



consejo abierto

Revista del C.R.D.O. "La Mancha" nº 99 / Mayo 2018

Esperando la nueva añada

**Atención
lectores:**
¿Quieres seguir recibiendo
Consejo Abierto?
Más información en página
interior portada



**LA MANCHA EXCELENTE SEDUCE
AL CONSUMIDOR DE MADRID**

¿Quieres seguir recibiendo la revista *Consejo Abierto*?

Estimado lector.

A partir del próximo 25 de mayo entra en aplicación el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de estos datos (RGPD).

Teniendo en cuenta que el Reglamento modifica algunos aspectos del régimen normativo actual y contiene nuevas obligaciones para los responsables del tratamiento de datos de carácter personal, la Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen la Mancha está implementando un plan de actuación para cumplir con sus disposiciones.

La Interprofesión del Consejo Regulador de la Denominación de Origen la Mancha ha tratado sus datos en base al interés legítimo de las partes. No obstante, y con la inminente entrada en aplicación del RGPD, desde la Interprofesión **queremos obtener su consentimiento legítimo** mediante un **consentimiento expreso o acción afirmativa**.

De acuerdo con el principio de transparencia e información a los interesados y de responsabilidad proactiva que inspiran el RGPD, la Interprofesión le informa que, una vez sea de aplicación el nuevo Reglamento, sus datos, igual que ahora, serán tratados para las finalidades principales de difusión, divulgación y promoción de la Denominación de Origen la Mancha a través del envío de publicaciones internas de la Interprofesión, envío de invitaciones a eventos propios así como de regalos promocionales y de información relacionada con el sector.

En caso de que la Interprofesión trate sus datos personales para otras finalidades más específicas, recibirá además otras u otras comunicaciones adicionales, informándose sobre tales extremos y las finalidades concretas para las que tus datos son tratados.

Al amparo de la todavía vigente Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal (LOPD), puede ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición, según dispone la LOPD, ante derechosdatos@icam.es. Una vez sea de aplicación el RGPD podrás ejercer dichos derechos y, cuando procedan, los derechos a la limitación del tratamiento, a la portabilidad o al olvido.

Junto a esta publicación se envía la información completa relacionada con el tratamiento de sus datos así como el procedimiento para el envío del consentimiento.

Si quiere recibir información o invitación a eventos del Consejo Regulador, incluyendo la revista **Consejo Abierto** puede acceder también a través del siguiente enlace para dar su conformidad:

<http://lamanchawines.com/suscribete>

o bien por vía postal:

ICRDO La Mancha

Asunto: [Alta Consejo Abierto](#)

Avda. Criptana, 73

Alcázar de San Juan

13.000 Ciudad Real



El Origen del Vino

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

José Ramón Luna de la Ossa

Administración:

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

Diseño y maquetación

Lince Artes Gráficas

Imprime:

Lince Artes Gráficas

Depósito Legal:

CU-224-1997

Diseño portada:

Lince Artes Gráficas

Redes Sociales:

www.facebook.com/vinosdelamancha

www.youtube.com/vinodelamancha

www.twitter.com/vinodelamancha

es.pinterest.com/vinodelamancha



Sumario

Editorial	2
II Mancha Excelente: el potencial de los vinos en bodega	3
ProWein: la cita mundial del vino	8
Entrevista a Gregorio Martín-Zarco	18
La cita asiática en Chengdu	20
Entrevista a Alipio Lara	26

Cultura y reportaje

Lagunas de Ruidera, el oasis calizo en La Mancha	28
Los suelos en La Mancha	32
Motilla de Azuer, asentamiento milenario en Daimiel	36
Variedades de uva en el mundo	40
De llanto y brote: la sensibilidad de la vid en primavera	46
Verdejo, ¿De La Mancha?	48

Noticias

Premios 'Vinos de Cuenca'	52
IV Encuentro gastronómico 'Las locuras del Quijote'	53
Sabores del Quijote en la provincia de Ciudad Real	54
El corcho, ¿Cómo detectar un TCA?	55

Vino y Cultura

Cuadernos de viaje en La Mancha	56
Diego Peris retrata los paisajes del vino	60
Lienzos de Ángel Pintado en Virgen de las Viñas	62
Tercer Relato ganador, Concurso 'Lorenzo Serrano'	63
Recetas. De tapas medievales en la vieja Consuegra	70





El Origen del Vino

Editorial

Brotes de vid(a) hacia la nueva Añada

Despereados de un letargo invernal, por lo demás perezoso en su llegada y “remolón” en su salida pero bendito en las ansiadas lluvias, entramos en un nuevo equinoccio de primavera. La vid(a) responde a los estímulos y al cariño de temperaturas más benignas, y arranca un nuevo ciclo de añada para el vino.

Para aquellos que incluso lo contemplan como una pura renovación anímica y espiritual, la primavera marca una *tabula rasa*, un volver a empezar en los biorritmos de la propia vida. La imagen no puede ser más gráfica y visual, cuando a finales de marzo, de aquellos cortes de la poda invernal emergen primero aquellas lágrimas de savia, para después insinuar la vida con el desborre de las yemas.

Emergen los nuevos brotes, tiernos y sensibles, muy sensibles a los rigores del frío invierno. Nada más temido para el viticultor que un retorno indeseable de las gélidas heladas de mayo (o un granizo a destiempo). El buen ritmo de las precipitaciones puede incluso insinuar las primeras previsiones de una cosecha, que solo los más audaces se atreven a vaticinar en La Mancha, donde la canícula es soberana en los meses centrales del estío para los climas de interior.

Son meses vitales en el más sentido literal para la planta, como también importantes son los meses primaverales en la promoción. Con el buen tiempo, afloran los instintos más sociales. El espíritu mediterráneo invita a

la calle. Frecuentamos terrazas, paseos e incluso en aquello que llaman enoturismo, sentimos una atracción más cercana por visitar las bodegas, conocer mejor sus secretos y pisar *in situ* la matriz del vino en los propios viñedos.

También se multiplican las citas y eventos para el Consejo Regulador. Primero en el exterior donde marzo se cerró con balance positivo en lugares de primera relevancia mundial como ProWein (Alemania), China o Japón. Pero ahí no acaba todo. Mayo nos descubre un periodo clave para el mercado anglosajón ya que los vinos manchegos pasan por *London Wine* en la capital británica y el *World Wine Meeting* en Chicago (EE.UU).

Antes, en pleno mes de abril, cuando La Mancha, precisamente exhibe su propio ADN cultural con el mes dedicado al Quijote (Día del Libro), los vinos DO La Mancha mostraron en Madrid todo su potencial de paso por madera como ‘aquella Mancha Excelente’. Porque ese es el adjetivo que acertamos a definir cuando describimos un periodo del año, un momento del día para degustar La Mancha en paciente trago largo: un atardecer vital de primavera asomando el sol de ocaso en la llanura, regurgitando en la memoria las palabras de aquel hidalgo caballero: **“La libertad, Sancho, es uno de los más preciosos dones que a los hombres dieron los cielos; con ella no pueden igualarse los tesoros que encierra la tierra ni el mar encubre”**.

Madrid descubre una Mancha Excelente en sus vinos de crianza

El salón de vino 'La Mancha Excelente', celebrado en el céntrico Hotel Miguel Ángel, volvió a despertar el interés del consumidor de la capital madrileña el pasado lunes 16 de abril. Fue la segunda ocasión en la que el Consejo Regulador organizó el evento en colaboración con la revista especializada, 'Mi vino' donde el público profesional y aficionado pudieron conocer más en profundidad el potencial y la calidad de aquellos vinos que han pasado por envejecimiento de madera.

Los vinos DO La Mancha se presentaron con éxito al público madrileño en el hotel Miguel Ángel

Antonio Candelas, responsable de catas de la conocida revista, subrayó el interés "de que año tras año las bodegas manchegas puedan presentar tanto al consumidor final como profesional sus joyas excelentes, como perfecto complemento a su presentación de vinos de añada joven cada otoño".

En este sentido, el propio Presidente de la Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla matizó la importancia de incidir con La Mancha Excelente en la promoción en una



plaza como Madrid: “tantos para aquellas bodegas que ya tienen introducidos sus vinos como aquellas otras que están abriéndose poco a poco hueco en el mercado”, demostrando además con este tipo de vinos que La Mancha “tiene una amplio abanico en su diversidad de vinos por ofrecer al consumidor”.

La convocatoria complementa la cita principal de los vinos DO La Mancha en Madrid cada mes de noviembre con la presentación de los vinos de la nueva añada, en plena campaña comercial pre-navideña. En esta ocasión, la respuesta fue muy positiva por parte del público asistente desde que se abrieron las puertas a las doce del mediodía; más aún por la tarde donde la sala del hotel Miguel Ángel by Bluebay registró un lleno con un creciente interés por los vinos manchegos, cada vez más valorados y conocidos entre el consumidor final de la capital española.

La de-gustación, que permitió conocer mejor cómo son los tintos roble, crianza, reserva o grandes reservas elaborados en La Mancha, además tuvo el doble aliciente por catar también aquellos vinos de la nueva añada 2017, precedidos de la calificación de Añada Excelente, por parte del comité técnico del Consejo Regulador.



Ricardo Rodríguez volvió a colaborar con su divertido taller de katamania





Benjamín Prieto, Pte de la Diputación de Cuenca, brindando junto al Secretario del Consejo Regulador, Pascual Ortiz



Respaldo de la Diputación provincial de Cuenca

El evento tuvo el apoyo económico de la Diputación Provincial de Cuenca, contando además con la presencia *in situ* del propio Presidente Benjamín Prieto. Acompañado de la subdelegada del Gobierno, Lidón Lozano, además de catar y saludar expresamente los vinos de las bodegas conquenses, recalcó su calidad como "excelentes embajadores en Madrid del trabajo de nuestra gente y de la riqueza agroalimentaria de la provincia de Cuenca"

Asistieron un total de catorce bodegas con sus marcas más conocidas como *Estola*, *Los Galanes*, *Epílogo*, *Señorío de Guadianeja*, *Besana Real*, *Yugo*, *Luna de Allozo*, *Ópera Prima*, *Ojos del Guadiana*, *Canforrales*, *Pedro Heras*, *Puente de Rus*, *Blas Muñoz o Villa Abad*. Asociadas respectivamente a:



1. **BODEGAS AYUSO**
2. **SANTA CATALINA**
3. **BODEGAS YUNTERO**
4. **VINÍCOLA DE CASTILLA**
5. **VINOS COLOMAN SAT**
6. **BODEGAS CRISVE**
7. **ALLOZO-CENTRO ESPAÑOLAS**
8. **J. GARCÍA CARRIÓN**
9. **BODEGAS EL PROGRESO**
10. **BODEGAS CAMPOS REALES**
11. **BODEGAS PEDROHERAS**
12. **BODEGAS PUENTE DE RUS**
13. **VIÑEDOS Y BODEGAS MUÑOZ**
14. **BODEGAS SAN ANTONIO ABAD**





Bodegas San Antonio Abad



Bodegas Puente de Rus



Viñedos y Bodegas Muñoz



Bodegas Pedro Heras



J. García Carrión



Bodegas Campos Reales



Bodegas Cristo de la Vega



Vinos Coloman

Consolidación de imagen para los vinos DO La Mancha en ProWein



El Consejo Regulador asiste por cuarto año consecutivo a la Feria referencia del vino en Düsseldorf



Un año más, el Consejo Regulador acudió (del 18 al 20 de marzo) hasta la ciudad de Düsseldorf para promocionar la imagen de los vinos DO La Mancha. “Alemania es hoy, dentro de la Unión Europea, el país donde más vino DO La Mancha se vende, por tanto era necesario asistir a esta feria, la más importante a nivel mundial de cara al aporte de calidad y valor añadido para nuestras bodegas”. Con estas palabras, el propio Presidente del Consejo Regulador, Carlos David Bonilla, realizaba un primer balance positivo de la asistencia de los vinos manchegos a ProWein 2018.







Como en ediciones anteriores, la Interprofesión optó por acudir con un stand propio de 48 m². El espacio diáfano y moderno, ubicado dentro del pabellón español, se diseñó para habilitar una zona libre de cata donde los asistentes pudieron conocer los rasgos vinícolas y la identidad productora de La Mancha. Como explicó Bonilla, los 97 vinos manchegos de 28 bodegas diferentes captaron la atención de los visitantes en ProWein, la feria más importante del vino celebrada al noroeste de Alemania, siendo sobre todo la tempranillo, en los tintos jóvenes, la variedad más apreciada por el numeroso público alemán asistente.



Los vinos DO La Mancha no fallaron y volvieron a asistir a ProWein



Visitantes degustan los vinos DO La Mancha en la última edición de ProWein





Responsables del Consejo Regulador en el stand de los vinos DO La Mancha en ProWein.



Desde el Consejo Regulador matizan la importancia de un consumidor y un país (tradicionalmente también productor de blancos) que valora la expresividad aromática y frutal de los tintos en su fase joven. De hecho, con cerca de seis millones de botellas en 2017, mantienen el segundo puesto como importador mundial de vinos DO La Mancha.





