

Lanza

Semanario de La Mancha

MARTES, 9 DE MAYO DE 2023
AÑO LXXIX - II ÉPOCA - Nº 25.327
EJEMPLAR GRATUITO

PUBLICACIÓN CONTROLADA POR 

FEN

NAV

VIN

2023

9 DE MAYO

09:25 h. Innovaciones tecnológicas y capacidades en I+D+i de la UCLM en el sector del vino.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

09:30 h. Aprovechamiento de residuos vitivinícolas.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

10:00 h. Herramienta para determinar el origen geográfico del vino.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

10:00 h. La nueva Norma UNE-ISO 13810:2023 visitas a espacios industriales, naturales, culturales e históricos.
Propuestas Empresariales
AULA 5.

10:30 h. Cata con bodegas singulares y vinos de autor.
Catas y Armonías
AULA 1.

10:30 h. Últimas investigaciones del grupo de enología y productos naturales de la UCLM.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

11:00 h. Herramientas de financiación de última generación CESCE.
Propuestas Empresariales
AULA 5.

11:00 h. Las actitudes de los consumidores de vino hacia la innovación y su implementación en las bodegas.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

11:00 h. Paseo por los vinos de España.
Promoción Exterior y Economía
AULA 6.

11:00 h. Vino, Salud y Sociedad.
Vino y salud
AULA 2.

11:30 h. Cata de Vinos de Pago de Castilla-La Mancha.
Catas y Armonías
AULA 1.

11:30 h. La herramienta de apoyo a la exportación.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

12:00 h. Branding y packaging para tiempos de incertidumbre.
Propuestas Empresariales

AULA 5.

12:00 h. Comprender mejor al consumidor de vino a partir de los contenidos y opiniones que genera en Internet.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

12:00 h. La importancia de la formación para asegurar un futuro sostenible y de éxito.
Propuestas Empresariales
AULA 6.

12:30 h. Blockchain en la industria vitivinícola.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

12:30 h. Cata de los sentidos.
Catas y Armonías
AULA 1.

13:30 h. Cata interactiva y etiquetado digital según nueva normativa.
Catas y Armonías
AULA 1.

14:30 h. La Mancha a sorbos y bocados
Catas y Armonías.
AULA 1.

16:00 h. Emisión de A pie de campo, CCM Radio.
La Cultura y el Vino
Planta superior Pabellón A.

16:00 h. Emisión de La ventana, Cadena Ser.
La Cultura y el Vino
SALÓN DE ACTOS

16:00 h. Turismo y Vino. Cómo convertir a nuestros turistas en clientes.
Promoción Exterior y Economía
AULA 6.

16:30 h. Los vinos cervantinos y cata dirigida por Jesús Flores.
Catas y Armonías
AULA 1.

17:00 h. Cómo ganar adeptos al vino en la Generación Z desde los medios de comunicación y redes sociales.
La Cultura y el Vino
AULA 6.

17:00 h. Novela negra y Vino.
La Cultura y el Vino
Aula 2.

17:00 h. Nuevas tendencias en microbiología enológica.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 3.

17:00 h. Premios Tastevin de cristal de la UAES y entrega de los II

Certificados de profesionalidad UAES.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 5.

18:00 h. Nombramiento a Lorenzo Díaz Magister FENAVIN.
La Cultura y el Vino
GALERÍA DEL VINO Globalcaja.

18:00 h. Soluciones digitales que combinan inteligencia artificial y Big Data para facilitar la exportación del vino español.
Promoción Exterior y Economía
AULA 6.

18:00 h. Vino, Salud y Deporte
Vino, Salud y Sociedad
AULA 2.

PROGRAMA DE ACREDITACIONES

FENAVIN

Feria Nacional del Vino Spanish Wine Fair

Ciudad Real, 9 -11 de Mayo

PABELLONES

HOMERO
VIRGILIO
DIONISOS
OSIRIS
HEBE
GANÍMEDES
HAFIZ
LI BAI

A
B
B1
C
C1
D
E
F

Galería del Vino
Centro de Negocios
Programa "Face-to-Face"
Aulas



Consulte el programa actualizado y otros colaboradores en www.fenavin.com/acreditaciones. Queda terminantemente prohibido...

18:05 h. Cata de espumosos y cava
Homenaje a Lorenzo Díaz
Catas y Armonías
GALERÍA DEL VINO Globalcaja

10 DE MAYO

09:30 h. Análisis de las perspectivas del sector vitivinícola español.
Jornadas Técnicas e Institucionales
AULA 5.

10:00 h. ¿Qué interesa del vino español en los mercados internacionales?
Promoción Exterior y Economía
AULA 6.

Orga

DIPUTACIÓN
CIUDAD REAL

www.fenavin.com

Qué ha pasado en el mundo del vino en los últimos doce meses? Para encontrar todas las respuestas a esta pregunta, porque una sola no basta, habrá que asistir desde este martes 9 de mayo a la duodécima edición de Fenavin, una feria más nacional que nunca porque incluye más vinos de todos los pequeños rincones del país y, por tanto, donde **el mapa de la calidad del sector se muestra mejor dibujado.**

Para un periodista especializado, local o de un medio nacional, la feria impulsada por la Diputación provincial ofrece la oportunidad de testar en un solo espacio **cómo respiran las bodegas y los compradores y hacerlo, por primera vez, en dos años consecutivos:** siempre ha sido bienal y sólo la interrupción de la pandemia rompió un ritmo constante y en ascenso que regresa ahora a los años impares.

Ésta es la primera novedad de este 2023, pero la que realmente marca un cambio es que **todas las bodegas estarán bajo un techo común y no ubicadas en esas carpas que sólo lo parecían por fuera.** El nuevo IFEDI ofrece más de 31.000 metros de exposición, con stands un poco más pequeños esta vez, de modo que quepan más marcas.

Esa necesidad que ya sienten las bodegas de “estar en Fenavin o no existir” se agudiza más observando los datos del último informe económico de mercado que la Interprofesional del Vino de España (OIVE) ha puesto a disposición del sector y que señala que, pese a la gran incertidumbre que vivimos a nivel internacional, unida a la fuerte inflación, y la caída del consumo de vino en nuestro país en volumen, **los vinos tranquilos con DOP, que es**



J.Jurado

Fenavin tiene las respuestas

el símbolo de calidad común en el ámbito europeo, son los que mejor evolución presentan tanto en volumen (+3,4%) como en valor (+13,7%), siendo los únicos que crecieron por encima de la media, tanto en el sector de la Alimentación como en el de la Hostelería en este aspecto. Según esos mismos datos, los vinos reconocidos con la etiqueta que certifica la calidad en todos sus procesos ya representa el 47% del volumen y el 73,4% del valor total, los mayores porcentajes registrados en España hasta la fecha.

En este último año, además, las ventas de vino espumoso -con una gran presencia en la feria ciudadrealeña- aumentaron un 1,8% en litros y un 8,5% en euros, siendo el siguiente tipo de vino que mejor se comportó. Es decir, que los vinos de rango de precio elevado ganan cuota en España frente a los más económicos. Y todo ello, desde la celebración de la última edición de la feria. Ésta razón, sin duda, pesa para que **en Fenavin quieran estar este año prácticamente todas las DOPs de**

España: es un rasgo más de su capacidad real para generar negocio.

A estos datos hay que sumarle lo anunciado este viernes pasado por el consejero de Agricultura, Francisco Martínez Arroyo, según los cuales **solo en marzo las bodegas de la región vendieron dos millones de hectólitros y diez millones en los últimos cinco meses.**

Pero, tal vez, más importantes que las novedades de esta feria son las cosas que permanecen. La primera, ese espíritu de emprendimiento puro que movió a la feria desde su primera edición, en 2001, que buscaba crear un escaparate para el vino de la provincia y la región - y, por tanto, para impulsar su negocio - partiendo de un escenario en el que estuvieran representados todos los vinos de España. En ese motor inicial que hoy perdura **sigue también la voluntad de reforzar el nudo que vincula la cultura en todas sus manifestaciones al consumo moderado de vino, y ahí está la programación de actividades de este año para mostrar a compradores y visitantes de qué fibras está hecha esa unión indisoluble.**

Y siguen también las ganas de repetir de las bodegas; las de los compradores de regresar pero, sobre todo, **persiste el empeño de un equipo de maravillosos profesionales que, desde la organización, perfeccionan cada año las fórmulas para que Fenavin sea un escenario adecuado para el negocio, pero también para alumbrar una experiencia humana enriquecedora y feliz para quienes trabajan sólo tres días en Ciudad Real.**

Una vez más, **un martes, un miércoles y un jueves de mayo, vuelve el cara a cara en el trato, después de tanta reunión online, y siempre compartiendo una copa.** Eso es siempre una promesa de conversaciones con buen final.

Te deseo un feliz Fenavin y, como siempre, una reposada lectura esta semana. Gracias por estar ahí.

Síguenos y compártenos en www.lanzadigital.com y en:



@diario.lanza



@lanzadigital



@lanzadigital



Lanzadigital

Lanza

Semanario de La Mancha

LANZA NO SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES VERTIDAS POR SUS COLABORADORES

Edita: Entidad Pública Empresarial Diario Lanza. DEPOSITO LEGAL: CR 595-2017. DIRECTORA: Conchi Sánchez Hernández. GERENTE: Mónica Pereira Hierro. ADJUNTOS A LA DIRECCIÓN: Raúl Gratacós y Carlos Muñoz de Luna. REDACCIÓN: Laura Espinar, Belén Rodríguez, Aurora Galisteo, Arsenio Ruiz, Juan C. Chinchilla, Julia Yébenes, Noemí Velasco, Fran Solís, Héctor Peco, Raúl Fernández, Cruz J. Corchero,

Graci Galán (Puertollano) y M. Guerrero (Valdepeñas). Fotógrafos: J. Jurado, C. Manzano y E. Rosa. Técnico de Redacción: Antonio Luengo. DEPARTAMENTO COMERCIAL: Ronda del Carmen, s/n. 13002 Ciudad Real. Telf. 926 274696. Exclusiva publicidad nacional: EDITIN S.L. Exclusivas. C/ Esmeralda, 14 local. 28026 Madrid. Telf: 915770355. REDACCION y ADMINISTRACIÓN: Ronda del Carmen s/n. Telf: 926 274690.13002 Ciudad Real. redaccion@lanzadigital.com

S U M A R I O

FENAVIN FENAVIN FENAVIN

Fenavin. La feria del vino español más ambiciosa.....	5
Caballero asegura que Fenavin es el mejor escaparate para una provincia “agrícola”, pero “moderna”	8
“Fenavin es la fiesta del vino que consolidará nuestras ventas récord de vino y mosto de 200 millones de litros al mes”	12
Manuel Juliá “En Fenavin hemos generado una realidad y no una expectativa”	16
Luis Noé (IPEX) “El dato de vino exportado es el mayor y mejor indicador de que es una feria generadora de negocio”	20
Irla destaca que la Diputación y el Ayuntamiento de Valdepeñas comparten su apuesta por la cultura del vino	24
Félix Solís Avantis, a la vanguardia de la innovación	26
Gonzalo Redondo: “Con Fenavin aspiramos a seguir siendo la feria hegemónica del vino español en el mundo otros 22 años más”	28
Rosa Melchor: “Hace treinta años nosotros ya entendimos la importancia de un negocio como el vino para asentar población en el territorio”	30
Los jóvenes enólogos piden paso y pisan con fuerza: regreso al futuro sin olvidar el pasado y sus raíces	32
Manzanares, ciudad donde el vino y cultura maridan su idiosincrasia	36
Sopa•Boba “La revolución de la comida para llevar”	38
Una historia de vinos y etiquetas	39
La Cooperativa Jesús del Perdón presentará en Fenavin el Yuntero Reserva 69 vendimias	43
Elena García Zalve: “Desde el Ayuntamiento cumplimos con nuestro compromiso para que las bodegas de Socuéllamos estén en Fenavin”	44
Música en las bodegas de Campo de Criptana para promocionar el destino.	46
Zatón destaca la participación de Tomelloso en Fenavin y elogia el esfuerzo de modernización del sector	48
Milagros Romero Torres: “El cambio climático va a obligar a reinventar la producción vinícola”	50
“Podemos decir sin pudor que tenemos los mejores vinos tintos jóvenes de toda España”	52
Trabajando, pero sin prisa, para que Valdepeñas vuelva a tener Interprofesional	54
Cooperativa Vinícola del Carmen, una bodega de referencia en la región que apuesta por calidad y la internacionalización.	56
‘Yugo barrica’ y los ecológicos de Crisve convencen a los paladares más exigentes	57
Llevas toda la vida utilizándolos, pero... ¿quién está detrás de esos productos?	58
El Progreso ofrece en Fenavin sus vinos más novedosos, el eco “Medianiles” sin sulfitos y el desalcoholizado Viña Xétar Verdejo 0.0	59
VIDASOL de CLM vuelve a Fenavin con ilusión por hacer negocio	60
Bodegas Latúe, líder en vinos ecológicos y veganos, en busca de distribuidores para España	61
Un centenar de cooperativas de Castilla-La Mancha mostrarán su músculo vitivinícola en Fenavin	62
El mejor arroz valenciano está a las faldas de Alarcos, en Poblete	63
Vino de Carrión, esencia del Campo de Calatrava	65
Hotel Santa Cecilia, la mejor opción	66
“Dédalo”, la versión del Airén con más chispa se viste de oro	67
Pablo Neruda, Verónica Ormachea y yo	68
Vinos de pago de Castilla-La Mancha	70
Lágrimas rubí	72
Motor	73
Cartelera de cines - Teléfonos de interés - Horario de Misas	77
El curioso caso de Benjamin Button	78



Fenavin

La feria del vino español más ambiciosa

Texto: Noemí Velasco

Fotos: J.Jurado

El pabellón Ifedi de Ciudad Real acogerá 1.950 bodegas expositoras y recibirá alrededor de 18.600 compradores del 9 al 11 de mayo. Son los números de una feria que sabe batir récords y que volverá a hacer historia en torno al vino

Pero lo que importa en Fenavin es el negocio, y eso es lo que esperan hacer los 15.000 compradores nacionales y los 3.600 compradores internacionales, procedentes de más de un centenar de países, que hay confirmados hasta la fecha



Tocar techo es una expresión que no existe para Fenavin. La Feria Nacional del Vino, “la más importante de vino español que existe”, vuelve a latir este martes en el pabellón Ifedi de Ciudad Real, que será hasta el 11 de mayo el corazón de una región que es ‘bodega del mundo’ por tradición agrícola, por paisaje y por números, porque produce vino y lo exporta. Tres datos: Castilla-La Mancha cuenta con 460.000 hectáreas dedicadas al viñedo, produce al año 22 millones de hectolitros de vino y mosto, y representa el 55 por ciento de la exportación en España.

Los números imponen, pero no achantan a Fenavin, que en la duodécima edición volverá a hacer historia. Está prevista la participación de 1.950 bodegas y cooperativas expositoras procedentes de toda España, lo que supone, según destaca el presidente de la Diputación de Ciudad Real, “la mayor concentración de vino de nuestro país que se produce a nivel mundial”. Son 76 más que el año pasado y casi todas las comunidades autónomas y denominaciones de origen del país estarán representadas. Nunca antes esta feria impulsada por la Diputación de Ciudad Real, y que cuenta con el apoyo de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, había alcanzado estos números. Y lo hace

en la primera edición distanciada solo 12 meses de la anterior, propuesta en 2021 debido a las restricciones derivadas de la pandemia, ya que de forma regular es bianual.

Pero lo que importa en Fenavin es el negocio, y eso es lo que esperan hacer los 15.000 compradores nacionales y los 3.600 compradores internacionales, procedentes de más de un centenar de países, que hay confirmados hasta la fecha. Al cierre de 2022, el presidente de la Diputación estimó que la feria había dejado “alrededor de 20 millones de euros en la capital y en el resto de la provincia”, a través de la actividad generada en hoteles, restaurantes, medios de transporte o empresas de

montaje, y que había generado nada más y nada menos que “64,5 millones de euros de negocio en torno al vino”. Así pues, se estima que 1 de cada 4 compradores cerraron operaciones por un valor de media de 15.000 euros.

El nuevo Ifedi

Ante tal despliegue de botellas, etiquetas, copas de vino y euros, Fenavin tenía que tener un recinto a la altura, ampliado en los últimos años y que por fin estrenará en su conjunto, con la incorporación de 10.000 metros cuadrados nuevos. Por primera vez en sus 22 años de historia, se celebrará sin carpas ni baños de plástico, en una infraestructura “moderna, accesible, interconectada y dotada de la última

tecnología". El recinto tiene una superficie total de 31.640 metros cuadrados, 28.000 meramente expositivos, y distribuida en tres pabellones. Existían pretendientes para llevarse la feria a las grandes capitales, a Madrid o Barcelona, pero el nuevo Ifedi (Institución Ferial Diputación de Ciudad Real) manda un claro mensaje: Ciudad Real no va a dejar marchar Fenavin.

La Galería del vino

El mejor escaparate para los caldos, jóvenes, tintos y reservas será la Galería del Vino, también considerada la mayor sala de catas "del mundo", porque Ciudad Real sabe de batir récords. El año pasado estuvieron presentes 1.437 referencias de 145 denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas. Siempre será el sitio predilecto de compradores, medios de comunicación y de los más de 50.000 visitantes que pasan por la feria, un lugar para probar los ecológicos y para sorprenderse con las propuestas de marketing -nombres y etiquetas- de los vinos más novedosos.



Más de 100 actividades: catas y ponencias

Todo no queda ahí, pues el Ifedi además acogerá un centenar de actividades relacionadas con el mundo vitivinícola organizadas por el propio Fenavin, al margen de las propuestas en los diferentes stands. Lugar de debate sobre el presente y los retos de futuro del sector vitivinícola, la feria concentrará ponencias sobre innovaciones tecnológicas e I+D+i, vino y salud, aprovechamiento de residuos, herramientas de apoyo a la exportación, branding y packaging, digitalización, y turismo. Serán a cargo de ponentes e instituciones de reconocido prestigio, como la Universidad de Castilla-La Mancha (UCLM), el Observatorio Español del Mercado del Vino, chefs, sumilleres y enólogos. Además, habrá catas de vinos de autor, programas radiofónicos, maridajes, entrega de premios y reconocimientos como los 'embajadores y embajadoras del vino', la presentación del Proyecto MEG: Mujeres en Gastronomía e infinidad de propuestas más.

FENAVIN

Spanish Wine Fair

*Cooperativa
Santa Catalina*

PABELLÓN: VIRGILIO

CALLE: 3

STAND: 13

Te Esperamos!





Caballero asegura que **FENAVIN** es el mejor escaparate para una provincia “agrícola”, pero “moderna”

Texto: Noemí Velasco

Fotos: Clara Manzano

El presidente de la Diputación y máximo responsable de Fenavin, José Manuel Caballero, asegura que en la actualidad “no existe industria del vino en el mundo que esté por encima del sector en Ciudad Real y en Castilla-La Mancha”.

José Manuel Caballero hace un repaso por los datos y las novedades de la duodécima edición, habla del futuro del sector del vino y reconoce que si continúa la sequía pueden existir “problemas”

PREGUNTA-. Fenavin repite un año después: 1.950 bodegas y 18.000 compradores. ¿La feria vuelve a hacer historia?

RESPUESTA-. Sí, seguimos superando las expectativas de una feria

que ya está muy consolidada y que realmente se ha convertido en la referencia del vino español en el mundo. Es la mayor concentración de vino de nuestro país que se produce a nivel mundial. Hay ferias importantes en Alemania, Italia y Francia, pero en lo que se refiere en exclusividad al vino español, la más importante es Fenavin.

P-. ¿Tocará techo en algún momento?

R-. Ya estamos en el techo realmente. El entorno de 1.950 bodegas expositoras es el máximo que podemos y debemos alcanzar. No tiene lógica además que se siga creciendo, porque a la feria hay que acompañarla de una serie de servicios y la realidad que es la que es. Ciudad Real tiene una capacidad hotelera limitada, y la movilidad hay que garantizarla en condiciones de seguridad y agilidad.

En este tamaño, con 32.000 metros cuadrados de superficie ferial, de los que más de 28.000 son estrictamente expositivos, estamos ya en una feria de primer nivel. Y no tenemos garantía de que, ampliando el tamaño, con más bodegas y más superficie expositiva, la feria siguiera siendo un éxito.

P-. El año pasado se estrenó una nueva parte expositiva, el atrio, pero este 2023 el Ifedi está al completo. Es el fin

de las carpas. ¿Qué va a suponer?

R-. Un ahorro importante, que estimamos en más de 1 millón de euros cada año y ya en esta edición. Es posible que en las ediciones siguientes más, porque empezamos a crear materiales que dejamos en depósito para la siguiente feria.

Hay que tener en cuenta que, desde el punto de vista de la imagen, la mayor crítica que teníamos, tanto de expositores como de compradores, eran las carpas. Era la infraestructura efímera, los baños portátiles. Incluso hacía que algún organismo oficial -que no voy a nombrar- no quisiera reconocernos internacionalmente.

Ahora vamos a tener infraestructuras modernas, del siglo XXI, las más avanzadas que en estos momentos existen en nuestro país. Hemos incorporado la tecnología, hay absoluta accesibilidad e interconexión entre pabellones, que dará agilidad a la movilidad. Va a ser un espectáculo como funciona la feria desde el punto de vista de la infraestructura.

P-. El hecho de que rompa su carácter bianual, que el año pasado se celebrara, ¿ha influido positiva o negativamente?

R-. Ni de una manera ni de la otra. Estamos prácticamente en niveles de crecimiento en cuanto a bodegas y compradores nacionales e internacionales similares a los del año pasado, en torno a 1 por ciento de media. Yo creo que la del año pasado se justificaba porque no habíamos podido celebrar la de la edición anterior como consecuencia de la

pandemia, pero la feria debe volver a la bianualidad. Tiene lógica que cuando se celebra la feria haya una explosión desde el punto de vista comercial, de ventas y operaciones, y eso se garantiza mejor cada dos años que si la hacemos anualmente.

P-. El vino habla de un tipo de producción, pero también de un paisaje, un terreno, de una región que es rural, pero también es moderna. ¿Es Fenavin el mejor escaparate que tiene Ciudad Real?

R-. Sin duda. Yo creo que en Fenavin se pone en evidencia lo mejor de nosotros mismos. Primero, nuestra capacidad organizativa, tenemos mucha potencia para organizar eventos. Hay que tener en cuenta que es un evento complicado, por el número de personas, de expositores, compradores internacionales, por toda la logística, y hemos demostrado en las ediciones anteriores que sabemos hacerlo y hacerlo muy bien.

Segundo, hemos demostrado también, y la prueba va a ser que ya no haya carpas, que tenemos una capacidad de gestión -modestia aparte- impresionante. Porque nadie se puede creer que, en estos tiempos, la Diputación hayamos sido capaces de construir una superficie expositiva de 10.000 metros cuadrados nuevos, con el coste que se presupuestó, dentro del margen de la legalidad en cuanto a los incrementos de obras públicas, y hacerlo en 8 meses.

Y Fenavin es una imagen de una provincia que quiere y que puede. Ciudad Real es una provincia agrícola, pero que ha

hecho un enorme esfuerzo de modernización, de incorporación de tecnología, de conocimiento, con una exigencia de calidad enorme para el sector tradicional del vino. Hoy no existe industria del vino en el mundo que esté por encima del sector en Ciudad Real y en Castilla-La Mancha. Han hecho un esfuerzo los agricultores en sus procedimientos, sus métodos, en su tratamiento de la tierra y de la viña, y han demostrado que saben hacerlo con calidad.

Además, no podemos pasar por alto que estamos haciendo un esfuerzo muy grande en comercialización, cada vez comercializamos más, lo hacemos con mayor valor añadido, y nuestros vinos se acercan más al precio de los vinos españoles.

P-. ¿Quién va a participar este año en Fenavin?

R-. Las bodegas expositoras son de toda España, de prácticamente todas las denominaciones de origen va a haber presencia. También hay presencia institucional, de vinos que vienen a través de consejerías de agricultura o diputaciones.

La feria funciona muy bien porque es la avanzadilla a los cambios que se producen en el mercado del vino. Vamos a tener nuevos formatos, pues el vino ya no solo se vende en la típica botella de cristal, sino en lata o en tetra brik. También hay una presencia muy significativa y arrolladora del ecológico. En Fenavin se producen las primeras presentaciones, avances en cuanto a modelos de comercialización.

Cámara
Ciudad Real

FENAVIN
Feria Nacional del Vino

DIPUTACIÓN DE
CIUDAD REAL

ICEX España
Exportación
e Inversiones

Programa de Actividades de FENAVIN IFEDI Pabellón A Homero

Martes 09/05 de 11:00 a 12:00 horas en Aula 6
Paseo por los vinos de España

Miércoles 10/05 de 10:00 a 11:00 horas en Aula 6
¿Qué interesa del vino español en los mercados Internacionales?

Miércoles 10/05 de 13:00 a 14:00 horas en Aula 6
Claves de éxito para entrar en los mercados de África Occidental

Por otra parte, tenemos 102 países garantizados con presencia de compradores internacionales. Estamos observando que empiezan a aparecer figuras que no eran habituales, que tienen que ver con la tecnología y el comercio online. Por ejemplo, ha aparecido el modelo de los clubs de vinos, que funcionan a través de internet y que compran vinos para clientes que tienen repartidos en cualquier área geográfica. Así pues, ya no solo viene el comprador que atiende a una cadena de supermercados o de restauración, sino también este nuevo importador que distribuye entre clientes personales, que no son negocios. También estamos purificando la oferta que hacemos a compradores internacionales, para que realmente sean los mejores a los que premiemos con venir.

P-. Entre los países asiáticos el año pasado hubo alguna falta por las restricciones propias del Covid, ¿vuelven?

R-. Este año la única restricción que existe es para Rusia por el veto internacional derivado de la guerra de Ucrania, y a estas alturas desconozco si tenemos algún comprador ucraniano, que dadas las circunstancias entiendo que es complicado. Del resto de países volveremos a niveles de 2019, en torno al centenar. China, Japón, Corea del Sur y todos los países asiáticos van a estar presentes.

Estamos abriendo mucho el mercado africano y, por supuesto, Sudamérica sigue teniendo un lugar preferente. Y viene muy fuerte Estados Unidos, que yo creo que tiene que ver con la paridad del dólar y el euro, que hace que la compra sea más barata que cuando valía más el euro que el dólar. Hay también compradores muy interesantes de los países escandinavos, Alemania sigue siendo uno de los principales países a los que vender y con mayor valor añadido, y Japón también, porque allí el vino español está muy de moda.

P-. El año pasado al finalizar Fenavin estimasteis que había generado 64 millones de euros en torno al vino y 20 había dejado en Ciudad Real, ¿esperáis mantener cifras?

R-. Sí, incluso mejorarlas un poquito. Cada vez es más difícil. Pero, fijate que nosotros hicimos una previsión de 60 millones de euros, y después cuando se conocieron los datos de las exportaciones, por el ICEX, prácticamente las ventas que se produjeron en mayo y junio estaban incluso por encima de ese nivel, de manera que no nos equivocamos tanto en la estimación.

Este año pasado ha sido espectacular. Estamos prácticamente al nivel de los años anteriores de la pandemia. Y vamos a ver cómo se da 2023. Sé que hay alguna dificultad en torno a los tintos fundamentalmente, y vamos a ver si desde Fenavin les damos un empujón.

Hablo mucho con los bodegueros de la tierra y todos coinciden que en general están más paradas las ventas de tintos. Yo creo que hay un cambio en el consumo, que tiene que ver fundamentalmente con la incorporación de nuevos consumidores, mujeres y jóvenes. La fase inicial del consumo de vino suele estar relacionada más con los blancos, porque se beben mejor, son más frescos. Eso sí, el problema con los tintos no es único de Castilla-La Mancha, si no en general de toda España.

P-. El año pasado estuvo el Rey, Pedro Sánchez, gran visibilidad, ¿a quién esperaréis este año?

R-. Este año la feria coincide con un periodo electoral, de manera que hay que tener más cuidado, porque nosotros no queremos que se politice en ningún caso, de manera que tendremos presen-



cias institucionales, del presidente de la Junta, Emiliano García-Page, que será quien inaugure esta feria, y algún ministro o ministra estamos seguros que nos acompañarán en algún momento, sobre todo la ministra de la tierra, Isabel Rodríguez, que es embajadora del vino y ejerce con orgullo tal condición.

P-. ¿Corre el riesgo de que se pueda convertir Fenavin en una plataforma electoral?

R-. Debemos intentar que no. De hecho, sabiendo que la ciudadanía puede tener curiosidad por Fenavin, sabemos que no podemos abrir las puertas, porque es una feria que está limitada a los profesionales. El día que Fenavin se convierta en una romería y acudan gentes que nada tienen que ver con el mundo del vino, tendremos un problema de calidad y prestigio, porque no será igual de fácil realizar las actividades comerciales, los negocios. Tened en cuenta que cuando un comprador y un vendedor están reunidos, lo que no quieren es que les moleste nadie.

Por tanto, también desde el punto de vista político, partidista, tenemos que envolverla y encapsularla, para que no se convierta en un espacio electoral. La feria tiene que estar al margen y por encima de colores y partidos políticos. Es una feria en todo caso de presencias institucionales. Son ya muchas las ediciones que se han celebrado en año electoral y creo que se ha sabido conservar siempre, y he de reconocer la parte de responsabilidad por parte de todos los partidos.

Con respecto a la parte ciudadana, ya hemos tenido las actividades de 'La cultura del vino', que ha llegado a 300.000 personas en toda la provincia, en pueblos grandes y pequeños, y es una manera de acercar lo que significa Fenavin.

P-. No se habla de otra cosa, de la sequía, ¿Ciudad Real tiene garantizado

para los próximos años el agua teniendo en cuenta que se ha sustituido mucha viña por espaldera de regadío?

R-. Se ha hecho un esfuerzo enorme por parte del sector y de la Administración, con ayudas de Castilla-La Mancha, para utilizar los procedimientos más eficientes en el riego. Prácticamente aquí ya no se riega a manta en ningún sitio, sino todo lo contrario, hay goteos, y todavía hay mucha viña de secano. Pero cuando se produce el cambio se hace desde luego con unas condiciones de modernidad en cuanto a infraestructuras de riego que se utilizan. Además, estamos incorporando mucho la energía fotovoltaica a todos los medios de producción y limitando como consecuencia de las circunstancias los metros cúbicos por hectárea.

Creo honestamente que este año lo vamos a pasar razonablemente, pero si la situación no cambia en los próximos años, podemos tener problemas, pese a los esfuerzos. La sequía es una realidad que no solo afecta al sector agrario,

sino también el abastecimiento a poblaciones. Es verdad que ahí tenemos una solución con la Tubería Manchega, pero para la agricultura lo que tenemos que ser todos es muy responsables en asumir la realidad de los datos, el estado de las masas de agua y ser todos conscientes de que no podemos cargarnos la gallina de los huevos de oro porque ahí está nuestro presente y futuro.

Hay que intentar organizar bien el agua, lo que tiene que ir a la agricultura y para los abastecimientos, con responsabilidad, en ningún caso enfrentar. La Administración garantizando que la información que tenemos sobre las masas de agua es veraz, y los representantes de los agricultores siendo sensatos, porque si miramos para otro lado, nos podemos encontrar que, si de un tiempo a esta parte no llueve, que no haya agua. Todos tenemos que hacer un ejercicio y crear un espacio de acuerdo, diálogo y a ser posible de consenso.

P-. Ha dicho al principio que, en cuanto a los números, Fenavin ha tocado techo. Entonces, ¿hacia dónde tiene que mejorar?

R-. La feria no puede crecer más en cuanto a la presencia de bodegas, tiene que mejorar en la estrategia relacionada con el marketing fundamentalmente. Tenemos que seguir esforzándonos por abrir nuevos mercados en nuevos países, tenemos que seguir siendo capaces -y en estos hay que avanzar mucho- de coordinarnos para no hacernos competencia desde un mismo territorio en cuanto a la oferta de nuestros vinos en los mercados globales, tenemos que seguir aportando calidad y credibilidad a nuestros vinos, tenemos que seguir experimentando -porque hoy hay nuevos consumidores que tienen gustos diferenciados del consumidor tradicional-, y tenemos que asumir que este es un negocio que avanza con la tecnología y la digitalización.

El vino es un negocio que cambia cada año, con nuevas modas, procedimientos, nuevos compradores, intermediarios, vendedores. Tenemos que estar al día y no despistarnos ni un momento de lo que es una realidad: que el sector está en permanente evolución y que una parte importante del negocio se puede hacer por internet. La idea muy manchega de que el buen paño dentro del arca se vende, y por lo tanto no hay que hacer nada más, es una idea errónea y del siglo pasado. El buen paño, que es el buen vino, hay que sacarlo del arca, hay que venderlo, darlo a probar, mejorar la etiqueta, meterlo en plataformas de internet, hay que conseguir ocupar espacios de promoción y publicidad, hay que relacionarlo con experiencias culturales, sociales. El bodeguero que piense que puede vender vino como en el siglo pasado está equivocado.

FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Ciudad Real 9-11 mayo 2023

No es lo mismo estar, que estar siempre cerca para lo que necesites.

Como entidad comprometida con nuestras personas y nuestra tierra, un año más Globalcaja es patrocinador principal de FENAVIN y único sponsor de la 'Galería del Vino Globalcaja'.

Nuestro stand, en el Pabellón Virgilio, está abierto a bodegas y cooperativas que quieran hacer negocio en esta feria. Porque no es lo mismo decir, que hacer.



Globalcaja

“Fenavin es la fiesta del vino que consolidará nuestras ventas récord de vino y mosto de 200 millones de litros al mes”

Texto: Julia Yébenes

Fotos: J. Jurado

El Gobierno de Castilla-La Mancha sigue manteniendo su firme respaldo a la Feria Nacional del Vino (Fenavin), la mayor exposición del sector vitícola español, que acaba de abrir su doceava edición (es bienal) en Ciudad Real, con un abanico de oportunidades de negocio para las bodegas, cooperativas e industrias vinateras de la región. Se trata, según el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, de una feria “fundamental” para el ámbito agroalimentario de la comunidad, una “fiesta del vino” que acoge el territorio con más superficie de viñedo de España y Europa. Por ello, el Gobierno autonómico se muestra como uno de los firmes aliados de la organización de la feria (la Diputación), a través de inversiones y una completa carta de actividades. En la presente edición, la Junta de Comunidades ha invertido 500.000 euros, la mayoría para aumentar la cartera de compradores internacionales, procedentes este año de más de 100 países, y también para financiar el espacio del stand del Ejecutivo regional que tendrá una ubicación principal y será sede de numerosos encuentros. No faltarán sesiones de cocina en vivo, showcooking y catas de vinos, además de recepciones de autoridades. La nueva cita contribuirá, según Arroyo, a reforzar las ventas de vino castellano-manchego, que van viento en popa en la actual campaña, sobre todo los blancos. Los datos no engañan: “vendemos cada mes más de 200 millones de litros de vino y mosto, y además exportamos más, con más de



11 millones de hectolitros entre marzo de 2022 y febrero de 2023”. Por ello, están impulsado la Interprofesional del Vino de Castilla-La Mancha “para organizar el sector y evitar los dientes de sierra”.

PREGUNTA.- Llega otra edición de Fenavin, ¿Qué supone para el sector y para el Gobierno regional?

RESPUESTA.- Es una feria fundamental y la más importante de Castilla-La Mancha en el ámbito agroalimenta-

rio. Es la cita más representativa del vino español, con bodegas y cooperativas de toda España, como las nuestras, con denominaciones de origen y otras figuras de calidad. Es una fiesta del vino que acoge Ciudad Real, la provincia con más superficie de viñedo y más producción de vino de la región y en el mercado mundial. Tiene más de 32.000 metros cuadrados de exposición, y contará con 4.000 compradores internacionales y 15.000 nacionales. Por ello, la apuesta

del Ejecutivo regional es total, sobre todo desde 2015, cuando rectificamos la política errónea del Gobierno del Partido Popular (Dolores de Cospedal gobernó entre 2011 y 2015) que apostó por otros modelos, como la Cumbre del Vino. Desde entonces, seguimos realizando nuestra aportación a la feria, este año con una inversión de más de medio millón de euros, 260.000 euros para que vengan importadores de todos los países con los que tenemos más relación comercial. Es un esfuerzo especial que también realizamos desde la Fundación ‘Tierra de Viñedos’, que presido como consejero de Agricultura, y que cuenta con fondos públicos para esto. Haremos un despliegue muy importante en el stand, que tendrá una actividad permanente, entre la que presentaremos la nueva imagen de la Indicación Geográfica Protegida ‘Vinos de la tierra’, la única de vino, que vamos a potenciar más en un futuro cercano con la creación de un organismo de gestión. El objetivo es que funcione como una denominación de origen, y será una puerta más de salida dentro del compromiso que tenemos con el sector del vino en todos los lugares de la región.

