

CRÓNICAS

CUENCA - 29 MARZO 2003 - AÑO VII - Nº 321 - 1,80 EUROS

de Cuenca

ENTREVISTA



Ignacio Oliva
Director del Foro Pedro Almodóvar

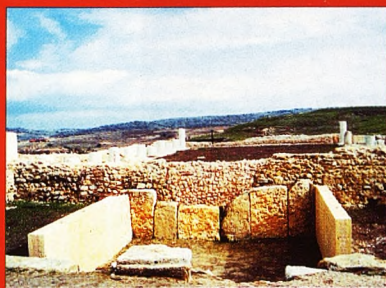


VINOS



D.O. Ribera del Júcar,
un orgullo para todos

ARQUEOLOGIA



Orígenes de la
Arqueología en Cuenca (II)

Además

Concierto Cuaresmal en la
Casa de Cuenca en Alicante

Músicos conquenses:
Juan Fco. de la Sierra



VINOS DE CUENCA

*mejorando la calidad
año tras año*



**Ha llegado la hora
de saber
lo que es bueno.**

**Consuma productos
conquenses.**



**CAJA RURAL
DE CUENCA**

¡Encantados de servirle!



EN PORTADA

Vinos de Cuenca, superando la calidad cada año

Con motivo del Concurso Presentación 'Vinos de Cuenca 2003', organizado por el Patronato de Promoción Económica de la Diputación de Cuenca, les ofrecemos, además de los detalles del concurso, varias reportajes dedicados al sector.

Pág. 6



REPORTAJE

La D.O. 'Ribera del Júcar', un orgullo para todos

Siete términos municipales, 9.141 hectáreas de viñedos y una capacidad de producción de 40 millones de kilos de uva, son algunas de las características de esta nueva Denominación de Origen que produce caldos de gran calidad.

Pág. 19



ENTREVISTA

Ignacio Oliva, director del Foro Pedro Almodóvar

Actualmente es co-director del Máster en Comunicación Audiovisual del ICA (UCLM) y director del Foro Pedro Almodóvar. En una amplia entrevista nos habla de sí mismo y del director manchego, recientemente 'oscarizado'.

Pág. 22



REPORTAJE

Orígenes de la Arqueología en Cuenca

Les ofrecemos la segunda parte del trabajo del profesor de Historia Antigua de la Facultad de CCEE y Humanidades de Cuenca, Enrique Gozálbes, sobre los orígenes de los hallazgos arqueológicos en la provincia de Cuenca.

Pág. 32

CRÓNICAS de Cuenca

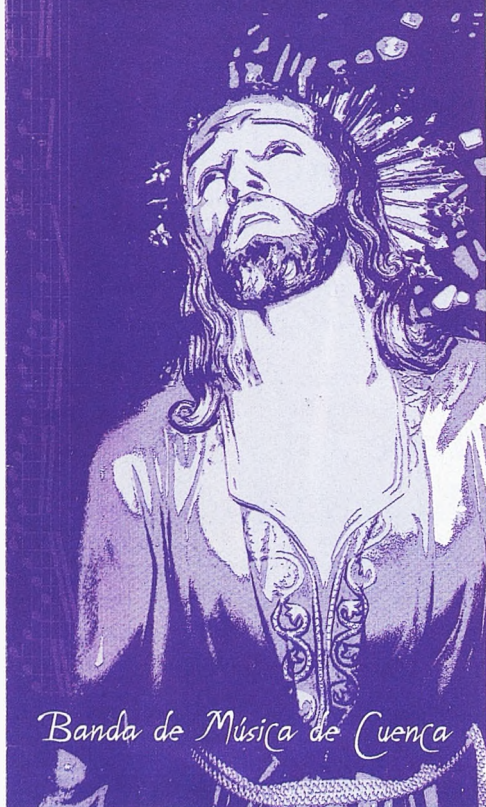
EDITA: Cuenca Comunicaciones S.L., Ramón y Cajal, 22. 1º. 16004 Cuenca. Tlf.: 969 24 00 33. Fax: 969 23 48 52.

DIRECTOR: Manuel Noeda López

Redacción: Esther Ortiz, Luis M. Calvo Rubio, Gema Ortega Gavilán. **Colaboradores:** Alfonso Pellejero, Angel Luis Mota, Enrique Buendía, Aurora Duque, Fernando J. Cabañas, Abelardo Martínez, Pedro Lahuerta, Roberto de Saint Lagú, 'El Kike'. **Departamento comercial:** Angeles Escudero, Carmen Soria. **Administración:** Javier Martínez Górriz, David Alvaro Fernández. **Edición, fotocomposición e impresión:** LINCE Artes Gráficas. 926 27 10 84. www.lincesartigraficas.com **Distribuye:** Districuen S. L. D.L. : C.R.-98/97.

CORREO ELECTRÓNICO: cronicas@citelan.es

XIII Concierto de Marchas Proesionales



BANDA DE MUSICA DE CUENCA

Director: Aurelio Fernández-Cabrera

- 1- MARCHA FÚNEBRE ** - L. Van Beethoven
- 2- HOSANNA ** (Marcha de Proesión) - R. Dorado
- 3- TU SILENCIOSA MIRADA (Marcha lenta) J.C. Aguilar
- 4- MARCHA POR NTRO. CRISTO YACENTE * (Marcha lenta) J. López Calvo
- 5- LA QUINTA ANGUSTIA (Marcha lenta) F. Grau
- 6- ORATIO HORTUS * (Marcha lenta) J. Solé
- 7- SAN JUAN (Marcha fúnebre) N. Cabañas
- 8- LLORA JERUSALÉN * (Marcha lenta) A. Fernández-Cabrera)
- 9- EL HEROE MUERTO ** (Marcha fúnebre) M. San Miguel
- 10- NUESTO PADRE JESÚS (Marcha de proesión) E. Cebrían
- 11- MISERERE

- * Estrenos
- ** 1ª vez en el concierto

IGLESIA DE SAN ESTEBAN

Cuenca, 4 de abril de 2003, 20:30 horas.



KIOSKO SANTA ANA



- ARTÍCULOS PARA DESPEDIDAS DE SOLTEROS/AS.
- PRENSA, REVISTAS, CHUCHERIAS, REGALOS.
- SE PREPARAN BOLSAS PARA CUMPLEAÑOS.

Escultor Jamete, 3 bajo. Tel.: 969 22 12 27. CUENCA

Vinos de Cuenca. Aumenta la calidad año tras año

Dedicamos esta semana gran parte de nuestra revista a los vinos de Cuenca, una vez se ha celebrado recientemente el Concurso Presentación 'Vinos de Cuenca' que por undécima ocasión ha organizado el Patronato de Promoción Económica de la Diputación provincial de Cuenca.

Entre el más de centenar de personas que se dieron cita en el certamen, todos ellos profesionales del sector, el comentario era unánime, «los vinos de Cuenca crecen cada año y lo hacen en cantidad, y por supuesto, en la calidad que atesoran», y esto dice mucho de lo bien que se está trabajando, tanto desde las instituciones públicas como desde las empresas privadas y cooperativas que están llevando a cabo una serie de mejoras encaminadas a adaptarse al nuevo mercado, que está haciendo que los vinos conquenses estén atravesando un momento dulce.

Es bueno que este sector esté en auge, porque no olvidemos que, sobre todo en La Mancha, la industria vitivinícola es un gran motor de desarrollo, generadora de puestos de trabajo y con un volumen de negocio importante en una provincia como la nuestra.

Hace unos años tan sólo existía una Denominación de Origen, 'La Mancha'. Ahora,

ya está 'La Manchuela' y la recién incorporada 'Ribera del Júcar' a la que pronto habrá que añadir 'Uclés'. Es uno de los indicativos claros de que existe preocupación por mejorar el producto, por apostar por la personalidad propia, por acudir a un mercado más selecto y exigente que busca de los vinos algo más que tomar un 'chato'.

Como refirió Andrés Proensa, periodista especializado en vinos que pronunció una magnífica conferencia en torno a los caldos conquenses, no es normal que en una provincia que tiene más hectáreas de viñedo que Valencia (comunidad), Aragón y Andalucía y que es la cuarta provincia española en cuanto a superficie de viñedo, haya sido hasta hace poco la gran olvidada del panorama vinícola español.

Si las condiciones de altitud, temperatura y de calidad de la tierra son buenas y provincias vecinas, limítrofes, como Ciudad Real gozan de fama desde hace tiempo, Cuenca no puede ser menos.

El trabajo que se está llevando a cabo en la actualidad, encaminado a dotar de calidad a los vinos, y el de darles una mejor promoción y presentación, está dando ya sus frutos. Esperemos que continúe.

SI TIENES ENTRE 14 Y 25 AÑOS, APÚNTATE AL PROGRAMA JOVEN in.

www.joven-in.com

JOVEN

Por mi cuenta

Solicita ya tu Tarjeta Joven in y consigue tu revista.

CAJA RURAL de Cuenca
Servired
JOVEN
4599 8100 1516 6011
VISA Electron
JOSE MARIA FLOREANO BARRIO

CAJA RURAL DE CUENCA

Jornada de Presentación de los Vinos de 2003

Vinos de Cuenca: mejorando la calidad año tras año

La calidad volvió a primar en la undécima edición del certamen organizado por el Patronato de Promoción Económica de la Diputación Provincial de Cuenca, en el que se incrementó de nuevo el número de vinos y bodegas. Los triunfadores fueron 'Zagarrón 2002', 'Campos Reales Temp. 2002', 'Varones Crianza Temp. 97' y 'Almudes 5 Décadas Crianza 98'.

M. N.

Un año más, los vinos de Cuenca se han puesto de largo en el ya tradicional Concurso Presentación 'Vinos de Cuenca', que este año ha alcanzado su undécima edición. Esta presentación, organizada por el Patronato de Promoción Económica y Turismo de la Diputación Provincial, en colaboración con el Instituto de la Vid y el Vino de Castilla-La Mancha, la Estación de Viticul-

tura y Enología de Alcázar de San Juan, las D.O. La Mancha, Manchuela y Ribera del Júcar y Caja Rural y CCM, se celebró en el hotel NH ciudad de Cuenca y alcanzó el récord absoluto de participación, ya que acudieron 18 bodegas con un total de 59 vinos.

La dinámica del concurso se vio alterada con respecto a ediciones anteriores, ya que se eliminó la cata comentada, quizá para dotar de más dinámica al acto, y el orden del día con-



sistió, primero en la intervención de autoridades y representantes de los Consejos Reguladores, posteriormente una conferencia del prestigioso periodista especializado en vinos, Andrés Proensa, para continuar con la entrega de los premios y culminar con la degustación por parte de los profesionales asistentes de todos los vinos presentados al concurso.

La undécima edición de este concurso ha servido, entre otras cosas, para pal-

par la clara evolución que en estos últimos años han tenido los vinos conquenses, tanto en calidad como en cantidad. Así lo reconocía en su alocución Alfonso Zamora, presidente del Patronato de Promoción Económica y Turismo de la Diputación que recordaba cómo «nuestra provincia primero contaba con una sola Denominación de Origen que era La Mancha, pero fruto de la preocupación que tenemos por el vino, hemos ido añadiendo,



SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA
SANTA MARÍA MAGDALENA

Perchel

*Bobal 2001. Tercer Premio Vinos Rosados
en Presentación-Pata Vinos de Cuenca 2002*

C/ Real, 5. CASTILLEJO DE INIESTA. Cuenca.
Tel. y fax: 96 218 75 08.
e-mail: smmagdalena@terra.es





ma dentro del mundo de los vinos, «la clave es la comercialización y ésta requiere imaginación para penetrar en los distintos segmentos y a veces no es suficiente con el precio, ni por arriba ni por abajo. La imagen también es clave, porque el buen paño ya no se vende en el arca, desde hace tiempo hay que salir a venderlo».

Como verán expuesto en la columna de la derecha, el concurso, como es habitual tuvo varias categorías diferenciadas en Blancos, Rosados, Tinto Joven, Tinto Crianza y Presentación.

En la categoría de Blancos el vencedor fue 'Zagarrón 2002' de la S. C. 'Ntra. Sra. de Manjavacas' de Mota del Cuervo. En Rosados, repitió la bodega moiteña con su 'Zagarrón'. En Tinto Joven triunfó 'Campos Reales Temp. 2002' de 'Ntra. Sra. del Rosario' de El Provencio. En Tinto Crianza, resultó vencedor 'Varones Crianza Temp. 97' de la S.A.T. 'Santa Rita' de Mota del Cuervo y en Presentación ganó el primer premio 'Almudes 5 Décadas Crianza 98' de la S.C. 'San Ginés' de Casas de Benítez.

y ahora tenemos otras dos, Manchuela y Ribera del Júcar a las que auguro un futuro muy halagüeño».

Interesante resultó la conferencia pronunciada por el periodista especializado en vinos Andrés Proensa. Proensa disertó acerca del futuro de los caldos conquenses, haciendo hincapié en la multitud de características de todo tipo con las que cuenta la provincia de Cuenca para hacer buen vino. Para este periodista, voz acreditadísima

Vinos premiados

Categoría BLANCOS

- 1º.- Zagarrón 2002 - S. C. Ntra. Sra. de Manjavacas. Mota del Cuervo.
- 2º.- Canforrales Macabeo 2002 - S. C. Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 3º.- Canforrales Cien Años Airén 2002 - S. C. Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.

Categoría ROSADOS

- 1º.- Zagarrón 2002 - S. C. Ntra. Sra. de Manjavacas. Mota del Cuervo.
- 2º.- Realce Bobal 2002 - S. C. Unión Campesina Iniestense. Iniesta.
- 3º.- Benengeli Temp. 2002 - Bodega Enomar S. L. Mota del Cuervo.

Categoría TINTO JOVEN

- 1º.- Campos Reales Temp. 2002 - Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 2º.- Canforrales Temp. 2002 - Ntra. Sra. del Rosario. El Provencio.
- 3º.- Benengeli Temp. 2002 - Bodega Enomar S. L. Mota del Cuervo.

Categoría TINTO CRIANZA

- 1º.- Varones Crianza Temp. 97 - S.A.T. Santa Rita. Mota del Cuervo.
- 2º.- Vega Moragona Crianza Cencibel-Cabernet 1999 - S.C. La Magdalena. Casas de Haro.
- 3º.- Varones Crianza Temp. 98 - S.A.T. Santa Rita. Mota del Cuervo.

PRESENTACIÓN

- 1º.- Almudes 5 Décadas Crianza 98 - S.C. San Ginés. Casas de Benítez.
- 2º.- Finca La Estacada Tempranillo. Bodega Finca La Estacada. Tarancón.
- 3º.- Los Teatinos Temp. 2002 - S.C. Purísima Concepción. Casas de Fernando Alonso.




Cooperativa
Ntra. Sra. de la Soledad

Avda. Constitución, 58
Telf. y Fax: 969 125 039
FUENTE DE PEDRO NAHARRO (Cuenca)



VINOS DE CUENCA



La Cooperativa 'Ntra. Sra. de Manjavacas' de Mota del Cuervo, ganadora de los premios de Blancos y Rosados.



La Soc. Cooperativa 'Sta. María de la Cabeza' de Pozoamargo presentó las diversas variedades de su 'Casa Gualda'.



'Finca La Estacada' de Tarancón consiguió el 2º premio a la Presentación con su 'Finca La Estacada Tempranillo'.



Con 'Los Teatinos Temp. 2002', consiguió el tercer premio a la Presentación la Coop. Purísima Conc. de Casas de Fdo. Alonso.



La Soc. Coop. 'San Isidro' de Quintanar del Rey presentó el blanco 'Monte de las Mozas' y los 'Zainos' rosado y tinto.



'Almudes 5 Décadas Crianza del 98', de la S. C. 'San Ginés' de Casas de Benítez, fue primero en Presentación.



La S. C. 'Santo Niño de la Bola' de Las Mesas presentó sus blancos 'Picorzo' y sus tintos tempranillo 'Taray'.



'Ntra. Sra. de la Soledad' de Fuente de Pedro Naharro presentó sus blancos 'Regañón' y 'Ribera del Riánsares' y el tinto Cencibel del mismo nombre.



La Coop. del Campo 'Dulce Nombre de Jesús' de Villarta presentó sus 'Villavid' tinto y rosado.

COOPERATIVA
DEL CAMPO

«SAN ISIDRO»

Ramón y Cajal, 42
Tlfn y Fax: 967 170 289
BELMONTE (Cuenca)



SOC. COOP. "SAN ISIDRO LABRADOR"

(Belmonte)

VISIBEL

Blanco
Airén 2002



La S. C. del Campo 'U.C.I.' de Iniesta, segundo en Rosados con 'Realce Bobal 2002'.



'La Magdalena' de Casas de Haro, segunda en Tinto Crianza con 'Vega Moragón Crianza Cencibel-Cabernet 1999'.



El representante de La Cooperativa 'Ntra. Sra. de Manjavacas' de Mota del Cuervo, recogiendo un premio.



Representantes de la Sociedad Coop. 'San Isidro Labrador' de Belmonte, que presentó su 'Visibel' Blanco Airén.



La Soc. Coop. 'San Isidro Labrador' de Las Pedroñeras acudió con sus 'Viña Recreo'.



La Soc. Cooperativa 'Santa María Magdalena' de Castillejo de Iniesta, presentó su 'Perchel Rosado 2002'.

