



El Origen del Vino

# Sumario

## staff

**Edita:**

Interprofesión del C.R.D.O La Mancha

**Presidente:**

Carlos David Bonilla Merchante

**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](http://www.facebook.com/vinosdelamancha)
-  [www.youtube.com/vinodelamancha](http://www.youtube.com/vinodelamancha)
-  [www.twitter.com/vinodelamancha](http://www.twitter.com/vinodelamancha)
-  [es.pinterest.com/vinodelamancha](http://es.pinterest.com/vinodelamancha)

Editorial ..... **2**

Nueva etapa en el Consejo Regulador..... **3**

Premios a la Calidad de los vinos DO La Mancha ..... **10**

En el país del sol naciente..... **17**

Promoción exterior europea..... **21**

Nuevo récord de ventas en la comercialización..... **25**

AÑADA 2017, excelente en los vinos DO La Mancha..... **31**

Cuando 1000 no se equivocan ..... **33**

Vinum vita est, las raíces vinícolas de Castilla La Mancha..... **35**

La poda, vid y llanto en La Mancha..... **43**

Publirreportaje de Agroseguro ..... **47**

**Noticias**

Escaparate turístico en FITUR..... **49**

Vino y pasión por San Valentín ..... **50**

Los vinos de La Mancha en Guía Peñín ..... **51**

IV Feria Agroalimentaria de Villarrobledo ..... **52**

En la feria del Viaje en Madrid ..... **52**

Sentidos encendidos para el Festival ..... **53**

Premios ‘Ojos del Guadiana’ ..... **55**

En la Escuela de Hostelería de Madrid ..... **57**

Los vinos DO La Mancha Perlé de honor ..... **59**

Vinos de La Mancha, Las cosas por su nombre..... **60**

Maratón del vino en la Universidad Complutense..... **61**

Premios y galardones para las bodegas manchegas ..... **63**

**Vino, cultura y gastronomía**

Armonías de vino en cuaresma y semana santa..... **65**

Vino y literatura..... **67**





El Origen del Vino

# Editorial

## Una nueva etapa

Desprezados de las fiestas navideñas, apenas un nuevo año iniciaba sus primeros balbuceos, enero despertó gran parte del interés mediático en nuestro Consejo Regulador. En efecto, contrario a lo que sucede en otros inviernos, más tranquilos en el mes de enero, las primeras semanas del año tuvieron una gran intensidad orgánica para los vinos con Denominación de Origen La Mancha con la elección de una nueva Junta Directiva, renovación de vocales de la Asamblea General, y por supuesto, un nuevo Presidente al frente.

Finalmente, el pasado 25 de enero hubo *“fumata bianca”* y Carlos David Bonilla fue el candidato elegido para presidir el Consejo Regulador. Nacido en 1977, en El Provencio, Cuenca, casado y con dos hijos, posee una dilatada trayectoria en el mundo de la viticultura. Su experiencia en el ámbito cooperativo (actualmente, preside Bodegas Campos Reales) es su mejor aval para construir desde el consenso y el trabajo asociativo.

Indudablemente, su llegada insufla un aire fresco y jovial a un Consejo Regulador que ha trazado la senda del crecimiento y la progresión comercial. Gran parte de la responsabilidad, claro está, ha estado en su antecesor, Gregorio Martín-Zarco, cuya labor, 15 años al frente como Presidente de la DO La Mancha, ha sido ejemplar desde un compromiso personal y vocacional por recuperar posiciones de prestigio para el vino manchego, no sólo en mercados nacionales sino también internacionales.

Mantener el timón hacia un rumbo constante, sin zozobrar en la marejada mundial que supone el

sector vitivinícola, no es, obviamente, tarea baladí para el nuevo Consejo Regulador. Los casi 90 millones de botellas comercializadas en el pasado 2017 son un acicate y reflejo de que la senda está marcada. La concienciación es nítida y ya desde el propio viticultor, pasando por la bodega, hasta el consumidor final (manchego) existe un convencimiento de que la apuesta por la calidad es la mejor baza a medio y largo plazo para generar valor añadido a nuestros vinos. Una renta final que repercute en el conjunto final de la sociedad, donde hoy es prácticamente indisoluble la dicotomía de vino y Mancha, como lo es asociar universal y culturalmente el Quijote a nuestra tierra, llanura y legado.

La calificación de añada *“excelente”* para los vinos del 2017 incrementa el interés por catarlos y conocerlos aún más, recompensando el esfuerzo de las bodegas manchegas en una pasada vendimia, mermada en cantidad y anómala en fechas, pero histórica en calidad.

Pero no hay tiempo para ser autocomplacientes. El engranaje promocional ya ha arrancado en los vinos DO La Mancha y el mes de marzo marca un punto de inflexión en el Consejo Regulador. Al cierre de esta edición, las maletas están ya listas para asistir a Prowein 2018, en Alemania, para asistir a la feria más importante del mundo a cuyo término, los responsables de internacional habrán de nuevo volado hacia Japón y China. Éste último, cliente y país, con una voracidad incesante por nuestros vinos, tal y como reflejan los datos de exportación, que no paran de crecer y en el 2017 superaron los 10 millones de botellas.

# Carlos David Bonilla, nuevo Presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha

Representando al ámbito cooperativo, a través de su cooperativa Nuestra Señora del Rosario, conocida como bodegas Campos Rales, en El Provencio, en la provincia de Cuenca, Carlos David Bonilla se convirtió en el nuevo Presidente de la Denominación de Origen La Mancha en la mañana del 25 de enero en la sede del Consejo Regulador.

**Elegido por unanimidad de las diferentes organizaciones, estará al frente de los vinos con Denominación de Origen La Mancha durante los próximos cuatro años**

De esta manera, le toma el relevo a Gregorio Martín-Zarco, Presidente de la Interprofesión Consejo Regulador Denominación de La Mancha desde el año 2003. Martín-Zarco, quien se ha despedido del Pleno agradeciendo “el compromiso y trabajo de los vocales durante la anterior legislatura.”

“La continuidad y consenso deben ser las bases para llegar a acuerdos y poder garantizar el valor que deben tener nuestros vinos. El anterior equipo liderado por Gregorio Martín Zarco ha hecho un trabajo excepcional por llevar los vinos DO La Mancha a otras partes del mundo donde ya son conocidos. Eso nos ayudará a enfatizar esa calidad que perseguimos”.

Éstas fueron las primeras palabras de Carlos D. Bonilla ante los medios de comunicación en su primera rueda de prensa de presentación, apenas unos minutos después de ser elegido en la Asamblea.



Representantes del Consejo Regulador posan con miembros de la administración autonómica y municipal

Tras haber constituido la mesa de edad, formada por los vocales Rafael Torres y Jesús Julián Casanova, el Pleno del Consejo procedió a la elección del Presidente, así como también los cargos de Vicepresidentes I y II, además de secretario, que ostentan: Miguel Ángel Valentín (Asociación Empresarial Vitivinícola Vinos Castilla-La Mancha), renovado dos años después por Alfonso Monsalve, de FEVIN, (que además alternará el puesto de tesorero), Fernando Villena Ruiz (Asaja) y Pascual Ortiz (UPA), vicepresidente segundo y secretario respectivamente. También formarán parte de la Junta Directiva, Inocencio Maestro de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha y José Luis Parreño, de COAG.

Un Consejo que está formado por 24 vocales elegidos del sector vitivinícola, conocidos también por sus diferentes cargos de responsabilidad en asociaciones agrarias, industriales y sector cooperativo.

Del 2018 al 2022, afrontan la nueva etapa en la Interprofesión, representando al ámbito productor junto al presidente: Juan Bonillo, Fernando Villena Ruiz, Isidoro Vela y José Miguel Alhambra, de Asaja; Pascual Ortiz y Ramón López, de UPA; Miguel Luis Casero y José Luis Parreño, de COAG. Se suman, por parte del sector de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha: Jesús Julián Casanova, Félix Cano y José Luis Santiago.



Carlos David Bonilla. Presidente DO La Mancha.



Miguel Ángel Valentín. Vicepresidente I.  
Vocal por AEV Vinos CLM. Sector Comercializador.



Fernando Villena. Vicepresidente II.  
Vocal por ASAJA. Sector Productor.



Alfonso Monsalve. Tesorero.  
Vocal por FEVIN. Sector Comercializador.



Pascual Ortiz. Secretario.  
Vocal por UPA. Sector Productor.



Inocencio Maestro. Vocal por Cooperativas  
Agroalimentarias de CLM. Sector Comercializador.



José Luis Parreño. Vocal por COAG.  
Sector Productor.



Isidoro Vela. Vocal por ASAJA.  
Sector Productor.



Francisco Fernández. Vocal por Cooperativas  
Agroalimentarias de CLM. Sector Productor.



José Mª Arcos. Vocal por Cooperativas Agroalimentarias de CLM. Sector Comercializador.



Miguel Ángel Villanueva. Vocal por AEV Vinos CLM. Sector Comercializador.



J. Julián Casanova. Vocal por Cooperativas Agroalimentarias de CLM. Sector Productor.



Matías López. Vocal por AEV Vinos CLM. Sector Comercializador.



Rafael Torres. Vocal por Cooperativas Agroalimentarias de CLM. Sector Comercializador.



Bienvenido Muñoz. Vocal por FEVIN. Sector Comercializador.



Carlos E. Ayuso. Vocal por FEVIN. Sector Comercializador.



Carlos Nieto. Vocal por AEV Vinos CLM. Sector Comercializador.



Ramón López. Vocal por UPA. Sector Productor.



Félix Cano. Vocal por Cooperativas Agroalimentarias de CLM. Sector Productor.



Francisco Parra. Vocal por FEVIN. Sector Comercializador.



José Luis Santiago. Cooperativas Agroalimentarias de CLM. Sector Productor.



Juan Bonillo. Vocal por ASAJA. Sector Productor.



Miguel Luis Casero. Vocal por COAG. Sector Productor.



José Miguel Alhambra. Vocal por ASAJA. Sector Productor.

Desde el sector comercializador, ocuparán su silla de vocal, por parte de Cooperativas Agroalimentarias de Castilla-La Mancha: Rafael Torres, de Coop. Virgen de las Viñas de Tomelloso (Ciudad Real), José María Arcos, de Coop. Nuestra Señora de la Antigua en Villanueva de los Infantes, Inocencio Maestro de Coop. La Remediadora de La Roda (Albacete) y Francisco Fernández, de la Cooperativa Cristo de la Vega en Socuéllamos, Ciudad Real.

Por la Asociación Empresarial Vitivinícola Vinos Castilla-La Mancha, los representantes son: Miguel Ángel Villanueva de bodegas J. García Carrión La Mancha, S.A. de Daimiel (Ciudad Real); Miguel Ángel Valentín de Bodegas Centro Españolas, de Tomelloso (Ciudad Real), Matías López, de Bodegas Isidro Milagro, Manzanares, (Ciudad Real) y Carlos Nieto de Bodegas Félix Solís. Se añaden, por parte de FEVIN, Bienvenido Muñoz, de Bodegas y Viñedos Muñoz, Noblejas (Toledo), Alfonso Monsalve de Vinícola de Castilla, Manzanares (Toledo) Carlos Ayuso, de Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete) y Francisco Parra, de Bodegas Irjimpa, de Las Mesas, Cuenca.



Gregorio Martín-Zarco nombrado Presidente de Honor

## El 26 de febrero, Primera Asamblea

El Consejero de Agricultura, Francisco Martínez Arroyo clausuró la primera Asamblea celebrada en la sede de la Denominación de Origen La Mancha, con la asistencia del nuevo órgano de vocales del Consejo Regulador. El actual Presidente, Carlos David Bonilla, trasladó a los responsables de agricultura los asuntos de mayor interés para el sector en una reunión a la que también se sumó la Delegada de la Junta por la provincia de Ciudad Real, Carmen Teresa Olmedo, y la alcaldesa de Alcázar de San Juan y Presidenta de Acevín, Rosa Melchor.



El Consejero de Agricultura fue invitado a la primera Asamblea de la nueva legislatura de la ICRDO La Mancha



Presidente y anteriores vocales con las placas de reconocimiento del Consejo Regulador

Al término de la misma, también se hizo entrega de placas de reconocimiento a Gregorio Martín-Zarco, Manuel Civera, Gregorio Adán, F. Emilio Medina, José Luis Torremocha y Fernando Villena, Presidente y vocales de la anterior legislatura. El propio Martín-Zarco recibió por total acuerdo el nombramiento de Presidente de Honor por parte del Consejo Regulador.



Gregorio Martín-Zarco y Carlos David Bonilla, Presidente honorífico y actual Presidente del Consejo Regulador, respectivamente



El titular de Agricultura, junto al anterior y el nuevo presidente del Consejo Regulador

## Entrevista

# Carlos David Bonilla, Presidente DO La Mancha

**“La presidencia es un desafío bonito de seguir luchando por los agricultores y bodegas de mi región”**

Mantiene firme su compromiso como presidente de la bodegas Campos Reales. Actualmente, forma parte del Consejo Rector de las Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha, además de ser miembro del Consejo Agrario en el municipio de El Provencio, en Cuenca. Nacido en 1977, casado y con dos hijos, su elección significa una renovación generacional para los vinos DO La Mancha, siendo la primera vez que la provincia de Cuenca consigue la Presidencia.



**¿Quién es Carlos David Bonilla? Lo primero que sorprende es su juventud**

*Soy un agricultor de El Provencio. Actualmente, presido Bodegas Campos Reales, y llegué a la Interprofesión del Consejo Regulador de mano de las Cooperativas Agroalimentarias de Castilla La Mancha y llevo desde la anterior legislatura en el Pleno de la Denominación de Origen.*

**¿Un buen recuerdo de su infancia?**

*La vendimia cuando era pequeño*

**¿Cómo fue su primera copa de vino?**

*Bueno, hace ya muchos años, desde luego. (sonríe) Fue en casa. Mi padre siempre bebía vino en las comidas y fue junto a él.*

**Ya conocía el Consejo Regulador de su etapa como anterior vocal, pero ahora que asume su presidencia. ¿Se lo imaginaba así?**

*No. Evidentemente cuando estás en un Pleno y vas dos o tres veces al año, realmente no ves el trabajo que hay detrás o piensas que puede ser de otra manera. Ahora, estando dentro, en las comisiones y plenos, con el trabajo del día a día, la verdad es que ves que es un trabajo más laborioso y al que hay que dedicar mucho más tiempo, pero a la vez es un trabajo bonito.*

**Tiene experiencia en el mundo cooperativo. Un aval a su favor a la hora de buscar consenso en una gran familia como es la DO La Mancha. ¿Vértigo o desafío con la mayor superficie de viñedo de España?**

*Para mí es un reto y una ilusión muy grande. Será una manera más de luchar por el mundo del vino y lógicamente por los agricultores y bodegas de esta región.*

**En su opinión, ¿cuáles son los atributos que diferencian a los vinos de La Mancha?**

*Son vinos excelentes y elaborados desde el corazón.*

**Dicen que un blanco airén es idóneo para iniciarse. Pocos se resisten cuando los catan por primera vez. Sin embargo, cuesta todavía escuchar su nombre en plazas como Madrid.**

*No se ha hecho la promoción suficiente, quizá en el airén. Es cierto que se ha trabajado en promocionar otros varietales, que ya estaban predeterminados en otras zonas del mundo, y con ellos, que ya tenían renombre se ha intentado entrar en otros mercados. Pero la variedad airén ahora no tiene nada que envidiar en atributos a otras variedades del mundo.*

**¿Cree que a los manchegos nos cuesta a veces creer un poco más en nuestras posibilidades?**

*Ahora ya no. Hemos evolucionado muchísimo y a la vista está que ahora los vinos manchegos ya llegan a cualquier rincón del mundo sin complejos. Somos personas que nos adaptamos perfectamente a las circunstancias.*

**En comercialización, recientemente hemos conocido los datos de vino embotellado para la que se acercan a los 90 millones. ¿Dónde está el techo para los vinos DO La Mancha?**

No hay techo. Por su potencial y sus hectáreas, el crecimiento no está reñido con la calidad, al contrario. Podemos escoger lo mejor entre la variedades para elaborar los mejores vinos, cosa que ya se está haciendo dentro de Castilla La Mancha.

