodega castellana, asistiendo en directo a la prensada de uva y la extracción de los primeros mostos con la misma técnica que usaran antaño. Todo ello aderezado entre versos de sátira e ingenio de los escritores barrocos, con referencias y coplillas directas al vino de la época.

Jotas y gastronomía castellana

El toque musical vino con las jotas y las piezas tradicionales del cancionero popular castellano interpretadas por la **Camerata Cervantina**, con su nuevo repertorio 'La Mancha invertebrada'. Durante toda la mañana, además, los asistentes pudieron degustar algunos de los productos más conocidos de la gastronomía manchega como el queso en armonía con los vinos más representativos de la DO La Mancha, como el blanco airén y el tinto de variedad cencibel o tempranillo.

El menú maridado con los vinos con Denominación de Origen La Mancha, diseñado por las cocinas de la Casa Grande terminó por completar la jornada de homenaje y recuerdo a la fiesta final de la vendimia en Torrejón de Ardoz, hace siglos, referencia del viñedo en el centro peninsular.



Entre versos, duelos y lisonjas los participantes se sumergieron en la Edad de Oro de las letras españolas



Actuación de la Camerata Cervantina en la Casa Grande

Terrorífica noche de Halloween

Catas teatralizadas, juegos y leyendas convirtieron a la sede del Consejo Regulador en un escenario para el misterio y el suspense en la noche de todos los santos

“Me ha gustado mucho cómo se ha aunado el mundo anglosajón con algo tan nuestro como el vino manchego”. Fue el regusto para los asistentes en una noche terrorífica vivida en la sede del Consejo Regulador durante la noche de ánimas, convertida en velada de *Halloween* para los casi 60 participantes.

El toque comercial de Halloween fue solo el reclamo para diseñar un programa repleto de misterio y enigma que tuvo al vino como *leit-motiv* en los sentidos.

Nada más subjetivo, personal y sensorial que el propio miedo para ser guiados en la noche por los cuentos, leyendas y relatos de tradición oral que durante siglos han enriquecido la idiosincrasia cultural de todos los Santos.



Cata de preferencia entre velas y vasos negros

Un maridaje de sensaciones que se puso en práctica por medio de juegos, catas, pequeñas representaciones teatrales y acerti-

jos para descifrar los “secretos ocultos del mundo del vino”, vinculados durante siglos al significado simbólico del más allá.



Las previsiones se vieron desbordadas y numerosas personas se quedaron en lista de espera para Halloween

Fiesta bisagra entre estaciones

Importada del calendario anglosajón, más permeable a la tradición celta, la llegada de Halloween se ha convertido en un reclamo para todos aquellos que sienten fascinación por el miedo y el suspense.

Una fecha que marca la definitiva transición al otoño con el cierre final de cosechas, cambio de hábitos y horarios y que no obstante encuentra también vinculación histórica y respeto reverencial en los difuntos, durante el consumo de vino y los ritos funerarios en la cultura clásica. De hecho, no solo en la Antigüedad clásica, también con la Edad Media, convertido en materia gótica omnipresente, y posteriores siglos como el Barroco, el vino acompañó al concepto desconocido e inquietante de la muerte y sus ritos de transición, alcanzando cotas de mayor misterio y atracción con el romanticismo y los relatos del siglo XIX.



Viejas leyendas templarias volvieron al recuerdo en la noche de las ánimas de Halloween

El evento se desarrolló con una cata de preferencia, en escasas condiciones de luz y aderezada con relatos misteriosos, donde los asistentes, como sucede a menudo con la aprensión del propio miedo, se dejaron llevar por la intuición sensorial para definir sus gustos en di-

ferentes vinos catados.

Acertijos, adivinanzas, representaciones teatrales y algún que otro susto completaron la noche convertida en juego donde además los participantes tuvieron un premio con material promocional a la salida.



El vino tinto ha sido asimilado como sangre en su carácter sagrado



Una cata entre telarañas. El salón de actos no vistió sus mejores galas, sino un aspecto tétrico y tenebroso

Inspirando a la pluma, pincel y objetivo

*El Consejo Regulador entregó sus Premios
'Vino y Cultura' en los certámenes de Pintura,
Fotografía y Relato literario 'Lorenzo Serrano'*

La Denominación de Origen La Mancha volvió a conjugar el mundo del arte y la cultura con la inspiración del vino como uno de los reclamos promocionales más notables para el caso de los vinos manchegos.

“Para el Consejo Regulador es un día especial, bonito para nosotros, para demostrar cómo se ciñe el vino a la cultura, a lo largo de generaciones, no solo en esta tierra, sino en toda España”. Fueron las palabras

del Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Gregorio Martín-Zarco durante la entrega de los premios 'Vino y Cultura' celebrada en la propia sede en Alcázar de San Juan, el pasado 9 de noviembre.



Foto de familia de los ganadores 'Vino y Cultura' 2017



La inauguración de la muestra se realizó en el atrio del Museo Municipal de Alcázar San Juan

Instaurados desde el año 1994, en cita bienal, los premios 'Vino y Cultura' reconocen la inquietud artística de aquellos trabajos que reflejan el entorno, el paisaje y la cultura vinícola en La Mancha. Precisamente, la alcaldesa de Alcázar de San Juan, Rosa Melchor, destacó el papel representativo y catalizador de los vinos de La Mancha por recuperar la identidad "digna y propia de una tierra. Es momento de felicitar a todos los artistas que han querido unir su talento al talento que significa también elaborar vino".



Mesa presidencial durante la entrega de Premios 'Vino y Cultura'



88 imágenes han sido expuestas en el Museo Municipal de Alcázar de San Juan



El concurso de Fotografía, Pintura y Relato Literario 'Lorenzo Serrano' (en sus XVI y XV ediciones, respectivamente) contó con el apoyo económico de la Diputación provincial de Ciudad Real. Su Vicepresidente, Gonzalo Redondo, agradeció "la labor de promoción de los vinos DO La Mancha, no solo en días como hoy, sino durante los 365 días del año". Palabras de apoyo y reconocimiento también en la persona de Gregorio Jaime, Director General



La muestra expuesta en el Museo Municipal hasta el 8 de enero

de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas, quien resaltó “las buenas maneras tan extraordinarias de vender y comercializar los vinos de las denominaciones de origen en los mercados nacionales e internacionales”. Además reiteró el compromiso del gobierno autonómico por apoyar las figuras de calidad en la promoción del sector agroalimentario en Castilla-La Mancha.



Responsables de Globalcaja en la inauguración de la muestra



Actuación con textos del Siglo de Oro de Escaramán Teatro

El acto también tuvo un momento de homenaje con la entrega de una placa, que recogió Ángel Camacho, del Cuerpo de la **Policía Nacional, con comisaría**

en Alcázar de San Juan, “por su cercanía al ciudadano y compromiso responsable con la sociedad manchega durante estas últimas décadas.”



Ángel Camacho, de la Policía Nacional, recoge una placa de reconocimiento

XVI Concurso Nacional de Fotografía “Vinos de La Mancha”

Entre las 88 imágenes presentadas, el jurado decidió adquirir:

- ***Vida y luz***, de Juan Miguel Ortuño Martínez.
- ***‘Poda entre la niebla’*** de Alberto García Villora.
- ***‘Transparencias’*** de Miguel Calatayud Huertas.
- ***‘Cata en la Barbería’*** presentada por Antonio Real Sánchez.
- ***‘Una mirada al pasado’*** de Antonio Atanasio Rincón.



‘Vida y luz’, de Juan Miguel Garrudo



‘Transparencias’, de Miguel Calatayud



‘Poda entre la niebla’, de Alberto García Villora



‘Una mirada al pasado’, de Antonio Atanasio



‘Cata en la barbería’, de Antonio Real



'Las angustias de Uli', de Joaquín Ortiz, Primer Premio en el XV Concurso Literario 'Lorenzo Serrano'

En el XV Certamen Literario 'Lorenzo Serrano'

Participaron un total de 47 relatos, resultando premiados:

- El Ganador del **Primer Premio**, en la presente edición, valorado en 1.000 €, corresponde al pseudónimo artístico, "Papel mojado", por su relato ***Las angustias de Uli***, y su autor es **Joaquín Ortiz Ortiz**.

- El **Segundo Premio**, de 750 €, fue para: **Faustino Lara Ibáñez**, con el lema "Beltrán de Acosta" y autor del relato titulado ***Relato de cómo bebí y retocé lo que no está escrito con mujer beoda y salí escarmentado de la villa de Yepes'***.

- **Tres accésit**, valorados en 500 € a:

- 1º Accésit a Ismael Alonso Álvarez, de pseudónimo "Sansón Carrasco", por ***El cáliz***.

- 2º Accésit a: Ángel Silvelo Gabriel, con seudónimo "Píndaro", autor del relato ***Su última fuga***.

- 3º Accésit a: Eugenio Arce Lérída, bajo seudónimo "Mensajero", por su relato ***El misterio del vino***.



Faustino Lara, Segundo Premio en el XV Concurso Literario 'Lorenzo Serrano'



José María Díaz Martínez, junto a su obra premiada 'Monte Bajo'

XV Concurso Nacional de Pintura 'Vinos de La Mancha'



En la categoría de Pintura, de las 21 obras que finalmente se han expuesto en el Museo Municipal, el jurado decidió otorgar el **Segundo Premio**, valorado en 2.500 €, al cuadro titulado **ENO** del autor **Alejandro Galán Vázquez**.

El **Primer Premio** de la convocatoria, valorado en 4.000 €, ha sido concedido a la obra **MONTE BAJO** del autor **José María Díaz Martínez**.

Alejandro Galán Vázquez, consiguió el 2º Premio en Pintura con su obra 'Eno'

Buen tiempo, ¿para quién?

Jornadas en el IVICAM analizan las consecuencias del cambio climático en el viñedo

Quizás, hemos sido testigos esta propia vendimia de uno de los ejemplos más meridianos de los efectos del cambio climático sobre la viticultura. Pocos recuerdan una vendimia tan prematura en el tiempo, donde algunas variedades de uva se comenzaron a recoger en La Mancha durante la primera semana de agosto, apenas una semana

después de lo que tradicionalmente marcaba el envero por Santiago y Santa Ana.