Cooperjucar

Grupo Cooperativo

Ava. de España s/n Casas de Haro - Cuenca - España
 Tfnos: +34969380511 +34969380554
 Fax: +34969380511
 Email: comercial@cooperjucar.com
export@cooperjucar.com

CREANDO BUENOS VINOS DESDE
 HACE MAS DE CINCUENTA AÑOS

HOY CON NOMBRE PROPIO
 "RIBERA DEL JUCAR"
 OBRAS MAESTRAS

¿El tapón más adecuado?

El corcho: El mejor guardián de un vino

El corcho utilizado como tapón en una buena botella de vino es hoy por hoy el método más empleado. Pero no deja de ser un material controvertido. El sector no deja de buscar soluciones alternativas aunque será difícil desbancar este material por la imagen que aporta a los buenos caldos.

David Fernández

La conservación del vino es una batalla histórica que aún se mantiene en nuestros días. Los romanos le introducían miel y especias con la esperanza de conservarlo más tiempo. Transportado y "conservado" en tinajas, odres, barricas o pellejos, se bebía en las tabernas o se

llevaba en pequeñas cantidades a casa para su consumo cotidiano, pero a nadie se le ocurría mantenerlo de unos días para otros porque se picaba sin remedio. El vino es un organismo vivo que reacciona fácilmente con su entorno y su conservación depende por tanto de su correcto aislamiento. Resinas, alquitranes, vidrio,... se utilizaban

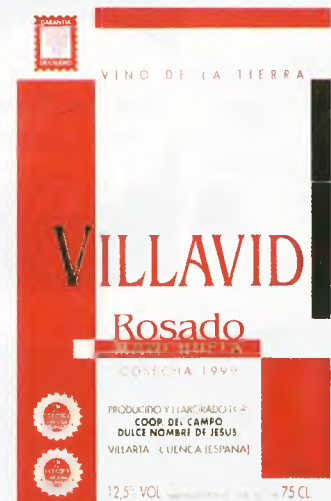
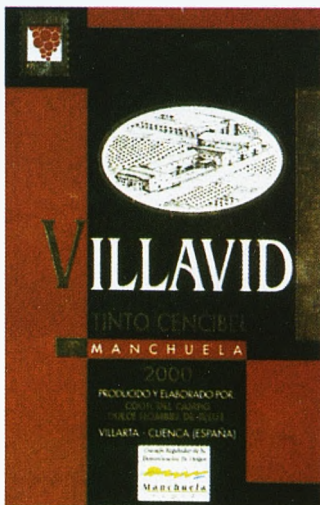
para tapar las tinajas e intentar parar la oxidación del vino. Soluciones inadecuadas que dejaron de existir cuando se dio con una solución más idónea: el Corcho, "el guardián del vino". Su implantación a mediados del siglo XVIII fue fundamental para que hoy disfrutemos del vino de una manera inimaginable hace unos siglos.

Parece ser que los primeros tapones de corcho se fabricaron en los Pirineos franceses, aunque pronto se impuso la calidad de los corchos de nuestro lado de la frontera, concretamente de Gerona, donde se constituyó en 1750 la primera industria de fabricación de corchos. En la actualidad siete países del Mediterráneo aseguran el 99% de la



Cooperativa Dulce Nombre de Jesús

C/ Niño Jesús ,25
Telf.:96 218 90 06 - Fax: 96 218 91 25
VILLARTA (Cuenca)





producción mundial de corcho: Portugal (33%), España (23%), Argelia (21%), Italia (10%), Marruecos (9%), Túnez (3%), y Francia (1%). Fuera de estas regiones, la mayoría de los consumidores cree que para fabricar tapones de corcho hay que cortar el árbol, cuando solo es necesario quitarles la corteza. La explotación de los alcornoques es un bello ejemplo de explotación agro-forestal duradera, con total respeto al medio natural.

El corcho, impermeable, flexible, y con gran resis-

tencia a la compresión, cumple perfectamente con su misión de impedir la entrada de oxígeno, microorganismos y bacterias que dañarían al vino. Dentro de la botella y casi sin oxígeno, el vino experimenta un proceso de reducción que consigue redondear los taninos y producir nuevos e interesantes aromas, es lo que se denomina crianza en botella.

Se utilizan varios tipos de corcho dependiendo del tipo de vino y del dinero que el bodeguero esté dispuesto a destinar a este elemen-

to. Los tapones más baratos son los que están hechos con aglomerados de corcho o los micronizados. Y los más caros son los denominados "flor", corchos puros de la mejor calidad que pueden llegar hasta 53 mm. de largo. El precio dependerá del tamaño y calidad; para un buen reserva el tapón puede medir unos 49 mm. y para un vino normal puede ser de unos 38 mm.

La vida de un corcho en la botella se sitúa en algo más de 15 años, durante los cuales generalmente mantiene sus propiedades.

Algunas tendencias, sobre todo procedentes de Estados Unidos, van en contra del tapón de corcho, y pretenden sustituirlo por plásticos o tapones metálicos de rosca que hagan su función. Como no disponen de alcornoques, tienden, como es habitual, a sustituir esta materia prima por algo que puedan fabricar ellos. Pero no les va a ser fácil, tras el diseño de la botella y la etiqueta, el corcho es la segunda imagen que acompaña a un vino de calidad.

La importancia de un buen corcho

Sin embargo a veces el corcho viene con defectos y da

ese olor a tapón conocido como "bouchoné", tan característico, que no se quita por mucho que se ore el vino, sino que todavía se hace más potente. Un promedio de más o menos el 3% de las botellas de vino comercializadas en el mundo presenta este defecto. Algunas veces se debe simplemente a que están mal hechos, dejando poros por donde entra aire y bacterias que dañan el vino. Pero muchas veces se debe a lo que llaman el "moho del alcornoque".

Técnicamente se trata de un parásito; el hongo Armillaria mellea, que ataca las raíces del alcornoque, poniendo en peligro la salubridad del corcho. Hasta hace dos años el único método utilizado para evitar esta contaminación era la higienización superficial pero actualmente los bodegueros pueden optar por corchos esterilizados con la más moderna tecnología. En España además tenemos la suerte de contar con una de las pocas empresas que puede efectuar dicha esterilización (Ionmed Esterilización, S.A. situada en Tarancón) Con la esterilización se eliminan la totalidad de los hongos que contiene el corcho



San Isidro Labrador

S. Coop. Agraria Las Pedroñeras (Cuenca)

VINO TINTO DE CRIANZA
COSECHA 1994

VINO TINTO JOVEN
COSECHA 1996



C/ La Mancha, 1 Tlf.: Oficina 967/16 01 51 - Bodega 967/16 03 40 - Fax: 967/16 22 41
16660 Las Pedroñeras (Cuenca)

natural y con ello la posibilidad de que éstos sean la causa del "bouchonè". Es un sistema muy barato pero que todavía no está generalizado simplemente por cuestiones de logística. Las principales industrias productoras de corchos están en Cataluña, Extremadura y Andalucía, y antes de suministrar los corchos a las bodegas tienen que pasar por Cuenca para ser esterilizados, con lo que los tiempos de suministro a las bodegas se alargan. En cuanto los bodegueros hagan sus previsiones de necesidades de corcho con la suficiente antelación este problema ya no lo será y podremos hablar de una solución bastante fiable.

El corcho es un material biológico, y por ello la perfecta asepsia hasta ahora era difícil de conseguir. Pero no siempre tiene por que ser la materia prima la culpable de este defecto. La presencia de determinadas sustancias en el tapón (o en la barrica, o en las maderas de construcción de la bodega o de los pallets) es un importante factor del problema.

El lavado de los tapones de corcho con cloro deja restos organoclorados. Estos pueden ser transformados bien por mohos o bien por otros factores, formando el precursor de estos aromas, el tricloroanisole (TCA). Por tanto reduciendo el lavado se minimiza el problema. Además los corchos son minuciosamente analizados en busca de sustancias precursoras de TCA, y si se supera cierto umbral la partida se rechaza.

Pero existe otra causa que ha perjudicado a los tapones de corcho mediterráneos sin merecerlo. En mu-



chos casos no son los corchos, sino los jaulones de madera tratados químicamente (con un insecticida llamado clorofenol) en los que se colocan las botellas, las paredes de las bodegas, las barricas ya usadas y contaminadas... Justamente la compra en Burdeos de barricas usadas, práctica habitual en la Rioja, nos trasladó hace unos años la feroz epidemia de TCA que allá arrasó muchas bodegas (sin que dijeran una palabra hasta que estuvo arreglado el problema).

Propuestas alternativas

La Silicona:

El afán de los productores por eliminar la desagradable sorpresa del olor a moho, una vez descorchada una botella en la mesa, hizo que se lanzaran a experimentar. De hecho se están fabricando tapones con un termoplástico especial de precio similar al del corcho y para algunos casi tan eficaces, sobre todo para vinos que no necesitan años de envejecimiento.

Pero los tapones sintéticos no parecen ser la solu-

ción pues no están exentos de problemas (notable oxidación aleatoria y corchos que no se pueden sacar).

Por otra parte, algunas bodegas han empezado a utilizar los tapones de rosca. Se han producido diversas iniciativas en Australia, Nueva Zelanda y California. Hay quien afirma que en el mundo del vino nada cierra de un modo tan fiable como los tapones de rosca. Pero si esto es así, ¿por qué no se pasa a los tapones de rosca de forma inmediata?. Para los bebedores de vino medio serios, las botellas de tapones de rosca, conocidas en los mercados británicos como "Stelvins", son baratas y horteras.

Por otra parte, en Europa las normativas locales constituyen un importante obstáculo. Los tapones de rosca no están permitidos en muchas denominaciones de origen europeas.

Las cápsulas de metal de rosca, fueron introducidas en la industria vitivinícola en los años 80. Pero tan solo hace dos años que comenzaron a conquistar

títulos de nobleza en Australia y Nueva Zelanda, donde los viticultores comenzaron a utilizarlas en las botellas de riesling, un vino muy sensible al corcho. Entonces la buena respuesta de los consumidores animó a los americanos a seguir el mismo camino. Se afirma que en el caso de los vinos blancos no hay nada tan efectivo para retener el aroma, el vigor y el anhídrido sulfuroso (importante elemento para la protección contra la oxidación). Sin embargo el vino cobra características "un poco como de caucho" al cabo de 24 meses. A pesar de no estar exento de inconvenientes, actualmente grandes productores californianos están dejando de usar el corcho en sus botellas y sustituyéndolos por la cápsula de metal de rosca.

Sigue preocupando la ausencia de materiales alternativos que respondan adecuadamente durante un largo periodo de tiempo. Por no hablar del impacto que el cambio de material podría producir en el consumidor.

Este vino huele a... «corcho»

A la hora de servir un vino, los buenos sumilleres dejan el corcho junto a la botella, y merece la pena observarlo. Si es de buena calidad aparecerá oscuro en su cara interior, si el vino es viejo; y de color púrpura, si es joven. Ahora bien, si se encuentra alguna mancha longitudinal, es decir a lo largo del tapón, eso querrá decir que ha podido haber escape de vino o entrada de aire. Es interesante olerlo porque en el tapón pueden aparecer esos aromas a moho que luego se encontrarán en el vino... ¿Qué es ese olor?: mohoso como el desván del abuelo, con un regusto como de cartón mojado... sólo puede ser el sabor a corcho. ¿Está el vino estropeado?

El sabor a corcho puede arruinar totalmente el disfrute de la mejor botella de vino. En el restaurante, intente el siguiente truco, con el que le garantizamos que se ganará el respeto del sumiller. Pida un agua mineral sin gas y diluya con ella el vino de la copa. Después, vuelva a olerlo. Si la impresión desagradable se ha hecho más intensa, se trata efectivamente de sabor a corcho, y puede usted exigir una nueva botella sin ninguna reserva. Si ha desaparecido, el vino sólo necesita algo de aire después de estar encerrado en la botella: pida que lo decanten y airéelo moviéndolo en la copa.

Naturalmente, también querrá explicar a los otros comensales por qué algunos vinos saben a corcho. Para ello, tendrá que aprender a decir «tricloroanisol» sin pestañear. El tricloroanisol (o, en forma abreviada, TCA) es el responsable del desaguisado.

Para evitar el problema, los especialistas recurren a los medios más diversos. El método más radical para eliminarlo es sustituir el corcho por un tapón de rosca o un cierre de plástico. También se inventan constantemente nuevos procedimientos de limpieza para acabar con esta molécula indeseada. Por ejemplo, los científicos franceses la combaten desde hace poco con el llamado dióxido de carbono supercrítico. Pero es en España, concretamente en Tarancón (Cuenca) donde hay una empresa que consigue la esterilización total del tapón de corcho eliminando totalmente los hongos que pueden causar este problema. Es por ahí por donde pasa la pervivencia del tapón de corcho en las botellas de vino de calidad. Nuestro consejo: confíe en su sentido del gusto. Reclame sistemáticamente, siempre que aparezca una botella con este fallo -ya sea en el comercio o en un restaurante-, y ante la menor duda pida otra botella, naturalmente a cuenta de la casa. Sólo así podrá acabarse definitivamente con el problema del sabor a corcho.

Casa Gualda

Gran Vino para Guardar

SELECCIÓN 1998 C&J

UNFILTERED



EMBOTELLADO PARA

BODEGAS "NTRA. SRA. DE LA CABEZA" S. COOP.
POZOAMARGO (CUENCA) ESPAÑA
POR R.E. CLM-14-CR. - 13200 ESPAÑA

SE
CANTAR

LA MANCHA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



DESDE EL QUIJOTE
NUNCA LA MANCHA
HIZO NADA MEJOR.



Todo un ritual

Consejos para el mejor disfrute de un buen vino

El buen vino no se bebe, se disfruta. Por ello, su consumo correcto pasa por un serie de fases que a continuación intentamos explicar, para que podamos apreciar todas las características del caldo sin alterarlas por un procedimiento o utensilios inadecuados.

Primero hay que realizar un corte limpio de la cápsula. Algunos opinan que por encima del anillo y otros que por debajo. Seguidamente limpiaremos la parte superior del corcho-botella. En tercer lugar hay que sacar el corcho y observarlo.

El terciopelo de corcho o «espejo», es el depósito de taninos coloreados que en los vinos bien constituidos tapiza el extremo interior del tapón. Un espejo coloreado es el signo de un vino viejo, con cuerpo y tánico. Si el vino no ha manchado el corcho, es joven o de constitución ligera. Finalmente es muy importante que al volver a poner el corcho nunca lo introduzcamos invertido a su posición original.

Cuándo abrir las botellas. Existen varias teorías ¿1/2 hora, dos horas ó tres horas antes de consumirlas; o bien en el momento de consumirlas? Somos partidarios de abrir la botella en el momento del consumo porque la oxigenación de éste es mucho mayor en la copa que al abrirlo un tiem-

po antes del consumo. Por ello existen factores lógicos que nos inclinan más por esta posición ya que de esta forma el anfitrión al ofrecerlo y el Somelier al servirlo al cliente nos enseñan que la botella está cerrada y puede darnos a elegir entre diversos vinos.

Los vinos de crianza y reserva si son muy viejos y necesitan oxigenación, decantarlos a una jarra o recipiente específico antes de beberlos.

Temperaturas

- Cavas y espumosos: 6-8°C.
- Blancos y rosados jóvenes: 10-12°C.
- Tintos jóvenes: 15-16°C.
- Crianzas y reservas: 18-20°C.

Para conseguir el enfriamiento de un vino podemos tomar las siguientes reglas:

- Una botella en frigorífico que está a 4° C tarda dos horas y media en pasar de 23° C a 10° C.
- Una botella en agua con hielo que está a 4° C tarda trece minutos y medio en pasar de 23° C a 10° C.



Almacenamiento y conservación

La temperatura de almacenamiento de un vino debe ser entre 12° C y 16° C, y debe estar en un recinto al abrigo del aire y de la luz, que no tenga olores extraños. Serían adecuados los sótanos donde no fluctúe mucho la temperatura, y no haya excesiva humedad. En la actualidad se comercializan pequeñas neveras climatizadas especiales.

Consumir los blancos y rosados jóvenes antes de un año de su elaboración. Los rosados todavía son más delicados, por lo que, a ser posible, deberán consumirse antes de los 8-9 meses de su elaboración. Los tin-

tos jóvenes pueden beberse hasta 1,5 ó 2 años al menos después de su elaboración.

Una vez abierta una botella no guardarla más de 1-2 días.

La copa

Utilizar copas adecuadas: de cristal fino y especiales para vinos. Se pueden encontrar en muchos establecimientos, a precios razonables.

Otros consejos

Probar vinos de distintas zonas y variedades para enriquecer nuestra memoria sensorial.

Beber con moderación y a ser posible en buena compañía.



