

EL WINO



PATRIMONIO DE
CAMPO de
CRIPTANA

El vino

PATRIMONIO DE CAMPO DE CRIPTANA



La definición de patrimonio nos habla del conjunto de bienes heredados de nuestros antepasados más directos... y de este patrimonio heredado, Campo de Criptana es rica... Somos ricos en monumentos, en tradiciones, en cultura... y también en vino, porque nuestros caldos son, sin duda, parte integrante y significativa de nuestro patrimonio histórico, artístico y cultural... Desde los iberos hasta los visigodos, pasando por fenicios, griegos y romanos, el vino ha sido el fruto de esta tierra, fuente de riqueza y motor de desarrollo... Han conservado la tradición, de padres a hijos... adecuándola al devenir de las nuevas tecnologías. Nuestros vinos son cuerpo, alma y esencia de nuestros campos... y por eso, ahora, más que nunca, apostamos por sus colores, olores y sabores... para hacer de ellos nuestros mejores embajadores ante el mundo.



BODEGAS HNOS.

Alberca Martínez

am

BODEGAS



Bodega familiar de reciente creación. Su objetivo principal: "La Defensa y el Respeto mutuo por la bondad del Vino". Constituida por Manuel Alberca y sus cuatros hijos, luchan en el mercado actual por defender el vino, producto que conocen muy bien por su antigua trayectoria y por haber nacido en una tierra donde se cultiva la vid que es el producto rey de La Mancha. La Bodega consta de una adecuada y moderna tecnología que garantizan los continuos y severos controles de calidad a los que son sometidos sus caldos. En el silencio y la penumbra de su sala de barricas duermen y envejecen sus vinos, hasta convertirse en un armonioso crianza llegando a formar parte de una especial y limitada producción con el nombre de Viña-Dol en recuerdo a su madre que gracias a su constancia y dulzura les sembró promesas de futuro. Denominan a su segunda marca "Tierras del Quijote" transmitiendo y defendiendo lo que les une a su comunidad, el VINO y la figura literaria que les identifica como Manchegos, EL QUIJOTE.

MARCAS/CATA

VIÑA-DOL CRIANZA 75 CL.

Consejo Regulador: D.O. La Mancha.

Variedad: Cencibel Cabernet Sauvignon

Grado Alcohólico: 13 % Vol.

Cata: Color rojo picota intenso, brillante.

Aroma muy pronunciado y de elegante plenitud. En boca resalta cuerpo y potencia junto a su suavidad y elegancia.

Servicio y Gastronomía: Servir en torno a 17°C. Se entiende a la perfección con platos de aves de corral, asados y quesos.

TIERRAS DEL QUIJOTE ROSADO 75 CL.

Consejo Regulador: D.O. La Mancha.

Variedad: Templanillo.

Grado Alcohólico: 11,50 % Vol.

Cata: De color rojo fresa. Franco de aromas destacando su fino carácter frutoso (fresa, frambuesa) y cítrico. Suave con un ligero sabor ácido con recuerdo prolongado de frutas.

Servicio y Gastronomía: Degustar a temperatura 7-9°C. Acompaña aperitivos, aves, quesos, patés...

Otras variedades son la marca Tierras del Quijote: Blanco Airén.

Tinto Cencibel -Cabernet Sauvignon en Tradicional y Roble. Formatos: 75 CL. - 25 CL. - Bag in Box 10 L.

"... El vino es esencial en la salud y el bienestar de la persona, manteniéndose siempre en todo y en todas maneras al lado del beber vino, por ser, con moderación, el mejor refuerzo del alimento y la mejor forma de beberlo..."

Francisco de Quevedo y Villegas.



Bodegas Símbolo

COOPERATIVA NUESTRA SRA. DE CRIPTANA

MARCAS/CATA

SÍMBOLO TEMPRANILLO 2005

De la esmerada selección de uvas tempranillo en la viña y de una cuidada elaboración, surge este vino tinto joven.