Nadie se lleva a engaño cuando ya nos advertían los científicos y expertos, hace décadas, que los efectos del calentamiento global (entre 1 y 4 grados de temperatura) pueden terminar siendo letales para el conjunto del planeta, con el as-

censo del nivel de los océanos casi cuatro metros. Ahora, como apunta Alfonso Rodríguez, el “cambio climático no lo niegan ni los más escépticos”. Su oficina del cambio climático asesora a la Consejería de Medio Ambiente “en relación a las actuaciones y políticas regionales relacionadas con la reducción de emisiones de gases de efecto in-





*Alfonso Rodríguez:
“Los negacionistas del
cambio climático ahora
solo dudan de qué lo ha
provocado”*

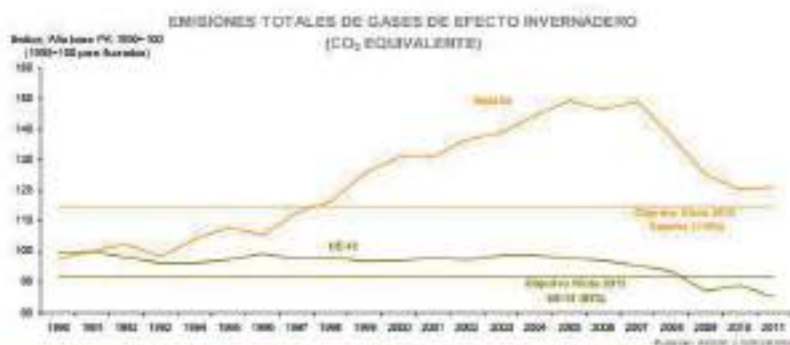
*Bienvenido Amorós:
“El verano manchego y
sus rigores son el mejor
plaguicida para la vid”*

vernadero como en la adaptación de nuevas condiciones climáticas”.

A nivel regional, lo venimos notando en los climas de latitudes medias con inviernos más suaves y sobretodo olas de calor estivales más fuertes. El llamado Jet Stream (chorro de vientos que circula a mayor altura dentro de la Circulación Atmosférica) sufre ondulaciones en su dirección, más continuas en el

tiempo, que provocan un estrangulamiento de bolsas de aire frío en superficies altas (llamadas DANA por los expertos climatólogos), éstas últimas son las responsables de los fenómenos devastadores como la descarga de las lluvias torrenciales. Algo que temporalmente solo ocurría con la llamada Gota Fría en los equinoccios localizado en el clima mediterráneo.

Además, la mayor radiación solar y mayor temperatura también implican una influencia del balance estacional de los centros de acción durante las estaciones de verano e invierno, lo que se traduce en una mayor influencia del anticiclón de las Azores sobre la Península (responsable de la escasez de precipitaciones) durante más meses al año.



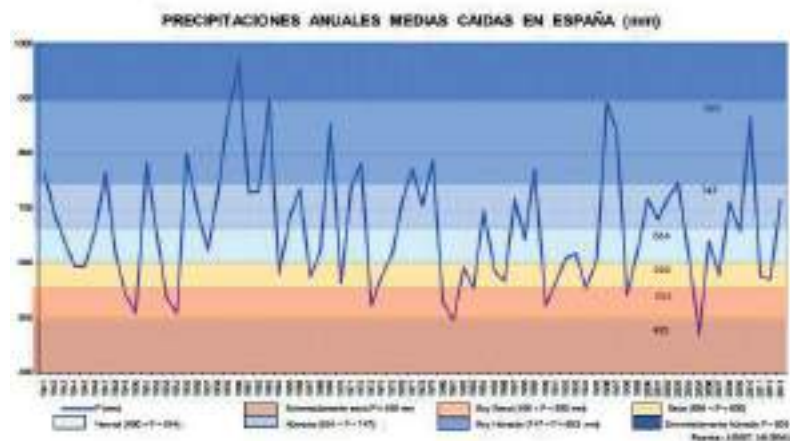
EMISIONES DE GASES DE EFECTO INVERNADERO
(en CO₂ equivalente (1000 toneladas))

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
España	97,8	100,2	102,9	99,4	104,9	107,9	106,3	113,7	116,3	126,4	128,7	129,7
UE-15	99,7	100,1	98,9	99,3	98,3	97,2	98,1	97,6	95,1	94,8	93,0	92,0

	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001
España	133,9	138,8	133,8	144,6	149,4	146,6	148,1	137,7	126,3	126,3	129,0	129,0
UE-15	97,3	97,3	96,8	99,9	97,8	97,8	98,6	92,6	97,0	94,8	95,1	95,1

Fuente:
 * Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, 2012. Información de Emisiones de Gases de Efecto Invernadero de España. Año: 2010-2011. Consultado a la Dirección General de Estadística y Consumo Agrario y Medio Natural.
 * Agencia Europea de Medio Ambiente, 2012. EEA greenhouse gas data (view web)

Evolución de la emisión de los gases de efecto invernadero según el MAPAMA y Agencia Europea de Medio Ambiente



Evolución de las precipitaciones en España de 1941 a 2013

Ahora bien, ¿cómo se adaptará la vid a los retos futuros?

“Hay esperanza para el viñedo en La Mancha”, apuntilla Alfonso Rodríguez. Bienvenido Amorós, técnico de la sectorial de Cooperativas Agrarias de Castilla La Mancha cree que hay motivos para estar atentos, pero sin llegar a alarmismos. A su juicio, los efectos más inmediatos en los factores que considera “críticos” para

el calentamiento global, como el agua y las temperaturas. “La Mancha era conocida como la seca (Manxa) en la toponimia árabe, por eso sabemos que el agua es un bien escaso. Su gestión en términos de depuración y calidad puede condicionar la cubierta foliar y el rendimiento final de la vid”.

Condicionadas hoy por altitud y

latitud, también las temperaturas se verán influidas. “Podría acelerar el ciclo de la planta con brotaciones más tempranas y, por tanto, vendimias más adelantadas. Un rigor térmico que también funciona como plaguicida, ya que evita el desarrollo de enfermedades, “con un mes de julio que hace de pasiturizador del viñedo manchego”.

Evolución del clima en nuestra era

La historia del ser humano es minúscula si nos ceñimos al marco de vida del propio planeta, no obstante su intervención, especialmente en las dos últimas centurias ha permitido una alteración del gráfico de temperaturas y calentamiento global.

En la línea del tiempo del Cuaternario, los historiadores señalan a un periodo relativamente reciente (2.600 ac) cuando se produjo una suavización térmica. Corresponde al desarrollo neolítico (revolución neolítica según Gordon Childe) con la progresión de la agricultura y la posterior civilización clásica, cuyo contexto de clima más benigno ayudó a la expansión de Roma por gran parte del continente europeo. Más tarde, con la Edad Media llegaría la edad oscura, una metáfora cultural y literal, de la caída de las temperaturas y ciclo frío que ocuparía Europa. Aunque más tarde se pasaría a un periodo más llevadero en la Baja Edad Media (coincide con las expediciones hispano-portuguesas de los océanos), a partir del 1.500 hasta el s. XIX nuevamente Europa afrontaría una llamada “pequeña glaciación”.

La definitiva ruptura del ciclo de temperaturas vendría con la Revolución Industrial, con el recurso del carbón y posteriormente el petróleo como principales fuentes energéticas. Dichos combustibles fósiles están detrás como principales responsables de la emisión de gases de efecto invernadero, recorridos por las principales actividades humanas de manera intensiva durante el reciente siglo XX.



El río Zancara en Socuéllamos durante la generosa primavera de 2013. Imagen de Pilar Martínez

En el pasado, está el futuro

Todo ello llevará a un cambio cultural que inducirá a “los viticultores a una optimización más profesional de los recursos junto a las bodegas, mucho más concienciadas con el ahorro energético”. Para Amorós, será determinante comprobar las variedades más adaptadas a los cambios, encontrar tecnologías que permitan mejorar la materia orgánica de los suelos evitando su erosión por escasas precipitaciones. No solo por la inversión en I+ D+ I sino también porque “se puede mitigar los efectos de las emisiones enriqueciendo el suelo de materia orgánica”, sostiene Alfonso Rodríguez.

Es más, desde la Oficina del Cambio climático se trabaja horizontalmente con la Consejería del ramo en la “adopción de medidas para incrementar la resistencia y reducir los costes económicos de la inacción”. Rodríguez cree que en “materia de adaptación convendría hacer una retrospectiva y mirar a nuestra sabiduría popular, la que ha tenido esta tierra, y probablemente en el pasado esté el futuro”.

Coincide con Amorós, “las 212.000 Ha de viñedo airén no están en Castilla-La Mancha por arte de magia, sino porque es una de las variedades mejor adaptadas”.

La calidad, en definitiva, no pelagra para los vinos manchegos con una alteración de las condiciones climáticas. Bien es cierto que la prolongada sequía ha dejado una cosecha más corta en cantidad, sin embargo, los parámetros no se han visto perjudicados con una calidad, que según adelantaron los propios técnicos, “promete para la añada 2017”.

Día de la Hispanidad con sabor manchego en Bruselas

Los vinos DO La Mancha protagonistas en la celebración de la efeméride en la sede comunitaria junto a otros productos agroalimentarios españoles

La Fiesta Nacional que conmemora el Descubrimiento de América por Cristóbal Colón en 1492 junto a la Patrona, la Virgen del Pilar de Zaragoza, se celebró también en Bruselas, sede del Parlamento europeo y corazón del proyecto comunitario.

Durante varias horas, en sesión vespertina, un nutrido grupo de ciudadanos españoles y también público belga en general, pudieron degustar algunos de los productos más representativos de la despensa tradicional española expuestos por las diferentes Comunidades Autónomas Españolas.

El evento se desarrolló, en el Palacio de Bellas Artes de Bruselas (BOZAR) en una primera parte destinado a las autoridades y principales entidades del tejido empresarial



Presidente y Gerente del Consejo Regulador con la Embajadora en Bélgica, Cecilia Yuste, y la Dra Gral de Asuntos Europeos de CLM, Virginia Marco

belga, donde más tarde se incorporaron invitados españoles además del personal laboral del Parlamento Europeo, Comisión, OTAN, etc.

Entre otros productos, como elementos más característicos de la gastronomía castellanomanchega, junto a los conocidos quesos man-

chegos, estuvieron también presentes los vinos con Denominación de Origen La Mancha, como sello y distintivo de calidad de los vinos elaborados en la región castellanomanchega, siendo muy apreciados por el numeroso público asistente de la ciudad comunitaria.

Colosal juventud de aromas

Las bodegas de Campo de Criptana presentan sus nuevos vinos en una actividad solidaria

En una tranquila jornada dominical, el pasado 26 de noviembre, las bodegas y cooperativas de la villa de los molinos presentaron en sociedad los vinos de su nueva añada ante sus vecinos.