ENVEJECIDO 6 MESES EN BARRICA



2001
FINCA LA ESTACADA

COSECHA PROPIA
Vino de la Tierra de Castilla

13% vol. Elaborado y embotellado por R.E. CLM-448/CU - Tarancón - CUENCA

Ctra. N-400, Km 103, 348
TARANCON (Cuenca)
www.fincalaescalada.com
fincalaescalada@fincalaescalada.com
Telf.: 969 327 099 - Fax: 969 327 199

Distribuidores en Cuenca
La Moneda:
Polígono la Cerrajera, parc. 46-47
Tlf.: 969 229 511
CUENCA



Envejecido 12 meses en barrica



2001
FINCA LA ESTACADA

VINEDOS PROPIOS
Vino de la Tierra de Castilla

13% vol. Elaborado y embotellado por R.E. CLM-448/CU - Tarancón - CUENCA



Sociedad cooperativa

Nuestra Señora
de Manjavacas

C/ Camino Real, 7
Telf.: 967 180 025 Fax: 967 181 120
MOTADELCUERVO (Cuenca)



Sandogal

Elaborado y embotellado por
S.C.A. Ntra. Sra. de Manjavacas
MOTA DEL CUERVO

75cl. Cuenca, España 13% vol. 85.30000000000001
La Mancha
Denominación de Origen

Soc. Coop. del Campo Unión Campesina Iniestense

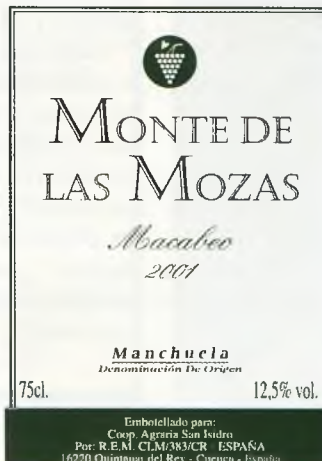


Vinos
SEÑORIO DE INIESTA
Rosado y Tinto
REALCE
Rosado y Crianza
MIRABUENO
Tinto

C/ San Idelfonso, 1 Telf.: 967 490 120 - fax: 967 490 777
INIESTA (Cuenca)



SOCIEDAD COOPERATIVA AGRARIA SAN ISIDRO



Ctra. Albacete-Cuenca. Tfno.: 967 495 052 - Fax: 967 496 750 QUINTANAR DEL REY (Cuenca)

Nuevos vinos de Cuenca

La presentación anual de los vinos de Cuenca, es una ceremonia que ya ha alcanzado el derecho a calificarse como tradicional por méritos propios. La Diputación Provincial, a través de su órgano correspondiente, inició este reto con el convencimiento de que podría ser un proyecto interesante para la promoción de la actividad vitivinícola provincial y, el tiempo transcurrido desde entonces, ha dado la razón a los que tuvieron fe en la idea a pesar de los agoreros de siempre que siempre ven lo negativo en toda iniciativa, y si por ellos fuera, nunca se haría nada en ningún campo. Desde el inicio, prestó su apoyo y entusiasmo, dentro de su misión sustentatoria de las cooperativas agrícolas que encuadra, la Caja Rural Provincial, como recordó en el acto de presentación, muy oportunamente, Antonio Huéllamo para refrescar una memoria que nadie había tenido el detalle de revisar, a pesar de ser el último en intervenir. Y hay mucho que agradecer a esta institución, por supuesto.

Este año se ha cambiado la estructura para darle más agilidad al acto, suprimiendo la cata, que aunque interesante, didáctica y útil, especialmente para los invitados del ramo de la hostelería, que así materializaban en su propia persona las virtudes de los caldos presentados, sin dejar al albur si éstas eran producto exclusivamente del afán propagandístico de los comerciales y directivos de las bodegas implicadas. Tras las intervenciones políticas, financieras y técnicas, la intervención de un pope de la crítica vinícola nacional como Andrés Proensa, que no fue bien entendida en algunos sectores, aunque la dedicó, lo presumo con seguridad, si bien con la autosuficiencia que habla el profesor a los alumnos poco aventajados, a explicar un fenómeno nuevo que la conservadora estructura vinícola nacional no puede aún avalar, por incipiente, a pesar de que ya haya pasado un tiempo, insuficiente de todos modos para un asentamiento definitivo. Pero era la verdad, en la historia, en el optimista presente, y en el futuro esperanzador; desde los tiempos del vino de tinaja, con el sabor a corambre transmitido por los pellejos en los que se transportaba, de la época del Quijote, pasando por las oscuras épocas en que La Mancha era sinónimo en el mundo del vino de ser vino de granel con mérito máximo de ser materia de *coupage* para vinos más famosos de otras denominaciones de origen, hasta ser, al menos, vino de cha-



J. C. LUJÁN

teo ya reconocido, para llegar, en poco tiempo relativamente, a ser vino de mesa reconocido, con denominación de origen variada y tratamiento enológico particularizado, lo nunca visto.

Hoy en día, los Vinos de Cuenca ya cuentan, y mucho. Vinculados inexorablemente a la dinámica regional, ya van gozando de peculiaridades, olvidando los frenos ante la innovación de los mayores, desconfiados ante la velocidad impresa por los más jóvenes a renovarlo todo, impelidos por la premura de la juventud que derrocha energía. Los primeros fru-

tos de esa pugna ya se recogen: respetando la sabiduría de los mayores, pura ciencia demostrada, los progresos en cuanto a vinificación, tecnología, comercialización, diseño y publicidad, han sentado las bases de una industria con proyección. La introducción de nuevos vidueños para reforzar las cepas autóctonas en los procesos de integración en bodega o, simplemente, la explotación de variedades directamente para embotellarlos en solitario: en un principio fue el cabernet-sauvignon, que en mezcla o en solitario dio desiguales resultados hasta que se equilibró; luego fueron bobal, garnacha para rosados –que dejaron de llamarse claretes, ¡por fin!– y, grosso modo, syrah, que este año ha causado sensación favorable.

Las denominaciones de origen Ribera del Júcar y Manchuela, la futura de los vinos de Uclés y otras posibles extensiones en el futuro, dan una perspectiva esperanzadora por la variedad que en los próximos años se podrá ofrecer en las estanterías de los comercios de todo tipo en los futuros tiempos. La cata confirma el equilibrio conseguido tras la experimentación. De vinos bravos, de fuerte paladar y cargados de taninos, se va pasando a vinos más amables, compensados en los defectos y rectificados hasta conseguir un bouquet homologable con los vinos procedentes de otras denominaciones de origen con más rai-gambre y solera, sin complejos.

Sólo queda dar ánimos, aunque sabemos que nuestros bodegueros tienen fe en sí mismos y no van a desfallecer fácilmente en su empeño, pero creemos que la palmada en la espalda es de agradecer para confortarse en momentos de duda. Por cierto, una curiosidad: ¿por qué se denomina indistintamente en las etiquetas a la misma cepa como cencibel y tempranillo? ¿será algún tipo de complejo de inferioridad ante lo que en todo caso sería ignorancia en la posible confusión?

Características de la cata del vino

Catar alimentos, en este caso el vino, no es lo mismo que degustarlos. La cata tiene otro objetivo distinto y por tanto una metodología distinta. La degustación tiene como objeto fundamental apreciar las cualidades de un producto. La cata va más allá, es apreciar esas cualidades y defectos para clasificarlos y catalogarlos, con el fin de emitir un juicio lo más objetivo posible.

La utilización de esos juicios tienen, sin duda, su trascendencia, sobre todo si son emitidos por expertos y conocidos catadores, pues la calificación que ellos otorguen tendrán un importante reflejo en la comercialización de esos productos.

En cualquier caso la técnica para catar vinos esta al alcance de cualquier persona que lo desee. Catar es un acto voluntario y reflexivo, que requiere :

- A) Tener Buena Memoria
- B) Capacidad Sensorial
- C) Técnica de Cata
- D) Capacidad para emitir un juicio exacto

SENTIDOS EMPLEADOS EN LA CATA

Mediante la vista podemos percibir su **Estado** (líquido, gaseoso), su **Aspecto** (limpidez, fluidez) y su **Color** y tonalidades. El color nos informa de la edad y estado del vino, y el matiz o tonalidad nos reflejan el grado de evolución del vino.

Mediante el olfato, podemos apreciar sus **Aromas**: **Primarios** (proceden de la uva), **Secundarios** (proviene de las fermentaciones, alcohólica y maloláctica) y **Terciarios o Bouquet** (Aromas de crianza, por reducción o por oxidación).

Mediante la boca percibiremos los **aromas retronasales**; las **sensaciones táctiles** (textura, fluidez, untuosidad), las **sensaciones térmicas** (temperatura) y las **sustancias sápidas** (dulce, ácido, salado y amargo).

Por último, la **Persistencia**. La suma del olor, del gusto y del tacto conforman lo que se denomina **Flavor**, el equilibrio y la armonía de estos tres elementos es esencial para que un vino sea persistente.

Es el momento de retener en la memoria todo lo percibido.



EL RIBERA DEL JÚCAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vinos de Calidad V.C.P.R.D.

Avda. España, 21
Telf.: 969 380 840
CASAS DE HARO (Cuenca)
riberadeljucar@navegalia.com



Amparada bajo la 'Ley del vino', es la novena en C-LM

La D.O. 'Ribera del Júcar', un orgullo para todos

El pasado 27 de enero, la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente del Gobierno Regional aprobaba una nueva Denominación de Origen: 'Ribera del Júcar'. Siete términos municipales, 9.141 hectáreas de viñedos y una capacidad de producción de 40 millones de kilos de uva, son algunas de las características de esta nueva Denominación que viene a certificar la calidad de los caldos producidos en la comarca de la Ribera del Júcar.

ESTHER ORTIZ
fotos: GEMA ORTEGA

El consumidor de hoy en día busca calidad, no le sirve cualquier vino», afirmaba José Antonio Villahermosa, gerente del Consejo Regulador de la recién creada Denominación de Origen 'Ribera del Júcar'. Certificar esta cali-

dad, agrupando vinos de características similares y de procedencia cercana, bajo un 'sello' común, con el fin de que el consumidor final tenga garantía absoluta de que lo que está consumiendo no es 'cualquier vino', ha sido durante más de diez años el objetivo perseguido por las bodegas privadas y las seis cooperati-

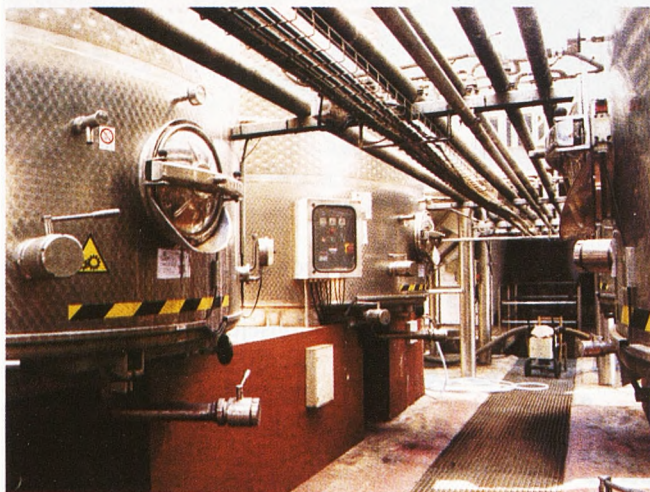
vas que actualmente integran esta nueva D.O. (San Ginés, La Purísima Concepción, Dulce Nombre de Jesús, La Magdalena, Nuestra Señora de la Cabeza y, Nuestro Padre Jesús Nazareno) y que, con la colaboración y el impulso de los Ayuntamientos de los municipios conquenses donde se encuentran ubicadas,

conseguían el pasado 27 de enero que, finalmente, la Consejería de Agricultura y Medio Ambiente del Gobierno Regional aprobara la Denominación de Origen que los diferenciará en el Mercado, 'Ribera del Júcar', y, cuyas normas de producción y elaboración quedaban establecidas en la Orden 27/01/03.

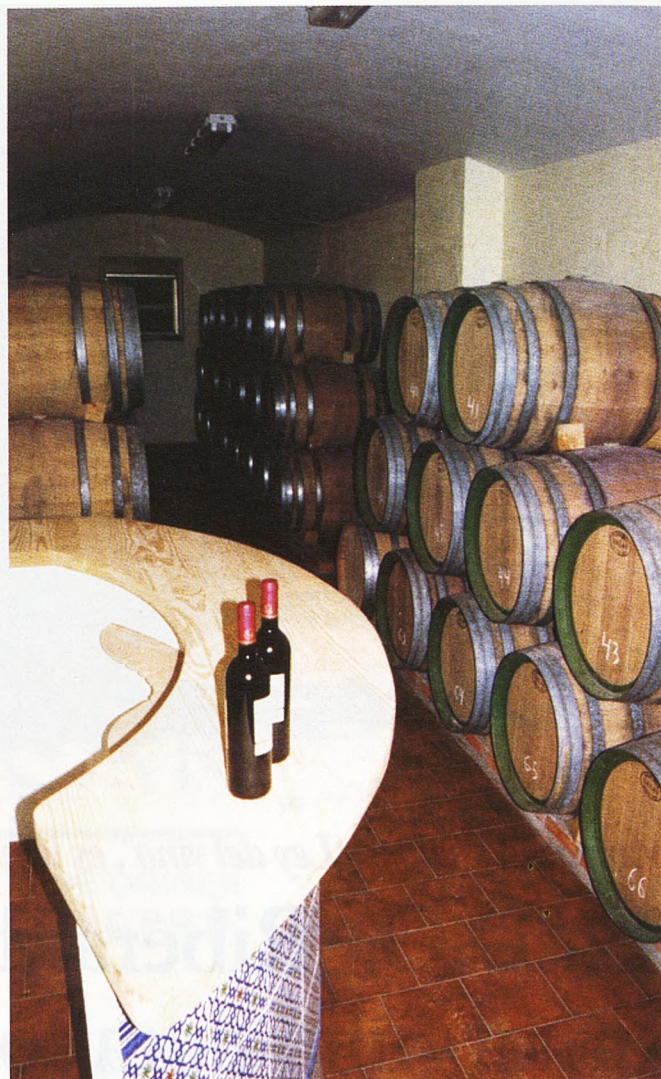
Este reconocimiento, largamente demandado, supondrá para la tradición vitivinícola de la zona un fuerte impulso gracias al cual se pretende, por un lado, desterrar definitivamente el lastre que los vinos castellano-manchegos arrastran desde hace años y por el que se les considera caldos de escasa calidad y, por otro, servir de tarjeta de presentación en los mercados, tanto nacionales como internacionales, para potenciar y consolidar, de esta manera, la faceta comercial de las cooperativas y bodegas impli-



Rosa Chazarra, presidenta del Consejo Regulador de la D.O. 'Ribera del Júcar', junto al gerente de la entidad, Juan Antonio Villahermosa (arriba).



Siete términos Municipales, 9.141 hectáreas de viñedos y una capacidad de producción de 40 millones de kilos de uva son algunas de las características técnicas de esta Denominación de Origen. Instalaciones de la Cooperativa 'La Magdalena', en Casas de Haro, una de las seis cooperativas que integran la D.O. 'Ribera del Júcar'.



cadás. «El sector vinícola y vitivinícola ha sufrido una reestructuración muy importante en la última década. Se han modernizado y actualizado los sistemas de producción y elaboración y, los agricultores se han dejado asesorar por técnicos especialistas para mejorar la calidad de la uva. Hace mucho tiempo que C-LM y, en concreto, la comarca de la Ribera del Júcar, produce vinos de excelente calidad. La D.O. viene a reconocer y certificar este hecho», afirmaba, en este sentido, Villahermosa.

La Denominación 'Ri-

bera del Júcar' agrupa un total de siete términos municipales (Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante) entre los que se reparten 9.141 hectáreas de viñedos con una capacidad de producción de 40 millones de kilos de uva. No obstante, matizaba Rosa Chazarra, presidenta del Consejo Regulador, hay que tener en cuenta que las cosechas no son iguales todos los años y que es muy posible que no todas las uvas cosechadas alcancen la calidad exigida por la Deno-

minación de Origen, que es «muy estricta». «Se trata de seleccionar la mejor uva para que de ella puedan obtenerse los mejores caldos».

La presentación oficial de esta nueva D.O., en la que se han puesto muchas expectativas ya que puede ser «la primera piedra para el desarrollo socioeconómico de la comarca de la Ribera del Júcar» (no debemos olvidar que todos los municipios integrados en esta iniciativa son eminentemente vinícolas y que la mayor parte de sus ingresos provienen de la producción y comercialización de

la uva), como matizaba Rosa Chazarra, tendrá lugar el próximo siete de abril en Madrid. Ese mismo día, afirmaba la presidenta del Consejo Regulador, se espera que las primeras botellas con la D.O. 'Ribera del Júcar' en su etiquetado, se encuentren ya en el mercado. Etiquetado que, por otro lado, se presentará ante los ojos del consumidor también en lenguaje Braille, una novedosa iniciativa, símbolo de la modernidad y del afán de progreso con el que nace esta D.O., que pretende poner al alcance de todos un vino de calidad, donde la

Caldos para paladares exigentes

La arraigada tradición vitivinícola de la zona es en gran medida la responsable de que la nueva Denominación de Origen 'Ribera del Júcar' oferte a los consumidores única y exclusivamente vinos tintos. Aunque en un principio en estos campos también se cultivaba una variedad autóctona de uva blanca, la moscatel de grano menudo, la demanda del mercado y la falta de rentabilidad para los propios agricultores terminaron desechándola. No obstante, matizaba Villahermosa, la intención del Consejo Regulador de la D.O. 'Ribera del Júcar' es «rescatar esta variedad para someterla a investigación y ver que se puede hacer con ella». Y es que, para el gerente del Consejo Regulador de la D.O. 'Ribera del Júcar', una de las cuestiones que dicho Consejo no puede olvidar nunca es la necesidad de seguir investigando, avanzando, y «trabajando un poco en la línea de lo que el mercado nos demande». En este sentido, Villahermosa apuntaba la posibilidad de que esta D.O. pudiera ofrecer en un futuro alguna variedad más de caldos a parte de las ya establecidas, haciendo especial hincapié en la obtención de 'Tintos Reserva'. De momento, Cencibel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Bobal, son las 5 variedades de uva utilizadas en la elaboración de los 3 tipos de caldos que se englobarán bajo esta denominación, la 9ª en toda C-LM: 'Vino joven', 'Vino tradición Júcar y', 'Vino de crianza'

El Vino joven, está sometido a un proceso de fermentación alcohólica no superior a los 12 días. Esto permite la obtención de un caldo muy equilibrado y redondo con unas características organolépticas muy concretas. Así pues, en la fase visual, el vino joven 'Ribera del Júcar' se nos presenta con un color rojo picota, limpio, brillante y de buena capa, con irisaciones cardenalias, y, en su fase olfativa, con aromas limpios y de intensidad media, entre los que destacan los afrutados

(frutas rojas). Con respecto al gusto, este vino se caracteriza por ser potente a la entrada en boca, de cuerpo intenso y un «postgusto, que deja recuerdo de su redondez».