P.- ¿Qué actividades acogerá el stand de la Junta de Castilla-La Mancha?

R.- Hemos organizado la ubicación del stand con la Diputación provincial en un lugar preferente, y hemos invertido 100.000 euros en él. Es un espacio espectacular, desde donde vamos a promocionar el vino y a presumir de nuestros vinos con charlas, presentaciones, cocina en vivo, degustaciones, showcooking y catas con vinos de nuestras denominacio-

nes de origen.

P.- ¿Y cómo está el escenario del vino en la región en la actualidad? Usted habla de 'buena salud' en la comercialización, tanto nacional como internacional

R.- Las ventas van muy bien y el mercado del vino se está moviendo más respecto a hace unos meses en Castilla La Mancha. Las últimas cifras son que vendemos cada mes más de 200 millones de litros de vino y mosto, y además cada vez exportamos más, con más de 11 millones de hectolitros, que son mil cien millones de litros, a nivel interanual, entre marzo de 2022 y febrero de 2023. Vamos acumulando datos al alza desde hace cinco meses, y son muy positivos porque mantenemos la presencia en 150 mercados. Respecto a la facturación, estamos aumentando el precio de venta unitario por litro y nos permite alcanzar la segunda mejor cifra de nuestra historia en los ingresos a nivel interanual, durante 12 meses seguidos. Con todo, sigue habiendo existencias en las bodegas de España, sobre todo de vino tinto, y por eso se ha llegado a solicitar la destilación de crisis en algunos ámbitos territoriales. Pero en el caso de la región, el mercado se ha vuelto a mover con mucha intensidad en las últimas semanas y la previsión de la



cosecha es corta por la sequía, lo que hace pensar que vamos a tener más posibilidades de mejorar la rentabilidad de las explotaciones.

P.- ¿O sea, que desde la Consejería de Agricultura desaconsejan esta medida de destilación que han solicitado

algunas organizaciones de productores y cooperativas en otros territorios?

R.- Sabemos que los datos hacen desistir la solicitud en Castilla-La Mancha porque conllevaría una bajada de precio del producto. En otros lugares de tradición vitícola, como La Rioja,

están teniendo más problemas porque dependen de otros mercados y tienen mucho vino en bodega que no han podido vender en los últimos años. En La Mancha, por primera vez en mucho tiempo y en nuestra historia, hay un buen nivel de comercialización. Es un motivo de orgullo. So-

GUADIANEJA

Tempranillo

- PARAJE ALTO HUNGRAO -




VINICOLA DE CASTILLA
www.vinicoladecastilla.com

bre todo, de los blancos.

P.- Pero sí se ha aprobado la vendimia en verde

R.- Sí, se trata de una medida del Ministerio de Agricultura, que se abrió en Castilla-La Mancha hasta el 2 de mayo. Y aunque no resolverá el problema (exceso de producción) del todo, posiblemente más el 50 por ciento de los fondos del Programa Europeo del Vino para España se quedarán Castilla-La Mancha, que es la comunidad que tiene el sector más potente. Los viticultores de la región tendrán, así, una oportunidad, y supondrá una inyección de liquidez para el sector

P.- ¿Y por qué se están vendiendo más los blancos que los tintos?

R.- Se debe al cambio de los deseos de los consumidores y a sus nuevas orientaciones hacia la compra de productos como nuestros vinos, más jóvenes, más frescos, más afrutados, que entran muy bien y se venden en todo tipo de mercados, incluso en algunos donde no se conoce tanto el vino. Estar presentes en 150 países es un gran éxito y creo que Fenavin nos va a ayudar más a reforzar la conquista de los mercados globales.

P.- ¿Y el precio al que se venden es rentable?

R.- La media del precio unitario en graneles es de 0,62 euros el litro. Un incremento respecto al año pasado y respecto a otros años. Es de los más altos de los últimos años, ya que solo alcanzamos un precio superior en 2018. Previsiblemente, si todo va bien, es probable que este valor incluso se incremente, dado que la cosecha será corta por la sequía y el mercado comercializador se sigue moviendo. Es la expectativa en la que estamos trabajando.

P.- ¿Cree que se cumplirá el reto de alcanzar una facturación de 2.500 millones en ventas de vino en 2025?

R.- Hasta ahora llevamos ya 2.000 millones de euros ingresados, también contando las ventas de mosto y los subproductos de vinificación, como el alcohol de uso de boca o los destilados. Esta cifra fue un reto que nos planteamos en la Estrategia del Vino de la legislatura pasada y para alcanzarlo era necesario tener una Ley del Vino en Castilla-La Mancha, que no teníamos y ya tenemos (fue aprobada el pasado mes de agosto). Esta normativa contempla una interprofesional para la organización del sector y eso es muy positivo.

P.- ¿Y cómo está esta interprofesional del vino regional?

R.- La recién creada Interprofesional del Vino de Castilla-La Mancha se está organizando y ya estamos tra-



bajando con el sector para elaborar un borrador de estatutos. El objetivo es que pueda empezar a funcionar cuanto antes. Depende de la voluntad de las partes, pero ambas (comercializadores y productores) ya han tenido una buena acogida. Sin duda facilitará el funcionamiento de la entidad, que fue impulsada hace unos meses por el Comité Regional Vitivinícola, un órgano de carácter consultivo contemplado en la Ley de la Viña y el Vino regional.

P.- ¿Qué prioridades tendrá este órgano?

R.- Se centran en la organización del sector, más que la promoción, de la que se encargará la Interprofesional del Vino de España (OIVE). Se encargará de tomar las riendas, organizar el mundo del vino, con el fin de que no haya tantos dientes de sierra en la producción de vino y de mosto. Nos permitirá trabajar en función del mercado y orientar las decisiones que se toman en las empresas, en las bodegas familiares, en las cooperativas y en las explotaciones vitícolas. (En-

tre sus funciones, destacan el seguimiento y análisis de la situación del sector vitivinícola, la coordinación de actuaciones y el refuerzo de la competitividad). Por su parte, la OIVE se encargará más de la promoción, a través de la Fundación Tierra de Viñedos (que también preside Martínez Arroyo). Gestionarán las inversiones que hacemos para el fomento de la cultura del vino.

P.- Precisamente, usted es partidario de la promoción entre la hostelería de la región para que ofrezca una carta con vinos de la tierra, dado que no hacerlo "es contrario a la propia decisión del visitante" ¿Qué están haciendo en este sentido?

R.- Estamos trabajando para que se promocióne el vino. Tenemos nueve denominaciones de origen, la Indicación Geográfica Protegida 'Tierra de Castilla' y siete pagos vitícolas. Son figuras de calidad que están en todos los lugares, de todas las variedades, con distintas altitudes y ubicaciones. Somos la bodega del mundo y no tiene lógica que teniendo todo tipo de

productos de una calidad excepcional no se ofrezcan a los visitantes. Es una lucha que mantenemos desde hace años trabajando con la hostelería y la Asociación de Cocineros Euro-Toques, también con la Fundación de la Dieta Mediterránea. Es una batalla para que nuestro vino tenga consideración en la restauración.

P.- Recientemente, usted también defendió en la Federación Española del Vino (FEV) este producto como alimento

R.- Es una reivindicación de Castilla La Mancha y de la Fundación Dieta Mediterránea, que también presido. Consideramos al vino como un alimento de esta dieta, como el pan, el queso y el aceite. Detrás del vino hay muchos factores, como la cultura, la influencia del territorio, la definición del paisaje y la renta de muchas personas del medio rural. En la región hay 85.000 viticultores y decenas de bodegas y cooperativas. Es la realidad de nuestros pueblos, de nuestras agrocidades y por ello merece la pena luchar por el vino.

esencia

MONTES NORTE

BLANCO · MERLOT · CHARDONNAY · TINTO · VERDEJO · BRUT



MANUEL JULIÁ

“En Fenavin hemos generado una realidad y no una expectativa”

Texto: Fran Solís

Fotos: Elena Rosa

El director de Fenavin, Manuel Juliá, explica que la Feria Nacional del Vino es una realidad porque “los bodegueros y cooperativas de toda España, en un altísimo porcentaje, prefieren venir a Fenavin antes que ir a cualquier otra feria que haya en España”. En una entrevista concedida a Lanza analiza los aspectos, novedades y cuestiones más importantes de una feria que “es el evento de negocio del vino español más importante de España y del mundo”



Pregunta: ¿Cuáles son las cifras finales de la presente edición de Fenavin en términos de países, empresas expositoras e importadores?

Respuesta: A Fenavin acudirán finalmente 1.921 expositores, lo que supone un crecimiento del 2,5%. Dentro del programa de compradores nacionales, que hacemos para que la gran distribución nacional, supermercados, tiendas y todo lo que significa y entra dentro del concepto comprador, que va desde el grande a la pequeña tienda de barrio, tenemos unos 14.700 compradores nacionales, lo que significaría un pequeño crecimiento respecto al año pasado. Al ser ya Fenavin una feria consoli-

dada, ya no debemos funcionar con crecimientos, es decir, con conceptos cuantitativos, sino que tenemos que hacerlo con conceptos cualitativos. Prácticamente todo el sector de la distribución nacional viene a Fenavin y conoce Fenavin, por lo que lo único que hacemos es poner servicios a su disposición. En Fenavin, y por poner un ejemplo, se les da la posibilidad en el buscador de negocio de ver dónde están las bodegas y cooperativas que más les interesan en base a sus necesidades.

Los compradores nacionales tienen una posibilidad muy importante de recibir información sobre lo que hay en la feria. También de selección de todo lo que hay para poder llegar hasta aquello que les interesa y, en ter-



cer lugar, de contacto, puesto que el programa de compradores nacionales ofrece la posibilidad de que pulsando una tecla el comprador nacional o el distribuidor pueda dirigirse a la bodega y decirle que quiere reunirse con él. Y automáticamente le sale una agenda, y conciertan una cita.

En lo que respecta al programa de compradores internacionales, a la presente edición de Fenavin vienen algo más de 4.000, de los cuales más de 1.000 están gestionados por nosotros.

Luego hay otra serie de compradores que acuden por sus propios medios y que están en torno a los 3.000. Por tanto, nos movemos en una ratio de 4.000 compradores internacionales.

Una de las características que presenta Fenavin y que la diferencia de otras ferias es que nuestra posibilidad de existencia está absolutamente ligada a la realidad de negocio. Nosotros no somos una gran ciudad con un gran mercado interno, pero además somos una zona productora, cuando casi todas las grandes ferias del mundo, excepto Vinexpo, no se encuentran en zonas productoras por razones obvias. Esa realidad de negocio nosotros la estructuramos a través de un trabajo previo en Fenavin, que desde un mes antes a la celebración de la feria se trabaja para que tanto expositores como compradores puedan establecer contacto a través del programa 'Contacte con'.

Esos tres grandes conceptos de datos crean una feria potente dentro del mundo del vino español. Y cuando decimos que es la mejor feria del mundo dentro de su sector, no estamos lanzando un farol, sino que ninguna feria especializada en vino español en el mundo tiene esos datos. En España no hay una feria que compita con Fenavin en más de un 50 o un 60%. Y luego

en el exterior, que están las grandes ferias como Sial de París, ProWein de Dusseldorf, Vinitaly y Vinexpo, lo que se refiere a la parte de vino español, que normalmente suele estar gestionada por el ICEX, no llegan ni muchísimo menos a nuestros datos. Por todo ello, Fenavin es el evento de negocio del vino español más importante de España y del mundo.

P: ¿Considera que esta edición de Fenavin será la más importante de su historia?

R: Fenavin presenta dos características que como director he querido dejar claro desde la primera edición: una estrategia creativa y planificadora. Precisamente esa estrategia creativa y planificadora ya se pudo ver en la primera edición, es decir, en los cimientos de lo que hoy es Fenavin, con sus conceptos básicos: trabajar más en la demanda que la oferta, especializarse en comercio exterior, crear sistemas para que expositores y compradores puedan hacer negocio, etc. Todo eso ya existió durante la primera edición de Fenavin, donde ya tuvimos Galería del Vino y Centro de Negocios. Y lo que hemos ido haciendo cada dos años ha sido perfeccionar los instrumentos y la realidad que tenemos para luego exprimir al máximo cada una de las áreas en las que estamos trabajando.

Cualitativamente vamos a desarrollar mejor el 'Face to Face', que es un programa derivado del 'Contacte con', para que los expositores y compradores que se den cita en la feria dispongan de una mesa en la que puedan negociar.

P: Esta va a ser la primera edición en la que Fenavin se va a celebrar al cien por cien dentro del espacio expositivo que ofrecen los pabellones de IFEDI, por lo que se dice adiós a las carpas...Ha costado, pero por fin se ha conseguido dar respuesta a una

Pizzería Carlos
La pizza que recordabas
CIUDAD REAL

926 111 777
#Recoger #Domicilio
Calle Altagracia 39
Ciudad Real

17

de las principales demandas de los profesionales participantes. ¿Qué importancia tiene este hecho?

R: Este año, por primera vez no va a haber carpas dentro de la feria. Quiero felicitar al presidente de la Diputación y de Fenavin, José Manuel Caballero, por el enorme empeño que ha puesto a la hora de crear esta estructura ferial que es la más importante del sur de España.

El haber eliminado las carpas de Fenavin es muy importante, porque lanza un mensaje de consolidación. Y los pabellones nos ayudan también a que la gente que venga vea que se ha apostado de verdad por esto y que se ha creado una gran infraestructura ferial.

Como director de Fenavin siempre manifesté que a pesar de que las carpas estaban muy bien hechas, al final tenías una serie de limitaciones que en la actual edición con los enormes pabellones del complejo IFEDI no se va a tener.

P: La pandemia provocó que la feria de 2021 tuviera que trasladarse hasta 2022, por lo que con la presente edición será la primera vez en la historia que Fenavin se celebra durante dos años consecutivos. ¿Qué ha sido lo más complicado a la hora de organizar dos ferias de manera tan seguida?

R: Fenavin tiene negocio in situ, es decir, en las encuestas que hacemos sabemos que ha habido negocio en la feria y que puede mover una cantidad determinada de contactos y de volumen económico. Pero, a su vez, también se genera una gran realidad de contactos. El año pasado, antes de empezar Fenavin, había programadas más de 7.000 reuniones con compradores nacionales, internacionales y expositores.

Una feria que tiene esta realidad debe ser bianual, porque los expositores no pueden ir cada año, ya que hacen una gran inversión y paralizan prácticamente su realidad comercial para derivarlo todo a la feria.

Lo que sí ha ocurrido es que se produjo una situación excepcional de ausencia un año por la pandemia que hizo que la edición de 2021 no se pudiese celebrar. Esta situación nos ha favorecido para que Fenavin pueda ser anual, aunque de manera excepcional. Y debo decir que nos ha salido bien, pues este año seguimos teniendo alrededor de 400 expositores en reserva. Desconozco cuántas ferias hay en el mundo que tienen expositores en reserva. Pero nosotros llevamos ya casi siete u ocho ediciones con expositores en reserva, lo cual quiere decir que hay un interés enorme por parte del mundo del vino de estar en Fenavin.

P: ¿Qué novedades presenta hace año Fenavin?

R: Hay una novedad hermosa desde un punto de vista mediático como es la creación del cuerpo diplomático de Fenavin con gran cantidad de gente conocida del mundo mediático, económico y literario que hemos nombrado embajadores y que presentamos en Madrid hace unos días.

De los 33 o 34 embajadores que han sido nombrados desde 2013 asistieron al acto unos 28 o 29. Por tanto solo tres o cuatro no estuvieron con nosotros. A este respecto conviene recordar que, lamentablemente, alguno de ellos ha fallecido como es el caso de Alfredo Di Stéfano, Alfonso Cortina o el director de cine José Luis Cuerda.



Fenavin tiene negocio in situ, es decir, en las encuestas que hacemos sabemos que ha habido negocio en la feria y que puede mover una cantidad determinada de contactos y de volumen económico. Pero, a su vez, también se genera una gran realidad de contactos. El año pasado, antes de empezar Fenavin, había programadas más de 7.000 reuniones con compradores nacionales, internacionales y expositores



Mantener este cuerpo diplomático también supone ligar al vino a un montón de personas conocidas para que su prestigio favorezca al prestigio del vino.

P: ¿Qué ha supuesto Fenavin para Manuel Juliá desde el punto de vista personal y profesional?

R: Al principio no tenía ni idea de vino. Soy un consumidor normal que he descubierto el vino más que nada porque he estado con la gente que más sabe de vino, lo que me ha ayudado a consumir mejor y a beneficiarme mejor de este mundo.

En el terreno personal para mí significó un reto cuando me lo propuso el anterior presidente, Nemesio de Lara, en el año 99. El hecho de conocer las otras ferias y pensar técnicamente cómo se tendría que estructurar Fenavin significó un reto personal. Por aquél entonces en el terreno laboral dirigía un centro de información europea. Para mí era para mí comodísimo, porque trabajaba intelectualmente, que es el trabajo que de verdad me gusta. Por ello, cuando me propusieron dirigir Fenavin, le dije al anterior presidente de la Diputación que si era para un proyecto grande para luchar con los mejores contase conmigo. En ese momento me di cuenta de que había un hueco no llenado en las ferias del sector, como era el negocio en la feria, pues percibí que incluso en muchas de estos eventos, sobre todo en España (Madrid y Barcelona), el expositor no hacía negocio, sino que iba allí, se tenía que gastar un dinero y suponer que aquello era bueno.

Por ese motivo me di cuenta de que si éramos capaces de hacer dos cosas, es decir, de especializarnos en el sector exterior y concebir la feria fundamentalmente desde la perspectiva de la demanda, y no desde la oferta, cualquier expositor de España iba a preferir venir a Ciudad Real antes que a Madrid o a Barcelona. Y eso es lo que ha ocurrido. En Fenavin hemos generado una realidad y no una expectativa. Muchos negocios o realidades económicas están siempre en una expectativa y no terminan de ser una realidad. Pero nosotros sí que hemos conseguido generar una realidad, y la gente va a las realidades y las prefiere a las expectativas.

Fenavin es una realidad porque los bodegueros y las cooperativas de toda España, en un altísimo porcentaje, prefieren venir a Fenavin antes que ir a cualquier otra feria que haya en España.

PREMIO
GRAN SELECCIÓN
CAMPO Y ALMA

Categoría Vino Blanco
MEJOR VINO BLANCO DE CASTILLA-LA MANCHA

LIENZO
CHARDONNAY

CAMPO Y ALMA
CASTILLA-LA MANCHA

Castilla-La Mancha

Arte en Vino

LIENZO

El vino de una copa y la pintura de un lienzo permanecen eternamente en el recuerdo cuando consiguen emocionarnos

CHARDONNAY
FERMENTACIÓN EN BARRICA

VIRGEN DE LAS VIÑAS
1961
BODEGA Y ALMAZARA



LUIS NOÉ (IPEX)

“El dato de vino exportado es el mayor y mejor indicador de que es una feria generadora de negocio”

Texto: Julia Yébenes

Fotos: Lanza

El Instituto de Promoción de CLM (IPEX) es una de las entidades de más peso en el backstage de la Feria Nacional del Vino (Fenavin), cuya 12ª edición comienza este martes en el IFEDI de Ciudad Real. La entidad, centrada en promover una internacionalización competitiva, ha gestionado la llegada de 70 compradores extranjeros de distintas latitudes, como Asia y África. El director del instituto, dependiente de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo, subraya en esta entrevista la importancia del sector el vino regional, cabeza de las exportaciones, con 700 millones en 2022. Por ello, Fenavin representa, a su juicio, una gran oportunidad para seguir creciendo en todos los mercados, principalmente en el internacional. No en vano, cada año introduce novedosos instrumentos, previos a la cita, para consolidar el negocio, como es el foro con los compradores internacionales en Almagro y Fenavin Talks, un ciclo de webinaros con información puntual de los mercados más dinámicos. Pero más jugosos son los datos, que apuntan a la consolidación de la tendencia al alza de la comercialización exterior de vinos embotellados. En los dos primeros meses de 2023 supusieron el 34,4% del total de vino exportado, tras crecer un 19,5%

PREGUNTA.- Se acaba de abrir Fenavin 2023 y el IPEX lidera una de sus principales herramientas de negocio, como es el programa de compradores, para que la cifra de ventas aumente ¿Cuántos son y de qué procedencia?

RESPUESTA.- En 2023 IPEX participa en el programa de compradores gestionado por la organización de FENAVIN con la gestión de 70 compradores internacionales de 20 países, de los cuales un 40% proviene de Asia, concretamente de China, Taiwán, Hong Kong, India, Corea del Sur y Tailandia, renovando nuestra puesta por estos mercados una vez que se ha retomado la movilidad con esta región. La segunda zona en importancia es el continente europeo, del que provienen el 38% de nuestros compradores, exactamente de República Checa, países nórdicos, Reino Unido, Eslovaquia, Eslovenia, Suiza e Irlanda. Por último, incluimos países africanos, que suponen el 22% del total, con países como Ghana, Guinea Ecuatorial, Cabo Verde, Zambia, Angola, Togo y Benín.

El IPEX ha realizado un gran esfuerzo para alcanzar el total de 70 incrementando el compromiso inicial de 66 compradores conscientes de la importancia del momento y de la necesidad del sector del vino de intensificar la comercialización.

P.- ¿Cómo valora la doceava edición de esta gran exposición del sector del vino, que reunirá a unos 20.000 compradores, entre internacionales y nacionales? ¿Qué supone en términos de desarrollo para uno de los sectores referentes de la economía de la región?

R.- Fenavin es una oportunidad magnífica para las empresas de la región. Durante estos días Ciudad Real se sitúa en el foco internacional y se consigue que la atención del sector se centre en los vinos de España en general y en los vinos de Castilla-La Mancha en particular. Además, por segundo año consecutivo, el Gobierno regional organiza en Almagro un evento de bienvenida a compradores internacionales que llevaremos a cabo el día anterior a la inauguración de la feria. Este evento contará con la participación de 62 bodegas de Castilla-La Mancha y el objetivo claro de introducir a estos compradores en la gran diversidad y en la excelente calidad que existe en los vinos de nuestra tierra.

La labor de IPEX, además de apoyar muy intensamente el programa de compradores de la feria, realiza una intensa labor de información y conocimiento de vinos castellano-manchegos entre todos estos importadores con eventos como este. Además,



este año se ha puesto en marcha una nueva iniciativa, Fenavin Talks, un ciclo de webinarios previos a la feria que están permitiendo a las bodegas tener información de última hora de importantes mercados, tales como China, Japón, Corea del Sur, México o Brasil. Ha sido gracias al apoyo de los delegados de Fenavin en estos mercados, importadores y la colaboración de la organización de la feria, la Cámara de Comercio de Ciudad Real, la Fundación Tierra de Viñedos e ICEX.

El pasado ejercicio 2022 cerramos el año con la mayor cifra de ventas de vino en la región, superando por pri-

mera vez los 700 millones de euros exportados. Se trata de nuestro principal producto exportado y un evento como la Feria Nacional del Vino nos sirve claramente para enfatizar nuestra apuesta por su comercialización en todo el mundo.

Lo que resalta de estos compradores es que muchos consideran su participación en la feria una necesidad para trabajar con vinos españoles y una gran parte de estos compradores coordinan sus propios viajes más allá del programa oficial de compradores. Este dato es el mayor y mejor indicador de que es una feria generadora de negocio para todas las bodegas.

P.- El vino castellano-manchego vive un momento dulce en comercialización, tal y como apuntan los datos de ventas -sobre todo de exportaciones, con 149 millones hasta febrero, un 11,9% más- frente a los de otros territorios. ¿A qué se debe, desde el análisis del IPEX, a los países que compran, a las tendencias de consumo, o a qué?

R.- La calidad, competitividad y diversidad del vino de Castilla-La Mancha son los factores clave de la evolución positiva de las ventas del sector regional. La evolución positiva del precio de venta de vino que lleva subiendo 16 meses consecutivos, de acuerdo con los datos del Observatorio Español del Mercado del Vino. Esta mejora se ha centrado principalmente en vino envasado en distintos formatos y categorías, mientras que el vino a granel ha mejorado su precio de venta, aunque con una reducción del volumen exportado.

En este sentido, vemos que en lo que llevamos de año 2023, y aunque solo son 2 meses (enero y febrero) vemos como las exportaciones de vino embotellado están creciendo pasando del 29,7% que supusieron en este mismo periodo del año pasado, al 34,4% del total de vino exportado en 2023, creciendo un 19,5%.

También es importante a su vez tener en cuenta la intensa acción de promoción que se lleva a cabo a nivel internacional. Durante 2022 IPEX ha llevado a cabo un total de 22 acciones de promoción del vino a nivel mundial en las que han participado más de 300 bodegas, con acciones en mercados relevantes y consolidados como China, Alemania o Estados Unidos y también en otros de oportunidad como es el caso de India, Suiza o Camerún.

P.- En este sentido, se están vendiendo más blancos que tintos ¿Cuál es la razón?

R.- No se trata de una ciencia exacta y pueden influir numerosos factores como el que hay un cambio de ciclo de los mercados donde algunos mercados están incrementando el consumo de vino blanco en detrimento del tinto. La evolución del precio por litro de vino es otro factor que influye en el cambio de en los hábitos de compra, ya que el precio del vino tinto se ha incrementado más que el blanco. A esto se le une el hecho de que mercados tradicionalmente consumidores de vino tinto han sufrido una paralización en su consumo por la crisis de los últimos 3 años, como ha sido el caso de China, donde cada vez se consumen más blancos.

Por último, la caída en la compra de vino desde Italia en Castilla-La Man-



cha, que en los dos primeros meses del año es de casi el 78% ha influido significativamente en este cambio, por tratarse en una parte importante de vino tinto.

P.- El presidente de la Diputación y de Fenavin, José Manuel Caballero, incide en la necesidad de ser más competitivos para vender el vino en los mercados, ¿Cómo trabajan esta perspectiva desde el IPEX entre las entidades vinícolas?

R.- La promoción internacional de nuestros vinos se basa en el posicionamiento de vinos de calidad sobre la premisa de la diversidad para poder cubrir casi cualquier demanda de vino de prácticamente cualquier perfil. La mejora en la competitividad es una suma de diferentes factores. El conocimiento de los mercados, de la competencia y sus productos y la promoción son esenciales para que las bodegas sean más competitivas en los distintos países. La adaptación de procesos y productos es fundamental en la mejora competitiva de las empresas de Castilla-La Mancha además de la maximización en el aprovechamiento de las economías de escala que te confieren ser la mayor región vitivinícola del mundo.

P.- ¿Cuántas empresas (bodegas, cooperativas, u otras industrias) exportan vino desde CLM y Ciudad

Real, cuánto ha crecido la cifra? ¿Y cuántas se han consolidado?

R.- Tomando como referencia el último ejercicio completo, 2022, podemos ver que fueron 668 empresas las que exportaron vino de Castilla-La Mancha, de estas la mitad exacta desde la provincia de Ciudad Real, 334. Se trata de un 2% más de empresas que en 2021 y un significativo 31% más de empresas exportadoras si comparamos con 2020. Esto indica que no solo crecemos en valor sino también en número de empresas exportadoras.

P.- El IPEX realiza un trabajo desconocido para la sociedad, con el objetivo de liderar la internacionalización de Castilla-La Mancha en el ámbito económico y la promoción de una economía competitiva. ¿Cuál sería la evolución del número de empresas exportadoras y de qué sectores?

R.- No diría que somos desconocidos para la sociedad si tenemos en cuenta que solo el año pasado cerca de 1.000 empresas participaron en las actividades organizadas por IPEX, aunque es cierto que una parte de nuestro trabajo debe ser aumentar el conocimiento de las empresas sobre las ayudas que ponemos a su disposición en materia de internacionalización. Durante el 2022, Castilla-La Mancha ha registrado un récord histórico de

10.272 millones de euros exportados con un crecimiento del 13,5% respecto al año 2021. Todas las provincias de la región han mantenido un crecimiento sostenido respecto al año anterior con provincias como Ciudad Real que han alcanzado a su vez su mejor registro histórico de exportaciones, llegando a los 2.578 millones de euros exportados, el 25% del total regional.

P.- ¿Cómo están los mercados en Europa y el mundo a la hora de vender las mercancías, también, el vino? ¿Hay impedimentos como aranceles u otros requisitos de exportaciones como puede ser con Reino Unido? Igualmente, ¿cómo ha influido la invasión de Ucrania?

R.- Los mercados europeos están muy desarrollados y son mucho más próximos por distancia y por cultura, lo cual permite una mayor accesibilidad a las empresas en la comercialización y distribución. De esta forma, hay un mayor aprovechamiento de todas las oportunidades comerciales, no solo de importadores, sino también del retail y HoReCa (hoteles, restaurantes y cafeterías). Son mercados que presentan muchas oportunidades de negocio de nicho.

Los mercados más distantes o bien con mayores restricciones de acceso a los productos como el vino requie-

ren de una mayor especialización por tener un gran número de requisitos documentales y de declaraciones y certificaciones, haciendo necesaria la concentración en aquellos clientes de mayor volumen, principalmente importadores que están más especializados.

El incremento de requisitos documentales y arancelarios del Reino Unido derivados del BREXIT unido a la espiral inflacionista provocada por la escalada de precios y el mayor coste de los productos por los aranceles ha provocado grandes turbulencias en el mercado que requieren tiempo hasta que se estabilice y la sociedad asimile la nueva estructura de costes en la construcción final del precio.

También la guerra de Ucrania ha provocado una pérdida de competitividad global debido al incremento de los costes energéticos, muy necesarios en todo el proceso productivo del vino, especialmente en la fabricación de botellas y cartón que son procesos muy intensivos en energía. Ello ha provocado una escalada de precios para todos los productores a nivel mundial y que redundan en un incremento del valor del producto que, sin duda, es difícil de encajar en la cadena de valor y en el precio que finalmente paga el consumidor.

PATA NEGRA

VALDEPEÑAS



www.vinopatanegra.com



Bodegas Los Llanos

LA MAYOR BODEGA DE CASTILLA LA MANCHA

Irla destaca que la **Diputación y el Ayuntamiento de Valdepeñas** comparten su apuesta por la cultura del vino

La teniente de alcalde ha felicitado a la administración provincial por la organización de Fenavin y La Cultura del Vino y ha hablado de las actividades organizadas por el Consistorio como Las Notas del Vino, Jóvenes & Selectos, las Fiestas de la Vendimia y el Vino, el Día del Enoturismo y actividades enoturísticas

Texto: Maite Guerrero

Foto: Lanza

La teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos del Ayuntamiento de Valdepeñas, Vanessa Irla, ha declarado a Lanza que la Diputación Provincial de Ciudad Real y el ayuntamiento de la ciudad comparten su apuesta por la cultura del vino llevando a cabo iniciativas desde hace años.

Por una parte, ha felicitado a la administración provincial por la organización de Fenavin y La Cultura del Vino, indicando que ésta última ha contado con una aceptación excelente en Valdepeñas, con llenos en las tres actividades celebradas: el espectáculo de magia, la visita al Museo del Vino con cata y la cata maridada para 300 personas. “Se han cubierto nuestras expectativas llegando al máximo de personas para cubrir el aforo. Las actividades han estado muy bien y han gustado mucho”.

Respecto a Fenavin, ha dicho que está consolidada totalmente, siendo la feria más prestigiosa del país. “Me parece una gran idea la iniciativa de La Cultura del Vino para acercar la feria y el vino a través de actividades culturales previas a Fenavin, para que la feria no sea solo tres días”.

Ha señalado que el Ayuntamiento de Valdepeñas lleva años promocionando los vinos de esta zona y la cultura del vino con actividades como Las Notas del Vino, que van por su undécima edición este año y se celebrarán del 20 de mayo al 14 de julio maridando vino y música en directo.



Vanessa Irla ha apuntado que habrá siete conciertos que se ofrecerán en seis bodegas participantes y en el Museo del Vino de la localidad. “Creemos que es un perfecto maridaje poder disfrutar de nuestros vinos en entornos que no suelen ser los habituales para hacer una cata, como son los patios de las propias

bodegas, por lo que es una manera también de conocer las bodegas de nuestra localidad y de contar con los profesionales de la bodega, que son los que mejor pueden hablar de sus vinos”, ha señalado.

Las Notas del Vino, que agotaron las entradas el pasado año, volverán

esta edición a tener un carácter solidario, ya que el 50% de la recaudación de las entradas irá destinada a la Asociación de Familiares y Amigos de Personas con Alzheimer de Valdepeñas (AFA).

Otras iniciativas del Ayuntamiento de Valdepeñas relacionadas con este sector son Jóvenes & Selectos, las Fiestas de la Vendimia y el Vino, el Día del Enoturismo en noviembre y actividades enoturísticas puntuales, por ejemplo, visitas al yacimiento de El Peral para ver los restos arqueológicos de su bodega romana.

Irla ha destacado que el sector genera una gran riqueza en la localidad desde que se recoge la uva hasta que la botella de vino llega al lineal de un supermercado, a una casa o a un restaurante, dando trabajo a productores, bodegueros, camareros... generando riqueza y empleo de manera directa e indirecta. “Cada vez más personas se acercan a la Oficina de Turismo preguntando por el turismo enológico. Buscan destinos arraigados al mundo del vino y hay que aprovechar esa demanda y organizar actividades, junto a las bodegas, a lo largo del año”. “Los turistas que vienen por el enoturismo, pernoctan en la ciudad, comen y compran, generando riqueza a través del vino”.

La teniente de alcalde ha añadido que “el ayuntamiento y las bodegas tienen claro que hay que acercar la cultura del vino a nuestros vecinos y utilizamos sinergias como el vino y la música en Las Notas del Vino para conseguir que haya más público. Las fiestas también son un reclamo, con actividades que organiza el ayuntamiento y otras organizadas por asociaciones, como los Jóvenes Amigos del Vino con su Túnel del Vino, o varias catas”.

Por último, ha afirmado que “seguiremos en esta línea en la que llevamos años trabajando. Entre las actividades de la Diputación y del ayuntamiento la gente ve que las diferentes administraciones muestran su apoyo al sector del vino y ayudan a potenciar la cultura del vino y el enoturismo”.



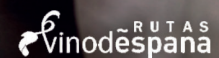
enoturismo



enoturismo

Valdepeñas

Mucho que ver contigo



Félix Solís Avantis, a la vanguardia de la innovación

Texto y Foto: Lanza

En las siete décadas de trayectoria empresarial de Félix Solís Avantis, difícilmente podía imaginarse la familia Solís la envidiable situación en la que se encuentra en la actualidad, fruto de la combinación entre tecnología e innovación al servicio de la calidad y la tradición vinícola. Y es que 2023 ha comenzado con muy buenas noticias para la compañía, ya que acaba de recibir el galardón que lo reconoce como “Mejor Bodega Española 2023” por Mundus Vini, uno de los concursos de vinos más prestigiosos del mundo.

Este premio viene precedido por tres distinciones especiales a sus vinos que los reconocen como los mejores de su categoría: Viña Albali Crianza 2019 – Mejor vino de la DO Valdepeñas, Castillo de Albai Rosado 2022 – Mejor vino rosado en el sector de la distribución y Viña San Juan Blanco 2022 – Mejor vino blanco de la DO La Mancha.

A estos reconocimientos se le suma el conseguido por su presidente y consejero delegado, Félix Solís Yáñez que lo destaca por su trayectoria en la Industria del Vino según XVI Premios Empresariales Mercados del Vino y la Distribución 2022. Seis décadas han pasado desde que comenzara ayudando a su padre y a sus hermanos en la bodega de tinajas de barro de la casa solariega del siglo XVII, Huerto del Cura, embotellando una a una las botellas que salían para los restaurantes de la capital de España. Hoy ostenta la presidencia de la aún empresa familiar, que se ha convertido en una de las más grandes del mundo, con un objetivo clave: pensar siempre en el cliente, ofreciéndole el mejor equilibrio entre calidad y precio.

En la actualidad, el grupo Félix Solís Avantis cuenta con seis bodegas en España: Valdepeñas, La Mancha (bajo la marca Félix Solís) y Ribera del Duero, Rioja, Rueda y Toro, bajo la marca Pagos el Rey) y una en construcción en el Valle de Cachapoal en Chile.



Este crecimiento se ha conseguido gracias a la implementación de estrategias de impulso a la calidad, la innovación, la sostenibilidad y la internacionalización, señas de identidad que resumen la filosofía que mueve a la familia Solís.

Ejemplo de ello, es el hito de la construcción de la nueva bodega de crianza en Valdepeñas, que será in-

augurada en breve, y en la que sean invertido 70 millones de euros. Totalmente automatizada tiene capacidad para albergar hasta 130.000 barricas y es uno de los proyectos más innovadores, sostenibles y eficientes a nivel mundial.

Presencia en 115 países

Trabajo, crecimiento y superación para ofrecer vinos de calidad en todo

el mundo. Una compañía que tiene en el crecimiento y la exportación dos de los pilares fundamentales de su negocio. Ya fue pionera con su llegada a China en 1999 y, desde entonces, lleva expandiéndose por todo el mundo a través de su red de filiales internacionales. Actualmente comercializa sus vinos en más de 115 países y marcas como Viña Albali, Los Molinos, Mucho Más, Blume, Altos de Tamarón o Castillo de Albai se pueden encontrar en los lineales de los supermercados de todo el mundo.