Los primeros datos presentados desde la organización reflejan el crecimiento de ProWein. Más de seis mil expositores de 64 países distintos, una cifra total cercana a las 60.000 visitas convirtieron a la Messe Düsseldorf en la capital mundial del vino.

Gregorio Martín-Zarco,

Presidente honorífico en DO La Mancha:

“Junto a un copa de vino solo puedes encontrar buenos amigos”



Cuando el pasado mes de enero anunció públicamente su decisión de no volver a presentar candidatura, numerosos medios de comunicación, al principio, no dieron crédito a sus palabras. Trece años al frente de la Presidencia del Consejo Regulador le han granjeado no solo la consideración mediática y el respeto de todo el sector, sino también el cariño y la admiración de la gran familia de los vinos con Denominación de Origen La Mancha. Aunque “se lo han puesto fácil con un equipo y un Pleno muy comprometido detrás”, reconoce que aún queda trabajo por realizar. El primer Pleno del Consejo de la legislatura, celebrado en mes de febrero, ya acordó su nombramiento como Presidente Honorífico de los vinos DO La Mancha.

Con 67 años, ¿se puede decir que ha vivido por y para la viticultura en La Mancha?

Indudablemente, he vivido para la viticultura porque soy viticultor y lógicamente era un proyecto bonito en aquellos años, cuando se iniciaba la democracia

Un recuerdo de su primera copa de vino

Fue en la bodega de mi padre. En las tinajas de barro se llevaba un pequeño vaso del que se cataba... recuerdo que mi padre me dio a probar de aquel vino sobre el que flotaban todavía las madres. Antes ya había probado el mosto.

¿Qué le motivó a no volver a presentarse a la Presidencia?

Llega un momento en el que hay que echarse a un lado y dejar paso a gente más joven que lo vea con otros ojos, que aporte otra visión con más recorrido a largo plazo. Era el momento y además Carlos puede darle ahora, como nuevo Presidente, la marcha que precisa el Consejo y abrirlo más todavía a nuevos retos.

¿Cuál era el retrato de los vinos DO La Mancha cuando llegó a la presidencia?

Cuando llegué en el 2003 era un Denominación de Origen con muchas ganas, con futuro, pero todavía no habíamos encontrado el camino que buscaba sacar todo nuestro potencial y convencer a nuestra gente de la calidad de nuestros vinos.

Y después de todos estos años, ¿cuál es el retrogusto que le deja el Consejo Regulador?

Te deja el regusto de un trabajo bien hecho. Se ha trabajado en equipo y eso te deja el mismo sabor de boca de un buen vino.

¿Qué momentos más agradables guarda para la retina?

He tenido muchos momentos agradables. Cuando ves que la gente se suma, se compromete y comparte las estrategias y se ve el objetivo, se siente satisfacción. Aunque no quiere decir que no haya habido debates en el interior del Pleno.

¿Qué le hubiera gustado mejorar?

Siempre hay que hacer autocrítica y quizás he sentido que no he estado a la altura como el Presidente que se merece esta Denominación de Origen.

Durante su etapa, se ha trabajado mucho por acercar el vino a los colectivos más jóvenes. ¿Qué sucede en España que todavía aleja el vino del consumidor final?

En Castilla La Mancha y en España también había consumo de vino importante, pero desde finales de los setenta y ochenta se hicieron unas campañas contra el alcoholismo con el vino en la diana. Además se perdió la moda del vino y comenzó a verse como bebida de perdedores, al contrario que otras bebidas asociadas a los triunfadores. Sin embargo, creo que el consumo ya ha tocado fondo y ahora hemos descubierto su importancia cultural y económica, sobre todo, en las recientes etapas de crisis. También en esta casa se está haciendo un esfuerzo enorme por acercarnos más a la gente joven.

Sorprende el esfuerzo promocional también en el exterior. La verdad es que nuestros ancestros no se habrían imaginado hace medio siglo que China sería hoy día, nuestro principal cliente

Vamos a una velocidad tan grande que no somos conscientes de que esto hace no mucho tiempo no era tan fácil. Ya no basta con tener un buen enólogo, ahora hay que comunicarlo, y las estructuras comerciales de muchas bodegas han llevado sus vinos a puntos lejanos del mundo.

En ocasiones, también ha mencionado su afición por los debates, las conversaciones sobre historia junto a una buena copa de vino.

Alrededor de una copa de vino lo único que te puedes encontrar es buenos amigos. Se puede hablar de todo más relajadamente, incluso de trabajo. No hay nada mejor que llegar después de una larga jornada laboral y disfrutar con tu copa de tu vino favorito.

Ha sido una transición tranquila en la Presidencia. Con Carlos David Bonilla, ¿se abre una nueva etapa joven?

Sin duda. Abrimos una nueva etapa con la vitalidad que aporta la juventud y la buena imagen que aporta la juventud a un Consejo Regulador. Además, ya conoce el proyecto como vocal en la anterior legislatura.

Desde su experiencia en edad y sobre todo en el cargo, ¿qué le aconsejaría al nuevo Presidente?

Pues la importancia del respeto y el trabajo en equipo. Un presidente con buen equipo y el respaldo del Pleno detrás, será un buen presidente.

Supongo que ahora toca descansar. ¿Se volcará en la familia?

Pues sí. Está claro. Ahora toca descansar y recuperar el tiempo invertido que a veces no era mío, sino de mi familia.



Balance positivo en Chengdu

**El Consejo
Regulador
cierra con
satisfacción
su primer
viaje exterior
a China en
este 2018**



Buena acogida de los vinos DO La Mancha en Chengdu



La 98 th Food and Drinks Fair de Chengdu estrenó recinto ferial



Bogarve 1915, de Madridejos (Toledo)

La 98ª edición de la *China Food & Drinks Fair* celebrada en la capital de Sichuán, en marzo, dejó sensaciones muy positivas en el seno del Consejo Regulador.

“Hemos tenido un volumen importante de visitantes durante estos días y las bodegas han reconocido un buen interés del público chino”. Con estas palabras, Juan Manuel Leal, responsable de la expedición promocional, expresaba la buena acogida del stand de los vinos DO La Mancha en Chengdu.



Vinícola de Castilla de Manzanares (CR)

Una feria, consolidada como referencia agroalimentaria en sus casi 100 ediciones, con un crecimiento comercial que camina paralelo a la demanda vinícola en la sociedad asiática.

Conocida por ser la ciudad de los hibiscus y atesorar la mayor reserva natural de Osos Panda, Chengdu supone también una de las principales puertas de entrada en la distribución del vino en el gigante asiático.



Bodegas Allozo, de Tomelloso (CR)



Bodegas Irijimpa, de Las Mesas (Cuenca)



Bodegas San Antonio Abad, de Villacañas (Toledo).

De hecho, según datos manejados desde el ICEX, aunque China se sitúa como quinto consumidor mundial de vino, con un consumo aún per cápita relativamente bajo, presenta uno de los potenciales de crecimiento más interesantes con un grado de popularidad entre la clase media y el colectivo de gente joven (3,8 % de crecimiento en los últimos cinco años)



Bodegas El Progreso de Villarrubia de los Ojos (CR)



Bodega Almazara Virgen de las Viñas, de Tomelloso (CR)



Bodegas Lozano, de Villarrobledo (Albacete)



Dominio de Punctum, de Las Pedroñeras (Cuenca)



Bodegas Ayuso, de Villarrobledo (AB)



Coop. Santa Catalina, de La Solana (CR)

Unas buenas perspectivas de promoción que responden al buen comportamiento de los vinos con DO La Mancha en el país chino, donde continúan creciendo en ventas, en una progresión de mercado a un ritmo constante y espectacular. Así lo reflejaron los datos de exportación en el pasado 2017 con más de 10 millones de botellas (0,75 cl) comercializadas en el país de la Gran Muralla.

Ha sido el cuarto año consecutivo que los vinos de La Mancha han tenido presencia activa en el pabellón con 96 m², 12 bodegas y stand propio informativo. Han presentado sus vinos al público chino las siguientes bodegas:



Bodegas Yuntero, de Manzanares (CR)

- Bodegas San Antonio Abad
- Bodegas Parra Jimenez
- Bodegas El Progreso
- Bodegas Ayuso
- Bodegas Centro Españolas
- Bodegas Yuntero
- Bogarve 1915
- Dominio de Punctum
- Virgen de las Viñas
- Santa Catalina
- Vinícola de Castilla
- Bodegas Lozano

Alipio Lara

“La verdadera revolución de la calidad ha estado en la concienciación del viticultor, como origen y cuna del buen vino en La Mancha”



Alipio Lara en los laboratorios de la Estación Enológica de Alcázar, donde se jubiló recientemente

“Tenemos buenos profesionales, inversión en bodega y un gran viñedo de calidad, pero nos falta movilizar el orgullo propio de los consumidores manchegos”

A comienzos de este año, el químico criptanense, Alipio Lara, recibió un homenaje en Valdepeñas por parte de diferentes miembros del sector vitivinícola y Denominaciones de Origen. Se le quiso así reconocer el trabajo tras más de 40 años de trayectoria profesional dedicado al mundo del vino en Castilla La Mancha.

Gran parte de su carrera la ha realizado en la administración pública donde llegó a ser Director del Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha (Ivicam) y posteriormente de la Estación Enológica de Alcázar de San Juan, lugar donde definitivamente cerró su vida (y ciclo) laboral tras haber iniciado allí su primera andadura profesional entre laboratorios.

Una experiencia y conocimientos que luego puso al servicio de lo que ha sido su pasión, siempre desde el buen humor del que ha hecho gala.

Más de 40 años en el mundo del vino, ¿llegó por necesidad, por familia o por pura vocación?

Pues llegué casi por casualidad (ríe). Hice la carrera de Ciencias Químicas en la Universidad de Salamanca y como todos los universitarios, al acabar, me puse a buscar trabajo. Evidentemente, mi vocación era clara porque desde los 14 años había estado ayudando a mi padre y la bodega era para mí una habitación más de mi casa. Con esa tradición también fue una casualidad y una suerte que en la Estación Enológica de Alcázar de San Juan estuvieran buscando un químico en esos años. Había que estar en el lugar adecuado en el momento oportuno y así fue.

¿Se estrenó con un airén o con un tinto tempranillo?

No sé si es correcto decirlo, pero yo admito que empecé beber vino en las comidas junto a mi padre a los 14 años y era airén. (sonríe). Ese fue mi primer vino.

Recientemente, además, ha vuelto a dirigir la Estación Enológica de Alcázar de San Juan, un laboratorio acreditado con más de 85 años de historia.

Pues fue para mí muy emotivo (re)abrir la estación porque supuso cerrar mi ciclo profesional. Terminar aquí donde empecé ha sido una satisfacción enorme.

De alguna manera, su carrera ha estado ligada al servicio público en el IVICAM. Ha sido testigo excepcional de la evolución del sector en las últimas décadas.

Cuando empecé a trabajar el mundo vitivinícola su profesionalización era la que era. Cuando alguna bodega empezó a elaborar sus vinos de una forma más cuidada y ver resultados más aceptados y aceptables, la situación



“El vino, como producto propio hay que disfrutarlo con orgullo, pero sin cursilerías”

Dicen que el vino es un mundo que engancha. Ha aumentado el interés por su cultura. Catas didácticas, libros, concursos...sin embargo, luego lo convertimos en un producto *chic* que nos aleja del gran público. ¿Cómo acercarlo sin vulgarizar?

A cada segmento hay que darle lo que pide. Me quedo con una anécdota. Es curioso porque recuerdo que había unos súper vinos según la crítica que luego en otros mercados no llaman tanto la atención.

fue cambiando, y ese proceso de cambio puede que haya coincido con mis cuarenta años de experiencia. Se notaban los cambios década a década en inversión y tecnología, y lo que definitivamente ha rematado el producto de calidad en los vinos, como revolución en La Mancha, ha sido que los viticultores se hayan hecho cómplices de ese proceso.

Expertos y técnicos señalan en la implantación varietal uno de los puntos de inflexión en el viñedo. ¿Cómo fue ese proceso en La Mancha?

Fue mi mentor, Alejandro Alonso, el entonces Consejero de Agricultura, quien coordinó la reconversión varietal y las subvenciones europeas para el viñedo. Fue el fuelle definitivo que dio aire a la situación actual de La Mancha.

Una reconversión que habría sido estéril sin inversión en tecnología. ¿Cómo fue esa modernización en las bodegas?

Sí claro. Las dos tuvieron que venir unidas, pero la filosofía de las bodegas siempre ha sido más flexible. Por eso insisto, sin el convencimiento del propio viticultor de que en su viña está el origen de la calidad, no hay verdadera revolución.

Las bodegas manchegas acuden prácticamente a cualquier rincón del planeta para promocionar sus vinos. ¿Se habría imaginado esta revolución comercial hace unas décadas?