Por su parte, el 'Vino tradición Júcar', afirmaba Villahermosa, «es también un vino joven», sometido, sin embargo, a un proceso de envejecimiento de 4 meses de duración. Envejecimiento que ha de realizarse siempre en barricas de roble francés o americano y que culmina con un período de afinamiento en botella. El resultado es un vino cuyas peculiaridades visuales son muy parecidas a las que posee la modalidad de vino joven, aunque su 'gusto' y su 'olor' se encargan de marcar las diferencias. En este sentido, la Orden 27/01/03 establece que el Vino Tradición Júcar, en su fase gustativa, presenta notas de fruta roja junto a otras de carácter avainillado, con intensidades medias, mientras que, el olor amaderado que desprende, limpio y de intensidad también media, evidencia su proceso de envejecimiento en barrica. No obstante, tras ese primera esencia a madera, pronto se desvelan otros olores igual de limpios e intensos: fruta roja madura, torrefactos, vainilla y un leve recuerdo a la pimienta y al cacao.

La última de las modalidades ofrecidas por la D.O. es, como hemos indicado, su 'Vino de crianza'. Un vino que se caracteriza por estar sometido a un proceso de envejecimiento durante 24 meses, seis de ellos en barrica. Este vino presenta en su fase visual colores que van desde el rojo rubí hasta el rojo cereza, con irisaciones teja, siempre limpios, brillantes y de capa media. Olfativamente, se percibe discretamente al principio alguna nota de fruta roja, junto con notas avainilladas y torrefactadas de intensidad media - alta, apareciendo también ligeras notas de cacao. Por último, destacar también su característico sabor: de cuerpo intenso y tanicidad media, deja un postgusto largo e intenso.

tradición y el esmero son notas predominantes.

Control de calidad

Por otra parte, para José Antonio Villahermosa, el hecho de que la D.O. 'Ribera del Júcar' se haya aprobado bajo el amparo de la recién estrenada 'Ley del vino', es, además de un privilegio, una garantía añadida de calidad. Y es que, como matizaba el gerente del Consejo Regulador de esta D.O., la función de los

Consejos Reguladores tradicionales se había perfilado siempre en torno a dos objetivos clave: por un lado, promocionar y comercializar los vinos de sus Denominaciones de Origen y, por otro, asegurar y garantizar la calidad de los mismos según lo estipulado en sus correspondientes Órdenes de aprobación. Al Consejo Regulador de la D.O. 'Ribera del Júcar', se le permite, sin embargo, ejercer sólo una de estas funciones, concre-

tamente la de comercialización y promoción de sus caldos.

En este sentido Juan Antonio Villahermosa, explicaba que la certificación de calidad de sus vinos, corresponde, según lo estipulado en la 'Ley del Vino', a agentes externos. Función de la que en estos momentos se está encargando la Administración Regional a través del IVICAM (Instituto de la Vid y el Vino de C-LM). El hecho de que

estas certificaciones se realicen por una entidad totalmente ajena al Consejo Regulador, es a ojos de Juan Antonio Villahermosa «fundamental» puesto que es una forma perfecta de garantizar la independencia de los análisis y por lo tanto de asegurar la calidad de los caldos, que no se podrán comercializar bajo la D.O. 'Ribera del Júcar' si no cumplen con todos los parámetros legalmente establecidos.

Director Foro Pedro Almodóvar

Ignacio Oliva

«Nadie le perdona a Pedro que vaya por libre y que se haya hecho a sí mismo»

GEMA ORTEGA GAVILÁN

Ignacio Oliva nace en Murcia en 1963. Se licenció en Bellas Artes por la Universidad Politécnica de Valencia con una tesis sobre el Expresionismo cinematográfico alemán en 1985.

Amplía estudios en Zagreb Film (Croacia) y en Tisch School of the Arts (New York University). Desde 1980 es profesor titular de 'Historia del cine' y de 'Guión y realización' en la Facultad de Bellas Artes de Cuenca. Desde 1999 es co-director del Instituto de estudios Avanzados de la Comunicación Audiovisual, perteneciente a la Universidad de Castilla-La Mancha. Ha publicado los libros 'La imagen sustantiva' y 'Eterno Eisenstein' y ha traducido el método de interpretación norteamericano 'instant Acting'.

Desde 1990 es colaborador de la revista 'Reseña' así como colaborador del libro anual 'Cine para leer', de Bilbao. Ha dirigido proyectos de investiga-

ción sobre comunicación audiovisual para el Ministerio de Ciencia y Tecnología y para la Consejería de Ciencia y Tecnología de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Actualmente es co-director del

Amplia estudios en Zagreb Film (Croacia) y en Tisch School of the Arts (New York University). Desde 1980 es profesor titular de 'Historia del cine' y de 'Guión y realización' en la Facultad de BBA

Máster en Comunicación Audiovisual del ICA (UCLM).

Ha escrito diversos guiones de ficción y como realizador ha dirigido numerosos documentales, entre otros, 'Visiones de Fernando Arrabal', 'Los pigmeos Baká de África central', 'Los mongoles del desierto de Gobi' y 'Los quechuas

del valle Colca en el alto Perú'. Ha escrito y dirigido diversos cortometrajes de ficción como 'Incidencias', 'Sky radio', y 'La isla de papel'.

En fechas anteriores a la realización de esta entrevista, se presentó oficialmente el Foro Pedro Almodóvar y el I Congreso Internacional sobre este cineasta. Sobre estas cuestiones y otras más hemos conversado con Ignacio Oliva.

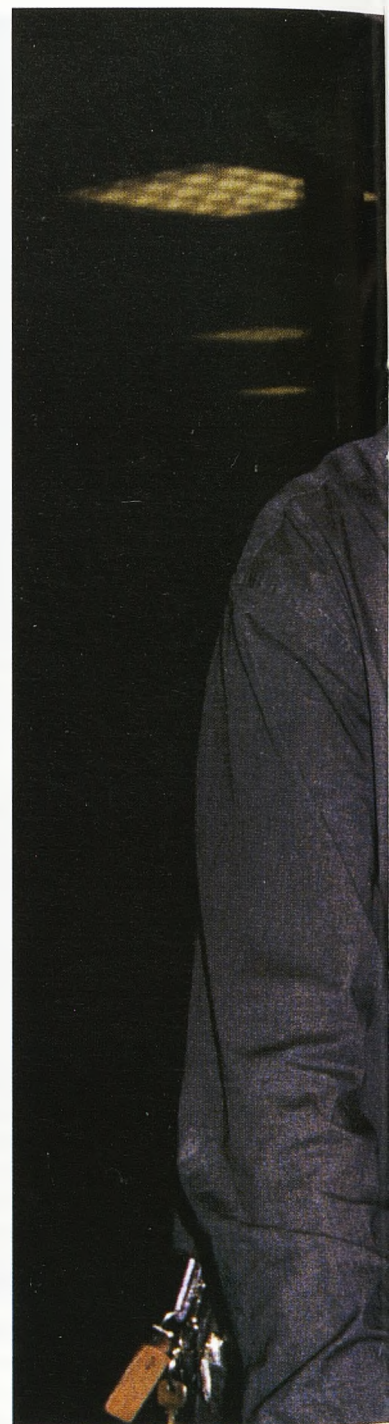
- Hablemos si le parece, para situar al lector, de los comienzos de este Foro Internacional Pedro Almodóvar... ¿qué supone para usted profesionalmente estar al frente de este centro, que a su vez está dentro del ICA?

- Es un reto muy importante. Creo que el Foro Pedro Almodóvar es una apuesta de la Universidad de Castilla-La Mancha, y particularmente del Campus de Cuenca por abrirse al mundo.

A raíz del nombramiento de Almodóvar como Doctor Honoris Causa de la UCLM, se crea el clima para que Pedro se identifique con la universidad regional, que hace suyo en el mismo momento. A partir de ahí le sugerimos la idea de que cediera a la universidad el fondo. De hecho, Almodóvar cree que el fondo documental está mejor aquí, que además está a salvo de cualquier incidente que pudiera ocurrir en la productora y que estará mejor organizado.

Por tanto la idea de que sus fondos estuvieran bajo el manto de una institución pública le interesó mucho.

Para mí supone, aparte de una actividad incansable, un compromiso por estable-



cer un discurso sobre la obra de Pedro Almodóvar. Esto significa que hay quien piensa que de la obra de este cineasta se pueden extraer contados elementos que tengan valor desde el punto de vista de lo que es la cultura. Sin embargo, creo firmemente que la obra de Pedro es muy influyente en la cultura espa-



Ignacio Oliva es director del Foro Internacional Pedro Almodóvar.

ñaola en los últimos 25 años, y que se está proyectando al mundo de una forma creciente; lo digo en cuanto a éxito de público. Ahora Pedro está a punto de desembarcar en China. Esto es progresivo.

- Además del trabajo de este cineasta, que le avalla por supuesto. Con Pedro Almodóvar ha ocurri-

do algo que tiene más que ver con el 'glamour' propio de los actores, y es que Almodóvar es ya un referente...

- Sí y además ha ocurrido en poco tiempo. Pedro tiene muchas fobias y filias desde que empezó.

- ¿Cómo definiría usted a Pedro Almodóvar?

- La verdad es que no le he

tratado mucho, pero en los ratos que pasado con él me atrevería a decir que es una persona muy intuitiva, un tipo inteligente, una persona con una gran sensibilidad, y además es muy divertido. Tiene un concepto de la vida donde el sentido del humor es fundamental.

- ¿Cuál cree usted que es la imagen que de Almodóvar se trasluce en todas sus obras?

- Creo que a través de su obra se ha registrado una mirada sobre la sociedad española; una mirada que ha calado hondo en gente muy diversa. Mi madre, con setenta años, reconoce perfectamente lo que pertenece a Almodóvar y lo que no. Él ha conseguido acuñar una especie de categoría extraña de la cultura española contemporánea que nos define muy bien.

Y cuando una persona de setenta años hasta una quince puede detectar ese registro Almodóvar es que algo especial muestra en sus obras. Mi hija, por ejemplo, sabe perfectamente quién es Almodóvar por el tipo de banda sonora que acompaña sus películas.

Es un gran hombre que tiene un sentido estético global muy ambicioso, pero por otra parte es muy proyectivo. No se deja nunca un cabo suelto, y cuando estás con él te das cuenta; no dejar cabos sueltos, va siempre en favor de su obra. Es una artista que bucea siempre en diferentes mundos y

en esa búsqueda consigue logros muy valiosos, precisamente porque arriesga mucho. Pedro arriesga un montón, siempre lo ha hecho.

Ahora incluso en las películas que está haciendo, que yo diría que son más formales, continúa teniendo su dosis de riesgo. Él se lo puede permitir.

A todo esto habría que añadir que las historias que cuenta son siempre difíciles. El público español no le trata mal, aunque sí lo ha hecho la Academia. Es en este punto cuando se puede decir que no es profeta en su tierra. Creo que la Academia tiene un trato equivocado con Pedro; un año le quiere y al otro no le quiere.

Nadie le perdona que vaya por libre, que sea independiente, y que se haya hecho a sí mismo; que tenga esa capacidad de conec-

«Nadie le perdona a Pedro Almodóvar que vaya por libre, que sea independiente, y que se haya hecho a sí mismo; que tenga esa capacidad de conectar con la gente y que posea esa magia para contar historias»

tar, esa magia; es capaz de encontrar una perspectiva sobre la vida que puede ser dramática, pero que en el fondo es edificante, nunca negativa. Las películas de Pedro que conectan con el público fuera de España

son las que ofrecen una mirada sobre lo español que nosotros somos incapaces de ver. Está ayudando muchísimo a que cosas de la cultura española se estén conociendo fuera.

- ¿Existe realmente un Almodóvar antes de 'Mujeres al borde de un ataque de nervios' y otro diferente después?

¿Cree que Almodóvar ha querido dar un salto, hacer otro tipo de cine...?

- Creo que hay una primera parte en la que Pedro escribe una serie de historias en las que hay una menor preocupación por lo que es la forma cinematográfica en sí, pero eso le confiere cierto encanto que le da mucho valor. Siempre encuentra situaciones dramá-

dro, siendo tan distante en las intenciones estéticas de Buñuel, y aunque está lejos de esa sobriedad, sí posee esa mirada sarcástica sobre determinadas situaciones y personajes de la vida española; algo que maneja muy bien. Hay situaciones dramáticas en las que se pueden ver que tanto Buñuel como Almodóvar, quizás tengan más que ver de lo

ambos cineastas y el tono realista y cotidiano de ambos, tal vez sí podría decirse que ambos representan esa mirada crítica de las sociedades en las que viven; aunque el cine de Woody Allen es menos sofisticado.

- Hay otra cuestión que me interesa y es preguntarle por la intuición que tiene Almodóvar para descubrir actores. Aque-

por ejemplo Antonio Banderas, Penélope Cruz, etc.

- He leído en la autoentrevista que se hace Almodóvar en su página Web, que había encontrado más talento entre las mujeres actrices que entre los hombres, claro que ha trabajado más con mujeres...

- 'Hable con ella' es una película de hombres. Tanto Javier Cámara como Minetti llegan a un registro interpretativo muy alto; Almodóvar les saca un gran partido dramático. Él desde luego se ha quedado muy contento, particularmente con Javier Cámara.

- ¿Cree que Pedro Almodóvar tiene posibilidades de traerse un Oscar? (esta entrevista fue realizada antes de la entrega de estos premios)

- Sí. Creo que puede caerle un Oscar porque Pedro está en su mejor momento. Lo más importante de esta película última es que Pedro Almodóvar demuestra que está en un momento de extraordinaria madurez. Él ha contado la historia que deseaba; su mejor aliado la fidelidad a sí mismo. Tiene una obra rica y compleja. Hay gente que piensa que él es un capricho de los norteamericanos...

- ¿No será que los españoles siempre tendemos a despreciar lo que otros compatriotas hacen?

- De todas las formas hay algunas medios de comunicación que no le tienen demasiada simpatía. Y eso que Pedro Almodóvar comenzó rompiendo mucho más. Siempre se ocupó más del contenido que de la forma, y ahora ha conseguido un equilibrio. Existe un mayor refinamiento en la com-



ticas que tienen fuerza, ya sea por el sentido del humor, o por el propio dramatismo.

Por ejemplo '¿Qué he hecho yo para merecer esto?' tiene una doble lectura. Es un título irónico que es una cualidad esencial en el cine de Almodóvar. Es una mirada irónica, no es el cachondeo o la comedia bien construida. En todas sus películas está esa mirada irónica que despierta y que es algo que le hace acortar distancias con respecto a Luis Buñuel, porque Pe-

que parece.

- Se me acaba de ocurrir tal vez una comparación descabellada pero, ¿podría ser Pedro Almodóvar por ese retrato perfecto que hace de la sociedad española, lo que es Woody Allen en la sociedad neoyorquina? Me refiero a esa mirada crítica e irónica sobre sus vecinos...

- No. No estaría mal y aunque no tienen nada que ver tal vez sí exista. Siendo muy distantes las miradas de

ellos que han trabajado con él se han catapultado hacia el éxito...

- Esta es una cualidad de los grandes directores. Creo que Pedro con los premios que ha ganado este año (acaba de conseguir el Oscar al mejor guión cinematográfico) está en la posición de los grandes directores. Una cualidad de todos ellos es proyectar actores que se van convirtiendo en fetiche. Él ha conseguido situar y consolidar a algunos actores en EEUU,

posición del plano y del montaje. Creo que ha afinado mucho en la forma, lo cual contribuye a que su cine tenga mayor calidad.

El contenido de su cine es rico; los diálogos son ingeniosos, las historias y personajes que construye tienen gracia, pero hay muchos a los que les podrían resultar patéticos.

Hay personas que piensan que la figura de este cineasta está sobrevalorada. Cuando pensamos en la organización de este congreso, no se trata de pensar en esta cuestión, eso lo dirá la historia. Lo que pretendemos no es sobrevalorar la obra de Pedro, que tiene un valor. Es evidente que ha sido lo suficientemente importante como para que se escriban 30.000 artículos sobre él y su obra. La cuestión es poner al día esa investigación.

El primer congreso que se hace en el mundo sobre Pedro Almodóvar lo tenemos que hacer aquí y además debemos de adelantarnos un poco. Hay quien piensa que este congreso es un poco arriesgado pero merece la pena porque de aquí van a salir, y no me cabe la menor duda, reflexiones importantes sobre la obra de Almodóvar respecto a la cultura española y a la historia del cine. Y con que logremos eso ya hemos cumplido el objetivo.

- ¿Han recibido algún tipo de crítica por la creación del Foro Pedro Almodóvar y la organización de este congreso?