La iniciativa corrió a cargo del Consistorio criptanense y su Escuela de Catadores en la carpa municipal, donde por 5 euros, los asistentes, además de poder degustar los vinos de las bodegas participantes

(Vidal del Saz, Símbolo y Finca La Blanca, entre otras), también disfrutaron una paella gigante. Los fondos recaudados fueron destinados a la Residencia de Ancianos de Sagrado Corazón, en la localidad.



Numeroso público joven asistió al evento en Campo de Criptana



Las bodegas criptanenses junto al Primer Edil, Antonio Lucas-Torres

Previsión de indemnizaciones para la uva en 75,4 millones de euros.

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

La cosecha 2017 de uva de vino ha sufrido importantes daños debido a que a lo largo de ese ejercicio la climatología ha sido especialmente dañina para este cultivo. En total, la superficie siniestrada recibida asciende a cerca de 108.000 hectáreas, de las cuales el 84% corresponden a siniestros de helada y pedrisco. Especialmente importantes fueron los daños ocasionados por la helada que se registró en los últimos días del mes de abril, debido al estado fenológico en el que se encontraba el cultivo. Posteriormente llegaron las reiteradas tormentas de pedrisco, que dieron comienzo con la primavera y se extendieron a lo largo de los meses estivales. Además, a esto hay que añadir que también se registran, aún hoy, daños por sequía, sobre todo en Castilla-La Mancha, Cataluña y Extremadura.

En total, todos los siniestros suponen, hasta el momento, una previsión de indemnizaciones que asciende a 75,4 millones de euros. Las

comunidades autónomas de Castilla y León, con 24,9 millones de euros; La Rioja, con 15,3 millones y Castilla-La Mancha, con 12,6, acumulan más del 70% del total de las indemnizaciones.

Desde Agroseguro se han agilizado las labores de tasación con 176 peritos dedicados a la valoración de los siniestros. Este trabajo, en el caso de la uva de vinificación, se realiza en dos etapas: en la inspección inmediata, realizada tras los primeros siniestros de heladas y pedrisco, se constataron pérdidas por encima del 70% por helada y variables en el caso de pedrisco; en la tasación definitiva se valoran los daños en cada parcela con antelación suficiente a la recolección normal de la variedad. Este año la climatología ha adelantado la vendimia en torno a dos semanas, por lo que Agroseguro ha anticipado asimismo las tasaciones.

Del lado de la contratación, el seguro para la uva de vino ha sido el segundo que más han suscrito los agricultores, tanto en número de pólizas como en superficie asegurada, tan solo por debajo de cultivos herbáceos.

En total para la cosecha 2017 se firmaron cerca de 26.800 pólizas que dieron cobertura a casi 400.700 hectáreas de uva de vino y a una producción de 2,77 millones de toneladas. Por comunidad autónoma, Castilla-La Man-

cha es la que más contrató este seguro, con cerca de 12.800 pólizas, casi 215.000 hectáreas aseguradas y 1,54 millones de toneladas. A continuación se encuentran las comunidades autónomas de Castilla y León y La Rioja, con cifras muy similares. Así, Castilla y León registró cerca de 2.000 pólizas de seguro de uva de vino que dieron cobertura a más de 237.000 hectáreas y a una producción de cerca de 138.000 toneladas. En La Rioja, por su parte, se firmaron casi 2.300 pólizas, con una superficie de más de 23.600 hectáreas y una producción de 140.900 toneladas.

Ahora es el momento de asegurar la cosecha 2018, para la que el seguro para Explotaciones de Uva de vino, mantiene un **5% de bonificación para nuevos asegurados o para aquellos que hayan dejado de suscribirlo los tres últimos años**, tal y como ya se hizo en la cosecha anterior.

A partir del 1 de octubre comienza el periodo de contratación de los Seguros de Otoño, con coberturas por parcela o por explotación, frente a los riesgos de helada, marchitez fisiológica de la variedad bobal, pedrisco, riesgos excepcionales de fauna silvestre, incendio, inundación-lluvia torrencial, lluvia persistente y viento huracanado y resto de adversidades climáticas.



COSECHA 2018

SE PODRÁ
FRACCIONAR
EL PAGO DE
LA PRIMA
EN 2 VECES

SEGURO PARA EXPLORACIONES VITÍCOLAS

ABIERTO PERIODO DE CONTRATACIÓN



agroseguro

Más que un seguro

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

Virgen de las Viñas con la cultura

La bodega-Almazara tomellosera celebra su XVI Certamen Cultural de Pintura y Periodismo



La exposición del Certamen se expone temporalmente en el Museo Infanta Elena de la Bodega-Almazara, en Tomelloso

La mayor entidad cooperativa de Europa continúa fiel a su cita anual con el arte y la cultura. A finales del mes de noviembre volvió a celebrar su Certamen de pintura, resultando ganadora, con el Primer Premio, la obra 'Fragmento XLII', de Francisco Vera Muñoz. El Segundo Premio, patrocinado por Globalcaja fue para Mónica Dixón Gutiérrez, por su obra 'Nowhere'. En la faceta periodística, el galardón recayó sobre Manuel Juliá, por su artículo En los fines de *Alcudia con Don Quijote* y Sancho, publicado en el diario *El Mundo* presentado bajo el lema "Campos de Castilla".

Como viene siendo ya una tradición, el acto de entrega se celebró el pasado 30 de noviembre en el elegante Hotel Palace, de la capital madrileña, donde además el Presidente de Castilla-La Mancha, Emiliano García Page recibió la insignia de oro y brillantes otorgada por la entidad cooperativa, de la cual, resaltó su compromiso con la región, donde "lleva años siendo ejemplo y ha cosechado alma y cabeza, así como un importante orgullo de pertenencia".

Con la obra seleccionada se creará una exposición en el Museo Infanta Elena hasta finales del mes de enero.



Manuel Juliá se alzó con el Premio al mejor artículo periodístico



La bodega almazara Virgen de las Viñas entregó una insignia de oro y brillantes al Presidente regional



Francisco Vera, recoge el Primer Premio del Certamen

Impulso al enoturismo en La Mancha

El sector agroalimentario representa un 6 % del PIB para la economía regional, con cerca de 123.000 explotaciones agrarias, el 8 % de población activa y más de 60.000 familias directamente dependientes. Unos datos que han movido al gobierno autonómico a sellar su compromiso por potenciar el reclamo turístico como baza primordial que genere mayor empleo en los próximos años.

Por este motivo, la titular de Turismo, Patricia Franco, firmaba el pasado 24 de noviembre un

acuerdo de cooperación con la Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), presidida por la también alcaldesa alcazareña, Rosa Melchor.

Según Franco, unas 600 bodegas existen en la actualidad en Castilla-La Mancha, 200 de las cuales están acondicionadas y preparadas para incorporarse a los paquetes específicos del turismo del vino, "como una oferta única y diferenciada".

De momento, La Mancha, Valdepeñas y Manchuela ya han manifes-

tado su interés por formar parte del mapa de las rutas del vino en España.



Autoridades políticas del gobierno regional junto a la presidenta de Acevin y representantes de Consejos Reguladores

DO La Mancha en el Día Europeo del Enoturismo

Catas, juegos y visitas guiadas exhiben el potencial vinícola de La Mancha en un intenso fin de semana

El Consejo Regulador volvió a convertir el vino en una experiencia lúdica y divertida para el público final coincidiendo con el Día Europeo dedicado al Enoturismo, el 12 de noviembre.

Se volcó en la colaboración con los ayuntamientos de Tomelloso y Alcázar de San Juan, organizando durante ese fin de semana los ya conocidos talleres 'Adivina tu vino' y 'Maestro del vino', dirigidos, respectivamente, por Óscar Dotor y Saray Marco, de la empresa de control ECI La Mancha.

La **Posada de los Portales** del municipio tomellosero fue el lugar escogido para la celebración de sendos talleres didácticos, contando con la buena participación de un público, que volvió a demostrar su inquietud enófila por los vinos de La Mancha. "En este sector, uno nunca deja de aprender cosas nuevas del vino", comentó Jesús Marquina, ganador del kahoot 'Maestro del vino'; una cata 2.0, más divertida y dinámica, donde los participantes pudieron jugar desde su dispositivo móvil *smartphone*.

Desde el Consistorio tomellosero también buscaron una participación activa en el consumo de los vinos con una mayor complicidad del sector hostelero. Por este motivo, se retomó el concurso "Nos vamos de vinos..." con la presencia activa de aquellas bodegas acogidas a la DO La Mancha ubicadas en Tomelloso.



Cata sin papel ni boli, con móvil



Óscar Dotor con las ganadoras del 'Adivina tu vino' en Tomelloso



Visitantes del Museo juegan con las diferentes aplicaciones

Bautismo Cervantino

Alcázar de San Juan jugó su baza ligada al Quijote en un mes intenso con aromas vinícolas. La tradición literaria de Cervantes volvió a situarse como el principal reclamo de atracción para el enoturismo.

De hecho, la participación escolar fue activa con la celebración de un taller 'Mastervid', un divertido juego destinado a menores de edad donde han conocido la importancia cultural de la viticultura en La Mancha. "Es vital que conozcan su importancia económica", resaltaba Pablo Angora, profesor de Cuarto Curso de Secundaria. Además, degustaron postres dulces con mosto como el arrope.

La fórmula se repitió las noches del viernes y sábado donde las visitas al Centro de Interpretación del Vino, precedieron a la cata en la propia sede del Consejo Regulador.