Pues no, la verdad (ríe). Quizás algún comercial aventurero lo habría intentado hace 40 años, pero sería inimaginable. Hoy, la tercera pata es la estructura comercial. Porque algo no existe si no se conoce.

Sin embargo, el consumo interior es más conservador en España. Particular y paradójicamente en nuestra región donde no termina de despegar. Tradición nos sobra pero ¿nos falta más cultura de vino?

Tenemos el calor que es un hándicap. Pero a veces se echa en falta que los manchegos estén un poco más orgullosos de su producto y lo pidan. ¿Qué nos falta? Pues creo que hemos conseguido movilizar a los agricultores y enólogos, pero también hay que movilizar el espíritu propio del manchego. Nuestro producto original es el vino. Pero hay que disfrutarlo sin cursilerías.



El oasis calizo en La Mancha



Visitamos el Parque Natural de las Lagunas de Ruidera, uno de los entornos ambientales con mayor volumen de visitantes de Castilla La Mancha

Toba formada por bicarbonato cálcico



“Creadas por el encanto del mago Merlín”... reverberan las palabras de Cervantes en aquel visitante que contempla asombrado el entorno. Como aquel torrente frutal de un tinto joven en copa, también los sentidos quedan “embriagados” por la cascada de aromas que fluyen en la retina del visitante primerizo.

Aquel viajero que acude por primera vez a Ruidera y sus lagunas, cuando lo hace desde la llanura manchega, vasta y extensa, (incluso hostil en los rigores térmicos del estío) percibe la sensación de acudir a un oasis, un remanso de paz, bálsamo y conjura contra el frenético ritmo; parapeto de la madre naturaleza de aquella existencia urbana que tanto nos ahoga (y que hoy llamamos civilización).

Traicioneras en aquel nadador incauto que desprecia sus corrientes, sus cristalinas aguas de un azul puro e intenso invitan al refrescamiento estival con verdes contrastes

“Las lagunas de Ruidera son mucho más que una playa interior, es un Parque Natural único en España a nivel geológico”

Plano de las
Lagunas de Ruidera



en sus orillas, pino mediterráneo, encinar en sus márgenes, álamo, olmos, junco, matorral e hinojo, espino...regalo sensorial para el bañista. *“Aunque el parque reciba sus visitas en los meses centrales de verano, para el verdadero ecoturista otoño y primavera son las dos estaciones idóneas”*, nos comenta José Antonio Pizarro, director del Parque.

De hecho, pese a que las Lagunas de Ruidera concentran su gran demanda en el verano (hasta 13.000 visitantes en fin de semana de agosto, por ejemplo), la oferta es amplia y variada para disfrutar sus secretos. Senderismo, ornitología, rutas guiadas, kayak, submarinismo, ciclismo btt son algunas de las opciones que han hecho reinventarse a Ruidera como reclamo de turismo activo, sostenible y anual, más allá de la oferta recreativa estacional.

Belleza kárstica

Según este ingeniero forestal, y funcionario de la Junta de Comunidades, el secreto de Ruidera está en sus entrañas *“con la composición de bicarbonato cálcico de la propia agua que forman precipitados de caliza.”*

“Ruidera es espacio único por sus barreras de tobas que delimitan sus quince lagunas con otras en desnivel. Solamente Plivic en Croacia tiene esa singularidad”, subraya Pizarro, advirtiendo de la necesidad cívica en respetar estos espacios. Para el director del parque con mayor afluencia turística de Castilla La Mancha, Ruidera es algo más que una zona de baño interior. Es un Parque Natural con un delicado ecosistema. *“Caminando simplemente, sin respetar las zonas delimitadas como las barreras tobaceas podemos acabar con un espacio muy sensible”*.



El Director del Parque Natural de Ruidera frente a la laguna batana



“Se ha desarrollado un APP para que los senderistas puedan disfrutar sus espacios como un museo al aire libre”

Ruidera y las lluvias

La imagen se repite en ciclos que alternan los periodos de carestía hidrológica con estampas asoladas en sequía frente a los años de buena generosidad pluviométrica. José Antonio Pizarro es prudente: *“la situación es buena”*. Como explica el director del parque, los aportes provienen del Acuífero 24, que *“no es tan somero como en otras partes donde el agua aflora con más facilidad con las lluvias. Las precipitaciones de finales de invierno han sido buenas y eso se va reflejando en los manantiales. Si el ritmo continua es posible que las lagunas rebosen y vuelven a aparecer las cascadas entre ellas”*.





Imagen de la cascada del Hundimiento a finales del mes de abril

Los tesoros geológicos de Ruidera

El Hundimiento es, literalmente, un salto de agua de unos 15 metros provocado por el corrimiento o fractura de las tierras tras una potente avenida de agua y la erosión continuada de la caliza. Las testimonios de los lugareños lo cuentan con asombro en las crónicas relatándose el suceso en 1545; aunque no sería hasta las relaciones topográficas de Felipe II en 1575 cuando se diera constancia al fenómeno en los términos municipales de las vecinas

Alhambra y Argamasilla de Alba: *“sucedió un hundimiento en el heredamiento de Ruidera a causa de que reventó una laguna por la grande avenida y muchedumbre de aguas que sobrevino; la cual rompió y arrancó los molinos que a la sazón Su Majestad tenía en el dicho heredamiento, y un grandísimo cerro y peñascos, e hizo un espantable hundimiento que hoy día está de presente y se vieron en grande peligro los que a la sazón residían en el dicho heredamiento”.*



Para conocer más:

www.lagunasderuidera.net

<http://areasprotegidas.castillalamancha.es/>

APP: Lagunas de Ruidera

Los suelos

en La Mancha

Vasta en horizontes, con un clima de interior, fuertemente continentalizado en el rigor térmico de sus temperaturas (de -15 en invierno a 42 en verano) y unas precipitaciones anuales no muy abundantes (300/400 mm.), ciertamente, La Mancha dibuja un panorama lejos de aquellas campiñas idílicas que imaginaba nuestro Hidalgo Caballero, Don Quijote. Sin embargo, al contrario de lo que pueda suceder con otros cultivos, la vid encuentra en el terruño manchego

(por el tipo de suelos y las exigencias de sus clima) su mejor aliado para la formación de uvas de calidad, en el mejor de los casos, libres de tratamientos por enfermedades y plagas, y por tanto, escenario idóneo para la viticultura sincera, ecológica u orgánica, tan apreciada en algunos mercados exteriores.

El rendimiento por hectárea de los suelos es bajo, siendo frecuente el aporte hídrico extra. Responde a la formación de tierra

rojiza fruto de sedimentos miocénicos de estructura predominantemente caliza.

Ahora bien, la diversidad también es una nota dominante en el suelo manchego, y se puede dar una amplia variedad de suelos. Estos son los más comunes:

Suelos calizos

Alto contenido en cal, lo que exige un mayor cuidado con los portainjertos sensibles a la cal. Son poco profundos, con un sistema radicular que no tiene mucho espacio para profundizar y se nutre en los primeros 30 cms. Escasamente productivos pero de gran calidad para los vinos tintos, existiendo una gran concentración polifenólica. El enólogo podrá aquí trabajar con uvas con una gran concentración de azúcares, que después se reflejará en su elevado grado alcohólico y excelentes cualidades cromáticas. Estamos ante los vinos tintos con capa y estructura.





Suelos arenosos

Su composición en granos (de arena) permite una mejor filtración del agua, es decir, el agua tanto de la lluvia, como de riego, se filtra rápidamente a otras capas más profundas del suelo, siendo inaccesible para la vid, ya que sus raíces no son tan profundas. En periodos estivales, sobre todo en La Mancha, las fuertes temperaturas someten a un estrés hídrico a la planta que pierde volumen y peso en la baya. El riego debe ser racional, buscando periodos cortos pero continuos (no más 4-6 horas) con periodos de descanso de otras tres, para que el agua, por las características del suelo no se filtre demasiado rápido con pérdidas de agua inútiles.

Suelos Arcillosos

Uno de los más comunes en La Mancha. Se encuentran en terrenos de gran profundidad, en algunas zonas de Cuenca limítrofes con la provincia de Ciudad, donde predominan. Grano más grueso con una mayor retención de agua; factor a tener en cuenta para el periodo de riego, ya que permite retrasar la irrigación por su capacidad para almacenar el agua. Esa retención permite una mayor estabilidad de temperatura con producciones más aceptables y uniformes.



Suelos Humíferos

Alta composición en materia orgánica y por tanto muy fértiles y productivos. Se destinan a otros cultivos como hortofrutícolas o cereal intensivo, donde en un periodo de tiempo reducido el cultivo necesita gran cantidad de nitrógeno, fósforo y potasio. No es la opción más recomendable para la vid ya que su fertilidad no permite las concentraciones de color, acidez, polifenoles que tan positivamente pueden influir en la calidad de los vinos finales.



Suelos pedregosos

Muy comunes en ciertas zonas de Cuenca y riberas de ríos, más concretamente en meandros, provocados por el arrastre del agua, son suelos con un equilibrio de temperaturas idóneo, ya que ayudan a regular aportando frescura en la primera capa de guijarro grueso. Además evitan la excesiva disparidad de temperaturas entre la noche y el día, ya que retienen el frescor generado en la madrugada, evitando así que las temperaturas centrales del día castiguen en exceso a la planta.



Histórico tesoro en La Mancha



Torre Central y murallas



Visitamos la Motilla del Azuer en Daimiel, yacimiento arqueológico de la Edad del Bronce, hoy reconocido como el “pozo más antiguo” de la Península Ibérica.

Visitamos la Motilla del Azuer en Daimiel, yacimiento arqueológico de la Edad del Bronce, hoy reconocido como el “pozo más antiguo” de la Península Ibérica. La primera lección que aprende el visitante cuando se acerca a la Motilla del Azuer es la precaución (y la propia paciencia con su calzado) en días lluviosos. Pronto, descubre que camina sobre suelo arcilloso, y eso se traduce en una incómoda película de barro bajo la suela de sus botas. La circunstancia no pasaría de lo puramente anecdótico sino fuera por el propio contacto con la estructura de la Motilla.

Incluso, el menos reposado de los turistas no puede evitar un escalofrío de admiración y respeto cuando observa de cerca, y hasta incluso roza, los materiales de un espacio construido en plena Edad del Bronce (2.000 -1350 ac). Es arqueología en estado puro. Imaginar, reconstruir (mentalmente) y empatizar con las gentes, “aquellos” manchegos que habitaron un territorio miles de años antes. Nuestros ancestros ya tuvieron una sensatez edilicia, valiéndose de los recursos más cercanos del entorno. Como nos explica Miguel Torres, arqueólogo responsable del yacimiento: “la Motilla del Azuer está construida mayoritariamente con mampostería de piedra (fundamentalmente caliza, aunque también aparecen cuarcitas y otros materiales), trabada con la tierra de matriz arcillosa que obtenían de la vega del Azuer.”



Vista cenital de la Motilla del Azuer

Agua, bien preciado y protegido

No solo los materiales llaman la atención de aquel que penetra entre sus muros. Básicamente, la Motilla del Azuer es un pequeño promontorio de 5 metros de altura, localizado sobre la llanura aluvial del río Azuer (afluente de la cuenca del Guadiana), con una estructura circular y unos 50 metros de diámetro. Imponentes murallas de mampostería dispuestas en anillos concéntricos esconden una estructura compleja, casi laberíntica de recodos y pasillos estrechos (a modo defensivo). Algo muy a tener en cuenta, si valoramos que estamos hablando del “2200 al 1350 a.C. en fechas calibradas” según Miguel Torres que “destaca el sentido laberíntico en los diferentes sistemas de acceso del interior del recinto fortificado, así como la monumentalidad de sus edificaciones.”

Completan el recinto una torre central de (12 metros) y un patio fortificado en el corazón del recinto, de unos 20 metros de profundidad y al que se accede por niveles en un inteligente sistema de rampas y plataformas.

Ahora bien, si los lugares de ocupación y vivienda parecen haberse encontrado en el perímetro exterior, ¿qué protegían, entonces, con tanta determinación? La respuesta es clara. Como apunta la propia guía de la visita, Paz Caraballo, “*ya desde muy antiguo el agua ha sido un tesoro en La Mancha.*” La aparición de silos para la guarda de grano junto a la protección al acceso de recursos hídricos en este punto indican que la gestión y acceso al agua ya era cuestión vital de supervivencia. “*En el recinto fortificado se efectuaba la protección, control y gestión de recursos básicos para estas gentes, como fue el almacenamiento de grano, estabulamiento ocasional de grano, áreas productivas, y fundamentalmente el agua, como bien para el desarrollo de sus vidas.*”



Torre central y muralla



Nuestros ancestros, más altos y longevos

La Motilla del Azuer, excavada en dos periodos de (1974-1986) y (2000-2010), con un amplio programa de investigación y conservación, permite considerar a este yacimiento del Bronce manchego como una guía patrimonial imprescindible para entender las raíces manchegas en la protohistoria.