**¿Acercar el vino a los más jóvenes sigue siendo una asignatura pendiente?**

*Sí. Hay que seguir haciendo más esfuerzo para divulgar el vino entre los jóvenes, sobre todo, empezar en la Universidad, que es lo que ya se está haciendo. Es uno de los objetivos fundamentales si queremos a largo plazo aumentar el consumo en nacional. Tiene que ser constante para que pueda crecer también la Cultura del Vino entre los jóvenes.*

**En mercados exteriores, ¿cuáles son los principales clientes?**

*Pues tenemos el continente asiático, con ejemplos como China, que ha crecido mucho en los últimos años, y también algún país de Latinoamérica donde se han aumentado bastante las ventas. A nivel europeo, Alemania sigue siendo la referencia.*

**Restauración y hostelería en España, ¿se siguen resistiendo?**

*Aún cuesta, pero poco a poco se va llegando. Se está trabajando y es cuestión de tiempo que un vino DO La Mancha se ofrezca con la misma naturalidad que otras denominaciones de origen.*

**Madrid, ¿objetivo promocional principal?**

*Por supuesto, debe ser un objetivo principal porque tiene un potencial de crecimiento, y debe ser referente.*

**¿Cuál es su momento favorito para disfrutar un vino?**

*Cualquier momento siempre es bueno, pero sobre todo en compañía.*

**¿Si tuviera que elegir esa compañía entre un personaje histórico o famoso para tomarse un vino?**

*Pues preferiría un buen amigo con el que tienes una relación desde la niñez. Ese sería un momento ideal para compartir un vino.*



# Los mejores vinos

## DO La Mancha en una añada histórica

**El Consejo Regulador entrega sus XXXI Premios a la Calidad de sus vinos embotellados**



Bodegón de los vinos ganadores

En un acto emotivo y entrañable, el salón de actos del Consejo Regulador volvió a quedarse pequeño para una cita que prácticamente se ha convertido en obligatoria para el sector y los aficionados al vino en general.

La vocación de los premios, en su XXXI edición, que partía del propio Consejo Regulador con el objetivo de reconocer el mérito de sus bodegas en el esfuerzo por la calidad de sus vinos, sirve hoy fundamentalmente como escaparate promocional para el público profesional y consumidor final aficionado.

De hecho, uno de los puntos más señalados en la velada fue el crecimiento comercial de los vinos con DO La Mancha en este último año. El propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla

quiso felicitar a las bodegas participantes con más de 400 muestras presentadas en esta edición en un año que ha subrayado por su “calidad excelente”. En su alocución pública, también matizó el incremento de las ventas en el mercado internacional donde las bodegas manchegas “han conseguido llegar a más de noventa países distintos”. Unos números “que cantan por sí solos, donde se ha incrementado el valor económico de las ventas en más de un 18% respecto al 2016”, apuntó Gregorio Jaime, Director General de Industrias Agroalimentarias y Cooperativas.



Foto de familia de los ganadores en la XXXI edición



Mesa presidencial de las autoridades



El Pte del Consejo Regulador junto a Gregorio Martín-Zarco y Fernando Villena , que recibieron la insignia de oro del Consejo Regulador



Representantes de Globalcaja entre el público asistente



Cooperativa Nuestra Señora de La Paz, Oro en AIRÉN, con "MATICES"



"CASA ANTONETE", el vino ganador en tinto joven TEMPRANILLO



Foto del jurado de la cata final

En palabras de la alcaldesa de Alcázar de San Juan, estos Premios a Calidad subrayan la calidad de las bodegas, como profetas en su tierra “siendo reconocidas en tu propia casa y por la gente del sector, algo que tiene mucho más mérito”, señaló Rosa Melchor.

Asistieron también al acto autoridades políticas de la provincia de Ciudad Real, como Gonzalo Redondo Cárdenas, vicepresidente de la Diputación Provincial de Ciudad Real y Carmen Teresa Olmedo Pedroche, Delegada de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha en Ciudad Real, una provincia que hoy es la mayor provincia en superficie de viñedo (más de 77.000 ha) y producción de la Denominación de Origen La Mancha.

Entre los vinos premiados, gran parte de las miradas recayeron en dos de las variedades de uva más representativas de la Denominación de Origen La Mancha. Concretamente, entre los protagonistas, destacaron el blanco **Matices** de la Cooperativa Nuestra Señora de La Paz, Villarta de San Juan (Ciudad Real), Oro en la categoría Airén. Así como también el tinto joven tempranillo, cuyo Primer Premio fue a parar a Bodegas Casa Antonete, de Tarazona de La Mancha (Albacete), por su tinto **Casa Antonete 2017**.

Antes de la entrega de los galardones, Gregorio Martín-Zarco y Fernando Villena, expresidente y exvicepresidente, respectivamente, recibieron la insignia de oro y brillante del Consejo Regulador por su trabajo al frente de la Denominación de Origen La Mancha.

## XXXI Concurso a la Calidad de vinos embotellados y varietales do la mancha



Oro en GEWÜRZTRAMINER fue para "LAMINIO", de César J. Velasco



El Oro en MOSCATEL recayó en Bodegas Finca Antigua



"TOMILLAR" deslumbró en rosados MERLOT



El mejor GARNACHA en rosados lo recogió Bodegas Campos Reales



El Oro en rosados CABERNET SAUVIGNON, fue para Vinicola de Tomelloso

### VINOS BLANCOS VARIETALES 2017: GEWÜRZTRAMINER

#### "LAMINIO"

César José Velasco Almodóvar,  
Villarrobledo (Albacete)

### VINOS BLANCOS VARIETALES 2017: VIOGNIER

#### "VIENTO ALISEO"

Dominio de Punctum, Las  
Pedroñeras (Cuenca)

### VINOS BLANCOS VARIETALES 2017: MOSCATEL

#### "FINCA ANTIGUA"

Finca Antigua, Los Hinojosos (Cuenca)

### VINOS BLANCOS FERMENTADOS EN BARRICA

#### "BLAS MUÑOZ CHARDONNAY 2017"

Viñedos y Bodegas Muñoz,  
Noblejas (Toledo)

### VINOS ROSADOS VARIETALES 2017: CABERNET SAUVIGNON

#### ORO: "TORRE DE GAZATE"

Vinícola de Tomelloso,  
Tomelloso (Ciudad Real)

#### PLATA: "CASTILLO DE BENÍZAR"

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

### VINOS ROSADOS VARIETALES 2017: MERLOT

#### ORO: "TOMILLAR"

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

#### PLATA: "VIÑA ORCE"

Bodegas Martínez Sáez,  
Villarrobledo (Albacete)

### VINOS ROSADOS VARIETALES 2017: GARNACHA

#### ORO: "CANFORRALES"

Bodegas Campos Reales, El  
Provencio (Cuenca)

#### PLATA: "ISLA ORO"

Bodegas Isla, Villarta de San  
Juan (Ciudad Real)

## VINOS TINTOS VARIETALES

### 2017: GARNACHA

#### “SEÑORÍO DE GUADIANEJA”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)



“SEÑORÍO DE GUADIANEJA” se alzó con un ORO en tinto GARNACHA, entre otros

## VINOS TINTOS VARIETALES

### 2017: PETIT VERDOT

#### ORO: “SÍMBOLO”

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

#### PLATA: “SEÑORÍO DE GUADIANEJA”

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)



El Oro en PETIT VERDOT para Bodegas Símbolo

## VINOS ESPUMOSOS

### ROSADOS

#### “PUENTE DE RUS”

Bodegas Puente de Rus, San Clemente (Cuenca)



“PUENTE DE RUS” consiguió un Oro en vinos espumosos rosados

## VINOS BLANCOS

### VARIETALES 2017: AIRÉN

#### ORO: “MATICES”

Cooperativa Nuestra Señora de La Paz, Villarta de San Juan (Ciudad Real)

#### PLATA: “TORRE DE GAZATE”

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

#### BRONCE: “GALÁN DE MEMBRILLA”

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo, Membrilla (Ciudad Real)

## VINOS BLANCOS VARIETALES

### 2017: CHARDONNAY

#### ORO: “TOMILLAR”

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

#### PLATA: “ALTOVELA”

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

#### BRONCE: “ALCARDET NATURA”

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

#### BRONCE: “LOS GALANES”

Cooperativa Santa Catalina, La Solana (Ciudad Real)



El mejor CHARDONNAY fue para “TOMILLAR”



El Oro en blancos MACABEO fue para Vinícola de Tomelloso

## VINOS BLANCOS VARIETALES

### 2017: MACABEO/VIURA

#### ORO: “FINCA CERRADA”

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

#### PLATA: “ALTOVELA”

Bodegas Altovela, Corral de Almaguer (Toledo)

#### BRONCE: “TARAY”

Bodegas Taray Santo Niño de la Bola, Las Mesas (Cuenca)

El mejor SAUVIGNON BLANC ha ido a parar a Bogarve 1915



El mejor rosado TEMPRANILLO fue para "LA VEREDILLA"



"CANFORRALES" también obtuvo un Oro en blancos VERDEJO



El Pte. de Bodegas Símbolo recogiendo el premio al mejor tinto SYRAH



## VINOS BLANCOS VARIETALES 2017: VERDEJO

**ORO: "CANFORRALES"**

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)

**PLATA: "SÍMBOLO"**

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

**PLATA: "REZUELO"**

Galán de Membrilla Bodegas Rezuelo, Membrilla (Ciudad Real)

## VINOS BLANCOS VARIETALES 2017: SAUVIGNON BLANC

**ORO: "LACRUZ VEGA"**

Bogarve 1915, Madridejos (Toledo)

**PLATA: "TOMILLAR"**

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

**BRONCE: "PINGOROTE"**

Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

## VINOS ROSADOS VARIETALES 2017: TEMPRANILLO

**ORO: "LA VEREDILLA"**

Bodegas San José, Tomelloso (Ciudad Real)

**PLATA: "VIÑA SAN JUAN"**

Bodegas Félix Solís, La Puebla de Almoradiel (Toledo)

**BRONCE: "LATÚE"**

Bodegas Latúe, Villanueva de Alcardete (Toledo)

## VINOS TINTOS VARIETALES 2017: TEMPRANILLO

**ORO: "CASA ANTONETE"**

Bodegas Casa Antonete, Tarazona de La Mancha (Albacete)

**PLATA: "LAMINIO"**

César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)

**BRONCE: "TOMILLAR"**

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

**BRONCE: "GRAN PRIOR DE LA ALAMEDA"**

Cooperativa San Lorenzo, Alameda de Cervera (Ciudad Real)

## VINOS TINTOS VARIETALES 2017: CABERNET SAUVIGNON

**ORO: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA"**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

**PLATA: "CAMINA"**

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

**BRONCE: "OJOS DEL GUADIANA"**

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

## VINOS TINTOS VARIETALES 2017: MERLOT

**ORO: "LAMINIO"**

César José Velasco Almodóvar, Villarrobledo (Albacete)

**PLATA: "OJOS DEL GUADIANA"**

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

**BRONCE: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA"**

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

## VINOS TINTOS VARIETALES

### 2017: SYRAH

#### ORO: "SÍMBOLO"

Bodegas Símbolo, Campo de Criptana (Ciudad Real)

#### PLATA: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA"

Vinícola de Castilla, Manzanares (Ciudad Real)

#### BRONCE: "VIÑA ORCE"

Bodegas Martínez Sáez, Villarrobledo (Albacete)

## GRUPO DE VINOS BLANCOS

### 2017: COUPAGE

#### ORO: "ARTERO Macabeo-Verdejo"

Viñedos y Bodegas Muñoz, Noblejas (Toledo)

#### PLATA: "AÑIL Macabeo-Chardonnay"

Vinícola de Tomelloso, Tomelloso (Ciudad Real)

#### PLATA: "DOÑA BERENGUELA Macabeo-Verdejo"

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

## GRUPO DE VINOS ROSADOS

### 2017: COUPAGE

#### ORO: "YUGO Garnacha-Tempranillo"

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

#### PLATA: "ALCARDET SOMMELIER Tempranillo-Syrah-Garnacha"

Bodegas Alcardet, Villanueva de Alcardete (Toledo)

#### BRONCE: "MARQUÉS DE CASTILLA Garnacha-Tempranillo"

Bodegas Cristo de la Vega, Socuéllamos (Ciudad Real)

## GRUPO DE VINOS TINTOS

### 2017: COUPAGE

#### ORO: "VILLA ABAD Tempranillo-Syrah"

Bodegas San Antonio Abad, Villacañas (Toledo)

#### PLATA: "AÑORANZA Cabernet-Syrah"

Bodegas Lozano, Villarrobledo (Albacete)

#### BRONCE: "TARAY Tempranillo-Syrah"

Bodegas Taray Santo Niño de la Bola, Las Mesas (Cuenca)

## GRUPO DE VINOS TINTOS

### TRADICIONALES

#### ORO: "PAGO DE LA JARABA Tempranillo-Cabernet-Merlot 2015"

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

#### PLATA: "VIÑA JARABA SELECCIÓN Tempranillo-Cabernet-Merlot 2014"

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

#### BRONCE: "CANFORRALES SELECCIÓN Tempranillo 2015"

Bodegas Campos Reales, El Provencio (Cuenca)



B. Muñoz, director de Bodegas Muñoz, con el Oro en blancos coupage



"VILLA ABAD Tempranillo-Syrah", Oro en tintos COUPAGE



"YUGO Garnacha-Tempranillo" Oro en rosados COUPAGE



"PAGO DE LA JARABA Tempranillo-Cabernet-Merlot 2015", Oro tinto TRADICIONAL.



## GRUPO DE VINOS ENVEJECIDOS EN BARRICA

**ORO: "24Q Syrah 2016"**

Bodegas San Antonio Abad,  
Villacañas (Toledo)

**PLATA: "VIÑA ORCE Tempranillo 2017"**

Bodegas Martínez Sáez,  
Villarrobledo (Albacete)

**BRONCE: "HACIENDA  
ALBAE Malbec 2015"**

Hacienda Albae, Argamasilla  
de Alba (Ciudad Real)

**BRONCE: "VILLA ABAD  
Tempranillo 2016"**

Bodegas San Antonio Abad,  
Villacañas (Toledo)

## GRUPO DE VINOS TINTOS DE CRIANZA

**ORO: "LOS GALANES  
Tempranillo 2015"**

Cooperativa Santa Catalina,  
La Solana (Ciudad Real)

**PLATA: "AZAGADOR Tempranillo-  
Cabernet-Merlot 2014"**

Pago de la Jaraba, Villarrobledo (Albacete)

**PLATA: "QUIÑÓN DE ROSALES  
Tempranillo 2015"**

Bodegas Quiñón de Rosales,  
El Toboso (Toledo)

## GRUPO DE VINOS TINTOS DE RESERVA

**ORO: "TOMILLAR Tempranillo 2012"**

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

**PLATA: "CASA DEL ÁGUILA  
Tempranillo 2013"**

Bodega del Águila, Dos Barrios (Toledo)

**BRONCE: "ALLOZO Tempranillo 2012"**

Bodegas Centro Españolas,  
Tomelloso (Ciudad Real)

**BRONCE: "LOS GALANES  
Tempranillo 2014"**

Cooperativa Santa Catalina,  
La Solana (Ciudad Real)

## GRUPO DE VINOS TINTOS DE GRAN RESERVA

**ORO: "ALLOZO Tempranillo 2009"**

Bodegas Centro Españolas,  
Tomelloso (Ciudad Real)

**PLATA: "SEÑORÍO DE GUADIANEJA  
Cabernet Sauvignon 2004"**

Vinícola de Castilla, Manzanares  
(Ciudad Real)

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

Bodegas Ayuso, Villarrobledo (Albacete)

## GRUPO DE VINOS ESPUMOSOS BLANCOS

**ORO: "TOMILLAR Brut Nature"**

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

**PLATA: "OJOS DEL GUADIANA Brut"**

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

**BRONCE: "CANTARES Semiseco"**

Vinícola de Castilla, Manzanares  
(Ciudad Real)

# DO La Mancha presente en Foodex en Tokyo

Del 6 al 9 de marzo, los vinos con Denominación de Origen La Mancha estuvieron en Foodex, la feria más importante del sector en el país nipón. Celebrada en el Makuhari Messe, de Tokyo, se trata de la cita referencia para la alimentación y bebidas en el país del sol naciente, como se aprecia en algunos de sus datos, con 3.350 expositores (140 de España), 85.000 visitantes profesionales y once pabellones de exposición, seis de los cuales son para exhibidores internacionales.

La presencia física del Consejo Regulador estuvo en el pabellón de España con un stand propio informativo con zona de reuniones y zona de cata con 18 vinos.

## Japón inauguró el primer viaje extracomunitario para el Consejo Regulador en este 2018



Se realizó también un seminario especializado destinado a público profesional con nueve vinos, donde pudieron conocer los rasgos de La Mancha como zona de producción, con especial incidencia en las variedades autóctonas más representativas como la blanca airén y la tinta tempranillo.



Fue la segunda edición con participación expresa de los vinos DO La Mancha en Foodex, en una cultura asiática donde se valora muy especialmente la vinculación literaria con la inmortal novela. Por todo ello, los vinos con la silueta universal del Quijote en sus botellas encuentran en el hidalgo caballero su mejor embajador ante el consumidor asiático.