Mabel Lozano vuelve a la carga contra la explotación sexual

“Detrás de las luces de neón que vemos en las carreteras, hay cientos de mujeres explotadas”

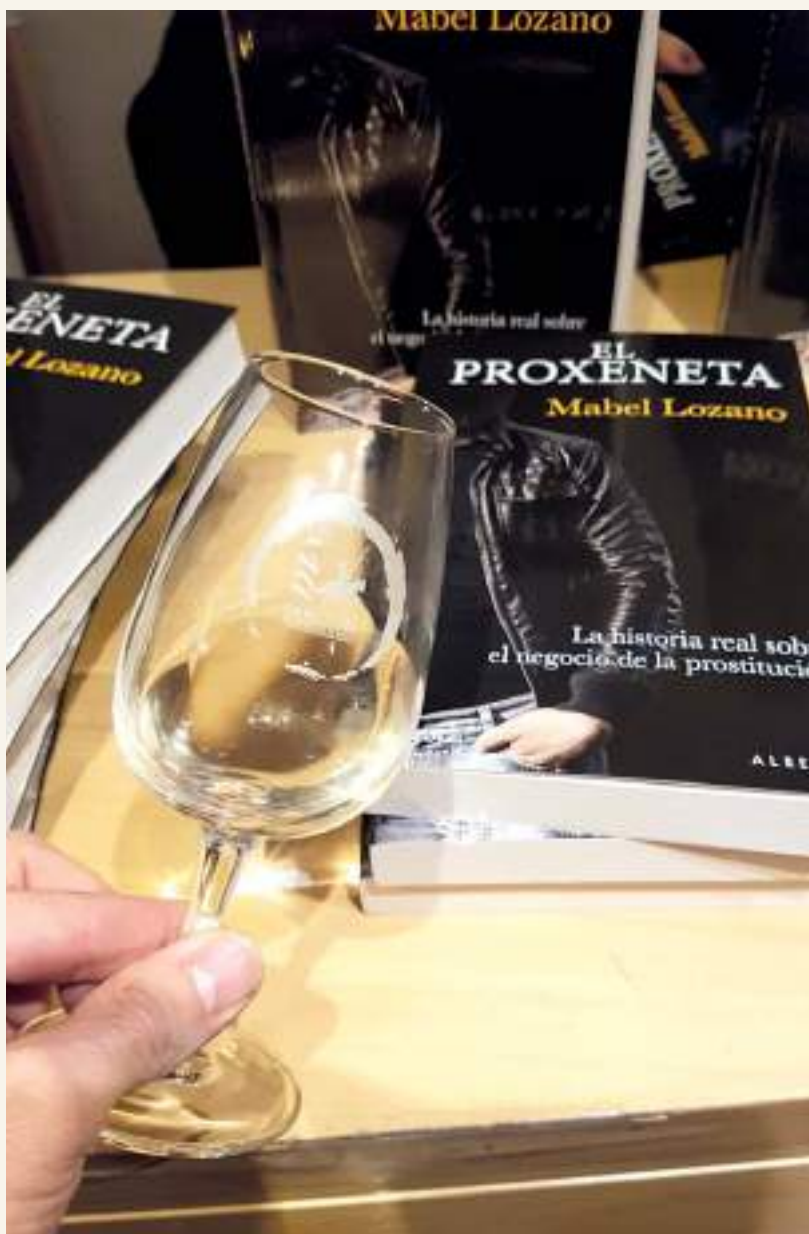
Presenta El Proxeneta, un libro sobre la historia real de la prostitución en España

“Hola soy Miguel, *el músico*. Soy proxeneta y quiero contar mi historia”. Esta fría y dura llamada telefónica sorprendió Mabel Lozano y fue el origen del libro homónimo, *El Proxeneta*. Una historia real narrada “desde el punto de vista de los verdugos”, que retrata crudamente la realidad que hay detrás del negocio de la prostitución.

A través de la experiencia de Miguel, un portero de discoteca que llegaría a ser uno de los magnates más poderosos de los macroburdeles de España, Mabel Lozano sumerge al lector en la vida sórdida y oculta de la esclavitud sexual contemporánea, donde en la actualidad hoy miles de mujeres de todo el mundo son explotadas en redes delictivas supranacionales.

Después de ‘*Chicas nuevas, 24 horas*’ su quinta cinta documental denuncia contra la compra venta de mujeres y niñas, la cineasta toledana cambia el registro pasando del cine al papel para volver a romper una lanza en favor de la dignidad de la mujer y los Derechos Humanos.

A la presentación del libro, el pasado 22 de noviembre, en la Academia de las Artes y el Cine de Madrid, asistieron numerosas personalidades del mundo de la cultura, el cine y el espectáculo. Todos ellos, además pudieron degustar un vino con Denominación de Origen La Mancha, como apoyo del Consejo Regulador al proyecto.



Los asistentes pudieron intercambiar opiniones sobre el libro con una copa de vino DO La Mancha



Mabel Lozano con el responsable editorial

El Proxeneta, ¿cuenta la explotación sexual de la mujer y el negocio de la prostitución desde el punto de vista de los verdugos?

La voz de Miguel, apodado el Músico, es un proxeneta español, un esclavista de mujeres de más de 1.700 mujeres y niñas y dueño de los más importantes burdeles de Espa-

ña, pone voz por primera vez al silencio, pone voz a los amos de la prostitución y la trata en nuestro país.

En la presentación, dijiste que este libro “va más allá del retrato de tacón y tanga que tanto ha estereotipado la prostitución”

El foco siempre está puesto en las mujeres víctimas de este deli-

to y con demasiada frecuencia se hace desde el morbo, desde el amarillismo de sus cuerpos desnudos y no desde la desnudez de sus derechos. Este libro por primera vez pone el foco en los malos, y corrobora lo que tantas mujeres han contado cientos de veces y se ha dudado de su testimonio.

¿Cómo le ha resultado cambiar la cámara por la pluma para contar una historia?

Yo soy cineasta, no escritora, escribo dramaturgia, no literatura, lo que ocurre con este libro es que el tema lo conozco muy bien después de doce años trabajando contra la trata, escribiendo y dirigiendo documentales, campañas, spots... Por esto aunque me he tirado a la piscina para escribir El Proxeneta, estaba llena de agua en cuanto a información, documentación y conocimiento de este delito y negocio millonario.

Aunque tienes el apoyo y respaldo de la Policía, fuentes de primer orden en tus investigaciones. ¿Has sentido miedo tocando un tema tan delicado?

Solo cuando rodamos en el Alto Andino (Perú), una zona con cientos de mineros con pistolas donde la vida no vale nada.

¿Se sigue mirando por otro lado en una tema tan tabú como es la prostitución y el sexo?

Sí, la prostitución en nuestro país está muy normalizada porque es de siempre, de toda la vida, se legitima por esta razón, y detrás de las luces de neón que vemos en la carretera son cárceles de neón donde hay cientos de mujeres y niñas explotadas, vejadas, violadas...

“Paso corto y mala leche”, es tu próximo largometraje. ¿En qué está basado?

Es la historia misma del proxeneta contada en primera persona por él mismo.

Fe de erratas

Por petición de algunos lectores dedicamos la presente página a enmendar una errata aparecida en la última edición de la revista Consejo Abierto, la número N° 96. Concretamente, en la página 16,

dentro del especial dedicado a la vendimia.

Los datos aparecidos en la tabla y referidos a las bodegas Cristo de la Vega de Socuéllamos y Bodegas Yuntero, de Manzanares

no se corresponden con los reales en lo referido al grado alcohólico probable (baumé) registrado en la pasada vendimia.

Adjuntamos la tabla con los datos corregidos:

<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	13	4
			Moscatel	13,5	6
			Chardonnay	13,5	6
Cristo de la Vega	Socuéllamos	Ciudad Real	Chardonnay	13	4
			Moscatel	12	3,5
			Tempranillo	12,5	-
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

Visibles en Madrid

Intensa campaña promocional de los vinos DO La Mancha en la capital de España



Lona en el metro de Principe Pío



Lona en Avenida de América



En la céntrica calle Genova de Madrid



Publicidad en un kiosco de prensa en Gran Vía

En fechas prenavideñas, la ciudad adopta su rostro más amable y casi podríamos decir entrañable. Son meses de consumo y operaciones comerciales más aún en lugares como Madrid, con más de tres millones de habitantes y una decoración navideña que seduce al viandante.

Quien más y quien menos ha caminado por la Puerta del Sol, paseado por la calle Preciados o detenido en los variopintos puestos de Belesnes en la Plaza Mayor, donde nuestra infancia recuerda el extravío de aquel adorable "Chencho", en La Gran familia.

Los vinos DO La Mancha han querido salir al paso del peatón, en su rutina, habituado en los transportes, cruzándose de manera diaria el mismo kiosco, donde consulta la prensa. También en las estaciones de Metro (294 kms de red), estratégicamente elegidas en intercambiadores con gran frecuencia de viajeros (unos 584 millones de personas en toda la red según datos de Metro de Madrid).

El eslogan de los vinos de La Mancha se ha podido ver en estaciones como Avenida de América (52.482.739 personas entraron, salieron o realizaron trasbordo en el 2016) o Principio Pío. Precisamente,

el crecimiento en el uso de transporte de metro ha sido el más destacado en el periodo otoñal de octubre, "en el Ramal Ópera-Príncipe Pío, con un 65,8 % más de viajeros con respecto a las mismas fechas del año pasado".

También destaca la presencia en la propia T4 del aeropuerto, una de las más demandadas por el viajero (3.552.903 en 2016), no solo madrileño sino también nacional e internacional.

Presentes en la calle

El complemento idóneo se ha dado también en el asfalto, por medio de los kioscos de prensa. La presencia publicitaria de los vinos DO La Mancha se ha remarcado a través de 10 soportes, 20 caras, con las siguientes direcciones

- CALLAO, 1
- CÁNOVAS DEL CASTILLO, 4
- GÉNOVA, 16 3
- GRAN VÍA, 71
- GRAN VÍA, 54
- ISABEL II, 2
- ISABEL II, 8
- SAN BERNARDO, 44
- SAN MIGUEL, 1
- VAZQUEZ DE MELLA, 4



El eslogan, El Origen del vino en la T4 del Aeropuerto de Madrid

Radio en estado puro

Onda Cero emite en directo desde la sede de los vinos DO La Mancha su programa matinal 'Más de Uno', con Carlos Alsina y Juan Ramón Lucas

Con buen humor, con grandes dosis de ironía y la habitual chispa improvisada de sus colaboradores, el programa *Más de uno* coliderado por Carlos Alsina y Juan Ramón Lucas emitió el pasado 16 de noviembre desde la sede de los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Dos años después, el dúo de periodistas volvía a las instalaciones del Consejo Regulador. La confianza y la complicidad fueron una baza para que sendos presentadores reflejaran un gran interés por el sector vitivinícola manchego.

El salón de actos del Consejo Regulador, acostumbrado ya con los años a estas citas, de nuevo, se convirtió en un estudio de radio para la ocasión. Con la magia de las

Carlos Alsina y Juan Ramón Lucas desde la sede del Consejo Regulador



Gregorio Martín-Zarco y Fernando Villena Ruiz, Presidente y Vocal del Consejo Regulador, respectivamente, con Carlos Alsina



El salón de actos volvió a llenarse para vivir la radio en directo

ondas en directo, pasaron por los micrófonos verdes diferentes personalidades como el propio Presidente autonómico, Emiliano García Page, el consejero de agricultura, Francisco Martínez Arroyo o la misma alcaldesa, Rosa Melchor.