Una gestión empresarial sostenible y responsable con el medio ambiente

La compañía está comprometida con la reducción de su impacto medioambiental gracias al uso de energías renovables, la reducción de emisiones y la utilización de materiales reciclados. Además, la nueva bodega es completamente sostenible gracias a su red de paneles solares instalados en su cubierta y que garantizan el autoconsumo de toda la instalación.

Gonzalo Redondo: “Con Fenavin aspiramos a seguir siendo la feria hegemónica del vino español en el mundo otros 22 años más”

El vicepresidente de la Diputación provincial de Ciudad Real y responsable institucional de Fenavin, Gonzalo Redondo, destaca que la celebración de una nueva edición de Fenavin tiene una importancia “muy significativa”, ya que “se trata de la feria por excelencia que desarrollamos desde la Diputación de Ciudad Real”. En este sentido indica que “Fenavin está más que consolidada, algo que no solo es importante para la institución provincial sino también para nuestra tierra, es decir, para la provincia y región”

Texto: Fran Solís

Foto: Clara Manzano

Según Gonzalo Redondo, durante los años en los que se lleva celebrando Fenavin, concretamente desde 2001, con su primera edición, hasta 2022, en que se celebró la última, e inmersos en la de 2023, “las cifras de exportación se han multiplicado por cinco”. Desde su punto de vista “se trata de unas cifras muy significativas que vienen a demostrar que Fenavin sigue siendo una herramienta más que útil para la provincia y para Castilla-La Mancha”.

A este respecto destaca la influencia que tiene Fenavin en las relaciones comerciales de las bodegas y cooperativas dentro del ámbito provincial y en la generación de riqueza para la zona. También pone en valor el importante foco que Fenavin tiene para el vino nacional y para la propia tierra, al indicar que “no hay un solo pueblo de la provincia que no cuente con una cooperativa o una bodega, convirtiéndose en muchos casos en la gran empresa generadora de riqueza y de empleo en esa localidad. Por tanto, somos un territorio donde si al vino le va bien, al territorio también le va bien”.

Valorar el esfuerzo de la Diputación con el nuevo complejo ferial

El vicepresidente de la Diputación y responsable institucional de Fenavin confía a su vez en que los profesio-



nales que del 9 al 11 de mayo estén presentes en la muestra “reconozcan y valoren positivamente el esfuerzo y la inversión que ha hecho la Diputación provincial invirtiendo más de 21 millones de euros para que las instalaciones del recinto ferial estén a la altura de la propia feria, lo que supone un punto de inflexión, y un antes y un después del recinto ferial de Ciudad Real a partir de 2023”.

En este sentido recuerda como el presidente de la Diputación provincial de Ciudad Real, José Manuel Caballero, “quiso coger el toro por los cuernos en 2017 y realizar un plan ambicioso dividido en tres fases para que la Institución Ferial de la Diputación (IFEDI) haya podido ser realidad este 2023, con más de 30.000 metros cuadrados expositivos a disposición de Fenavin y de cualquier sector que quiera presentar sus productos o realizar sus ferias y congresos en Ciudad Real”.

Otro de los deseos que tienen desde la Diputación provincial de Ciudad Real es que “en la feria se siga generando negocio. Y ese es el verdadero éxito de Fenavin y por el que ha fun-

cionado durante estos 22 años, pues quien viene a comprar, compra, y quien viene a vender vende. Por todo ello, esperamos que las cifras de negocio sean similares o superiores a las de la edición de 2022, que fue complicada pues era la primera que se celebraba tras la pandemia, y aun así Fenavin emitió una proyección de negocio en la propia feria de 64 millones de euros directos que se generan a lo largo de los tres días de feria. Por poner un ejemplo, solo en compradores, en la pasada edición de Fenavin tuvimos de 84 países, mientras que este año vamos a estar cerca de los cien países”.

Por todo ello, Gonzalo Redondo señala que con Fenavin “aspiramos a seguir siendo la feria hegemónica del vino español en el mundo a nivel nacional por lo menos otros 22 años más”.

El también teniente de alcalde del Ayuntamiento de Alcázar de San Juan, pone en valor el programa La Cultura del Vino, previo a la celebración de Fenavin, y que está organizado por la Diputación de Ciudad Real

con el fin de que “el conjunto de la provincia se impregne de la cultura del vino”. Apunta como el propio presidente, José Manuel Caballero, “se encargó de animar a todos los ayuntamientos para que en sus diferentes programaciones culturales y de ocio tuviesen en cuenta la cultura del vino para fomentarla entre sus paisanos”.

En este sentido, Redondo indica que el Ayuntamiento al que pertenece, como en este caso es el de Alcázar de San Juan, hace una “magnífica labor” a lo largo de los últimos años para promocionar el vino, con “concursos como ‘1000 no se equivoca’, donde mil amantes del vino eligen en una cata ciega cuál es el vino que les gusta y el que no, quitando marcas, imágenes y logotipos. Se trata de un concurso que, en sus 12 ediciones está más que consolidado dentro de Castilla-La Mancha y a nivel nacional. Asimismo, hace escasamente unos días, cerramos las puertas de la Feria de los Sabores de Alcázar, y en la que este año hemos celebrado la decimoquinta edición contando con una participación de más de 60.000 personas que han visitado el recinto ferial”.

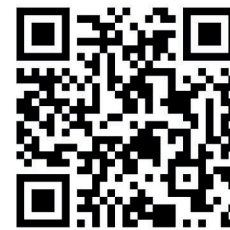


Alcázar de San Juan

#AlcázarEsEnoturismo

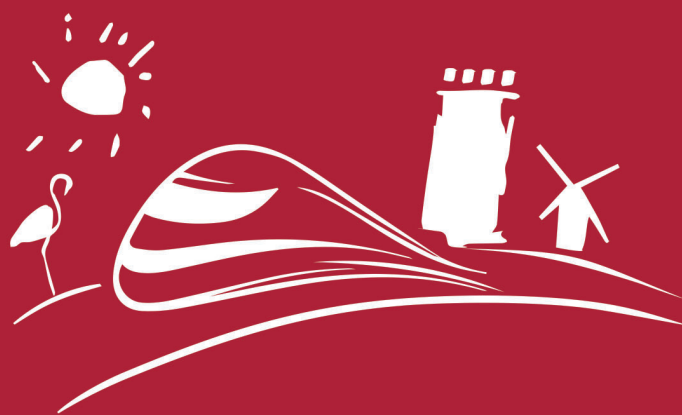


<https://turismoycultura.alcazardesanjuan.es/>



#EsAlcázar

CIUDAD PARA VIVIR, CIUDAD PARA INVERTIR



TO LIVE, TO INVEST

Rosa Melchor: “Hace treinta años nosotros ya entendimos la importancia de un negocio como el vino para asentar población en el territorio”

Del 9 al 11 de mayo, el IFEDI (Institución Ferial Diputación de Ciudad Real) acoge una nueva edición de FENAVIN, en la que se espera batir todos los récords de participación. El pasado año acudieron a la capital provincial 1.874 bodegas y cooperativas y se dieron cita casi 19.000 compradores nacionales e internacionales. Rosa Melchor, presidenta de ACEVIN, analiza para Lanza la importancia del sector vinícola en la región.

Texto: Héctor Peco

Foto: Clara Manzano

La Asociación Española de Ciudades del Vino (ACEVIN), presidida por Rosa Melchor, se prepara para conmemorar la XII Edición de la Feria Nacional del Vino (FENAVIN) en Ciudad Real, que este año estrena nuevo pabellón y que aspira a seguir batiendo récords de participación, situando al vino de la región como referente en todo el mundo.

Pregunta: ¿Qué importancia le dais desde ACEVIN a esta feria del vino?

Respuesta: Desde ACEVIN el enfoque que tenemos es relacionar nuestros territorios y todo lo que tenemos de tradiciones, de gastronomía, de patrimonio, con el vino. Es decir, podemos afirmar, sin género de dudas, que vivimos por y para el vino. Nuestros municipios es de esto en su mayoría, de lo que se valen y lo que se sirven. Debemos tenerlo en cuenta en un lugar como es La Mancha, donde somos la mayor productora de vino de todo el país y no podemos dejar de tenerlo en cuenta y de utilizarlo como un motor de desarrollo.

FENAVIN es una feria internacional en la que todo el mundo viene no sólo a promocionar sus vinos, sino a hacer negocios con ellos y a ser capaz de internacionalizar nuestros productos. Y en eso, nosotros no podemos estar ajenos, ni podemos estar ausentes. Por tanto, allí estaremos el día de la inauguración y pro-



bablemente en algún otro momento, para poner en valor que, ese crecimiento, ha estado clarísimamente desarrollado con eso tan moderno que ahora se llama el reto demográfico o algunos llaman España vaciada y que nosotros ya hace treinta años entendimos la importancia que tenía el poder relacionar el vino con cualquier otro tipo de actividad que significase creación de puestos de trabajo, asentar la población, cohesionar los territorios; y en eso, hemos venido trabajando los últimos treinta años.

Cuando yo llegué a la presidencia de la Asociación de Ciudades Españolas del Vino y de sus rutas, éramos 27 rutas y en la actualidad somos 38.

P: Si revisamos los datos, vemos la importancia que tiene el vino en el PIB de la región, vemos que 80.000 familias trabajan en sectores relacionados con el vino y entiendo, que hemos aprendido a darle la importancia que tiene, ¿es así?

R: Creo que estamos en el buen camino, queda todavía muchísimo por hacer porque, en mi opinión, hemos tardado un poco en hacer una cosa que es fundamental para vender cualquier producto, que es creérselo. Nos ha costado creer en la calidad de algunos de nuestros productos como el Airén o el Tempranillo, que nos dan identidad como territorio. En la región se hacen muy buenos vinos y pueden competir con vinos de cualquier otro lugar de España y por supuesto con vinos de cualquier otro lugar del país.

Me parece que hemos avanzado mucho y eso ha sido gracias a muchos factores pero, hay dos que me gustaría poner en valor y que casi siempre tengo ocasión de hablar de ello, lo hago. En primer lugar, las denominaciones de origen que le han dado una exigencia de calidad a nuestros vinos que, a mí me parece que han

“Creo que estamos en el buen camino, queda todavía muchísimo por hacer porque, en mi opinión, hemos tardado un poco en hacer una cosa que es fundamental para vender cualquier producto, que es creérselo. Nos ha costado creer en la calidad de algunos de nuestros productos como el Airén o el Tempranillo, que nos dan identidad como territorio. En la región se hacen muy buenos vinos y pueden competir con vinos de cualquier otro lugar de España y por supuesto con vinos de cualquier otro lugar del país”

permitido que crezcamos y que lo hagamos en calidad y luego todas las bodegas y dentro de ellas el sector de las cooperativas.

El mundo cooperativo ha permitido que en muchos pequeños municipios la empresa más grande sea la cooperativa del vino y que a su vez, esa misma cooperativa, se haya ido modernizando y ahora en su plantilla o dentro del personal que trabaja para elaborar esos vinos sin ningún lugar a dudas, haya un etnólogo o etnóloga, haya alguien que se ocupe del etiquetado y del diseño de la botella, haya alguien que se ocupe de la comercialización y en muchos casos de la extenalización. Además, ha sido muy importante, el trabajo de muchas instituciones como el gobierno regional y en este caso, también de la Diputación que han apostado por nuestro vino, que yo pondría como referente de los avances de los últimos 20 años del vino de La Mancha..

P: ¿Cómo estáis viviendo las preocupaciones del sector vinícola, tales como la sequía o la necesidad de reinventar las producciones de vino?

R: Nosotros, en el buen sentido de la palabra, vivimos en la calle, por lo tanto, convivimos con nuestros vecinos y esos sinsabores los compartimos con ellos. Es una realidad que La Mancha, no me refiero a esta sequía, sino a otros periodos, a otros ciclos en los que también ha habido mucha sequía, precisamente el viñedo, todo aquel que no era derregadio ha sido capaz de sobrevivir porque es una planta que se adapta bastante bien. Lógicamente, con agua la producción es distinta y mayor, pero yo creo que esa es una de las cosas por las que se instaló en La Mancha y una vez instalada ha sobrevivido durante todos estos años. Aún a ese pesar, somos conscientes del problema y de la necesidad de agua, que imagino que es algo que compartirán también conmigo muchos de los que puedan aprendernos en esta ocasión.

El agua, como el resto de los bienes imprescindibles del planeta, en ocasiones pensamos que hay poca y tal vez, lo que no esté bien es su reparto. Por lo tanto, yo creo el agua hay que administrarla, gestionarla bien y por supuesto, si llueve, pues bienvenido será.

P: ¿Qué retos tenéis en ACEVIN encima la mesa?

R: Ahora mismo estamos haciendo una cosa que, haciendo un símil sobre nuestra edad y la edad de cualquier persona, es lo siguiente. Cuando hace unos años, justo antes de la pandemia, cumplimos nuestras bodas de plata, el 75 aniversario, yo lo comparaba con un joven que a los 25 años ha terminado la carrera, probablemente haya hecho ya algún máster y está comenzando en el mercado laboral. Ya tiene formación, tiene algo de experiencia, más que cuando era lógicamente un niño, pero lo tiene todo por hacer. Por lo tanto, en ese punto está ahora mismo ACEVIN, con 30 años de existencia, trabajando de la mano de ayudas europeas que han venido, que están siendo gestionadas por la Secretaría de Estado de Turismo, estamos modernizando todas nuestras entidades y estamos apostando por la sostenibilidad, porque forma parte de nuestra vida, de nuestro ADN. Nosotros somos eminentemente sostenibles.

Una de las cosas buenas que tiene el mundo del vino es que las viñas no se deslocalizan. Uno puede poner una fábrica de no sé qué en cualquier lugar del planeta por cuestiones fiscales o por cualquier otra circunstancia, pero una viña es lo que es por estar en un territorio concreto. Por lo tanto, no pueden deslocalizarse. Por eso, nosotros vamos a seguir apostando por la digitalización, vamos a seguir defendiendo la sostenibilidad y, como te decía antes, vamos a apostar para seguir asentando población en el territorio, cohesionándolos a través de nuestras rutas del vino, generando así oportunidades de negocio, de medio de vida a muchos jóvenes que sin nosotros no la tendrían, y por tanto, me parece que estamos ante un reto muy importante, que es en el que vamos a seguir trabajando.

PUBLIQUE


CON NOSOTROS SUS EDICTOS Y ANUNCIOS OFICIALES


Si es usted abogado, procurador, gestor o empresa y necesita publicar sus edictos o anuncios oficiales de juntas ordinarias y extraordinarias, fusiones, disoluciones, liquidaciones, cambios de domicilio, reducciones y ampliaciones de capital, escisiones, cesiones, absorciones, concursos, adjudicaciones, expropiaciones, o de cualquier otro tema mercantil o judicial, póngase en contacto con nosotros.

Presupuestos sin compromiso (para ayuntamientos, instituciones, profesionales, juzgados, notarías, registros, empresas, particulares..)
para la publicación de su anuncio en:

SEMANARIO LANZA (los Viernes) o en www.lanzadigital.com/anuncios

Recepción de anuncios de Lunes a Viernes de 9:00 a 15:00 h. y de 17:00 a 19:00 h.

 **926 27 46 96**

 **publicidad@lanzadigital.com**



Los jóvenes enólogos piden paso y pisan con fuerza: regreso al futuro sin olvidar el pasado y sus raíces

Texto: Fran Solís

Foto: Lanza

Castilla-La Mancha dispone de una hornada de jóvenes enólogos muy potentes que con sus conocimientos y maneras de llevar al vino hacia su máximo esplendor están despuntando tanto dentro como fuera de las fronteras regionales y nacionales, para deleite de los amantes del néctar de Baco. Manuel Requena, que apuesta por los vinos naturales, y Antonio Serrano, con la elaboración de su primer vino de hielo, son dos claros ejemplos del potencial que tiene esta tierra



tratamientos y aditivos ajenos al vino y de procesos que pueden enmascarar el resultado final del producto. “A los 22 años me vine a vivir al campo a una pequeña casita de mis padres. Siempre me he dedicado a hacer cultivo ecológico, tanto verduras como pan,... Pero al final teníamos viñas y olivos, por lo que lo más lógico era que me dedicase a estos productos”. Los vinos de Manuel Requena, que en Socuellamos lleva las riendas de Bodegas Indar, se ven envueltos en medio de una apabullante personalidad que le otorga el saber que aquí no hay trampa ni cartón, pues todo lo que se ve y lo que se siente es fruto de un proceso totalmente natural.

Confiesa que lleva trabajando en la viña desde que era jovencito: “Empecé a hacerlo en cooperativas desde los 18 años, para campañas de vendimia con el fin de sacarme un plus mientras estudiaba. Y en ese momento empecé a interesarme por el mundo del vino, elaborándolo para mi casa, pero a nivel amateur”.

Manuel explica que, poco a poco, le fue picando el gusanillo de la elaboración de vinos: “Me empezó a gustar cada vez más, motivo por el cual empecé un curso de enología. Recuerdo como por las mañanas iba a podar mientras las tardes las pasaba en el curso. Pero no terminé este último porque vi que no me gustaba mucho cómo se enfocaba la enología moderna. Y fue en ese momento cuando descubrí los vinos naturales, que no tienen aditivos, por lo que me decidí a investigarlos y a estudiarlos. Por este motivo me acerqué hasta las bodegas que hacían vinos naturales para ir probándolos”.

Explica como los vinos que le gustaron en aquel momento, los cogió como referentes, hasta el punto de “empezar a interesarme por sus trucos, pues al final era como ver lo que

Si bien la mayor parte de la producción de Bodegas Indar se destina a la exportación (casi el 80%), la alta cocina no ha dejado de lado los vinos naturales que elabora Manuel Requena. A este respecto indica que la alta cocina “tenía encasillado de más al vino convencional, pues todo el mundo conseguía las mismas directrices y eran bastante parecidos”

hacían nuestros antepasados y los enólogos antiguos, que no añadían tanta química”.

Diferencias entre la enología moderna y la natural

También pone en valor las notables diferencias que existe entre la enología moderna y la natural: “Con la enología moderna casi todos los parámetros de la uva se modifican antes de empezar a fermentar. Sin embargo, los que elaboramos vinos naturales cogemos la uva y hacemos que arranque a fermentar espontáneamente con las levaduras del terreno. Por este motivo, cada añada va a marcar un vino totalmente diferente, influenciado por la meteorología y por cómo haya sido ese año”.

A su vez señala los distintos matices que el consumidor o amante del vino puede apreciar a la hora de catar un vino natural o uno convencional, al explicar que “nuestros blancos ofrecen un color más amarillo, pues al final el sulfuroso es un antioxidante, algo que nuestros vinos no llevan. Además, al no estar filtrados, hay algunos vinos que tienen algo de sedimento, como si de una sidra natural se tratase. Asimismo, los sabores en los vinos naturales, son más propios de la añada”.

A la hora de elaborar sus vinos Ma-

nuel Requena trabaja con depósitos muy pequeños y con muchas fermentaciones, pues “hay veces que nos gusta mucho lo que sale mientras que otras ocasiones hay que desechar, por lo que prefiero tener muchos vinos. Este es el motivo por el que tengo once o doce referencias, de las que a veces saco unas añadas u otras, dependiendo de cómo estén”.

También utiliza una tinaja de cemento de su bisabuelo, que decidió restaurarla.

Si bien la mayor parte de la producción de Bodegas Indar se destina a la exportación (casi el 80%), la alta cocina no ha dejado de lado los vinos naturales que elabora Manuel Requena. A este respecto indica que la alta cocina “tenía encasillado de más al vino convencional, pues todo el mundo conseguía las mismas directrices y eran bastante parecidos. Por ello, la alta cocina encontró en los vinos naturales sabores diferentes y maneras nuevas de elaborar”.

Sus vinos en restaurantes de alta cocina

De su buen hacer ya se han hecho eco restaurantes de prestigio como El Celler de Can Roca, Santerra y Montia, todos ellos poseedores de estrellas Michelin, y que ya han decidido

Uno de esos jóvenes enólogos es el socuellamino Manuel Requena Molina, de 33 años, que ha decidido apostar, por convencimiento y filosofía de vida, por los vinos naturales, en un claro ejemplo del regreso a esa vitivinicultura exenta de

MOSTOS ESPAÑOLES, S. A.

MOSTOS CONCENTRADOS DE UVA - EXPORTACIÓN

Avda. Virgen de las Viñas, 48 - Apartado 32 - Tlf.: 926 51 06 47 - 50 50 26 - 51 45 18
Fax: 926 51 38 54 - Télex: 47940 - PMCT - E - 13700 TOMELLOSO (C. Real)

ofrecer los vinos de Bodegas Indar en sus respectivos establecimientos hosteleros. Pero los vinos de Manuel Requena también han conseguido cruzar el charco y llegar a Estados Unidos, hasta el punto de ofrecerse en el restaurante Le Rock, uno de los más potentes de Nueva York, dentro del Rockefeller Center.

8 hectáreas de viñedo

Bodegas Indar trabaja en la actualidad 8 hectáreas de viñedo, con las variedades airén, tempranillo macabeo y tinto velasco. Conviene resaltar que disponen de una viña con viñedos airén de pie franco plantados por sus antepasados y que son los más antiguos de los que disponen.

Dentro de la bodega trabajan pocas personas, pues fundamentalmente es de ámbito familiar. El propio Manuel indica que al final es el mismo quien tiene que dedicarse al campo, a la bodega y a la venta de los vinos, aunque cuenta con la ayuda de su hermano, que va con él a las ferias de vinos, al hablar inglés, así como la de sus padres, que siempre que pueden le echan una mano. Pero sus amigos también arriman el hombro, diseñando etiquetas, logos y fotografías.

Durante este año, la bodega ha sacado al mercado siete referencias (frente a las once del año pasado) con sus siete vinos, comercializados con las marcas Lebrél para el tinto joven, Indar, que es un tinto de crianza en tinaja de barro, etc. Dentro de sus airenes, Bodegas Indar comercializa La Pelá y Ventusque.

Desde su punto de vista lo más normal del mundo sería que los enólogos jóvenes apostasen por los vinos naturales: “Lo que no es normal es lo que se hace muchas veces, pues dentro de la enología moderna lo que se aprende en las grandes cooperativas respecto a la elaboración de los vinos se está trasladando a las pequeñas bodegas. Ello hace que luego vayas a pequeñas bodegas y, cuando empiezas a catar vinos, todos se parecen, pues utilizan las mismas levaduras y recetas”.

Elogios hacia Fenavin

Manuel Requena no esconde sus elogios hacia Fenavin, una feria donde “está todo el mundo del vino y todas las bodegas de España. Y al final, tener un evento tan grande en Ciudad Real, siendo de la tierra, es muy importante”.

Este año, tal y como sucedió en la edición de 2022, Bodegas Indar participa en Fenavin dentro de un grupo de bodegueros que hace años empezó a elaborar vinos naturales. Se trata de una agrupación que acudirá al complejo ferial IFEDI dentro del stand



‘Incordian Wine’, donde están unas 13 bodegas de toda España: La Rioja, Galicia, Andalucía, Castilla-La Mancha y Comunidad Valenciana, constituyendo la punta de lanza de los vinos naturales en Fenavin.

Bodegas Antonio Serrano

Otro de los enólogos que con su labor está prestigiando el oficio del enólogo es Antonio Serrano, de 31 años y que está al frente de Bodegas Antonio Serrano en Villarrobledo (Albacete), que vio la luz en 2015 y que está a punto de lanzar al mercado su primer vino de hielo (ice wine), elaborado con uva airén.

Serrano hace referencia a lo difícil que es encontrar en Castilla-La Mancha a una persona que no esté ligada con la viticultura o con el campo: “Mi bisabuelo Vicente Collado ya se dedicaba al campo y fue uno de los primeros enólogos de la zona del Marquesado de Villena”.

El propio Antonio Serrano, para quien el mundo del vino es una forma de vida, destaca como decidió realizar sus estudios de Bachillerato en Villarrobledo para posteriormente estudiar Enología dos años en Cádiz y otros tantos en La Rioja, dentro de una época que le permitió “poder hacer prácticas en la zona de Ribera del Duero, Rioja y en Castilla-La Mancha de la mano de Paco Granado”.

Posteriormente, y tras realizar una vendimia en Francia en la zona de Montpellier, “pensé en que en Castilla-La Mancha teníamos que hacer algo para sacarle el valor añadido a La Mancha, una zona de producción que se diferencia del resto en sus variedades autóctonas como la son la airén y la cencibel. Y ahí es como empezó mi proyecto dentro del mundo de los vinos”.

Desde su punto de vista “esos eran argumentos más que suficientes para empezar un proyecto y diferenciarnos del resto, porque hay muchas bodegas, pero si no tienes un elemento diferenciador, al final eres uno más. Además, en Castilla-La Mancha contamos con un clima excepcional, que es único para hacer vinos ecológicos y en altura, por lo que se convierte en una zona estupenda para cultivar sin tener que añadir fitosanitarios”.

Aclara que todos esos elementos le llevaron a “dar el paso”, recordando como en la bodega empezaron de una manera más humilde, con unas mil botellas, para pasar a estar embotellando a día de hoy unas 25.000 o 30.000 botellas.

Un proyecto con una gran peculiaridad

Antonio Serrano aclara que el pro-



yecto presenta una gran peculiaridad, pues “la explotación de la familia va por un lado, mientras que yo he tenido que luchar para continuar con las viñas viejas que quedaban de mi abuelo, las cuales tienen más de 50 años, y que mi padre quería arrancar. De estas viñas viejas es de donde elaboro los 30.000 kilos de uva, quedándose solo de la explotación familiar con diez hectáreas de viñedo en vaso y de secano, todo el ecológico”.

De esta manera el joven enólogo ha conseguido cumplir su sueño de recuperar las raíces vitivinícolas de su zona y de Castilla-La Mancha: “Ello supone un patrimonio cultural de nuestros antepasados que es inmejorable. Y si sabemos darle valor, adquiere una gran importancia”.

Primer vino de hielo

Uno de los buques insignia de Bodegas Antonio Serrano será su primer vino de hielo, que está a punto de ver la luz y del que se embotellarán unas 1.000 unidades. Estará elaborado con uva airén, una variedad que desde su punto de vista es “super versátil” y que hace años “o bien se destinada para hacer coñac o para llevar el vino base a Francia para realizar vinos espumosos”. Pese a ello, Serrano considera como de una cepa vieja de airén “se puede sacar un vino blanco de once o doce grados buenísimo, u otro tipo de elaboraciones como por ejemplo un vino de hielo”.

Desde la bodega han decidido apostar por el vino de hielo para “hacer otro tipo de productos, abrir nuevos mercados y tener otras salidas”. A la hora de realizar esta clase de vino, Antonio Serrano explica hay que “dejar que la uva sobremadure en la cepa, es decir, que se pasifique en ella, para posteriormente recoger los racimos, siempre y cuando la uva esté sana, puesto que si no lo está le da un poco de ceniza, de oidio o mildiu, y se pudre.

Los racimos parcialmente pasificados se prensan directamente y sale un mosto con mucha concentración de azúcar, para acto seguido prensarlo y meterlo en las tinajas donde va fermentando parcialmente hasta que se para, quedando un vino naturalmente semidulce”.

Además del vino de hielo, Bodegas Antonio Serrano elabora y comercializa dos vinos jóvenes, un airén de tinaja y un cencibel o tempranillo de tinaja, que son dos vinos del año. Esos dos momovarietales de airén y tempranillo también se meten entre seis y nueve meses en bodega para hacer un airé roble, que también es bastante curioso en Castilla-La Mancha, y un tempranillo roble.

La bodega también elabora el vino Antonio Serrano etiqueta negra, que es uno de sus estandartes y que tiene más elaboración, siendo un coupage de tres variedades (monastrell, garnacha y tempranillo): “Todo nuestro proyecto tiene un sentido, por este motivo hemos querido meter en este coupage con tres variedades cálidas de nuestra zona”.

‘Regreso al futuro’

Califica sus vinos como un “regreso al futuro”, es decir “hemos cogido toda la tradición y la cultura de nuestros abuelos, como son las variedades de toda la vida, esos viñedos en secano y en vaso viejísimos, así como las tinajas de barro, para complementarlo e implementarlo con la última tecnología con microbiología, gases inertes, nitrógeno y carbónico”.

Bodegas Antonio Serrano también está presente en Fenavin de la mano de Food Spain. Para el propietario de la bodega poder participar en la feria ciudadrealeña supone una “gran oportunidad de que te conozcan importadores y distribuidores nacionales”.



LA MANCHA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

WWW.LAMANCHAWINES.COM



Manzanares, ciudad donde el vino y cultura maridan su idiosincrasia

Su alcalde, Julián Nieva, defiende el potencial vinícola del municipio, a través de cuatro industrias punteras y otros eventos sociales de gran aceptación

Texto: J. Yébenes

Foto: C. Manzano

Vino y cultura son dos conceptos que maridan la idiosincrasia de la localidad de Manzanares y marcan su “día a día”. Así lo dice el regidor del municipio, Julián Nieva, quien desataca el vínculo de la ciudad con la tradición vitivinícola y su desarrollo industrial, ampliamente representado por cuatro empresas punteras: Cooperativa Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero, Vinícola de Castilla, Bodegas Isidro Milagro, y Pago Casa El Blanco.

“Manzanares entiende el vino como parte de su cultura”, insiste el primer edil en una entrevista con este medio.

Estos cuatro emblemas volverán a estar presentes en la Feria Nacional del Vino 2023 (Fenavin) y con ellos Manzanares, una localidad, según Nieva, cercana (“a 25 minutos del pabellón”), de gran proyección socioeconómica, con una oferta turística “propia”, una propuesta hostelera “variada en precios y calidades”, y una amplia plaza hotelera para los visitantes.

No en vano, el pueblo, “con una buena ubicación” (al lado de la autovía A-43), cuenta con uno de los dos paradores de la provincia, que registra “llenos” casi todos los fines de semana, sobre todo en fechas de grandes y masivos eventos como Fenavin, su Feria Nacional del Campo (Fercam) o los encuentros de fútbol sala cada 15 días.

Estos días, coincidiendo con la celebración de Fenavin, Manzanares volverá a pisar fuerte, tanto con sus bodegas, como con la representación institucional del propio Nieva, como diputado provincial “y parte del equipo de Gobierno” de la institución que organiza la feria.



Y también como alcalde y representante del “potencial vinícola” manzanareño “del que me siento muy orgulloso”, a través de sus cuatro enseñas y “sus grandes enólogos”.

“Bodegas Yuntero es la segunda cooperativa más importante de España”, celebra, actualmente con una cifra de negocio de 61,6 millones de euros, 140 millones de kilos de uva procesadas y más de un millar de socios “de Manzanares y otras lo-

calidades como Villarrubia de los Ojos, Tomelloso, La Solana o Villarrobledo”.

Vinícola de Castilla, por su parte, como modelo de empresa privada, “tiene un proyecto muy importante de mejora de sus productos y de internacionalización de los mismos”, aplaude el regidor manzanareño, que ensalza los proyectos de futuro de la entidad, como la construcción de una nueva bodega “que dará un

plus de calidad a sus vinos”. Bodegas Isidro Milagro es otro proyecto “impresionante” por “la cantidad de millones de litros de vino que envasa para empresas y grandes superficies comerciales”. Igualmente, “son generadores de mucho empleo en nuestra ciudad”.

Pago Casa el Blanco es otra de las entidades vinícolas referentes en Manzanares, como un proyecto que garantiza la producción de vino DOP con sello de la procedencia de un suelo, clima y variedades específicas de uva. “Elaboran vinos de altísima calidad, controlando las cepas y los racimos”, apunta Nieva.

‘Cultura del Vino’

Manzanares también ha formado parte de la antesala de Fenavin, al acoger varios actos de la cuarta edición de ‘La Cultura del Vino’ como el encuentro con el economista Javier Ruiz en ‘Diálogos con vino’ y una cata comentada por María José Huertas, sumiller de la Terraza del Casino de Madrid, con 300 participantes.

El primer edil destaca otros eventos relacionados con la tradición vinícola como la presentación anual, tras acabar la vendimia, de las nuevas añadas de las cuatro bodegas de la localidad. El evento, titulado ‘Manzanares, Tierra de Vinos’, tuvo lugar en su última edición entre el 1 y el 4 de diciembre con varias catas. También contó con un concurso de maridaje, en el que participaron catorce establecimientos.

Más reciente ha sido la celebración de las X jornadas ‘Alma del Vino’ (del 19 al 23 de abril), con un programa cargado de novedades -un maridaje de pistachos con vino o la actuación musical del Trío Zaniah-, además de las habituales visitas a las bodegas locales, el desarrollo de talleres y de concursos artísticos y de maridaje.

Con todo, Julián Nieva insiste en la proyección del vino como base de la cultura local, y como marchamo del carácter de los manzanareños “en su día a día”, además de como una industria principal para su economía.

Igualmente, defiende el consumo “moderado” del vino como un alimento de la dieta mediterránea.

Manzanares

Del 9 al 11 de Mayo en

FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Vanguardia y Tradición

Fortaleza Empresarial

Ciudad de Museos



VINICOLA DE CASTILLA
www.vinicoladecastilla.com



pa**go**
CASA DEL BLANCO



Bodegas Yuntero



Excmo. Ayuntamiento
de Manzanares



Sopa•Boba

“La revolución de la comida para llevar”

Texto y Foto: Lanza

Sopa•Boba rompe con lo establecido en la nueva tendencia de la comida para llevar, el famoso y ya familiar “take away, pero sin perder de vista la tradicional cocina manchega.

Con productos de cercanía, los típi-

cos de nuestra gran tierra castellano manchega como protagonistas, en SOPA•BOBA ofrecemos dos menús diarios: el menú clásico con los platos típicos de la tierra y el menú de vanguardia donde las recetas tradicionales son reinventadas para adquirir una nueva versión.

Además, en SOPA•BOBA contamos con una amplia carta de platos por encargo y también algunos disponi-

bles a diario como oferta alternativa a los menús. Una carta que va variando para que nuestros clientes disfruten de diferentes alternativas culinarias.

En SOPA•BOBA disponemos también de servicio de catering integral para todo tipo de eventos. Adaptándonos a las necesidades de nuestros clientes, ponemos a disposición mobiliario, mantelería, vajilla cubertería, cristalería, montaje, decoración, sin olvidar una oferta gastro-

nómica personalizada para el evento. En SOPA•BOBA hacemos realidad tus eventos y celebraciones, para que sean recordados con un buen sabor de boca.

Consúltanos también por la selección de menús especiales diseñados ad hoc para Fenavin. El tiempo limitado para disfrutar de la comida no debe estar reñido con la calidad y la vanguardia. Todos nuestros menús para Fenavin incluyen pan y cubiertos.



C/ Mata, 9 - Ciudad Real - Horario de 11:00 a 16:00 horas

Pedidos a domicilio: 611 601 973 |

Menú diario Clásico
Menú diario Vanguardia



Una historia de vinos y etiquetas

Texto: Héctor Peco

Fotos: Centro de Estudios de Castilla-La Mancha

Hay imágenes que hablan por sí solas, no necesitan pie de foto para explicar aquello a lo que acompañan. Algo así ha sucedido en el etiquetado de vinos manchegos que en las últimas décadas han ido perdiendo letras para dar protagonismo a la calidad de los caldos que han conseguido abrirse paso en el mercado internacional para ser valorados entre los mejores de todo el mundo.



Ser de los Rollings o de los Beatles, ser del Barça o del Madrid, ser de pelis o de libros, y por supuesto, tener que elegir entre ser de copas en plena noche o de brindar con vino a media tarde, son algunas de las dicotomías cotidianas a las que enfrenta cualquier ser humano que tienda a socializar.