De color rojo picota con irisaciones púrpura, en nariz potente, frutal, aromático y complejo con recuerdos de fruta roja y negra (cerezas y bayas), bizecho borracho, florales (lilas) y especias.

En boca sabroso, carnoso, goloso y dotado de una gran carga frutal, frutas rojas y negras del bosque, regaliz, chocolate y mentolados. Final persistente, en vía retronasal sobresalen aromas primarios.

SÍMBOLO AIRÉN 2005

De uva procedente de parcelas seleccionadas para la elaboración de este vino embotellado. De color amarillo con reflejos verdosos. Con aroma de manzana verde, notas de frutas maduras (banana) y frutas tropicales (piña) y finas hiervas. En boca sabroso, glicérico con notas a fruta madura. Muy persistente.

Vinos: Símbolo Macabeo 2005, Símbolo Roble 2003, Símbolo Crianza 2001, Siete Molinos blanco y tinto, Viña Cantillos blanco, tinto y rosado.

La casa también produce vinos especiales como el vermouth El Burlador y mistela El Burlador. Otras marcas elaboradas son: Siete Molinos y Viña Cantillos.



Más de medio siglo lleva Bodegas Símbolo ofreciendo vinos de prestigio y solera en Campo de Criptana. La bodega, fundada el 8 de mayo de 1954, nació como iniciativa de un grupo de 59 viticultores de la localidad. Desde esta fecha hasta la actualidad, el crecimiento de la bodega ha sido magnífico ya que no solo han aumentado el número de socios hasta llegar a los 450 viticultores sino que además, tanto la cantidad del producto - 20 millones de kilos de uva por año - como la calidad ha ido mejorando considerablemente.

Conscientes de los cambios en el cultivo de la vid, desde el monocultivo de Airén de antaño hasta la diversidad de la actualidad, Bodegas Símbolo ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos y las nuevas tecnologías. Entre sus cultivos destacan, Macabeo, Verdejo, Sauvignon, Blanc y Chardonnay en blancas y Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Gamacha y Syrah en tintas.

El incremento en la producción también ha supuesto a lo largo de estos años, la modernización y ampliación de las instalaciones así como la mejora en los procesos de embotellado. Esto ha significado un abanico más amplio de mercado, mejorando e incrementado el número de exportaciones lo que ha hecho de Bodegas Símbolo una empresa con proyección de futuro y de importante crecimiento económico.



BODEGAS Vidal del Saz



Tres décadas dedicadas a la elaboración, crianza y embotellado de vinos avalan a Bodegas Vidal del Saz, una empresa familiar que ha emprendido un ambicioso proyecto: crear una bodega dotada de la mejor tecnología, con el justo tamaño para poder realizar el exhaustivo control que precisa la elaboración de un vino de calidad.

Fundada en 1973 mantiene una producción anual aproximada que gira en torno a los 600.000 kilos de uva tinta; 150.000 de blanca y 300.000 botellas... Todo con el producto especialmente seleccionado de más de 180 hectáreas de viñedo. Unas vides a las que se sigue su ciclo vegetativo, se vigila su maduración, se limita la producción si es preciso y se escoge el momento óptimo para su vendimia. En la bodega, toda la tecnología es de última generación, lo que unido a la dilatada experiencia de Bodegas Vidal del Saz y a la alta cualificación de nuestro equipo humano permitan que el resultado sean unos vinos con personalidad propia.

MARCAS/CATA

VIDAL DEL SAZ. TEMPRANILLO CRIANZA 2001

Fecha de recolección: segunda y tercera semana de septiembre.

Elaboración: uva procedente de viñedo propio, fermentada a temperatura controlada y con una prolongada maceración de 16 a 20 días. Criado en roble durante ocho meses y dejado en botella durante otros cuatro meses como mínimo para armonizar las características del vino con las que ha aportado la madera.