Además, el interés comercial fue doble para las bodegas manchegas en extremo Oriente, donde las posibilidades de mercado podrían verse incrementadas en los próximos años si finalmente se pone en marcha la firma del Tratado de Libre Comercio entre la UE y Japón.

Con una demanda de 1.420.332 botellas y un aumento del 30,25% con respecto al año anterior, Japón se sitúa como el séptimo comprador mundial de vino manchego, el segundo en la región asiática, solamente superado por China.



De La Roda a Tokyo, la Coop. La Remediadora se promocionó en Foodex



Bodegas San Antonio Abad y sus tintos 'Arbariales' y 'Villa Abad' en Foodex



Bodegas Exotic Wines continúan apostando por la exportación



La marca 'Ojos del Guadiana' se presentó al público japonés



'Tomillar' más conocido ahora en Japón



Los vinos 'Allozo' continúan su promoción en el mercado asiático



Bogarve 1915 en la edición de Foodex 2018



Dominio de Punctum en Japón



Bodegas Yuntero con su gama de vinos 'Epilogo' y 'Yuntero' en Foodex

Las nueve bodegas que acompañaron al Consejo Regulador en Foodex son:

- Bodegas Centro Españolas
- Bodegas El Progreso
- Bodegas La Remediadora
- Bodegas San Antonio Abad
- Bodegas Yuntero
- Bogarve 1915
- Dominio de Punctum
- Exotic Wines
- Virgen de las Viñas

# Hamburgo y Ámsterdam

seducidas por la fruta de los tintos jóvenes manchegos

**Alemania y Holanda, primer envite de la promoción exterior en 2018**



Dos de los principales clientes de los vinos con Denominación de Origen La Mancha en suelo comunitario como son Alemania y Holanda fueron el primer objetivo promocional de las bodegas manchegas en este primer tramo del año 2018.

Bicicletas y canales definen a la ciudad de Ámsterdam

En esta ocasión, el Consejo Regulador colaboró con el Instituto de Promoción Exterior de Castilla La Mancha (IPEX) en los eventos organizados en sendas ciudades de Hamburgo (el 29 de enero) y Ámsterdam (el 31 de enero).

Ha sido la segunda acción en la ciudad de Hamburgo en cinco años



El viaje se cerró con balance positivo en Hamburgo, la primera parada de la pequeña gira iniciada por las bodegas manchegas. Allí, la prestigiosa sumiller teutona, Ivonne Heisterman, dirigió el seminario de cata destinado al público profesional alemán. La experta alabó la diversidad varietal de los vinos manchegos, junto a la fresca frutal del tempranillo, la variedad de uva que más entusiasmo al consumidor germano.

Para el caso alemán, el evento significó un refuerzo y adelanto, como trabajo promocional, previo a la visita de finales de invierno con Prowein, en Dusseldorf, la que hoy es la mayor feria del vino del mundo. Es la segunda vez que se visita la ciudad hanseática de Hamburgo, a orillas del río Elba, tras la acción del año 2013.

## En la ciudad de los canales

Abierta, jovial y cosmopolita, la ciudad de Ámsterdam completó el viaje promocional de las bodegas manchegas con la celebración de otra *master class* impartido por Janna Rijpma-Meppelink.

Un interés por el país tulipán que radica en ser el cuarto país que más vino DO La Mancha consume en las últimas décadas. Fue la primera vez que el Consejo Regulador participó en una acción en los Países Bajos.



Janna Rijpma-Meppelink explicando las características de La Mancha en Ámsterdam



Holanda, entre los principales consumidores mundiales de vino DO La Mancha

En total, acudieron unas 23 bodegas al evento organizado por el IPEX, de las cuales, 15 están acogidas a la Denominación de Origen La Mancha:

1. Bodegas Puente de Rus
2. Bodegas Ayuso
3. Bodegas El Progreso
4. Bodegas Centro Españolas
5. Vinícola de Castilla
6. Bodegas Isidro Milagro
7. Bodegas La Remediadora
8. Vinícola de Tomelloso
9. Finca La Blanca
10. Alvisa
11. Bodegas Romero de Ávila
12. Bodegas Illana
13. Bodegas Zagarrón
14. Bodegas Yuntero
15. Santa Catalina



Y. Heisterman durante su seminario



# Nuevo récord de embotellado para los vinos de la DO La Mancha

Con **87.238.193 botellas** (de 0,75 cl) es decir, un **7,4 % de incremento** (6.019.893 botellas más) con respecto al ejercicio pasado de 2016, donde se alcanzaron las 81.218.300 precintas de garantía (tirillas o contraetiquetas), los vinos con Denominación de Origen La Mancha continúan su progresión ascendente de los últimos años, ya que hay que tener en cuenta que en 2010 la comercialización total era de 55,6 millones de botellas, por lo que el crecimiento acumulado de estos últimos siete años casi alcanza el 57 por ciento.

En el mercado nacional se alcanzaron los 52.147.481 botellas (57 % del total del vino comercializado) y en exportación ya se ha llegado a 37.336.540 botellas en 2017 (43 % sobre el total de ventas)

Sujeto a la propia inercia de la coyuntura internacional, la evolución ha sido diferente a nivel mundial para las ventas en el exterior, donde los vinos manchegos son ya demandados en casi 90 países distintos.

**Las ventas de vino con D.O. La Mancha crecieron más del 7 %**



El mercado asiático es ya una realidad presente en los vinos DO La Mancha

## EVOLUCIÓN DE COMERCIALIZACIÓN 2011-2017

Millones de botellas 75cl



## COMERCIALIZACIÓN 2017

Botellas 75cl



**China** se consolida con fuerza en la primera posición, superándose los 10 millones de botellas vendidas y con un nuevo crecimiento del 24 %, pero el crecimiento es una constante en toda la región Asia-Pacífico, ya que por ejemplo Japón roza el millón y medio de botellas y ha tenido un crecimiento del 30 %.

En lo que se refiere a la Unión Europea, **Alemania** ocupa la primera posición con casi 6 millones botellas, aunque ha tenido un ligero descenso. Le sigue Holanda, con casi dos millones de botellas, y del Reino Unido con algo más de 1.200.000 botellas y una de las bajadas más acentuadas. Por

el contrario, la zona donde más se ha crecido es **Europa del Este**, y concretamente en dos repúblicas bálticas, como son Letonia (1.854.172 botellas) y Lituania (1.324.603 botellas).

Por su parte, Estados Unidos se recupera de forma clara y llega a la cifra de 1.700.000 botellas exportadas en 2017, mientras que México también ha tenido un buen comportamiento, superándose el millón de botellas.

No obstante, la gran sorpresa la ha supuesto Rusia, ya que ha tenido un crecimiento superior al 300 % y ha superado los 2.823.955 botellas, situándose en el tercer puesto global.

## COMERCIALIZACIÓN POR PAIS DE DESTINO 2012-2017

Botellas 75cl

	2012	2013	2014	2015	2016	2017
CHINA	1.887.324	2.669.868	3.377.232	4.449.960	8.386.536	10.409.049
ALEMANIA	4.756.152	5.673.012	6.532.188	5.921.640	6.572.944	5.825.159
RUSIA	337.920	446.664	264.876	94.860	620.088	2.823.955
HOLANDA	2.262.048	2.038.200	1.337.748	1.276.980	1.154.136	2.180.291
LETONIA	231.252	75.396	157.860	374.592	605.952	1.854.172
EE.UU	1.070.616	913.128	862.020	955.404	905.100	1.719.921
JAPÓN	860.856	730.128	817.584	924.612	1.090.452	1.420.352
LITUANIA	214.044	584.172	575.928	1.213.968	744.072	1.324.603
REINO UNIDO	5.875.668	750.420	739.020	1.461.336	1.639.680	1.282.685
SUIZA	375.108	924.888	440.508	308.940	715.308	1.145.379
MÉXICO	317.160	1.606.416	632.352	487.080	697.848	1.015.200
RESTO	4.487.436	4.155.804	4.091.040	3.785.760	5.938.702	6.335.797
<b>TOTAL</b>	<b>22.675.584</b>	<b>20.568.096</b>	<b>19.828.356</b>	<b>21.255.132</b>	<b>29.070.818</b>	<b>37.336.543</b>

# ¿Qué vinos se consumen más?

Los datos finales en la petición de contraetiquetas por parte de las bodegas manchegas mantienen la línea muy positiva, ya que prácticamente se ha registrado un aumento en todos los tipos de vinos, reflejando las tendencias de consumo de mercado.

Parece evidente que las preferencias actuales del nuevo consumidor se decantan por vinos de perfil más afrutado, lo que se refleja en el claro predominio de los vinos **jóvenes y tradicionales** en el caso de La Mancha, con un volumen total de 18.688.700 y 51.936.700 botellas, respectivamente, y crecimientos porcentuales del 12,5 % en los jóvenes y del 8% en los tradicionales. También suben un 9 % los **crianzas** (aumento de 1.165.100 unidades, lo que da un total 12.284.200 botellas) y un 18% los **envejecidos en barrica**, con un sutil paso por madera (aumento de 206.300 unidades, con una cifra total de 1.142.300 botellas)

Por el contrario, vinos de corte más clásico, como el reserva y el gran reserva, han tenido una bajada del 7,05% (307.500 tirillas menos con un total en 2017 de 4.050.900) en cuanto a los vinos **reserva** y del 35,36% (271.200 tirillas menos con un total en 2017 de 495.700) de vinos **gran reserva**, mientras que poco a poco hay más interés por los vinos **espumosos DO La Mancha**, que han pasado de las 100.900 a las 144.300 botellas, lo que supone un crecimiento del 30 %.


Por capacidad, de los 65.428.645 de litros comercializados en 2017 (equivalentes a los 88.742.800 botellas de 75 cl tomados como referencia), destacar que un gran porcentaje queda envasado en el formato tradicional de botellas de 0,75 cl (85.419.400 unidades), pero también hay otros formatos, como los de 18,7 cl (1.973.500 botellas), 25 cl (34.000 botellas), 35,5 cl (810.000 botellas), 50 cl (10.700 botellas), 1 l (368.000 botellas), Magnum de 1,5 l (48.200 botellas), botellones de 3 y 5 litros (300 y 2.100 unidades, respectivamente) y bag in box de 3 y 5 litros (2.000 y 74.200 unidades, respectivamente).

# Menor superficie de viñedo y viticultores

Aunque los primeros datos auguran que la declaración de vino apto para ser comercializado con DO La Mancha procedente de la cosecha de 2017 será superior a la de 2016, ya que el mercado así lo demanda, a la vez hay un descenso en los viñedos acogidos, pasando de las 162.993 a las 158.339 hectáreas inscritas en La Mancha como zona de producción (2,85 % menos).

No es un dato preocupante, ya que la zona de producción de La Mancha cuenta con muchísimas más hectáreas, lo que permite poder seleccionar lo mejor para la elaboración de vinos de calidad, como los amparados por la Denominación de Origen La Mancha y, además coincide con una diversificación varietal cada vez más destacada en el viñedo manchego.

Ya el principal descenso (3,56%) se ha producido en la variedad airén, aunque sigue siendo la mayoritaria (99.054 hectáreas). La siguen después el Cencibel o Tempranillo (29.862 hectáreas), Macabeo (5.513 hectáreas), Syrah (4.336 hectáreas), Garnacha (4.139 hectáreas), Cabernet Sauvignon (3.471 hectáreas), Verdejo (3.151 hectáreas), Sauvignon Blanc (2.058 hectáreas), Merlot (1.420 hectáreas), Chardonnay (1.207 hectáreas), Moscatel de grano menudo (873 hectáreas), Moravia (786 hectáreas), Bobal (672 hectáreas), Monastrell (589 hectáreas), Petit Verdot (513 hectáreas), Graciano (195 hectáreas), Parellada (138 hectáreas), Pedro Ximénez (87 hectáreas), Cabernet Franc (80 hectáreas), Viognier (76 hectáreas), Riesling (58 hectáreas), Malbec (40 hectáreas), Gewürztraminer (15 hectáreas) y Torrontés (2 hectáreas).



Por **provincias**, Ciudad Real (79.955 Ha) encabeza la superficie de producción por delante de Cuenca (32.494 Ha), Toledo (31.595 ha) y finalmente se sitúa Albacete (18.950 Ha).

Precisamente, Villarrobledo, en la provincia albaceteña, lidera la lista de **términos municipales con mayor número de hectáreas de viñedo** con 14.248 hectáreas. Le siguen: Socuéllamos (13.505 Ha), Alcázar de San Juan (9.503 Ha), Tomelloso (8.002 Ha), Campo de Criptana (6.624 Ha), Manzanares (5.790 Ha), todos ellos en la provincia de Ciudad Real. Pasaríamos después a la provincia de Toledo, con Corral de Almaguer (4.838 ha) y Villanueva de Alcardete (4.438 Ha) junto a Daimiel (4.589 Ha), de Ciudad Real.

Después, estarían Mota del Cuervo (4.529 Ha) y Las Mesas (4.223 Ha), en Cuenca; Argamasilla de Alba (4.183 Ha) y La Solana (3.076 Ha), en Ciudad Real; Pedro Muñoz (3.406 Ha), de Ciudad Real; San


Clemente (3.038 Ha) y El Provencio (2.970 ha), de la provincia conquense y Herencia (2.482 ha), en Ciudad Real; Hinojosos (2.473 Ha) y Las Pedroñeras (2.427 Ha), también de Cuenca.

Cierran el grupo de municipios por encima de las dos mil hectáreas El Toboso (2.329 Ha), en Toledo, y Membrilla (2.298 ha), en Ciudad Real.

Finalmente, comentar que también se aprecia un descenso en los **viticultores inscritos**, que pasan de 15.532 en enero de 2017 a 14.963 en el mismo mes del presente año. Se debe probablemente a que se está produciendo una concentración parcelaria y a la jubilación de viticultores de edad avanzada.



# Cosecha 2017: **añada *histórica*** para los vinos de la Denominación de Origen La Mancha



De acuerdo a los controles de calidad del Consejo Regulador, la Asamblea General de la Interprofesión de la D.O. La Mancha ratifica la **“excelencia”** de una añada marcada por su merma de cosecha durante la pasada vendimia

Después de los datos arrojados por el comité técnico del Consejo Regulador, donde se han valorado 50 muestras de granel y 308 muestras de embotellado en sus diferentes categorías (187 blancos, 34 rosados y 87 tintos), los vinos elaborados

en la añada 2017 consiguieron la máxima calificación de ‘excelente’. Así lo estipuló la Denominación de Origen La Mancha tras la asamblea celebrada el pasado día 26 de febrero, en su sede de Alcázar de San Juan.

En cuanto a los graneles, por indicación de la comisión de calidad y los controles de las normas de producción, las muestras se recogieron de manera aleatoria en las bodegas de las cuatro provincias acogidas de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo. Fueron sometidas a diferentes catas realizadas por el panel de expertos, reflejando una calidad “excelente” en los diferentes vinos catados, según el baremo de puntuación manejado en las fichas acreditadas por la OIV (Organización Internacional del Vino y la Viña).

Por lo que se refiere a los embotellados, de los 308 vinos valorados hasta el momento de la calificación, 217 superaron los 80 puntos, es decir, más del 70 % de los vinos, un porcentaje extraordinariamente alto y el mayor desde que se conservan registros. Por ello, no es aventurado decir que los vinos de la cosecha 2017 serán recordados por su gran calidad.



El 85 % de los tintos catados obtuvieron un valoración por encima de los 80 puntos

Por tipos, el porcentaje de blancos embotellados valorados por encima de los 80 puntos es del 64 % y casi del 67% en rosados. No obstante, las puntuaciones medias más altas se obtienen en los tintos, con un porcentaje del 85% de las muestras de embotellado probadas por encima de los 80 puntos, un dato absolutamente histórico.

En definitiva, una constatación de que los vinos con Denominación de Origen La Mancha mantienen su fidelidad aromática de juventud y reconocida expresividad frutal, con una gran riqueza cromática. Así lo expresó el propio Presidente, Carlos David Bonilla “con unas puntuaciones que nos llevan a afirmar que hemos tenido una cosecha espectacular en calidad”.

FICHA DE CATA DE VINOS EMBOTELLADOS  
 CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN LA MANCHA

Fecha: \_\_\_\_\_  
 Tema y Nombre del Catador: \_\_\_\_\_

	Intensidad (+)					Observaciones
	5	4	3	2	1	
Limpidez	10	8	6	4	2	
Aspecto aparte de la limpidez	6	5	4	4	2	
Franqueza	8	7	6	10	8	
Intensidad positiva	16	14	12	3	2	
Calidad	6	5	4	4	4	
Franqueza	8	7	6	6	5	
Intensidad positiva	8	7	6	16	13	
Persistencia armoniosa	8	7	19	16	8	
Calidad	22	10	9	9	8	
Puntuación global	11	10				

# Cuando *1000 no se equivocan* y gana el vino

“Aromas primarios, toques ligeros de roble...fresco en boca”, durante unas horas el vocabulario técnico arbitral de un partido de baloncesto cedió paso a la de una cata, y el parqué del pabellón Antonio Díaz Miguel volvió a convertirse, en su novena edición, en una gigantesca sala de catas donde mil paladares pusieron a disposición sus sentidos para elegir a los mejores vinos de la Tierra del Quijote.