“La Motilla se ha convertido en uno de los principales reclamos turísticos de la localidad. No paran de llegar visitas desde diferentes puntos de España. La demanda es altísima”. Explica Diego Clemente, director responsable del museo comarcal de Daimiel, cuya visita previa al yacimiento es idónea para contextualizar la riqueza antropológica y cultural de la propia Motilla del Azuer.

En el museo, de manera gráfica, con un recorrido escolar y didáctico se comprende mejor la vida de estos pobladores, cuya presencia se ha documentado en las excavaciones extramuros de la Motilla. Gracias al valioso hallazgo de la necrópolis, se puede saber cómo eran, cómo vivieron y hasta hacernos una idea de cómo se alimentaban y por qué fallecían. Las 61 sepulturas estudiadas presentan una información interesante de aquellos “primeros manchegos”.

El ritual funerario responde a la inhumación de un solo cadáver con aparente y escaso ajuar. Parece que nos encontramos con sociedades homogéneas sin una marcada estratificación social. “*Los datos arqueológicos exhumados en la Motilla del Azuer no permiten establecer la existencia de un grupo social relevante.*”

No obstante, “*sin descartar una jerarquía o liderazgo en estos grupos*”, sí podemos conocer su comportamiento demográfico. Tenían una elevada mortalidad infantil y baja esperanza de vida al nacer, pero después, curiosamente, los integrantes que llegaban a la edad adulta, según estudio de su estructura ósea, tenían, además de una mayor longevidad, una estatura algo superior a las poblaciones contemporáneas de la cultura del Argar en el sureste peninsular.



Su desaparición, todavía en estudio

Como reconoce el propio arqueólogo, Miguel Torres, la extinción de la cultura de las motillas en La Mancha “*es un tema abierto, que genera una importante discusión científica desde diversos puntos de vista, por lo que no es posible discernir la causa específica de su abandono, o si incluso ésta obedeció a diversos factores*”

Se constata en la fase III (1.400 al 1.350 ac) un abandono, “*entrando en un declive progresivo*”. En ese periodo, las posibles

crecidas del Azuer llevarían a este espacio a ser abandonado.

Y es que el subsuelo en La Mancha guarda tesoros hídricos de vida y en ocasiones, con hallazgos como la Motilla del Azuer, un pasado de gran riqueza cultural e histórica.

Las variedades de uva más cultivadas en el mundo

Airén y Tempranillo entre las diez principales variedades de uva



Cabernet Sauvignon (Racimo)

El top-ten de las principales variedades de uva del mundo tiene un “aroma asiático”. Así se desprende del reciente informe de la Organización internacional de la viña y el vino, que sostiene que la superficie mundial de viñedo ha experimentado un leve descenso del 3 % en la última década.

Según la OIV, se debe a un retroceso en países europeos tradicionalmente productores, como la propia España, en contraposición al crecimiento (un 177% desde 2010) en países como China.

De hecho, lidera el grupo de las diez principales variedades cultivadas, la uva **Kyoho**. Con una tendencia en crecimiento, se trata de un cruce de los clones Ishiharawase y Centennial obtenida en suelo nipón en la primera mitad del siglo XX. Su color es tinto y su consumo final como uva de mesa en las 365.000 hectáreas plantadas en todo el mundo.

Le sigue la archiconocida **Cabernet Sauvignon**, la reina tinta de la viticultura internacional. Permite unos vinos con “poderosos taninos y viva acidez, que proporcionan vinos duros en su juventud con gran potencial de envejecimiento. Ofrece un magnífico maridaje en el coupage con otras varietales tintas.”

Su procedencia es francesa pero su implantación y respuesta ha sido histórica en los países del “nuevo mundo” como Estados Unidos, Chile o Sudáfrica. También en DO La Mancha ocupa un lugar importante siendo la cuarta variedad tinta con más de 3.400 hectáreas.

Le sigue la blanca **Sultanina**. Es una variedad para diferentes usos como la vinificación, uva de mesa y también su deshidratación como pasas, muy utilizadas en repostería y gastronomía en general.

Airén y Tempranillo, las representantes españolas

Después de la delicada Merlot (quinta variedad tinta en DO La Mancha) cuarta en el mundo, encontramos a la tinta Tempranillo y la blanca Airén, como quinta y sexta variedades predilectas en la viticultura mundial. La tinta Cencibel como la conocemos en La Mancha es la variedad que identifica nuestros tintos. Sus aromas de potente carga frutal y su elegante paso por madera le han hecho ganarse la confianza del consumidor *winelover* en mercados como Estados Unidos; y parece que su tendencia es de crecimiento.

Mientras, la blanca Airén parece que desciende aunque no lo refleje tanto en cantidad la Denominación de Origen La Mancha con sus más de 99.000 hectáreas. De hecho, exceptuando el consumo puntual de los blancos con Sultanina en la zona de Turquía, la Airén es la primera variedad para la elaboración de vinos blancos. De las 218.000 hectáreas mundiales se sigue destinando un cierto volumen como alcohol vínico de base para los brandy.



Airén y Tempranillo entre las variedades más cultivadas en el mundo

Otras variedades conocidas

No podían faltar dos de las variedades que siguen reclamando la atención de los aficionados al vino blanco por su potencial aromático. El glamour lo sigue poniendo la **Chardonnay**. Original de la Borgoña, a pesar de su delicada vendimia, ha respondido muy bien en otros suelos mundiales con buena estructura en boca, y una versatilidad vínica tanto en blancos de paso por madera como espumosos. En DO La Mancha es la quinta variedad blanca con 1.200 ha.



Chardonnay sigue ocupando el puesto preferencial de las blancas



Syrah (Racimo)

Compite por el cetro la salvaje **Sauvignon Blanc**, aunque su cultivo mundial es sensiblemente inferior, con 123.000 hectáreas menos. En la última década, La Mancha ha sorprendido al mercado mundial al elaborar blancos de gran riqueza aromática con toques tropicales y exóticos capaces de competir con los Sauvignon Blanc originales del Loira o los apreciados blancos de Nueva Zelanda.

En tintas, la **Syrah** sigue ocupando el olimpo de las diez variedades más cultivadas. Procede del valle del Ródano en Francia pero adaptación ha sido espectacular en viñedos de latitudes cálidas como California o Australia. También en La Mancha donde su comportamiento en bodega (sobre todo con un breve paso por madera) ha cautivado el paladar de más de un enólogo. No en vano, de las 190.000 hectáreas mundiales, más de 4.300 están en la Denominación de Origen La Mancha.

La **Garnacha** es otra variedad tinta tradicionalmente muy cultivada en el suelo español. En el viñedo manchego es la tercera opción con 4.139 hectáreas (163.000 a nivel mundial). De etimología confusa (*grenache* en Francia), produce racimos medios y compactos, de piel fina y pulpa jugosa dando lugar a vinos recios con estructura y buen punto de color granate (*grenate*) en su fase joven.



Distribution of varieties and key trends

Variety ¹³	Colour	Destination	Area (ha)	Trend ¹⁴
Kyoho	Black	Table	365 000	↑*
Cabernet Sauvignon	Black	Wine	341 000	↗
Sultanina	White	Table, drying and wine	273 000	↘*
Merlot	Black	Wine	266 000	→
Tempranillo	Black	Wine	231 000	↑
Airen	White	Wine, Brandy	218 000	↓
Chardonnay	White	Wine	210 000	↗
Syrah	Black	Wine	190 000	↑
Red Globe	Black	Table	159 000	↗*
Garnacha Tinta / Grenache Noir	Black	Wine	163 000	↘
Sauvignon Blanc	White	Wine	123 000	↑
Pinot Noir / Blauer Burgunder	Black	Wine	112 000	↑
Trebbiano Toscano / Ugni Blanc	White	Wine, Brandy	111 000	↘

El Tempranillo supone el 50 % del vino elaborado con Denominación de Origen La Mancha

Pese a que en lo que al viñedo se refiere siguen siendo mayoritarias las plantaciones de la uva blanca autóctona Airén, las variedades tintas predominan de forma clara en lo que a la elaboración de vinos con DO La Mancha

se refiere, ya que en 2017 el volumen declarado ascendió a 85.477.852 litros, lo que supone un **67,72 %** sobre el total del vino elaborado al amparo de esta Denominación de Origen, que ascendió a **126.215.213 litros**.



Espuerta con variedad Tempranillo

Por variedades, la Tempranillo, con **63.149.163 de litros**, supone el 50 % del total declarado. En segundo lugar está la Syrah con 8.395.367 litros (6,65%), la Cabernet Sauvignon con 5.573.849 litros (4,42%), la Garnacha con 3.230.850 litros (2,56 %), la Merlot con 2.436.494 litros (1,93%), Bobal con 950.048 litros (0,75%), Petit Verdot con 948.792 litros (0,75%), Monastrell con 320.553 litros (0,25%), Graciano con 263.544 litros (0,21%), Moravia con 106.748 litros (0,08%), Malbec con 53.132 litros (0,04%) y Cabernet Franc con 49.311 litros (0,04%).



En blancos, obviamente predomina la variedad blanca Airén con **21.960.312 litros** (17,4%), seguida del Macabeo y el Verdejo, con 6.080.334 (4,82%) y 6.039.563 litros (4,79%), respectivamente. A continuación están el Sauvignon Blanc con 4.020.858 litros (3,19%), el Chardonnay con 1.912.307 litros, el Moscatel de grano menudo con 578.680 litros, Viognier con 117.763 litros, Gewürztraminer con 17.264 litros y Riesling con 9.280 litros.

El rendimiento medio del viñedo destinado a la producción de vinos con DO La Mancha en 2017 fue de **6.174 kilos por hectárea**, lo que supone una reducción del 13,68 % sobre el año 2016, en el que se elevó a 7.152 kilos por hectárea, algo

lógico teniendo en cuenta que hubo una reducción de cosecha generalizada en toda la región debido a la intensa sequía del verano pasado.

En el caso de las plantaciones en vaso, mayoritarias en la DO La Mancha, la producción media fue de **4.679 kilos por hectárea**, mientras que en espaldera la cifra ascendió a **7.129 kilos**, lo que supone una reducción del 17,44 % y del 13,27 %, respectivamente.

Cuando la vid(a) se abre paso



La primavera es una de las estaciones clave para el desarrollo biológico de la planta

“Con las lluvias de abril y el sol de mayo, algunas hojas verdes le han salido”. Son los versos machadianos que dedicara el poeta a un triste olmo centenario. Entre líneas, el escritor sevillano, como quien espera un arranque de vida, desliza su anhelo por la recuperación de Leonor, su musa y joven esposa enferma de tuberculosis: “mi corazón espera también, hacia la luz y hacia la vida, otro milagro de la primavera.”

La sencillez de Machado bien podría servirnos para ilustrar uno de los momentos más plásticos y expresivos del ciclo vegetal de la vid. Es el comienzo vital de quien renueva un nuevo biorritmo. Casi milagroso, podríamos afirmar, si cada año, nuestra retina no estuviera habituada a la sorpresa.

Después de haber soportado los rigores del frío castellano, los meses primaverales del mes de abril, mayo y parcialmente junio, son fundamentales. Un periodo inestable por naturaleza sujeto a cambios bruscos de tiempo, precedido, eso sí, con la bendición de un invierno, generoso en precipitaciones en su tramo final. Por ejemplo, solamente en Ciudad Real, de enero a abril se recogieron en este 2018, 257 mm. Una cifra que supera los 156,4 mm del año anterior.

Las precipitaciones, aunque si bien todavía no han recuperado plenamente las capas freáticas, sí han servido para aliviar el agotamiento hídrico de la planta de años anteriores.



Llanto de la vid

El primer síntoma claro de que el ciclo despierta llega con el llanto de la vid. Es un momento de una gran carga ritual y hasta simbólica. Con la calidez de las temperaturas, más benignas en las mañanas de marzo, la savia emerge por los cortes producidos por la poda, reflejando un momento de gran belleza visual en las primeras horas del día.

Desborre y brotación

Es uno de los momentos más delicados para la vid, especialmente ante el temor de las heladas. De las yemas asoman “borras” que ya insinúan los colores de primaverales. Si las temperaturas han sido suaves, justamente en las semanas posteriores, la brotación es palpable en la planta, donde ya asoman “con ternura”, los atisbos de masa foliar tan importantes para la vid.

Resultan significativas, como se puede apreciar en este punto, las diferencias de unas variedades a otras en su ciclo de maduración. Aquellas más tempranas en La Mancha (cultivadas en espaldera) presentan un adelanto visible con respecto a aquellas otras de ciclo más dilatado (como la Airén, cultivada sobretudo en vaso) donde apenas sus yemas están desborando.

Granizo con tormentas a destiempo o heladas con grados negativos fuera de estación son los enemigos temibles para el viticultor en este momento ya que pueden mermar hasta el extremo la cantidad final de la cosecha.



Verdejo... y de La Mancha, por favor

Degustamos una de las variedades blancas más demandadas en el panorama nacional con gran implantación en DO La Mancha



En el año 2017, dentro de las 112.232 hectáreas de superficie de viñedo inscritas en blancas, más de 3.150 fueron cultivadas en verdejo, ocupando el tercer puesto en blancas.