Especialmente interesante resultó la entrevista de **Carlos Alsina**, conductor de la primera franja horaria matinal con Gregorio Martín-Zarco, Presidente de la DO La Mancha. Con un formato abierto y distendido, Alsina desgranó los retos de un sector y unos vinos, que siguen en su progresión comercial en el mercado nacional, en su reto "por recuperar al consumidor madrileño, mercado natural de los vinos manchegos".

El toque sutil del humor de Rubén Amón o las aportaciones académicas del profesor Carlos Rodríguez Braun completaron el escenario radiofónico.

Más tarde, cogió el relevo **Juan Ramón Lucas**, en horario magazine. Las menciones a la idiosincrasia manchega con la riqueza de sus refranes, su léxico y por supuesto, el arraigo de la viticultura, fueron el marco idóneo don-

de colaboradores invitados como el humorista Agustín Durán, o el célebre tándem formado por Lorenzo Díaz y Josemi Rodríguez arrancaron la carcajada a "Más de Uno" en la sede del Consejo Regulador.



El salón de actos del Consejo Regulador se convirtió en un estudio de radio



Equipo de colaboradores de Juan Ramón Lucas en Onda Cero

Seis platos para seis vinos en un romance manchego de otoño

María Salvador & Vanessa Bó

Tras un largo verano en el que recetas ligeras, blancos y vinos afrutados se adueñaron de nuestras mesas, el otoño nos pide vinos con estructura que maridan

con platos más contundentes y calóricos para combatir las bajas temperaturas.

Desde hace años los platos de cuchara están recuperando pro-

tagonismo en nuestra dieta. Altamente saludables, tienen en su mayoría un elemento estrella: la legumbre, rica en proteínas, hidratos de carbono y fibra.

¿Te atreves a probar uno de estos maridajes otoñales?

Para arrancar el otoño nada mejor que un plato de setas. Dependerá de cómo las cocinemos, pero en general podemos potenciar sabores y matices a través de un maridaje con un Chardonnay o un Sauvignon Blanc con etiqueta Joven. Los vinos jóvenes se obtienen en la misma campaña vitivinícola en la que se etiquetan y han de consumirse en un periodo no superior a nueve meses desde su elaboración para aprovechar todo su potencial aromático. Se aconseja una temperatura de servicio de 6-8° C en blancos y rosados y de 10-12° C en tintos. Ambas variedades se han adaptado muy bien al terruño manchego aportando una versión de toques más tropicales en sus aromas.

La calabaza es otro de los ingredientes recurrentes de esta temporada. Ya sea en una crema con jengibre y parmesano o en risotto, puede acompañarse con vinos blancos frescos y ligeros o con espumosos y rosados. 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.



Cesta de setas



Crema de calabaza

Las recetas van cambiando según la zona. La cocina manchega está íntimamente unida a la historia de sus gentes, tierras y costumbres. Al comienzo de la obra maestra El Quijote, se cuenta como un hidalgo manchego comía **lentejas “viudas”**, es decir, sin condimentos, porque los viernes en esa época se guardaba vigilia, se abstentían de comer carne. Las lentejas pueden maridarse tanto con blancos como con tintos jóvenes o de crianza. Frente a los jóvenes, los **Crianza** se caracterizan por dos años de envejecimiento natural, de los cuales al menos 6 meses deberán 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.



Lentejas

Siguiendo con la línea tradicional, el **cordero** con DO manchega, ocupa un lugar destacado, siendo una de las carnes más sabrosas y utilizadas en la cocina españo-

la. Armoniza con gran variedad de opciones, como Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cencibel o Garnacha, por ejemplo. Variedades casi todas ellas, de nueva implantación, que ya sea ensambladas o su versión monovarietal han enriquecido el universo de los tintos DO La Mancha.

Para afrontar los rigores del mercurio nada como una **caldereta de cordero** acompañado de un vino con cuerpo y aroma a barrica como un **Crianza** o **Reserva**, e incluso un **Gran Reserva**. 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, mientras que los vinos **Gran Reserva** cuentan con cinco años de envejecimiento natural, de los cuales al menos 18 meses en barrica de roble y el resto en botella. En ambos casos, la temperatura de servicio recomendada es de 15-18° C.



Cordero manchego

Uno de los platos sin duda más agradecidos del invierno es el **cocido**, cuya receta ha pasado de generación en generación variando ligeramente en función de las zonas de España en las que se sirve. Es difícil datar su origen pero, según medios consultados, podría remontarse a la Edad Media, a un guiso procedente de los judíos sefarditas conocido como “adafina”, a base de carne de cordero y especias como el jengibre y la canela.

También se le asocia posteriormente con la “Olla Podrida”, típicamente manchega y famosa por la abundancia y diversidad de ingredientes, presente en el Siglo de Oro y en su literatura, con varias menciones de nuevo en el Quijote.

El cocido suele servirse en tres vuelcos, separando los ingredientes: el caldo, los garbanzos acompañados de las verduras y para terminar las carnes o viandas.

En la actualidad los vuelcos suelen ser dos: primero una sopa de fideos y después los garbanzos, verduras y carnes. Recomendamos acompañarlo de un **tinto, sin demasiada crianza, de leve paso en roble**, un vino joven por ejemplo a servir entre 10-12° C en tintos.

Y para terminar un postre dulce a base de **castañas**, un producto gourmet de temporada que puede declinarse en infinidad de opciones como flanes, mousses, brownies, soufflés o la tradicional crema de castañas, ideal para acompañar tartas de queso o yogures por ejemplo. La opción de un espumoso (semiseco) elaborado con el método tradicional terminará por redondear una fría sobremesa otoñal.



Casa de Cocidos Carmen para Gastronomía Solidaria



Postre de castañas

Tres vinos para Tres Magos

Elegimos un vino para honrar a cada una de las tres Majestades de Oriente

Ya sea como guiño tierno a nuestra infancia, o gesto que repetimos con nuestros hijos y familiares, el ritual se repite cada noche 'mágica' del 5 de enero. Agua para reponer la larga travesía de los camellos junto a la ventana... y una pequeña bandeja con vituallas dulces de Navidad para hacer más llevadera la infinita "jornada nocturna de reparto" a los Tres Magos de Oriente. Hay quien, incluso, dejaba un copita de mistela o espumoso junto a las pastas, mantecados y figurillas de mazapán.

Ahora bien, si de repente, movido por la curiosidad, sin poder aguantar más tiempo en la cama,

¿Qué sucedería si te levataras a medianoche para buscar los regalos...y entonces, sorprendieras a los Tres Magos?. Por decoro, sin duda, lo más cortés es ofrecerles un presente. Sin duda, una copa de vino, les aliviaría en la fría noche de enero...

¿Qué vino elegirías para cada uno de los Tres Reyes Magos de Oriente?

Como todo maridaje, la elección está sujeta a criterios puramente subjetivos, más aún, en asuntos de esta índole, donde se mezclan los gustos y preferencias con los recuerdos infantiles de fuerte tradición familiar.

A cada cual, hemos optado por

un vino diferente, según nuestra propia percepción.

Melchor, un Gran Reserva: para el anciano rey Mago, "larga cabellera cana y luenga barba", optaríamos por un tinto sometido a crianza. La edad con lo que la iconografía describe a este personaje nos lleva a elegir incluso un vino de largo paso por barrica de madera. Un Gran Reserva con una antigüedad de más de cinco años, estaría bien para brindar por la sabiduría de Melchor. Para apreciar bien sus aromas terciarios, lo más recomendable es abrir la botella con tiempo. Si consigues retener a su majestad durante un tiempo, un decantador



Reyes y Molinos

te permitirá disfrutar mejor aún sus matices.

Gaspar, un joven blanco: para este Mago de “imberbe de tez blanca y rosada”, al que solemos ver en las cabalgatas con una frondosa barba pelirroja, encontramos preciso acompañar su presencia con un blanco joven o incluso un rosado tempranillo (por aquello del color de su barba). Las notas frutales de un blanco joven airén serán el perfecto acompañante para armonizar los regalos de este Mago, que según la tradición regaló incienso.

Baltasar, un tinto envejecido en barrica: para el más exótico de los Tres Reyes Magos, ciertamente, cualquier tinto le va bien. Crianza o Reserva pueden ser acompañantes idóneos. No obstante. Si queremos apreciar las virtudes de la madera, con leve paso por roble (de apenas sesenta días) sin despreciar la frescura de la fruta un llamado tinto roble resulta esencial. Incluso, asociando el gusto por el chocolate, estos vinos por aquello de sus aromas de tostado pueden acompañar bien a esas golosinas de bombón y/o turrón de chocolate.

Leyenda, tradición y regalos

Ríos de tinta se han escrito sobre su origen, localización y naturaleza de la que apenas se conservan leves fragmentos en la Biblia. Por el evangelista San Mateo (Mateo 2, 1-12) conocemos los detalles de su llegada, guiados por una misteriosa Estrella, a tierras de lo que es hoy, la actual Palestina. Se cuenta su encuentro con Herodes ‘El Grande’, Rey de los Judíos, y su recelo por el nuevo mesías judío: “Jesús nació en Belén de Judea cuando gobernaba el rey Herodes. Y he aquí,



Adoración de los Reyes, de Giotto.

En todo caso, si no se dispone de demasiado tiempo, existen dos opciones que dejarán encantados a sus majestades la noche más ‘sabia y mágica’ de todas.

Bien un blanco dulce moscatel para acompañar bien los postres,

puede ser la opción más deseable. La otra opción es un espumoso (en su versión semiseco, también para postres o brut nature, si a los Reyes Magos les gusta el cosquilleo de la burbuja más puro y natural en el paladar.

unos magos vinieron del oriente a Jerusalén”.

Poco más hemos conocido de estos tres enigmáticos personajes, salvo los relatos residuales de la Edad Media. Durante siglos, no hubo certeza de su número, procedencia y hasta sus propios nombres. Si nos remitimos a la propia terminología, poco a nada tienen que venir con la Magia. El seudónimo ‘Mago’, procede de Magi (latín) y a su vez de Magu, para referirse a los ilustres magos (sabios) de la zona de Per-

sia o el antiguo Imperio Parto. Localizados, en la actual Irán, estos sabios eran cultos y doctos en astronomía, devotos del culto ancestral a Zoroastro, una religión



Roscón de reyes

remitida a siglos atrás en la antigua Babilonia. Tampoco se tiene certeza de su condición real como Soberanos de Reinos lejanos.