Cata: rojo cereza intenso de capa media con importantes matices color ladrillo. Limpio, llamativo y brillante. En nariz resulta complejo por la mezcla de aromas propios del vino (frutas negras y regaliz) y los formados durante la crianza (cacao, cuero, matorral, etcétera) gracias a una madera bien integrada. Elegante y amable. En boca presenta buena armonía entre sus componentes. El paso por boca es elegante y aterciopelado con un final ligeramente amargo que le aporta un toque de carácter. Es complejo y bien estructurado. El final de boca es delicado y persistente. La temperatura idónea de consumo es entre 16 y 18 °C.

VIDAL DEL SAZ. MACABEO 2005

Fecha de recolección: segunda semana de septiembre.

Elaboración: Uva procedente de viñedo propio, sometida a maceración pelicular de 5 horas, limpieza de mosto flor por desfangado estático y fermentación a temperatura controlada.

Cata: A la vista presenta un color amarillo acerado con reflejos verdosos, con gran brillo y transparencia. En fase olfativa aparecen elegantes notas florales que posteriormente dejan paso a frescos aromas de frutas verdes, resultando elegante y delicado. En boca, resulta intenso y alegre, demostrando una perfecta armonía entre sus componentes y volviéndonos a recordar las sensaciones percibidas en nariz. El final de boca es limpio y duradero. Servir fresco, entre 6 y 8 °C.

También se produce Vidal del Saz Tempranillo Roble 2002 y Vidal del Saz Rosado 2003, además de la marca Ribera del Saz.



BODEGAS Y VIÑEDOS Castiblanque



MARCAS/CATA

ILEX CHARDONNAY 2004

Maceración pelicular de 12 horas con posterior fermentación del mosto decantado a temperatura controlada de 13º C, con levadura seleccionada; inicio fermentativo en barrica con una continuación y finalización de la misma en depósito de acero inoxidable, donde realizaremos el batonage con una posterior fermentación maloláctica de afinamiento. D.O.: Vino de la Tierra de Castilla.

Cata: en la fase visual denota claridad, limpieza y matices dorados marcados claramente por ribetes tostados, marco éste para una buena lágrima densa que nos hace pensar que se trata de un vino con poder. En la fase olfativa encontraremos aromas con una buena persistencia, limpios y agradables a una bollería dulce tostada con ligeros recuerdos a almendra verde. En la fase gustativa destacamos que se trata de un vino con gran poder al gusto, de alta expresión donde destaca una retronasal importante, gusto a frutos confitados y a avellanas tostadas en armonía con un frescor picante en boca, dada ésta por una acidez equilibrada.

Otras variedades son: Ilex Airén 2005, Ilex Macabeo 2005, Ilex Coupage 2003, e Ilex Rosado 2005.



A mediados del año 2001, la familia Castiblanque inició la restauración de una antigua bodega del siglo XIX con la intención de conservar la estructura antigua, a la vez que le añadía los últimos avances tecnológicos en la elaboración del vino. Ahora, una vez que los olores de la maceración y fermentación del vino han vuelto a esta bodega con más de 150 años de historia, Bodegas y Viñedos Castiblanque se ha convertido en la inversión más grande y revolucionaria del sector vinícola de la zona. Sus 150 hectáreas de viñedos cultivan las variedades autóctonas tradicionales, con son Garnacha y Tempranillo en tintos, y, Airén y Macabeo para blancos, junto con nobles variedades foráneas de prestigio internacional como Syrah y Cabernet Sauvignon en tintos, y, Chardonnay y Moscatel en blancos. Además, sabemos que el fruto es la base por lo que buscamos la uva de más alta calidad, porque nuestro objetivo es incluir La Mancha entre las zonas vinícolas de gran calidad de nuestro país. Otra de nuestras prioridades es el fomento de la cultura del vino, para lo que impartimos diversos cursos en nuestra aula-sala de catas; al igual que la difusión del Enoturismo, con visitas guiadas a nuestra bodega, nuestros viñedos, y, nuestro entorno.