- Bueno, el mismo periodista de El Mundo con el que hablé sobre esta cuestión me planteaba precisamente que por qué realizábamos un congreso en torno a esta

«El contenido de su cine es rico; los diálogos son ingeniosos, las historias y personajes que construye tienen gracia, pero hay muchas personas a las que les podrían resultar patéticos. Hay gente que piensa que Almodóvar está sobrevalorado»



«El Foro Almodóvar debe de ser un centro vivo, un espacio desde el cual se proyectará no sólo la figura de este autor, sino el de otros cineastas. No queremos que esto sea un mausoleo, sino algo abierto también a la intervención de Pedro»



«Hay quien piensa también que el congreso es un poco arriesgado pero merece la pena porque de aquí van a salir, y de eso no me cabe la menor duda, reflexiones importantes sobre la obra de Almodóvar respecto a la cultura española y la historia del cine»



figura.

El foro es un espacio desde el cual se proyectará no sólo la figura de Pedro Almodóvar, sino también la de otros cineastas. No queremos que sea un mausoleo, sino más bien un centro vivo. De hecho, el congreso es la primera actividad relacionada con Almodóvar, es decir, analícese con seriedad...

Este lugar debe de ser un centro vivo abierto a la intervención de Pedro, a que sugiera actividades sobre su filmografía y sobre la historia del cine. Es decir mañana él puede sugerir que organicemos algo en torno a John Waters...

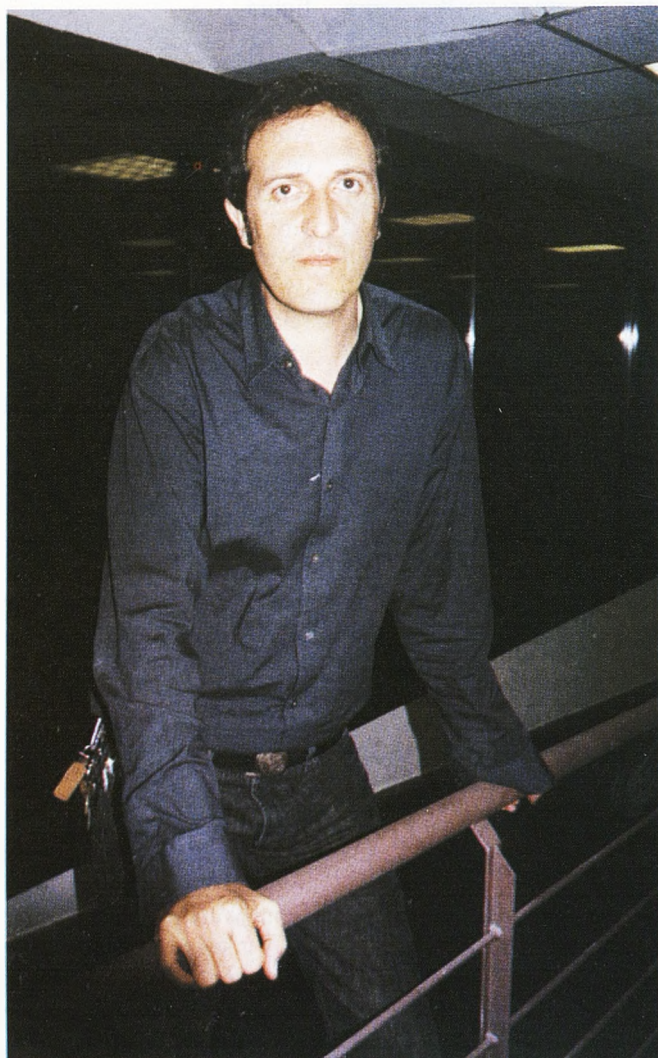
- ¿Cuáles son los cineastas que más le han influido a él, ya que Pedro Almodóvar no está aquí para contestar?

- Le ha influido gente muy diversa, pero sin duda John Waters, Alan Rudolph... y seguro, aunque no lo sé a ciencia cierta, George Cukor, Ernst Lubitch.

- Cambiemos de tercio, si le parece y hablemos de usted y de su trabajo tanto en la facultad como fuera de ella... Usted da clases para vivir, pero ¿qué le ocupa cuando no está aquí?

- La historia como profesor de BBAA en Cuenca tiene un primer registro institucional con mi vinculación a cargos. Entre 1991 y 1995 soy decano de esta facultad y contribuyo a construir este edificio y la nueva realidad de alguna manera. Después estoy durante unos años en la reserva para pasar a levantar el ICA.

Creo que un trabajo dedicado a dar clases de cine exige una práctica. En mi



caso no he dejado nunca de trabajar activamente. Empecé haciendo pequeñas películas de animación y después de mi paso por la Zagreb Films, he continuado haciendo algunos proyectos de ficción y algunos documentales y publicidades. Tengo una labor como realizador con la que me exige mucho. Esto ¿qué significa? Significa que hoy el trabajo de creación audiovisual te pide mucho tiempo y dedicación. Evidentemente mi entrega a la universidad hace imposible mi dedicación exclusiva, porque estoy en todos los frentes. Le puedo dedicar poco tiempo

pero el que le puedo dedicar intento hacer cosas.

Estos años he rodado dos trabajos en Cuenca; 'Incidencias' y 'Sky radio', este último rodado en la gasolinera de Naharros en el verano de 1996.

A partir de ahí he realizado anuncios para diversos canales de televisión pero la publicidad es un mundo que no me interesa demasiado porque es muy esquemática y realmente no es un trabajo que sea demasiado interesante, más bien es un trabajo muy sujeto.

Sí me ha interesado más el mundo del documental, como por ejemplo el dedi-

cado a Fernando Arrabal, grabado en su casa de París. He realizado también documentales corporativos para empresas... pero me interesan otro tipo de documentales; realicé otro sobre el 50 aniversario de Manollete.

Realicé otros etnográficos (enumerados al comienzo de esta entrevista), y ahora estoy preparando un documental sobre La Resistencia. Jesús Pérez Troya es el personaje en el que se centra este trabajo. Estuvo en la resistencia y pasó un tiempo en el campo de concentración de Mauthausen. Este documental hace un recorrido personal cuyo fondo es La Resistencia.

- Se han realizado últimamente muchos documentales sobre la Guerra Civil, los maquis, que hemos tenido la oportunidad de ver en un congreso que la Universidad de Castilla-La Mancha organiza junto a la Gavilla Verde en Santa Cruz de Moya...

- No he ido nunca, pero es algo muy curioso. Jesús Pérez Troya, que nació en Torre de Juan Abad (Ciudad Real) fue fundador del movimiento de los maquis. Dentro de unos días nos marchamos a París y después grabaremos la entrevista con él en Cuenca.

Fue combatiente como soldado profesional de la República. Con la presión del ejército franquista huye a Francia por Cataluña y allí inmediatamente es detenido y enviado a los campos de prisioneros. Entregado por el gobierno de Vichy a los alemanes es internado en los campos de trabajo franceses. Se escapa y entra en

contacto con La Resistencia en Burdeos. Desde aquel momento empieza a tener un trabajo muy activo dentro de este movimiento con la plana mayor de La Resistencia.

Jesús Pérez Troya fue capturado y conducido al campo de concentración de concentración de Mauthausen y allí logra sobrevivir. Después de su etapa en el campo de concentración todavía tuvo tiempo de entrar y salir de España planteando lucha antifranquista. La biografía de este hombre es un trozo de historia.

- Ya que se encuentra usted trabajando en un documental, dígame ¿tiene realmente el documental como género salida comercial o aún nos falta mucho camino por recorrer?

- Está ganando terreno. Hace unos años era impensable que el documental pudiera tener vida comercial en las salas. José Luis Guerin ha demostrado con 'En construcción' que se pueden hacer documentales interesantes. Pero no solo eso, la historia está dando grandes argumentos. Así ha ocurrido con Javier Rioyo y López Linares que han realizado interesantes trabajos. Hay una pulsión del documental ahora, como en el caso de 'Soldados de Salamina' que aunque es una película de ficción tiene un gran componente documental. Este género como fondo ante las figuras de ficción está ganando terreno. No es un documental excesivamente puro, es un documental con ingredientes dramáticos pero ahora mismo el documental goza de buena salud.

Convocatoria

Las fotografías de los ingenieros de Caminos

El Colegio de Ingenieros de Caminos, Canales y Puertos (Demarcación de Castilla - La Mancha) ha convocado su IX Concurso Nacional de Fotografía.

El tema del mismo viene marcado por la dedicación de los convocantes y se centra en fotografías referidas a ingeniería civil y a medio ambiente, aunque hay un segundo apartado de tema libre. En el mismo podrán participar cualquier persona de la Unión Europea o con permiso de residencia en España y los trabajos deberán presentarse en formato 30 x 40 cm. tanto en color como en blanco y negro.

XI CONCURSO NACIONAL DE FOTOGRAFIA Año 2003



CONVOCA
COLEGIO DE INGENIEROS DE CAMINOS, CANALES Y PUERTOS
DEMARCACIÓN de Castilla-La Mancha

Concurso

La arquitectura de Cuenca y provincia en fotos

También el Colegio de Arquitectos de Castilla La Mancha, en este caso a través de su delegación conguense ha convocado un concurso fotográfico sobre aspectos artísticos, estéticos, culturales y sociales de la arquitectura de Cuenca y provincia.

En este caso el formato deberá ser de 40 x 60 cm. y las instantáneas podrán haber sido realizadas en blanco y negro o color.

La dotación es de 720 € para cada uno de los apartados

y los trabajos deberán ir acompañados de un lema.

El plazo de presentación finalizará el próximo día 26 de septiembre. Para más información en el Colegio o en el teléfono 969 24 11 66.



Almodóvar

Hollywood ha premiado el genio del director español con más imágenes

Estos días, los periódicos hacen cuentas sobre las nominaciones (horrendo término que me veo obligado a utilizar para entendernos) para el Óscar que en el cine español han sido, y se habla de Buñuel, de Saura, de Garcí y de otros ilustres directores españoles a los que se compara con Pedro Almodóvar, ese no menos ilustre paisano que ha vuelto a ser galardonado por Hollywood con la más alta de sus distinciones en un hecho sin precedentes en nuestra historia cinematográfica.



ANGEL LUIS MOTA

Yo siempre he pensado que las comparaciones son odiosas y, sobre todo, inútiles; pero, puestos a crear puntos de referencia, creo que sería muy arriesgado decir que el manchego (porque su estética es manchega, más que castellano-manchega) es el mejor director de la historia del cine español, pero que también sería injusto ignorar algo evidente: que el autor de *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, *La flor de mi secreto*, *Todo sobre mi madre* o, la más reciente y premiada, *Hable con ella*, es el más genial creador de imágenes que el séptimo arte ha dado en esta ajetreada piel de toro, desde Cádiz a los Pirineos, desde las desembocadura del Júcar hasta la del Tajo. Y cuando hablo de creador de imágenes incluyo la suya propia, lo que no es demérito, sino mérito y muy importante, porque Almodóvar, genio cinematográfico aparte o incluido, ha sido el primer cineasta español capaz de vender su producto, un producto de calidad, de una forma convincente.

Pedro Almodóvar es un creador capaz de vender todo lo que crea, de envolver sus productos de tal manera que cuantos le rodean se conviertan en consumistas compulsivos. De ahí, su éxito en el mercado estadounidense que se ha rendido a su versatilidad, a su imaginería tan de pueblo como para poder resultar absorbida por Madrid, o tan madrileña como para resultar paleta. Almodóvar es un mago de la cámara capaz de envolvernos en imágenes como los vendedores de feria eran capaces de envolvernos en palabras para vendernos ungüentos de portentosas virtudes.



La profesora Rosa Navarro Durán ha expuesto su teoría de que el conqueense Alfonso de Valdés fue el autor del 'El Lazarillo'.

Conferencias

Navarro Durán y la autoría de 'El Lazarillo'

Tradicionalmente se ha considerado que el 'Lazarillo de Tormes', uno de los grandes clásicos de nuestra literatura, era de autor anónimo. Ahora la profesora Rosa Navarro Durán ha expuesto su teoría de que el conqueense Alfonso de Valdés fue su autor.

El Centro Cultural de Caja Castilla La Mancha acogió el pasado día 26 a la catedrática Rosa Navarro Durán, profesora de la Universidad de Barcelona que expuso su teoría de que nuestro clásico 'El lazarrillo de Tormes' es obra del autor conqueense Alfonso de Valdés.

La profesora Navarro Durán cuenta con una larga trayectoria en el terreno de la investigación literaria y eso la capacita para in-

tervenir en una polémica que se ha mantenido a lo largo de los siglos sobre la autoría de la primera novela picaresca española.

Tras la mucha tinta que ha corrido sobre el tema, la catedrática da argumentos y razones de peso que pueden llevar a cerrar esta polémica y que expuso en la Caja, como antes ha hecho en diversos trabajos y publicaciones, aparte de otras en prensa con las que reafirma sus estudios.



Paseo del Huécar 16001 - CUENCA
Tel.: 969232 797 - Fax: 969 232 798

Sábado 5 de abril * 19'30 horas

CONCIERTO DE MUSICA SACRA

CORAL CRISTÓBAL DE MORALES

Javier Blanco. Director

Lugar: IGLESIA DE SAN PEDRO
(c/ San Pedro. s/n)

Entrada Libre

Sábado 5 de abril * 20'30 horas

OPERA

LA BOHÉME

Compañía: Opera 2001

Localidades:

patios y plateas 18 €; anfiteatros 15 €

Club de Amigos:

patios y plateas 13'50 €; anfiteatros 11.25 €

Tel. Televenta: 902 405 902

www.ccm.es

Taquilla abierta días laborales
de 18'30 a 20'30 horas

Nueva colección
Nueva sección de Novias

**CEN
TRO
MODA**

MODA PARA LA MUJER
JOSE COBO nº9 - CUENCA -
969 214 281 - 969 214 280

PLANTA SOTANO
CENTROMODA
www.centro-moda.net

Teatro

Los aficionados al teatro celebraron su Día Mundial

Con vino, mensaje del dramaturgo alemán Tankred Dorst y, claro, representación teatral ('Copenhague' de Michael Frayn), los aficionados al arte de Talía celebraron su Día Mundial.

El dramaturgo alemán decía en su mensaje que: «Sí, ¡que viva el teatro! es uno de los grandes inventos de la humanidad, tan grande y tan básico para el hombre como el invento de la rueda o el dominio del fuego». Y en tiempos atribulados como estos el arte y los artistas adquieren quizás todavía mayor relevancia luchando por la cultura y contra cualquier tipo de violencia.

Por eso, la celebración de este Día Mundial no olvidó los momentos que vivimos y los 'teatros' se reunieron a brindar por el

mejor teatro en el mejor de los mundos para después asistir a la representación de la obra 'Copenhague' interpretada por Fernando Delgado, Juan Gea y la conquesense Sonsoles Benedicto donde se reflexiona sobre la ciencia puesta a servicio de la destrucción, sin olvidar temas tan de actualidad como la neutralidad, la utilización con fines bélicos del investigador y la deshumanización de la ciencia cuando se convierte en puro medio al servicio de intereses violentos y destructivos. ¡Sí al teatro y no a la guerra!



Ciclos

Semana de fiesta para los francoparlantes

Desde el lunes 31 y hasta el 7 de abril, los amantes de la lengua y la cultura francesa están de fiesta: conferencias, cuentacuentos, cine y hasta karaoke llenan un programa para los amantes de la lengua de Moliere.

La inauguración de esta Semana organizada por la Asociación de Profesores de Francés de Cuenca tendrá lugar el lunes 31 coincidiendo con la apertura de una exposición y a partir de ahí todos los días están repletos de las más diversas actividades - eso sí, siempre en francés - que irán teniendo lugar a lo largo de toda la semana.

Entre estos actos destaca un atractivo programa de cine francés en el que se incluye algunas de las películas francesas que últimamente han alcanzado mayor reconocimiento de la crítica

o de la taquilla.

Para empezar el día 31 se proyectará 'Les destinées sentimentales' del director Olivier Assayas y que cuenta con la interpretación, nada menos, que de Emmanuelle Béart y de Isabelle Huppert que repiten junto con Catherine Deneuve en '8 femmes' que se proyectará el lunes 7. El programa se completa con 'L'Auberge espagnole' donde también hay participación española. Para los más pequeños, 'Astérix y Obélix' les hablara en francés.

tramontana

bar tappería

LA CASA DE LOS MEJILLONES



C/ República Argentina, 2. Telf.: 969 214 065
Cuenca - www.tramontana.net

El Coro «Alonso Lobo» fue el intérprete

La Casa de Cuenca en Alicante tuvo su Concierto cuaresmal

Cada año, al llegar estas fechas, los 'Amigos de las Casas Colgadas' en Alicante disfrutaban del contacto con la cultura de nuestra tierra en clave nazarena. Este año, el Coro 'Alonso Lobo' de Cuenca, fue quien les llevó el detalle de calidad correspondiente.

EL GÜTERO

Visto desde la perspectiva de los conquenses que residen en Alicante, y que por cierto, tanto 'esperan' de nuestras instituciones en su retiro de las tierras mediterráneas, el Concierto de Música Sacra que la Coral de Cámara 'Alonso Lobo' les dedicó, el sábado pasado, fue todo un éxito.

El presidente de la Asociación 'Amigos de las Casas Colgadas', que así se denomina el entorno de los 'paisanos' que viven en Alicante, Antonio Buendía, me contaba «que tanto los conquenses que residimos aquí, como otros 'enconquensados' y los amigos y curiosos que a la iglesia parroquia de San Juan Bautista acudieron, salieron de ella 'encantados', al ver como

un grupo de jóvenes interpretaban las obras corales con una exquisitez y calidad digna de resaltar...».