Sea como fuere, han pasado a la posteridad en la tradición y el imaginario popular colectivo (sobre todo en países de cultura más latina, y mucho menor o casi inexistente en los países del norte de Europa y anglosajones) por la iconografía del arte paleocristiano durante el último tramo de la Antigüedad Tardía. En mosaicos y pinturas a los Tres Reyes Magos, se les conoce por su vestuario Parto (o Persa). Tanto es así, que la basílica de la Natividad en Belén, erigida por Constantino, fue la única en ser respetada en 614 por las huestes de Cosroes del Imperio Sasánida, que arrasaron prácticamente todas las iglesias de Tierra Santa, respetando Belén, por sentirse identificados con las vestimentas medas de los mosaicos.

Por cierto, la entrada a esta basílica en la actualidad en Belén, es por una apertura de poco más de metro y medio... (alegoría infantil).

Sería ya a partir del siglo VII, concretamente con Beda el Venerable, o San Beda (672-735), monje benedictino, cuando se les atribuye los tres nombres por los que hoy son conocidos y sus regalos: Melchor, Gaspar y Baltasar, con tres rasgos étnicos y edades diferenciadas, en referencia universal a las razas del hombre: "El primero de los Magos fue Melchor, un anciano de larga cabellera cana y luenga barba... fue él



quien ofreció el oro, símbolo de la realeza divina. El segundo, llamado Gaspar, joven, imberbe de tez blanca y rosada, honró a Jesús ofreciéndole incienso, símbolo de

la divinidad. El tercero, llamado Baltasar, de tez morena ("fuscus" en latín) testimonió ofreciéndole mirra, que significaba que el hijo del hombre debía morir..."

En Colonia, sus reliquias

Para todo aquel que todavía quiera mantener encendida la llama cándida de la propia inocencia con los Tres Reyes

Magos, puede volver a sentirse niño otra vez, visitando las reliquias en la Catedral de Colonia, en Alemania, donde la tradición

medieval sitúa los retos mortales de los Tres Magos de Oriente, en el alta mayor de la joya del gótico alemán.

Primer Premio XV Concurso literario 'Lorenzo Serrano'

Las angustias del Uli

Autor: Joaquín Ortiz. Seudónimo: Papel Mojado

En las tardes negras de invierno de aquel pueblo costero de Vizcaya en las que el Cantábrico daba coces contra la costa, arremetía a cabezazos contra el rompeolas y, a empujones, hacía que la tierra amaneciera con mordiscos del mar; el pobre Uli, señor juez, se asfixiaba en un mundo que chorreaba humedad y vomitando cangrejos y sudando sargazos atravesaba el salón de su piso gritando: "Dejar que me crezcan las poteras, que me brote la grama entre los dedos de los pies, dejar que me gatee la *comigüela*, que me pinchen las *arbolagas* y que escuezan las ortigas. Arrastrarme por rastrojos secos para que me arañen las pajas, llenarme los pulmones de pargañas, pero dejarme en mi sitio, *desechao* como una cepa con panales de avispas, como un olivo con hormigones coloraos. Negarme la palabra, quitarme la razón, pero, por Dios, amararme a mi palo. Esto es lo que solía decir el Uli, señor juez, asfixiado en la vasija acuosa en la que se convertía aquel pueblo de mar, en las tardes en las que al mar se le escapaba el agua.

Cuanto más pringoso y húmedo era el aire, con más fuerza le llegaban los recuerdos de aquellos días perdidos en el tiempo en los que emprendió una guerra contra la escasez y la miseria desde los cuarteles del sur. Luchó sólo, desde dentro de un caballo hecho de recuerdos de sarmientos, añoranzas de ramón de olivo y fajina de cuneta y salió del caballo para rebajarse a mulo de carga y como picapedrero empezó una odisea lenta en las costas vizcaínas. Y a fuerza de marrazos y de ampollas del norte fue haciéndose, por vibraciones, pedazos todo lo que le quedó en el sur. Y se convirtió sin darse cuenta en un

emigrante más, un número, otro extraño que se fue a vivir al piso de arriba de España porque él de abajo tenía los techos bajos, el estiércol a la vista y los suelos de tierra. Otro más que se mudó de latitudes porque en el piso de abajo no corrían aires nuevos a pesar de que las puertas y las ventanas estaban abiertas de par en par para todo el mundo. Otro hombre

que se quedó sin pasado, un hombre puesto a cero, sin historia, tanto que, cuando el Uli estaba sano, señor juez, solía decir que había nacido dos veces y las dos por cesárea.

El Uli no se ahogó en aquella guerra de tierras húmedas porque encontró el colchón hinchable de una mujer serena que le empapaba con gasas de cortesía las lágrimas de dentro y





a pellizcos se bebía las de fuera. Se le llenaron las penas del sur con las sonrisas de la Maite y se resbaló por un tobogán hecho de elogios y mantequilla caliente, ignorante de que aterrizaría en un barrizal dulce del que nunca podría volver. Y se lanzó como un pez de barro al mar blando de la Maite y se hundió en la protección de sus aguas olvidándose de que era, como las viñas de sus recuerdos, una planta de secano, negando que el azúcar se deshacía en leche caliente y que el hierro se oxidaba en agua salada.

A la Maite también se le picaron las juntas y se le inundaron los tuétanos con las palabras de un forastero seco que hablaba un idioma ardiente. Una tarde de octubre se agarró con fuerza a los bancos del parque cuando se sintió flotar como un globo, porque los huesos se le volvieron de pájaro y porque se llenaron las vísceras con un vapor recalentado con las palabras amables de un extraño que hablaba un lenguaje con araña-

zos, un forastero enredado en un idioma áspero y rugoso por fuera como el pan de anteayer pero de migajas blandas con tropezones de pasas de uvas. Y no quiso, ni pudo, ni supo impedir la invasión de un ejército extraño que hablaba con señales hechas con humo de celtas cortos, con gorra de alfiler en la visera, con manos hechas de nudos de cuerda de esparto y con aspiraciones sencillas.

Como todos los pobres sin historia, El Uli, estaba hecho de retales, señor juez, hilvanado para no durar mucho tiempo de una pieza. Fue la Maite la que fue capaz, durante años, de armar un hombre entero cosiéndolo con hilo de cáñamo, zurciéndolo y subiéndole la bastilla del ánimo, siempre por amor. La Maite sabía hacer corazón de las peores tripas y le rezaba un rosario de palabras de paracetamol en susurros de alcoba: Tienes, le decía, el arrojo cocido a fuego lento en brasas manchegas, tienes la determinación de esparto trenzado, el coraje de

estopa con escayola, el pecho lo tienes forrado de latas de la conservera donde llevas trabajando media vida, tienes las manos llenas de historias y la espalda de acero templado de aquí al lado.

Pero sabía que el Uli flaqueaba por dentro porque el corazón lo tenía al raso, siempre escocido, porque tenía como única protección un rebozado de escabeche hecho de caricias la de Maite y el espíritu, ay el espíritu, estaba hecho con las tablas de las cajas del pescaco, de cartón piedra, armado con maderas blandas que se hinchaban con la humedad del norte y empapadas le arañaban las costillas y le empujaban el corazón hacia la boca en las tardes negras de aquel pueblo de Vizcaya cuando al Cantábrico se le escapaba el mar

Durante años, señor juez, a aquel emigrante sin bandera y sin pasado, no se le paralizó la sangre de huérfano sureño, en las tardes de invierno cántabro, porque por las venas le

corrían las palabras con anticongelante y jarabe de malaza de la Maite y el corazón frío, que otro tiempo latió canciones calientes, le seguía palpitando porque lo tenía arropado en la felpa de la bata de guatiné de aquella mujer .

Pero quedó encallado en las tierras del norte porque a la Maite le daba miedo alejarse del Cantábrico y a él le daba miedo separarse de la Maite. A ella le daba miedo faltar de su sitio, desconfiaba de los viajes. Decía que cada vez que ibas algún sitio un poco de ti se quedaba por ahí perdido y que, a fuerza de salir, un día acabarías por no volver. Maite nació cerca de la plaza, nunca quiso vivir vidas de mundos paralelos, decía que viajar era hacer puré a la normalidad y al regresar intentar hacer del puré, pan duro. Decía que viajar era como cambiar tu vida por la de otros en una fantasía a corto plazo. Nunca había salido del pueblo, nunca había envidiado nada y difícilmente nadie la iba a convencer para que lo hiciera. Tampoco nunca le hizo falta confirmación de lo que decía, de lo que pensaba, porque su marido era una prueba viva de ello.

La Maite había sufrido la expatriación en corazón ajeno, le dolían las penas de su marido porque su corazón sabía habitar más de un pecho a la vez. Decía que ninguna tierra puede crecer sin todos sus hombres y que ningún hombre puede perder toda su tierra. Sabía que tú tierra es ese sitio que cuando te descalzas te sientes más arropado, más seguro. Quizás por eso, supo tratar al Uli no como un loco volador , sino como a un hombre sin cimientos, como un necesitado de suelo. Sueñan más los que tienen menos tierra, tienen más sueños esos a los que les pesa menos el suelo y el pasado, le decía en la alcoba.

Pero al Uli se le gastaron los equilibrios en una fábrica de conservas,



se le atascaron los engranajes de la normalidad y se perdió en sí mismo después de treinta años en la cadena de montaje. Se le empezó a juntar el presente con la bruma del pasado en un batiburrillo que se enturbiaba en aquellos días en los que el Cantábrico tiraba mordiscos a los hombres de secano. Al Uli le hubiera gustado rellenar las latas de caballa con los restos de aquel caballo imaginario con el que desembarcó en estas costas hace ya un universo y medio. Le hubiera gustado hacer conservas de restos de poda con sonrisas de reso-

lana, latas de chupitos de vino de pitarra de corralón de amigo, salazones de hojas de olivo con canciones de su padre y con puñaditos de tierra seca de la dentro de las botas. Pero se dedicó a dejar mensajes escritos con su letras redonda de parvularios dentro de las latas de caballa.

- ¡ Padre, estoy bien, cómase usted el queso, yo me como el tocino!

¡Qué agua tan fresca hace este barril, padre, tenga cuidado que luego le duelen los dientes!

El Uli puso sus recuerdos a punto de nieve con la batidora sin con-

trol de su cabeza. Sueños, realidades, presentes, pasados, nombres y deseos quedaron flotando en un charco de espuma a un mismo nivel, mezclados para siempre en un agua turbia que empeoraba con los ataques del Cantábrico.

Con el paso de los años, el Uli quedó varado en un tierra íntimamente ajena, jubilado sin júbilo, como en un estado de visita continuo, extrañando una casa propia que quedó perdida en el tiempo. Atrapado como una piedra por las crecidas de un olivo. Su mujer no quiso regresar a ningún sitio, porque ella nunca se fue. Sus hijas, como sus maridos marineros, hablaban un idioma de palangreiros y a las nietas les costaba imaginar un mar verde sin agua y sin tregua en el que el Uli navegaba entre cepas, vino, recuerdos y patria seca y preguntaban regularmente, en su ausencia, si el abuelo estaba loco.

