

# HACER CULTURA DEL VINO

La palabra cultura alude al cultivo en general, especialmente de las facultades humanas, pero en un sentido amplio se puede extender al proceso de transformación de los objetos y las cosas, acumulado por el espíritu o conjunto de conocimientos científicos, literarios y artísticos de una comunidad o una época.

En este último sentido, el vino y su historia se nos presenta como un objeto cultural cuya presencia en todas las civilizaciones, especialmente en las de la cuenca mediterránea, nos asegura que es, más que un producto de la tierra, fruto del trabajo del hombre.

Las religiones, las artes, los hábitos, las costumbres, el comercio y la medicina llevan el sello milenario de la vid y el vino, como objeto cultural. Si la vid y

el vino están en la Biblia, encarnados en el dios Baco, cantados por poetas como Miguel Ángel, en los escritos de Plinio, en los mosaicos bizantinos o en las descripciones médicas de la escuela de Salerno, ¿cómo es posible que nos hayamos quedado como petrificados en los pinceles de Goya y desde entonces, en esta España que fue *Castra vinaria*, hoy tercer país productor mundial de vino, cómo es posible que el vino haya quedado apartado del objeto de la actividad de los grandes artistas, poetas, pintores, escultores o literarios, salvo esa avenida del Vino, de Valdepeñas, con panzudas tinajas que nos hablan más del pasado que del futuro?

Viene todo esto a cuento de la necesidad que tenemos en esta tierra nuestra de hacer cultura



Baco visto de perfil, por Miguel Ángel; Museo Nacional de Florencia.

del vino. No puede ser sólo, como decíamos antes, producto de la tierra, de una tierra que a veces no es apta para otros cultivos, sino acentuar su carácter de signo de una civilización marcada por el vino.

Hay que seguir llevando el vino a las exposiciones, a los supermercados, a las boutiques de caldos exquisitos; pero también a la prensa, al cine, a las creaciones del espíritu; encarnarlo, hacer indispensable su presencia en los actos de la vida social y política.

De esta forma, con este hacer cultural del vino abriremos una brecha para ennoblecirlo por ser el único arte que se puede beber; lo haremos pasar de la bota *sanchopancesca* a la copa blanca y transparente donde el vino lucirá como producto cultural que es.

P. Peral

## Estola Reserva - 78

### VINO MISTERIOSO de la 7.<sup>a</sup> semana del concurso

OTRA SEÑORA DE CIUDAD REAL  
GANADORA DEL CONCURSO  
"EL VINO MISTERIOSO"  
EN SU 7.<sup>a</sup> SEMANA

Otra señora de Ciudad Real, doña Elisa Monteagudo Lázaro, con domicilio en Ciruela, 11, es la ganadora del concurso, que ya llega a su séptima semana.

Felicitemos a doña Elisa, que recibirá en su domicilio la caja de doce botellas de Estola tinto, vino misterioso que describimos a continuación.

#### ESTOLA - RESERVA 1978

Estola Reserva - 78, es uno de los tintos de crianza de mayor prestigio de la denominación de origen La Mancha.

Bodegas Ayuso, NCR, son sus elaboradores. Ubicadas en una de las zonas de mayor producción de nuestra región, Villarrobledo, Ayuso, NCR, no tiene viñedos propios, pero sí han sabido escoger, año tras año, los mejores vidueños de la variedad *cencibel* para elaborar este gran vino.

Estas bodegas fueron fundadas en 1947 y



actualmente su capacidad de elaboración se cifra en 25 millones de litros. Sus tipos de vinificación son: blancos, tintos y rosados de fermentación controlada y tintos de crianza.

Marca: Estola-78.

Tipo: Tinto reserva.

Graduación: 12'5°.

Variedad de uva con que se elabora: *Cencibel*.

Viñedos de procedencia: Varios pagos del término municipal de Villarrobledo.

Temperaturas de la zona de producción: Continental extremado, con mínimas de -5° y máximas de 40° C.

#### RESUMEN DEL PROCESO DE ELABORACION Y CRIANZA

- Selección minuciosa de uvas.
- Proceso clásico de vinificación de tintos, despalillado y prensa a baja presión.
- Control de temperatura durante la fermentación.
- Crianza en barrica de roble a temperatura ideal. Silencio, oscuridad y exhaustivo control durante el proceso.

Temperatura ideal de consumo: 16° y 18°.

Platos recomendados: Carnes, cazas y quesos.

Premios: En julio del pasado año fue galardonado con la Medalla de Oro a la calidad en la Feria Regional de Castilla-La Mancha.