BALDOR TRADICIÓN CABERNET SAUVIGNON 2003

Cuidada selección del fruto en el campo y recogida de éste en el momento óptimo de maduración de manera manual. Fermentación entre 22º y 27º C en progresión paralela con el consumo de azúcares durante 20 días, más otros 20 sin descubra. Fermentación maloláctica provocada en barrica de roble americano. Denominación de Origen: Vino de la Tierra de Castilla. Cata: en la fase visual es limpio y brillante, de lágrima densa y bien definida, de tonos rojos y matices color melocotón; su intensidad media, muy atractiva y a la vez seria, marca su paso por barrica. En la fase olfativa denotamos aromas limpios de buena intensidad; se abre connotas a café, y a un agradable matiz vegetal de laurel fresco que se entremezcla a su vez con helechos. En la fase gustativa se trata de un vino jugoso que nos hace salivar en boca debido a su expresión varietal, de un paso elegante, armado en su estructura, con un tanino que se va envolviendo en armonía y que nos hace sentir dulzura en boca y frescura en su fase retronasal.

Otras variedades son: Baldor Tradición Tempranillo 2003 y Baldor Tradición Syrah 2003.

COOP. Vinícola del Carmen



En Vinícola del Carmen se puede situar el origen del movimiento cooperativista español, pues las primeras iniciativas para establecer bodegas cooperativas se deben al médico de Campo de Criptana, José Joaquín Sánchez, y al capellán de El Pelayo, José María Albacete. Así, gracias al empuje de 62 socios, se constituye en 1895 en Campo de Criptana la Sociedad Vinícola Manchega. Su capital social lo constituían ciento cuarenta acciones al precio de cien pesetas cada una. Unos años más tarde, en marzo de 1901, se funda otra cooperativa en Criptana. Con 93 socios, se constituye la Sociedad Cooperativa Civil Particular Vinícola del Carmen. En principio, alquilan una bodega, construida en esas fechas, a Marta Laforcade y Gardenes. En 1905 adquieren en propiedad esa bodega por el precio de 24.000 pesetas. Su capital social está formado por 200 acciones de las cuales se inscriben 118, quedando en cartera 82. De la fusión de ambas cooperativas, en 1989, nace la actual Cooperativa Vinícola del Carmen. Por su bodega pasaron el año pasado casi 27 millones de kilos de uvas... y en esta campaña 2003-2004 se han elaborado más de 15 millones de litros de vino blanco; un millón y medio de tinto y cerca de siete millones de litros de mosto.

MARCAS/CATA

CARDENIO BLANCO

De las mejores condiciones climatológicas de esta tierra manchega y empleando técnicas de elaboración actuales, nace este vino procedente de la variedad de uva Airén, fermentado a baja temperatura controlada. El resultado es un vino manchego, pálido, ligero, de fragancia extraordinaria y delicado paladar.

CARDENIO TINTO CRIANZA

Con uvas seleccionadas entre las aportadas por nuestros socios de la variedad Cencibel o Tempranillo, hemos obtenido este vino de color rojo cereza y elaborado después de breve maceración. Todo ello con la aplicación de la más avanzada tecnología. La crianza se ha llevado a cabo en barricas de roble tostado para dar el toque justo a madera y terminado en botella.



MARCAS/CATA

MONTE DON LUCIO. RESERVA

Vino tinto elaborado con uva tempranillo y cabernet sauvignon.

Procedente de nuestros viñedos en la finca familiar "El Monte D. Lucio" de Campo de Criptana.



Presenta una graduación de 12% VOL.

Denominación de Origen: La Mancha.

Cata: Monte Don Lucio Reserva es el resultado de la crianza en depósito, bodega de roble y finalmente en botella. Su elegancia, equilibrio y excepcional estructura hacen de él un gran vino, el cual, además de poder ser consumido actualmente, es ideal para conservar en botella largos años y obtener de él los más finos matices, que son siempre la delicia de todos los amantes del vino. Ideal para acompañar embutidos y toda clase de carnes rojas así como de una tabla de quesos. Servir a temperatura de 16-18 °C.

También se produce Monte Don Lucio. Gran Reserva.