El Uli vivía con sosiego en su nebulosa de una vida huérfana de tierra. Pero cuando en la tardes de invierno al mar Cantábrico se le escapaba el agua y a cabezazos rompía las costas y a empujones saltaba el rompeolas, el Uli entraba en una espiral de zozobra asfixiantes. Cuando a golpes de arañazos de espuma, el mar marcaba los barcos y a fuerza de resoplidos y bufios infectaba con una humedad de gelatina gris cada rincón del pueblo, el Uli respiraba madejas de alambre de espinos. Era en esa tardes en las que el mar tiraba bocaos a los desheredados de la tierra cuando se le hinchan las angustias al Uli que las tenía hechas con maderas blandas y cuando le entraba agua al serrín del pecho y mojado le atascaba los conducto del aire. Era entonces cuando corría para casa, porque veía nadando a los gorriatos entre árboles en aquella sopa fría y porque descubría a las anguilas ondeando en los jardines como quiraldas de feria. Se asfixia cuando veía subir desde el puerto un cardu-

men de sardinas esférico rodado calle arriba. Le faltaba el aire cuando miraba cómo le salían mejillones a las farolas y cómo los escaparates se llenaban de circos de renacuajos saltarines y sentía que todo se infectaba de una sopa densa que amortigua los movimientos y se sentía nadar entre estropajos dentro de en una enorme pecera de jalea a granel en la que se convertía el pueblo y donde al Uli se le hinchaban las angustias y no le cabían en el pecho.

Y mientras un relente marino lo invadía todo, el Uli se asfixiaba dando tragos como mordiscos de perro a la luna de agosto y corría para la casa y vomitaba procesiones de cangrejos y le perseguían un desfile de medusas y le brotaban sargazos en los sobacos y percebes en el pescuezo y notaba como se hacía más del sur cuanto más húmedo y presente se hacía el norte.

El Uli se ahogaba en una galera de vapor y a machetazos calientes huía para casa en una selva de algas marinas que se sentía crecer por la entrepiera, huía perseguido por pjaras de atunes que flotan a su alrededor y estornuda desfiles de peces del fondo marino. Y con cada bocanada de vapor espeso el Uli sentía tragar medusas armagas y carabelas portuguesas y masticaba ortigas de mar que le cerraban los conductos de la respiración y de la coherencia.

El Uli corre ahogándose en deseos de secarral manchego para su casa donde lo está esperando la Maite con la ropa del ritual preparada. Encima de la cama de matrimonio tiene el pantalón del pijama liso, el antifaz del zorro del “todoacien”, un metro de sogas de guita negra y las esposas rojas del sex-shop de la esquina. Y Entra el Uli en casa vomitando caballitos de mar, estornudando camarones anclados en la garganta, sudando cardumen de bichos chicos y gritando:

Amarrarme a mi palo, por Dios, amarrarme y dejarme que me salgan hinojos en las cunetas, hacerme una candela de cardos borriqueros, limpiarme con ramajos de clavellinas, negarme la palabra, pero amarrarme a mi palo que me asfixio en esta sopa fría. Amarrarme, por Dios, amarrarme ya.

Y sin mediar palabra, serenamente, en una ceremonia cientos de veces repetidas, la Maite lo metía en la habitación de matrimonio y le sacaba la ropa empapada y por el ventanal salía a la terraza con su pantalón de pijama liso y gastado, su antifaz del zorro en la frente y su cuerda de guita negra amarrada al antebrazo derecho. Y él sentía que el mundo litoral parecía paralizarse como en una foto, que se atascaban los engranajes de la invasión del mar, que se evaporaban los olores, que desaparecían los ruidos marinos cuando de la mano de la Maite salía a la terraza. Ya en su casa, creía que podía fumarse los recuerdos secos como pasas, quería comerse la Mancha entera a esportones de tierra caliente para que empapara aquel diluvio que rezumaba por su pecho, mientras la familia lo mira respetuosamente, como quien ve pasar un entierro; allí estaban sus dos hijas, sus dos nietas y dos gigantes alimentados con puchero a presión, sus yernos. Se hacía un silencio amable, casi procesional, en el bar de abajo y entonces la Maite, le ponía la máscara, le metía los pies descalzos en el macetero con tierra y sin maceta, le apretaba la guita negra al antebrazo derecho y lo esposaba por la espalda al mástil de la antena en la terraza estrecha y luego le tocaba suavemente con la yema de los dedos en el costado y le decía casi al oído:

-¡¡ Arre mula!

Y aquellas palabras sobrepasaban los límites del orden, el Uli, inclinado hacia la calle, casi colgando, se derramaba en su necesidad de pasa-



do y descarrilaba en su pasión y en su hambre por encontrar aquello que dejó que atrás. Y entraba en contradicción con cualquier mecánica reglada y desaparecían en su cabeza los límites de espacio y del tiempo y entonces se quitaba el tapón de la resignación y de la coherencia y desaguándose gritaba:

-¡Arre muuuuula, vamos hombre ya cooooño. La jhodía mula con los espantones!

Y se lanzaba amarrado a su mástil desde su terraza sobre aquel puerto de pan mojado y cambiaba de mundo en un juego de esquizofrenias descontroladas. ¡Arre mula pal sur, hombre ya! El Uli navegaba por un mar sin aguas, lleno de recuerdos y añoranzas. Se lanzaba hacia el sur cambiando el mascarón de proa de una goleta de cabotaje por un pescante de remolque verde con látigo restallón, con cántaro de agua fresca y canciones de su padre. Una goleta que no tenía trinquete ni mesa-

na sino unos varales arrastrado por mulas pardas que cascabeleaban recuerdos y por quilla una caja de tablas machihembradas y laterales de chapa que guardaba paisajes manchegos y restos de aquella vida que quedó congelada por la miseria y que la angustia resucita en estas tardes asfixiantes de invierno.

Y volaba España abajo y reconociendo mesetas y ríos sin nombres, bosques y ciudades sin apellidos y a voluntad encallaba en los majanos de caliza, en arrecifes de barro, fondeando siempre en las tierras cálidas del sur. Y entonces mezclaba lo antiguo y lo moderno, lo próximo y lo añejo y gritaba- "A que tenemos tonterías con los espantones". Era allí, encima de los majanos, paseando por encima de la lindes de hinojos y de magarza con su pantalón de pijama y su máscara del zorro, cuando se encontraba a sí mismo, cuando se sentía dueño de sus ideas, patrón de un barco que nave-

gaba a voluntad por sus recuerdos, fondeando en los muelles de cepas y anclado en lo más profundo de su ser. Era allí, cuando el tiempo le obedecía, cuando gobernaba su barco, cunado guiaba su remolque. Había regresado a su tierra, a su tiempo, a su juventud perdida.

Y, como una gigantesca ballena verde, las viñas se lo tragan y el Uli salta sin miedo desde el trampolín de los majanos y nada a brazas distancias kilométricas por entre los líneas de cepas respirando con un tubo de caña por donde avienta espejismos de repiones y tirachinas de otro tiempo y otro lugar. Cambia de velocidad y dirección como las golondrinas de las plazas, como murciélago en las alamedas; gobernado por magnetismo ajeno y mágico, gira sobre sí mismo mil veces y se busca, se palpa y se encuentra y piensa, yo soy el que está aquí, éste soy yo, entero, sin tropezones, seco, vivo, resucitado.

Y luego se hunde en la tierra y bucea por entre la maraña de raíces como peces de manglar. Y emerge seco y rejuvenecido y aquel cuerpo quebradizo hecho de carne chorreadas como vela de cera vieja, aparece joven, entero, dúctil y maleable y flota sin esfuerzo hasta las copas de los chopos y salta en picado con las manos llenas de uvas y los pies manchados de mosto y atraviesa la tierra y sale de las profundidades en medio de la viña y con una pirueta de cachalote salpica hojas de parra como hacen los remolinos de verano. Luego se restriega por la tierra seca en un aterrizaje sin ruedas y ara la tierra manchega con su cuerpo en besanas de espuma que no se borran como las del agua, una besana enorme de norte a sur con propiedades balsámicas.

No puede haber otra verdad más cierta que esta. Y se tira a la tierra, se restriega como las mulas sudorosas, se contamina crónicamente de aromas, colores y evocaciones y se exprime racimos y se encuentra almorzando con su padre a la sombra de los chopos, con una pieza de tocino de

veta en la fiambra de cinc ¡Padre, cánteme otra vez eso de los campanilleros! ¡Cuénteme, padre, aquello de los galgos y los podencos!

Se hunde en un abrazo profundo con aquel hombre más joven que él y el tiempo del Uli, se detiene a su gusto, allí está todo lo que se le perdió por el camino. En un puzzle mágico que arma a voluntad, están todas las piezas de la felicidad, está ese mar dulce de viñas verdes que le robaron las miserias, esa ristra de olores secos clavados a los recuerdos juveniles y el calor de verdad y la sombra de verdad y la sed seca y el vino de verdad, de ese que lleva satines en el sabor y que araña la garganta.

-Tome padre, eche un trago de vino seco de estos que no se sueltan del gañote, ni de la memoria.

Y aquel puzzle de hombre hecho de piezas de papel de aluminio usado, se asentaba en su huida al sur, se alisaba su espíritu en la tabla de planchar de la Mancha, se recompone rodeado por un universo verde y seco. Qué fácil es la vida cuando el mundo te obedece, cuando todas las piezas giran pal mismo sitio.

-Lo que tienen allí, padre, es un sol de cartón piedra, pegao al techo como el de las carrozas de San Isidro. ¿Quiere usted que pisemos un poco de uva en el esportón y probamos el mosto?

Cuando la Maite le tensaba la cuerda de guita negra que tenía atada al antebrazo, el Uli regresaba despacio. No la sentía como un contrapeso que lastrara sus sueños, sino como la cuerda de seguridad que impide que los globos se escapen de las manos de los niños. La sentía como un teléfono mágico que conectaba universos paralelos por donde escucha a la Maite que le decía sin aspavientos:

-¡Soooo, mula!

Y el tiovivo de la esquizofrenia se frenaba, con la voz serena de la Maite que le traía de regreso y dejaba de patlear dentro del macetero pisoteando recuerdos, y templaba la respiración y tomaba una última bocanada de aire seco y decía sin angustias:

¡Bueno, ahí os quedáis! Padre, ponga el agua al sol que luego le duelen los dientes y ponga la bota de vino en alto para que no la chupen los perros, que luego se acostumbran a lo dulce.