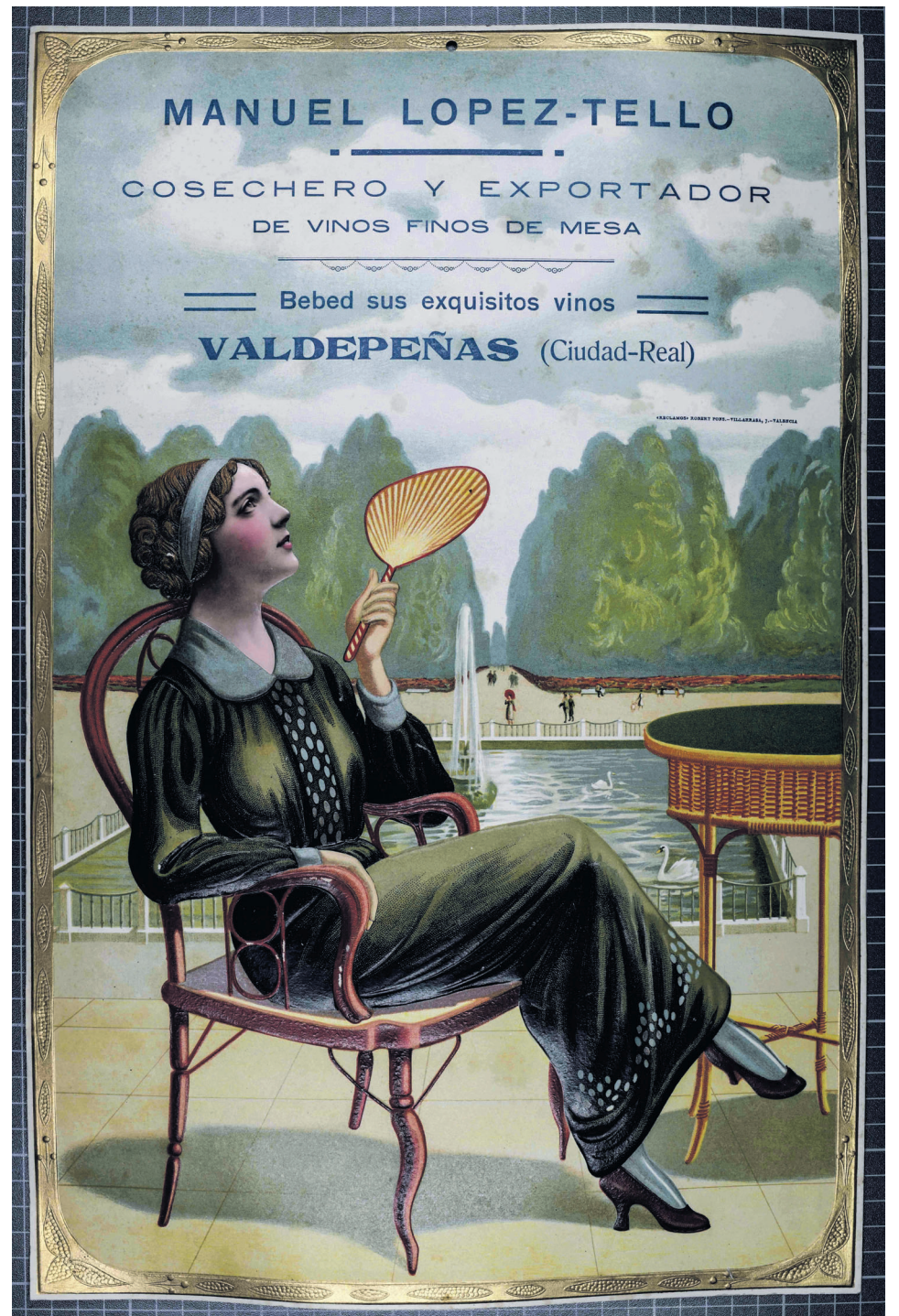
Aunque la historia del vino en Castilla-La Mancha es larga en el tiempo, siempre ha estado sometida a los complejos. Ha costado mucho comprender que su calidad podía competir con cualquiera, a pesar de que todavía falta saber empoderarlo frente al mundo mostrándose con esa sofisticación necesaria que convive en esos días de vino y rosas a los que alguna vez cantó Ismael Serrano.

...y cómo cantaste Al Vent y ocupasteis la Sorbona en aquel mayo francés en los días de vino y rosas.

Para latir con fuerza y mostrarse fuertes frente a todo, no hay mejor bagaje que la historia, aunque como en este caso, se haya ido escribiendo sin ser consciente de su peso, de ahí que su catalogación se haga lentamente y requiera del trabajo como

el que está realizando el Centro de Estudios Universitarios de Castilla-La Mancha, que dirige Esther Almarcha, pero cuyos resultados responde al trabajo silencioso e incansable de investigadores y documentalistas sometidos a la escasez de presupuesto.

De hecho, la apertura de una investigación sobre etiquetas y documentación ilustrativa de vinos manchegos ha sido más una tendencia abierta



por casualidad que el empuje de un estudio sometido a requerimiento. En este sentido explica Almarcha, “abrimos una línea de investigación sobre el Quijote y llegamos a una situación que es muy dolosa, pero que es una gran realidad, que es que la gente no ha leído el Quijote, pero lo reconoce como figura”; la razón es sencilla: “a lo largo de nuestra vida, sobre todo en ciertos territorios como el nuestro, hemos estado siempre expuestos

a impactos visuales sobre estos personajes literarios”.

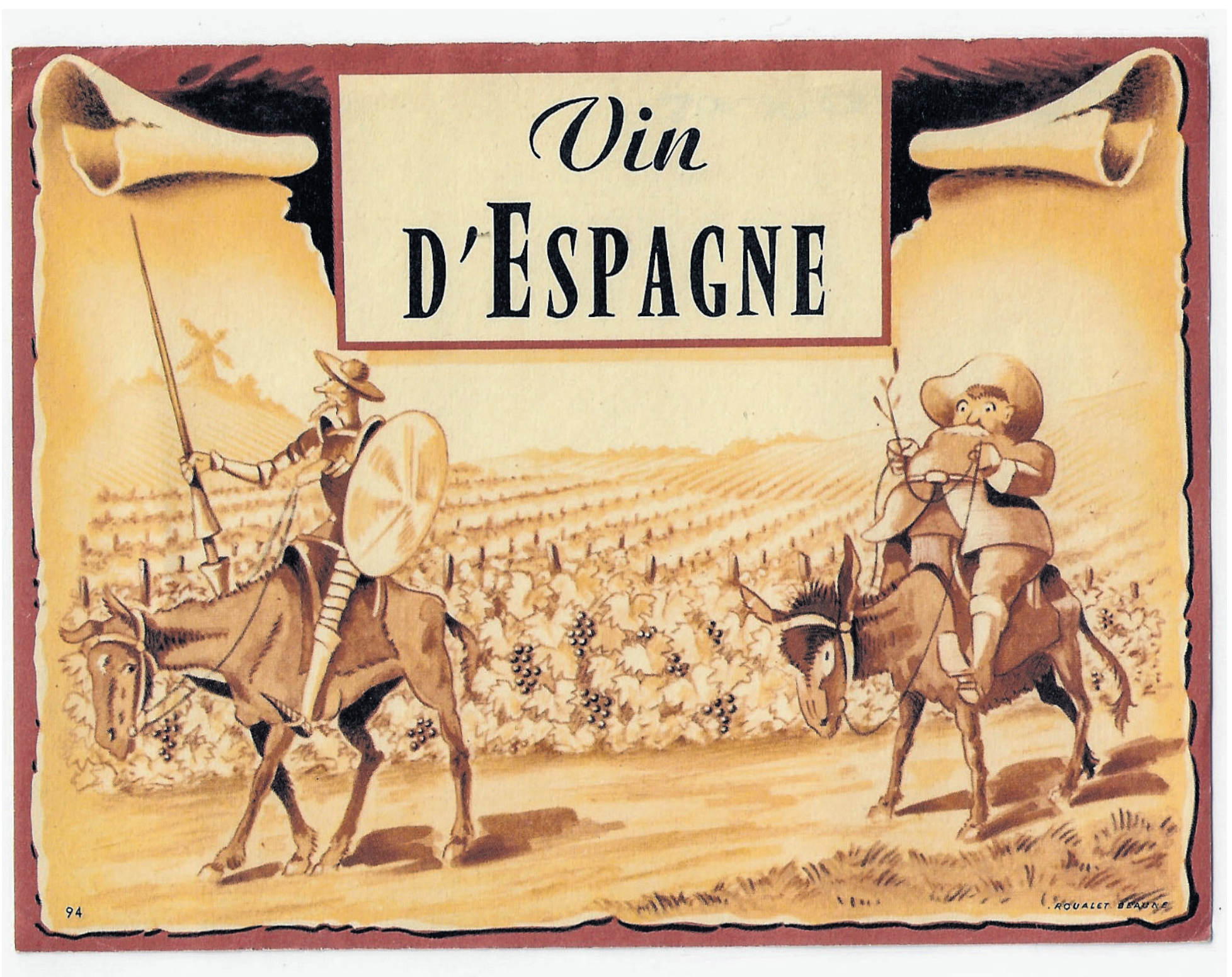
Los impactos visuales, expone la directora del Centro de Estudios, “desde finales del siglo XX han empezado a investigarse en todas las instituciones de memoria del mundo (archivos, bibliotecas y museos), donde se han acumulado montones de materiales que se trabajan, que son las llamadas efémeras que di-

vidimos en 22 categorías, entre las que se encontraban: vitolas, tarjetas postales, etiquetas de vino, sellos, cromos, etc”.

Desde el punto de vista iconográfico, el material recopilado “es un material maravilloso, pero tiene también un valor desde el punto de vista de la impresión, la edición, etcétera; aunque Almarcha aclara que al final, “el valor lo da la mirada que lo mira”.

En la región, una de las figuras que supo adelantarse al tiempo fue el miguelturneño, Francisco Rivas Moreno, quien reflexionó sobre cómo se debía cultivar el vino a principios del siglo XX, que es lo que se está haciendo ahora. De este personaje, señala Almarcha, “hemos tardado cien años en asumir lo que decía”.

Mirar las etiquetas o las publicidades de decenios atrás supone encontrar-



se con color, con tipografías juguetonas que buscan captar la atención y con figuras que se convierten en comunes, como son las mujeres sofisticadas tomando vino que evocan a la burguesía y al hábito sibarita más allá del trabajo del campo.

El vino se empleaba como medicina terapéutica

Ya en ellas está la posibilidad de situarse frente al mercado internacional,

apostando por el francés “Vin d’Espagne” o de encontrar propiedades que hoy no se explotan, pero que sí han generado un nuevo nicho de mercado, el de los alimentos/bebidas con “gran valor nutritivo”.

“El vino fue utilizado durante mucho tiempo como medicina casera. A los niños se les aplicaba un chupito de vino y aquello remediaba todo, aunque por suerte, en mi casa no fue una cosa co-

mún”, bromea Esther Almarcha.

En la radiografía de imágenes antiguos también destacan las que evocan a Don Quijote, las que transportan a las viñas e incluso las que copian la iconografía de la mujer americana “We can do it”.

En definitiva, recorrer el tiempo es la posibilidad no sólo de ver la evolución la forma de vender o de situar las marcas que hoy ocupan los mercados

del vino con denominación de origen manchego, sino de arañar capítulos de una historia social donde no sólo el producto ha cambiado de extracto, sino donde la ruralidad ha pasado de estar desanclada a ser una moda, donde ha variado el tipo de cultivo y sobre todo, la idiosincrasia de una región que acaba de comprender que posee una materia prima de primerísima calidad y es la mayor bodega del mundo.

La Cooperativa Jesús del Perdón presentará en Fenavin el **Yuntero Reserva 69 vendimias**

Texto: Lanza / Foto: C. Manzano

La Cooperativa Jesús del Perdón-Bodegas Yuntero volverá a estar presente en la Feria Nacional del Vino 2023. Una 12ª edición que reunirá a clientes de 102 países alcanzando la cifra récord de 4.300 compradores internacionales y 14.700 nacionales, y que vuelve a crecer hasta un 2,5% con respecto al año anterior hasta superar los 1.900 expositores.

Un evento de referencia para el sector, que servirá de punto de encuentro y donde la Cooperativa manzanareña presentará el Yuntero Reserva 69 vendimias. Se trata de un vino 100% tempranillo, cuyas uvas han sido recogidas y seleccionadas manualmente de las cepas más viejas, dando como resultado un vino redondo, con estructura y carácter.



Con esta edición limitada de 10.000 botellas, que hace referencia a sus 69 años de historia, la bodega pretende reflejar el espíritu pionero y rendir un homenaje a “aquellos valientes fundadores que con su unión, esfuerzo y entusiasmo comenzaron una aventura que ha llegado hasta nuestros días”.

Junto al resto de empresas expositoras, Bodegas Yuntero contará con su puesto en Fenavin del 9 al 11 de mayo. Pueden visitarnos en el Pabellón Virgilio, calle 6, stand 9 (Recinto Ferial de Ciudad Real. Camino de Alarcos, 30).

Excelencia Cooperativa 2023

Bodegas Yuntero llega a Fenavin 2023 como empresa galardonada con el Premio a la Excelencia Cooperativa otorgado el pasado viernes 28 de abril por Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha. La Cooperativa Jesús del Perdón recibía este reconocimiento “por ser una referencia en los mercados nacionales e internacionales del vino y una de las bodegas más reconocidas y con mayor prestigio de toda Castilla-La Mancha”.

En la actualidad, Bodegas Yuntero es la

segunda cooperativa española de primer grado más importante en volumen de producción y comercialización, con más de 140 millones de kilos de uva procesados por campaña y con unos vinos que llegan a más de 20 países. Además, la Cooperativa fue pionera en la producción de vinos ecológicos en la región.

Desde Cooperativas Agroalimentarias ponían también en valor el modelo de gestión eficiente, donde la cualificación del equipo humano y el buen gobierno de la empresa “hacen que su crecimiento sea constante año tras año con una clara apuesta por la calidad de sus productos y procesos”. Asimismo, este Premio a la Excelencia Cooperativa venía a reconocer la apuesta constante “por la calidad, la innovación tecnológica y la investigación”, invirtiendo en los últimos años en sus instalaciones para conseguir “una de las más modernas y dimensionadas cooperativas de la región con la que dar respuesta a las necesidades de sus clientes y responder a los nuevos gustos del consumidor”.

Vinos entre líneas

Epílogo

Hay sentimientos que ni con versos pueden llegar a describirse. Son muchos los poetas y escritores que, con sus plumas, han soñado plasmarlos en el papel. Más en este afán, Epílogo despierta emociones que hacen vibrar el alma.

Los invisibles átomos del aire
derredor palpitan y se inflaman;
el cielo se deshace en rayos de oro;
la tierra se estremece abismorada,
sigue flotando en alas de armonía
rumor de besos y bater de alas;
párpados se cierran... ¿Qué sucede?
¡Es el amor, que pasa!
Rimas - Gustavo Adolfo Bécquer

Síguenos en facebook: @BodegasYuntero
www.tiendayuntero.com
www.yuntero.com

Yuntero Bodegas
DESDE 1954

Elena García Zalve: “Desde el Ayuntamiento cumplimos con nuestro compromiso para que las bodegas de Socuéllamos estén en Fenavin”

Socuéllamos vuelve a presentar en Fenavin todo su potencial relacionado con el mundo del vino. Durante la presente edición de la muestra monográfica, y por segundo año consecutivo, el Ayuntamiento de Socuéllamos concurre en la feria ciudadrealeña con un stand propio, más grande que el anterior de la edición 2022, y que alberga a seis bodegas de la localidad, las cuales “han querido participar dentro de nuestro expositor, pues de otro modo quizá no podrían haberlo hecho” tal y como informa la alcaldesa de la localidad, Elena García Zalve

Texto: Fran Solís

Foto: Ayto. Socuéllamos

Sobre la importancia de estar presente en Fenavin, la primera edil destaca que “Socuéllamos no podía faltar a un escaparate como este para mostrar nuestros vinos, y que está encuadrado en la que es una de las ferias más importantes a nivel mundial”. Por este motivo pone en valor como el Ayuntamiento ha querido “acompañar a nuestras bodegas con personal especializado en idiomas y en este tipo de eventos” con el firme compromiso de “dar visibilidad a nuestros vinos y a nuestras bodegas, aprovechándolo a su vez como recurso enoturístico en el que también estamos trabajando”.

A este respecto, Elena García recuerda como en Socuéllamos han realizado diferentes paquetes turísticos para “poder visitar la mayor parte de nuestras bodegas, pues prácticamente las 13 que tenemos en Socuéllamos son visitables, cada una con diferentes peculiaridades”.

Considerada como la ‘Patria del Vino’, y con 27.000 hectáreas de viñedo y 13 bodegas, Socuéllamos acude a Fenavin para mostrar todos sus recursos vitivinícolas, aunque la presencia de este municipio “también sirve para mostrar todos los



recursos turísticos y patrimoniales con los que contamos y que van muy relacionados con el mundo del vino”, apunta Elena García Zalve, quien resalta que dentro de la estrategia turística que se sigue en la localidad “en cada una de las acciones culturales intentamos introducir el vino

de alguna manera, maridando las actividades culturales que se realizan desde el Ayuntamiento con el consumo responsable del vino”.

Desde su punto de vista Socuéllamos “va por el buen camino dentro de este objetivo”, a lo que añade que

“a pesar de que queda mucho por hacer, estamos viendo que algo está cambiando y cómo el consumo del vino cada vez es mayor, pues ya se sale a tomar vinos, y eso es muy importante para poblaciones como la nuestra donde debemos creérselo y empezar desde dentro para poner en valor lo que tenemos”.

También destaca la puesta en marcha en Socuéllamos del evento sobre la Presentación de Nuevas Añadas, que este año ha cumplido su segunda edición y que, a juicio de la regidora municipal ha constituido “todo un éxito, porque hace también que Socuéllamos empiece a posicionarse y sea un punto relevante en materia de vino”.

Del buen hacer de las bodegas de Socuéllamos se han hecho eco los diferentes certámenes en los que participan y donde han sido premiados muchos de sus vinos, tal y como apunta la alcaldesa de Socuéllamos, algo que “es un orgullo que nos hace saber que estamos en la buena línea. Y desde el Ayuntamiento volvemos a cumplir con nuestro compromiso para que las bodegas del municipio puedan estar representadas en Fenavin”.

Profesionalización de Manchavino
La alcaldesa de Socuéllamos, para quien el vino en la localidad “lo es todo”, pone en valor la celebración de Manchavino, en la que es “una fiesta dedicada al vino con la festividad en torno a la vendimia”, y que contribuye a que “Socuéllamos se esté posicionando muy bien y esté siendo muy reconocido a través de sus vinos, lo que nos permite mostrar el resto de recursos que podemos ofrecer al mundo turístico para hacer ese llamamiento y avanzar por el municipio”.

También se refiere a la profesionalización de Manchavino, al aclarar que “llevamos varias ediciones donde se hacen las jornadas comerciales para que los bodegueros puedan establecer contactos y para que al final tengamos relevancia dentro de la prensa especializada a nivel nacional, con visitas con blogueros de



relevancia en España que han venido a conocer nuestras bodegas y a mostrar nuestros recursos”.

Destaca como todas las iniciativas que el Ayuntamiento pone en marcha en relación al vino “son trabajadas de la mano de nuestras bodegas y cooperativas, existiendo muy buen ‘feeling’ por ambas partes. De hecho, siempre que desde el Ayuntamiento pedimos colaboración a las bodegas, éstas están dispuestas a trabajar conjuntamente”.

Importancia de Fenavin

Desde su punto de vista la celebración de Fenavin es muy importante: “Es un orgullo poder decir que en Ciudad Real tenemos la feria más importante a nivel nacional e internacional en torno al vino español. Ciudad Real es una provincia vitivinícola, y no podía ser de otra manera que se realizase en esta tierra un evento de estas características para mostrar nuestros productos”.

En este sentido señala que “el alcance y la magnitud que tiene Fenavin es algo que ha ido creciendo poco a poco hasta convertirse en el escaparate mundial por excelencia. No hay ninguna otra feria que pueda mostrar el sector como lo hace Fenavin”.

A su vez señala las potencialidades de todas las actividades que organiza la Diputación de Ciudad Real en torno al vino como antesala de Fenavin, en este caso con ‘La Cultura del Vino’ y que en Socuéllamos se vio reflejado en una cata maridada con poesía.

Con poco más de 12.000 habitantes, Socuéllamos presume con orgullo de tener 13 bodegas dentro de la localidad. Y desde el Consistorio se pone en valor tanto las bodegas como los vinos que producen.

Mayor conocimiento de los vinos de Socuéllamos gracias a Fenavin

Elena García Zalve también destaca como gracias a la celebración de Fenavin los vinos de Socuéllamos son aún más conocidos, al indicar como durante la edición del año pasado “los bodegueros quedaron muy contentos por el trabajo que realizaron en Fenavin de cara a conseguir contactos y a establecer negocio, pues al final eso es lo que los lleva a participar en esta feria”.

Del 9 al 11 de Mayo en
FENAVIN
Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair



SOCUÉLLAMOS
Patria del Vino

ALVISA

Loreto
BODEGAS

BODEGAS
Juan Pablo II

LOS ÁNGELES
BODEGAS Y VIÑEDOS

TINEDO

Bodegas
DELGADO COLLADO



Socuéllamos
AYUNTAMIENTO

www.socuellamoturismo.com



Música en las bodegas de **Campo de Criptana** para promocionar el destino

Texto y Foto: Lanza

La iniciativa que conecta música y vino Airénfest vuelve a Campo de Criptana es uno de los núcleos de población con mayor tradición industrial agroali-

mentaria y vitivinícola, que de manera original ha creado una programación en el marco de las bodegas, única en Castilla-La Mancha. Serán cinco las bodegas que se convierten en escenarios y siete las que participan dando a conocer sus vinos.

Entre las bodegas que están integradas en la estrategia de sosteni-

bilidad turística encontramos a Bodegas y Viñedos Castiblanque, que surge con la restauración de la antigua Bodega El Montañés, del S. XIX, por parte de la familia Castiblanque. Se conserva la estructura tradicional de la bodega. Con 120 hectáreas de viñedo propio, engloba los procesos de producción, elaboración y comercialización de

los vinos Baldor, Ilex y Solamente. Disponen también de ediciones especiales como el vermut Baldor, el espumoso Alejandrino o el vino Compay Segundo. Esta bodega fue pionera en la incorporación a las Rutas del Vino de La Mancha ofreciendo la posibilidad de conocer el proceso de elaboración del vino, desde el campo hasta el producto

final, mediante jornadas de enoturismo, visitas guiadas, cursos y catas. La bodega tras el paso en 2022 del grupo cubano Compay Segundo, recibirá a las recientes ganadoras del premio Grammy Las Migas.

Bodegas Símbolo – Cooperativa Nuestra Señora de Criptana, se crea en 1954 a iniciativa de 59 viticultores de Campo de Criptana. Desde entonces no ha parado de crecer y evolucionar, y en la actualidad son más de 400 agricultores que cultivan más de 4.000 hectáreas de viñedo. En sus instalaciones desarrolla gran variedad de vinos, de diferentes variedades. Entre estos se encuentran las gamas Símbolo, Viña Cantillos, Siete Molinos y Burbrujas. También la mistela y el vermut El Burlador, y nos sorprenden con su salsa dulce gelificada de vino. La artista andaluza Roko llevará su música a las instalaciones de la bodega.

En 1985 y con 62 socios, se constituye la Sociedad Vinícola Manchega en Campo de Criptana. Unos años más tarde, en 1901, 93 socios constituyen en Campo de Criptana la Sociedad Cooperativa Civil Particular Vinícola del Carmen. Tras la evolución de ambas, cambios de denominación y otros avatares de la historia, en el año 1989, de la unión de ambas en una sola, nace la actual Cooperativa Vinícola del Carmen. Vinícola del Carmen cuenta en la actualidad con más de 600 socios que cultivan principalmente las variedades autóctonas, Airén en blanco y Tempranillo en tinto.

Comercializan vino a granel y embotellado con las marcas Cardenio, Carmen, D'Gigantes, Albaicín e Infanto. También el vermut Moriscote y la mistela Manchega. Este verano, en la línea de la agrupación canaria Vocal 7, que cosechó gran éxito, pasará por la bodega la banda cubana de música vocal Gema 4.

Bodegas El Vínculo se sitúa en una construcción tradicional reconvertida en bodega, junto a la recientemente reabierta estación de tren, se encuentra Bodegas El Vínculo, con el propósito de elaborar grandes vinos de producción limitada, sus promotores buscaban buenas y viejas cepas La Mancha, y las encontraron en Campo de Criptana. “La unión de las dos castillas”, pues los promotores disponen de bodegas en Burgos, Valladolid y Zamora. En El Vínculo se producen vinos de variedades autóctonas de La Mancha, como son Alejairén, El Vínculo y El Vínculo Paraje de la Golosa. Ofrecen la posibilidad de visitar la bodega. Como el año pasado, en el marco del Plan de Sostenibilidad Turística y en el mes de agosto acogerán un concierto dentro del evento Arte entre Gigantes.

Bodegas del Saz es una bodega familiar de tradición. La historia de esta familia y el mundo del vino se remonta a 1930, y es en 1972 cuando la familia funda su propia bodega, con el propósito de elaborar vinos singulares, combinando tradición con la más moderna enología. En Bodegas del Saz hacen hincapié en el origen y en las privilegiadas tierras donde se ubican sus más de 180 hectáreas de viñedo, en las que se cultiva una amplia gama de variedades de uva con las que se producen sus vinos bajo las marcas Aquarella, Insigna, Mavam y Vidal del Saz. Ofrecen la posibilidad de visitas a la bodega

para grupos, degustaciones y catas comentadas. En Bodegas del Saz y de la mano del Gobierno de Uruguay a través de su Instituto Nacional de Música tendremos la actuación de Martín Buscaglia.

Las bodegas Movialsa – Grupo Huertas y Viñasoro realizarán sus conciertos en la verbena municipal y en el Cerro de La Paz con Bob Sands Big Band y Nena Daconte, respectivamente.

Esta edición de AirénFest va a ser muy especial pues tres grupos con componentes de Campo de Criptana van a estar presentes en los con-

ciertos. Bellasombra, Baton Rouge y Santa Fortuna.

En total 4000 personas podrán disfrutar de la mejor música y el vino de las bodegas en las noches de primavera y verano en Campo de Criptana.

Con este proyecto se pretende poner en valor los aspectos intangibles que han permitido que Campo de Criptana sea lo que es “es una forma de atraer al turismo” y de generar una marca de calidad para posicionarnos como una visita obligada en Castilla-La Mancha.

www.airenfest.com

AirénFest

MÚSICA Y VINO EN TIERRA DE GIGANTES

CAMPO DE CRIPTANA - 2023

LAS MIGAS | ROKO | NENA DACONTE
MARTÍN BUSCAGLIA | BOB SANDS BIG BAND
KOKO JEAN & THE TONICS | GEMA 4

BATON ROUGE | SANTA FORTUNA | BELLASOMBRA

BODEGAS CASTIBLANQUE · BODEGAS DEL SAZ · VINÍCOLA DEL CARMEN
BODEGAS SÍMBOLO · MOVIALSA · GRUPO HUERTAS · BODEGAS VIÑASORO





Zatón destaca la participación de Tomelloso en Fenavin y elogia el esfuerzo de modernización del sector

El próximo 9 de mayo la Feria Nacional del Vino volverá a abrir sus puertas. En esta ocasión en nuevo escenario, la flamante Institución Ferial de Ciudad Real, el IFEDI. Tomelloso contará con la presencia de seis de sus más emblemáticas bodegas en la apertura de la feria que está considerada como el evento de referencia del vino español.

Texto: Francisco Navarro

Foto: Elena Rosa

Hablamos con el concejal de Turismo, Raúl Zatón, de la importancia del sector en Tomelloso y de la gran presencia que la ciudad va a tener en Fenavin. El edil valora el esfuerzo del sector vitivinícola por adaptarse y considera el enoturismo fundamental para el desarrollo económico de la zona.

—FENAVIN es un acontecimiento que en Tomelloso se espera siempre con mucha ilusión, ¿no es así?

—La verdad es que sí, siempre hemos dicho que Fenavin es uno de los ma-

yores escaparates a nivel mundial de la venta de vino, es la gran feria de los productores y comercializadores. Obviamente, Tomelloso tiene un papel muy importante dentro en el sector del vino a nivel nacional, somos una potencia dentro de España. Y, como no, nuestras bodegas tienen que estar allí las primeras para comercializar y dar a conocer el gran producto que tenemos en Tomelloso. Evidentemente, junto al resto de bodegas de La Mancha. Hay que conseguir entre todos que el vino de esta tierra siga creciendo, siga vendiéndose, siga saliendo de nuestras fronteras y tenga cada vez más reconocimientos. Una valoración que ha ido ganando en los últimos años.

—Una edición de la feria que se va a estrenar un nuevo escenario, el IFEDI...

—Hay que felicitar al presidente de la Diputación, a José Manuel Caballero, por la gran apuesta que ha hecho, no solo por Fenavin sino por todas las ferias que se puedan celebrar en Ciudad Real y en la provincia. Este año vamos a ver un nuevo Fenavin en unas instalaciones acorde a la gran feria nacional del vino. También hace de escaparate para que, quien venga de fuera, vea que las cosas nos las tomamos muy en serio en la provincia.

—Tomelloso ha apostado claramente por el vino como una forma de

turismo emulando otras zonas de España, ¿es importante el enoturismo para la ciudad?

—El desarrollo económico, que va ligado evidentemente al turístico, cultural o festivo. Es muy importante tanto en Tomelloso como en el resto de la provincia o de la comarca. Hay que valorar que ya que las empresas han visto que el enoturismo puede representar un potencial económico muy grande en nuestra ciudad. Eso hace que estemos subiendo en número de visitas, de pernотaciones o de gasto y haciendo que, nuestra región sea conocida como la cuna del vino y podamos competir con otras zonas que tradicionalmente han llevado al enoturismo por bandera. Tenemos el producto, tenemos las ganas y podemos hacer sombra a cualquier producto enoturístico a nivel nacional e internacional.

—Tomelloso tiene unos recursos únicos como son las cuevas, los bombos o las chimeneas que la hacen diferente.

—Cada zona vitivinícola tiene su particularidad, pero nosotros tenemos algo que otros lugares no tienen. Lo bombos, las cuevas, las tinajas las chimeneas... Tenemos El Quijote que solo podemos venderlo nosotros, además de un producto que cada vez crece más y en el que creemos tanto las administraciones como la empresa privada. Entre todos estamos



posicionando a la región en el sitio en el que debería haber estado hace muchos años.

—La ciudad ha tenido un importante papel en las actividades previas a la feria, ¿no es así?

—FENAVIN se ha volcado con Tomelloso, como no podía ser de otra manera, en la celebración de eventos enmarcados dentro de “La cultura

del vino”. Han tenido especial protagonismo el humor; la cultura y una cata multitudinaria.

—Raúl Zatón es además el presidente de las Rutas del Vino de La Mancha, ¿tienen presencia en FENAVIN?

—Tenemos presencia en la feria como no puede ser de otra manera. Pero este tipo de ferias no son a las que nosotros solemos acudir ya que

nosotros no vendemos vino sino el enoturismo de nuestras bodegas. Ya se compra un paquete que incluye el vino y el enoturismo.

—El sector es uno de los que más ha evolucionado en los últimos años, especialmente en Tomelloso ha sabido adaptarse al exigencias del mercado, ¿no cree?

—Por suerte nuestras bodegas a nivel tecnológico han sufrido una renovación bárbara en los últimos años. Un ejemplo de ello puede ser el salto cualitativo y cuantitativo que ha dado Virgen de las Viñas tanto a nivel industrial, de calidad y turístico. Eso quiere decir que el pulmón del vino que, claramente, está en nuestra zona, hace que nuestras bodegas apuesten claramente por la calidad.

—Usted se mueve por distintas zonas vinícolas, ¿cómo calificaría la calidad de nuestros vinos, hemos perdido los manchegos nuestro eterno complejo?

—Por suerte, ese complejo de que en La Mancha no se hace buen vino nos lo estamos quitando. Estamos demostrando que hacemos un producto igual o mejor que otras regiones vitivinícolas. Y prueba de ello es que nuestros vinos se venden en más sitios. Con el cariño, las ganas y las infraestructuras necesarias se hace un producto de calidad, que puede competir con cualquiera.

Tomelloso

CAPITAL DE LA MANCHA



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO DE
DESARROLLO REGIONAL

UNA MANERA DE HACER EUROPA



NUEVA PÁGINA DE TURISMO
www.visitatomelloso.com

Milagros Romero Torres: “El cambio climático va a obligar a reinventar la producción vinícola”

La decana del Colegio Oficial de Enología de Castilla-La Mancha (COECM), Milagros Romero, espera la llegada de Fenavin como uno de esos acontecimientos marcados en rojo en el calendario, pues es el momento donde los expertos vinícolas de todo el mundo acuden a Ciudad Real, a compartir no sólo una pasión, sino un negocio que en el caso de Castilla-La Mancha es uno de los grandes soportes de su economía

Texto: Héctor Peco

Foto: Lanza

Se estima que en Castilla-La Mancha el sector del vino aporta más de un 4,7% al PIB regional. En total, más de 80.000 familias castellanomanchegas se dedican al sector del vino, facturando cada año más de 1.800 millones de euros. No es de extrañar que La Mancha sea considerada como el mayor viñedo del mundo, situándose como la región de Europa con mayor producción de vino y mosto, con cerca de los 25 millones de hectolitros de media, de los que en 2021 alcanzó su cifra histórica en exportaciones, con más de 17 millones de hectolitros.

¿Cómo es posible este volumen de mercado?, Milagros Romero lo tiene claro: “gracias a la calidad de nuestros vinos”.

En estos momentos, señala Romero, “el sector atraviesa un momento complicado. No hemos salido de la pandemia cuando ya estamos con la guerra de Ucrania y la subida de los precios de las materias primas, a lo que además se la sequía”. Por lo tanto, explica, “todos los componentes que estamos dentro del sector de vino y los enólogos, tenemos una situación bastante complicada, pero bueno, ahí vamos tirando hacia adelante como todo el mundo”.

Una de las grandes preocupaciones para el mundo del vino es el cambio climático. “Fenómenos como la sequía nos va a influir bastante en las próximas cosechas porque el cambio climático es una realidad, lo tenemos



aquí, y bueno, imagino que habrá ciclos, habrá años en los que haya más sequía, o en los que haya menos, pero sí es cierto que es una realidad que nos genera bastantes problemas y nos tocará ir adaptándonos plantaciones variadas, con producciones más pequeñas, trabajando en zonas que puedan aguantar bien las condiciones de sequía”.

Así, vaticina, “tendremos que irnos adaptando porque esa realidad está aquí, y un año u otro tendremos situaciones como las que se está dando este año de una pluviometría muy, muy, muy baja”.

Pese a todas las trabas que están en-

contrando en el camino, el sector vitivinícola y enológico está en pleno auge, aunque lo más importante para la decana del COECM, “es seguir aumentando el número de colegiados de profesionales que estén capacitados para trabajar en bodega en los niveles de responsabilidad más altos”.

La implantación del Grado de Enología en la región, una de las reivindicaciones históricas que desde el sector llevaban a cabo, ha supuesto según Romero “un hito muy importante puesto que somos la comunidad autónoma más productiva y más importante en cuanto a número de hectáreas y denominaciones que

origen de toda España. Era indispensable que en la Universidad de Castilla-La Mancha hubiese un grado de enología donde nuestros profesionales se pudieran formar. Es un hecho muy importante poderlo haber conseguido”.

Ella, como primera decana del colegio oficial de enología en la región, ha abierto las puertas para que otras mujeres lleguen a las cotas más altas en un sector que como tantos otros han estado reservado exclusivamente para hombres.

“La mujer se ha ido incorporando poco a poco en estos últimos años y ahora somos una realidad. Tenemos

una presencia en puestos de responsabilidad en muchas bodegas explotativas de Castilla-La Mancha, tanto a nivel técnico, enológico, técnicos de campo, presidentas de cooperativas, gerencia, contabilidad, corporación. Tenemos presencia en muchos aspectos de la sección económica y técnica de las bodegas. Las tecnólogas somos cada vez más numerosas, queremos ser más visibles y el camino que llevamos es bueno. De hecho, en la universidad hay un tanto por ciento bastante alto de estudiantes que son mujeres y que van a estar después en puestos de responsabilidad en bodegas”.

El día 9 se estrena una nueva edición de Fenavin

El próximo día 9 de mayo se estrena una nueva edición de FENAVIN, una feria que Romero entiende como “muy importante porque se dan cita bodegas, compradores, operadores extranjeros que vienen a conocer nuestros vinos, con lo cual es una cita muy importante para el sector y para los técnicos que estarán apoyando a sus bodegas. Es muy importante que detrás de un vino de la marca siempre haya una persona que sea la responsable, la que ha pensado y ha dirigido el producto para proteger a los consumidores”.

Romero que ha estado tantos años en esa parte invisible de las bodegas, sabe que la aceptación en el mercado es una de las claves del éxito. “En una feria como FENAVIN hay respeto porque durante el año hay mucho trabajo en la sombra, desde la elección de la viña, desde donde se empieza a pensar en cómo vas a elaborar un vino, qué uvas vas a necesitar, qué momento de la vendimia, cómo lo vas a tratar. Todos esos parámetros que nosotros técnicamente vamos trabajando durante todo el tiempo de la elaboración del vino, luego dan a la luz un producto que tiene que gustar”.



“El miedo no es que un vino sea bueno o malo, porque tú estás convencido de que el producto es bueno, la incógnita llega en saber si interesa o no al consumidor, que es mucho más pragmático

que el profesional. Si me gusta lo compro, si no, no lo compro”. Los enólogos, explica, “podemos tener una visión más técnica o menos técnica, pero siempre va a ser constructiva.