El Coro 'Alonso Lobo' iniciaba su andadura en 1985, teniendo claro que «nuestros objetivos van a estar en la difusión de la polifonía, tanto religiosa como profana...», me cuenta Luis Carlos Ortiz, su director desde 1989. Han recorrido diversos países europeos, llevando su concepción de la música de cámara, hasta el mismo Pekín en el año 1998, obteniendo diversos premios por la calidad interpretativa de sus conciertos.

A Alicante llegaron a través del programa 'Talía', dependiente de la Diputación de Cuenca. «Queríamos este año traer, para los conquenses que vivimos aquí, un anticipo de lo que

La Música de matiz religioso se daba cita en Alicante con la presencia en la ciudad del Coro 'Alonso Lobo' en un recital ofrecido para los conquenses que allí residen



Arriba, el repostero de la Asociación Amigos de las Casas Colgadas. Debajo, un momento de la actuación del Coro 'Alonso Lobo' en Alicante.



en la ciudad tenemos, en relación con la Semana Santa y los días de la Semana de Música religiosa...», me dice Antonio Buendía.

El programa escuchado en la nave central de la citada iglesia de San Juan de Alicante, tuvo dos partes, una dedicada al compositor Tomás Luis de Victoria, con una selección de sus obras referidas al Officium Haebdomadae Sanctae y, una segunda de evocación nazarena de la Semana Santa de Cuenca, con obras del director conquense Luis Carlos Ortiz.

Las voces mixtas de los

intérpretes fueron desgranando en sus voces todo el contenido de preguntas, afirmaciones, evocación, dudas, sentimiento y pasión, que el compositor conquense pensó para sus obras sobre los días de la Pasión de Cristo. La obra '**Siete palabras**' se escucha en la calle el Lunes Santo, en la procesión de la Hermandad de la Vera Cruz, y los registros corales de los componentes del 'Alonso Lobo' son capaces de sensibilizar el corazón más resistente a creer, en esos momentos del callejear procesional por las calles de la ciudad junto a



Arriba, el presidente de la Asociación presentando el Concierto del Coro de Cámara 'Alonso Lobo'. Abajo un momento del recital.



Arriba, en la iglesia de la Parroquia de San Juan, el Coro de Cámara ensaya. Abajo, una imagen del Coro en la Playa de San Juan en Alicante.



la imagen barroca del Cristo de la Vera Cruz.

«**Misere, Et impo-suerunt y Satabat Mater** son cantos muy íntimos, que llegan al pentagrama como un modo de comprensión personal para todos aquellos que de modo 'indirecto' participaron en la Pasión de Cristo...; '**Dominnum Flagellatum**' fue compuesta para la Hermandad de El Amarrado, una obra muy reflexiva y didáctica, sentida y que me emociona cuando la interpretamos...».

Tengo que contarles, que el Concierto Sacro fue muy aplaudido y valorado en las

opiniones de los asistentes al mismo, público muy numeroso que llenaba la nave central de la iglesia y que alabaron la calidad de las voces «de estos quince jóvenes y su fuerza y sensibilidad demostrada bajo la dirección del director Luis Carlos Ortiz...».

La jornada sabatina terminaba con el desgarrador canto del 'Miserere' de Cuenca. Después esperaba una cena de convivencia en la propia Casa de Cuenca, donde los presentes departieron sobre diferentes aspectos de la vida de la ciudad y del trabajo que reali-

zan los miembros del Coro de Cámara 'Alonso Lobo'. No faltaron tampoco las preguntas sobre la situación de los desfiles procesionales del Viernes Santo, en la procesión 'Camino del Calvario', que tanta repercusión tiene en el pensamiento de estos conqueses afincados en Alicante.

Agrada conocer la existencia de este núcleo de paisanos de Alicante, por que ellos, y así lo demuestran, año tras año, actividad tras actividad, continúan manteniendo alta su vitalidad conquesa, lejos de la tierra que les vio nacer. Ac-

tos como los de la semana pasada dan recobrada vida a sus expectativas de relación con sus raíces y, donde los vínculos de la Cultura con mayúsculas, tienen el poder de hacerles sentirse más cerca de nosotros. Ellos con su sempiterno amor a las cosas de Cuenca son ejemplos constantes para nuestra tierra.

El Coro 'Alonso Lobo' acompañado por el presidente de los 'Amigos de las Casas Colgadas' y por otros amigos, giraron visita por la zona turística de Alicante, para volver a Cuenca después de la comida.

Cinco siglos de hallazgos

Los orígenes de la Arqueología en Cuenca (II)

Les ofrecemos la segunda parte del trabajo llevado a cabo por el prestigioso profesor de Historia Antigua de la Facultad de Ciencias de la Educación y Humanidades de Cuenca, Enrique Gozalbes, sobre los orígenes de los hallazgos arqueológicos en la provincia de Cuenca, que viene a completar el capítulo que les ofrecimos en nuestro número anterior.

Enrique Gozalbes

*Profesor de Historia Antigua
Facultad CCEE y Humanidades
de Cuenca*

Al comienzos del siglo XVIII los hallazgos arqueológicos se sucedían en tierras de Cuenca, sin que la mayor parte de las personas prestaran especial atención a los mismos. De hecho, uno de los pocos que se interesó, el Padre Andrés Marcos Burriel, natural de Buenache de Alarcón, denunciaba como en el conjunto del rei-

no de Toledo se hallaban continuamente objetos antiguos de metal, que eran fundidos y convertidos en campanas y objetos de calderería. Burriel destacaba, en su correspondencia, como su preocupación al respecto merecía la hilaridad incluso de la gente considerada culta. El jesuita visitó la villa de Gascas, hoy bajo el embalse de Alarcón, en una estancia por motivos de salud. Allí se interesó por conocer los vestigios arqueológicos que aparecían muy profusamente.

HALLAZGOS NUMISMÁTICOS EN SEGÓBRIGA

“De los vecinos de Saelices recogí algunas medallas imperiales y cuatro de Segobriga, una de Augusto, otra que se parece a ésta, y otras de C. Caesar, cuatro con letras desconocidas y muy bien tratadas, con dos de plata, una que parece de Helmantica, y otra con la cabeza de Roma”.

Joseph Alsinet (1765)



El siglo XVIII es el gran momento de desarrollo de los estudios sobre las ruinas de Cabeza del Griego. Estos trabajos se iniciaron en 1765, cuando en el lugar los vecinos realizan nuevos hallazgos. En ese año la Real Academia de la Historia delega en uno de sus miembros, Joseph Alsinet, para que visitara el lugar, y tomara nota de las características de las antigüedades que aparecían. En su visita al lugar, Alsinet se convenció de que el lugar era el asiento de la antigua ciudad de Segobriga, mencionada por las fuentes clásicas

como “cabecera de la Celtiberia”. Lo que era muy evidente en el lugar fue destacado: la frecuencia de los hallazgos numismáticos.

Especial mención debe hacerse de la exploración de tierras de Ciudad Real, Albacete y Cuenca, realizada en 1754 por el médico Francisco Forner. En tierras de Cuenca localizó un gran volumen de hallazgos antiguos, mucho más numerosos que en otras provincias, que recogió en un manuscrito (luego utilizado por Gómez de Bedoya en un tratado sobre aguas medicinales). El autor mencionaba,

HALLAZGOS ARQUEOLÓGICOS EN GASCAS

“Me dijeron que en Gascas había otra lápida con letrero así que pasé a verla y copiarla. Estaba puesta del revés en una pared cubierta de estiércol, la que hice quitar de allí para traerla a mi casa. Sacóse de un sitio inmediato al lugar y más cercano al río, donde empieza la dehesa que aun hoy llaman de Arcas, al cual sitio llaman Los Tesoros, quizá porque creyeron que allí los hay porque cada día hallan allí piedras labradas, pedazos de columnas y yo vi varias piedras que parecían ser marcos de ventanas con mil labores y curiosidades, lo que me hace persuadir a que si no estuvo en aquel sitio la ciudad de Arcóbriga, Arcábica o Hercábica, como quieren algunos según dice Rizo en su Historia de Cuenca, a lo menos allí hay rastros de población grande en tiempo de romanos. La inscripción en mi juicio estaba en dos piedras y está en una sola y está rota por arriba. Las letras están muy bien formadas pero están más juntas y no son tan redondas como las de Valera”.

Andrés Marcos Burriel,
carta a Gregorio Mayans (1745)

HALLAZGO ARQUEOLÓGICO CERCA DE BELMONTE

“En las inmediaciones de la villa de Monreal, a una legua corta de la de Belmonte, en el sitio nombrado La Torrecilla o Castillo Viejo, en medio de su vega, se eleva un terrazo sobre la llanura, con mesa horizontal en toda su extensión, que es de corto recinto, y a su rededor se descubren cimientos de murallas que le rodeaba, y todo el terreno sembrado de vestigios de antigüedad, como son trozos de ladrillos gruesos y texas llanas, y abundancia de pedazos que parecen escoria o piedra negra, que seguramente tiene mucho hierro, quizá mezclado con algún otro mineral..... hay una boca de cueva o mina, ciega en su interior de tierra y escombros; también en dos ocasiones, aseguran haber hallado trozos bastante grandes de cobre, y también varias monedas romanas; dos que recogí de bronce cuando estuve en aquel sitio, la una es de Antonino Pio”.

Mateo López



en su viaje, restos sobre todo de epígrafes latinos, y de monedas romanas y celtibéricas. El informe de Forner es un elemento básico en la Historia de la arqueología conquense, por la cantidad de referencias a restos romanos de Cañizares, Beteta, Priego, Bascuñana, Cañete, Cañada del Hoy, Carboneras, Cardenete, Yémeda y Enguïdanos. En algunos casos, incluso se refleja la aparición de epígrafes latinos.

Hemos aludido con anterioridad a la obra de Mateo López. Elaboró su estudio a finales del siglo XVIII,

a iniciativa de la Sociedad de Amigos del País de Cuenca, pero hasta 1949 (edición de Angel González Palencia) esta obra no fue publicada. En el mismo intentaba fijar, de forma aproximada, las delimitaciones de las antiguas sedes episcopales. Su erudición lo condujo a recoger numerosísimos vestigios romanos existentes en pueblos de la actual provincia de Cuenca, prestando especial atención a los epígrafes. La relación de lugares es bastante elevada, ofreciendo indicaciones sobre los vestigios hallados en cada ocasión.

LOS ORÍGENES DE CUENCA SEGÚN MATEO LÓPEZ

“La fundación de Cuenca se ignora, pero por lo mismo, no hay repugnancia en que sea antiquísima, como algunos suponen, aunque no fuese pueblo de mucho lustre ni de consideración, así por no hacer memoria de ella en las historias antiguas, como por no haberse descubierto en tiempo alguno, en las muchas excavaciones que se han hecho, lápidas, inscripciones, ni otras memorias”.

Mateo López

Mateo López demostraba, en general, bastante rigor en el tratamiento de los datos que tomaba de autores anteriores. Así habla de Valeria, aludiendo a los restos que eran bien visibles de la ciudad (murallas, termas, aljibes), así como por los capiteles, fustes de columnas y cornisas que habían sido reutilizadas en las casas del pueblo. También ubica correctamente la ciudad antigua de Ercavica, en el despoblado de la medieval Santaver, y se enfrenta al problema de la pretendi-

da antigüedad de la ciudad de Cuenca. El autor se inclina por considerar la existencia de algunos habitantes ya en la antigüedad, pero con un desarrollo urbano solamente realizado por los moros en la Edad Media, tal y como había señalado el Padre Juan de Mariana.

Sobre todo, en el siglo XVIII se inicia el convencimiento de que los vestigios de Cabeza del Griego correspondían a la ciudad romana de Segobriga, y desde el Convento de la Orden de Santiago se realizan ex-



cavaciones arqueológicas, sobre todo en la basílica tardoromana y visigoda. El prior del convento de la Orden de Santiago en Uclés, Antonio Tavira, fomentaba unas exploraciones destinadas a probar la raigambre episcopal de este centro.

Al final de cuentas, Tavira trataba de demostrar la ubicación en este lugar de la antigua ciudad y sede episcopal de Segobriga, lo cual motivó el rechazo de otros escritores, que también estaban ligados a la Iglesia, que consideraban inaceptable la ruptura de la continuidad de la antigua diócesis de Segobriga en la contemporánea Segorbe. Fue el inicio de una polémica, en la que opinaron nu-

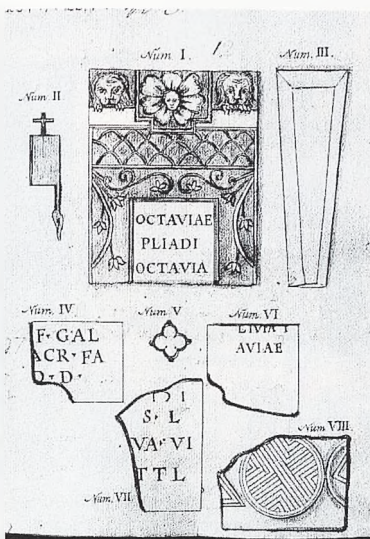
merosas personas, y que ha llegado casi hasta nuestros días. En todo caso, debe indicarse que en la campaña de excavaciones del verano del año 2002, en la zona del Foro romano, ha aparecido un epígrafe, con referencia a los *Segobricenses*, que termina de confirmar la identidad antigua de estas ruinas.

Con las exploraciones en las ruinas de Cabeza del Griego, realizadas en 1790, comenzaba una nueva etapa en la Historia de la arqueología conquense. Primero, porque se utilizaban con una mayor diligencia las fuentes literarias, los textos de los autores griegos y latinos, sobre todo las citas de Strabon, Plinio y Ptolomeo, que serían objeto de aten-

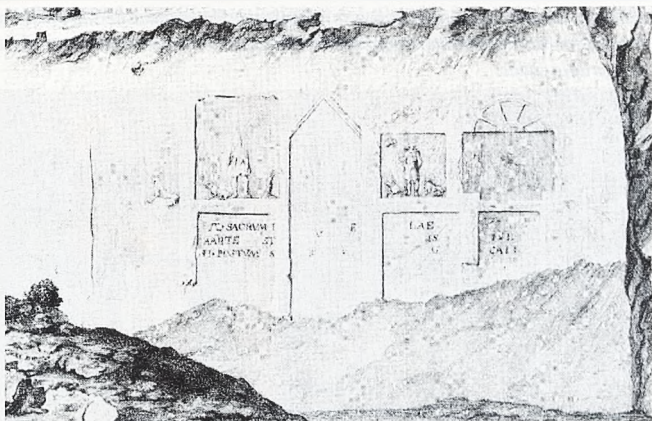
LA VISITA DE UN ILUSTRADO A FOSOS DE BAYONA

“Se habían encontrado algunas medallas, y aún cascos de barros saguntinos, tuve por conveniente pasar a reconocerlo, y aún levantar un ligero plano para determinar su figura..... un muro de piedra incierta de siete pies de grueso, rodeado de un foso de otros veinte pies, que forma varios entrantes y salientes, sin apariencias de torres, baluartes ni otras fortificaciones, y dos obras avanzadas o muros exteriores..... me hacen creer que este fue una fortificación o campamento de los naturales para defenderse de las incursiones de algún pueblo forastero, como lo eran los romanos, que habiéndolo ocupado se establecieron en él; pues todavía se descubren montes de piedras que suponen casas, cascos de barros saguntinos que recogí y presenté a la Academia, y medallas celtibéricas”.

Josef Cornide (1799)



Abajo, dibujo del siglo XVIII (Cornide) del santuario rupestre de la diosa Diana. A la izquierda, dibujo de Antonio Tavira, prior del monasterio de Uclés, de algunas de las Inscripciones descubiertas en las excavaciones de la basílica de Cabeza del Griego (Real Academia de la Historia).



ción (junto con la correcta descripción de las ruinas de Cabeza del Griego) por parte de Josef Cornide. Segundo, porque la importancia de los restos que aparecían estaban fuera de toda duda, con una importante colección epigráfica. Tercero, porque a las tres grandes ciudades romanas de la tierra de Cuenca, las de Cabeza de Griego, Santaver y Valeria, se unían referencias a otros despoblados antiguos, que semejaban muestras de un poblamiento anterior al de los romanos. Sobre todo, destacaban los vestigios de Fosos de Bayona en Huete, visitados y descritos por Josef Cornide, y los de Nuestra Señora de Cuesta, en Alconchel, visitados y descritos

por Juan Francisco Martínez Falero.

Los datos que hemos recogido muestran la extensa tradición de la arqueología conuense, con unos orígenes más antiguos e intensos que en otras muchas zonas de España. Sin duda, dicha tradición es susceptible de analizarse desde perspectivas muy diferentes, y con estilos contrapuestos. Nosotros hemos preferido hacerlo dándole al lector acceso a una serie de textos, para que sus autores, con sus propias palabras, comuniquen sus sensaciones. Con ello podemos recrear la emoción de quienes pudieron observar algunos vestigios que incluso hoy ya han desaparecido.

VESTIGIOS ANTIGUOS EN CARBONERAS

“Junto a la hermita de San Bartolomé están otras ruinas, y algunas de ellas permanecen con sus pavimentos, fabricados de piedrezuelas de diversos colores, cortadas como dados, y que hacen una vista maravillosa. Ocho años hace que cavando Antonio Ferrer de Lara, vecino de esta aldea, descubrió una losa de sepulcro antiguo de una matrona romana, la que sacó quebrada, y la mitad que recogió tiene dos cuartas de largo, y otras dos y quatro dedos de ancho; dice así: TEMENTIA/ IMVNICA/ S.E.