Brotación temprana, porte horizontal y tronco vigoroso. Predomina en la Meseta norte de la Península Ibérica, aunque en los últimos años su implantación ha ido en aumento debido a su gran demanda. Moda o realidad, lo cierto es que se trata de una de las variedades más aupadas por la prensa especializada.

No obstante, como indica Bienvenido Muñoz Pollo, director técnico en Bodegas Muñoz, de Noblejas, (Toledo), “no hay que olvidar que si un producto de alimentación - como es el vino - no es agradable al consumidor, difícilmente se pondrá de moda.”

Como reconoce Soledad López, directora técnica en Bodegas Campos Reales, de El Provencio (Cuenca), ha sido precisamente “la curiosidad de los consumidores por conocer los vinos verdejo de distintas regiones” lo que ha motivado “como si de un juego se tratase, experimentar con estos nuevos descubrimientos. Es ahí donde nos hemos posicionado desde La Mancha”.

Ahora bien, ¿cómo son realmente los blancos verdejo en DO La Mancha? A juicio de Soledad López, “por las condiciones edafoclimáticas, son semejantes a los verdejos de otras regiones pioneras en esta variedad”.



El clima manchego, aliado en su adaptación al viñedo

La verdejo tiene un rendimiento medio en la cepa, aunque por la sensibilidad al oídio, hay que prestar mucha atención a posibles enfermedades criptogámicas.” En este sentido, como indica Soledad López, “en DO La Mancha jugamos con ventaja respecto a otras localizaciones geográficas, pues la climatología imperante, hace que las enfermedades fúngicas sean muy escasas y fácilmente controlables.”

Unos veranos rigurosos de interior que actúan prácticamente como fungicidas pero que, como indica Bienvenido Muñoz, “son favorables a un descenso más acusado de la acidez a la vez de generar aromas de corte más maduro. Es de suma importancia manejar bien la cubierta vegetal y acertar con la fecha de vendimia para preservar la acidez y los aromas varietales.”



**Soledad López,
Bodegas
Campos Reales,
Oro en Verdejo
Premios DO La
Mancha: “Por
las condiciones
edafoclimáticas,
son semejantes
a los verdejos de
otras regiones
pioneras en
esta variedad”**

Potencia aromática como sello de identidad

Los que persigan toques frutales encontrarán el incentivo exótico propio de aromas como el melón, la piña, o también algo de mango. Esa es quizás uno de sus virtudes manifiestas que le ha llevado a seducir paladares neófitos pero sinceros del público joven.

Los toques cítricos, quizás no tan marcados como en otras blancas como la macabeo, se acercan al limón o el pomelo. La expresión vegetal de los verdejo responde a matices de hinojo y anís.

Manuel Arroyo, Bodegas Símbolo, Plata en Verdejo Premios DO La Mancha: “Un buen verdejo suele ser aromático, pero sobre todo, debe tener una boca muy amplia y voluminosa”



Manuel Arroyo, gerente de Bodegas Símbolo

La verdejo en copa

Su color es amarillo pálido, pajizo a verdoso (verdejo) con un reflejos brillantes.

Dicen los expertos que los blancos verdejo expresan una gran capacidad aromática, con una buena estructura en boca, siendo glicéricos y suaves. “Un buen verdejo suele ser aromático, pero sobre todo, deben de tener una boca muy amplia y voluminosa, lo cual al público en general le agrada bastante”, apunta Manuel Arroyo, responsable técnico y gerente en Bodegas Símbolo, de Campo de Criptana (Ciudad Real).

Por eso, no de extrañar que su buena acogida en el consumidor final le haya llevado a ser una de las opciones de vino blanco, ideal para los aperitivos o acompañantes de platos livianos. “En mi opinión, aporta una mayor acidez, que proporciona una mayor sensación de juventud y frescura, y además un perfil aromático de origen primario, y por tanto más persistente y complejo. Estas características están en línea con los vinos blancos que más gustan en el mercado internacional.”, apunta Muñoz.



ORO BLANCOS
VERDEJO,
Canforrales

PLATA BLANCOS
VERDEJO,
Símbolo

BRONCE BLANCOS
VERDEJO,
Rezuelo

Comportamiento en bodega

Una inversión más certera y moderna en tecnología del sector manchego en las últimas décadas ha facilitado que este tipo de variedades sean tratadas con especial mimo en bodega.

Ana Jiménez, enóloga en Bodegas Rezuelo, de Membrilla, (Ciudad Real) cree que la fermentación en frío “es el punto clave principal que hace que nuestro verdejo exprese al máximo todo su potencial aromático. Por eso nosotros, aparte de elaborar a temperatura baja, realizamos vendimia nocturna para esta variedad, para que la uva llegue a nuestra bodega lo más fresca posible.”

La verdejo en coupage

Aunque ciertos “puristas” de los vinos monovarietales reniegan de los vinos ensamblados, lo cierto es que su presencia ha reforzado a otras variedades redondeando sus cualidades como la airén o la propia macabeo. Precisamente, Bienvenido Muñoz apuesta

por el coupage entre la macabeo-verdejo. “En boca aporta una mayor acidez y frescura, y desde la perspectiva aromática, complementa los aromas a fruta blanca propios del macabeo con notas cítricas e incluso matices de fruta tropical, ambos de mayor persistencia.”

Bienvenido Muñoz, Bodegas Artero, Oro en coupage “Es importante manejar bien la cubierta vegetal y acertar con la fecha de vendimia para preservar la acidez y los aromas varietales”



Bienvenido Muñoz, recogiendo el Oro en coupages de la última edición Premios a la calidad DO La Mancha

Ana Jiménez, Bodegas Rezuelo, Bronce en Verdejo Premios DO La Mancha: “La fermentación en bajas temperaturas es fundamental para garantizar el potencial aromático en estas variedades”



Blancos de fácil armonía en mesa

Un blanco verdejo, cuando arrecia el termómetro en el interior manchego, puede ser una opción más que recomendable por su frescura, acidez y untosidad. Es vital servirlo a temperatura fresca de unos 7 a 9 grados.

Un verdejo siempre será un aliado a tiempo para salvar el maridaje más delicado en la mesa. No solo con las tendencias más clásicas de acompañar arroces, mariscos, o incluso con aquellas propuestas más comprometidas como las salsas picantes. Precisamente, la sensación fresca en boca y adecuada acidez equilibran la fogosidad en el paladar de las comidas más picantes.

Con pescados el abanico se abre y pueden presentar opciones de maridaje de lo más interesante. Su acidez contrarresta aquellos pescados más grasos y contundentes en boca (salmón o bacalao) sin eclipsar tampoco a platos más ligeros como la propia trucha o de paso especiado por la plancha o la recurrente comida asiática, culturalmente volcada hacia el mar.

Si optamos por los quesos, la combinación debe ser más adecuada. Mejor evitar aquellos más curados que piden paso por madera en los vinos.



ORO BLANCOS
COUPAGE,
Artero

BRONCE
BLANCOS
COUPAGE,
Doña Berenguela

Los mejores vinos de Cuenca



Calidad en consonancia con la cantidad, a juzgar por los datos de participación registrados en la última edición de los Premios Vinos de Cuenca entregados este pasado mes de marzo en el recinto ferial de la Hípica.

La Presidenta del Patronato de Desarrollo Provincial, Paloma García Casado, se congratuló “por el esfuerzo en calidad” de las 32 bodegas participantes, cuyos 155 vinos, “demostraron un alto nivel en sus diferentes categorías”. Estos premios además “son representativos de Cuenca ya que en ellos se ven reflejados los 27 municipios de la provincia participantes”. García Casado también destacó la “buena participación e interés de un concurso que sigue creciendo”, ya que se ha pasado de las 8 bodegas y 23 vinos de Cuenca participantes en la primera edición (año 1992) a las 32 bodegas y 155 vinos catados en esta última convocatoria.

El propio Presidente de la Diputación Provincial de Cuenca, Benjamín Prieto, no solo felicitó a los premiados sino que también agradeció a las bodegas conquenses “su esfuerzo y profesionalización de un sector reflejo

La Diputación Provincial entrega sus XXVI galardones en una edición con récord de bodegas y vinos de Cuenca participantes.

de la economía de Cuenca. Detrás de una placentera de copa hay una tradición centenaria”, matizó Prieto.

Unos galardones que contaron con la presencia del Ministro de Justicia, Rafael Catalá, quien alabó la calidad de los vinos conquenses: “es un reconocimiento a los que hacéis bien vuestro trabajo”. Catalá también mencionó la importancia de la agricultura en los núcleos rurales ya que “es la mejor manera de fijar población y generar actividad económica junto a la actividad turística”. Este año, “estáis llamados a ser embajadores de la cultura en un año dedicado al patrimonio”, fueron sus palabras de cierre en el evento.

Al acto de entrega acudieron además de profesionales del sector de la hostelería, distribución y alimentación de la ciudad encantada.

La cata final se realizó el pasado 1 de marzo, en las instalaciones del Ivicam en Tomelloso, contando con profesionales del sector además de representantes de las cuatro Denominaciones de Origen vinícolas de la provincia (La Mancha, Manchuela, Uclés y Ribera del Júcar).

En cuanto a los galardones, volvieron a brillar los vinos con Denominación de Origen La Mancha en las diferentes categorías, con seis premios conseguidos, en total, tres de ellos, Oro.

VINOS DO LA MANCHA GALARDONADOS EN LOS PREMIOS VINOS DE CUENCA

Categoría	Muestras participantes	Premio	Vino	Bodega
Blancos	48	Bronce	<i>Vega Brisa Airén 2017</i>	Coop. La Vid y la Espiga
		Oro	<i>Vega Brisa Sauvignon Blanc</i>	Coop. La Vid y la Espiga
Tintos Jóvenes	46	Oro	<i>Pedroheras Syrah-Tempranillo 2017</i>	Bodegas Pedroheras
		Plata	<i>Puente de Rus Tempranillo Reserva 2010</i>	Bodegas Puente de Rus
Tintos con más de 3 años	9	Plata ex aequo	<i>Canforrales Tempranillo Reserva 2013</i>	Bodegas Campos Reales
		Oro	<i>Gladium Viñas Viejas Tempranillo Crianza 2013</i>	Bodegas Campos Reales

Locuras y delicias del Quijote en el IV Encuentro Gastronómico 'Las locuras del Quijote'

Los pasados 9 y 10 de abril, el paraje de Pinilla se transformó en santuario de los mejores fogones de la cocina actual con el IV Encuentro Gastronómico, 'Las locuras del Quijote'.

Al frente, estuvo Esteban Morales, regente de la marisquería Virgen de las Viñas desde donde se coordinó el evento, destinado "en un 90 % al público profesional de la restauración".

Por 32 euros de entrada, las personas interesadas degustaron las diferentes propuestas culinarias y cataron algunos de los vinos de la decena de bodegas asistentes. Después de la experiencia de ediciones anteriores, el interés radicó una vez más, para Esteban Morales, en "compartir ilusiones, nuevas ideas y aprender unos de otros. Para nosotros, es importante traer este evento a La Mancha".

Desde el punto de vista del consumidor, pudimos encontrar, al menos, cinco motivos por los que valió la pena acercarse a Tomelloso:

1 Innovación y diversidad en la cocina

Acudieron importantes *chefs* de cocina de diferentes puntos de la geografía nacional como Ciudad Real, Madrid, Toledo, Mallorca, Cantabria o Asturias. Incluso, con la presencia invitada de algún cocinero de Rumanía o Costa Rica.

2 Un reclamo para los amantes del jamón

Los fans de este manjar ibérico gozaron con la asistencia de Florencio Sanchidrián. Este abulense, que considera el arte de cortar jamón todo una pasión y oficio, designado Embajador Mundial del Jamón Ibérico por la Academia Internacional de Gastronomía, realizó toda una *master class* en directo capaz de maridar el jamón con el flamenco y por supuesto el vino.

Tomelloso se convirtió en la capital gastronómica regional con la Cuarta edición del Encuentro gastronómico, titulada 'Las locuras del Quijote'

3 Creatividad entre fogones

Los asistentes, además de poder degustar las diferentes propuestas culinarias, también conocieron las nuevas tendencias gastronómicas.

4 Oportunidad para catar diferentes vinos

Confirmaron su presencia un ramillete de bodegas con vinos de gran calidad, entre las que destacan especialmente aquellas acogidas a la Denominación de Origen La Mancha. Bodegas SaT San José, Vinícola de Tomelloso, Bodega-Almazara Virgen de las Viñas, Bodegas Verum, Hacienda Albae.

5 Un Encuentro con fines solidarios

Desde la organización siempre han matizado que el IV Encuentro gastronómico no tiene ánimo de lucro, pero además parte de los fondos fueron destinados a la Asociación benéfica "Nadie es tan feliz".



