

NO SE SABE SI EL VINO SE LLAMARÁ "INIESTA"



En noviembre se embotellará el vino de la finca de Andrés Iniesta y en diciembre se quiere servir al público.

El éxito personal del futbolista en el Mundial va a favorecer,

Andrés está encantado con el proyecto y cada día está aprendiendo más de vinos. Quieren hacer uno de los mejores de España"

sin lugar a dudas, la promoción y aceptación de su vino, que, en el caso del tinto, saldrá de la uva Bobal, típica de La Manchuela. Para el vino blanco lo objetivamente previsible es que sean de la uva Macabeo o Chardonnay. La apertura de la bodega

supondrá un revulsivo para Fuentealbilla, una localidad de unos 1.800 habitantes que ya se vio beneficiada cuando Iniesta le marcó el gol al Chelsea en semifinales de Liga de Campeones. Hubo seguidores del Barcelona que se acercaron a ver cómo era el pueblo donde nació el hombre que tan felices les había hecho con ese tanto. La localidad albaceteña registró un incremento del turismo gracias a Andrés Iniesta.

Pero el manchego no es el único futbolista que se ha sentido atraído por el mundo del vino.

Del entusiasmo de Manolo Sanchís, exjugador del Real Madrid, nació la Bodega Casa Lobos en Picón (Ciudad Real). "Primero se buscó una finca que cumpliera los criterios de calidad del buen vino", explican desde la bodega, "que fuera una zona soleada, a 700 u 800 metros de altitud, con suelos pobres y permeables". Desde la bodega añaden que se hicieron "muchos kilómetros" hasta dar con el enclave apropiado, en Picón, "en la zona de transición entre los Montes de Toledo y el Campo de Calatrava". En la primavera de 2004 se plantaron las primeras 19 viñas con 8, 5 de uva syrah, 6, 3 de cabernet sauvignon, 3, 2 de petit verdot y 1 de tempranillo. □



El Palacete

Restaurante

PALACIO HISPANO MUSULMAN DEL S. XI
MONUMENTO HISTÓRICO ARTÍSTICO
ANTIGUA CASA DEL TEMPLE



Restaurante El Palacete, con Bárbara y su equipo apuesta por una carta muy viva, alegre, adaptable a las estaciones del año y en constante renovación. Está basada en la gastronomía local castellana y manchega. De carácter creativo pero no minimalista, donde se combinan los aromas tradicionales con una cocina original y vanguardista. Su exquisita y cuidada repostería es digna de mención y disponemos de una amplia bodega con vinos de la tierra.



RESTAURANTE EL PALACETE
LES OFRECE LA NUEVA CARTA
DE VERANO Y SU AMPLIA
CARTA DE VINOS



2 HORAS GRATIS DE PARKING "GARAJE EL ALCÁZAR"