Entre tanta variedad de vino que sale de la provincia de Ciudad Real, es difícil encontrar una definición que los abarque como conjunto. “Hay mucha diversidad, pero lo cierto es que yo creo que nos puede definir es la calidad”.



Colegio Oficial de Enología

CASTILLA-LA MANCHA

Eres profesional de la Enología?

Este es tu Colegio.



Colegio Oficial de Enología C-La Mancha

T 617 811 971

C/ Cruz de Piedra, 7 • Villarrobledo, Albacete

VISÍTANOS EN FENAVIN

STAND 7 • COECLM

DIONISIOS B1 - CALLE 14

admin@colegioenologiaclm.es

colegioenologiaclm.es

“Podemos decir sin pudor que tenemos los mejores vinos tintos jóvenes de toda España”

El presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, subraya el potencial de los vinos de La Mancha y la importancia de trabajar y trabajar en promoción para dar a conocer la calidad de los caldos de esta zona que cuenta con más de 250 bodegas

Texto: Juan Carlos Chinchilla

Foto: Lanza



Mila “La calidad de los vinos de la Denominación de Origen La Mancha ha mejorado muchísimo en los últimos 15 años y hoy podemos decir sin pudor que tenemos los mejores vinos tintos jóvenes de toda España”, afirma el presidente del Consejo Regulador Denominación de Origen La Mancha, Carlos David Bonilla, que subraya que la receta para este hito ha

sido la importante inversión de las bodegas para elaborar grandes vinos y contar con los mejores profesionales para trabajar la calidad.

La clave ahora es trabajar y trabajar en promoción y llegar al consumidor final para que aprecie y disfrute la calidad de los productos de la DO La Mancha, que además cuenta con una relación calidad-precio excelente. Ante este panorama, “creo que la trayectoria y el futuro a corto y medio plazo de la DO será muy positiva”.

La DO La Mancha llega a la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real (Fenavin) con la vista clara en la promoción de su gran producto. Para Bonilla, Fenavin es la feria de vino más importante a nivel nacional y una de las principales a nivel internacional. “Además jugamos en casa al ser en el corazón de La Mancha, donde se produce la mitad del vino a nivel nacional, lo que

permite que puedan participar la mayoría de las bodegas de la zona, que muchas veces no puede asistir a otras ferias a nivel europeo porque la situación económica es la que es”. En este sentido alabó el acierto de la Diputación Provincial cuando impulsó la feria, así como su éxito para situarla como imprescindible para el sector vinícola.

La DO La Mancha actuará como gran embajador de los caldos de la zona con un stand propio, y estará acompañada por otros stands de numerosas bodegas de la DO, que aprovecharán este “gran escaparate” donde es muy elevada la presencia de grandes importadores extranjeros. “Fenavin es una feria a cuidar y una feria a seguir potenciando de cara a los próximos años, porque al fin y al cabo es nuestra feria”.

Pese a contar con el mejor producto, para Bonilla el reto debe ser seguir creciendo en calidad y, desde la DO La Mancha facilitar la mejor promoción posible. “Hay que invertir mucho en promoción, porque podemos tener muy buen vino, pero si no te conoce la gente, no se logra nada”. En este sentido, considera que, a nivel nacional, los vinos de La Mancha deberían tener más presencia en los restaurantes. Aunque es complicado, por la gran competencia, Madrid es su objetivo prioritario y se trabaja

en recuperar la visibilidad en lo que fue el mercado natural para los vinos manchegos, cuando fueron los vinos de la Corte en el Siglo de Oro.

En el exterior, para Bonilla es momento de reorientar estrategias. Con la pandemia y después la guerra de Ucrania, este pasado 2022 las bodegas han tenido que diseñar nuevos enfoques, virando hacia nuevos mercados. Fidelizar clientes en el mercado comunitario (Alemania, Países Bajos, etc) y a la vez ser capaces de penetrar en continentes que despiertan a la demanda en el consumo mundial de vino como África, algunos países americanos, y por supuesto Asia, con gigantes como China o Japón.

El presidente de la CRDO La Mancha apunta que las bodegas han acabado con buenas percepciones en sus últimas participaciones en ferias internacionales, dejando buenas sensaciones entre los importadores. En esta línea, resalta la última misión inversa organizada hace pocas semanas, en que un grupo de asiáticos de distintos países visitaron la zona para conocer los viñedos y las bodegas. “Estuvieron una semana, y resultó muy positiva, acabando con buenas sensaciones entre esta comitiva formada por importadores y periodista especializado en vino que quiso visitarnos para darnos a

CONVOCATORIA DE JUNTA GENERAL ORDINARIA DE ACCIONISTAS DE LA ENTIDAD ELÉCTRICA LA VICTORIA DE FUENCALIENTE, S.A.

El Administrador Único de la entidad ELÉCTRICA LA VICTORIA DE FUENCALIENTE, S.A. (la “Sociedad”), identificada con el CIF A13001474, convoca a los señores accionistas a la Junta General Ordinaria a celebrar en Fuencaliente (Ciudad Real), en Calle Baños, número 1, bajo, el día 23 de junio de 2023, a las 12:00 horas, en primera convocatoria, y a la misma hora y en el mismo lugar el día 26 de junio de 2023, en segunda convocatoria.

La Junta se celebrará de acuerdo con el siguiente

Orden del día

Primero.- Examen y aprobación, en su caso, de las Cuentas Anuales de la Sociedad, correspondientes al ejercicio social cerrado a 31 de diciembre de 2022.

Segundo.- Examen y aprobación, en su caso, de la propuesta de aplicación de resultados correspondientes al ejercicio social cerrado a 31 de diciembre de 2022.

Tercero.- Examen y aprobación, en su caso, del Informe de Gestión, y aprobación, en su caso, de la gestión social del Órgano de Administración durante el ejercicio social cerrado a 31 de diciembre de 2022.

Cuarto.- Sometimiento a la Junta General, para su aprobación, de la retribución del Administrador Único durante el ejercicio 2023.

Quinto.- Ruegos y preguntas.

Sexto.- Lectura y aprobación del acta de la Junta.

Derecho de información

De acuerdo con lo dispuesto en los artículos 197, 272, 287 y concordantes de la Ley de Sociedades de Capital, los accionistas tienen derecho a examinar y consultar en el domicilio social de la entidad, en días laborables, de 9:30 a 13:30 horas, o bien, mediante correo electrónico a vherandez@electricalavictoria.es, así como a solicitar su entrega o envío gratuito.

Derecho de asistencia

Podrán asistir a la Junta General, por sí o debidamente representados, aquellos accionistas que, por sí mismos o por agrupación, posean, como mínimo, una acción.

Derecho de representación

Todo accionista que tenga derecho de asistencia podrá hacerse representar en la Junta por cualquier persona. La representación deberá conferirse por escrito de acuerdo con lo previsto en el artículo 184 de la Ley de Sociedades de Capital.

Fuencaliente (Ciudad Real), a 4 de mayo de 2023. - La Persona Física designada del Administrador Único Kramer Inversiones, S.L., Antonio Naranjo Sánchez.

conocer en sus blogs”.

Bonilla reconoce que el sector atraviesa ahora una situación delicada, en especial en los vinos tintos, pero desde la DO La Mancha “estamos con buenas previsiones, haciendo el trabajo que debemos hacer”. De hecho, concreta, ni la DO ni en general en Castilla-La Mancha, se ha solicitado la destilación de crisis que ya se ha pedido en otras zonas ante el elevado stock de tino. “Creo que vamos a poder defender bien nuestro producto, hay un buen nivel de salida, aunque no a tan buen precio como nos gustaría al haber tanto producto en el mercado”.

Durante la pandemia todo cambio, mucho vino se guardó para crianza y reserva, aumentando el estocaje. A la par el consumo cambió, subiendo el consumo en los hogares, mientras que desaparecía en la hostelería. Los supermercados eran los principales compradores entonces, y ahora está volviendo poco a poco a su situación previa, aumentando el consumo en la hostelería y bajando un poco en el supermercado. En este sentido, Bonilla destaca que La Mancha tiene más de 250 bodegas y cuenta con un mercado muy diversificado, creciendo tanto en hostelería como en los supermercados. “Para lograrlo se hace cada día más promoción, estamos llegando a más clientes, estamos haciendo muchísimas catas a nivel nacional por toda España y en ellas todo el mundo se sorprende por la calidad de nuestros vinos y le ponemos fácil conseguirlos, porque la mayoría de las bodegas tienen venta online”.

De cara al próximo año se superará el último lastre de la pandemia y se espera llegar a los niveles de vino embotellado previos a 2020, tras el incremento del 15 por ciento en 2022.



El presidente de la CRDO La Mancha apunta que las bodegas han acabado con buenas percepciones en sus últimas participaciones en ferias internacionales, dejando buenas sensaciones entre los importadores. En esta línea, resalta la última misión inversa organizada hace pocas semanas, en que un grupo de asiáticos de distintos países visitaron la zona para conocer los viñedos y las bodegas

En La Mancha ahora se mira con preocupación el cielo y la falta de lluvia. “Tenemos el cincuenta por ciento del viñedo en secano y esto, pues puede ser un problema muy grande para los viticultores. Tene-

mos muy presente la sequía del año 95, que fue la última sequía severa que tuvimos. La verdad es que todo ha cambiado mucho desde entonces porque antes eran viñas de vaso, viña más vieja, con más resistencia,

con variedades autóctonas como el airén, más resistentes a la sequía y que se adapta bien. Ahora tenemos en secano la viña subida, transformada y varietales distintos al airén. Si el tiempo no cambia, vamos a tener un verano muy complicado para las variedades de secano que no sean airén”.

Mientras llega esa vendimia de 2023, la DO La Mancha sigue afanándose en el control de la calidad del producto y en la promoción. “Vamos a seguir haciendo promoción porque tenemos mucho potencial, tenemos muchísimo vino y podemos crecer exponencialmente”, afirma Bonilla, que indica que “la competencia es dura, eso es cierto. No solo con nuestros vecinos productores como Francia o Italia, con tradicional ventaja con respecto a los propios vinos españoles, La Mancha compite también con la emergencia de países del llamado Nuevo Mundo como Chile, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica. Es importante, lo primero, mantener nuestra propia identidad. El consumidor valora los vinos con una tradición y una historia propia adheridas. Ahí, La Mancha está unida de manera indisoluble, con el Quijote, nuestro mejor embajador en el exterior. Por ejemplo, en países como Japón, se venera su figura con respeto. Es un valor diferencial que debemos exhibir y por ello, recientemente hemos renovado nuestra imagen corporativa de los vinos DO La Mancha, modernizando el logotipo. A primer golpe de vista nos asocia con el Quijote”.

La Denominación de Origen La Mancha acoge, parte de las provincias de Albacete, Ciudad Real, Cuenca y Toledo, que, en esencia, son las que contemplan el concepto cultural de la propia Mancha. La misma que tan bien retrató Cervantes en su inmortal novela. En hectáreas, se traduce en unas 152.482 hectáreas acogidas.

Fertiberia

La fuerza de una empresa netamente española que es la más importante de su sector en la Unión Europea. La fuerza del líder de fertilizantes en España. La fuerza de una compañía con vocación de futuro y de servicio a la agricultura y economía españolas. La fuerza de la tierra... De nuestra tierra.



la fuerza de la tierra



Fábrica de Puertollano

Políg. Industrial. 13500-Puertollano (Ciudad Real).
Tel. 926 449 300. www.fertiberia.com



Trabajando, pero sin prisa, para que Valdepeñas vuelva a tener Interprofesional

Desde que el sector productor abandonó el órgano, es la Consejería de Agricultura la que se encarga de la gestión de la Denominación de Origen Valdepeñas

Texto: **Maite Guerrero y Julia Yébenes**

Foto: **Clara Manzano**

La Denominación de Origen del Vino Valdepeñas sigue sin Asociación Interprofesional que la gestione desde que hace más de dos años el sector productor, formado por las organizaciones agrarias ASAJA, COAG, UPA y Co-

operativas Agro-alimentarias C-LM, presentase su baja en dicha Asociación Interprofesional (en febrero de 2021) y este órgano dejase de existir. Aunque el sector productor ha trabajado en la creación de unos nuevos estatutos, que recogieran aspectos como que no hubiera derecho de veto, se asegurase la trazabilidad del producto y se cumpliera el pliego de condiciones, no ha habido un acuerdo con la parte industrial para crear una nueva Interprofesión o un órgano similar.

Desde la dimisión de los productores, la Consejería de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural ha asumido las competencias de gestión de la DO Valdepeñas, competencias que ostentaba la Interprofesional.

A finales de abril, el consejero de Agricultura, Agua y Desarrollo Rural, Francisco Martínez Arroyo, declaró en una entrevista a Lanzadigital que la Denominación de Origen 'Valdepeñas' "está funcionando bien" y sus vinos "se están vendiendo y promocionando".

Sostenía que la DO, la más antigua de Castilla-La Mancha, con 90 años, "no tiene ningún tipo de problema" en su funcionamiento diario bajo la tutela de la Consejería de Agricultura, a la espera de volver a impulsar la Asociación Interprofesional de esta DO, tras una crisis vivida hace dos años, que la llevó a desaparecer por la retirada de los productores y su enfrentamiento con los grandes industriales de la marca (que comercializan el 80%).

"Estamos haciendo promoción en los vinos de Valdepeñas, como el que se ha hecho hace pocos días, y se está vendiendo muy bien el vino embotellado", sostenía entonces el consejero, que celebraba la situación normalizada y "tranquila" que vive la figura de calidad, aunque sea de carácter "coyuntural".

Por ello, la Junta está trabajando con el sector "para reconducir la situación y que cuanto antes pueda funcionar la Interprofesional".

Decía Martínez Arroyo que "las conversaciones se han iniciado, pero están en una fase inicial y "sin prisa", dado que el objetivo es "hacer las cosas bien" para que "la interprofesional o la asociación que se organice funcione de verdad y no tenga



problemas permanentemente". Por ello, "vamos a tomarnos el tema con calma y a hacer las cosas bien".

Por su parte, preguntado por la situación de la Denominación de Origen Valdepeñas, Félix Solís Yáñez, presidente de Félix Solís Avantis, una de las empresas de la parte industrial, manifestó en una rueda de prensa sobre las inversiones de su compañía que "no existe ninguna denominación de origen de España con tanto control. La administración regional se hizo cargo de su gestión y la DO no corre peligro, aunque desapareció la Interprofesión. Yo defiendo que nos conviene a todos seguir así al menos dos años más. Luego volver a la Interprofesión. Hay más control que antes y no tenemos problema".

Carlos Nieto, director de Compras de Félix Solís AVantis, afirmó que se cumplen las condiciones y las normas de funcionamiento. "La DO funciona con normalidad y tiene una garantía del 100% de cara al consumidor. No hay que tener prisa en hacer una Interprofesión".

Antecedentes

Como explicaba el sector productor en nota de prensa cuando presentó su dimisión en la Asociación Interprofesional, "la radicalización de las posturas entre las dos asociaciones que conforman la rama comercializadora, especialmente, entre los principales operadores de AVIVAL (García Carrión) y ASE-

VIVALDEPEÑAS (asociación en la que se encuentra Félix Solís), la actuación unilateral del actual presidente en funciones, las denuncias y querellas cruzadas entre estos dos industriales y las numerosas evidencias de irregularidades en los etiquetados de los vinos amparados en esta figura de calidad (irregularidades que ya fueron denunciadas por el sector productor ante la Fiscalía de Ciudad Real en el año 2019), han agotado la paciencia de las cuatro organizaciones provocando su salida de esta Interprofesional, bajas que vinieron precedidas de las dimisiones de sus representantes en el marco de la Junta Directiva".

Añadía el sector productor que "había estado presentando durante los últimos años numerosas propuestas para reconducir el funcionamiento de la DO, especialmente, para garantizar una mayor transparencia y trazabilidad de sus vinos, así como para recuperar la capacidad de gestión de la Asociación Interprofesional que, durante los últimos años, se había visto sometida a una paralización casi total por la "guerra comercial" abierta entre las principales empresas que conforman dos de sus principales asociaciones de la rama comercializadora (ASEVIVALDEPEÑAS y AVIVAL). Intentos todos ellos que han resultado inútiles y que han provocado la salida de las cuatro organizaciones de la citada Interprofesional".



☎ 902 254 151 ☎ 926 219 040 📠 926 219 041

■ info@cim.es | www.cim.es

Calle Lentejuela, 4 - 13002 CIUDAD REAL

Cooperativa Vinícola del Carmen, una bodega de referencia en la región que apuesta por calidad y la internacionalización

Hablar de la Cooperativa Vinícola del Carmen es hacerlo de calidad y de unos vinos elaborados a partir de 9 varietales con una gama de matices que muestran sensaciones de equilibrio y armonía. Se trata de unos vinos cada vez más reconocidos dentro de los mercados nacionales e internacionales, como así demuestran los múltiples galardones cosechados en algunos de los certámenes más prestigiosos

Texto y Foto: Lanza

Los orígenes de la bodega, implantada en Campo de Criptana, se remontan a finales del siglo XIX, si bien en la actualidad se ha convertido en una cooperativa de referencia dentro de Castilla-La Mancha, teniendo por bandera su amplia gama de vinos Manchegos y con DO La Mancha, entre los que sobresalen marcas como Albaicín e Infanto, por citar algunas de las más representativas.

Albaicín es la gama con Denominación de Origen de la Cooperativa dentro de los blancos, pudiéndose encontrar las variedades riesling, chardonnay y airén, que constituyen los nuevos vinos elaborados a partir de la vendimia de 2022. A ellos hay que sumar el coupage de sauvignon blanc y verdejo que fue presentado a comienzos del pasado año dentro de la celebración de su 125 aniversario. Destacando la apuesta



por la sostenibilidad embotellando el airén ecológico bajo esta marca

Por su parte, la marca Infanto, es la gama de tintos con DO de la Cooperativa. A partir de la vendimia de 2022, Vinícola del Carmen ha elaborado el Infanto tempranillo ecológico, un vino que ha sido muy valorado y que ha obtenido medallas de oro y plata dentro de los Premios a la Calidad Vinos DO La Mancha como tempranillo joven y como vino ecológico.

Otros de los vinos galardonados de la Cooperativa ha sido el Albaicín riesling, que también ha obtenido medalla de oro por la DO La Mancha, y el Albaicín sauvignon blanc verdejo, que ha logrado a su vez medalla.

El buen hacer de la Cooperativa también ha recibido el fruto de importantes premios, como las medallas otor-

gadas por la Federación Española de Enología en el concurso VINESPAÑA, en Zaragoza, logrando oros con el espumoso Alfaraz, y platas con el vino de aguja Carmen, en las dos vertientes tanto blanco como rosado. También fueron galardonados con plata el riesling y el tempranillo ecológico. También los premios CINVE han otorgado medallas de plata al vermut Moriscote, al espumoso Alfaraz y los Albaicín Chardonnay y Sauvignon blanc-verdejo. Recientemente el concurso Airén por el mundo ha premiado con Bronce nuestro vino de mesa Cardenio y El concurso España Selección ha dado nuevamente plata a Infanto Tempranillo y bronce a nuestro vino de la tierra de Castilla D'Gigantes airén. El último galardón obtenido ha sido un Bacchus de oro para nuestro vermut Moriscote

Dentro de vinos jóvenes, la Cooperativa ha logrado una medalla de oro en el

XII Concurso NewWine (Verema) para el Albaicín verdejo y sauvignon blanc.

Una clara apuesta por la calidad

La Cooperativa Vinícola del Carmen apuesta por la calidad y por la internacionalización de sus productos. Con el fin de potenciar la comercialización y buscar mercados en el exterior, ha creado, junto a otras empresas, la sociedad WINEMILLS. Esta empresa ha nacido para ser APPA (Asociación de productores de productos agroalimentarios) y así poder ser partícipes de las ayudas que la Junta de Comunidades de Castilla la Mancha pone a disposición de las mismas para fomentar dicha apuesta.

De la mano del instituto de Promoción Exterior (IPEX), la Cooperativa ha participado en la feria Vinexpo Nueva York y también ha estado presente en otras prestigiosas muestras, viajando hasta París y a Dusseldorf (ProWein). De cara al futuro tiene pensado acometer misiones comerciales en China y en África central.

En una clara apuesta por la sostenibilidad, la inclusión y la cultura dentro de su entorno, Vinícola del Carmen ha firmado un acuerdo con el centro ocupacional 'Rogelio Sánchez Ruiz' de Criptana para que los usuarios hagan prácticas en la bodega. Asimismo, próximamente la Coral Santa Cecilia de Campo de Criptana estrenará una obra en la bodega, que presumiblemente se realizará con fines solidarios y se instaurará un Vermut solidario.



VINÍCOLA DEL CARMEN
Sociedad Cooperativa de C-LM

926 56 10 26 - 926 56 12 57
www.vinicoladelcarmen.com



Visítanos en **FENAVIN**
Pabellón B · VIRGILIO · calle 4 / STAND 2

‘Yugo barrica’ y los ecológicos de Crisve convencen a los paladares más exigentes

La calidad, precios razonables y la estabilidad entre cosechas son los rasgos principales de sus vinos elegantes y equilibrados

Texto y Foto: Lanza

Los numerosos premios recibidos a nivel nacional e internacional hacen de la cooperativa Cristo de la Vega (Crisve), situada en el municipio ciudadrealeño de Socuéllamos, una bodega de la que los paladares más exigentes deben estar atentos.

Esta cooperativa produce unos vinos con características comunes: alta calidad, precios razonables y estabilidad entre una cosecha y otra, al tiempo que muestran elegancia, modernidad, complejidad, suavidad y equilibrio.

La presidenta de Cristo de la Vega, María José Moreno, destaca que la cooperativa, en la que sus casi 800 socios tienen un papel fundamental, mira hacia el futuro “con muchas ganas”

y nuevos productos, entre los que se incluye una línea de vinos ecológicos bajo el nombre de ‘La vida Bohemia’, y también con el nuevo ‘Yugo Barrica’, que ya fueron presentados durante la

pasada edición de Feria Nacional del Vino (Fenavin).

Uno de los objetivos principales que persigue Crisve es abrirse paso en

nuevos mercados internacionales. Actualmente, exporta a Alemania, Italia, Estados Unidos, República Dominicana e Inglaterra, entre otros países. Pero Cristo de la Vega también tiene una importante presencia dentro del mercado nacional, ya que está presente en, prácticamente, todos los rincones del país.

Moreno reconoce que “aunque queda mucho trabajo por hacer”, el consumo del vino ha experimentado un cambio entre los consumidores y “en España tenemos que acostumbrarnos a valorar lo nuestro, porque solemos darle más importancia y publicidad a otros vinos que no son de la tierra, cuando nuestros vinos no tienen nada que envidiar a los de otras denominaciones”. Además, la presidenta añade que, desde Cristo de la Vega, cada vez dan más peso al consumidor joven: “Cada vez son más los jóvenes que consumen vino», motivo por el cual “nuestros vinos ecológicos poseen una imagen más divertida y juvenil con el fin de atraer a este sector de la población que son los futuros consumidores”.



BODEGAS CRISTO DE LA VEGA

**YUGO
BARRICA**
TEMPRANILLO

Conoce nuestras novedades
y sigue disfrutando de los
pequeños placeres de la
vida.

750ML 12,5% ALCOHOL - 3 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO

VISÍTANOS EN
FENAVIN
PABELLÓN B - VIRGILIO / CALLE 5 / STAND 16

Lanza
Semana de La Mancha

57 **FENAVIN**
09/05/2023

Llevas toda la vida utilizándolos, pero... ¿quién está detrás de esos productos?

Texto y Foto: Lanza

Fundada en 1997 por la familia Del Fresno, Fresmarvi confecciona el textil que posiblemente hayas utilizado durante tu última estancia en un hotel, o durante aquella memorable cena con amigos en el restaurante favorito, o el catering de tu boda, o la visita a un centro de salud. El textil de Fresmarvi está presente en muchos momentos importantes de nuestras vidas.

Conoce a Fresmarvi, casi tres décadas fabricando cortinas y ropa de cama para hoteles, mantelería para restaurantes y eventos, y textil sanitario especializado.

Todos utilizamos este textil pero, ¿alguna vez te habías preguntado quién está detrás? Se llama Fresmarvi.

Interiorismo de Restaurantes - App de Realidad Aumentada

Son ya más de 25 años de historia, y Fresmarvi se afianza como firma textil innovadora en España, como



lo demuestra nuestra propia app de Realidad Aumentada (disponible para iOS y Android), comentan Manuel y Vicente del Fresno, hermanos y directores de Fresmarvi,

¿Quieres tener una experiencia inmersiva y probar la mantelería antes de comprar? Descarga la app y crea tus propios diseños de mantelería en 3D, funciona en interior y en exterior. Y por qué no, atrevete a

incorporar diferentes tipos de mesa, sillas e incluso cubertería. Pon tus dotes como interiorista de restaurantes a prueba, captura imágenes de tus creaciones, y comparte fácilmente. La app de Fresmarvi te va a encantar.

Objetivo: empoderar al cliente
Fresmarvi fabrica y vende sus productos al por mayor, principalmente a hostelería y sanidad, arquitec-

tos, interioristas, organizadores de eventos y distribuidores.

Cuando te registras como cliente en Tienda Fresmarvi tu cuenta es verificada por Fresmarvi y se activa inmediatamente. Desde la cuenta online y de manera muy sencilla, el cliente gestiona sus propios presupuestos y pedidos, con absoluta trazabilidad del pedido desde producción hasta su entrega.

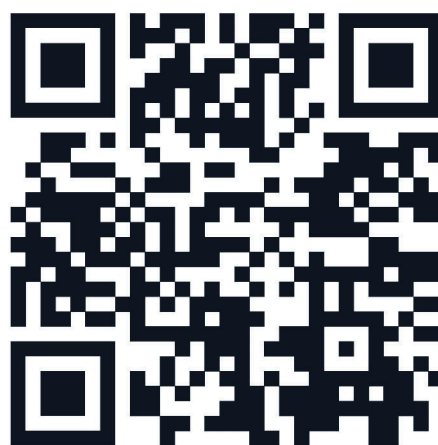
Interesante a destacar es que Fresmarvi ya cuenta con una extensa red de distribuidores que abarca toda la península. Es muy posible que ya tengas un punto de distribución muy cerca de ti.

Establecimientos hoteleros muy reconocidos que ya ofrecen la calidad del textil Fresmarvi a sus huéspedes incluyen: Hotel Palacio de Úbeda, Hotel MS Maestranza, Hotel MS Aguamarina, Hotel Barceló Costa Blanca, Hotel Cortijo Santa Cruz.

Recientemente Fresmarvi ha instalado cortinas ignífugas diseñadas a medida en el edificio del Ministerio de Hacienda en Madrid, y en los apartamentos turísticos Bibó Suites en Granada.



VISTE TU RESTAURANTE REALIDAD AUMENTADA



Disponible en
Google play

Disponible en el
App Store



El Progreso ofrece en Fenavin sus vinos más novedosos, el eco “Medianiles” sin sulfitos y el desalcoholizado Viña Xétar Verdejo 0.0

Su presidente Jesús Julián Casanova invita a profesionales de la Alimentación y Hostelería a visitar su stand, para probar sus vinos más bio, y la nueva añada 2022 de los Ojos del Guadiana, que está siendo muy premiada

Texto y Foto: Lanza

La cooperativa El Progreso de Castilla-La Mancha acude a la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, Fenavin 2023, con un claro objetivo, avanzar en la sostenibilidad ambiental. Así si en Fenavin 2022 se presentaban sus nuevos vinos ecológicos y veganos sin sulfitos “Medianiles”, este año la apuesta es por el desalcoholizado Viña Xétar Verdejo 0.0., dando pasos hacia productos más bio en la medida de sus posibilidades.

Casanova invita a clientes, profesionales del canal HORECA y de la Alimentación a visitar el stand de El Progreso-VIDASOL en la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real,

ubicado en el Pabellón B o Virgilio (Calle: 5 - Stand: 2), que alberga a las bodegas castellano-manchegas que forman VIDASOL: El Progreso, Los Pozos, Oleovinícola Campo de Calatrava y Cristo del Prado.

“Seguimos creciendo en producto envasado pese a las incertidumbres, de modo que ya superamos los 4,5 millones de litros, y vamos a Fenavin con buenas perspectivas, gran optimismo y confianza en que el consumo del vino, mostos y derivados sigan para arriba”, añade Casanova, quien explica que continúan con buen ritmo las obras de su nuevo Centro Logístico Sostenible, que esperan tener terminado en junio.

Para El Progreso www.bodegaselprogreso.com y www.grupovidasol.es, Fenavin es su “feria más emblemática y principal, y acudirán un año más con muchas esperanzas para hacer negocio”, dice su presidente, quien representa a más de 4.200 vitivinicultores de Castilla-La Mancha.

En el stand de FENAVIN se podrán degustar sus flamantes ‘vinos’ desalcoholizados 0.0 como el nuevo



Viña Xétar Verdejo, que nació esta campaña; su tropical Viña Xétar Sin , con 0.5 de alcohol. El mosto fermentado de baja graduación, Viña Xétar, sigue siendo el producto estrella y más demandado de El Progreso, que también se puede consumir en lata de 25 cls, así como su vinos ecológicos y veganos sin sulfitos “Medianiles”.

También el “Ojos del Guadiana Syrah”, que acaba de ser Arribe de Oro en el Certamen Internacional Vinuero-Vindouro 2022, que certifica la gran calidad de la nueva añada de El Progreso, añada que recibió también 3 oros en los recientes Premios a la Calidad de la D.O. La Mancha, y donde sorprenden los blancos Verdejo y Airén; los tintos Tempranillo, y los rosados Tempra-

nillo, de calidad superior, así como su Chardonnay Roble, de 3 meses fermentado en barricas de roble.

Y podrá catarse el “Ojos del Guadiana Reserva 2018”, que acaba de ganar Medalla de Oro en la Asian Wine Trophy, el mismo vino que logra también oro el pasado año en la Berliner Wine Trophy en Alemania, y que pone de manifiesto el mimo de El Progreso en sus reservas y crianzas.

El Progreso (1917), Placa al Mérito Regional en Castilla-La Mancha desde 2017 y primer Premio a la Sostenibilidad Social de Cooperativas Agroalimentarias de CLM (2022), la integran unos 2.300 agricultores. Es además una de las principales productoras y exportadoras de Europa. Comercializa más de 20 marcas de vino, acogidas a las Denominaciones DO La Mancha e IGP Tierra de Castilla, espumosos con y sin alcohol, mostos fermentados de baja graduación y desalcoholizados 0.0. Con más de 13.000 hectáreas de producción, la cooperativa villarrubiera ha cosechado en los últimos años más de 135 premios nacionales e internacionales, de gran prestigio.



VIDASOL de CLM vuelve a Fenavin con ilusión por hacer negocio

En el Pabellón B (Virgilio) tiene stand el Grupo Vinícola, formado por las cooperativas El Progreso, de Villarrubia de los Ojos; Los Pozos, de Daimiel; Oleovinícola Campo de Calatrava, de Bolaños, y Cristo del Prado, de Madridejos

Texto y Foto: Lanza

El grupo vinícola VIDASOL www.grupovidasol.es vuelve a Fenavin de Ciudad Real del 9 al 11 de mayo, con buenas perspectivas de negocio e ilusionados y con la fe puesta en que sirva para dinamizar el mercado. Su expositor se ubica en el Pabellón B o Virgilio (Calle: 5 - Stand: 2).

Su presidente Jesús Julián Casanova invita a clientes, profesionales del canal HORECA y de la Alimentación a visitar el stand en la Feria Nacional del Vino de Ciudad Real, que alberga a las

bodegas castellano-manchegas, de las provincias de Ciudad Real y Toledo, que forman VIDASOL: El Progreso, Los Pozos, Oleovinícola Campo de Calatrava y Cristo del Prado.

En el stand podrán encontrar, además de los afamados Ojos del Guadiana, Viña Xétar, Huerto de Palacio, Medianiles o los desalcoholizados Viña Xétar de El Progreso (Villarrubia de los Ojos), los vinos del resto de bodegas que componen Grupo: Clon 54 y Casa Grande, de Cristo del Prado (Madridejos), Doña Berenguela, de Oleovinícola de Campo de Calatrava (Bolaños), o Las Tablas, Clavileño y Castillo de Daimiel, de Los Pozos (Daimiel).

Casanova explica que el grupo vinícola sigue con su plan de sostenibilidad: “Estamos volcados en la planificación de la comercialización del 100% de productos del grupo, incluyendo embotellados y la creación de estrategia conjunta promocional, exportadora y de marketing”.

Las 4 bodegas de VIDASOL se muestran



muy ilusionadas “no sólo por volver a la normalidad, tras la dura pandemia, sino porque Fenavin estrena su flamante pabellón, sin carpas, lo que, estamos seguros de que servirá para profesionalizar aún más la Feria, y recibir mejor a los clientes”. Del mismo modo, nuestros técnicos “podrán ponerse al día de las nuevas tendencias en bebidas y vinos, al igual que hicieron en la Feria de Amsterdam, informándose de las nuevas tendencias en vinificación y el nuevo boom de la desalcoholización de vinos”, añade su directora de Internacionalización, Mercedes Millán.

Este grupo vinícola nació en 2017, fruto de la unión de El Progreso de Villarrubia de los Ojos y Los Pozos de Daimiel, cooperativas de la provincia ciudadrealeña, a las que se sumaron después la cooperativa toledana Cristo del Prado de Madridejos; y la también ciudadrealeña ÓleoVinícola Campo de Calatrava de Bolaños de Calatrava.

La sociedad cooperativa, con sede en Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real), tiene una facturación de 30 millones de euros, una producción de 140 millones de kilos de uvas y más de 120 millones de litros de vino, de los que exportan en torno al 50 por ciento.

Elaboran vinos bajo Denominación de Origen La Mancha, Vinos de la Tierra de Castilla y numerosos productos varietales, así como certificados ecológicos, veganos, y siguen continuamente investigando, en su afán de crecimiento y mejora, para poder ofrecer a sus clientes productos sin sulfitos, sin azúcar, certificados Halal y Kosher.

S O M O S

F U T U R O

GRUPO VIDASOL

WINE PRODUCERS

Bodegas EL PROGRESO · Bodegas LOS POZOS · Bodegas CRISTO DEL PRADO · OLEOVINÍCOLA CAMPO DE CALATRAVA

FENAVIN
Spanish Wine Fair

NOS VEMOS EN
STAND 2 - CALLE 5, PABELLÓN B (VIRGILIO)

Lanza
Semana de La Mancha

60 FENAVIN
09/05/2023

Bodegas Latúe, líder en vinos ecológicos y veganos, en busca de distribuidores para España

Texto y Foto: Lanza

Bodegas Latúe, una de las bodegas españolas ecológicas más reconocidas a nivel internacional y con presencia en más de 30 países, quiere expandir su mercado nacional y busca distribuidores en España para su gama By Latúe. La bodega, comprometida con la sostenibilidad y situada en Villanueva de Alcardete, Toledo, elabora vinos ecológicos y con carácter con variedades como tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, airén, verdejo o chardonnay, entre otras.

Recientemente, la gama By Latúe ha recibido importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional durante este año. Entre ellos, cabe destacar el



doble oro y el oro obtenidos por By Latúe Verdejo en la cata Gilbert & Gaillard

y en la Berliner Wein Trophy, respectivamente; el oro logrado por By Latúe

Sensibel en los Premios Ecovino y en los Premios CWSA Best Value; y el oro alcanzado por By Latúe Rosé también en la prestigiosa cata internacional de Gilbert & Gaillard.

Entre otras marcas, la bodega toledana cuenta con By Latúe, su vino solidario LATIERRA y Clearly Organic, Pingorote, La Casa de Bio o Bohem. Estos vinos se pueden encontrar en países como China, Alemania, Países Bajos, Reino Unido, Canadá o Irlanda, entre otros. Bodegas Latúe, cuyo espíritu fundador sigue latente, es una excelente oportunidad para los distribuidores que quieren ofrecer a sus clientes vinos de alta calidad. Emprendimiento, sostenibilidad, responsabilidad social e innovación definen los pilares de esta bodega, en un entorno en donde la igualdad de oportunidades y el arraigo social están siempre presentes. Y tú, ¿te unes al Movimiento Latúe?



LATÚE
B O D E G A S

Bodega española ecológica y vegana, reconocida internacionalmente

**BUSCA
DISTRIBUIDOR
EN ESPAÑA**

ÚNETE AL MOVIMIENTO LATÚE

+34 925 166 350
info@latue.com



Un centenar de cooperativas de Castilla-La Mancha mostrarán su músculo vitivinícola en Fenavin

Las cooperativas vitivinícolas de Castilla-La Mancha facturan más de 780 millones de euros al año y representan el 60% del importe de la cifra de negocios del sector del vino en la región

Texto: Lanza

Foto: J.Jurado

Más de un centenar de bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha estarán presentes en la duodécima edición de la Feria Nacional del Vino (Fenavin), que se celebrará en Ciudad Real del 9 al 11 de junio. Un escaparate único para mostrar al mundo todo el potencial de las cooperativas vitivinícolas de la región.