Se descorcharon 1.500 botellas para 220 muestras en las diferentes categorías de tinto, rosados y blancos.

La cita se ha convertido en obligatoria para público profesional y sobre todo aficionado, en aumento y demanda en los últimos años. Tanto es así, que casi el mismo número de catadores se quedaron en lista de espera para participar en el popular concurso.

Un concurso que además resalta el interés del público final por conocer los vinos de las añadas más recientes, con especial acento en la curiosidad catadora del público más joven, año tras año, más asiduo a la convocatoria.

## Alcázar de San Juan celebra el IX Concurso de vinos tierra del Quijote con la participación de un millar de catadores



Una referencia a la que también respondieron desde el propio sector, con la participación de 74 bodegas de diferentes zonas vinícolas de Castilla La Mancha. Entre los ganadores, participación meritoria para el caso expreso de los vinos con DO La Mancha:

## Fiesta del vino

Durante un fin de semana, Alcázar de San Juan, estratégicamente ubicado en el corazón de La Mancha, transforma al vino en el protagonista, como santo y seña de la vid, cultivo vital en la economía de la región. De hecho, desde el consistorio también se han preparado una serie de actividades y diferentes catas para “compensar” al público que finalmente no fue seleccionado por sorteo como catador.

Por ejemplo, bodegas La Tercia, Bodegas Alort o la cooperativa La Unión, de la localidad alcazareña ofrecieron diferentes degustaciones de catas, juegos y actividades a lo largo de la jornada. También el propio Consejo Regulador se sumó al evento abriendo las puertas de su Museo Centro de Interpretación, y desplegando una galería del vino con medio centenar de referencias DO La Mancha para ser degustadas, libremente.

## IX Concurso de vinos TIERRA DEL QUIJOTE. 2018

Categoría	Galardón	Vino	Bodega
<b>Blancos</b>	<b>Bronce</b>	<i>Dominio de Baco Airén 2017</i>	DCOOP Group
	<b>Plata</b>	<i>Tomillar Chardonnay</i>	Bodega Almazara Virgen de las Viñas
<b>Rosados</b>	<b>Bronce</b>	Espanillo Rosado 2017	Bodegas San Antonio Abad
<b>Tintos Jóvenes</b>	<b>Oro</b>	<i>Dominio de Baco Tempranillo 2017</i>	DCOOP Group
<b>Tintos con barrica 2015, 2016 y 2017</b>	<b>Bronce</b>	Villa Abad 2015	Bodegas San Antonio Abad
	<b>Oro</b>	Pedro Heras Crianza 2015	Bodegas Pedro Heras
<b>Tintos anteriores a 2015</b>	<b>Bronce</b>	Cerro Mayoral Reserva 2009	Proyectos agrícolas y ganaderos
	<b>Plata</b>	Símbolo Roble 2014	Bodegas Símbolo



Catadores 1000 no se equivocan

# '*Vinum, vita est*'

## libación y legado del Mediterráneo

**Organizada por el gobierno autonómico, la exposición itinerante *Vinum, vita est* en el Museo provincial de Ciudad Real recorre los orígenes culturales del vino en Castilla La Mancha**

Más de 250 piezas con una gran riqueza arqueológica, cultural y antropológica sirven como hilo conductor para viajar en la historia del vino y su elaboración a largo de los siglos en el centro de la Península Ibérica. Desde los primeros contactos comerciales de los pueblos prerromanos con la cultura griega y fenicia, hasta la catarsis histórica que supuso la filoxera para el viñedo europeo y las consecuentes oportunidades de mercado para La Mancha durante el siglo XIX, el visitante construye la imagen de la vid como sustrato común y cultural que ha arraigado en las tierras del Quijote, ya desde la Antigüedad.



Autoridades políticas de Castilla La Mancha brindan durante su inauguración el pasado mes de diciembre

Cerámica íbera expuesta en la muestra



### Vasos griegos

A lo largo de los siglos V/I a.C. los vasos de cerámica ibérica empezada, que se originan con el comercio en la cultura griega para el comercio del vino durante el Imperio, están presentes en el interior peninsular. Esta circunstancia sugiere, por un lado, que el comercio del vino era un elemento importante en las relaciones de las sociedades ibéricas y, por otro, que los estilos indígenas que desarrollan el poder también adoptaron la práctica cerámica griega del consumo de vino como medio de intercambio social.

La cerámica ibérica relacionada con el consumo del vino ha de clasificarse, según su función, en tres grandes grupos: vasos para recibir vino y almacenarlo, jarras para servirlo, vasos para beberlo y vasos para beberlo.

De todas estas cosas, las más representativas y utilizadas fueron las ánforas de campana decoradas con figuras rojas, que fueron exportadas por todo el Mediterráneo, incluida la Península Ibérica, donde alcanzaron un grado alto entre algunas poblaciones indígenas que las emplearon como urnas funerarias, llegando a imitarla en sus producciones cerámicas.

Y por otro lado el kylix, el vaso que se emplea para beber el vino en la antigüedad, con un pie horizontal y un cuerpo poco profundo y ancho, algunos de los cuales aparecen también decorados con incrustaciones relacionadas con el consumo del vino y sus protagonistas: Dioniso y su cortejo de satíros y ménades.



## De la mitología griega y su consumo en los *simposium*

La permeabilidad de los pueblos autóctonos de la Edad del Hierro fue determinante para la introducción del vino en el interior peninsular, no solo por los intercambios culturales y sobre todo comerciales, sino fundamentalmente por el influjo social y económico. El vino se asocia a las élites sociales en su consumo, como elemento de distinción

en los intercambios comerciales con las civilizaciones mediterráneas, y también, por influencia, a los rituales de libación como ofrenda para dioses y difuntos.

El ajuar encontrado en algunos yacimientos de Castilla La Mancha como refleja la muestra en las Damas oferentes presenta la aparición de vasos cerámicos (con

vajilla fina) dedicados expresamente a una finalidad sacra. El vino (tinto), por su color y reflejos, tendría entonces unas connotaciones netas asociadas a la sangre, la inmortalidad y la vida (como cristalizaría siglos después en los textos bíblicos del Nuevo Testamento).

Macarena Fernández, arqueóloga experta en el mundo íbero, especializada en Alarcos (Ciudad Real) cree que la vid ya era de sobra conocida en la Península en el mundo antiguo: “a través de un proceso de aculturación se forma el mundo ibérico. En concreto, en la provincia de Ciudad Real, por ejemplo, la cultura oretana. En un primer momento, el vino que se consume es importado del Mediterráneo y consumido por esas élites íberas”.

**Macarena Fernández, arqueóloga**

**“El conocimiento del vino en el interior de la Península es anterior a Roma. Las élites íberas ya lo consumían por influencia oriental”**





La ideosincrasia manchega sobre el vino bucea en las raíces de la cultura clásica

Son algunas de las conclusiones que arroja la exposición *Vinum vita est*, instalada en el museo provincial de Ciudad Real, hasta finales del mes de marzo. Como explica su director, José Ignacio De la Torre, el objetivo “fue mostrar la relación histórica de Castilla La Mancha con el mundo Antiguo y sus raíces vinícolas por medio de las vasijas y diferente vajilla importada y también aquellos espacios de producción”.

Con ello, se demuestra el vínculo del vino con la región castellanomanchega. “La vid en estado silvestre es conocida en todo el arco mediterráneo desde el epipaleolítico (10.000-3.500 ac), pero habrá que esperar hasta el siglo VI ac para tener evidencia científica en yacimientos peninsulares donde existen manifestaciones de la producción de vino.”

**Gregorio Jaime,  
Director General  
de Industrias  
Agroalimentarias  
y Cooperativas**

***“La exposición  
refleja la  
importancia  
milenaria que  
ha tenido el  
vino en Castilla  
La Mancha”***



Vajilla romana para el consumo de vino

## Lujo, vino y triclinium

Ha sido, desde siempre, una de las imágenes que configuran nuestro estereotipo de velada romana en el lujo y disfrute de las clases patricias, más acomodadas. A Roma le debemos, casi podría decirse, la introducción placentera del vino en las comidas. Todo un ritual social que exigía unos cánones hasta en la disposición de los invitados por pertenencia social. El elemento principal era el triclinium (derivado del griego *Kline*), donde el comensal, literalmente se reclinaba en postura semi tumbada para disfrutar las viandas.

El vino se solía servir mezclado con miel y especias (*mulsum*) acentuando su sabor en diferente consonancia con los entrantes (*gustatio*), plato principal (*prima mensae*) y postre (*secundaemensae*). El punto de clímax social y festivo se alcanzaba al final, de manera protocolaria, con la degustación de los mejores vinos (*comisatio*) y el placer

de música, las danzas teatrales o la buena conversación. El ‘*magister bibendi*’ era la figura clave (quizá, el primer referente de sumiller en la antigüedad) era el encargado de administrar la proporción adecuada de vino y agua. El menú era variado según las posibilidades económicas del anfitrión, que solía honrar a sus invitados más distinguidos con productos exóticos de diferentes puntos del Imperio (precisamente, con el Imperio, las costumbres más sobrias de la tradición romana derivarían en el exceso bacanal).

Ya entonces, la vajilla y el recipiente eran importantes para el consumo de vino. Una de las piezas cerámicas más populares del mundo romano fue la llamada ‘*terrasigillata*’, muy conocida por ser estandarizada junto a su barniz rojo brillante. El vidrio, al principio estuvo restringido a una minoría.

Aún hoy, resulta relativamente fácil imaginar la escena en los soportales del atrio de una *domus* romana sobre el pavimento de los mosaicos romanos en las *villae* más lujosas de la Antigua Roma.

**La muestra fue inaugurada en diciembre, en el Museo de Ciudad Real, la provincia con más hectáreas de viñedo de España**



Los conocidos triclinium, mobiliario que nos recuerda a las veladas romanas

Incluso, muy ilustrativa resulta la recreación de un cubiculum romano en un campamento romano, con la disposición castrense de los literas para los legionarios de la vieja Loba capitolina.

La muestra continua después en un interesante recorrido por el pasado medieval, donde el vino en Al-Andalus era tolerado (en el ámbito privado), a pesar de las prescripciones coránicas. Así se pudo ver en las vides de Calatrava la vieja, vinculadas a su mezquita y al adalid de la población. Su consumo estaba más restringido a grupos más privilegiados en veladas poéticas.



Replica de una taberna en la antigua Roma



Panel informativo con el mapa de las órdenes militares en la Edad Media de Castilla La Mancha

## El vino al servicio de la maquinaria bélica

Uno de los puntos con mayor atractivo de la exposición *Vinum vita est* está precisamente en la herencia concreta del mundo latino, de la que culturalmente los pueblos del *Mare Nostrum* son deudores. Con las guerras púnicas, la Roma republicana de Escipión zanjaría definitivamente el peligro cartaginés en el Mediterráneo terminando por afianzar sus dominios en puntos estratégicos como la Península Ibérica. El asentamiento de la romanización se consolidaría sobre la base de anteriores contactos como las ciudades fenicias y griegas para terminar de penetrar hacia el interior. El consumo de vino y hasta su elaboración serían ya patentes en algunos puntos de Castilla La Mancha, encrucijada de caminos de las principales vías de comunicación con las grandes urbes.

En puntos como *Libisosa* (actual Lezuza, en la provincia de Albacete) se han documentado los vestigios más antiguos vinculados a la viticultura. La exposición demuestra como ya el vino formaba parte de las sociedades romanas con la aparición de rudimentarios lagares, con prensas y pisado de uva.

Aparece en las vitrinas una interesante muestra de ánforas romanas, como recipientes para el transporte de vino más representativo en el mundo romano. Formaban parte de la entramada red de rutas comerciales que recorrían los mares para terminar desembarcando en los principales puertos (Cartago Nova, Tarraco o Gades) adentrándose en la zona interior de las provincias. Se testimonia la presencia de Roma en puntos como Consaburum, Toletum, Sisapo, Laminium, Oreta, entre otros.

**Ignacio de la Torre, Director del museo provincial de Ciudad Real**

**“La vid en estado silvestre es conocida en todo el arco mediterráneo, milenios antes de la cultura clásica”**



Reconstrucción de un barracón de las legiones romanas

## La vid como estímulo repoblador

Posteriormente, con el empuje de los reinos cristianos, la repoblación correría a cargo de las propias Órdenes Militares, que encontrarían en los viñedos el modo de atraer y fijar mayor población.

Las Cartas Puebla fundacionales y los diferentes fueros “insisten en la propiedad de la tierra” además de fomentar una protección para la celebración de ferias y mercados.

Ya en la Edad Media se distinguía la calidad de los vinos según su prensado, variedad y propiamente añada.

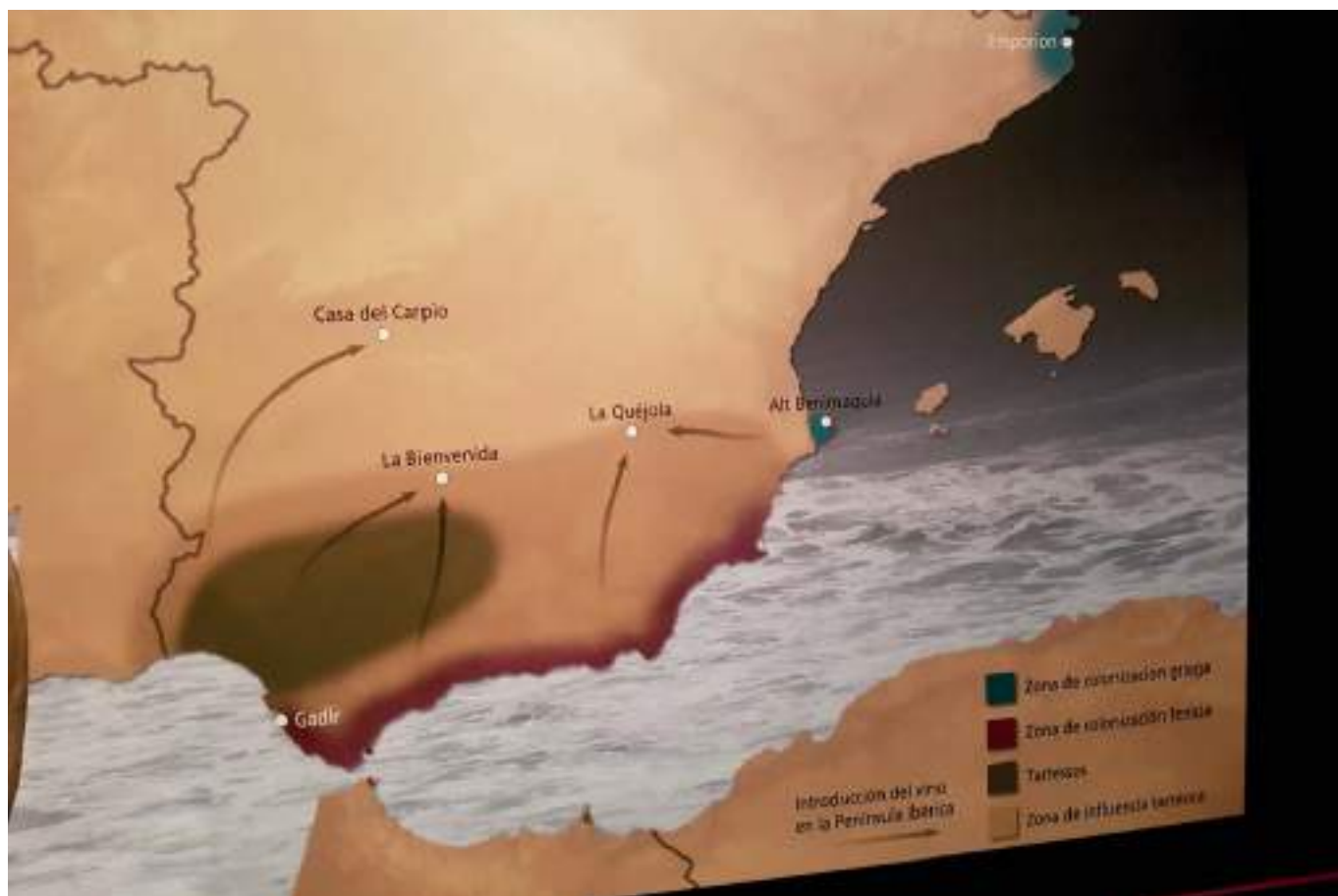
Ángel Felpeto,  
Consejero de  
Educación y  
Cultura:

**“Es una muestra didáctica que sirve tanto a los ojos de un escolar de tres años como a un profesor universitario”**

## De tierra de frontera a vinos de Corte

Aunque el siglo XVI y XVII enmarca uno de los momentos más paradójicos (creatividad cultural y artística frente a la crisis y decadencia del imperio hispánico), La Mancha sería rescatada del olvido, no solo por Cervantes, con la obra capital de las letras castellanas, sino también por la expansión económica de la viticultura hacia la capital del reino. Instalada la corte en Madrid, la colindancia de los vinos manchegos

se tradujo en nuevas posibilidades de crecimiento. Desangrada en impuestos durante el imperio, condenada a la obvedad en las cercanías de una capital centralista y absorbente, los vinos de La Mancha tendrían no obstante en la capital madrileña su mercado más cercano y natural. Son prolíficos los textos de las plumas del Siglo de Oro, donde por ejemplo, el mismo Lope de Vega menciona al ‘Galán de la Membrilla’.