Algunos de los restauradores de la comarca han creado la fundación gastrocultural 'Las locuras del Quijote'

Una provincia para comérsela

Ruta del buen yantar en la diputación de Ciudad Real con los *Sabores del Quijote*



Demostración artesanal de cómo se elabora queso manchego

Los productos agroalimentarios más representativos y emblemáticos de la mesa manchega, referenciados en el “más conocido recetario que es el Quijote”, fueron los protagonistas de las II Jornadas *Sabores del Quijote* celebradas en diferentes puntos de la provincia de Ciudad Real.

El más reciente, el pasado mes de abril en la localidad de Herencia, donde el queso manchego fue el reclamo para los visitantes. Asistieron, no solo las queserías del entorno con su diversa gama de productos lácteos también acudió el propio Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, en representación de los vinos más representativos de Ciudad Real.

Talleres gastronómicos, *show cooking* con el queso como ingrediente principal, a cargo del conocido chef daimileño, Rubén Sánchez, y demostraciones en vivo de la elaboración del queso manchego con pura leche de oveja fueron algunos de los incentivos que concentraron la atención del público visitante durante el 21 y 22 de abril.



Autoridades políticas brindando con un vino DO La Mancha en su visita al stand



Vino y queso volvieron a maridar en Herencia

Especialistas en detección de TCA

El Consejo Regulador acoge el concurso regional de catadores especializados en la identificación del popular defecto del “corcho en botella”



Foto de familia del jurado y participantes en el patio del Consejo Regulador

El pasado 25 de abril, la Denominación de Origen La Mancha puso a disposición sus instalaciones para la celebración del concurso, organizado por la Asociación de Enólogos de Castilla La Mancha en colaboración con la empresa del sector, *Gruart La Mancha*.

Se entregaron tres premios en metálico a las participantes con las tres mejores puntuaciones, valoradas respectivamente en **600, 400 y 200 €**

Los concursantes se enfrentaron a una única prueba donde los catadores tuvieron que detectar y ordenar la presencia de tricloroanisol (TCA) en cinco muestras con disolución hidroalcohólica. Como factor discriminante, se tuvo también en cuenta el tiempo llevado a cabo para completar la prueba. El último participante necesitó algo más de 8 minutos de los 15 permitidos por la organización.

La conocida “enfermedad del corcho”

Según algunas estimaciones, un 4 % de las botellas pueden contener TCA o tricloroanisol. Es uno de los defectos más conocidos, en ocasiones accidentales, fácilmente reconocibles por el olor y posterior “sabor a corcho” en los vinos apenas recién abiertos. Su aparición invade al resto del vino, no siendo posible su eliminación, lo que motiva a que muchos comensales rechacen la botella para su consumo. Incluso, en concursos, el comité de cata accede al descorche de una segunda botella cuando la muestra se identifica contaminada con certeza con el TCA.

Por este motivo, las empresas del sector del corcho investigan en la mejora del tratamiento de los productos para evitar su aparición incidental.

Este tipo de concursos quieren perfeccionar y optimizar los umbrales de percepción en la detección del TCA por parte de los profesionales de la enología, así como también divulgar un mayor grado de información entre el público final consumidor.



Ganadores del Concurso para detectar TCA

Sueños de viaje en La Mancha: 5 destinos para 5 vinos



El encanto de los viajes en La Mancha

Viaje por los rincones culturales y ambientales más representativos de la geografía manchega en la provincia de Ciudad Real

Palpar las cicatrices de un terruño desde la intimidad en el tacto, para conocer mejor los secretos de un paisaje, donde han convivido durante siglos culturas y generaciones, es hacerlo desde la quietud de aquel viajero, que disfruta instantes, saborea momentos y captura en su retina los exquisitos rincones que rezuman historia, encanto y un tremendo valor ambiental y ecológico en sus entrañas.

Es el mejor fardo para un viaje, adentrándose en aquello que llaman 'turismo (rural) de interior'. Aquel que se cocina en fuego lento, como

la gastronomía que lo adereza en armonía de vinos que lo acompañan.

Así es La Mancha que nos proponemos recorrer en el primero de nuestros periplos del caprichoso cuaderno de viaje, subjetivo como aquella mirada distraída y romántica del viajero. Como diría Nicolás Bouvier, escritor, viajero y fotógrafo, "Uno cree que va a hacer un viaje, pero enseguida es el viaje el que lo hace a él." Así es La Mancha en su contacto. Llanura de contrastes y apariencia ruda en el trato, afable y seductora cuando transforma la mirada a las pocas horas.

Con la brújula de los fragmentos literarios de la universal novela (el mejor devocionario de viajes), seguimos en estas

líneas los pasos del hidalgo caballero en la provincia de Ciudad Real, la mayor en extensión, precisamente en La Mancha.



1. Campo de Criptana, tierra de gigantes

Llegar a La Mancha sin entablar dialéctica (batalla) conversación con sus gigantes es, quizás el pecado mortal para el viajero. Campo de Criptana recoge el encanto de sus calles, coquetas de azul añil y la visita perdida que conduce a sus molinos, imponentes, blancos, y pacientes en sus brazos de álamo negro y testuz peinada en decenas de vientos. Testigos de aquella desventura deslumbran e intimidan en sus entrañas, cuando descubres sus tripas, reconstruidas y centenarias. Más aún cuando en aquellos días del señor (uno al mes), sus

aspas vestidas de lienzo, muelen para sorpresa de turista afortunado. Es la meca literaria para el visitante nipón, cuyas ópticas fotográficas de última generación adoran reverencialmente el escenario de la batalla.

Por el brío del momento, cual joven potrillo sin domeñar por el tiempo, asociamos la escena a un tinto joven DO La Mancha. Representativo en sus virtudes frutales, cuya mejora en botella apacigua los ánimos de juventud con el devenir de los meses.

2. Lagunas de Ruidera, desde la Cueva de Medrano

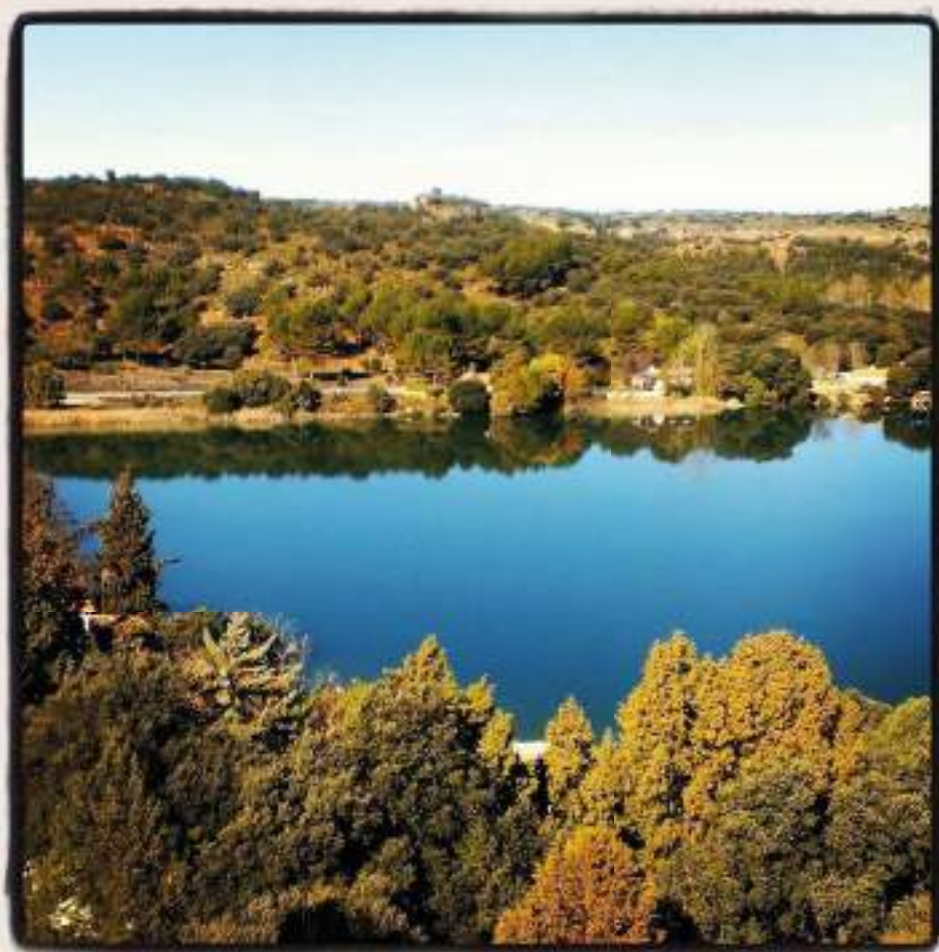
Desde Argamasilla de Alba, no demasiado lejos (una jornada a caballo, a lo sumo), nuestro periplo parte hacia el oasis de La Mancha, no sin antes rendir obligada visita a la Cueva de Medrano. Es el punto de peregrinación donde la tradición decimonónica fija la cárcel (inspiración) de Cervantes. Así resonaron los pensamientos de Azorín en el III Centenario del Quijote durante su *La ruta de Don Quijote*: “¿De qué suerte Argamasilla de Alba, y no cualquier otra villa manchega, ha podido ser la cuna del más ilustre, del más grande de los caballeros andantes?”

Muy cerca, está la Iglesia de San Juan Bautista, del siglo XVI, de sustancial interés para el cervantista si apresura a escuchar la tradición que une el cuadro exvoto donado por Don Rodrigo de Pacheco, situado en la capilla de la Virgen de la Caridad de Illescas (a la derecha del altar mayor), con el “posible trasunto de Don Quijote, ya

que tanto la fecha, como el motivo de la enfermedad mental del Marqués, contribuyen a esta identificación.”

Casi “creadas como por encanto del mago Merlín”, que diría el mismo Cervantes, las Lagunas de Ruidera comparten frontera con la provincia de Albacete. Irresistible es el encanto cristalino de sus miradas al dictado de la canícula manchega, “la dueña Ruidera y sus siete hijas y dos sobrinas” seducen la visita en un parque natural, joya kárstica y geológica cuando la feroz sequía las respeta, y las lluvias las colman de abrazo y primavera.

Si tuviéramos que buscar un vino idóneo a la estampa, nos fijaríamos, sin duda, en un blanco frutal, de suaves toques florales o incluso herbáceos. Una respuesta varietal con la que asociar los aromas de hinojo, hierba, romero y en ocasiones otoño que Ruidera regala a nuestro olfato desde la orilla.



El entorno de las Lagunas de Ruidera es hoy un oasis en La Mancha. Foto, página oficial del Parque Natural



Argamasilla de Alba celebró este 2014 el IV Centenario del Quijote de Avellaneda

3. Villanueva de los Infantes

En pleno Campo de Montiel, antaño tierra de frontera con la media luna y custodia de la Orden de Santiago, Villanueva de los Infantes pugna en orgullo, tradición y solera por ser la cuna de “aquel lugar del que Cervantes no quiso acordarse”. No en vano, sus calles adquieren el lustre y celo solariego, de sobrio invierno castellano y austero porte en sus fachadas. Impolutas, firmes y autóctonas, de entre todas,

una llama poderosamente nuestra atención. Es la “Casa del Caballero del Verde Gabán que perteneció a Don Diego de Miranda, donde según la tradición, aparece descrita por Miguel de Cervantes en el capítulo XVIII de la segunda parte de *El Quijote*.”

Y más podrían nuestra imaginación divagar si nuestros huesos encontraran reposo

acaso en algunas de las numerosas casas rurales.

La guarda en años para sus fatuos anales no encuentra mejor vino que un crianza, medurado en el tiempo de sus años, pero todavía con recuerdo lejano de aquella fruta.

4. Almagro, en escena

Almagro es teatro, puro teatro. Tanto es así que puede presumir de tener entre sus calles los escenarios perfectos para el teatro clásico del Siglo de Oro como lo es su Corral de Comedias. Se puede degustar todo el año, pero resulta imprescindible hacerlo en verano, al calor (literal) de sus Festival Internacional de Teatro. Son fieles y no fallan al envite aquellos textos de los Lope, Quevedo y compañía que aún hoy, immortalizan el retrato crudo de una sociedad castellana, mísera y noble en sus hidalgas entrañas, pícara y genial en el ingenio creativo de la necesidad para un estómago vacío. Es aquella Mancha, ancha y llana que retrató Cervantes o los versos del Siglo de Oro, donde el vino fue escarceo, rufián y taberna, hoy es lisonja cultural para los oídos. Y cual atrevidos fueron aquellos sonetos, sinceros y sin remilgos, proponemos la chispeante burbuja de un espumoso DO La Mancha. De método tradicional, su rosario de versos carbónicos son poesía para el paladar de quien los toma en una apacible noche de verano.