Casi 20.000 compradores nacionales e internacionales se darán cita en este cónclave vitivinícola en el que las cooperativas de Castilla-La Mancha exhibirán la calidad de los excelentes vinos que producen. Fenavin será, una edición más, una magnífica oportunidad para que las cooperativas puedan abrirse a nuevos mercados y extender los vinos castellano-manchegos por todo el mundo.



El director general de Cooperativas Agro-alimentarias Castilla-La Mancha, Juan Miguel del Real, ha destacado que Fenavin es una “ocasión única” para potenciar aún más el mercado del vino de las bodegas

cooperativas de la región.

“Castilla-La Mancha cuenta con medio millón de hectáreas de viñedo y es capaz de abastecer a todos los eslabones del mercado vitivinícola

con productos de extraordinaria calidad, desde mostos para zumo, vinos a granel, hasta vinos premium para embotellados, por lo que Fenavin es un excelente punto de encuentro que permitirá a nuestras cooperativas seguir abordando el reto de la internacionalización”, ha comentado Del Real.

El responsable de la organización también ha puesto en valor el papel tan importante que juegan las cooperativas vitivinícolas para la economía de la comunidad autónoma al facturar más de 780 millones de euros al año entre las más de 200 bodegas cooperativas que existen en la región, siendo líderes en producción y exportación.

“Unos datos de los que se benefician más de 80.000 familias del medio rural de Castilla-La Mancha, constituyéndose como un elemento dinamizador fundamental para atajar la despoblación, manteniendo nuestros pueblos vivos y creando riqueza en ellos”, ha aseverado Del Real.

El director de Cooperativas Agro-alimentarias se ha mostrado completamente seguro de que la duodécima edición de Fenavin será un auténtico éxito para las bodegas cooperativas de Castilla-La Mancha debido a la gran calidad de los vinos con las que éstas llegan a la feria.



El mejor arroz valenciano está a las faldas de Alarcos, en Poblete

Texto y Foto: Lanza

La Arrocería 'El buen yantar' es regentada por una pareja valenciana de larga tradición arrocerera que hace un año unos meses dejó su tierra para, junto con sus tres hijos -dos de ellos con apenas un año de vida-buscando una nueva vida repoblando un pequeño pueblo de La Mancha. Vinieron con gran ilusión a ofrecer su rica gastronomía mediterránea y su largo recorrido arrocerero a las tierras manchegas que vieron crecer tanto a Miguel como a Elisabet, ya que ambos tienen abuelos manchegos y, por tanto han disfrutado también de sus costumbres, fiestas, paisajes y gastronomía, a la que ahora quieren sumar también su parte mediterránea.

La Arrocería 'El buen Yantar' ofrece una gastronomía variada donde su especialidad son los arroces y platos mediterráneos. Además, en breve abrirá su amplia terraza de verano donde poder disfrutar de la propuesta de El Buen Yantar

En su amplia carta ofrecen paellas de toda la vida (valenciana, marisco, mixta, negra, a banda...); arroces de melosos de marisco (bogavante, marineros...), y arroces de ciertas zonas típicas valencianas como el arroz al horno y el arroz amb fessols i naps. Pero, además también ofrecen otras especialidades marineras y calderetas de ciervo, rabo, toro...

Disponen también de una variada carta de entrantes y ensaladas muy variadas también novedosas donde también se mezclan los sabores mediterráneos y la gastronomía manchega.

Disponen de menús especiales, menús para comidas y cenas de empresa y, además, realizamos eventos como comuniones, bautizos, despedidas, bodas,



cumpleaños...

El restaurante se ubica en un lugar privilegiado histórica y culturalmente, a las faldas de Alarcos, en Poblete, en una ubicación paisajística perfecta donde disfrutar de una buena comida bajo un maravilloso paisaje manchego y unos atardeceres de

ensueño.

Además, tenemos un amplio parking y en verano también se puede disfrutar de un buen baño refrescante en nuestras instalaciones de la piscina municipal de Poblete. el teléfono para reservas es el 611654589.



Ctra. Alarcos, s/n - Piscina Municipal
13195 Poblete (C. Real)
Reservas en el 611 654 589



Disfruta de los mejores **ARROCES** a los pies de **ALARCOS**

Lanza

Diario de La Mancha

Más de 75 años informando de
toda la actualidad de la provincia



Vino de Carrión, esencia del Campo de Calatrava

Texto: Arsenio Ruiz

Foto: Lanza

So Si lo bebes “te irá mejor”, reza el lema con el que se recibe al visitante en una localidad con una enraizada tradición vitivinícola que lleva a Fenavin la calidad de los caldos elaborados por Bodegas Naranjo y la Cooperativa de Nuestra Señora de la Encarnación

De lo mejor que se tiene se hace gala, es lo que identifica, distingue y se ofrece. Como en Carrión de Calatrava, donde nada más recibir al visitante, con las figuras de Quijote erguido como caballero andante y Sancho sentado empujando la bota, se le anima a probar la extraordinaria calidad de sus caldos, los cuales acudirán, respaldados por galardones en diversos certámenes, a la nueva edición de la Feria Nacional del Vino ‘Fenavin 2023’.

Con un nombre estrechamente relacionado con el vino y que prácticamente comparte con uno de los pabellones de Fenavin, ‘Dionisos’, el alcalde de Carrión de Calatrava, Dionisio Moreno, se muestra orgulloso de la producción de calidad con la que asistirá su localidad al mayor escaparate mundial de la cultura y la producción del vino.

“Para Carrión, un pueblo que ha sido eminentemente agrícola y donde el sector del vino ha sido muy impor-



tante, el hecho de celebrar una feria de este nivel a ocho kilómetros que pone en valor un producto que siempre ha sido el sustento de muchas familias, es un aliciente muy importante y nos proporciona mucha visibilidad”, destaca el primer edil.

“En el centro del pueblo, tenemos un monumento con las figuras de Don Quijote y Sancho Panza y una tinaja en la que se puede leer ‘Amigo viajero estás en Carrión, bebe su buen vino y te irá mejor’. Excelente producto que, actualmente, se elabora en una bodega centenaria y familiar como Bodegas Naranjo y en la Cooperativa de Nuestra Señora de la Encarnación, adherida al Grupo Montes Norte, donde se reparte la uva que se vendimia en la localidad, en la que muchas de las explotaciones son de vid”, expone Moreno.

Para Carrión, Fenavin es “un buen

espaldarazo para conocer sus vinos”, que están siendo distinguidos con diversos premios y que gozan de un “carácter especial” desde su origen, al nacer en suelos volcánicos, particularidad de la, en vías de aprobación, nueva Denominación de Origen de Vinos del Campo de Calatrava, que está a falta de la resolución favorable desde Bruselas.

“El origen volcánico del terreno nos hace especiales”, proporciona una singularidad identitaria a los vinos de la comarca y se ha buscado crear una denominación de origen propia con la que están “muy ilusionados” los profesionales del sector, cuya aprobación definitiva se estima que sea “inminente. No creo que tarde mucho en ver la luz”.

Además de la variada oferta de vinos carrioneros para los gustos de muy diversos consumidores, Bodegas Naranjo proporciona alicien-

tes relacionados con el enoturismo como visitas a sus instalaciones y catas, así como la programación de una agenda cultural de conciertos de jazz y música española que gozan de “muchísima aceptación y demanda”, ofrecidos por parte de prestigiosos y emergentes grupos y artistas.

125 años de vino

Precisamente, este año la nueva edición del Festival ‘Las Noches de Bodegas Naranjo’ es también especial al celebrarse el ciento veinticinco aniversario de estas bodegas. La programación de ‘125 años de vino’ comenzó en la sala de conciertos de las bodegas el 31 de marzo con el directo de Natural Funk, continuó el 21 de abril con Cherry & The Ladies y proseguirá el viernes 19 de mayo con The 3Musicteers y el viernes 2 de junio con Reina Roja, para culminar el viernes 30 de junio, ya en el patio exterior, con La Comercial de Salsa.

Carrión de Calatrava

El principio de una historia



Ayuntamiento de Carrión de Calatrava

www.carriondecalatrava.es



Hotel Santa Cecilia, la mejor opción

El Hotel Santa Cecilia****, su mejor opción en Ciudad Real y referente de calidad, dedicamos nuestros mejores esfuerzos en brindar al cliente un alto con-

fort y recreación, con un equipo humano comprometido en la excelencia de cada servicio que realizamos. Disponemos de Piscina abierta

desde Mayo hasta Septiembre, Salones de Eventos, Cafetería y Restaurante. Se encontrará rodeado de calidez humana y buen servicio, con un equipo de tra-

bajo que lo hará sentir como en casa y conectándolo con nuestro entorno". Nos encontramos en el centro neurálgico de Ciudad Real, junto a la Plaza del Pilar.

**** HOTEL STA. CECILIA

C/ Tinte nº 3
Tfnos. 926 22 85 45 - 926 25 21 23
www.santarecilia.com - direccion@santarecilia.com

“Dédalo”, la versión del Airén con más chispa se viste de oro

Texto y Foto: Lanza

El espumoso castellanomanchego Dédalo ha sido galardonado con la Medalla de Oro en la categoría Elaboraciones Especiales de los Premios Airén por el Mundo 2023. El concurso celebra sus 11 años, reconociendo los mejores vinos elaborados con la variedad Airén. Este certamen nacional tiene como fin poner en valor la variedad blanca por excelencia, el Airén. Una gran desconocida para el gran público fuera de Castilla-La Mancha pero la más cultivada de las uvas blancas en España.

El cultivo

Los hermanos valdepeñeros Federico y Rafael Lucendo apostaron desde el principio por la conservación de viñedos antiguos, viñas prefloréticas incluso. La premisa parte de un riguroso trabajo en el campo para conseguir una uva de la mejor calidad e interviniendo sólo lo imprescindible en el proceso de elaboración.

Utilizando prácticas biodinámicas sin fungicidas ni plaguicidas obtienen su Dédalo de una parcela de variedad Airén de unos 100 años, plantada en vaso sobre pie franco. Secano 100% donde se le deja cubierta vegetal, para llevar la planta a un estrés severo y controlar la producción sobre 3000 kg/ha. Se vendimia con celeridad, en pequeñas cajas de fruta.



El método Ancestral

Lo primero que se realiza cuando las uvas entran en bodega es el despallado mecánico, y un encubado por encima 72 horas para la extracción del potencial aromático. Luego pasamos al sangrado por gravedad del mosto yema, donde la propia piel de la uva se usa de tamiz, y así se obtiene un mosto limpio para su posterior fermentación con levaduras indígenas en tinajas manchegas. Los fermentos sin sulfuroso juegan de forma caprichosa con la formación de laberintos en espuma, en un proceso de vinificación que ha de acabar en el nacimiento de un vino singular y auténtico.

Dicho proceso dura entre 7 y 10 días hasta alcanzar una densidad y un contenido en azúcar residual idóneo para poder embotellarlo directamente y obtener el CO2 deseado, gracias a la fermentación espontánea que se va a producir una vez en la botella. La fermentación en botella dura aprox. 60 días hasta consumir por completo los azúcares, y en reposo se deja antes de comercializarse unos 6 meses.

En palabras de los enólogos, el resultado son “vinos turbios, a los que estamos acostumbrados a beber; y que están siendo cada vez más apreciados por grandes chefs que apuestan por una cocina de contraste”. Destacan los aromas de vendimia, mezclados con toques de levadura de fermentación sana y notas de manzana, cítricos y jengibre. En boca es chispeante, amplio y de paso agradable.

www.seleccionlucendo.com

Pablo Neruda, Verónica Ormachea y yo



MARÍA ANTONIA
GARCÍA DE LEÓN

Sobre la autora

Verónica Ormachea es escritora y periodista boliviana. Miembro de número de la Academia Boliviana de la Lengua correspondiente de la Real Academia Española (RAE). Autora de *Los Ingenuos* (Alfaguara, finalista del Premio Nacional de Novela en Bolivia), *Los Infames*, (Gisbert, traducido como *Hochschild's Passports*, Lazy, EE. UU.), *Entierro sin muerte*. El secuestro de Doria Medina por el MRTA (Aguilar, Santillana). Coautora de *El Che*, *miradas personales* (Plural), *Escritoras -rfcontemporáneas bolivianas* (Kipus), *Deslumbramiento* (Kipus) y *Antología de narradoras bolivianas actuales* (Sial Pigmalión). Premio Franz Tamayo por creación intelectual, Premio a la Escritora más destacada por el Ministerio de Culturas de Bolivia, entre otros. Jurado del Premio Cervantes 2015. Escribe en *El Debate* y diarios de Bolivia. Estudió en Bolivia, La Sorbona y en la Universidad de Harvard (Kennedy School of Government).

Sobre la obra

Neruda y su laberinto pasional (Prólogo de Darío Villanueva)

Autora: Verónica Ormachea. Ed. Sial Pigmalión, Madrid. 2023.

Unas palabras preliminares son como un heraldo que tiene la misión de anunciar lo que viene a continuación. Los gozos que aguardan al lector al degustar esta magnífica obra.

Sin embargo, antes de poner por escrito mi propia opinión, deseo elogiar merecidamente el prólogo que para esta obra ha escrito con brillantez Darío Villanueva, de la Real Academia Española:

“Verónica Ormachea emprende con Neruda y su laberinto pasional una nueva aventura, para la que no vislumbro un nombre que la defina mejor que el de bioficción: una biografía con ribetes ficticios que, sin descuidar las referencias espaciales, temporales y vivenciales, confiere la parte del león a lo que el título ya anuncia: un laberinto pasional, amoroso y erótico. Con este laberinto se vinculan expresamente los versos de Neruda, que son aquí reproducidos de modo a la vez reiterado y pertinente”.

En efecto, se trata de una magnífica bioficción (subraya Darío Villanueva, subrayo yo) que ha levantado a pulso, a golpe de pluma, a zarpazos de buena escritura, Verónica Ormachea. Este regalo trasatlántico, desde la otra orilla, desde



Bolivia, nos llega de mano de una editorial madrileña, con clara vocación por América y sus escritores.

Deseo incluir aquí también, la muy actual cuestión de género: hombres o mujeres escribiendo literatura y sus posibles diferencias. En mi opinión, es una cuestión fáctica, de índole antropológica. Hoy por hoy, la sociedad y nuestros comportamientos están estructurados aún notablemente por género. Las mujeres exhibimos conductas y hábitos muy distintos, respecto a conductas y hábitos en las mismas situaciones que realizan los hombres. Sería muy prolijo, casi mostrar toda una investigación sociológica de las muchas que he realizado, detallándolos. Por lo tanto, es de una evidencia meridiana que todo este modo de ser diferentes en un sistema social estructurado por género repercute en la escritura según se tenga una identidad masculina o femenina. Férreas construcciones sociales aún hoy. Ergo, este laberinto pasional de Neruda hubiera sido muy diferente al tratamiento que ha hecho de él Verónica Ormachea, si lo hubiera escrito un hombre.

Veamos como enfoca esta cuestión de género, Darío Villanueva en su prólogo:

“Nunca me he sentido proclive a diferenciar en términos de literatura la escrita por hombres y la escrita por mujeres. Esa facultad prodigiosa de hacer arte con las palabras mostrencas, que son de todos, beneficia por igual a uno y otro sexo. Pero llegada a su final mi lectura de esta bioficción de Verónica Ormachea, admito que

quizá no sería igual lo que un novelista hubiese hecho con el asunto del laberinto pasional de Neruda que lo que serena circospecta pero comprometidamente, sine ira ad estudio ha logrado la académica boliviana”.

El quid de la cuestión

Cuando se conoce al autor, pasa este a ser un objeto de curiosidad, de lectura, casi tanto como su propia obra. Esto me ha sucedido con la novelista y mucho más, Verónica Ormachea. ¿Por qué le ha interesado tanto Neruda? Esta podría ser otra novela. ¿Por qué? Volvemos al drama, al nudo, al criterio de la elección de objeto. ¿O bien el objeto la ha elegido a ella? Pregunta justa, cuando se trabaja tan larga y duramente sobre un personaje, se le da la sangre y la vida, como en este caso que nos ocupa, durante más de quinientas apasionadas páginas, las cuales no se pueden escribir en un suspiro. ¿Cuál es el misterio de Verónica? ¿Y el mío, que la leo y subrayo a las tantas de la madrugada? Quien se da al arte de leer, podría siempre hacerse esa pregunta.

El mío es la pasión por lo humano, ergo por Neruda, pero igualmente por la autora. Y la pasión por este misterio, este arcano universal: lo humano.

Desciendo al nivel de las Cc. Sociales. Neruda me interesa como arquetipo de lo que llamo “heredero y herido” que tanto he utilizado en mis ensayos sociológicos. Esto es, comprender cómo han actuado en una persona, en una biografía, esas dos fuerzas antagónicas: la herencia y la herida. Cómo han actuado empujando la vida dos caballos antagónicos.

A modo de glosa

Paso a insertar fragmentos de la obra que ejemplifican lo dicho.

Pablo Neruda “herido”:

- “Padre, lee mi poema, es mi primer poema. Está dedicado a la Mamadre . Toma, léelo”, le pidió Pablo a su padre José del Carmen con la cabeza baja, casi como avergonzado, a pesar de que se sentía excepcionalmente feliz. Su padre, viejo, chato, barbudo, bigotón, y mal agestado, miró el verso casi sin leer y se lo devolvió. Su único comentario fue que de dónde lo había copiado. Mamadre, que le temía a su marido, pero adoraba al niño, sin decir sin decir nada, acarició la cabeza del muchacho y le echó una mirada cómplice. Así de odioso era su padre. Ni siquiera le dio el poema a su mujer, quien era la destinataria, lo cual era la intención del muchacho. (Pg. 31)

- “Hay que aprender a ser hombre. Ser poeta es de maricas, de muertos de hambre”. Y mientras el padre más detestaba la poesía, él la amaba más. (Pg. 34)

- “Mi padre odiaba mi poesía, y yo a él. Es lo único absoluto que me ha pasado en la vida”. (Pg.25) Esta es la gran herida de Neruda, el odio al padre, que cual espoleta lo lanzaba a hacer justamente lo opuesto a su mandato, y lo cargaba de energía a la contra.

Sin embargo, Neruda recibe una gran “herencia” por parte de Mamadre. Pablo era su preferido, y todos lo sabían. Es toda una herencia sentimental, es el gran capital afectivo de Neruda. Tener tal incondicionalidad emocional por parte de esta singular madre, fue para el poeta como una especie de cuenta corriente de cariño en Suiza. Un aval salvador.

“Mamadre era la prueba de que la santidad existe”, escribe Verónica Ormachea entre otros muchos ejemplos de amor de esta excepcional mujer. (Pg. 37).

El ambiente familiar general: era el terror a aquel hombre. El padre y esposo jamás tenía una palabra amable, o una muestra de cariño, con nadie. En suma, era el Padre, o vivir con el ogro más fiero.

De aquellos polvos, vienen estos lodos, como dice el refrán. Neruda se desnuda: “Fui un eterno infiel”. Matilde su mujer en frase lapidaria dijo: “Neruda no se ama más que a sí mismo”. (Pg.14)

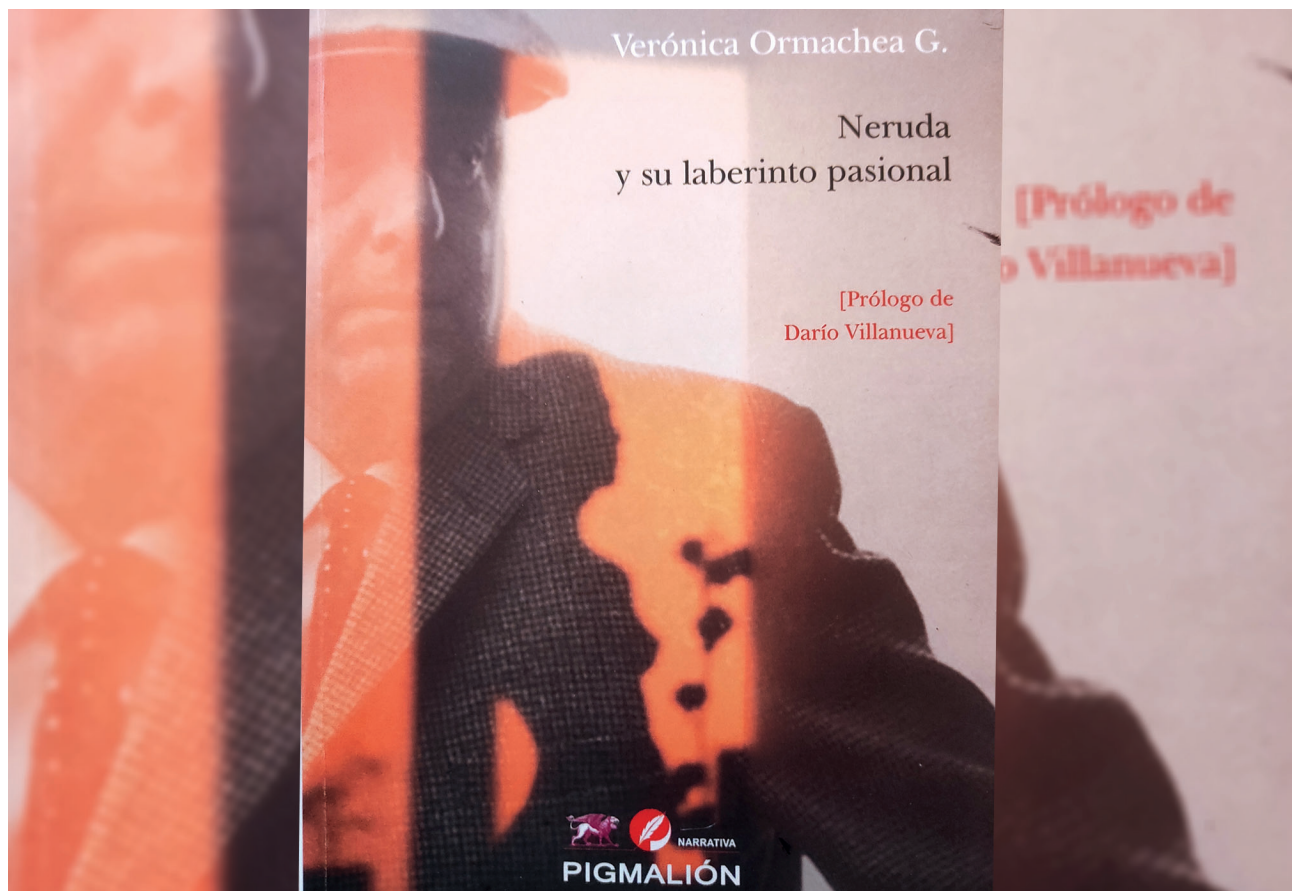
“Otro pensamiento, me asalta de golpe en este torbellino de recuerdos que irrumpen sin permiso en mi mente febril: ¿Violé aquella tamil de cuerpo delgado y de piel color bronce en Sri Lanka? Me lo he preguntado cien veces. La abusé. Claro que la abusé porque la obligué a ser penetrada y ella quedó muda como un retrato. La abusé. Yo fui el hombre blanco que tomó por la fuerza la humilde mujer de la limpieza”. (Pg.27) Estas declaraciones y otras muchas más, aparecen en los dos primeros capítulos de la obra. Una gran obertura donde un Neruda ya muy enfermo, a punto de morir, hace memoria de su vida y confiesa sus culpas. Y también se enorgullece de sus éxitos, como el poema “Veinte poemas de amor y una canción desesperada” que dio la vuelta al mundo, del cual se sentía tremendamente orgulloso.

Este poema ha sido contestado por el feminismo, criticado en su verso “me gusta cuando callas” que sugiere a la mujer objeto, sin nada que decir, mera compañía, adorno del varón. Yo misma lo he criticado con un poema titulado Sé bella y habla recordando también el dicho del poeta Baudelaire, de la misma índole: “Sois belle et tais toi”.

En Cochabamba, tuve la sorpresa de que un conocido poeta y académico, Alfonso del Grando, había escrito un poema crítico al respecto. reivindicando una mujer vital y activa. También desde las filas masculinas encuentra Neruda crítica.

Amanecer en Bolivia

Fragmento de mi diario (19 de marzo, 2023), tras



la presentación en público de esta obra.

No puedo sino exclamar: ¡cómo Ormachea le ha insuflado vida al gran vividor Pablo Neruda, y esto es mucho decir! Toda una gesta de esta “escribidora”.

Ella ha dado nueva vida a un hombre que ha escrito su testamento diciendo así: “Confieso que he vivido”. Yo diría: confieso que has dominado, especialmente sojuzgado a las mujeres, has sido un tremendo machoman. Pero esta es una lectura mía, mujer del siglo XXI y feminista en justicia.

Verónica Ormachea, al inyectarle su propia vida, su sangre, hacerlo carne de su carne, ha resucitado a Neruda.

Este es el poder de lo humano. “Y seréis como Dios” dice el Génesis. El Logos hecho palabra. El poder del Logos: lo pienso y lo hago. Lo escribo y vive.

Lo digo aquí y ahora: ese es el poder de una escritora de raza, Verónica Ormachea. Ese es el poder de la gran literatura. Mío y vuestro, queridos escritores. Mío y vuestro, queridos lectores.

¿Acaso no vive con nosotros el Ingenioso Hidalgo Alonso Quijano?

¿Acaso no nos acompaña la tragedia de Ana Karenina?

¿Acaso no nos angustia con su drama Emma Bovary?

Tenemos el sagrado poder de resucitar a los

muestrados. Y yendo aún más allá: la literatura, al tener el poder de dar la vida, de resucitar, es un mentís, una negativa a la muerte.

Esta es mi epifanía, esta es mi idea fuerza, en esta madrugada en Bolivia, donde estoy escuchando la vida, los coches, la gente, la luz, y leo esta magnífica obra de Verónica Ormachea, que ha dado vida nueva a Neruda.

Festina lente

A veces, un libro se valora por su capacidad de suscitar preguntas, más que por las respuestas que es capaz de dar.

Por ejemplo, meramente esta pregunta entre otras muchas que cabrían: ¿Es Verónica Ormachea, tal vez, un tanto indulgente con un Pablo Neruda, personaje que un feminismo radical echaría “a la hoguera”?

Festina lente. Apresúrate despacio. Esa aparente contradicción encierra no poca sabiduría, y dice no poco de nuestros anhelos no resueltos. La prisa nos aturde, nos hace perder chispa, sutileza. Hay que reivindicar y valorar el tiempo sosegado para leer tranquilamente un libro. Amigo lector o lectora, aquí comienza tu aventura.

El Heraldito, cumplida su misión, se retira.

María Antonia García de León es Profesora de Sociología (UCM), escritora y poeta. Mira la vida es su obra reciente. (Premio internacional de literatura Rubén Darío, 2022) antonieta006@gmail.com

La D.O. referida a pagos vitivinícolas quiere crear unas denominaciones de origen muy especiales para ciertos vinos singulares, nacidos de una estrecha relación entre viña y bodega (a modo de châteaux francés) y que cuentan con una calidad excepcional reconocida tanto por especialistas como por el consumidor

Vinos de pago de Castilla La Mancha

Diego Peris

El Gobierno de Castilla-La Mancha aprobó el Decreto 127/2000 de 1 de agosto de 2000, por el que se establecen las condiciones del reconocimiento de las denominaciones de origen de los vinos de calidad reconocida, producidos en pagos vitícolas determinados de Castilla-La Mancha. Así una finca con sus viñas y su bodega correspondiente, siempre y cuando cumplan una serie de requisitos muy estrictos, podrán ser una denominación de origen en sí misma. La legislación admite la posibilidad de que una denominación de origen consista en el nombre de un lugar o pago vitícola que, por las características del medio natural, por las variedades de vid y sistemas de cultivo, produzca uva de la que se obtengan vinos de calidades distintas y propias mediante modalidades especí-

“El objetivo de esta denominación es la producción de vinos de especial calidad. La norma legal exige que esta calidad esté reconocida por su presencia en certámenes y premios concedidos por especialistas y por el público que asume un coste algo superior a la media de otras producciones”

ficas de elaboración.

Pagos y sus condiciones

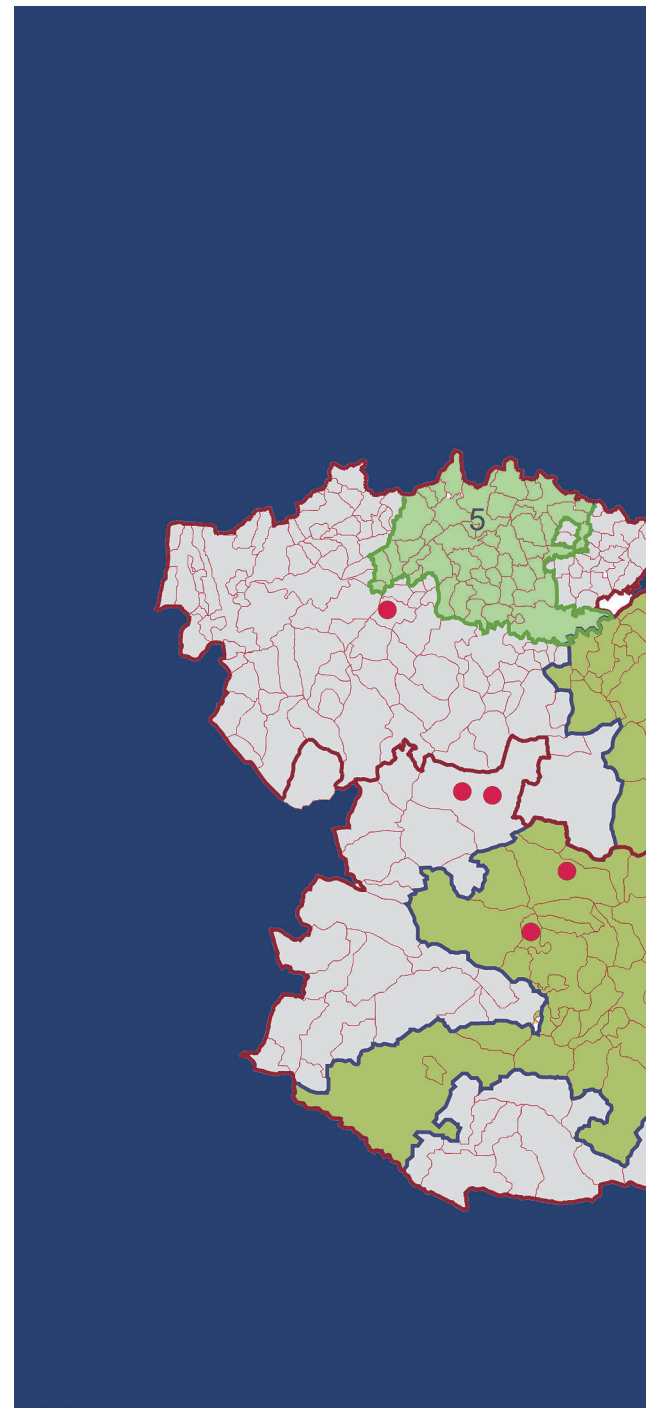
La palabra pago es de reciente incorporación al lenguaje castellano del vino y viene a ser la traducción del francés châteaux, es decir, una bodega en un medio más o menos rural, rodeada del

viñedo del que proceden las uvas con las que se elaboran los vinos de dicha bodega. A los efectos de la ley, se entiende por pago el paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otro de su entorno, conocido con un nombre vinculado de forma tradicional y notoria al cultivo de los viñedos de los que se obtienen vinos con rasgos y cualidades singulares.

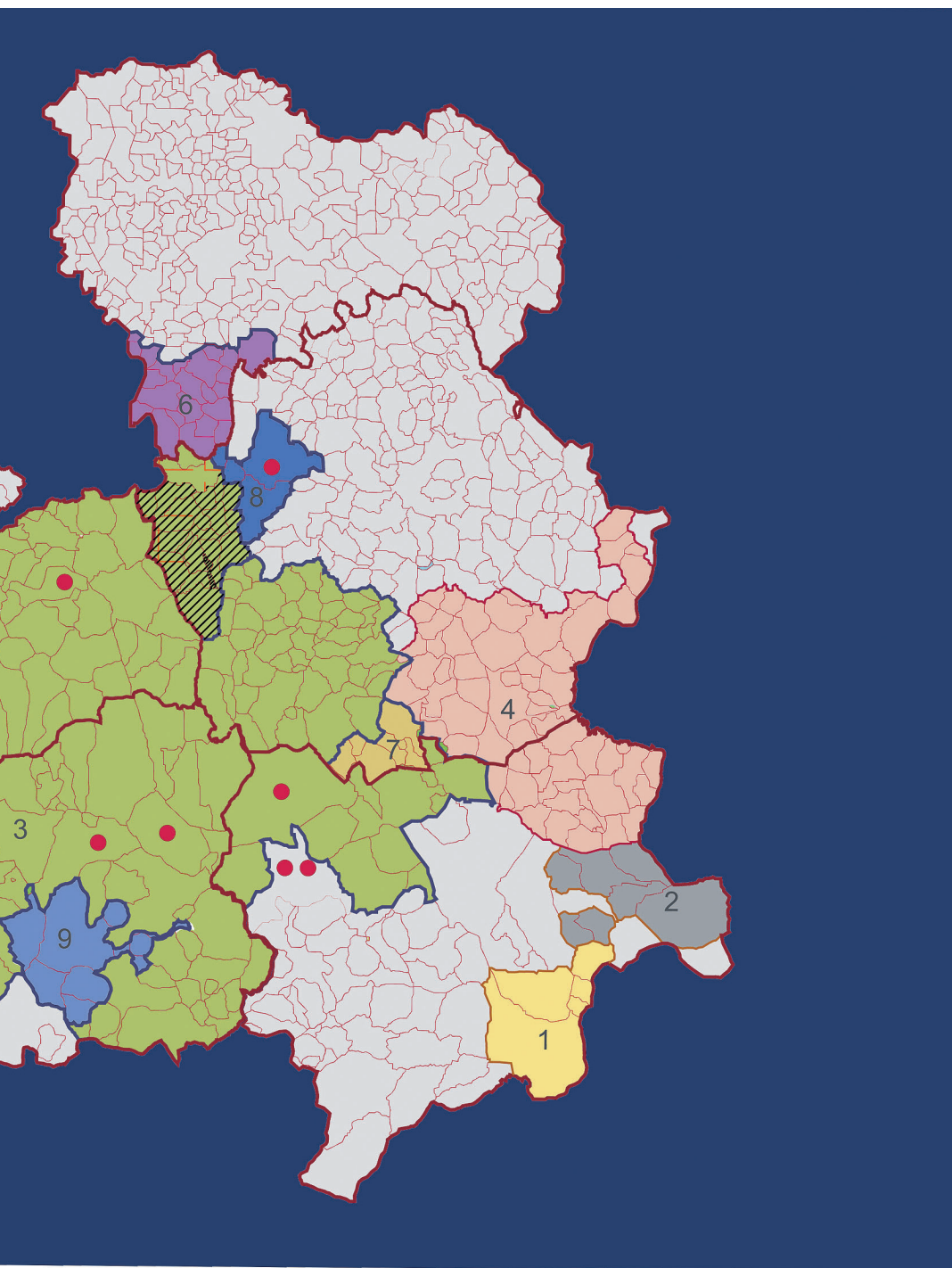
Las bodegas deben contar con una trayectoria consolidada y haber merecido de forma reiterada durante los últimos años altas calificaciones y un reconocimiento público de la calidad de sus vinos. El nombre del pago estará exclusivamente ligado a los vinos protegidos por la denominación y no a otros productos vitivinícolas que puedan producirse también en estas bodegas. Para la concesión de estas denominaciones, las bodegas deberán justificar una serie de requisitos muy estrictos, entre los que destacan: estrecha relación viña-bodega; una calidad excepcional reconocida tanto por especialistas (premios, menciones) como por el consumidor, que está dispuesto a pagar un precio más alto; contar con variedades adecuadas, técnicas de cultivo y recolección esmeradas; técnicas enológicas que consigan la máxima expresión del potencial varietal; presentación esmerada; y precio en consonancia con los de su clase.

Los pagos de Castilla La Mancha y sus inicios

Los dos primeros pagos de Castilla-La Mancha fueron Finca Elez en la provincia de Albacete, bodega de Manuel Manzanque y Dominio de Valdepusa en Malpica del Tajo. El marqués de Griñón propietario de esta última bodega, excelente conocedor del mundo del vino e impulsor de la renovación tecnológica del cultivo de la vid y de la producción y elaboración del vino impulsó esta figura para reconocer la calidad de sus vinos y propiciar el esfuerzo de mejora de las bodegas de Castilla-La Mancha.