Introducción del vino en la Península Ibérica según la exposición 'Vinum vita est'

## Despegue industrial

En un contexto de pleno desarrollo industrial, no puede definirse la viticultura europea del siglo XIX sin la filoxera. Un insecto de procedencia americana cuya voracidad llevaría a arrasar casi todo el viñedo europeo. Su llegada al suelo español estaría en el último cuarto del siglo XIX, siendo La Mancha uno de las zonas productivas donde se más se dilató su entrada.

Eso le daría una mayor oportunidad de mercado a los vinos manchegos, incluso en el vecino país francés. La demanda incentivaría el despegue de la industria vinícola en los pueblos de La Mancha, que unido al ferrocarril, fomentará la fijación de población en algunos municipios, transformando además su propia fisonomía urbana.

# Gélidos cortes de invierno

Determina la calidad y la cantidad de la próxima cosecha. La poda se realiza en meses invernales cuando la planta ha entrado en proceso de letargo, sin olvidar, eso sí, que se trata de un ser “vivo al que no hay que agotar al límite de su rendimiento”, como afirma Bonifacio Rubio, viticultor en La Mancha.

## La importancia de la poda en la vid

Coincide con Lorenzo R. Octavio, su hijo, quien lleva prácticamente, desde niño, acompañándolo. “La poda es también un proceso de renovación, y se trata de ir renovando la madera para la propia conservación de la cepa, siempre adecuada en cantidad de yemas según la fuerza de la propia vid. Si le dejas demasiada carga, a la larga puedes llegar a acabar con la planta”.



Poda de viñedo en vaso en DO La Mancha



## Poda Pulgar

Explicaciones que nos realizan sin pausar sus labores de poda. Estamos en un viñedo en espaldera de la variedad airén.

Aquí han optado por la poda en pulgar, donde “se deja un pulgar de dos yemas al sarmiento del año anterior. Se trata de una poda distinta a la guyot, donde se deja vara todos los años. Con la poda en pulgar tratas de respetar a la planta para que no se agote en el tiempo”, explica Lorenzo.

### “¿Por dónde empezar?”

Tijeras en mano, puede ser la pregunta que más de un podador novel, como Agustín, se realicen delante del viñedo, más aun sabiendo la importancia que supone su labor a la hora de planificar y preparar a la planta para la cosecha del año próximo.

Para jornaleros como Bokut, de Rumanía, después de 12 años podando, reconoce que la planta es distinta cada invierno. Eso sí, el “podador conoce a la cepa y cómo responde”.

Es el ciclo de vida renovado cada estación en la espera de la próxima añada 2018, aunque antes la vid pasará por otras etapas como el brote, el cernido, el envero, etc.

Antes, por el mes de abril, la plata reflejará uno de los espectáculos más bellos de la vid, cuando de los brotes comience a verse la sabia en los antiguos cortes de la vid.



Participante en el V concurso de poda en Miguel Esteban

## Eligiendo al mejor podador de La Mancha

Organizado por el consistorio, la cita es en Miguel Esteban, el primer fin de semana de marzo convirtiéndose en un concurso de referencia regional, como destacó el alcalde, Pedro Casas: “tenemos podadores llegados de diferentes puntos de Castilla La Mancha, lo que demuestra la importancia de una actividad como la viticultura para la economía de los municipios manchegos”.

En total, casi unos 80 participantes que pusieron a prueba sus dotes con la tijera para demostrar su experiencia y buen hacer con la poda manual sobre cepa en vaso (variedad airén). Y eso, a pesar de que el piso estaba en condiciones impracticables con un gran carga de barro, tras las lluvias acontecidas los días previos.

Entre los ganadores, Nicolae Scortu en categoría general y la jovencísima Gema Ochoa, natural de Miguel Esteban en categoría femenina, demostraron el crecimiento y la popularidad de un concurso en su V edición.



Joven ganadora en categoría femenina del V Concurso de poda



Ganador del V Concurso de poda en Miguel Esteban





## Año de nieves...

El invierno ya nos dio un serio aviso de imponer su dictado lógico térmico en la semana de los Reyes, y sin embargo, hubo que esperar hasta bien entrado el mes de febrero para acudir presurosos a las ropas de abrigo en los armarios. Cuando los más escépticos comenzaban a murmurar alarmados (con razón, vista la experiencia del último otoño) la ausencia de lluvias a pesar del frío reinante, la nieve hizo finalmente acto de aparición. Especialmente, será recordada la intensa nevada caída el pasado 5 de febrero, festividad de Santa Águeda. Aquella jornada, colegios, carreteras y un sinfín de pueblos quedaron a merced de las inclemencias de la meteorología, mientras toda La Mancha se cubría del benefactor manto blanco. Por ejemplo, según la Agencia Estatal de Meteorología, en Villarrobledo se recogieron hasta 18 mm en un solo día.

Su calmada caída evita agentes erosivos como fuertes lluvias e incluso, los expertos técnicos señalan que la nieve puede actuar como cicatrizante natural en los cortes de la poda, evitando otras enfermedades mayores en la madera.

Bajas temperaturas que no deben alarmar cuando son relativamente moderadas donde en el interior peninsular, especialmente manchego, la vid está preparada para soportar grados negativos.

Por ejemplo, en observatorios de la AEMET, como el situado en Alcázar de San Juan, durante la última semana de febrero y las dos primeras de marzo, con 64,6 mm recogidos, se registró un volumen de precipitaciones muy superior a los meses anteriores. Aunque aún está lejos de mejorar los efectos de la preocupante sequía arrastrada en el 2017, si permite, sin lugar a dudas, un importante respiro en cultivos como la vid o el cereal, donde la recarga de las capas freáticas es crucial para su posterior desarrollo.

## La adversa climatología eleva la siniestralidad del ejercicio 2017 de Uva de Vino a más de 74 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 más de 111.600 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 74,5 mi-

llones 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 Mancha 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.

Destaca que la contratación de los seguros de otoño de uva de vino para la cosecha 2018 se ha incrementado de forma muy notable, impulsados por la elevada siniestralidad y la adversa climatología de 2017 ya que esta opción de contratación cubre tanto la sequía como la helada, que es el riesgo que más ha afectado a la cosecha 2017 en este cultivo.

Tanto la superficie como la producción asegurada y el número de pólizas para la cosecha actual de uva de vino se han incrementado en torno a un 15% con respecto a la cosecha 2017. Estas cifras suponen el mayor volumen de contratación de la historia del seguro de uva de vino. Castilla-La Mancha, La Rioja y Castilla y León se encuentran entre las comunidades autónomas en las que más destaca en volumen ese crecimiento en la contratación.

Comunidad Autónoma	Número de pólizas			Superficie (ha)		
	2017	2018	Variación	2017	2018	Variación
Castilla-La Mancha	8.602	9.183	6,75%	154.832,25	165.584,40	6,94%
La Rioja	1.691	2.274	34,48%	19.189,93	25.965,96	35,31%
C. Valenciana	1.242	1.361	9,58%	19.976,07	22.163,38	10,95%
Cataluña	1.247	1.291	3,53%	19.822,09	20.918,09	5,53%
Castilla y León	795	1.300	63,52%	9.966,21	17.182,87	72,41%
Aragón	841	838	-0,36%	11.306,83	11.339,47	0,29%
Navarra	621	603	-2,90%	8.741,48	9.061,32	3,66%
Murcia	338	365	7,99%	6.974,48	8.307,87	19,12%
País Vasco	172	355	106,40%	2.632,64	5.011,09	90,34%
Galicia	175	380	117,14%	847,20	1.432,43	69,08%
Resto CC.AA.	173	410	136,99%	3.810,20	7.387,40	93,88%
<b>Total</b>	<b>15.897</b>	<b>18.360</b>	<b>15,49%</b>	<b>258.099,38</b>	<b>294.354,28</b>	<b>14,05%</b>

Ahora es el momento de asegurar la cosecha 2018, con el seguro de primavera de Uva de vino para el que se 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.



# COSECHA 2018

SE PODRÁ  
FRACCIONAR  
EL PAGO DE  
LA PRIMA  
EN 2 VECES

## SEGURO PARA EXPLORACIONES VITÍCOLAS

YA PUEDE CONTRATAR EL SEGURO DE PRIMAVERA



**agroseguro**

Más que un seguro

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

# Vino y Quijote, reclamamos universales en FITUR

Como cada mes de enero, recuperado el pulso cotidiano tras el parón navideño, los pabellones de IFEMA en Madrid, volvieron a llenarse de luz, color, sonido y atractivos reclamos para el turista y los diferentes tour operadores de 165 países distintos.

Celebrada del 17 al 21 de enero, FITUR cerró su 38ª edición con nuevo récord de asistentes, con 51.000 visitas (un 2,5 % más que en 2017). Una edición marcada por la tecnología y una mayor profesionalización (140.120 acreditaciones de todo el mundo y 6.800 reuniones de negocio). Una cifra que refleja la vital importancia del turismo en España, con sociedades cada vez más terciarizadas, donde los servicios son un puntal de la economía en diferentes regiones españolas. Superado el concepto tradicional de la oferta de 'sol y playa', el visitante busca ahora nuevas experiencias y sensaciones.

En este sentido, se abrió a un importante abanico cultural para el turismo de interior. Además, Castilla La Mancha ha sido la segunda región donde más han crecido en 2017 las pernoctaciones. La agricultura juega también su baza a través del enoturismo. Es el caso de los vinos con Denominación de Origen La Mancha, protagonistas en el stand oficial de la región castellanomanchega a través de catas y degustaciones de sus vinos más representativos (el blanco, de variedad airén y el tinto tempranillo).

El gerente del Consejo Regulador, Ángel Ortega, durante la cata realizada en el stand de Castilla La Mancha

Dentro de la jornada dedicada a la provincia de Ciudad Real, el propio Consejo Regulador recibió un galardón por su acción dinamizadora en el turismo comarcal, de manos del Consistorio alcazareño. El reconocimiento SICTED, como garantía de la calidad de atención turística en destino le fue entregado a varios organismos del municipio, entre ellos, los vinos DO La Mancha por su Centro de Interpretación. En la misma línea, la Secretaría de Estado de Turismo y Turespaña otorgaba a tal efecto el reconocimiento al municipio de Alcázar de San Juan, por "la calidad en destino".

**Dentro del stand de Castilla La Mancha, los vinos DO La Mancha asisten a la mayor feria del turismo de Europa**



Gregorio Martín-Zarco, como Presidente en funciones, recibe el reconocimiento SICTED



# La sensualidad del vino en San Valentín

Dos son compañía y tres... para algunos, multitud, para otros, sugerente y divertida propuesta. En relaciones consentidas, cada cual escoge sus preferencias. Tampoco es cuestión dedicar los momentos más tiernos a nuestro ser querido cuando los dictados convencionales del calendario así lo anuncian. Desde luego, en aquellos que sí optan por buscar oasis de placer y disfrute enamorado, proponemos un particular *ménage à trois*: tu pareja... tú y... una copa de tu vino favorito.

De igual modo que una velada romántica no tiene que capitular necesariamente en acto sexual (...o sí, depende de la pulsión interior y personal de cada sujeto), resulta innegable despojar de los placeres más sensoriales a una copa de vino.

## Cuando el vino puede ser un aliado en la velada romántica de San Valentín

Las metáforas se vierten en torrente en el placer que nos produce una copa de vino deslizándose en la boca como aquel (primer) beso (enamorado) que eriza nuestros poros y derrumba nuestros cimientos más racionales. Es así como se cubre de versos la sensual caricia que nos provoca un vino en su paso por boca, acentuada en el aroma agradable para los sentidos, como ya lo resumiera el propio Federico García Lorca: *"Me gustaría ser todo de vino y beberme yo mismo"*. Incluso el propio poeta griego, Eurípides, del siglo V ac, quien llegaba a afirmar tajante aquello de: *"Donde no hay vino no hay amor"*.

Basta con recurrir a nuestra cuna, con la civilización grecolatina, para documentar como los caprichos y designios más divinos han estado siempre sujetos a los efluvios (voluntarios o no...) del culto a Dionisos. Siglos después, el propio autor latino, Ovidio, sentenciaría resumiendo los riesgos pasionales del vino, cuando doblega a la razón, y las convenciones: "con amor, el vino es fuego", apuntó el poeta romano, autor del *Arte de amar*.

## Vino y sexo, en la senda de los sentidos

La conocida sexóloga, Valérie Tasso, autora entre otras publicaciones del libro *Diario de una ninfómana*, sitúa el acento en los sentidos y la virtud en sinestesia que ambos, sexo y vino, requieren para el pleno goce. *"Para disfrutar del vino, como en el sexo, tienes que poner los cinco sentidos"*.



No es de extrañar por cierto que los franceses (uno de los principales países consumidores mundiales de vino) lideren el ranking de mejores amantes. Pueden estar en lo acierto aquellos que encuentren en el vino reacciones químicas puramente afrodisiacas. En cantidades moderadas ejerce un efecto como vasodilatador en el sistema circulatorio, contribuye a la distensión del sistema central, generando un estado de efervescente euforia (o seguridad desinhibida).

La medida debe ser siempre la guía en el disfrute pues la zozobra del exceso puede jugarlos malas pasadas actuando como efecto contrario, (depresor del sistema nervioso), provocar una pérdida sutil de sensibilidad y alterar severamente la estimulación propiamente sexual con disfunción eréctil, eyaculación, etc.

Sin entrar en aquellos esnobismos, el vino debe ser contexto, placer consustancial y compañero, nunca una finalidad. Al fin y al cabo, se trata de buscar un momento íntimo de refugio tántrico (vital y hasta casi espiritual) con la persona que amamos/deseamos.



Como en el placer gastronómico se acude a la armonía ideal de plato y vino, así debemos buscar el maridaje sensorial de aquel vino (favorito) para compartirlo con la persona más especial.

¿Acaso no existe mayor placer que sentir la

caricia táctica de un vino mientras clavamos nuestra mirada en sus pupilas?

No esperes el momento idóneo para descorchar el beso...

## Guía Peñín

Fueron las primeras conclusiones de Juan Luis Morales y Alberto García, los dos catadores de la afamada Guía Peñín que el pasado mes de febrero se desplazaron hasta Alcázar de San Juan, para evaluar in situ, los vinos de la nueva añada 2017.

Para Morales, alabó la sinceridad frutal y varietal de una Denominación de Origen, “donde tienen claro su potencial, y han sido de hecho, donde más tintos jóvenes hemos catado hasta el momento”. Además “la calidad no se ha resentido aunque haya sido una cosecha inferior. Hemos encontrado jóvenes muy expresivos con mucha fruta y flor en aromas”, resaltaron los expertos catadores.

En total, se cataron más de 300 vinos en dos jornadas para continuar después su periplo por el resto de Denominaciones de Origen de España.

**“Se hace corto y agradable catar tantos vinos DO La Mancha por su toque frutal”**



Juan Luis Morales y Alberto García catando los vinos DO La Mancha

# La despensa de alimentos en Villarrobledo

**Los vinos DO La Mancha participaron en la IV feria Agroalimentaria y del turismo celebrada en la localidad**



Degustaciones, catas y juegos vinculados en torno al vino, talleres artesanos, visitas guiadas para conocer la historia de Villarrobledo y hasta diferentes actividades infantiles fueron el reclamo de una Feria que persigue poner en valor los productos del sector agroalimentario de la provincia albaceteña.

Entre los 30 stands asistentes, acudieron también los vinos con DO La Mancha. De hecho, Sara y Marco, de la empresa de control ECI La Mancha, impartió la cata interactiva kahoot en el propio patio de luces del consistorio de Villarrobledo.

# En la feria del viaje en Madrid

Con nueva sede, en el palacio de Cristal de la Casa de Campo, la cita estuvo dirigida al cliente final interesado en conocer las mejores ofertas de viaje en una de las actividades termómetro de la situación económica en la actualidad.