Corral de Comedias de Almagro, obligada parada en el viaje

5. Tierra calatrava, ruta de castillos

No podemos cerrar el capítulo sin mencionar a la tercera de las Órdenes militares que velaron a capa y espada las fronteras medievales. Singular en sus campos, encrucijada de caminos, ciñen su cintura los tiempos de estos parajes que respiran el sosiego pretérito de viejas batallas. No podemos sino viajar en el tiempo para soñar despiertos y entre almenas, lienzos de muralla y vidriera, saludar al Castillo de Calatrava la Nueva. Domina las vistas de cereal, matorral, monte bajo y algo de barbecho un imponente castillo a poco más de 900 metros de altura. Su existencia liga su importancia al poder de la Orden calatrava, santo y seña del avance cristiano hacia Sierra Morena, más aún desde la victoria cruzada de las tropas de

Alfonso VIII y sus aliados cristianos en 1212, en las Navas de Tolosa.

Arbitrario es nuestro criterio como caprichoso fueron los destinos de aquellas tierras que en décadas pasaron de dominio islámico a señorío castellano. Por ello, escogemos un tinto envejecido en bodega. Un tinto roble que no esconde el fragor de aquellas contiendas, todavía joven en esencia, pero con el paso sutil y liviano por madera.



Una brújula para recorrer el paisaje del vino en Castilla La Mancha

El arquitecto, profesor e investigador, Diego Peris presenta su libro *Espacios y Paisajes del vino en Castilla La Mancha*, donde recorre la geografía cultural del viñedo en la región

“El viñedo es parte esencial de Castilla La Mancha, no solo por todos los vestigios de cultura material a lo largo de los siglos sino por su carácter social y económico”. Con estas palabras, se acerca a una de las realidades más arraigadas en la sociedad manchega por su tradición y raigambre generacional, con más 85.000 viticultores existentes solamente en Castilla La Mancha.

Lo hace además desde el interés y valor arquitectónico que suponen las diferencias estructuras vinícolas y bodegas. Peris, en su libro de casi 700 páginas, aporta documentación de gran valor gráfico, testimonial y antropológico, deteniéndose especialmente en aquellos hitos históricos que más transformaron a la viticultura manchega durante los siglos recientes.



Portada del libro *Espacios y paisajes del vino*



Administraciones autonómicas, municipales y provinciales junto a Diego Peris

El libro fue presentado recientemente en el Museo de Ciudad Real con el apoyo del gobierno autonómico, Consistorio y la propia Diputación Provincial de Ciudad Real.

¿Se entiende el libro como una guía de viaje por el viñedo?

Es un recorrido global del viñedo en Castilla La Mancha que da una idea general de lo que significa en esta Comunidad, desde el punto de vista cultural, de las denominaciones, del paisaje.

¿Podríamos decir que el viñedo es el mejor espejo de cómo se ha transformado Castilla La Mancha en los últimos siglos?

Ha evolucionado de una forma muy importante, en localización geográfica y en cantidad. A principios del siglo XX, Castilla La Mancha tenía 220.000 ha dentro del más de millón del conjunto de España. Pero en este último siglo nos hemos convertido en prácticamente la mitad del viñedo español.

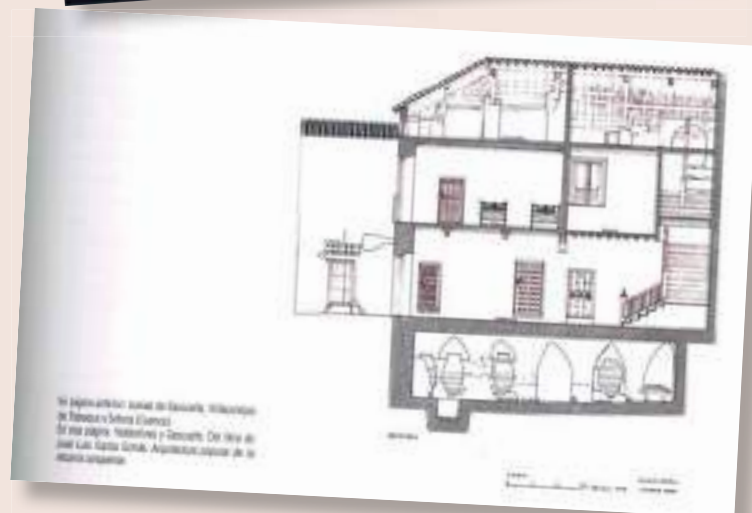
En el libro se realiza un recorrido global además desde el respeto testimonial a numerosas fotografías

En el libro hay fotografías actuales de algunas bodegas, de algún profesional y también alguna de carácter histórico, muy interesantes por sus imágenes. Nos dan idea de cómo era la vendimia, por ejemplo. También hay planos y gráficos que puede ser útil para el que le guste el vino.

Si tuviera que elegir algún punto de inflexión definitivo para el sector vitivinícola, ¿con cuál se queda?

Hay un momento importante para todo el país que es la llegada de la plaga de la filoxera a España que crea unos problemas graves en el viñedo peninsular. La Mancha aguanta y resiste bien el empuje y de alguna manera todavía hoy han sobrevivido en nuestros días algunas cepas de pie franco. También es curioso el caso de Tomelloso donde aparece una bebida que durante un siglo goza del privilegio comercial de poder elaborar cognac porque en Francia había prácticamente desaparecido el viñedo.

También quiero destacar la llegada del ferrocarril. El tren cambia radicalmente el comercio en las bodegas manchegas que acercarán mejor todo su vino a la corte de Madrid.



Imágenes extraídas del libro 'Espacios y paisajes del vino'

EL realismo existencial de Pintado

El museo Infanta Elena inaugura la muestra del pintor tomellosero Ángel Pintado



Contemplar la obra de Ángel Pintado es bucear desde los sentidos para sumergirte en su trazo vital, su realismo crudo y su amplia retrospectiva. El museo de la cooperativa Virgen de las Viñas de rinde así tributo a la obra de Pintado en clave de repaso completo a su obra. Como apunta el Presidente de la bodega-Almazara, Rafael Torres, “ha sido muy difícil reunir esta muestra porque toda su obra está prácticamente ya vendida y eso ha llevado más trabajo”.

Nacido en 1955, Ángel Pintado evolucionó desde una pintura autodidacta en sus inicios a un dibujo más limpio y pincelada suelta, siendo capaz de plasmar la soledad existencial del ser humano en su senectud o la sórdida enfermedad en la estancia de un siquiátrico. Una soledad que se plasma inerte y vaga, pero real, en las vías muertas de los numerosos paisajes de trenes.

Rezuman las experiencias vitales del artista en toda su obra. El visitante no puede evitar su interés por el detalle concebido a trazo fino en algunos cuadros, los desnudos tangentes o la experiencia viajera en aquellas ciudades que más le han podido marcar; incluso desde los retratos más íntimos hasta los trazos más realistas tan fértiles a la escuela tomellosera, de la que prácticamente ningún pintor paisano puede librarse en su inspiración. El propio Ángel Pintado admite con cierta emoción que “contemplar su obra de todas éstas décadas en una misma sala es como un padre ante sus hijos. Algunos más feos otros más guapos, pero tenerlos todos cerca siempre es bonito”.

La comisaría de la exposición, Macarena Ruíz, señala que es una “exposición muy interesante porque Pintado es capaz de albergar y dominar prácticamente a los tres géneros eternos, que son bodegón, paisaje y figura”.

Es la propuesta cultural de la cooperativa tomellosera para la primavera con 70 obras de toda la obra del tomellosero.

Tercer Premio, 1º accesit en el XV Certamen Literario 'Lorenzo Serrano' 2017

EL CÁLIZ

Autor: ISMAEL ALONSO

Quizás los detalles estén de más, pero es en la atención detenida donde el observador paciente atisba la nimiedad -cualquier insignificancia- que da sentido al universo.

Si a Newton no se le hubiera caído la manzana en la cabeza, todavía andaríamos flotando por el espacio de las especulaciones, mientras el señor Isaac seguiría rascándose la cabeza,

por no sopesar primero la rabadilla o el humor de la entrepierna. Si el diluvio universal no hubiera acaecido, que en esto los curas no se ponen de acuerdo -los que aspiran a serlo y aquellos que se conforman con dar sermones desde el púlpito, sea en la efervescencia de un templo o en el bucólico altozano del taburete de un bar-, a Noé no se le habría ocurrido replantar una viña ni solazarse con un botijo a la sombra de una higuera, pongamos por caso, en Miguel Esteban. El pueblo mencionado viene al caso, toda vez que las crónicas espurias asumen que el Ingenioso Hidalgo partió hacia sus calamidades desde estos pagos, y yo soy más de creerme a los apócrifos que las versiones oficiales de la Bachillería de los Sansones Carrascos de turno. En otras palabras, Don Quijote era del terruño, del pueblo citado, sin duda; y Sansón Carrasco vapuleó su fama desde el arribismo del traidor.

Son solo ejemplos y podría citar algunos más: los momentos estelares de la humanidad, azar mediante, se caldean en una recua de aburrimiento y soledad provechosas, y los que







calientan sus lomos al sol en la siempre ingrata vendimia, bajo el terror de la inminente ciática, no cuentan entre sus cuitas la de la arrogancia.

Dicho esto, solo me detendré en la colección de nutridas insignificancias, de provechosas batallas cotidianas, de minúsculos nombres y acontecimientos. Todos tenemos un fallo congénito que nos hace ser únicos, irredentos, una anomalía en la evolución de la especie. Mi lóbulo parietal no debe andar en sus cabales: la coordinación me falla estrepitosamente y me caigo cada dos pasos. La lectura, además, me resulta imposible por dificultosa: se me amontonan las letras como un ejército de hormigas que está volviendo a su hormiguero.

La cosa no queda ahí. No me acuerdo de las grandes citas que han jalonado mi vida, aunque nunca he pretendido hacer de mi biografía un apéndice glorioso de natalicios y entradas dignas de una enciclopedia: del bautismo imposible la remembranza, una obviedad señalarlo; pero tampoco de mi Primera Comunión, el día en que pisé el colegio por primera vez, la celebración de mi décimo cumpleaños y la feliz jornada, como no se cansan de repetirlo mis deudos, de mi matrimonio.

Todos estos hechos pasan de puntillas como una mosca sobre un calendario marchito, arrancadas la primera y la última hoja, no vaya a ser que nos encontremos un final bien diferente al esperado; y también, siento la referencia, las alitas y las patas del coleóptero, un entretenimiento

como otro cualquiera, pero que requiere disciplina y cierto cuajo.

Mi memoria arruina los grandes acontecimientos al fijarse en los diminutos detalles que pugnan por suplantarse su nitidez en la curiosa biografía del escéptico. De mi Primera Comunión, cayéndome cada dos zancadas en el pasillo de la Iglesia, solo recuerdo una cosa: la mancha de vino visible en la casulla del cura, el trago que endilgaba al cáliz y cómo buscaba con ahínco la última gota.

Nada más: ni mis acompañantes, ni la música que sonaba, ni mi traje de marinerito, ni mis compañeros de fraternidad en tan singular ceremonia.

Semejante hallazgo, que distaba mucho de la intuición paterna, puso pica en Flandes a mis intenciones: acudía todos los domingos y fiestas de guardar al templo, primero del brazo de mi madre y, al final, solo, huyendo de la compañía de quien adivina secretas intenciones. Me subía a la bancada superior y me quedaba embobado cuando llegaba el



momento de la Consagración. Aquel sacerdote, don Régulo, se convertía en el hombre más feliz del mundo después de echar un trago, bien largo, eso sí, al cáliz, ante un lamento extasiado y general de que aquel acto era la prueba fideligna de que Dios, efectivamente, existía y se manifestaba ante tan privilegiada concurrencia.

Para mí, la religión no residía en los sermones de don Régulo, en los pasajes más conocidos de la Biblia o en la rutina de socialización que consistía en

emprender, sin discusión alguna, lo que todos consideraban necesario. ¡Cáspitas! Igual que el fútbol era una invitación para ver la entrepierna de Sofía, una mujerona altiva y casquivana que hacía del arbitraje su pasión dominical, la asistencia al venerable templo guardaba estrecha relación con aquel cáliz: ¿cómo era posible que en tan diminutas vinajeras cupiera tanta alegría derramada sobre la copa? Y, por qué no: ¿el agua también tocaba los labios y el estómago al descender en forma de Santísima Trinidad al estómago de don Régulo?

Muy dado a la emulación pero, también, a la incesante curiosidad, me hice ayudante del sacerdote. Asistía a misa los domingos con mi hábito de monaguillo, apesadumbrado y feliz a la vez: lo primero, por no poder tocar con mis labios aquel cáliz del que creía haberme enamorado; lo segundo, por contemplar la casulla y su mancha de vino y estar cerca de él, semejante prodigio isleño en el páramo incesante de la meseta.

Me permitía cometer alguna travesura: quedarme con dinero del escote de la feligresía, robar algunas velas y llevarlas a casa de mi madre, lo cual agradecía en silencio, sin reproche alguno, como si diera por hecho aquel pago justo por mis servicios desinteresados. Pero jamás, nunca, y eso que lo intenté, pude levantar aquel cáliz dorado entre mis manos. El bueno de don Régulo lo guardaba a buen recaudo y llevaba la llave colgada de su cuello como si contuviera el mayor secreto. Una jarrilla de vino tinto también acompañaba al cáliz en semejante baile fugaz y prodigioso maridaje: el tiempo justo que mis ojos observaban aquella maravilla.