En una cerca que hay inmediata a este sitio, llamada Villar de Cañas.... se descubrió una media columna, alta de tres cuartas: es hexágona, y cada uno de los lados tiene un palmo de ancho. En este mismo sitio se halló otra piedra sepulcral también cuadrada, y tiene de largo tres cuartas y dos de ancho..... cuando labra el terreno siempre sacan monedas de emperadores romanos.... haver encontrado un caldero de bronce de una vara de alto, angosto de boca, y suelo, con grande barriga y su asa, guarnecido de arriba abaxo con botones del mismo metal, en el año 1730; tres monedas que traxo, una de Antonino Pio, otra del celtiberos, ambas de plata, y otras dos de bronce, una de Philipo, y otra que no se puede leer; que en el suelo, que se dixo, enladrillado con piedrecitas cortadas como dados, y de distintos colores, a quien llaman los naturales la Sala del Rey, se sacaron dos grandes ladrillos escritos, los que su ignorancia hizo pedazos, y otras muchas antigüedades”

Francisco Forner,
recogido por Gómez de Bedoya

SELECCIÓN BIBLIOGRÁFICA

- J.ZARCO, Relaciones de pueblos del Obispado de Cuenca, edición de D.PÉREZ RAMÍREZ, Cuenca, 1983.
 A.DE MORALES, Cronica General de España, X, edición de B.CANO, Madrid, 1792.
 H.FLOREZ, España Sagrada, VIII, Madrid, 1752.
 M.LÓPEZ, Memorias históricas de Cuenca y su Obispado, edición de A.GONZÁLEZ PALENCIA, Cuenca, 1949.
 J.CORNIDE, “Noticia de las antigüedades de Cabeza del Griego”, Memorias de la Real Academia de la Historia, 3, 1799, pp.71-244.
 M.ABAD, “La participación de Francisco Forner en la obra de Pedro Gómez de Bedoya”, Termalismo Antiguo, Madrid, 1997, pp.29-39.
 J.M.ABASCAL y H.GIMENO, Real Academia de la Historia. Catálogo del gabinete de antigüedades. Epigrafía Hispánica, Madrid, 2000.

Juntas Generales y Funciones

Las Hermandades de la Semana Santa se 'mueven'

Estas fechas de la Cuaresma son propicias para la preparación de la Pascua. Las personas que pertenecen a las diferentes Hermandades que desfilan por nuestras calles en Semana Santa se reúnen en Juntas Generales y en Funciones religiosas en honor de las imágenes titulares.

ENRIQUE BUENDÍA

No cambian los comportamientos de los conqueses, y así, fieles a su cita anual, asisten a las Juntas Generales de sus Hermandades y a las Funciones religiosas que a las imágenes titulares de las mismas se dedican. Esta actividad, ya incesante desde que comenzó la Cuaresma, viene teniendo lugar cada fin de semana y así continuará, hasta que el acto del Pregón, el Viernes de Dolores, dé paso a la puesta en andas final.

En esas líneas de Crónicas les mostramos la realidad de dos de estos actos a los que los nazarenos conqueses dedican parte de su tiempo de ocio, bien del sábado o del domingo, en algunos casos del viernes por la tarde.

Junta General

La **Venerable Hermandad de San Juan Bautista** realizaba el pasado domingo 23 su Junta General

Ordinaria en la sede de la Junta de Cofradías. Desde las 12 horas de la mañana hasta muy cerca las dos de la tarde, la Junta Directiva de la citada, fue informando y desarrollando el contenido de la citación previa a sus hermanos.

A destacar entre otros varios puntos de la orden del día, la votación realizada sobre el posible cambio de recorrido de la Procesión del Perdón. Las Hermandades participantes decidieron poner en contacto de sus respectivos hermanos esta posibilidad y considerar la posible aprobación de la propuesta, que es: «desviar-nos a la altura de la Plaza de la Constitución hacia la Calle del Agua y por Los Tintes, cortar hacia la Puerta de Valencia...», según contaba el representante de la Hermandad, señor Nieto. Por 25 votos a favor y 46 en contra, tal cambio fue desestimado.

Otras informaciones ponían el acento en lo ocurrido en la Procesión 'Cami-



Arriba, la mesa de la Junta Directiva de la Venerable Hermandad de San Juan Bautista, en la Junta General, presentando unos bocetos. Abajo, el momento del comienzo de la Subasta de banzos de la citada.





En las fotografías se pueden ver diferentes imágenes de la Función Religiosa de la Venerable Hermandad de Jesús Nazareno 'del Puente', celebrada en la iglesia parroquial de la Virgen de la Luz.



Al lado, las imágenes titulares de las Hermandades de San Juan Bautista y de Jesús Nazareno 'del Puente'. Son obra del escultor Marco Pérez, la primera y de Capuz, la segunda. San Juan Bautista sale el procesión el Martes del Perdón, y El Nazareno del Puente lo hace en el Jueves de Paz y Caridad.

no del Calvario', en la media hora de circunstancial espera antes de 'suspender' una procesión, el que las andas al acabar la procesión serán llevadas a una nave comprada y preparada por la Junta de Cofradías para su uso, en vez de a la iglesia de San Andrés, el cambio de tulipas en las andas, la realización para el año próximo de una marcha procesional dedicada a la imagen titular, el proyecto de realización de una página web, la renovación de la trompetería, los ensayos para este año...

Como siempre los momentos importantes para los hermanos estaban en la Subasta de Cetros, Guión, Banzos y otros enseres, para el Martes del Perdón y la participación procesional de la Hermandad. «Las pujas para llevar el banzo con la imagen de San Juan Bautista fueron algo más altas que la Semana Santa pasada, unos 270 euros de media aproximadamente...», indicaba el tesorero.

Después de los rezos finales, los asistentes a la Junta General de la Hermandad se reunían en un ágape, en el que la convivencia y los comentarios sobre la cercana Semana Santa eran preludeo cierto del interés que por la semana grande de Cuenca tienen los conquenses en general y los nazarenos en particular.

Función Religiosa
La Venerable Herman-

dad de Nuestro Padre Jesús Nazareno, 'del Puente', finalizaba el domingo 23 el Solemne Triduo, que durante los días 20, 21 y 22 se había celebrado en esta Parroquia de la Virgen de la Luz, dedicado éste a su imagen titular, 'Jesús del Puente' con una Función religiosa.

La Misa de la función solemne fue celebrada por el sacerdote Ángel Benedicto, párroco de la iglesia y consiliario de esta Hermandad. En los primeros bancos se encontraban la totalidad de los hermanos que componen su Junta Directiva, acompañados de miembros de la Ejecutiva de la Junta de Cofradías.

En su homilía, seguida por el numeroso público que llenaba la iglesia, vino a decir «que debemos tener a Jesús, en la advocación 'del Puente' como el modo de acercarnos al prójimo, y demostrar ese orgullo que tenemos de pertenencia a la Hermandad...».

En el lado izquierdo del Altar Mayor resultaba impresionante, a la vez que conmovedor, la presencia de la imagen titular, obra del escultor Capuz, a la que tanto cariño tienen los conquenses y sobre todo la gente del Barrio de San Antón.

Tanto en la espera como al acabar la ceremonia religiosa, en las puertas de la Parroquia todo eran comentarios sobre el desfile procesional del Jueves Santo de Paz y Caridad.

Siguen celebrando las Hermandades de la Semana Santa sus Juntas Generales y Funciones religiosas. Una tras otra van cubriendo el ciclo que les llevará a la Pascua

Juan Francisco de la Sierra Dimas

Vibrante horizonte

Maestro de Música, profesor de Violín y de Viola

Desde muy niño, Juan Francisco de la Sierra Dimas (Valencia 1977) siempre se sintió atraído por el riesgo. De hecho, a pesar de que los múltiples instrumentos que había en su entorno familiar siempre llamaron especialmente su atención, nunca pensó en que un día podría dedicarse, profesionalmente, a la música. Y es que, de niño, lo que de verdad deseaba ser era futbolista o, sobre todo, torero. Así, aprendió antes a mover un trapo en el aire, esperando al toro de sus sueños, que a hacer sonar un instrumento, y eso que a su alcance tenía el piano de su padre y la guitarra y el violín de su abuelo. Sin embargo, cansado de esperar al novillo que no terminaba de caer en la tentación de su pañuelo, iniciada su formación musical, con ritmo vertiginoso descubriría que la música era lo suyo y que lo del toreo bien podría esperar.

Frotando cuerdas

“Siempre me gustaron el clarinete y el violín”. Ante tan diferentes posibilidades, lógica era la duda que atormentaba a nuestro joven en los primeros años de su formación musical, y que pronto se saldaría con la opción de estudiar definitivamente violín, dado que “reconozco que no me hacía mucha gracia lo de tener que soplar”. Y así, puesto de lleno a adquirir una formación instrumental que en sus primeros años tropezaría con algunas piedras —“al margen de los continuos cambios de profesor, alguien me dijo que, debido al gran tamaño de mis manos, tarde



FERNANDO J.
CABAÑAS ALAMÁN

o temprano tendría que dejar este instrumento; menos mal que no le hice caso”—, su pasión musical se vería alentada a diario al ser espectador directo de los ensayos que su padre y unos amigos hacían regularmente como integrantes de una rondaba, “y a mí eso me encantaba”. Obtenida la titulación de Profesor de Violín en el Conservatorio conquense, habiendo compaginado su estudio con el de la Viola desde algún tiempo atrás, sería el Conservatorio “Teresa Berganza” de Madrid el elegido para obtener idéntica titulación en esta especialidad

antes de, posteriormente, iniciar los estudios de grado superior de este instrumento.

Ilusionado de lleno con dedicarse profesionalmente a la música, la opción de cursar Magisterio por la especialidad de música dibujaría en su horizonte un proyecto de futuro por el que pronto se ilusionaría.

Así, una vez concluida dicha carrera universitaria, la obtención de plaza definitiva dentro del cuerpo de Maestros vendría a confirmar lo acertado de una opción que, además, “me permitió aprender mucho, pasármelo muy bien y hacer muchos amigos... a pesar de tener que dedicar muchas horas al estudio de ambas carreras”.

Agruparse para tocar

Pero lo que realmente siempre ha atraído a Juan Francisco ha sido el hacer música, y si era en grupo, mejor. “Estuve en la JOC desde que se creó hasta que motivos laborales me impidieron



«Tengo la experiencia de haber hecho sonar mi violín en un pub y me atrae enormemente participar en la rondalla de Valdeolivas, mi pueblo»



seguir en ella". Pero no sólo fue ésta la opción escogida por él para tocar junto a otros, en lugares variados, con repertorios complementarios y estilos diversos. "He tocado, como integrante de un cuarteto, en bodas; participé en un taller didáctico en el CRIEC de Carboneras; tengo la experiencia de haber hecho sonar mi violín en un pub y me atrae enormemente participar en la rondalla de Valdeolivas, mi pueblo". Y es que nuestro joven sabe de lo enriquecedor que es para un músico del siglo XXI el acumular experiencias diversas, que igual te llevan a hacer música seria como adaptar éstas para niños, pasando por el pop, el rock o el blues.

"Siempre me gustó ser intérprete, pero llevaba muy mal lo de los nervios... sobre todo cuando tocaba ante conocidos". Sin embargo, entre sus vivencias está la de haber hecho una gira de conciertos, como integrante de un dúo, para la Universidad de Castilla-La Mancha, que le permitiría recorrer los cuatro campus universitarios de aquélla.

Dedicado de lleno al mundo de la docencia, en el cual se iniciaría hace años como profesor de la Escuela de Música "Mozart" de Cuenca, en la actualidad es maestro de música en el Colegio Público de Valdeolivas (Cuenca), al tiempo que cursa estudios, tanto de Historia y Ciencias de la Música en la Universidad de La Rioja, como de grado superior en la especialidad de Viola. Y contando además con tiempo libre, dedica éste a hacer lo que más le atrae: formarse íntegramente como músico.

Un escenario

Empezar a estudiar música y escalar los primeros escalones para subir a un escenario fueron dos experiencias que, en su vida, se dieron la mano desde un primer momento. Así, pronto se acostumbró, tanto a las bondades como a los sinsabores de tan arriesgadas experiencias. De esta manera, supo que en este mundo cualquier percance, por inesperado e improbable que pudiera dibujarse previamente en su imaginación, podría hacerse realidad en cualquier momento y de la manera menos afortunada.

Subido a un escenario conoció lo importante que es encontrarse, con anterioridad al inicio de todo recital, con la tranquilidad y sosiego necesarios e imprescindibles para, entre otras virtudes, tener la del control sobre todos los elementos participantes, no olvidándose uno de tensar el arco del violín, ya que, por experiencia, descubrió que de no hacerlo al principio es imposible solventar el inconveniente antes del final de la primera pieza.

De igual manera, supo lo imprescindible que es, puestos a tocar una obra, poner sobre el atril la *particella* correspondiente... y ello si es que no se la ha olvidado uno en casa, descubriendo personalmente que en ese momento la memoria puede no jugarte, precisamente, buenas pasadas.

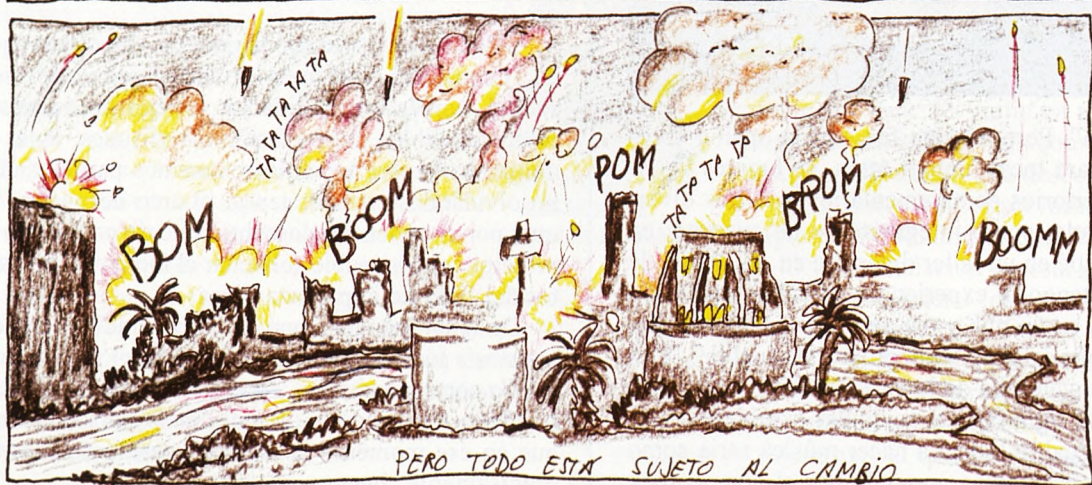
Pero ante todo, descubrió la riqueza que, en todos los órdenes, se adquiere cuando de tocar piezas o canciones antiguas se trata, pues gracias a esta experiencia aprendió a descubrir y valorar en su justa medida el pasado de su tierra y de sus gentes.



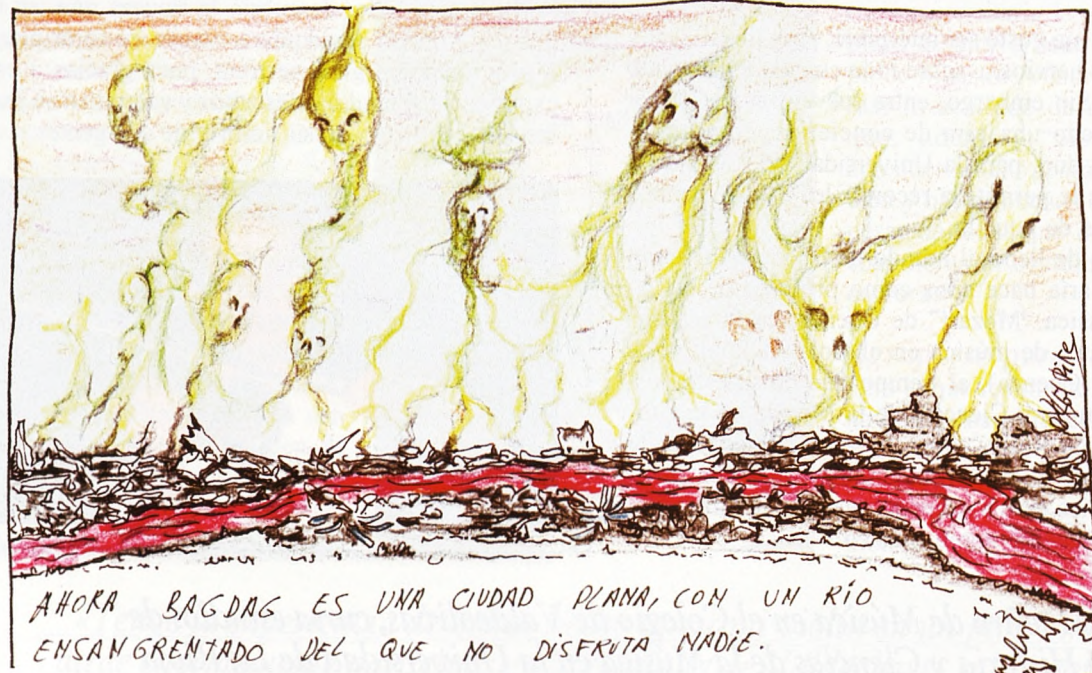
Maestro de Música en el Colegio de Valdeolivas, cursa estudios de Historia y Ciencias de la Música en la Universidad de La Rioja



BAGDAD ES UNA CIUDAD LLANA, COMO ALBACETE, PERO CON RIO, EL TIGRIS, DEL QUE DISFRUTAN UNOS 4 MILLONES DE HABITANTES...