Los vinos manchegos amenizaron la jornada para los visitantes con la degustación libre de sus dos referencias más conocidas en variedad de uva: la blanca airén y la tempranillo.



**Los vinos con Denominación de Origen La Mancha fueron parte del reclamo para los más 20.000 visitantes que este año acudieron a la II edición de la Feria del viaje celebrada en Madrid, el pasado 3 y 4 de marzo.**



# Sentidos a punto

## para el próximo Festival



Principales grupos en el Festival de los Sentidos 2018

**Los vinos DO La Mancha vuelven a apostar por el Festival de los Sentidos, con el grupo Izal como cabeza de cartel**

La sala FNAC de Callao, en pleno centro de Madrid, fue el lugar escogido para la presentación del próximo Festival de los Sentidos. Un reducido grupo de cien personas fueron los afortunados de poder conocer de cerca a los chicos de Izal, el grupo estrella para la cita musical el próximo 15, 16 y 17 de junio.



Izal asistió a la presentación del Festival de los Sentidos

Con Ángel Carmona, ejerciendo como maestro de ceremonias, el locuaz presentador de Radio 3 desgranó algunos detalles en el lanzamiento del nuevo single *El Pozo* del grupo Izal. El grupo natural de Pamplona pero afincado en Madrid, es una cara ya conocida en los escenarios manchegos desde que pisara La Roda en 2014. Desde entonces, como afirma su director, Javier Alarcón, “Izal ha venido varias veces, pero ahora es otro. Han crecido y tienen otra dimensión”, “como le sucede al propio festival”, admite el propio Ángel Carmona.



La próxima edición espera superar el buen listón dejado por 'Viva Suecia' en el escenario de los Vinos de La Mancha en 2017



Triángulo Inverso ofreció una showcase al finalizar el acto

Celebrado en La Roda a las puertas del verano, el Festival de los Sentidos ha sabido conjugar en un mismo evento las armonías adecuadas de vino, gastronomía y las últimas tendencias de la música indie en el panorama nacional.

El resultado es un festival, no muy grande (aunque ha ampliado su recinto, duplicando escenarios en los últimos años) que se “puede disfrutar prácticamente para todos los públicos”, desde jóvenes papás con sus niños hasta pandillas de amigos que saludan el amanecer al ritmo de los acordes más vitales. Todo ello además, en la sabiduría y el placer de la gastronomía manchega con dulces tan propios como los miguelitos de La Roda y el vino #DOLaMancha de las bodegas anfitrionas (el año pasado asistieron: Martínez Saéz, La Remediadora y Bodegas Pedro Heras.

# XIII Premios de una trayectoria centenaria hacia *El Progreso*



500 personas se dieron cita en el salón principal de El mirador de La Mancha

500 personas asistieron a la velada en el Mirador de la Mancha de Villarrubia de los Ojos, en Ciudad Real, el pasado 2 de marzo, reflejando el peso social y económico de la cooperativa en Castilla La Mancha. Una bodega que ha cerrado, de esta manera su programa de actos de conmemoración del centenario de iniciado en el 2017. También fue una noche cargada de recuerdos y emotivas **despedidas como la de Cesáreo Cabrera**. El Presidente de El Progreso, tras 31 años en el Consejo Rector, anunció públicamente su decisión de no renovar su cargo, abriéndose una nueva etapa ya que “no solo se acaba

esta fecha emblemática de nuestro siglo de vida, sino también un ciclo en nuestra Cooperativa, conmigo al frente durante 21 años, pues, si todo sigue su curso como está previsto, en unos días será otra persona quien presida esta entidad”. Suya fue la entrega del galardón a la trayectoria ‘agraria’ de Gregorio Martín-Zarco, expresidente del Consejo Regulador, a quien definió en estos 40 años de amistad, como “otro viejo rockero del cooperativismo”. Martín-Zarco agradeció con emoción el gesto recordando el “optimismo contagiado del momento de aquellos años 70 en la agricultura manchega”.

**La Cooperativa El Progreso entrega sus premios a los personajes más destacados como la Fundación del Hospital de Paraplégicos de Toledo; el programa televisivo “Seguridad Vital” de TVE; la Selección Española de Balonmano; el ex presidente de la DO La Mancha, Gregorio Martín-Zarco, y las Monjas Clarisas de la localidad entre los galardonados.**



Foto de familia de las autoridades con los galardonados

Las miradas también se centraron en la **Fundación del Hospital de Paraplégicos para la Investigación y la Integración de Toledo**, y los productores ejecutivos del programa de televisión española **‘Seguridad vital’**, en los apartados de ‘Solidaridad’ ‘Comunicación y Cultura’, respectivamente.

En deportes, por los “valores que representa, esfuerzo, constancia y pundonor”, se reconoció el mérito a los “hispanos” de la **selección española de balonmano**, recientes campeones de Europa. El presidente de la Federación Española de Balonmano, Francisco Blázquez subrayó la importancia de “recibir un galardón en Castilla-La Mancha y en una provincia tan especial para el balonmano como Ciudad Real, donde se ha vibrado tanto con este deporte; es un honor”, matizó, regalando a Cesáreo Cabrera además una camiseta firmada por todos los jugadores.

La entrega de premios fue iniciada con el galardón en el ámbito local, destinado a las **Hermanas Clarisas**, comunidad de monjas de vida contemplativa claustral con gran arraigo en esta localidad desde el siglo XIX. El párroco de Villarrubia, Julián Plaza, recogió el premio de manos de la alcaldesa, Encarnación Medina.

La noche terminó con el concierto en acústico del cantante andaluz **Manu Tenorio**, en un acto conducido por la periodista ciudadrealeña **Cristina Medina**, presentadora de los informativos de mediodía de la televisión regional CMMedia.



Actuación del cantante sevillano, Manu Tenorio

# En la formación de los futuros profesionales de hostelería

¿Cómo funciona una Denominación de Origen? ¿Cómo catar y apreciar un tinto joven? ¿Qué rasgos tiene la variedad blanca airén? Éstas y otras preguntas fueron respondidas el pasado mes de febrero ante los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de la capital madrileña, en una jornada organizada por el Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha.

Un vez más, los vinos DO La Mancha apostaron por el público joven. En este caso, además, se trata de futuros prescriptores, siendo alumnos en formación para el sector de la restauración, uno de los nichos de promoción, donde más quiere acentuar su presencia el Consejo Regulador en el contexto específico de la capital madrileña.

En concreto, los contenidos de la jornada fueron destinados a alumnos del Grado Superior de Cocina y Restauración Dual, en una iniciativa coordinada por Antonio Vizcaíno, un antiguo alumno de la Escuela (1980-85), que lleva impartiendo clases en el centro desde el año 1991.

Desde que se creara el centro, en 1959, más de 50 promociones y cuatro generaciones han pasado por sus aulas y fogones contribuyendo a cimentar uno de los sectores más maduros y definidos de la economía española.

**Los vinos DO La Mancha se presentan a los alumnos de la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid**



La cata impartida por Óscar Dotor despertó el interés de los alumnos

## Juegos, charlas y catas didácticas

Fiel a su estilo, la promoción del Consejo Regulador en centros de formación volvió a conjugar las partes teóricas con la práctica.

Así, conocieron en una rápida introducción el funcionamiento y filosofía de una Denominación de Origen, como sello de calidad diferenciada, junto a catas amenas enfocadas expresamente para iniciarse de manera distendida en el consumo y conocimiento de la Cultura del Vino.



### Obituario

## Una triste pérdida para el sector



El pasado 16 de marzo, fallecía Jesús Miguel Huertas Muñoz-Quiros, a los 64 años de edad en el municipio toledano de Puebla de Almoradiel, aunque el entierro se celebró en Campo de Criptana, de donde era natural.

Jesús Miguel Huertas, en la actualidad presidía la Alcoholera de la Puebla, siendo también miembro del Consejo de Administración del grupo Huertas, cuya bodega, Vinos La Fontanilla-Finca La Blanca, está acogida al C.R.D.O. La Mancha, una entidad de la que este conocido bodeguero fue vocal hace unos años.

Desde este Consejo Regulador lo recordamos con cariño y damos nuestro más sentido pésame a toda su familia.

# Los vinos DO La Mancha reciben el **'Perlé'** honorífico en el Carnaval de Herencia

## El Presidente del Consejo Regulador recoge la estatuilla como institución por su trabajo en la promoción de los vinos manchegos

El Presidente del Consejo Regulador recoge la estatuilla como institución por su trabajo en la promoción de los vinos manchegos

Carlos David Bonilla se estrenó en su primer acto oficial como Presidente al frente del Consejo Regulador durante la inauguración de las Fiestas de Carnaval de Herencia, en la provincia de Ciudad Real.

Como viene siendo una tradición, la gala de apertura se celebró en pabellón polideportivo, convertido en palacio del carnaval para la ocasión. La atención era doble al ser además, este año la primera edición de un carnaval declarado de interés turístico nacional.

En la faceta institucional se premió con el **'Perlé'** de honor el trabajo en pos de la difusión y defensa de los vinos manchegos, como producto y valor con garantía de origen. Un galardón que recogió el propio Presidente de la Interprofesión, Carlos David Bonilla agradeciendo el enorme trabajo realizado por su antecesor en el cargo, Gregorio Martín-Zarco, felicitando a los herencianos por el arraigo de su carnaval y destacando también la calidad de los vinos elaborados con DO La Mancha en la propia bodega anfitriona, la cooperativa San José, cuyas marcas por cierto, (**Qohelet** en tinto joven tempranillo y **Antillares** airén) dieron el brindis de bienvenida a los premiados y al pregonero (el cantante sevillano, Manu Tenorio) en el patio de luces del ayuntamiento de Herencia.



Perlé de honor entregado a los vinos DO La Mancha



Atuendos tradicionales del carnaval herenciano en el patio de luces del ayuntamiento



Carlos D. Bonilla, Presidente del Consejo Regulador junto a Manu Tenorio, pregonero

## Fiestas suspendidas con tres días de luto oficial

Las fiestas fueron oficialmente suspendidas, tras conocerse la muerte de un joven vecino de la localidad, de 28 años de edad, a consecuencia de las lesiones producidas en una agresión física, apenas 24 horas después de la inauguración.

Un luctuoso suceso que dejó completamente consternado a la población en este pequeño municipio de 8.000 habitantes, donde el joven era muy conocido.

# Vinos DO La Mancha, *las cosas por su nombre*

## El Consejo Regulador lanza un nuevo spot promocional centrado en la personalidad y el carácter del terruño manchego

Una pareja de jóvenes recorre un viñedo. Lo hace en bicicleta de manera distendida mientras contemplan el paisaje singular de La Mancha para terminar probando los productos manchegos en un paraje con encanto.

Finalmente, al degustar un joven tempranillo (cencibel, en La Mancha) una explosión de aromas, matices y sensaciones “enciende las pupilas” del joven que termina interesándose por la Denominación y el Origen del tinto, a lo que el dueño de la “venta”, responde con la serenidad y la franqueza manchegas: “*De aquí, de La Mancha*”.

Podría resultar una fórmula ya manida si no fuera porque su mensaje encaja a la perfección con las sensaciones que transmite el paisaje manchego en todo aquel visitante que lo contempla por primera vez.

En un guiño al potencial enoturístico en La Mancha, con tendencia en crecimiento, el Consejo Regulador propone una historia sencilla, humana y cargada de vitalidad. La misma vida que rebosa y transmite un tinto joven DO La Mancha, en aquellos que lo toman por primera vez.

La cinta, dirigida por **Jorge Guasch**, presenta una fotografía cuidada que marida de forma armoniosa con la frescura de la banda sonora compuesta por el grupo de Cuenca **Fizzy Soup** y que lleva por título “Down in a bottle”. En definitiva, una trama ligera, asequible y de fácil visionado, que respeta también los iconos más representativos de la idiosincrasia manchega, como sus molinos de viento y la universal pareja de Sancho y Quijote en el paisaje.

Ha contado con el rodaje y la postproducción de **Zepo Films**, que en los últimos años han destacado por la originalidad y atrevimiento de sus videos promocionales para el festival de música que organizan con este nombre de Zeporock en El Toboso (Toledo).

En una primera etapa, el Consejo Regulador lanzó este video en las redes sociales, donde mantiene una posición de referencia con su comunidad de seguidores, para incidir en la promoción de los vinos DO La Mancha con el hashtag #lascosasporsunombre en periodos especiales como la Navidad. El video completa y más detalles de la historia se pueden consultar en <http://lamanchawines.com/las-cosas-nombre/>



# Alumnos de Químicas en la Complutense

## fascinados con el vino DO La Mancha



Brindis en la cata de iniciación

**Las I Jornadas de la cultura del vino celebradas por el Consejo Regulador en la Facultad de Ciencias Químicas de la UCM se acogen con interés y participación activa**

Acercarse al público joven y potencialmente profesional. “Estas jornadas son importantes para que los universitarios se interesen por la cultura del vino, que vean que no solo es beber sino que conllevan otros matices muy interesantes”. El profesor de la facultad de Ciencias Químicas de la Complutense, José Luis Priego valoró positivamente la necesidad de acercar de una manera clara y sencilla el vino a los jóvenes.



El gerente de la DO La Mancha y el profesor de la Complutense en la inauguración

La fórmula repetida en otras aulas universitarias, volvió a funcionar con los alumnos de la facultad de Químicas. Se compaginaron actividades puramente formativas de ámbito más teórico, como el funcionamiento de una bodega, explicado por Óscar Dotor, Gerente de la empresa auditora, ECI La Mancha con aquellas otras de carácter más lúdico, con un enfoque práctico.



Óscar Dotor, gerente de la ECI, explicó los rigurosos controles de calidad a los que se ven sometidos los vinos en las bodegas manchegas



Saray Marco impartió el taller de aromas y sabores

Así, por ejemplo, la propia auditora Jefa de la ECI La Mancha, Saray Marco, dirigió el taller de aromas y sabores destinado a educar los sentidos a modo de juego. Unas pruebas que pusieron los cimientos para la posterior cata de iniciación desarrollada por Ángel Ortega, gerente de la Denominación de Origen La Mancha, donde conocieron el potencial de los blancos airén, la fruta de los tintos jóvenes tempranillo o los conceptos de vino de paso por madera, catando un reserva DO La Mancha. Una experiencia que destapó el interés de los jóvenes por la Cultura del Vino.

Antes, Jaime Carrero, consultor informático experto en Redes Sociales, y Juanjo Mazuecos, del departamento de comunicación del Consejo Regulador, desgranaron las claves y canales de la nueva comunicación del siglo XXI en el vino, situando como ejemplo a los vinos con Denominación de Origen La Mancha.

Las jornadas se completaron, finalmente, con un acercamiento al mundo de la restauración y el maridaje con otros productos de la gastronomía manchega, a través con una cata maridaje de quesos de todo el mundo, con diferentes tipos de vinos elaborados en La Mancha, llevado a cabo por Vicente Cruz, de Agrovín.



Vicente Cruz en su ponencia sobre maridajes de vino y quesos



Cata de queso con vino

# Lluvia de premios

## para los vinos DO La Mancha

### Las bodegas manchegas despuntan en reconocidos certámenes

De igual modo tuvimos un periodo generoso en lluvias en el último tramo del invierno, los premios han aflorado en las últimas semanas, sirviendo como claro espaldarazo promocional para las bodegas manchegas.

Premios que se conocen en el mes de marzo, cuando la actividad promocional calienta motores y los vinos de la nueva añada están ya en óptimas condiciones para su mercado. Así por ejemplo, cabe mencionar la medalla de Oro conseguida por Bodegas Hermanos Mateos Higuera en su vino *Ylirum Tempranillo Crianza 2014* en el reputado concurso **Berliner Wine Trophy**. Otro metal dorado que también se quedó en La Solana, con el Blanco *Campechano airén 2017* de la cooperativa Santa Catalina.

En Tarazona de La Mancha, provincia de Albacete, la cooperativa La Unión no puede estar más satisfecha con su tinto joven tempranillo, que también cosechó una medalla de oro en la quinta edición del concurso enológico **Premios Mono Vino**, un certamen que organiza el Aula Abierta del Vino y que pretende reconocer aquellos vinos galardonados con una sola variedad.

También reseñable fue la plata para el blanco fermentado en barrica, *Blas Muñoz chardonnay 2017*, de Viñedos y Bodegas Muñoz, conseguida en el prestigioso Concurso **Chardonnay du monde** celebrado en el mes de marzo, en Francia, durante su XXV Edición.

En tierras asiáticas, el 2017 se cerraba con noticias positivas para Bodegas Yuntero cuyo vino Epílogo Viognier, conseguía el Oro como mejor vino blanco del **Concurso Internacional de Seúl** (SIWC 2017).