La sensual cosquilla de carbónico

Repunte en la demanda de vino espumoso DO La Mancha elaborado con el mismo método tradicional que el 'champagne' o el 'cava'

Quien lo ha catado por primera vez, no suele olvidar ese leve cosquilleo de las burbujas en el paladar. Se trata de un vino con una textura carbónica, efervescente, asociado a un contexto de glamour y celebraciones.

Sus ventas reinan en periodos navideños, donde todavía existe un desconocimiento por parte del gran público de su composición, métodos y maneras de más aconsejables de consumir. “Es un disparate que todavía se sigan toman-

do los espumosos brut al llegar el postre”, matiza más de un enólogo. Ese mismo desconocimiento casi restringe a los espumosos a los momentos más puramente festivos, “cuando se trata de un vino más con unas condiciones especiales de elaboración”, afirman sus más entusiastas.

¿Qué es un vino espumoso?

Se trata de un vino con presencia de dióxido de carbono disuelto como consecuencia de una segunda fermentación en botella. Para

ello, se parte por tanto de un vino blanco basetranquilo, de baja graduación y perfil neutro en aromas, al que luego se pueden ensamblar otras variedades. Más adelante, se le añaden levaduras y una proporción de azúcar que nos llevará a la segunda fermentación en botella. Aquí, se produce una liberación de dióxido de carbono, que, al no encontrar salida en una botella sellada, queda integrado (la conocida burbuja) en el propio vino, que ahora gana en mayor estructura.





Quemar ligeramente una ramita de romero para aromatizar después el cristal de la copa

Esas levaduras terminarán formando sedimentos (conocidos como lías, en el proceso de autólisis) que unidos a un proceso de envejecimiento terminarán por redondear los matices del vino espumoso, aportándole esa consistencia tan característica en aromas (galleta, pan, frutos secos, etc)



La segunda fermentación en botella, clave en los espumosos.



Contraetiqueta espumoso



Tirilla DO Método Tradicional

Llegamos al degüelle que no es sino retirar los sedimentos formados en la botella. El método tradicional lo realiza girando la botella para deslizar esos depósitos de levaduras muertas hacia el cuello de la botella. Se puede realizar manualmente (proceso caro) o con máquinas especializadas (gyropalettes). Una vez congelado ese depósito de lías, la presión ejercida por el CO² expulsará las levaduras en su apertura.

Posteriormente, la botella se rellena con vino y una nueva proporción de azúcar. Ese dosaje determinará el grado de azúcar residual, pasando de los semi-seco o seco en los vinos espumosos. Este método se da en la región de Champagne, los cava catalanes y gran parte de los espumosos manchegos. Por ejemplo, en el pliego de condiciones para los vinos espumosos DO La Mancha, pueden encontrarse desde “los Brut nature con menos de 3 g/l en glucosa, hasta los Extra brut: de 0 a 6 g/l expresado en glucosa.; Brut: inferior a 12 g/l expresado en glucosa; Extra seco: de 12 a 17 g/l expresado en glucosa; Seco: de 17 a 32 gr/l expresado en glucosa ; Semiseco: de 32 a 50 g/l expresado en glucosa y dulce: superior a 50 g/l expresado en glucosa.”

Método Gran Vas o charmat

Estos vinos se elaboran por el método tanque. Su producción es seme-

jante a los vinos espumosos del método tradicional, pero la diferencia reside en que el vino base se trasfiere a un tanque a presión (en vez de una botella) donde después se añadirán el azúcar y las levaduras para continuar con la segunda fermentación. El carbónico se integrará igualmente en el vino aunque obviamente, tendrá un menor contacto con las lías, pero mantendrá su carácter afrutado y fresco en la copa. Representa a los *prosecco* italianos o *sekt* alemanes, aunque también pueden darse en menor medida en los espumosos manchegos.



El corcho se desprende junto al gollete de la botella en un corte limpio

El origen histórico: de la sorpresa al glamour

Como todo gran descubrimiento, sujeto al azar, después a la sorpresa y más tarde en leyenda, el vino espumoso no queda libre de bucólicos orígenes. Dicen que fue el fraile benedictino, Pierre Perignon, quien observando la formación de un pequeño carbónico en el vino, intentó conservarlo con sus burbujas, manteniéndolo embotellado. La manera de soportar la presión carbónica se la inspirarían los peregrinos del Camino de Santiago, quienes solían cerrar sus calabazas de cantimplora con un corcho.

Con el tiempo, se mejoraría el procedimiento, consiguiendo evitar su ruptura por la presión del gas y eliminando las levaduras residuales que tendían a enturbiar el vino. Fue así, como a finales del siglo XVII, la refinada corte de los borbones franceses pondría de moda su lujoso "champagne" en toda Europa.

Hoy, el método champanoise o segunda fermentación en botella está implantado en gran parte del mundo, aunque los precios más prohibitivos siguen estando en la región homónima del norte de Francia.

Navaja de Albacete para emular el descorche a la 'sabrage'



Espumoso a la 'sabrage' o sableado

No faltan maneras curiosas para descorchar un espumoso. Sin duda, la más espectacular es la técnica del sableado (o sabrage) que puso de moda la temida caballería de las tropas napoleónicas en el siglo XIX. "En la victoria lo merecemos, en la derrota lo necesitamos"; cuentan que Napoleón solía acudir al vino en sus campañas, para rubricar su genial victoria o estrepitosa derrota en el campo de batalla.

Para brindar con su cuerpo de oficiales y su unidad de elite, la caballería de los Dragones, se descorchaba una botella con un sable, literalmente al tajo. El efecto de impresión estaba servido entre los presentes cuando la hoja, deslizada en un movimiento ágil, medido y certero, acertaba a degollar la botella a la altura del gollete, en un corte limpio.

La técnica está en desuso, restringida a momentos ceremoniales. Es poco aconsejable para el descorche en interiores (menos aún en la casa de los suegros, donde el corcho puede salir súbitamente despedido e impactar en algún rincón remoto de la sala).

Cócteles con vino

Acudimos a nuestro sumiller y barman de referencia, Víctor Martín, quien nos revela múltiples formas de disfrutar un cóctel con un vino espumoso. Su complejidad reside en saber jugar con sus aromas sin cambiar la composición y el color. La burbuja del espumoso ya es suficientemente sugerente.

Cucumber, flower & wine

Este cóctel de creación propia lleva pepino, flores y como base el vino espumoso. Tiene la virtud de conjugar “el mundo floral y el vegetal” en los aromas de un cóctel.

Ingredientes

- 20 ml de licor de flores
- 10 ml de ginebra
- 10 ml de sirope de azúcar
- 10 ml de zumo de lima natural
- Unas rodajas de pepino fresco
- Clara de huevo con albúmina y pepino
- Twist de limón
- Espumoso brut DO La Mancha

Smoked and spice

Creación de ahumado y especiado, propia y original, en este cóctel que “no trastoca su sabor, solo su aromática” con el aporte agreste del romero de la sierra y las especias de clavo, consiguiendo un cóctel sugerente con la base del carbónico del espumoso DO La Mancha. Al quemar ligeramente la ramita de romero conseguimos una veta de humo que después rociaremos sobre el cristal.

Ingredientes

- Ramita de romero
- Clavo
- Espumoso brut DO La Mancha

Disfrutando un vino espumoso

Aquellos que degustan un vino espumoso sugieren siempre hacerlo con una copa de flauta o tulipán, cuyo forma más alargada evitará la fuga más rápida del carbónico una vez servido. Entre sus atributos, además de sus aromas (como cualquier otro vino blanco), fresca y acidez, se valora ante todo su rosario (ascensión de las burbujas que deben ser menudas y finas, demostrando una fermentación a baja temperatura, signo de calidad); además de una corona persistente en la superficie. Los aromas a levadura son claves para determinar la calidad de un espumoso cuya burbuja en boca, debe ser sutil, sin inundar de manera tosca y gaseosa el paladar. Se asemeja más a la textura de una crema que finamente se funde en la boca.



Cóctel 'cucumber & flowers'



Victor Martín con el cóctel Bellini

Cóctel Bellini

Recordamos al pintor del Quattrocento italiano en Venecia, Giovanni Bellini, en “un cóctel que le rinde homenaje por sus colores cálidos”. Aunque el Bellini original se realiza con puré de melocotón, Víctor Martín se acerca a su paleta a través de un batido o puré de mango, cuya textura enriquece con la magia carbónica de un espumoso brut DO La Mancha.

Ingredientes

Puré de mango

Espumoso brut DO La Mancha

Cóctel Kir-Royal

Hemos querido cerrar nuestra ronda de cócteles con este Kir-Royal, con orígenes en la champagne francesa. Se consumía en altas esferas de la burguesía parisina con base de champagne y licor de grosellas. Víctor Martín ha optado en esta ocasión por un sirope de amarena en combinación con la flor de hibiscus.

Ingredientes

Sirope de amarena

Flor de hibiscus

Espumoso Brut DO La Mancha



Cóctel de Kir-Royal

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL

Y CON NUESTROS JÓVENES AGRICULTORES Y GANADEROS



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural



Líneas de
FINANCIACIÓN

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



Servicios
ESPECIALIZADOS

Asesoramiento técnico agrario, gestión de solicitudes de ayuda y seguros agrarios, formación de equipos directivos, apoyo a la internacionalización y promoción en ferias.



Plataforma
TECNOLÓGICA

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

Síguenos en:



Globalcaja

CAJA RURAL

PROTEGE TU EXPLOTACIÓN

ASEGURA TU COSECHA CON GLOBALCAJA



Desde Siempre especialistas en productos y servicios de Banca Rural

Líneas	Módulos	Fin periodo contratación	Líneas	Módulos	Fin periodo contratación
Frutos Secos	Almendro 1 y 2 Almendro P Nogal y Pistacho 1,2 y P	30/11/2017 15/05/2018 15/06/2018	Explotaciones Vitícolas	2A, 2B y 3 P con helado P sin helado	20/12/2017 25/03/2018 30/04/2018
Olivar	1,2 y P + Adv. Climáticas P	30/11/2017 30/06/2018	Hortícolas	Ajo (todos los módulos) Cebolla (todos los módulos)	31/01/2018 31/05/2018
C. herbáceos Extensivos	1,2 P	20/12/2017 15/06/2018	i Infórmate en cualquiera de nuestras oficinas		



www.globalcaja.es
@SomosGlobalcaja



Globalcaja

CAJA RURAL