Probé a ponerme la casulla alguna vez más y me miraba en el espejo de la sacristía: tocaba la mancha de vino y hasta chupaba con mi lengua seca los contornos de aquel derramamiento. Solo lograba que mi boca pareciera estopa, primero, y un saco de tierra, después, que contribuían a desatar aún más el ansia y la sed sin medida.

Llevé alicates y cuchillos, una barra de hierro y hasta un hacha: en la soledad del templo, solo aquella puerta en el centro del altar, con una paloma del Espíritu

Santo coronándolo, impedía que mi dicha fuera completa. Sopesaba cómo cometer la tropelía sin levantar sospecha. Analizaba el cierre, la calidad de la madera, el impacto del metal sobre los goznes. Nada, pudo más mi cobardía o la certeza de que cualquier violencia inútil desbarataría el tamaño y frugalidad de la empresa. Lo que parecía un simple cerrojo no era más que las trazas de una auténtica caja fuerte: solo un ladrón con agallas podría sustraer lo que pretendía dejando sus propias huellas como señal del delito.

Ideé nuevas estrategias. ¿Y si entraba a hurtadillas en su casa? Las ventanas no presentaban reja alguna que intimidara a un curioso como yo. Merodeé un par de noches alrededor de la manzana donde residía el buen hombre, pues de hombre bueno no había discusión posible: a la vista estaban sus costumbres morigeradas y dadivosas, que le hacían ocuparse más del ánimo ajeno que del reposo propio. El bueno de don Régulo solo tenía una debilidad: la mesa y los guisos de venado. Eso sí, regados con un buen vino de La Mancha: tempranillo, cencibel para más señas profanas, o tinto fino, que también, podado a mano por un familiar de Miguel Esteban.

De vez en cuando, el sacerdote tomaba su carro y su mula y se dirigía por caminos que más parecían del



purgatorio que del paraíso, tanto era lo que tardaba en ir y regresar, pues distaban una semana el momento

de la marcha y el del regreso. Hubo ocasión en que lo dieron por muerto cuando empeñó casi diez días en tan singular travesía, tan larga se hizo a los feligreses que pensaban más corto

el regreso de Ulises a Ítaca. Tornaba risueño, con algún kilo de más, pues la mujer de su pariente tenía una mano bendita para la carne y sabía extraerle el punto como realmente le gustaba. En



ocasiones, sin decir por qué, regresaba apaleado, con un ojo medio tuerto y el otro en camino, fruto de singular contienda por defender aquellas garrafas que, a la postre, eran toda su vida.

Cuando le preguntaban por Miguel Esteban a Don Régulo, qué tal le había ido, cómo era aquello, de qué suerte se encontraban sus familiares, etc., se le hinchaban los ojos de lágrimas. Hablaba de las viñas y de la huerta de sus parientes, de la charca donde se bañaban en verano; mencionaba sin remedio el botijo y la longaniza, las partidas de cartas y la caza. Todo ello con la bendición de Dios, faltaría más, pues le había dado el privilegio de disfrutar de la carne en el yantar, que no ocuparse de apetitos más pecaminosos.

Eso lo descubrí más tarde y sin especial esmero, porque las historias de don Régulo animaban tanto la curiosidad de la feligresía que no eran pocos los que especulaban con hijos putativos, proles extensas a resguardo de las habladurías, conventos atestados de novicios que se parecían milagrosamente al sacerdote. Nada de esto puede comprobarlo con mis propios ojos, si no fue el gusto por la mesa y por el vino.

Aquellas garrafas arrastradas por la mula le duraban un par de meses, ni un día más ni un día menos. Quizás por ese motivo guardaba bajo siete llaves el cáliz y la jarrilla, como si se un secreto místico se tratara.

Una buena noche, la intención aviesa dejó paso a la acción inevitable. Contaba la edad justa de los temerarios: quince, dieciséis, poco más. Creía en Dios todo lo que puede tener de solícito: el interés y la propina dominical. Y, para colmo, llevaba aquella noche un hacha sujeta a mi mano, más por asumir que algo debía beneficiarme la fortaleza del arma, que por la convicción del poder que de ella emanaba.

Don Régulo, confiado por naturaleza, excepto en lo que atañía al vino, había dejado la puerta abierta. No me costó recorrer el cerrojo interior y acceder con sumo cuidado al pasillo. Luego, encendí una vela diminuta, que irradiaba la luz justa para no tropezar con ningún

mueble y echar por tierra aquella singular empresa, y me topé con una puerta que creía era la de su alcoba.

Lo que vi e hice no puedo relatarlo enteramente, porque sería sentir el dolor y el asombro de entonces. Solo advertí mi mano, ajena a la voluntad, incapaz de sujetarla y enmendar su atroz rebeldía. En la misma oscuridad, después de arrojar el hacha al suelo, golpeaba con fuerza con mis puños el bulto de un cuerpo sin que este gimiera, como si la violencia se aplicara sobre una animal ya muerto. Un haz de luz se posó sobre un crucifijo y se escuchó un grito lejano, amortiguado por el aullido de un lobo.

Tomé el pulso de aquella mano que parecía sin vida; esta caía de la cama sobre el suelo y su blancura simulaba la de la cera. Los dedos exangües sujetaban un rosario manchado de un pequeño reguero de sangre. Por un momento, sentí que el pánico se apoderaba de mí. ¿Alguien había estado allí antes que yo? Busqué en el pecho del cura la cadenita con la llave del altar y no la encontré. Sin duda, era una broma pesada, demasiado como para pensar que fuera verdad. ¿Qué había pasado realmente?

Sin entender nada, furioso y asustado a un tiempo, me dirigí a la Iglesia. Sea lo que fuera, el misterio había empezado allí y finalizaría donde tanto temía.

-¿Buscas esto? -escuché una voz detrás de mí, lejanamente familiar. La hornacina que guardaba el cáliz y la jarrilla estaba abierta y nada parecía haber dentro. Aquel timbre femenino semejaba un dedal de calles oscuras del que era imposible encontrar una salida. No sé por qué, me recordaba a mi madre.

Apenas se hizo el silencio, noté el impacto de una copa sobre mi cabeza antes de caerme desmayado. Si aquella era mi madre, yo debía ser su hijo descarriado. Permanecí así varias horas, hasta que escuché unos pasos que se aproximaban.

-¿Qué haces aquí? Como te vea don Régulo, te va a dar una buena tunda.

Alina, una chica rumana que limpiaba el templo, nada entendió de mi presencia allí. Y aún menos entendí yo cuando

escuché aquellos pasos tan familiares que se acercaban, hasta quedarse a un par de palmos de mi cuerpo. Don Régulo, con un corte profundo en el cráneo que parecía haber cauterizado, espantó una mosca con la sotana y soltó con la convicción de quien acababa de tener una revelación:

-Mateo, mañana vienes conmigo a Miguel Esteban. Los caminos son cada vez más peligrosos y necesito un escudero. O eso, o no hago carrera de ti.

A mí aquel hombre me recordó no ya a Don Quijote, sino al caballero del verde gabán o al mismísimo Montesinos, tales eran las barbas que se había dejado y le habían crecido en solo una noche. Mojó mis labios con aquel vino encerrado en la jarrilla, el cáliz fuertemente apretado en su regazo, sin osar dejármelo un momento, y sentí que Dios me regalaba el más prodigioso de los milagros y el más dulce de los sueños.

No sé si soñé, en la confusión de los sentidos después de cada trago, cómo mi madre y don Régulo holgaban en el rastrojo, mientras apacentaba la mula, o fue verdad lo que temía mi recato. El caso es que aquellas travesías a Miguel Esteban me trajeron demasiados detalles que me ha costado olvidar: nada menos que diez hermanos. Como para olvidarse.

De tapas medievales por Consuegra

El municipio toledano organiza las X Jornadas de tapas y pinchos medievales durante todo el mes abril

Para viajar en el tiempo no solo se precisa recreación y contexto, también el más elemental de los sentidos, con la imaginación como esencial guía espiritual del viajero.

Es la filosofía de un turismo de interior que sale al paso de los visitantes con recursos tan cercanos como palpables y lo suficientemente atractivos como suscitar un segundo retorno a la siguiente edición.

Así sucede con las X Jornadas Medievales celebradas en Consuegra. Un municipio de La Mancha toledana que cada mes de agosto celebra la batalla donde perdiera la vida Don Diego de Díaz de Vivar, vástago del Cid ante los temidos almorávides en el siglo XI.

Por 2 euros (vino aparte) el consumidor puede sumergirse en los sabores y texturas más genuinos del medievo.

El jurado valora tanto la propia elaboración de las tapas como la presentación, originalidad de su presentación y puesta en contexto. Por supuesto, como condición indispensable los locales hosteleros participantes deberán ceñirse a los mismos ingredientes que pudieran encontrarse en los mesones y tabernas de la vieja Edad Media, es decir, nunca podrán aparecer productos e ingredientes posteriores al Descubrimiento de América ya en 1492 como la patata, pimiento, tomate, etc.

En total, participaron 11 establecimientos consaburenses con propuestas tan originales, como exquisitas y de gran fidelidad histórica.

Alboronia con huevo frito de codorniz

Sobre un timbal de verduras (cebolla, calabaza, calabacín, jengibre, berenjena con sal) se añade un torrezno molido y decora en su cúspide con un huevo de codorniz. Su “elaboración es como un pisto de verduras, y creo que le acompaña mejor un blanco, Airén”, nos apunta desde *Mi Café*.



Alboronia con huevo frito de codorniz

Yantar del conquistador

Con las ilusiones renovadas (y redobladas) de quien vuelve a casa, el restaurante *El Retorno* de Consuegra sorprende con nuevas ideas entre fogones. Proponen un solomillo de cerdo ibérico macerado en sésamo negro sobre tosta de remolacha y perlas de naranja. Como explica su chef, Pedro Rodríguez, “nos hemos inspirado en las rutas de la seda procedentes de China, porque durante siglos fueron la base de los intercambios comerciales y culturales con el lejano oriente”. La clave está en el bizcocho seco de remolacha que adhiere la textura adecuada al solomillo. El toque exótico viene después con el *kumquad*, una fruta cítrica de un pequeño árbol asiático que aporta sabores tan lejanos como aquellos productos de Oriente. La armonía de placer viene aportada con la contundencia de un Syrah DO La Mancha de varios meses por barrica.



Yantar del Conquistador

Retratado romana

De un solo bocado, Pepe Gaudy de la tapería *Gaudy Gavana* transporta al comensal a las especias del viejo imperio otomano con su aportación, con base de pollo, lechuga, azafrán, curri, tandora, masala, comino, ajo, pimienta blanca, yogur, rabanito, furikake y almendra. “Es un guiño a la cocina turca de los kebab de hecho, se come con las manos envolviendo la carne sobre la lechuga en un estilo minimal”. Para la ocasión, elige un tinto tradicional DO La Mancha, Tempranillo-Cabernet Sauvignon pero con la estructura que sustenta varios meses de madera.



Retratado romana

Lazarillo

Cerramos nuestro breve pero intenso viaje por la cocina de la vieja Consuegra medieval en Casa La Tercia. Para su tapa elegieron a *Lazarillo*. Se trata de un calabacín con foie micuit, boletus, leche, harina, queso manchego, chalota, ajo, pan rallado, nuez moscada, escamas de sal negra, aceite y sal. Le acompaña mejor un tinto joven, “un tempranillo de La Mancha con su buena carga frutal, aunque se puede acompañar con cualquier tipo de vino”.

La tapa ganadora a concurso en la Red de ciudades medievales

Como explica, José Manuel Perulero, la opción ganadora representará a Consuegra para concursar por estar entre las mejores tapas medievales de España.



Lazarillo



PARCITANK, S.A.

SOLUCIONES INTEGRALES DE INFILTRACIÓN DE PLANTAS DE PVIDRGO EN METRUMICRON

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

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



Ventajas:

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

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



Nuevo Seguro DirecTravel

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

GARANTÍAS

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

VENTAJAS

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

Más información en

www.acmseguuros.com
926 546 976

COMPROMETIDOS CON EL MEDIO RURAL

Y CON NUESTROS AGRICULTORES Y GANADEROS



*Desde Siempre
especialistas en productos y servicios de Banca Rural*



Líneas de
FINANCIACIÓN

Financiación específica y preferente de proyectos del sector agroalimentario.



Servicios
ESPECIALIZADOS

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



Plataforma
TECNOLÓGICA

Software para la gestión de Industrias Agroalimentarias y Explotaciones Agrícolas.

También la App móvil:

GLOBALCAMPO  



Globalcaja

Tu CAJA RURAL

comprometidos con tu futuro

GLOBALCAMPO

La App móvil del sector agrario en Castilla-La Mancha



 Google play

 Download on the App Store



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

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

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

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

Síguenos en:



Globalcaja

CAJA RURAL