## Premios CINVE

El 14º Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos concentró a más 700 vinos procedentes de 17 países arrojando resultados positivos para las bodegas manchegas. El concurso, de carácter itinerante, se celebró el pasado mes de febrero en el complejo Cultural San Francisco de Cáceres.

## Los femeninos premios del cerezo en Japón

Los Premios Sakura Award tienen la particularidad de elegir a los mejores vinos en un jurado compuesto exclusivamente por mujeres. En esta edición, se presentaron más de dos mil vinos procedentes de 37 países distintos, contando con la presencia de más de 200 vinos españoles galardonados (el tercer país más laureado solamente superado por Francia e Italia, aunque éstos últimos con mayor número de participantes)

### PREMIOS CINVE 2018

Bodega	Vino	Galardón
Bodegas Casa Antonete	CASA ANTONETE TINTO TEMPRANILLO 2017	Oro
Bodegas El Vínculo	EL VÍNCULO PARAJE DE LA GOLOSA 2004	Oro
Vinícola de Castilla	SEÑORÍO DE GUADIANEJA 2014	Oro
Bodegas El Vínculo	EL VÍNCULO CRIANZA 2013	Plata
Vinos Zagarrón	ZAGARRÓN VELADA 2015	Plata



El jurado femenino de Sakura volvió a estar presidido por Yumi Tanabe.

### Bodegas DO La Mancha galardonadas en Premios Sakura

Bodega	Vino	Medalla
Bodegas Juan Ramón Lozano	GRAN ORISTÁN GRAN RESERVA 2010	Doble Oro
Bodegas Juan Ramón Lozano	AÑORANZA CABERNET SHIRAZ 2017	Oro
Bodegas San Antonio Abad	24Q 2016 SYRAH	Oro
Bodegas Juan Ramón Lozano	MARQUÉS DE TOLEDO GRAN RESERVA 2010	Oro
Bodegas Cristo de la Vega	MARQUÉS DE CASTILLA RESERVA 2012	Plata
Bodegas y Viñedos La Candelaria	SENDA 66 TEMPRANILLO 2014	Plata
Bodegas Juan Ramón Lozano	ORISTÁN CRIANZA 2013	Plata

# Armonías de vino

## en Cuaresma y Semana Santa

Para conocer los dictados culturales de un pueblo y sus gentes, no solo es preciso acudir a su propio patrimonio antropológico y social, su historia o su pasado. También puede valer la brújula de los sentidos a través de su recetario popular más arraigado.

Es lo que sucede cuando nos guiamos por la gastronomía, un reflejo real y cercano del comportamiento certero de una sociedad. Unas costumbres que para el caso manchego, además vienen delimitadas por el calendario, o lo que lo mismo, por la tradición festiva (religiosa).

De esta manera, a la Navidad le sucede en el tiempo el Carnaval, compañero de chanzas y convocatoria antónima de la Cuaresma, un periodo éste que precede a la primavera marcando uno de los momentos de compromiso espiritual y recogimiento para los católicos. Son cuarenta días donde los preceptos de la iglesia imponen ayuno y abstinencia en días concretos y la opción preferencial del consumo de carne vetada en los viernes concretos de Cuaresma.

Con el devenir de los años y generaciones, la genialidad en la cocina ha convertido al pescado y la verdura en propuestas más que sugerentes como platos de cuaresma, y prácticamente, nadie ya echa en falta a la carne un viernes de vigilia. Es más, disfrutar un **bacalao** o un potaje pueden convertirse en experiencias de lo más placentero recordando aquellas recetas de nuestros abuelos. Incluso, rastreando en los anales históricos podemos entender porque el bacalao (y su buena respuesta para ser consumido en salazón) ha sido una de los invitados más recurridos en la mesa castellana.

Precisamente, se ocurren cientos de ideas y propuestas para un pescado asociado a los puertos atlánticos, con raigambre eminentemente lusitana. Recuperamos para la ocasión, la receta de



Ingredientes de bacalao



Bacalao con tinto joven



Teresa Gutierrez, chef y responsable del restaurante El Azafrán de Villarrobledo, en Albacete. Por su textura en boca y cremosidad, bien desalado, apunta a un tinto joven tempranillo, de secano, cepas viejas y tanino medio al que acompañar con un pisto de calabaza. “La verdura fresca junto al bacalao necesitan de vinos también frescos en boca, como un tinto joven, o a lo sumo, un blanco fermentado en barrica”.

También apuesta por la fruta roja de un tinto joven el sumiller Víctor Martín, del gastrobar El Jabalí, en Herencia. “Como no tiene esas aristas de madera, el tinto joven, con una acidez fresca y unos aromas potentes de fruta en boca, nos permitirá acentuar el grado untuoso del bacalao”.

Si en cambio prefiere una opción de blanco. “Se puede sugerir un blanco airén, porque es una variedad autóctona de la tierra, el más representativo de La Mancha, y porque creo además que le va muy bien al pescado. Además lo tenemos en abundancia a precios muy buenos”, apunta José Manuel Rodríguez, del restaurante Capilla de Alcázar de San Juan.

O también un blanco fermentando en barrica, con estructura y contundente en boca. La variedad chardonnay es la que mejor se adapta al festín de un bacalao cocinado a baja temperatura.

Si optamos por el **potaje de vigilia**, podemos mantener el tinto joven tempranillo. Javier Romo, jefe de Cocina en el Restaurante de Las Musas de Campo de Criptana, se decanta por sus aromas frutales para disfrutar las sanas delicias de legumbre y pella (albóndigas fritas de pan rallado y perejil). Atacando el manjar con la cuchara en armonía con la tinta reina del viñedo peninsular.

Para los más golosos, la cita es obligatoria con las consabidas torrijas. Son muy numerosas las maneras de prepararlas, aunque los más avezados en la sartén te dirán que la generosidad en huevo y su posterior baño en leche deben ser cruciales para que la rodaja de pan no quede seca en exceso. Rebozadas en azúcar y canela aportarán ese sabor de primavera y vigilia tan característico al que maridar con un blanco dulce, de la variedad moscatel, o incluso un espumoso de toque semiseco en aquellos devotos de la burbuja fina.



Torrijas y arroz con leche

## Segundo Premio en el XV Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' 2017

# Relato de cómo bebí y retocé lo que no está escrito con mujer beoda y salí escarmentado de la villa de Yepes

Autor: Faustino Lara Ibáñez

Por ventura tengo para mis adentros, desde que el uso de razón me acompaña, no haber nacido en casa de padre y madre conocidos, que el buen Dios, que todo lo rige desde las alturas, acertada noticia tiene de los muchos y recios palos que he sorteado, con su no menos prolijo cargamento de moratones y quebrantos, por asentarme desde mi más tierna infancia en una holgazana vida de pícaro, como así lo enseña el suceso que me ocurrió a mi paso por la villa de Yepes en aquel tiempo de la vendimia cercano a las fiestas de San Mateo del año 1584 de Nuestro Señor.

Había yo abandonado la noble villa de Madrid aconsejado por la diosa Fortuna, que todo lo revuelve a su libre antojo, en busca de aventuras con las que solazarme con ligereza y, con su permiso y el de sus amigos los hados, ascender a una condición mayor que me permitiera alejarme de las gravosas miserias que me perseguían como alma que lleva el diablo, cuando llegué a la villa de Yepes entrada ya la tarde en las oscuras y tramposas proximidades de la noche. Vine a salir, caminando por unas angostas callejuelas, a la misma plaza del pueblo después de cruzar una puerta de gruesas y abigarradas dimensiones que los vecinos conocían como la Puerta de Toledo. Como el desamparo, mi siempre fiel acompañante, no daba en procurarme unas viandas con las que alimentar mi deprimida andorga y no quería compararme a perro que pasa, triste y alicaído, por viña vendimiada, tuve que aguzar los sesos para no morirme de hambre aquella misma noche.

Los ganapanes iban y venían portando en sus sacas las últimas decenas de racimos de uvas dispuestos para ser pisados en el lagar, recipiente que bien conocía yo era de donde se obtenía el mosto porque alguna noche tuve que descansar mis molidos huesos en uno de ellos, mas por el dolor de todos mis miembros que tuve al despertar más me hubiese valido la pena dormir en la



Fasutino Lara, Ganador del 2º Premio en el pasado Concurso literario 'Lorenzo Serrano'

posada que tiene por techumbre la luna y su séquito de estrellas. Observaba cómo insensatos botarates de mirar bisojo, mequetrefes, badulaques y zánganos de muy dispar condición alternaban en la plaza cocinando alguna trama malintencionada y parida por el mismo demonio cuando ya se avecinaba el territorio de la noche. Tampoco se escaparon a mi atención saludadores que oficiaban su labor con altisonantes ceremonias, preces y soplos para curar el mal de la rabia a algún enrabiado que conociera el significado de ser mordido por un bravo y vigoroso perro alano, uno de esos canes que tienen a bien soltar en las fiestas de los toros para sujetar a las reses haciéndolas presas en sus orejas, pero que a veces andan a sus anchas por las plazas de los pueblos. De entre la muchedumbre que avizoraba con templanza, distinguí a un grupo de recios jornaleros de la vendimia que entraron a una taberna. Allí me dictó la razón que habría de ir en buena hora, aunque al fin de mi paso por la villa de Yepes resolviera ser más mala que buena aquella decisión mía.

Me atusé con estudiadas maneras, a modo de hijo de mercader de Toledo, los cuatro

pelos que me colgaban de mi barbilampiño rostro, afiné mi voz para no parecer rudo cazallero, recompuse mis recién estrenadas prendas y me dirigí presto al mesón. Aunque en la noche suele decirse que todos los gatos son pardos, cuando uno viste bien parecido un jubón y zapatos de buen ver, no ha de tener miedo a que recelen de la persona que viene a representar. Tan pavoneado iba yo en mi ensimismamiento, aparentando aquello que no era, que por poco no me doy de bruces con un señor muy entronizado, con un estómago en el que bien pudieran caber a su gusto doce tiernos lechones, que vestía calzón de morado terciopelo, acuchillado a la vieja usanza, largo y ancho, volandero, en escaramuza y aforrado en



rica tela de plata. El sombrero muy señoreado estaba bien aderezado de plumas y ceñido por una trenchilla de oro guarnecido de piedras de consolidado realengo. El jubón era de tela de oro, casaca de cuero impropia de los calores que aún incordiaban durante el día pero que, por gracia divina, solían evadirse cuando entraba la noche, y garbosa y apuesta pasamanería milanesa de al menos tres dedos de ancho. No muy alejado de su vera daba buena cuenta de una taza de vino que bien pudiera alimentar por el solo aroma que desprendía. Los jornaleros pidieron una azumbre de vino para aminorar los pesares de un arduo día de trabajo en la viña y comenzaron a jugar a la quínola, acompañando vino y juego con unos tacos de queso madurado en los Montes de Toledo. Tan encviadas andaban mis narices en los finos olores que allí se respiraban, que no hacía yo carrera ni aunque fuera un avispado estudiante de Alcalá, cuando se allegó hasta mí quien parecía por sus trazas gruesas y dispuestas la regidora de aquel lugar, una mujerona

aparejada a las insaciables grasas de longanizas y morcillas que bien debía cultivar. Estaba entrada en carnes, aunque no tanto en edad, que yo pensaba pudiera rondar las mías diecisiete primaveras.

–¿Qué quieres? –me preguntó altanera y con malas pulgas.

–Una taza de vino –respondí con diligencia, sin advertir cómo habría de pagarla llegado el momento de mi marcha.

–¡Cuántas veces te he dicho, mala pécora, que tú sólo tienes que atender a don Gil de Montemayor! –reprendió con hoscas maneras a la joven fortachona el tabernero, quien salió como por arte de ensalmo de una oscura alcoba.

Me quedé mirando a las musarañas en tanto la mujerona me servía mi taza de vino para no interferir en las vidas de quienes allí se hallaban presentes.

–Joven, ¿qué miras? –me preguntó el caballero de las vistosas y ricas vestimentas.

–Vea Vuestra Merced, Señor, que me pregunta una cosa que muchos otros antes me han preguntado y que no sabría a ciencia cierta qué responderle con verosimilitud –prefería pecar de pedante antes que dar a entender a destiempo mi verdadera condición. Proseguí mi discurso–, pero si he de relatarla a fuerza de no pecar de descortés, he de decirle que estoy abatido por la muerte de un ser querido –añadí un bulo más a mi particular glosario de mentiras.

–Que mejor vida halle allá donde su alma descansa para la eternidad. ¿Y qué grado de parentesco existía?

–Era mi padre –respondí al señor entro-

metido, gustoso por mi parte de celebrar la muerte de un padre al que no había conocido.

–¡Por vino que no quede para el joven! –exclamó al tabernero–. Verás qué pronto olvidas las penas.

No quería yo amistarme tan pronto con señor tan principal y borracho, que sabido es de todos que estas simpatías tan repentinas sólo son patrocinio del Maligno. Yo prefería inclinar la balanza hacia la sabia prudencia.

–¿Y quién era tu padre? –me preguntó el señor.

–Un labrador –mentí sin dar más explicaciones sobre este particular.

–¿Y cómo murió?

–Segando la mies, con una maldita guadaña –fingí engolando la voz, compungidas aun las mismas entrañas del alma.

–¿La mies en estas fechas? –me preguntó extrañado, asomando en su gesto una exagerada mueca de contrariedad bajo los auspicios de una embriaguez que iba en aumento. Descubrí al instante en aquel mohín que no hay refrán que no trabaje y que, tan cierto como es el dicho de que más vale pájaro en mano que ciento volando, era el más apropiado a este caso que antes se coge a un mentiroso que a un cojo.

–Perdóneme, Vuestra Merced, que no sé yo en qué demonios estaría pensando, que en tropel se me fueron los santos al cielo –argumenté, forzando a salir de mis ojos unas lágrimas adulatoras que oficiaron a todos los efectos las resultas de una honda tristeza.

–Tranquilo, joven. Bebe para olvidar las penas –me animó el señor cuando la mujerona ya me servía la taza de vino. Y como no estaba yo habituado a los usos del buen vino, no pude evitar que un gesto de contrariedad se me dibujara en el rostro con ligereza al tomar el primer sorbo con las tripas vacías de alimento recio. El caballero emitió una estentórea carcajada–. Poco acostumbrado estás a degustar las buenas razones del vino.

–No seré yo quien os quite la razón que pronunciáis con vuestras instruidas palabras.

–Pues bebe, zagal, que ni el intrépido y animoso vino de Toro, ni el fino y agraciado blanco de San Martín de Valdeiglesias ni el muy hideputa de Ciudad Real llegan siquiera a la altura del corvejón a este blanco que se cría en las mías nobles bodegas.

Entre trago y trago me anduvo diciendo el caballero que aquel vino que tenía el honor de probar era llevado en grandes cantidades a tierras de Vizcaya, donde allí era largamente apreciado y aplaudido como si de una divertida comedia de Lope se tratara, y que ya había sido santificado por insignes catadores. Acompañé el vino con unas tapas de longaniza y queso para que no cayera destemplado en la andorga. Bebí tan quebrantadamente de aquel vino, que pronto pude sentir cómo se me enviciaban los sesos en la azotea y se me empezaba a dibujar en el gesto una sonrisa floja que no podía reprimir en modo alguno. Tanto y tan ligero estaba yo dando en beber de aquel vino alegre y retozón, que en lo poco que empezaba a entender daba yo en pensar que sólo habría salir de aquel lugar para dar con mis huesos en un hospital o en la sepultura.

–¿Cómo lo llevas, zagal? ¿Acaso has probado en el mundo conocido un vino más suave, deleitoso y placentero al gusto, ni que predisponga el espíritu para la diversión o consuele las estribaciones del estómago y rehabilite y exalte las fuerzas perdidas en un largo viaje?

Yo asentí sin añadir más comentario que un obligado gesto de complacencia pues me veía incapaz de articular dos palabras cabales.

–No vayas a creer que en mis bodegas se sigue la bastarda costumbre de encerrar el vino en apestosos odres de pellejo de cerdo o de macho cabrío, enlutados por dentro de un pez maloliente que manifiesta al vino su mal olor y peor sabor. Tampoco nadie me podrá reprobar jamás descuido alguno en la vendimia ni que mezclo con malsana intención uvas sanas con podridas, y maduras con agraces, que bien instruidos tengo yo a mis jornaleros en el arte de la vendimia, que saben también que no ha de entrar en la cuba mota alguna de barro o podrida hojarasca pues, aunque hacen peso, de nada a mí me sirven.

Asentía yo sin dejar de alimentarme, que a saber cuándo la Fortuna me tendría reservado un momento de ventura similar al presente.