Con las condiciones legales exigidas, poco a poco, se amplió el número de pagos en Castilla-La Mancha, dos en la provincia de Albacete en el municipio de El Bonillo, tres en la provincia de Ciudad Real, una de ellas en Malagón, otra en Manzanares y otra en Retuerta del Bullaque, una sexta en Huete en la provincia de Cuenca (Pago Calzadilla) y otras dos en la provincia de Toledo, en La Guardia y en Malpica del Tajo. Son bodegas con superficies de cultivo que van de los 26 hectáreas de Calzadilla en Huete (Cuenca) a las 150 de Casa del Blanco en Manzanares (Ciudad Real). Cultivos especialmente diseñados en sus variedades, en los sistemas de cultivo y cuidados de la vid y en la elaboración del vino. Fincas que cuidan de forma especial el viñedo de dimensiones ajustadas a los niveles de producción. Muchos de los viñedos



● PAGOS

5 HUELVA 6 MENTRIDA 7 MONDEJAR 8 RIBERA DEL JÚCAR 9 UCLES 9 VALDEPEÑAS

tienen condiciones geológicas singulares del lugar donde se asientan, tienen variedades particulares y cuidan de manera especial la planificación con sistemas ecológicos de riego y de mantenimiento

Los 12 pagos de Castilla-La Mancha en 2023

En los últimos años se han incorporado Pago la Jaraba (Villarrobledo-Albacete), Pago los Cerrillos (Argamasilla de Alba- Ciudad Real), Pago del Vicario (Porzuna, Ciudad Real) y Pago Vallegarcía (Retuerta del Bullaque- Ciudad Real) consolidando así la lista de doce pagos existentes en la comunidad autónoma.

Las bodegas situadas en el interior de las fincas han remodelado construcciones tradicionales existentes en las mismas incorporando las nuevas tecnologías de elaboración para producciones limitadas. En cada una de ellas construcciones adaptadas al entorno, procedentes de arquitecturas tradicionales que, en ocasiones, han incorporado nuevos elementos necesarios para el proceso de elaboración y embotellado del vino. Las bodegas de El Bonillo son construcciones agrícolas renovadas, la de Pago Clazadilla en Huete ha renovado la arquitectura tradicional existente con una especial sensibilidad en la incorporación de las nuevas tecnologías y aprovechamiento de estructuras históricas de la finca.

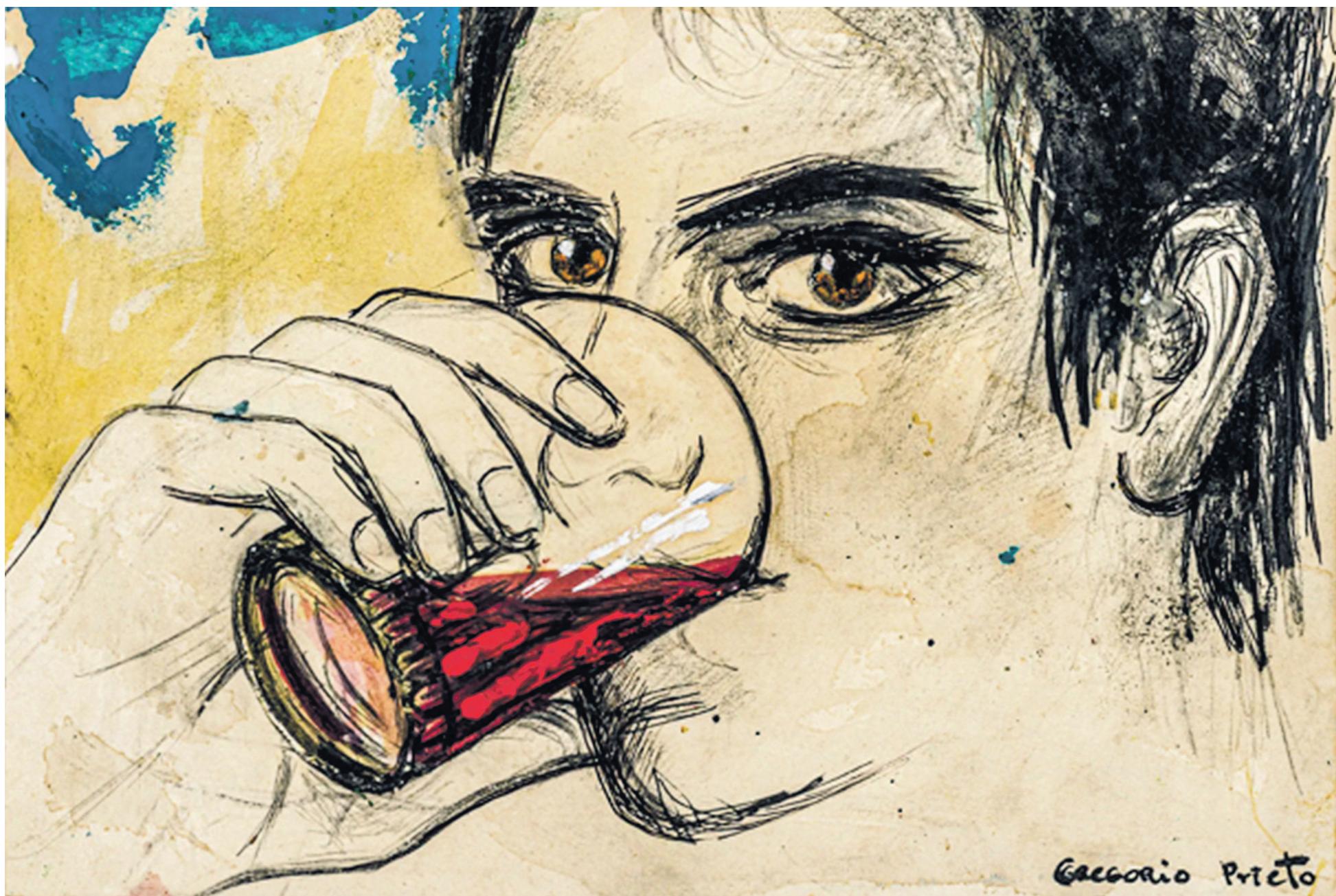
Otras han construido nuevas arquitecturas de calidad como ocurre en la bodega de La Guardia, la de Casa del Blanco en Manzanares o en Pago del Vicario en Porzuna, Valle García en Retuerta del Bullaque y Pago Jaraba en Villarrobledo. En estos casos arquitecturas cuidadas, con un diseño singular para desarrollar el proceso de forma especialmente cuidada. Bodegas que, en su proxi-

midad a las extensiones del viñedo cuidado y mantenido con especial esmero, aprovechan esos valores paisajísticos del diálogo de la arquitectura con el entorno natural. La ubicación de las bodegas de Pago en el mapa de denominaciones de origen da una idea del desarrollo que esta denominación ha tenido en la comunidad de Castilla-La Mancha.

Vinos de calidad

El objetivo de esta denominación es la producción de vinos de especial calidad. La norma legal exige que esta calidad esté reconocida por su presencia en certámenes y premios concedidos por especialistas y por el público que asume un coste algo superior a la media de otras producciones. Los pagos presentan una oferta diversificada para tratar de lograr estos objetivos. Vinos de una gama de precios que permiten una oferta plural con marcas básicas que permiten una mayor accesibilidad para el público en general y marcas selectas reservadas para determinadas producciones y consumos.

El resultado ha sido, generalmente positivo, con vinos de especial nivel que se ofrecen desde cada una de las bodegas. Dada la producción limitada, en ocasiones, la distribución es desigual y resulta complicado encontrarlo en los establecimientos habituales e incluso en los especializados. Sería bueno, desde Castilla-La Mancha la promoción de estas producciones y su adecuada distribución que garantice su presencia dentro de la comunidad autónoma. Deben ser no sólo producciones de especial calidad, sino impulsores de la mejora de las bodegas tradicionales en su entorno mejorando el reconocimiento de producciones de denominaciones tradicionales de las zonas donde se ubican.



GREGORIO PRIETO

Lágrimas rubí

ESTELA ALARCÓN

Cuando Plinio el Viejo escribió el, probablemente, más famoso aforismo acerca del vino sin duda desconocía la trascendencia, que, a través de los siglos éste tendría. “In vino veritas”, no deja lugar a dudas. En el vino está la verdad, el espíritu de lo sublime, el trabajo más esforzado y noble.

Esta verdad se hace patente en cada racimo recogido con mimo y cuidado con esmero a lo largo de un año de duro trabajo, en cada parte de ese extraordinario proceso que lo convierte en el néctar de los dioses.

En mi tierra decir vino es decir Valdepeñas; su lazo es inquebrantable, inmemorial y fecundo y su innegable fusión se siente a cada paso en la ciudad. En sus museos, en sus fiestas, en

sus calles el preciado líquido se hace presente de manera constante y la ciudad vinatera pregonadora con orgullo su segundo nombre segura de poder hacerlo. En ello la acompañan agricultores y bodegueros concienciados de que la exigencia y la calidad de la que gozan nuestros caldos no es flor de un día, sino que ha sido forjada a través de años de esfuerzo y máxima dedicación.

Cierran los ojos y piensen en ese muchacho de ojos oscuros e intensos que nos mira atentamente mientras bebe despacio un vaso de vino, obra del excelso Gregorio Prieto. Oigan al gran poeta Guardia Polaino recitar al egregio Juan Alcaide:

“Crucificado en el sarmiento, ¡oh, vino!
con pámpanos triunfales resucitas
cuando en piedras preciosas te maduras”.

Poesía, arte, pasión, industria floreciente... Todo eso y más representa el vino en Valdepeñas. Corre por nuestras venas, lo sentimos en nuestro ser más profundo, surgimos de una misma raíz. Como diría mi admirada y atormentada Virginia Woolf “nuestro lenguaje es vino impregnado en los labios”.

Por ello duele en el alma la tierra yerma, los yertos veneros, esos que otrora corrían jubilosos y plenos para regocijo de todos, esos viñedos encogidos de dolor...

La sequía asola el campo y los agricultores miran con ojos vidriosos ese cielo que parece negado a abrir sus puertas. Que esas lágrimas y lamentos logren conmover al emperador y éste derrame sobre los campos la bendición que supone el agua. Levantemos nuestra copa para que así sea.



SRT 700 X EL NUEVO MODELO ADVENTURE DE QJ MOTOR YA SE PUEDE RESERVAR A UNAS CONDICIONES EXCEPCIONALES

La ya amplia gama de productos de QJ Motor sigue creciendo con la incorporación de un nuevo modelo: la SRT 700 X. La SRT 700 X se suma a la SRT 800 (on y off road) y la SRT 550 (on road) para reforzar la gama de QJ Motor en un segmento de mercado tan importante y en auge como el Adventure. Gracias a su competencia relación calidad-precio la SRT 700 X se presenta como un excelente modelo "entry level" para todos los que buscan una Adventure. La SRT 700 X estará disponible en los Concesionarios Oficiales de la Marca en mayo de 2023, aunque ya se pueden realizar pedidos en preventa. Quien la reserve antes de su llegada se beneficiará de unas condiciones realmente excepcionales: precio especial de lanzamiento de 7.999 € con Matrícula, Seguro y Kit de Maletas Gratis

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE >>>>

KIA
Ferma Móvil

Concesionario Oficial KIA
En Ciudad Real, Valdepeñas,
Tomelloso y Alcázar de San Juan

Ctra. Carrión, Km 243
13005 Ciudad Real
926 221 593

EQE

PARA TODOS
TUS SENTIDOS.

Descubre la nueva berlina deportiva 100% eléctrica de Mercedes-EQ.

Reserva ahora tu test drive en:

Autotrak

Autotrak
Concesionario Mercedes-Benz
Ciudad Real - Alcázar de San Juan - Manzanares - Tomelloso
www.mercedes-benz-autotrak.es

GupicarAuto
VEHÍCULOS DE OCASIÓN Y KM.0
en Puertollano

500 m² de exposición

GARANTIA TOTAL

Ctra. N-420, Km. 160
Polígono Escaparate, s/n
926 415 197
gupicarauto@hotmail.com

ciudauto

Concesionario oficial para Ciudad Real

Ctra. Carrión, Km 313
13005 Ciudad Real

CITROËN: 926 221 249 DS: 911 095 390
PEUGEOT: 926 221 700 OPEL: 926 183 900
www.ciudauto.com

ALBAMOCIÓN
Concesionario Oficial BMW, MINI
y BMW Motorrad en Ciudad Real

Avda. de la Ciencia, 10
13005 Ciudad Real
926 971 151 · albamocion.es

Desde su llegada a España a finales de 2022, QJ MOTOR ha estado trabajando para establecerse en el mercado español como una marca diferente. Tanto su carácter de marca moderna y disruptiva, como su oferta transversal con modelos de diferentes segmentos para alcanzar al mayor tipo de usuarios, han sido su seña de identidad. Y ahora da un paso adelante ampliando su oferta con la llegada de su nuevo modelo, la SRT 700 X.

De esta forma, la gama de la marca de motos del Grupo Geely, actualmente formada con un total de 8 modelos que cubren 3 segmentos distintos (Adventure, Custom y Street) desde 125cc hasta 800cc, daría la bienvenida a una nueva Adventure. La SRT 700X, que estará disponible el próximo mes de mayo, se destruirá en el nuevo modelo de la Marca, ampliando un catálogo de modelos, ya extenso, con un nuevo producto.

Con la nueva SRT 700 X, QJ MOTOR sigue avanzando en su conquista del mercado español, donde ya se ha establecido como una Marca muy valorada por los usuarios gracias a la alta calidad y los competitivos precios que ofrece en toda su gama. Con este modelo, la Marca mantiene su compromiso con la calidad y la innovación, ofreciendo unas características técnicas avanzadas y un diseño atractivo.

QJ MOTOR ya tiene a disposición de sus clientes una amplia red de Concesionarios y servicios técnicos en todo el país, donde se puede recibir una atención personalizada y un servicio postventa de alta calidad, así como toda la información técnica y de venta de todos los modelos de la gama, incluyendo la nueva SRT 700 X.

Nueva SRT 700 X

La nueva SRT 700 X se convierte en el modelo "entry level" que QJ MOTOR ofrece en el segmento Adventure. Se trata de una motocicleta ideal para aquellos que buscan una moto polivalente y de calidad.

Equipa un motor bicilíndrico de 698cc que ofrece una potencia de 74 CV en versión Full Power (limitable a 35 kW), lo que la convierte en una moto potente y ágil, apta tanto para los pilotos con carnet A como los de carnet A2.

La SRT 700 X una moto destacada en términos de calidad, diseño y funcionalidad. A continuación, algunos de los aspectos más destacados:

- Motor bicilíndrico de 698cc de 74 CV (limitable a 35Kw para A2)
- Iluminación Full LED
- Pantalla TFT
- Neumaticos Metzeler
- Amortiguadores Marzocchi
- Frenos Brembo con ABS

La SRT 700 X estará disponible en 3 colores: gris, rojo y blanco, y se ofrecerá en dos versiones: la Full Power de 74 CV y la versión limitada con una potencia de 35 kW apta para coche A2.

Además, como el resto de los modelos de la gama QJ, la SRT 700X también tendrá una garantía gratuita de 6 años. De esta forma, además de los 3 años de garantía marcados por la normativa actual, QJ MOTOR amplía la garantía oficial de sus 3 años más sin costes añadidos, garantizando la máxima tranquilidad gracias a 3 importantes atributos:

- **TRANSFERIBLE** si cambia de propietario: Esto aumenta el valor de las motos QJ en el mercado de ocasión, pues una moto con tres años de vida sigue teniendo los mismos años de garantía que un modelo nuevo de la competen-



cia y desde luego brinda máxima tranquilidad a los que de aquí a unos años comprende una moto QJ MOTOR de segunda mano.

- **SIN INTERMEDIARIOS** : La extensión gratuita de 3 años es ofrecida por la propia marca, con todas las garantías y la seguridad de un servicio directo, sin intermediarios ni letra pequeña.

- **MISMO NIVEL DE COBERTURA** durante todo el período de vigencia: la cobertura durante los 3 años de extensión gratuita es exactamente la misma que la de los 3 años obligatorios por ley. Eso conllevó al propietario de una nueva QJ MOTOR máxima tranquilidad.

Especial campaña de preventa

Para dar un impulso al lanzamiento de este modelo tan importante, QJ MOTOR ha diseñado una campaña de

prevención que ofrece a todos aquellos que decidan reservar su moto antes de su llegada a los Concesionarios Oficiales de QJ (prevista para la primera mitad de mayo) unas condiciones realmente excepcionales:

- Precio especial de lanzamiento: El PVP oficial de la SRT 700 X es de 8.499 € para la versión limitada de 35 kW, y de 8.832 € para la versión Full Power. Mientras que, con la campaña de prevención, los clientes pueden adquirir este nuevo modelo por 7.999 € en su versión 35 kW (A2) y 8.313 € en su versión Full Power (promoción válida hasta el 11 de mayo). (La versión limitada está exenta de impuesto de matriculación, mientras que la versión Full Power sí aplica un impuesto del 4,75%).
- Seguro durante el primer año gratis.
- Matrícula gratis.
- Kit de 3 maletas gratis.

La reserva se puede realizar ya en todos los Concesionarios Oficiales de QJ Motor en España.

Los Citroën ë-C4 y ë-C4 X refuerzan la oferta

Citroën acelera el ritmo y refuerza su posición con la llegada de una oferta complementaria en las gamas ë-C4 y ë-C4 X, dotada de un motor más potente y de una autonomía extendida, hasta 420 km. Con la adopción de una nueva combinación de motor y batería en estos dos modelos, Citroën es la única marca generalista que ofrece dos vehículos 100% eléctricos complementarios en el segmento C.

Los Citroën ë-C4 y el ë-C4 X refuerzan su oferta con esta nueva motorización de altas prestaciones que puede rendir en términos de autonomía hasta 420 km en el ciclo WLTP. Este incremento de autonomía de casi un 17%, en comparación con la primera generación, se basa en la combinación de una nueva batería de química avanzada de 54 kWh y un nuevo motor más eficiente y potente que desarrolla 115 kW (136 CV). Esto proporciona al cliente más versatilidad y comodidad.

Inicialmente disponible solo en el nivel Shi-



ne, esta nueva oferta en los ë-C4 y ë-C4 X complementa la gama eléctrica actual, que combina un motor de 100kW (136 CV) con

una batería de 50 kW para una autonomía de hasta 360 km. La gama se beneficia así de un escalón de autonomía que facilita un

acceso progresivo a la movilidad eléctrica.

Estos dos trenes motrices complementarios están en el corazón de la estrategia de electrificación de Citroën, cuyo objetivo es facilitar la transición a los vehículos eléctricos de manera sencilla y sin problemas. Comparten la misma filosofía de una elección razonable del tamaño de la batería y una capacidad de carga rápida de 100 kW, favoreciendo un posicionamiento de precio competitivo, al tiempo que ofrecen una gran versatilidad de uso.

Con este nuevo vehículo eléctrico, Citroën refuerza su atractivo en el sector de las berlinas del segmento C y se posiciona claramente como uno de los principales jugadores del mercado.

Ofreciendo cada uno de ellos una fuerte personalidad, una experiencia a bordo sin igual, y una gama de eficientes motores eléctricos y trenes motrices térmicos, el C4 y el C4 X presentan una oferta básica altamente competitiva en el mercado.

Peugeot E-308 primera edición: 100% eléctrico



La actual generación del PEUGEOT 308 llegó al mercado español como un soplo de aire fresco en el segmento de las berlinas medias por su diseño dinámico, su alto nivel tecnológico y la presencia de la nueva identidad del León. Ahora, este modelo vuelve a protagonizar una nueva revolución con el lanzamiento del PEUGEOT E-308, que le definirá en el primer PEUGEOT que ofrece en su gama tres tipos de energía: térmica, híbrida enchufable y 100% eléctrica.

Para celebrar este hito en la historia de la marca como se merece, ya se han abierto los pedidos del PEUGEOT EE-308 First Edition, una serie especial muy exclusiva con la que el 308 "cero emisiones" inicia su andadura en el

mercado. Se trata de sólo 20 unidades que se ponen a la venta por medio de la PEUGEOT Store (<https://store.peugeot.es>). Sus compradores podrán presumir de ser los primeros en ponerse al volante de un PEUGEOT EE-308 a partir de octubre de este año.

Por su equipamiento y prestaciones, el PEUGEOT E-308 First Edition refuerza el carácter premium de este modelo. Incorpora el nuevo motor eléctrico de 156 CV (115 Kw) que ofrece una autonomía WLTP de hasta 410 kilómetros. Disponible exclusivamente en color Blanco Okenite y con las nuevas llantas de acento diamantadas Electra de 18" en tono Negro Orbital. El interior destaca por su estética deportiva con su tapicería Belomka.



Nuevo Renault Clio: la referencia de los utilitarios estrena estilo

Diseñado bajo el prisma del nuevo diseño de la marca Renault, centrado en las personas y la tecnología, Nuevo Clio es más expresivo, con el nuevo logo de Renault en el centro del frontal completamente rediseñado. Esta transformación refleja el deseo de la marca de construir un coche más moderno, más distintivo y sostenible en torno a sus valores históricos. La nueva firma lumínica -que se refuerza en los futuros vehículos de la marca- forma parte de este nuevo lenguaje de diseño y evoca dos de las principales señales de identidad de la marca: la precisión y la tecnicidad. En el habitáculo, todo un universo se reinventa, con nuevas tapicerías y nuevos materiales de origen biológico, que hacen de este modelo un vehículo contemporáneo en el que la calidad y la experiencia de la vida a bordo mejoran considerablemente.

El frontal de Nuevo Clio se ha rediseñado por completo con volúmenes esculpidos y líneas marcadas que le confieren un estilo moderno y dinámico.

Celebración de los 20 años del grab turismo por excelencia: el continental GT

Con motivo del 20.º aniversario de los modelos Continental GT, Bentley Motors ha preparado un programa de cuatro meses de duración que incluye la producción de únicos, la organización de pruebas de conducción y otros eventos. El programa arrancará hoy en el Salón del Automóvil de Shanghái, donde presentará un modelo único del Continental GT S que está equipado con diferentes características de Mulliner, como emblemas, incrustaciones y detalles de diseño, que conmemoran el 20.º aniversario del coche que ha definida la era moderna de Bentley Motors.



El exterior de este GT S, creado especialmente para Shanghái, luce un espectacular tono Magnetic Dark Grey Metallic, un juego con unas llantas deportivas de 10 radios y 22" con acabado negro y cromado negro, y un toque rojo en contraste en las pinzas de freno. La temática en negro y rojo se extiende también en el interior, tapizado con cuero en Beluga y Hotspur con enchapado Piano Black.

El interior personalizado cuenta con un singular esquema de color de Mulliner, salpicaderos y líneas de cintura de dos tonos, así como detalles exclusivos en la consola central y los estribos.

El enchapado superior del salpicadero posee un acabado de Granite Stone con una textura increíble al tacto, mientras que en la parte inferior es de Grand Black e incluye un detalle grabado a láser que rinde homenaje al 20.º aniversario.

Hispano Suiza, el placer de pertenecer a algo único: la marca renueva su imagen

Tras el relanzamiento de la marca en 2019 y habiendo hecho realidad los modelos Carmen y Carmen Boulogne, Hispano Suiza está lista para empezar una nueva era. La compañía presenta una nueva identidad corporativa que reúne su historia y esencia y, al mismo tiempo, abraza un futuro apasionante protagonizado por la innovación tecnológica, la apuesta por la sostenibilidad y la pasión por el lujo, cualidades que la han definido – y definen – desde su creación.



Nueva imagen, mismo ADN

Cualquier marca en el mundo soñaría con tener la historia de Hispano Suiza, un legado tan poderoso.

Hoy, en pleno siglo XXI, el significado o la definición de lujo han cambiado y la marca frente al desafío de reconectar con estos nuevos iconos. La nueva imagen se ha inspirado en dos elementos básicos de la estructura de la marca. Por un lado, en la idea del "hyperlux", un término que acuñó Hispano Suiza y que es el resultado de unir los términos "hypercar" y "luxury". Y, por otro, el nuevo ethos: ' el placer de pertenecer a algo único '. Conociendo la historia de Hispano Suiza y que fue una de las marcas favoritas de aristócratas, artistas e intelectuales del siglo XX, como Albert Einstein, Coco Chanel o Paul McCartney, se buscó transmitir qué significaba la experiencia de tener un Hispano Suiza. La experiencia de conducir un vehículo de serie limitada.

La Comisión Europea permite a los talleres seguir teniendo acceso a los datos generados por los vehículos

La Comisión Europea ha dado la razón a los operadores del mercado posventa y ha prorrogado cinco años el Reglamento de Exención por Categorías de los Vehículos de Motor ("RGVM"), que será aplicable hasta el 31 de mayo de 2028, además de actualizar algunas Directrices complementarias para el sector. Según el texto de la Comisión, "las Directrices revisadas ayudan a las empresas del sector del automóvil a evaluar la compatibilidad de sus acuerdos verticales con las normas de competencia de la UE, garantizando al mismo tiempo que los operadores del mercado posventa, incluidos los talleres, siga teniendo acceso a los datos generados por los vehículos.



El reglamento actual expiraba el 31 de mayo de 2023 y dejaba muchos interrogantes en el sector acerca del acceso a los datos de los vehículos, necesarios para su reparación y mantenimiento. Esta prórroga, "permitirá a la Comisión reaccionar a tiempo ante cambios posibles del mercado, como los derivados de la digitalización de los vehículos, la electrificación y las nuevas pautas de movilidad" según la nota de prensa de la Comisión Europea.

Las Directrices revisadas aclaran que "los datos generados por los sensores de los vehículos pueden ser un elemento esencial para la prestación de servicios de reparación y mantenimiento. Por lo tanto, para cumplir con el artículo 101 del Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea ("TFUE"), los talleres de reparación autorizados e independientes deben tener acceso a dichos datos en igualdad de condiciones.

El SYM JOYMAX 125 Z+, uno de los mejores scooter GT de 125 CC, ahora aún más accesible

SYM España acaba de poner en marcha una atractiva promoción especial para el Joymax 125 Z+, con un descuento directo de 300 euros sobre el precio de venta al público. Gracias a ello, este modelo, que se presenta como una de las mejores opciones de acceso a los scooter GT de 125 cc por su combinación única de calidad, elegante diseño, amplio equipamiento y destacadas prestaciones, se podrá adquirir por el competitivo precio de 4.499 €, hasta el próximo 31 de mayo.



Este precio, como es habitual en los modelos de SYM de más de 50 cc, incluye dos grandes elementos diferenciales:

- Seguro Gratuito durante el primer año, que incluye responsabilidad civil, defensa jurídica, robo, incendio (con una franquicia del 10% sobre el precio del vehículo aproximadamente) y el paquete básico Tim Yaya Pack. Una atención de la marca que está disponible para mayores de 21 años, independiente de la antigüedad del carné de conducir. Opcionalmente, este seguro se puede convertir en "A Todo Riesgo" por una pequeña cantidad adicional para los mayores de 25 años que tendrán más de dos años de carne. Para conductores menores de 21 años el seguro será a terceros con un pago de 120 euros en concepto de responsabilidad civil. La oferta está sujeta a posibles cambios por parte de SYM seguros.
- 5 Años de Garantía, lo que sin duda supone el mayor compromiso acerca de la durabilidad y confianza de SYM. SYM ha sido pionera al ofrecer, desde 2015, cinco años de garantía para sus modelos de más de 50 cc, fruto de la confianza en unos productos que alcanzan los máximos estándares de fiabilidad.

Cines - Servicios

LAS VIAS
PARQUE DE OCIO

PARQUE DE OCIO LAS VIAS

C/ Eras del Cerrillo, 1
13004 Ciudad Real
T. 926 21 06 67
www.cineslasvias.es



ASEDIO

CINE Mancha
Alcázar de San Juan

MULTICINES CINEMANCHA

Avda. Constitución
Alcázar de San Juan
www.cinemancha.com



GUARDIANES DE LA GALAXIA VOL. 3

MULTICINES ORTEGA

C/ Cañas 8-12
Puertollano
T. 926 428 637
www.multicinesortega.com



FATUM

CINES LA DEHESA

CINES LA DEHESA TOMELLOSO

Ctra. de Villarobledo, S/N
Tomelloso
www.cinesladehesa.com/
tomelloso



LOS BUENOS MODALES

Multicines Valdepeñas

MULTICINES VALDEPEÑAS

Avda. del Sur, s/n
Valdepeñas
T. 926 347 274
www.multicinesvaldepenas.es



LOS TRES MOSQUETEROS: D'ARTAGNAN

TELÉFONOS DE INTERÉS

Hospital General Ciudad Real 926 278 000
Hospital Quirón Salud Ciudad Real 926 255 008
Hospital Mancha Centro Alcázar 926 580 500
Hospital Santa Bárbara Puertollano 926 421 100
Hospital Gutiérrez Ortega Valdepeñas 926 320 200
Hospital V. Altagracia Manzanares 926 646 000
Hospital General Tomelloso 926 525 800

Centro de Salud Pío XII 926 214 114
Centro de Salud Torreón 926 230 035
Centro de Salud Puerta Toledo 926 231 731
Centro de Salud Alcázar 1 926 588 011
Centro de Salud Alcázar 2 926 546 413
Centro de Salud Manzanares 1 926 647 316
Centro de Salud Manzanares 2 926 610 412
Centro de Salud Puertollano 1 926 441 613
Centro de Salud Puertollano 2 926 411 901
Centro de Salud Puertollano 3 926 432 314
Centro de Salud Puertollano 4 926 432 350
Centro de Salud Tomelloso 926 505 530
Centro de Salud Valdepeñas 1 926 325 091
Centro de Salud Valdepeñas 2 926 347 981
Centro de Salud La Solana 926 633 900

Alcohólicos Anónimos 985 566 345

Violencia de Género 016

Policía Nacional 091
Guardia Civil 062
Policía Local 092

Emergencia 112

HORARIO DE MISAS ARCIPRESTAL

ABRIL – SEPTIEMBRE 2023

Días laborables, sábados y vísperas de festivos

Domingos y festivos

Mañana		Mañana	
8:00	Siervas de María (excepto agosto)	8:30	Carmelitas
8:30	Carmelitas	9:00	Catedral
9:00	Hospital Quirónsalud (martes y jueves)	9:30	Capilla de los Remedios (excepto julio y agosto)
9:00	Catedral	9:30	Ntra. Sra. de los Ángeles
9:00	Residencia Hermanitas de los Ancianos	10:00	San Pablo
11:30	R. María Inmaculada (excepto miércoles)	10:00	Hospital
12:00	Hospital (de lunes a viernes, excepto 1º y 3º miércoles de mes)	10:00	Santo Tomás de Villanueva (excepto julio, agosto y septiembre)
12:00	San Pablo	10:30	Residencia Hermanitas de los Ancianos
12:00	San Pedro	10:30	San Ignacio, Salesianos
12:30	San Ignacio, Salesianos	10:30	San Pedro
		10:30	Santa María del Prado, (La Merced)
		11:00	Santa María Magdalena, La Poblachuela (en julio, agosto y septiembre)
		11:00	Inmaculada Concepción, Valverde
		11:30	Ntra. Sra. del Pilar
		11:30	R. María Inmaculada
		11:30	San Juan Bautista (en julio y agosto)
		11:30	San Juan de Ávila (excepto junio-septiembre)
		11:30	San Pablo (en abril y mayo)
		12:00	Catedral
		12:00	El Salvador, Picón
		12:00	San José Obrero
		12:00	San Pedro
		12:00	Santa Catalina, Las Casas
		12:00	Santiago (en abril, mayo y junio)
		12:30	Marianistas (sólo durante el periodo lectivo)
		12:30	Ntra. Sra. de los Ángeles
		12:30	San Ignacio, Salesianos
		12:30	San Juan Bautista (excepto julio y agosto)
		12:30	San Juan de Ávila
		12:30	San Pablo
		12:30	Santa María del Prado (La Merced)
		12:30	Santa María Magdalena, Poblete
		12:30	Santo Tomás de Villanueva
		13:00	San Pedro (excepto julio, agosto y septiembre)
		13:00	Santiago
		13:00	Hospital Quirónsalud
			Tarde
		19:30	Santiago (en abril y mayo)
		20:00	Catedral
		20:00	San Ignacio, Salesianos
		20:00	San Pablo
		20:00	Santa María del Prado (La Merced)
		20:00	Santo Tomás de Villanueva
		20:30	San Pedro
		20:30	Santiago (en junio, julio y agosto)

ARCIPRESTAZGO DE CIUDAD REAL

Un cinéfilo compulsivo

El curioso caso de Benjamin Button



POR JOSÉ LUIS VÁZQUEZ

“El curioso caso de Benjamin Button” son palabras mayores, muy mayores. Sin duda, supone una de las obras culminantes generadas por el cine fantástico-romántico en lo que llevamos del siglo XXI... y perfectamente, la puedo situar entre las mejores de la historia del cine ya no solo en este apartado concreto, sino en general

Ortra “master piece” de uno de los directores más apasionantes –y les aseguro que conviven muchos de esa índole– del Séptimo Arte norteamericano actual, del Séptimo Arte sin más. Me refiero a David Fincher. El firmante de películas tan gozosas o gozables como “Seven”, “La red social”, “El club de la lucha” (bueno ésta tal vez sea la que más cuestione de su excelente filmografía, pese a ser consciente de los numerosos adeptos con los que cuenta, quienes la consideran de eso que me da cierta dentera que es de “culto”), “Zodiac”, “The game” (“El juego”), “La habitación del pánico” o la reciente y espléndida pero tal vez excesivamente cinéfila para una mayoría “Mank”.

Ese suspense que ha sabido manejar tan magistralmente en muchos de estos títulos, o esa inmensa capacidad para mostrar las zonas más oscuras del ser humano, lo revierte aquí en cuestiones referidas a nuestro corazón y a nuestra alma, en los aposentos más centelleantemente bellos que también habitan en nuestro interior o en ese despliegue emocional que supone una de las mejores cualidades de una especie que somos como somos, con muchos sombreados y nubarrones.



Muchos ya conocerán o sabrán de qué va el asunto. La odisea, el singular periplo vital de un individuo que crece, que vive en situación inversa a la del resto de sus congéneres y que experimenta una historia de amor única, excepcional, fugaz, como no podía ser de otra manera ante tal circunstancia.

Hace ya muchos años que pienso que el tiempo es el segundo don máspreciado que poseemos tras la salud. Esta película supone un buceo en la manera que tenemos de afrontarlo, más cuando el amor más arrebatador se mete por medio.

Sin duda, es una película de sentimientos, de emociones a flor de piel, perfectamente graduadas por Fincher, lo que le sirve para proporcionar numerosos momentos de esos que ponen el nudo en la garganta, que generan asombro y complejas sensaciones.

Brad Pitt y Cate Blanchett, sobre todo ésta, pues los seguidores habituales ya saben que es mi actriz favorita en la actualidad (por encima incluso de Meryl Streep), se muestran exultantes, capaces de transmitir con sus precisos y delicados gestos, alejados de cualquier aspaviento o histrionismo, toneladas de calidez y emotividad.

Por supuesto, a quien ya la conozca o incluso a quien la vea por primera vez, a quien le guste más o menos, no creo que haga falta insistirle en que técnica y estéticamente es un prodigio. Cualquiera de sus planos despliega tal elaboración y cuidado formal que, aparte de un narrador y poeta lírico fuera de serie, parece la obra de un pintor singular.

Grandísima, grandísima, grandísima.

JÚPITER
JUEGOS

C/ GENERAL REY, Nº 10 · 13001 Ciudad Real
Tfno.: 688 797 067 - 926 924 008



FENAVIN

Feria Nacional del Vino
Spanish Wine Fair

Ciudad Real, 10-12 de Mayo de 2022

La feria del vino español
en el mundo

Organiza:



Colaboran:



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



Globalcaja

Cámara
Ciudad Real



IPEX



TIERRA DE VIÑEDOS

#alimentos de España

ICEX

España
Exportación e Inversión



CaixaBank



Santander
Agro



Unicaja Banco



www.fenavin.com



Lanza

Semanario de La Mancha
EDICIÓN
VALDEPEÑAS
MARTES, 9 DE MAYO DE 2023

EL CENTRO DE SALUD VALDEPEÑAS II, ACREDITADO COMO DISPOSITIVO DOCENTE

EL MINISTERIO DE SANIDAD HA REMITIDO LA RESOLUCIÓN FAVORABLE, AMPLIANDO ASÍ LAS POSIBILIDADES FORMATIVAS DE LOS RESIDENTES Y SUMANDO NUEVOS TUTORES EN ATENCIÓN PRIMARIA



VALDEPEÑAS IMPARTIRÁ ESTE VERANO TRES CURSOS PROFESIONALES DE DRON

CEJUDO SEÑALÓ QUE EL OBJETIVO DE LOS CURSOS ES "CONTRIBUIR A MEJORAR LAS OPORTUNIDADES DE EMPLEABILIDAD"

CÁNDIDO SIMARRO, REELEGIDO PRESIDENTE DE FECEVAL, QUIERE TRABAJAR PARA QUE LA ASOCIACIÓN CREZCA

LA FEDERACIÓN DE EMPRESARIOS DE LAS COMARCAS DE VALDEPEÑAS, CAMPO DE MONTIEL Y LA SOLANA CELEBRÓ ASAMBLEA ELECTORAL Y ASAMBLEA GENERAL



GRUPO OESÍA PRESENTA EN FEINDEF SOLUCIONES TECNOLÓGICAS

EL MUNDO DE LA HÍPICA TIENE UNA CITA ESTE FIN DE SEMANA DEL 13 Y 14 DE MAYO EN VALDEPEÑAS

LA CIUDAD DEL VINO ACOGE ESTE SÁBADO Y DOMINGO EL CONCURSO DE DOMA TERRIOTRIAL Y SOCIAL EN EL QUE PARTICIPARÁN UNOS 80 JINETES

El Centro de Salud Valdepeñas II, acreditado como dispositivo docente para la formación de especialistas en Atención Primaria

El Ministerio de Sanidad ha remitido la resolución favorable, ampliando así las posibilidades formativas de los residentes y sumando nuevos tutores en Atención Primaria

LANZA
VALDEPEÑAS

El Centro de Salud Valdepeñas II, dependiente del Servicio de Salud de Castilla-La Mancha (SESCAM), ha sido acreditado por el Ministerio de Sanidad como dispositivo docente para la formación de especialistas en Atención Primaria.