PERO TODO ESTA SUJETO AL CAMBIO



AHORA BAGDAD ES UNA CIUDAD PLANA, CON UN RIO ENSANGRENTADO DEL QUE NO DISFRUTA NADIE.



Más cerca de ti

Con la mejor información,
con entretenimiento de verdad,
para que rías,
para que te emociones,
para que te entretengas...

**Sabemos lo que quieres porque
estamos más cerca de ti.**



Castilla-La Mancha Televisión

Elige La nuestra



Historia postal de Cuenca: matasellos diversos (I)

Con destino a ampliar datos para la Historia Postal de Cuenca, que facilite el conocimiento de las funciones del Servicio de Correos en tiempos de dificultad extrema en una de las provincias de España en que el número de carterías así como su emplazamiento, ha dado lugar a poder contemplar casos extraños de rareza extrema, que en otras provincias no se han podido observar.

Dentro de las diferentes clases de matasellos que contempla F. Javier Padín Vaamonde en su Diccionario de Filatelia, existen variedades que pretendo incorporar a mi colección de Historia Postal, y que han llegado a mi poder, tratando de citar alguno para general conocimiento, y que presento por orden cronológico:

Matasellos de circunstancias

Es el que se ha realizado mediante una marca propia del correo, si bien no especifica del servicio para que ha sido empleado el sello concreto o utilizada en un momento en que tal marca no debería estar en uso, o bien el que se ha estampado con un objeto ajeno al correo por carencia del matasellos adecuada. Entre los matasellos de circunstancias se pueden citar ciertas marcas propias del correo como son las correspondientes a giro postal, valores declarados, apartados, franqueo reclamado,

etc... así como las marcas de estaciones de ferrocarril, censura militar y otras, entre las ajenas al correo. Los matasellos de circunstancias se conocen también con el nombre de matasellos accidentales o de fortuna.

El más anti-

guo que he tenido la suerte de contemplar es el conocido con la inscripción CARTERIA, correspondiente a la de Alcazar del Rey, Modelo Oficial de 1889-1922 de la Admon de Cuenca, Estafeta de Tarancón. El sello que aparece inutilizado es el relativo al reinado de Juan Carlos I, valor de 3 pta. Investigado el caso, para tratar de dar una explicación al porqué un matasellos de principios de siglo, haya servido en la cartería de Alcazar del Rey para inutilizar un sello puesto en circulación en el año 1975. Con permiso del Jefe de Correos de la Admon. de Cuenca, personado en la cartería que nos ocupa, lugar muy cercano a la capital, pude tener en mis manos el cuño de la cartería facilitándome la siguiente explicación al caso. Cumpliendo ordenes de la Dirección General de Correos, esta clase de cuños dejaron de ser utilizados en el año 1922 los cuales debieron ser devueltos a la misma según petición de la misma. Esta orden, parece ser no fue cumplida, toda vez que una vez finalizada la Guerra Civil en 1939, al hacerse cargo de la cartería y proceder a su limpieza y adecentar los servicios, apareció en uno de los cajones el cuño que nos ocupa y que han venido utilizando en lugar del actual por carecer del mismo, hasta recibir el nuevo del Servicio de Correos. Enterada la Admon. del caso, se procedió a facilitar el nuevo matasellos devolviéndose a la Dirección General el antiguo. El matasellos fue estampado el 19 de febrero de 1977.

Se presenta un matasellos de «VALORES DECLARADOS» para inutilizar un valor de 1 pta. que representa las Casas Colgadas de Cuenca.



ACTO PÚBLICO
PRESENTACIÓN CANDIDATURAS
ELECCIONES AUTONÓMICAS Y MUNICIPALES

INTERVIENEN:

- JOSÉ BONO MARTÍNEZ
- JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ ZAPATERO

DÍA: VIERNES, 4 DE ABRIL DE 2003

HORA: 7:00 TARDE

LUGAR: PABELLÓN POLIDEPORTIVO «EL SARGAL»

PSOE



De lunes a viernes
de 18:00 a 20:00 h. en la 98.2 FM.
Del 31 de marzo al 11 de abril de 2003.

Bajo el

BANZO

La Semana Santa en Ser Cuenca

Entrevistas, tertulias, música,
noticias, la opinión de nuestros oyentes.

Escúchalo on-line en nuestra web
<http://www.sercuenca.com>



Un programa presentado y dirigido
por **Lucio Mochales**

Hoy les sugerimos....

De nuevas y viejas cepas

El universo del vino es una materia tan extensa, variada y entremezclada con diversas disciplinas, tanto científicas como humanísticas o artísticas, que se podía calificar como un saber infinito en cuanto a la imposibilidad del hombre individual de abarcarlo todo. Sería un caso de agnosticismo intelectual laico manifestando al hombre su pequeñez ante la inmensidad que le rodea, lo que no puede comprender ni dominar por mucha soberbia y vanidad que ponga en su empeño, o para conformarse y acallar las protestas de su ego, negar la posibilidad técnica del ser humano ante semejante labor, mantenerse escéptico ante un ente superior capaz de tal cosa, lo divino, y, en todo caso, asumir la imposibilidad de que el conocimiento humano esté capacitado para reconocerlo y asumirlo.

Así las cosas, la ciencia vitivinícola acoge en su seno a otras ciencias de las que necesita para su desarrollo: de la geología, la botánica, la climatología y meteorología, precisa en el apartado ampelográfico; de la química, la biología (en sus estratos de bioquímica y microbiología) necesita para los trabajos de enología; y un sinnúmero de auxiliares como la técnica forestal, que entiende de la madera apropiada para que los toneleros puedan hacer las mejores barricas, la técnica de la fabricación del vidrio para proveerse de botellas donde envasar el vino; las artes gráficas en todo lo concerniente a etiquetas y cartonajes para el embalaje, y todo el saber que sea preciso para atender a cada necesidad que surja.

Desde los remotos tiempos en que el hombre descubrió la naturaleza del vino y aprendió a elaborarlo, se ha generado su historia, entre la que se haya entremezclada la mitología, en una abundancia desmesurada que nos da la dimensión importante que tenía el vino en el mundo antiguo. Desde Noé, pasando por el Dionisos del mundo clásico o el Baco de las legendarias creencias romanas, la tradición vitivinícola está invadida, contradictoriamente en muchos casos, por una mística legendaria enfrentada a un ignoto conocimiento precientífico que era fruto de la experiencia en sus afanes. Esta tradición legendaria, siempre ha estado en abierta lucha con el cientifismo de los nuevos conocimientos, que han tenido que luchar contra la desconfianza de un gremio tan conservador como lo es el del vino, y de-

mostrar reiteradamente la verdad de sus descubrimientos ante de ser aceptados, y, aún así, a regañadientes. Los viejos viticultores, vinateros y bodegueros, han practicado el “se hace desde tiempo inmemorial, ya lo hacían en mi familia desde que yo he oído hablar”, o el “así lo hago yo, lo hace mi padre, lo hacía mi abuelo, y, mucho antes, mi bisabuelo y todos mis antepasados”, y, contra esto, es muy difícil luchar. Ni la nueva tecnología, ni los nuevos varietales o los distintos a los siempre cultivados, ni el marketing, ni nada que huelga a innovación es fácil de introducir, porque enseguida es tachado de revolucionario, y esto, es malo porque no es como Dios manda.

A pesar de esos pesares antes mencionados, algunos jóvenes o llegados al negocio de otros campos, que por ignorantes en la materia a conciencia, se dejan asesorar por los que sí saben, se han ido introduciendo cepas de variedades foráneas para hacer nuevos vinos varietales, o mejorar los tradicionales con la mezcla. Cepas como la cabernet-sauvignon, la garnacha, la bobal... ya se introdujeron con buenos resultados en general: la unión de la primera con la tempranillo fue un experimento transformado en ley, o la garnacha en la elaboración de rosados. Últimamente, han llegado ya, con suficiente tiempo para afianzarse en nuestras tierras castellano-manchegas, la variedad syrah, exótico nombre que ya de por sí es factible para la desconfianza; pero no, ya, aunque tímidamente, está introducido en algunas bodegas. Su origen es incierto por antiguo. Se dice que procede de la persa Shiraz, siendo traída a l'Hermitage en el s.XIII por un ermitaño; pero también se dice, que ya estaba aquí desde los tiempos del emperador Probus, cuando se replantó la Galia. A su vez, Siracusa se atribuye la paternidad por algunos de los nombres por los que se la conoce: sirac, syra, sirah, pero son hipótesis que nunca llegarán a tesis porque, en origen ya se ha abandonado su cultivo desde hace mucho tiempo.

Produce vinos redondos, amables al paladar, sin grandes complicaciones por su complejidad a la hora de la cata.

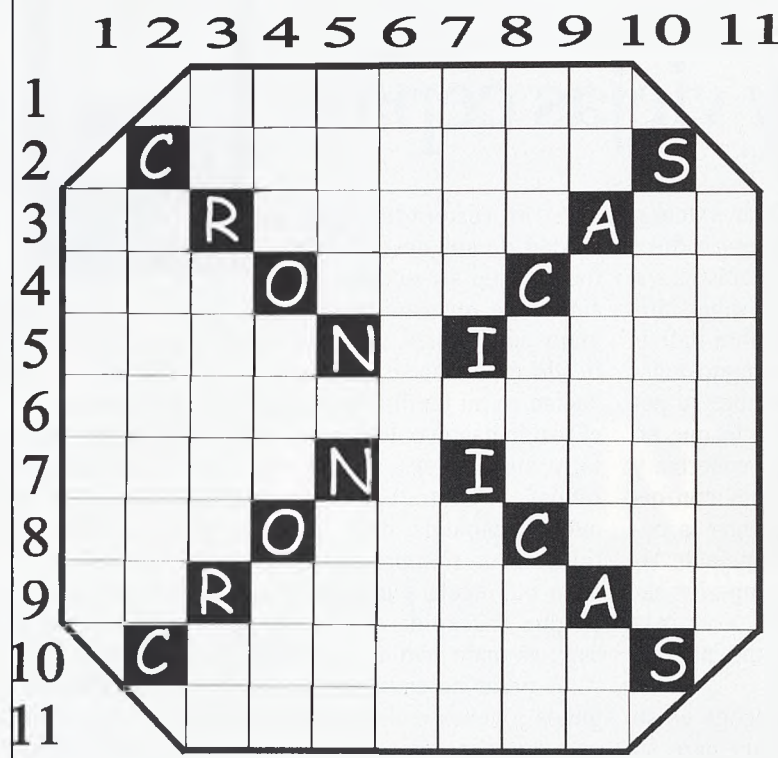
Seguiremos en otra ocasión desarrollando este apasionante tema.

A manos



llenas

CRUCIGRAMA



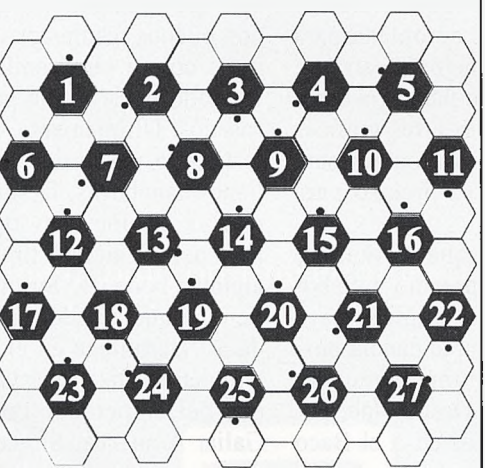
HORIZONTALES.- 1:Como loco.- 2:Molusco gasterópodo.- 3:campeón. Nacen de un árbol, por ejemplo. Antes, Cádiz.- 4:Yunque de platero. Santo. Óxido de calcio.- 5:Flancos de los ejercitos. Cincuenta. Cahahuete.- 6:Chochos, que chochean.- 7:Embarcación. Tonelada. Extraña.- 8:Cabeza de ganado. Extensión de agua. Condimento.- 9:Existe. Ensenadas. Siglas comerciales.- 10:Pasta de harina que se rollena con algo.- 11:Daré sabor de sná.-

VERTICALES.- 1:Embestiré.- 2:Lascivos.- 3:Antes de comer. Sazonas. Quíá.- 4:Hogar. Ve de dentro hacia afuera. Perro.- 5:Ondas. Mil. Cacahnete.- 6:En las orillas de pantanos y rios, sitios poblados de camalotes.- 7:Paz que piden los moros que se someten. Cien. Rara.- 8:Entregas. Abundancia extraordinaria de ciertas cosas. Religiosa.- 9:Antes, Orense. Pelos blancos. Símbolo químico.- 10:Aves de canto grato y melodioso.- 11:Allénala.-

EL PANAL

Los resultados se escriben en el sentido de las agujas del reloj, empezando por el punto.

- 1:Superficial. 2:De buenas maneras o modos. 3:Empezar a mostrarse.
- 4:Zorra. 5:Puestas de los astros.
- 6:Desafía. 7:Tunaz y porfiado en sostener una idea. 8:Atrevidos.
- 9:Aftada. 10:Protesto fingido, para disfranzar una verdadera intención.
- 11:Repetición de los sonidos. 12:Fuelle de fragua. 13:Que tiene rabos o partes sehilachadas en la extremidad.
- 14:Tablero de damas. 15:Sombbrero de jijiapa. 16:Silicento de cario. 17:Pala para impulsar la barca. 18:Protocmbos rinzpodos, cuyo cuerpo carece de cutícula. 19:Partida. 20:Quitame la vida. 21:Substancia astringente.
- 22:Casar. 23:Hombre casado, respecto a su mujer. 24:Dar la suavidad de la seda. 25:Poner ademas. 26:Atascar. 27:Utilizaron.



SOLUCIONES

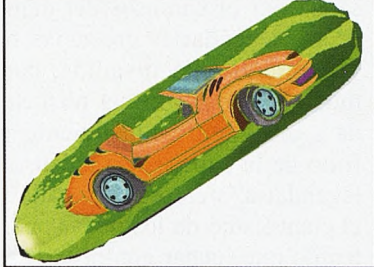
AL CRUCIGRAMA - HORIZONTALES (solo).- 1:Alocado.- 2:Calamar.- 3:As. **AL PANAL.**- 1:Somero. 2:Modoso. 3:Asombr. 4:raposa. 5:Alas. 6:Reta. 7:Terroso. 8:Roc. Mar. Sal. 9:Ba. Cales. Sa. 10:Canekn. 11:Amisera. 12:Umt. 13:Marido. 14:Asador. 15:Adonar. 16:Atoraz. 17:Ustaron. 18:Parame. 19:Carina. 20:Carina. 21:Carina. 22:Carina. 23:Carina. 24:Carina. 25:Carina. 26:Carina. 27:Carina. **AL SALTO DE CABALLO.**- Dios hace la costa, dando el filo conforme la ropa.- **AL JEROGLÍFICO.**- Fopmo keno coche.- Fepi, no tiene coche.-

SALTO DE CABALLO

DAN	LA	DIOS
HA	LA	TA,
COS	DO	CE
ME	O	RO
EL		FOR
CON	PA	FRI

Empezando por la sílaba que más resalta y siguiendo los movimientos del caballo, encontrarás un refrán.-

JEROGLÍFICO



¿Traerán todos su vehículo?

Invierta con seguridad en el futuro



RESIDENCIAL
UNIVERSIDAD

**En la zona más joven de Cuenca
y en pleno Campus Universitario**

- Viviendas de 2, y 3 dormitorios.
Urbanización privada:
- Piscina,
 - Jardines,
 - Pista de tenis,
 - Zona de juegos para niños.

La vivienda de tus sueños



Residencial
Buenavista

Escápate de la monotonía.

Estamos construyendo para ti viviendas unifamiliares y en bloque de alta calidad con urbanización exclusiva, dotada de instalaciones de lujo:

- Piscina,
- Jardines,
- Pista de tenis,
- Club social privado,
- Zona de juegos para niños.

Una gran ocasión para conseguir tu primera vivienda



RESIDENCIAL
Nuevo
**PARQUE
SOL**

Tenemos para tí lo que estabas esperando, viviendas de protección oficial, de renta libre y viviendas unifamiliares con unas condiciones inmejorables.

¡Haz ya tu reserva!

CONSTRUYE Y
PROMUEVE:



GRUPO
INMOBILIARIO

MADRID
Fernando el Santo, 9-1 - Tel.913 086 513

CUENCA
Fermin Caballero, 7-1º - Tel. 969 226 211 / 969 226 212

ALICANTE
Alfonso X El Sabio, 16-1º - Tel. 965 114 070

www.grupogv.com

Información y venta:
Tel.969 226 211

súbete al tren de la educación...



...y **avanza** al ritmo de la sociedad.

La Ley de Educación de Personas Adultas de Castilla-La Mancha te ofrece la posibilidad de subirte a un tren que no puedes dejar pasar. Nuestra sociedad avanza de forma vertiginosa, por ello la formación continua es imprescindible para adaptarse a los cambios. Infórmate en la Consejería de Educación y Cultura, Delegaciones Provinciales de Educación y Cultura y en los Centros de Educación de Personas Adultas sobre los cursos y programas de formación. Son las vías que te conducirán a una educación a tu medida, que está muy cerca de ti.

LEY DE EDUCACIÓN DE PERSONAS ADULTAS

Art. 3.1. La educación de personas en Castilla la Mancha tiene como finalidad promover el derecho de los ciudadanos a una educación a lo largo de la vida.