–Tampoco creas a quien diga en Madrid, Ciudad Real o Cazalla que este vino sufre de quiebras y enfermedades y no crece más allá de un año de vida porque miente más que un judío banquero. Yo ha tiempo conozco secretamente los usos que siguen en

Jerez criándolos en barricas de roble. Ahora vas a probar un vino añejo, que este caldo joven de tan saltarín como es creo que me va a hacer perder la poca cordura que me tiene mi esposa libre de humores dañinos. Verás que es menos violento y capitoso, más suave y digestivo y que los aromas que arroja son más ricos y complejos que este joven impulsivo; su generosidad no tiene parangón alguno en esta comarca. Este vino añejo hace hombres a los niños y mozos a los viejos –se dirigió al regidor de la taberna–. ¡Tabernero, aquí vino añejo!

Como nada habría yo de avanzar en mis cuittas de asentado pícaro con apenarme, resolví que lo mejor que podía hacer era seguir bebiendo hasta embriagar las cloacas de mi espíritu inmundo.

–¿Has visto, zagal? –me preguntó el gentilhomme.

–No –respondí con extrañeza pues no sabía qué tendría que haber visto.

–Aquí no creas que el tabernero hurta al vino su gusto con agua de achicoria o mezclando y confundiendo un vino con otro, ni con salchichotes llenos de clavo, pimienta, jengibre y otros humores y puses que manan de las heridas abiertas de los leprosos y diviesos, que en esta taberna al vino se lo aprecia como a doctor en leyes.

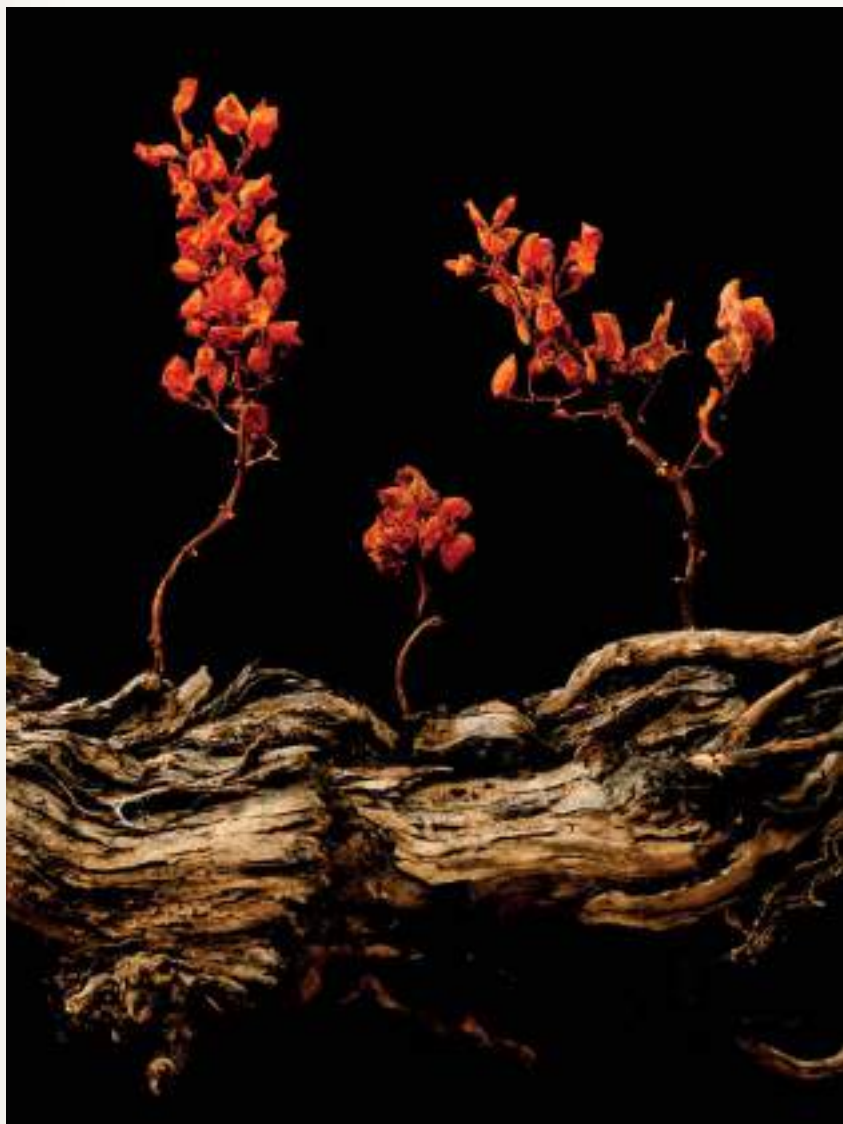
Las palabras del gentilhomme me eran asociadas a un lejano rumor mientras yo sentía que aquel vino añejo, que me empezaba a recorrer los escondrijos de las mismas entrañas, me despabilaba el ingenio,

me infundía un valor inaudito, que aun bien pudiera, si fuera soldado destacado en Flandes, manejar las armas con destreza y que, al fin, bien estuviera yo dispuesto para enfrentarme con desmedidos arrestos a cuantas hazañas eróticas estuvieran por venir.

Mortificada tenía yo la lengua de las numerosas tazas de vino como llevaba ingeridas, cuando don Gil de Montemayor, que tenía a bien decirme una y otra vez que todo cuanto consumiera iba de su parte, me dijo atufándome con su aliento a perro muerto que sólo la mujer y el vino sacan al hombre de tino. No entendía yo a santo de qué me decía aquello y, tan presto se apercibió de la extrañeza que asomó rauda en mi rostro, me cogió con fuerza del gaznate y lo dirigió, como si manejase un guiñapo, hacia los taberneros. Gañían en alta voz, como si hicieran las veces de gallo y gallina en celo. Adúltera, zopenco, puta, murmuradora, maloliente, puerca, mala bestia, briaga..., eran sólo algunas



Parra y añil, José Manuel Trujillo



DONDE BROTA LA VIDA, imagen adquirida de Juan Miguel Garrudo

de las lindezas que se reprochaban cuando en sus cuerpos parecían reinar los efectos de un vino ingerido con desorden y sin miramiento alguno. Tan claro entendí que acabarían por matarse a estacazos, que disculpé de antemano mi ausencia al gentil señor y me fui hacia ellos para intentar separarlos tan envalentonado como iba yo con el vino tragado. Cuando me hallé ante ellos, dos personas que por separado doblaban la ridiculez de mi canijo cuerpo, vi con claridad que nadie me había dado vela en aquel entierro y me pregunté qué demonios hacia yo allí. Ni los jornaleros, ni el caballero se habían

alterado y cada uno seguía a lo suyo. Pero ya era demasiado tarde: el tabernero me tenía prendido fuertemente de la pechera.

–¿Y tú qué quieres? –me preguntó con una voz atronadora capaz de disgregar la roca más dura en insignificantes motas de polvo. El hedor que desprendía su cuerpo a sobaco de fraile era si cabe mayor ofensa que la trabazón a la que me sometía y que no parecía que fuera a abandonarla sin antes dejarme los huesos molidos a palos.

–Deje al muchacho, padre. Él no tiene culpa de que usted sea un terco cabezota –salió en mi defensa la joven con trazas de bien adobada mujerona.

Dejé de sentir la presión de aquellos dedos después de unas presurosas y acertadas gestiones que la joven hizo en mi defensa para que su padre me liberara de aquella congoja. No sabía yo a qué particular negocio atendía aquel amparo tan pertinaz,

pues de nada conocía a aquella jovencuela y, desde el principio, me parecía que le había caído en desgracia por los aspavientos con los que yo había interpretado se había dirigido al verme.

Cuando regresé a mi puesto, el gentil hombre don Gil de Montemayor había desaparecido, dejándome solo y desamparado, lo que tampoco suponía una gran tristeza por cuanto aparejada a mi naturaleza solitaria iba mi retraimiento, mas no iba el engaño, que descubrí cuando el tabernero me dijo que allí ya no se servía más vino ni comida mientras no se pagara lo adeudado hasta el momento. Sentí entonces una dolorosa opresión en el pecho por cuanto no disponía de moneda alguna con la que pagar aquello. Vi que, aunque yo me diera muy buena maña para el engaño y los embustes, de ser engañado a engañar sólo terciaba un pequeño y disminuido trecho que yo acababa de atravesar.

–Me dijo el gentil hombre don Gil de Montemayor que todo corría de su cuenta –acerté a decir para salvar a favor mío aquella situación que los hados se habían empeñado en complicar con malas artes.

–El tal Gil de Montemayor resultó no ser tal y me dejó engañado. Aquí ya no hay más bulos y tú has de pagar por los dos, por Pedro Cortes como me llamo y fui bautizado.

–¿Pero no es este caballero que ha estado aquí el noble dueño de una famosa bodega de Yepes?

–¡Hideputa cabrón! Ya te he dicho que me engañó con sus costosas vestimentas y su muy gran parecido al verdadero don Gil de Montemayor.

Intenté huir de aquella taberna, pero el empacho en el que nadaban mis músculos vinificados no me permitió responder a la orden dictada por mis sesos. Parecía un meneguado y cobarde pazguato. No sabía que los jornaleros de la vendimia estaban atentos a las incidencias de mi desencuentro con el tabernero y anduvieron prestos para cortarme un paso que ya había frenado yo.

–Traedle –tronó el vozarrón del tabernero–. Yo sabré muy bien qué ocupación darle mañana en la taberna –dijo apresándome como a liebre cazada cuando yo veía tantas tazas de vino en mi talega de débitos como en mi caldeada sesera.

Me adentró en una maloliente y tenebrosa habitación empujándome tan tieso de los pelos que pensaba habría de cortármelos el muy encabronado. Allí me dejó tirado y

cerró la puerta. Únicamente entraba algo de luz por un resquicio de la puerta. Pero el sopor pudo conmigo y me dejé vencer por los rigores de un sueño que avanzó solícito sobre mi persona. Me acurruqué sobre mis miembros como si fuera recién nacido y dejé que la noche siguiera su curso, que mañana Dios Nuestro Señor dispondría de mí a su libre antojo.

Era entrada la noche cuando escuché que fignoneaban en la puerta. Parecía una rata que hurgaba con sus afiladas uñas en la madera de la puerta. Pronto comprobé que no estaba en lo cierto. Pude ver cómo la puerta quedaba liberada de su cerrojo y se abría lentamente para evitar chirridos inoportunos que pudieran delatar la presencia de aquella persona en aquel antro de mala muerte y peor descanso para el cuerpo.

–No sabría cómo pedirte perdón... –se disculpó con un tono de voz leve y manso, como un padrenuestro sentido y emocionado, asomando en su voz un tiple agudo que, lejos de provocarme dentera, me sonó a canto de cisne tocado por los dioses. Puso un velón en una de las esquinas de aquella desalmada alcoba-. Mi padre es así de bruto, pero en verdad no es nadie. Yo le decía que aquel caballero no era el verdadero don Gil de Montemayor, pero él no quería hacerme caso- añadió acariciándome el rostro con sus dedos morcillones y temblorosos. Me pellizqué la cara para asegurarme de la certidumbre de cuanto estaba viviendo. Y tan cierto era que habitaba en la más pura de las realidades como que debía ingeniármelas para escapar de aquella villa a lo más tardar al amanecer del día próximo.

–Yo fui el primer engañado –dije vocalizando cada una de las palabras con la lentitud agónica de quien sabe que debe entregar su vida a la muerte y lo demora con el pretexto de no quererse enfrentar al juicio final.

–Tú me gustaste desde que te vi entrar en la taberna –añadió quedamente, acompañando aquella afirmación con un leve suspiro.

–Pues por tus malas pulgas primeras no lo habría yo de creer así.

–Es propio de mujeres no mostrar sus intereses en un primer instante, si así no fuera tú me dirás para qué existirían los galanteos.

Y entonces, a su primera mano temblorosa, vino a acompañarla una segunda no menos trémula en el otro lado de mi encogido rostro. Pude apreciar en su cara, mientras sentía la creciente opresión de sus dedos su-

dorosos, una rojez más propia de pimienta morrón que de rostro humano. Al punto, el rubor fue acompañado por una sonrisa picaresca que, o mucho me equivocaba en mi razonamiento, o aquella bestia inmoral estaba tan borracha que por seguro tenía que no habría de saber ni quién era la madre que la parió si yo se lo preguntara.

Me pidió a los inicios de nuestro encuentro cuenta de mi vida, desde dónde había yo nacido y dónde criado hasta dónde crecido tan dispuesto y lozano. Creí entonces que aquella mujer no manejaba con destreza sus cabales y retrocedí sobre mis pasos como gato huraño y receloso. Desconocía yo mis maneras dispuestas y lozanas de no ser porque aquella mujer tuviera corto el juicio o estuviera aquejada de un mal de amores. Cerró la puerta con la misma parsi-

monia con la que la había abierto, se deshizo con ligereza de un grasiento sayo que tapaba su majestad y volvió sobre sus caricias primeras. Cuando me tuvo preso de su codicia amorosa y pude sentir el peso de sus prietos y grotescos pechos, tuve claro que no andaría yo muy alejado de las trazas de la realidad si dijera que debían pesar al menos cuatro arrobas. Antes de cabalgarme con frenesí, estimuló con acertadas maneras mi adormecido badajo. Ahogaba sus



gemidos con una precisión firmemente estudiada. A mí se me escapó uno y al punto sentí cómo sus manos me golpeaban el rostro y me taponaban la boca, quedando yo más muerto que vivo de no ser porque respirara por las mismas narices.

Vacilando y estremecido estaba aún del primer corrimiento cuando la muy taimada, con astucia y picardía, volvió a regocijarse en mi cuerpo desnudo. Tan borrica era la hieputa como vieja avispona que, por muy cazarro que yo me pusiera para cabalgar sobre ella, que tam-

bién encontraba yo en esa posición un placer exquisito y escasamente ponderable a los ojos de quien no lo haya probado, era ella quien se reservaba el derecho de asentarse sobre mi endeble esqueleto. Me hincaba con tan gran fortaleza y vigor sus rodillas en mis esmirriadas carnes que no existían suficientes padrenuestros y salves que no acabara yo de rezar para evitar unos inmensos gritos de dolor que debía tragarme al sentir la amenaza de sus manos sobre mi boca. Mas, como si aún fuera poco lo que tuviera que batallar con ella, la muy pendona me agarraba mi nuevamente enhiesto badajo con tanta ansia que me creía yo que fuera capaz de desmembrarlo tan fuera de sí como andaba absorta en sus puteríos.

Había yo perdido la cuenta de las veces que nos refocilamos divertidamente cuando fue ella quien cayó antes que yo en un profundo sueño. Apenas habían comenza-

do a despuntar los primeros y mágicos haces de luz del nuevo día que Dios Nuestro Señor tenía a bien regalarme con su infinita generosidad, muy a pesar de ser una declarada oveja descarriada de su redil, cuando conseguí deshacerme del pesado monstruo que yacía junto a mí roncando como si se le fuera a escapar la vida en un postrer estertor. Antes de abandonar definitivamente la estancia, besé por última vez los desparramados pechos de aquella mujerona que me había absorbido aun las mismas entrañas. Sentía querencia hacia un atributo de mujer que bien seguro tenía para mí que no había gozado de pequeño como hubiera sido preciso.

Abandoné la villa de Yepes por la misma puerta de Toledo que había atravesado la tarde anterior para allegarme hasta la misma plaza principal. Después de los corrimientos de la noche pasada, sentí los primeros padecimientos de un hambre enérgico, voraz. No tuve que aguzar mucho el ingenio para apartarme del camino que habría de llevarme a la ciudad de Toledo y arrancar algunos racimos de uvas tiernas, frescas, que aún conservaban en su fina piel el rocío de la noche. Las comí presuroso, temiendo que pudiera ser descubierto desayunando aquellas uvas de un precioso color ambarino, pequeñas y esféricas, con un débil hollejo que tragaba sin rechistar. Su sabor azucarado me recordaba al rico zurracapote de los días navideños.

Pero no tardaron en confirmarse mis fundados temores cuando, muy a pesar de tener en alerta mis cinco sentidos, sentí sobre mis hombros la opresión de unos dedos como mazorcas de maíz propios de una naturaleza hercúlea como la de aquel jornalero que me preguntaba qué estaba haciendo en sus posesiones. No tuve tiempo a dejarme llevar por mi natural desvergonzado cuando reconocí que aquel hombre era el que me había detenido la noche antes. Al punto llegaron otros compañeros suyos de vendimia y entre todos me empezaron a zarrandear como si fuera un objeto que se usa de trueque pero que nadie quiere. Yo creía que no llegaba a Toledo tan descoyuntados como habrían de dejarme los miembros si no dejaban de aporrearme con tan singular fiereza, pero en medio de las voces y el descontrol supe cómo ingeniármelas para escabullirme entre aquellos hombretones y salir corriendo de Yepes como gato perseguido por un perro rabioso en busca de nuevas aventuras.



Una mirada al pasado, de Antonio Atanasio