Tal y como señaló el consejero de Sanidad, Jesús Fernández Sanz, esta resolución implica la incorporación del centro de salud de la Gerencia de Atención Integrada de Valdepeñas a la Unidad Docente Multiprofesional de Atención Familiar y Comunitaria de Ciudad Real, de forma que pueda recibir residentes de Enfermería y Medicina Familiar y Comunitaria para su formación especializada a partir del próximo curso

Esta resolución responde a la solicitud de acreditación de dispositivo docente formulada por la Gerencia de la Unidad de Atención Familiar y Comu-



REUNIÓN DEL COMITÉ OPERATIVO INTERGERENCIAS (COIG) / SESCAM

nitaria de Ciudad Real, así como el informe favorable de la Comisión de Docencia correspondiente y del órgano competente en materia de formación

sanitaria especializada de la Comunidad Autónoma.

Según explicó el gerente del área Integrada de Valdepeñas, Damián Aranda,

la decisión del Ministerio “va a permitir ampliar el espectro de tutores para la formación de residentes y fortalecer la docencia en el seno del Comité Operativo InterGerencias (COIG)”, un órgano que nació en 2021 para consolidar una red de docencia e investigación que vincula a las Gerencias de Atención Integrada de Ciudad Real, Manzanares y Valdepeñas y Tomelloso con el objetivo de atraer y retener talento de profesionales sanitarios dentro de la estrategia del Plan de Salud Horizonte 2025.

Entre las distintas funciones de este organismo, en el ámbito de la docencia se ha apostado por la creación de dispositivos con colaboradores docentes en Manzanares y Valdepeñas para incentivar las rotaciones de los residentes entre gerencias. En cuanto a formación, se ha realizado la consolidación de las figuras de responsables de formación de las gerencias, así como la difusión y estandarización de los planes formativos de las tres áreas implicadas.

Fruto de estos años de “trabajo conjunto y colaborativo”, informó Aranda, se ha conseguido esta ampliación del número de dispositivos docentes que favorece al área de Valdepeñas como “receptora y generadora de talento”.

Este aumento de dispositivo no supone un incremento en el número de plazas acreditadas, cuya capacidad docente se mantiene en veintiún residentes/año para la especialidad de Medicina Familiar y Comunitaria y ocho residentes/año para la especialidad de Enfermería Familiar y Comunitaria.

EL PARITOUR VUELVE AL HOSPITAL DE VALDEPEÑAS

Con motivo de las actividades que se enlazan con la celebración del 50 Aniversario del Hospital de Valdepeñas, la Gerencia de Atención Integrada ha retomado la actividad del Paritour, ampliamente demandada por las futuras mamás de Valdepeñas y comarca, según indica el matron Alberto Parrilla en nota de prensa. “Esta visita será guiada por matronas y pretende la familiarización de los servicios, donde los padres y madres tendrán una clase teórica sobre como reconocer los signos y síntomas del inicio del parto y, como no, un turno de dudas y preguntas y, después, iremos a conocer el paritorio, la planta de maternidad, la sala de monitores y la sala de dilatación”. Los grupos del Paritour se organizarán a través de la matrona de los Centros de Salud y la actividad está principalmente destinada a las gestantes y parejas en el tercer trimestre del embarazo. La primera sesión comenzará el 21 de junio a las 17.30 horas en el salón de actos del hospital. Esta actividad se realizará cada dos meses. Así, las siguientes citas serán el 23 de agosto, el 25 de octubre y el 20 de diciembre.

Cándido Simarro, reelegido presidente de Feceval, declara que quiere trabajar para que la asociación crezca

LANZA
VALDEPEÑAS

Feceval (Federación de Empresarios de las Comarcas de Valdepeñas, Campo de Montiel y La Solana) celebró el miércoles, 3 de mayo Asamblea Electoral y Asamblea General, en la que Cándido Simarro, presidente electo que repite en el cargo, dirigió unas palabras a todos los asistentes comunicando a los mismos que quiere trabajar por la asociación, y para ello creará comisiones permanentes de varias ramas, a fin de conseguir el crecimiento de Feceval, según indicó la federación en nota de prensa.

Así mismo, consideró que se debe desarrollar en la asociación más el sector vinícola, así como el sector textil en el Campo de Montiel, sin olvidar el sector de la hostelería y del pequeño comercio.

Para ello, la federación entablará negociaciones con las diferentes administraciones y, en especial, con los agentes sociales de los diferen-



CÁNDIDO SIMARRO, PRESIDENTE DE FECEVAL / FECEVAL

tes sectores. En definitiva, quiere “escuchar a las empresas e intentar solucionar sus problemas”.

Entre otras cuestiones, en la Asamblea General, se aprobó establecer o instituir un Premio Empresarial al mejor proyecto empresarial

del año, cuyo montante económico podría estar en los 3.000 euros. En la próxima Junta Directiva se definirán las cantidad y bases del premio.

También se aprobaron diferentes actividades que se desarrollarán en este ejercicio.

Valdepeñas impartirá este verano tres cursos profesionales de dron

Cejudo señaló que el objetivo de los cursos sobre pilotaje, agricultura de precisión e inspección por termografía es “contribuir a mejorar las oportunidades de empleabilidad”

LANZA
VALDEPEÑAS

El área de Desarrollo Empresarial del Ayuntamiento de Valdepeñas va a desarrollar tres acciones formativas relacionadas con el pilotaje de drones. Concretamente se realizará un curso de formación y capacitación como pilotos de drones profesional, otro sobre formación en agricultura de precisión mediante la aplicación de drones, y un tercero de formación en inspecciones técnicas con dron mediante termografía, aunque para hacer los dos últimos el alumno o alumna deberá contar con la titulación del primer curso.

La concejala de Desarrollo Empresarial, Julia Cejudo, explicó el jueves, 4 de mayo en rueda de prensa que estos cursos que regula la Agencia Estatal de Seguridad Aérea (AESA) tienen como objetivo “contribuir a mejorar las oportunidades de empleabilidad de la población de Valdepeñas y su zona de influencia, priorizando la inserción socio-laboral de personas en desempleo”. Por ello señaló que para poder acceder a estos cursos no es necesario contar con ningún tipo de formación y que están dirigidos, prioritariamente, a personas que estén inscritas en la Oficina de Desempleo de Castilla-La Mancha, sino se cubre con desempleados está abierto a cualquier otra persona interesada en formarse en estos cursos”.

En cuanto a los contenidos, precisó que el curso de formación y capacita-



LA CONCEJALA DE DESARROLLO EMPRESARIAL PRESENTANDO LOS CURSOS / LANZA

ción como pilotos de drones profesionales se desarrollará en el mes de junio, con 19 plazas ofertadas y 75 horas de duración, con clases presenciales, online y prácticas. Del mismo modo el curso de formación en agricultura de precisión mediante la aplicación de drones se realizará en el mes de julio, con 19 plazas ofertadas y también con 75 horas de duración. Por último, la acción de formación en inspecciones técnicas con dron mediante termografía, se llevará a cabo durante el mes de agosto con 19 plazas ofertadas y 65 horas de duración.

Cejudo apuntó que estas tres accio-

nes formativas se enmarcan dentro de la actuación de capacitación y formación para trabajadores, desempleados y empresas, del Plan de Apoyo al Emprendimiento y al empleo para colectivos con especiales dificultades de la EDUSI ‘Valdepeñas ON’. Cofinanciado al 80% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional de España (2021-2020), con una inversión de 22.950 euros.

Las inscripciones para estos cursos se pueden realizar hasta el 14 de mayo a través de la sede electrónica del Ayuntamiento de Valdepeñas o en el registro del propio ayuntamiento, en horario de 9 a 14 horas.

EL MUSEO MUNICIPAL ACOGE HASTA EL 4 DE JUNIO PINTURAS Y ESCULTURAS DE ENRIQUE PEDRERO
El Museo Municipal acoge hasta el próximo 4 de junio una exposición de pintura y escultura del artista valdepeñero Enrique Pedrero, que se compone de 44 obras, de las cuales, una de ellas ha sido donada al Museo Municipal. A la inauguración asistió la teniente de alcalde de Cultura, Vanessa Irla, que destacó su dilatada trayectoria artística, que le ha llevado a mostrar sus obras en más de un centenar de exposiciones individuales y colectivas. Obras que muestran su “amor por Valdepeñas”, plasmando en ellas paisajes o monumentos.



La ciudad cerró abril con 2.189 desempleados

M. G.
VALDEPEÑAS

Valdepeñas cerró abril con 2.189 desempleados (1.569 mujeres y 620 hombres), frente a los 2.317 desempleados de marzo (1.642 mujeres y 675 hombres). De este modo ha habido 128 parados menos de un mes a otro.

Al mirar los datos interanuales, se puede comprobar que el número de desempleados ha descendido en 100 personas, pues en abril de 2022 los parados contabilizados eran 2.289.

Por sectores, Servicios contó en abril de este año con 1.514 parados, frente a los 1.604 de marzo, siendo el sector con mayor número de desempleados, seguido de las personas sin empleo anterior, que fueron 244 (dos más que en marzo), Industria con 193 (frente a los 211 del mes anterior), Agricultura con 147 (frente a los 161 de marzo), y Construcción con 91 (ocho menos que en marzo).

Respecto a la edad, hubo 135 desempleados menores de 25 años en abril, 802 de entre 25 y 44 años y 1.252 mayores de 45 años.

Cultura promueve el teatro entre los escolares con el musical de ‘La Bella y la Bestia’

LANZA
VALDEPEÑAS

El área de Cultura del Ayuntamiento de Valdepeñas va a llevar a escena el martes, 9 de junio a las 12 horas en el Teatro Auditorio Municipal ‘Francisco Nieva’ el musical ‘La Bella y la Bestia’ de la Escuela de Teatro Broadway Jr, entre los escolares a través de la colaboración de diferentes centros educativos.

La teniente de alcalde de Cultura, Vanessa Irla, recordó que el Consistorio realiza diferentes funciones de carácter infantil de manera convencional y también de manera concertada en horario lectivo para los centros educativos. “El objetivo que tiene es acercar a los más jóvenes al teatro, que se vayan familiarizando con él, porque ellos van a ser los futuros consumidores de la cultura y el teatro y queremos ir sensibilizándoles”, ha destacado.

Más de 500 escolares de 5º y 6º de primaria de diferentes centros educativos podrán ver esta función que lleva a escena un centenar de jóvenes actores, de 4º de primaria a bachillerato.

El ayuntamiento entregó los premios del XXV Concurso de Cruces de Mayo

La concejala Paqui Madrid destacó el incremento de participación de esta edición

LANZA
VALDEPEÑAS

Valdepeñas entregó el pasado miércoles en el Auditorio "Inés Ibáñez Braña" los premios del XXV Concurso de Cruces de Mayo que organiza el ayuntamiento de la localidad, en colaboración con la Asociación de Coros y Danzas Fermento, una iniciativa que se mantiene para impulsar y conservar esta tradición valdepeñera que, en esta edición, contó con 14 participantes que presentaron sus cruces de mayo o calvarios.

La concejala de Barrios y Participación Ciudadana, Paqui Madrid, explicó que "se ha incrementado la participación, por lo que vemos que la gente se está animando con este concurso. Esperemos que poco a poco vaya participando más la gente porque es una forma de mantener nuestras costumbres y tradiciones, para que los niños vean que esto sigue adelante y, como digo, se mantenga esta tradición".

En cuanto a los premiados, en la ca-



ENTREGA DE PREMIOS DEL CONCURSO DE CRUCES DE MAYO / LANZA

tegoría Colectivos resultó ganadora, con un premio de 85 euros, la Cofradía Jesús Orando en el Huerto. En la categoría de Particulares, el primer premio, dotado con 85 euros, fue para Aurelio Cárdenas Madrid; el segundo premio,

de 60 euros, fue para la cruz de mayo de Omar Torres; y el tercer premio, de 50 euros, se entregó a Juan Carlos Hervás.

Además, el resto de participantes recibieron un diploma y 40 euros.

Afammer Valdepeñas inauguró su Cruz de Mayo en la calle Tomás de Antequera, 17

LANZA
VALDEPEÑAS

Afammer Valdepeñas (Asociación de Familias y Mujeres del Ámbito Rural) inauguró el pasado miércoles su Cruz de Mayo, situada en la calle Tomás de Antequera, 17, "una cruz sencilla, realizada de forma artesanal, que se va a poder visitar a cualquier hora durante todo el mes mayo", señaló la asociación en nota de prensa.

El acto contó con la asistencia de la concejala de Participación Ciudadana, Paqui Madrid, y de la teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos, Vanessa Irla, que felicitaron a la asociación por la creación y elaboración de esta cruz. Comentaron que hay cruces que están muy adornadas y son muy bonitas, pero que también son bonitas otras cruces que son más sencillas, donde el protagonismo, como en este

caso, lo lleva solo la cruz.

Irla agradeció la participación en el Concurso e Cruces de Mayo, ya que, de esta forma, "se contribuye al objetivo que tiene el ayuntamiento y no se pierden nuestras tradiciones, porque las cruces forman parte de nuestra cultura y de nuestra identidad".

Afammer aprovechó el acto para informar de la renovación de su junta directiva, con Teresa Madrid como presidenta de la misma, Marisel Hurtado como secretaria, Ana Belén Martín como tesorera y Gloria Amores y Milagros Soriano como vocales,

La teniente de alcalde de Cultura, Turismo y Festejos comentó que siempre había total colaboración con las anteriores presidentas y que seguiría siendo así, ya que siempre la junta directiva está dispuesta a sumar en todo lo que sea bueno para Valdepeñas.

Afammer también informó de los



INAUGURACIÓN DE LA CRUZ DE MAYO DE AFAMMEER / AFAMMER

contactos en redes sociales y actividades que tiene actualmente. "Tenemos presencia en Facebook e Instagram, ambos vinculados a un grupo de WhatsApp al que puede acceder cualquier persona que esté interesada en recibir difusión sobre charlas, cursos o talleres que se van organizando".

Actualmente, Afammer cuenta con cursos en competencias digitales, diseño de rutas ecoturísticas, firmas di-

LA HERMANDAD DE SAN ISIDRO Y EL BARRIO DE CONSOLACIÓN CELEBRARÁN LAS FIESTAS EN HONOR A SAN ISIDRO LABRADOR

La Hermandad de San Isidro Labrador ha informado de que celebrará las fiestas en honor a su patrón y a Santa María de la Cabeza del 15 al 18 de mayo. El día 15, festividad del santo, habrá una romería en el paraje de la ermita amenizada por Andrés y sus teclados. A las 9 tendrá lugar un almuerzo con gachas, a las 12.30 la eucaristía en la ermita, a las 13.30 horas la coronación de las reinas y la entrega de una placa a Francisco Delgado por su larga trayectoria como agricultor y miembro de la hermandad, a las 14 horas una paella y a las 18 horas una chocolatada con tortas. Durante el día habrá concursos y sorteos. Se pedirá un donativo de 0,50 euros por cada consumición de refrescos o cervezas. Además, del 16 al 18 de mayo se llevará a cabo un triduo en la parroquia del Santo Cristo a las 20 horas.

Por otra parte, el barrio de Consolación también celebrará sus fiestas en honor a San Isidro Labrador del 12 al 14 de mayo. El 12 con chocolatada, juegos, aperitivo y actuación de Dj Beni, el sábado con misa, procesión, elaboración de platos típicos, carrera de cintas, juegos, tira de cuerda, partido de fútbol y verbena y el domingo con degustación de comida tradicional y tardeo musical amenizado por DJ Beni.

Jesús Martín: “Hemos llegado a un tiempo en Europa en el que ya no nos invadimos, sino que nos hermanamos”

El alcalde de Valdepeñas recibió a una treintena de alumnos franceses, de la localidad de Contres, que se encuentran de intercambio con el IES Francisco Nieva

LANZA
VALDEPEÑAS

El alcalde de Valdepeñas, Jesús Martín, recibió el pasado viernes en el Salón de Plenos de la Casa Consistorial a una treintena de alumnos y alumnas y docentes franceses, que se encuentran de intercambio con el IES Francisco Nieva de la localidad.

Durante el encuentro, el regidor municipal recordó los históricos enfrentamientos entre España y Francia, destacando la invasión de Napoleón, por lo que aseveraba que “la manera de vencer al invasor es aprender su lengua”.

En este sentido, se dirigió a los alumnos franceses para afirmar que “son hijos de un gran país, que ha sido el único del mundo que tuvo una revolución que le ha dado al mundo la democracia y el parlamentarismo. Y qué bien que hayamos llegado a un tiempo, como el que vivimos en Europa, en el que ya no nos invadimos, ya no nos defendemos, sino que nos hermanamos”.

Los alumnos, procedentes del instituto Atoine de Saint Exupéry, de la



LA RECEPCIÓN DEL ALCALDE A LOS ALUMNOS Y DOCENTES FRANCESES / LANZA

localidad de Contres, se encuentran en Valdepeñas hasta el 11 de mayo, alojados en familias de la localidad para conocer la cultura y costum-

bres de Valdepeñas y aprender el idioma. Además, han programado excursiones a Madrid, Toledo y Córdoba.

XENON SPAIN TRAERÁ A VALDEPEÑAS EL VIERNES 12 EN LUGAR DEL SÁBADO 13 LA DIVERTIDA ‘¡PLÁTANOS, CHIRIMOYAS O TODXS!’

El Teatro Auditorio Municipal ‘Francisco Nieva’ de Valdepeñas levantará el telón el viernes, 12 de mayo, a las 21 horas, para acoger la divertida función ‘¡Plátanos, Chirimoyas o Todxs!’ de Xenon Spain. El monólogo cambia de fecha, pasando del sábado 13 al viernes 12 de mayo, por lo que las entradas ya adquiridas seguirán siendo válidas para el espectáculo. En caso de no poder asistir, se permite la devolución de las mismas. Se puede solicitar más información al respecto en el teléfono 926 32 92 00, extensión 158. El monólogo, que ya ha pasado por el Teatro Arlequín de la Gran Vía de Madrid, se presenta como desenfadado y trata desde el más puro humor las diferencias y las distintas situaciones que suceden entre hombres y mujeres, hombres y mujeres, mujeres y mujeres... en diferentes escenarios del día a día. Estas situaciones se desarrollan en lugares variopintos de nuestra vida. En esta función, organizada por la concejalía de Juventud en colaboración con la concejalía de Cultura y La Fábrica del Arte, Xenon Spain recrea la vida de todas las personas del planeta en un único lugar, la frutería de su barrio, que se convertirá en el único escenario. Las entradas ya están a la venta al precio de 5 euros en el Centro Cultura ‘La Confianza’ y en la web www.unientradas.es, en la pestaña ‘Provincias’, seleccionando Ciudad Real.

El mundo de la hípica tiene una cita este fin de semana en Valdepeñas

LANZA
VALDEPEÑAS

Valdepeñas acoge este fin de semana, los días 13 y 14 de mayo, los concursos de doma territorial y social en el que participarán unos 80 jinetes procedentes de diferentes puntos de la región, en el que se podrán ver tres disciplinas de este deporte: la doma clásica, la doma vaquera y alta escuela.

El concejal de Deportes, David Sevilla, precisó que “el sábado va a ser un evento federado, que es la primera vez que va a venir a Valdepeñas, con una treintena de jinetes, que va a ser algo más competitivo y más profesional. Y el domingo va a tener lugar el evento

social, de la liga provincial, con unos 50 jinetes”.

Sevilla destacó la importancia de incorporar nuevas disciplinas deportivas como la hípica, que en la pasada Gala de Deporte de Valdepeñas se ponía en valor reconociendo a la primera jinete valdepeñera becada.

Los concursos de doma tendrán lugar el sábado y domingo, de 9 a 18 horas, en el Parque Adolfo Suárez, junto al recinto ferial, y contarán con entrada gratuita y gradas para el público asistente, así como un bar solidario a beneficio de la asociación Asetitina.

Manuel Gallego, impulsor de este evento deportivo, señaló que “no es fácil tener una competición de este



PRESENTACIÓN DE LOS CONCURSOS DE DOMA TERRITORIAL Y SOCIAL / LANZA

tipo, porque siempre se hacen en hípicas privadas, por lo que el público no lo conoce. Así que está bien acercar a la gente a la equitación como deporte, porque el mundo del caballo es más que el pasacalles y bulerías”.

Gallego concluyó señalando que se prevén jinetes de puntos de Ciudad Real, Toledo, Albacete e incluso Valencia, y ya se está trabajando en la conformación de un club hípico en la localidad.

Paco Núñez anuncia la creación de una Unidad Aceleradora de Empresas en C-LM si es elegido para gobernar la región

El presidente del PP de C-LM visitó la empresa Tecnobit-Grupo Oesía y agradeció lo que aporta a la localidad y a la región como compañía líder a la vanguardia tecnológica

M. G.
VALDEPEÑAS

El presidente del Partido Popular de Castilla-La Mancha y candidato a gobernar la región por este partido, Paco Núñez, visitó el pasado viernes la empresa Tecnobit-Grupo Oesía en Valdepeñas y agradeció lo que ésta aporta a la localidad y a la región como compañía líder a la vanguardia tecnológica industrial al servicio del país. aprovechó la visita para anunciar la creación de una Unidad Aceleradora de Empresas en Castilla-La Mancha, si es elegido para gobernar la región en las próximas elecciones del 28 de mayo.

En este sentido, explicó que esta iniciativa ya se ha implantado en Andalucía con éxito gracias a Juanma Moreno y que tiene como objetivo que los empresarios tengan un solo lugar al que dirigirse para llevar a cabo sus proyectos facilitando los trámites con la administración y acortando los plazos para poner dichos proyectos en marcha. “Buscamos que la administración no sea un elemento disuasorio sino la mejor compañía para desarrollar un



VISITA DE PACO NÚÑEZ A TECNOBIT-GRUPO OESÍA / M. G.

proyecto empresarial de forma rápida y eficaz”. “Sería una autopista de despegue para realizar los proyectos empresariales, haciendo de Castilla-La Mancha un lugar de vanguardia”.

Afirmó que Castilla-La Mancha acoge a importantes empresas que aportan riqueza y valor añadido a la región y al país. Así dio las gracias al presiden-

te de Tecnobit-Grupo Oesía, Luis Furnells por apostar por Valdepeñas y por esta región y aseveró que se debería conocer mucho más su trabajo. “Castilla-La Mancha tiene mucho de lo que presumir y en los últimos años no se ha presumido todo lo que se tenía que haber presumido”. “Tiene un gran sector primario e industria de transforma-

ción, pero también grandes industrias de alta tecnología que trabajan en I+D+i y están a la vanguardia internacional”. “Gracias a Tecnobit y que siga apostando por Valdepeñas y por Castilla-La Mancha. Somos capaces de liderar a la vanguardia tecnológica de cualquier producto y eso hay que reforzarlo y potenciarlo”.

Paco Núñez comentó que el compromiso con él de la Comisaria Europea de Innovación, Investigación, Cultura, Educación y Juventud, Mariya Gabriel, ha sido que Castilla-La Mancha sea un lugar de innovación tecnológica, un Valle de Innovación Tecnológica, lo que pasa por que tenga ejes estratégicos de comunicación para asentar empresas, especialmente vinculadas con las startups, y porque se modernicen tecnológicamente las empresas.

Añadió que la idea del PP es trabajar conjuntamente con otras regiones como Madrid o Andalucía, gobernadas por Isabel Díaz Ayuso y Juanma Moreno, y con un gobierno nacional encabezado por Alberto Núñez Feijóo, en lugar de por Pedro Sánchez y sus socios de gobierno.

Sobre si contará en su campaña con la anterior presidenta regional del PP, M^a Dolores de Cospedal, como Emiliano García-Page anunció que hará con José Bono, Paco Núñez contestó que hay que respetar a quien ha querido alejarse de la vida pública al ámbito privado y que es más importante saber cual es el futuro de los castellano-manchegos. “Hay que reconocer la labor institucional que los representantes institucionales han realizado, pero hay que mirar al futuro y a quienes tomarán las decisiones que afectan a Castilla-La Mancha”.

VOX Valdepeñas presentó oficialmente su candidatura

M. G.
VALDEPEÑAS

Aunque VOX Valdepeñas dio a conocer el 24 de abril a los miembros de su candidatura para las elecciones municipales del 28 de mayo, fue el pasado jueves cuando la presentó de manera oficial en un acto celebrado en el Restaurante La Vaguada Fusión.

Lola Gómez, candidata a la alcaldía de la ciudad, adelantó en declaraciones a los medios de comunicación que el objetivo de este acto era hablar de las personas que conforman la lista electoral y del programa de VOX para Valdepeñas, que se centrará en el tema empresarial, “lo más importante para nosotros. Crearemos la figura de un concejal dedicado a trabajar para implantar empresas en Valdepeñas y a hacer ferias comerciales de diferentes sectores”. También señaló que otros puntos de su programa son la bajada de impuestos para que los empresarios puedan tener el dinero en sus bolsillos



CANDIDATURA DE VOX VALDEPEÑAS / M. G.

para contratar, hacer iniciativas para los jóvenes de 12 a 18 años como pistas de fútbol y canchas de baloncesto para que tengan donde ir por las tardes, hacer un Consejo de la Juventud para que puedan participar, ayudar a los mayores con el uso de Internet y las redes sociales para que puedan hacer sus trámites con la ayuda de personas que

estén en los barrios, rebajar el precio de la ocupación de la vía pública para la hostelería y quitar del presupuestos los gastos superfluos, entre otras cosas.

Gómez apuntó que VOX contará durante la campaña electoral con una sede en la calle Seis de Junio, 22-24, “para quien quiera acercarse a hablar con nosotros”.

EL PROGRAMA DE UNIDAS POR VALDEPEÑAS ES “FACTIBLE, CONCRETO, HONESTO Y REALISTA”

Unidas por Valdepeñas, la confluencia de IU y Podemos en la ciudad del vino, presentó el sábado su programa electoral para las elecciones del 28 de mayo, un programa “con cuatro palabras clave: es factible, es concreto, es honesto y es realista”, declaró el candidato de esta coalición a la alcaldía de Valdepeñas, Alberto Parrilla. El programa está formado por 300 propuestas, que se han elaborado contando con los colectivos de la ciudad, y busca “no dejar a nadie atrás”. Entre las propuestas Parrilla destacó la municipalización de los servicios, hacer planes de apoyo para el pequeño y mediano comercio y la pequeña y mediana empresa, desarrollar un plan de arbolado, apostar por las energías renovables y ayudar a colectivos desfavorecidos.

Grupo Oesía presenta en FEINDEF soluciones tecnológicas a través de sus marcas especializadas

La tercera edición de FEINDEF, la feria de defensa y seguridad más importante del mercado nacional, tendrá lugar en IFEMA, Madrid, del 17 al 19 de mayo

LANZA
VALDEPEÑAS

Grupo Oesía, con instalaciones en Valdepeñas, presentará del 17 al 19 de mayo, en FEINDEF, su ecosistema de marcas, especialista cada una de ellas en distintos ámbitos del sector de la seguridad y la defensa, según señala la compañía en nota de prensa.

Entre las novedades tecnológicas que presentará la multinacional tecnológica en esta edición se destacan avances en criptografía cuántica (QKD), fotónica, inteligencia artificial, o comunicaciones tácticas y satelitales de última generación.

En su stand, la compañía mostrará sus últimos desarrollos y capacidades, que se ofrecen con innovadoras soluciones para incorporar a los principales programas nacionales e internacionales de defensa y seguridad de los próximos años, como Eurofighter, NGWS/FCAS, EuroDrone, Tigre MKI-II, VAC, SPIKE LR2, Leopard 2E, F100, 8x8 Dragón, BAM, entre otros.

Cabe señalar que, en esta edición, en el stand de Grupo Oesía habrá una importante zona de productos en exhibición estática y dinámica. Entre ellos, se pueden destacar los equipos de comunicaciones embarcados en un vehículo demostrador VAMTAC, así como una sala de simulación, con el demostrador del Simulador de Artillería de Campaña (SIMACA), con el puesto de piloto del JTAC, para que los visitantes puedan interactuar y conocer de primera mano las capacidades del sistema.

A través de Tecnobit-Grupo Oesía presentará su suite de soluciones en electrónica embarcada, comunicaciones tácticas, comunicaciones seguras, visión inteligente (optrónica, IRST y displays) y simulación.

Con Cipherbit-Grupo Oesía, la primera marca española especialmente dedicada a la ciberseguridad y al desarrollo de productos de comunicaciones seguras, exhibirá sus soluciones y servicios en ciberseguridad y cifra, certificados por el CCN y la OTAN. Entre sus principales novedades están las soluciones de criptografía cuántica QKD.

A su vez, UAV Navigation-Grupo Oe-



GRUPO OESÍA ESTARÁ PRESENTE EN FEINDEF / GRUPO OESÍA

sía estará presente con sus sistemas de guiado, navegación y control para vehículos aéreos no tripulados. Estos sistemas se caracterizan por su robustez y fiabilidad y son empleados en una amplia gama de UAVs/UAS/RPAS de fabricantes aeroespaciales.

Mientras que de su marca Inter-Grupo Oesía, especializada en el desarrollo de tecnología para las comunicaciones satelitales terrestres, navales, aéreas y espaciales, se destaca la presentación del SGoPack, un novedoso sistema de comunicación satelital que utiliza tecnología de antenas de panel plano orientables electrónicamente (tecnología ESA) hacia satélites LEO (Low Earth Orbit).

Otra de las principales novedades serán las soluciones relacionadas con la fotónica, que marcarán en el futuro la superioridad en el espectro electromagnético.

La feria, que se llevará a cabo en el Palacio de Congresos de Madrid, IFEMA, contará en su tercera edición con más de 40.000 metros cuadrados de exposición, más de 2.000 metros cuadrados de exposición estática, 428 expositores, 100 delegaciones, de 26 países diferentes, y una afluencia estimada de más de 20.000 visitantes.

En palabras del presidente ejecutivo de Grupo Oesía, Luis Furnells, "Feindef es, sin duda, un gran escaparate

para dar a conocer nuestras capacidades innovadoras para la defensa y seguridad del futuro, que proporcionan soberanía nacional a nuestro país, contribuyendo a la autonomía estratégica de Europa".

Participación en foros y mesas redondas

Además de la exhibición de productos y servicios, y de recibir a los visitantes en su stand, durante el desarrollo de la feria, los expertos de Grupo Oesía participarán en los siguientes foros y mesas redondas:

Miércoles 17, de 12.30 a 13 horas, el general (R) Salvador Álvarez Pascual, director de Estrategia, coordina la mesa "Tecnologías disruptivas para la Defensa del Futuro".

Miércoles 17, de 17.15 a 18 horas, Alfredo Díez, director de Cipherbit-Grupo Oesía, integrará la mesa redonda "La nueva directiva europea NIS-2"

Jueves 18, de 16 a 17 horas, Luis Furnells, presidente ejecutivo de Grupo Oesía, participa de la mesa redonda "Sostenibilidad en defensa: reto y oportunidad", organizada por Teda.

Viernes 19, de 13 a 13.45 horas, Félix Fernández Merino, director de área de Negocio Industrial, participará de la mesa redonda: "Nuevos Programas de Armamento y Material en el nuevo escenario económico".

La UNED de Valdepeñas ha programado una sesión informativa sobre los estudios que se pueden realizar en esta universidad

LANZA
VALDEPEÑAS

El Centro de la UNED (Universidad Nacional de Educación a Distancia) de Valdepeñas ha informado mediante nota de prensa de que ha organizado una Sesión Informativa dirigida a padres, madres y estudiantes de 2º de Bachillerato y 2º del Grado Superior de los Ciclos Formativos para el jueves, 11 de mayo, a las 19.30 horas. También se hace extensiva esta sesión a los equipos directivos y psicopedagógicos de los IES.

Esta sesión se celebrará en el Salón de Actos de la UNED de Valdepeñas, c/ Seis de Junio, 55, y se informará sobre los estudios que se pueden cursar en esta universidad y en su Centro Asociado provincial, además de resolver dudas respecto al funcionamiento de la UNED.

"Finalizaremos con una visita a las instalaciones del centro. No es necesario hacer reserva de asistencia".

Esta actividad se encuadra dentro de una campaña de difusión de los estudios universitarios que se pueden cursar en esta universidad.

La UNED es la mayor universidad de España, con más de 250.000 estudiantes que cursan sus titulaciones oficiales en los más de 30 grados que se pueden realizar, además del Curso de Acceso para mayores de 25 años y otros estudios universitarios.

En la UNED no existe nota de corte y el número de plazas no está limitado. Su metodología, con enseñanza on line, aulas virtuales y tutorías presenciales, entre otros recursos, "permiten a nuestra universidad llegar a todos los estudiantes".

La UNED de Ciudad Real, con sede en Valdepeñas, se trasladó también al CEIP San Juan de Ávila, de Castellar de Santiago, para dar a conocer su oferta de estudios universitarios al colectivo de profesores/as y padres y madres de alumnos/as. Realizó un taller de arqueología.



EL DEPORTE

Cuarto play off para el Viña Albali

A falta de dos jornadas, el equipo vinatero certificó su clasificación para pujar de nuevo por el título de Liga

RAÚL FERNÁNDEZ / CIUDAD REAL

El Viña Albali Valdepeñas ya está matemáticamente clasificado para disputar un nuevo play off por el título de Liga, algo que selló el pasado sábado al empatar en la pista del Inter.

Para los vinateros será el cuarto consecutivo en las cinco temporadas que lleva en Primera División, un mérito importante que demuestra que se mantiene en estos años entre los ocho mejores de la máxima categoría del fútbol sala nacional, algo muy complejo ante el enorme nivel de los equipos participantes en la mejor liga del mundo.

Así pues, el Viña Albali tendrá próximamente la opción de volver a luchar por la Liga, algo que tuvo muy cerca en la temporada 2019/20, cuando se proclamó subcampeón en Málaga en aquel play off exprés organizado así por la pandemia.

En las dos campañas posteriores alcanzó las semifinales del campeonato. En la 2020/21, en la que fue octavo en la liga regular, consiguió superar al primero ElPozo Murcia en los cuartos de final, algo que nadie había hecho antes. Después cayó en 'semis' con Levante.

El pasado curso volvió a ceder en semifinales, en esa ocasión ante el Barça después de haber superado a Jimbee Cartagena en cuartos de final.

Quedan dos jornadas en las que los azulones se jugarán quedar en la séptima plaza, la que tiene ahora y la mejor a la que aspiran en puja con Noia. Sus rivales serán Santa Coloma y Córdoba.



LOS JUGADORES DEL VIÑA ALBALI CELEBRAN UN GOL DE ABBASI ANTE INTER / FOTO: ACP-FS VALDEPEÑAS

Daniel Hurtado y Carolina Tormo se proclaman campeones regionales cadetes en Valdepeñas

Daniel Hurtado y Carolina Tormo se proclamaron el pasado sábado campeones de Castilla-La Mancha de contrarreloj individual en el transcurso de la primera etapa de la Vuelta Ciclista a Valdepeñas 'Memorial Alberto Ramírez', que se desarrolló en la localidad vinatera. Completaron el podio masculino Javier Cubillas y Ricardo Giner, mientras que al podio femenino se subieron Claudia Menasalvas, segunda, y Laura Lucas, tercera.



Éxito del Regional de Pruebas Motrices de Fecam

La Ciudad Deportiva 'Virgen de la Cabeza' de Valdepeñas abrió sus puertas el pasado sábado, 6 de mayo, para recibir al 13º Campeonato Regional de Pruebas Motrices para personas con discapacidad intelectual "Juntos lo logramos Special Olympics España". En él participaron 63 deportistas (27 de ellos femeninos) y una treintena de técnicos y delegados, de nueve clubes de las cinco provincias de Castilla-La Mancha. La competición, organizada por la Federación de Deportes para Personas con Discapacidad Intelectual de Castilla La Mancha (FECAM) fue un gran éxito.