MONTE DON LUCIO. TEMPRANILLO

Vino tinto elaborado con uva tempranillo procedente de nuestros viñedos situados en la finca familiar "El Monte D. Lucio" de Campo de Criptana. Presenta una graduación de 12% VOL.

Denominación de Origen: La Mancha.

Cata: De atractivo color cereza oscuro, joven e intenso. Rico aroma varietal afrutado y goloso, con matices de pequeñas bayas negras. Paladar de extraordinaria sedosidad, ennoblecido con dulces taninos que dan soporte a las agradables notas afrutadas frambuesas y arándanos principalmente. Final de boca prolongado y feliz. Ideal para acompañar embutidos y toda clase de carnes así como de una tabla de quesos. Servir entre 17-18 °C.

También se produce la variedad Monte Don Lucio. Cabernet Sauvignon.

MONTE DON LUCIO. MACABEO

Vino blanco elaborado con uva macabeo o viura procedente de nuestros viñedos situados en la finca familiar "Los Tardíos". Presenta una graduación de 11% vol. Denominación de Origen: La Mancha.

Cata: Amarillo pajizo pálido con reflejos verdosos. Aroma frutal limpio, buen equilibrio en boca, resultando fresco con un final muy agradable. Ideal para acompañar todo tipo de pescado y marisco. Servir a una temperatura de entre 7 y 9°C.



La Bodega nace en el año 1994, dentro del grupo empresarial Huertas, dedicado casi exclusivamente al sector vitivinícola y al que pertenecen Movialsa y Alcoholera de la Puebla S.A. Dentro de las fincas agrarias propiedad del Grupo Huertas, destacan más de mil hectáreas dedicadas al viñedo y dotadas con la última tecnología. Sin embargo, entre ellas, sobresale la emblemática finca "El Monte D. Lucio" que da nombre a nuestros vinos. Situada en el término de Campo de Criptana, está integrada en su totalidad por viñedos de pie franco, sin injerto de ningún tipo, de más de 40 años de antigüedad sobre unos terrenos excepcionales para el cultivo de la vid debido a que nunca han sufrido la plaga de la filoxera. Así, tradición y tecnología se unen en Finca La Blanca Bodegas, que posee un parque de unas 500 barricas de roble francés y americano así como grandes bodegas dormitorio donde reposan el tiempo necesario nuestras reservas antes de ser comercializados.



¿Qué ver EN CAMPO DE CRIPTANA?

Para catar nuestros caldos no es necesario ningún marca... pero si lo necesitase... a buen seguro que sería en añil y blanco, en calles empedradas... y con el perfil de nuestros molinos dibujando el horizonte... Una Tierra de Gigantes que se da en cuerpo y alma a sus vinos... y unos vinos que recogen lo mejor de esta Mancha:

EL POSTIVO: Edificio del siglo XVI ampliado en el siglo XVIII. Fue sede de un banco agrícola que bajo el control del Ayuntamiento prestaba grano a los agricultores en época de carestía como adelanto del año venidero. Hoy, alberga en su interior el Museo Municipal donde se celebran exposiciones y otras actividades. En una de sus plantas se encuentra ubicado un museo etnográfico.

IGLESIA PARROQUIAL DE NTRA. SRA. DE LA ANUNCIÓN: Inaugurada en 1958 sobre otra construida en el siglo XVI y destruida durante la guerra civil de estilo ecléctico.

PLAZA DE LA TERCEJA: Recibe su nombre de un viejo caserón del siglo XVI que servía de almacén de los granos y que en concepto de "tercejas reales" percibía el correspondiente mastrazgo de la orden de Santiago. En la actualidad es de propiedad privada.

CONVENTO DEL CARMEN: Convento de estilo barroco sigue el modelo de iglesia jesuítica.

ERMITA DE LA VIRGEN RIZ: Del siglo XVI. Como elemento original solo queda la cubierta interior adintelada con vigas de madera en resalte, la portada con arcos de medio punto y decoración renacentista.

ERMITA DE LA VIRGEN DE LA PAZ: Originaria del siglo XVI, muestra en su exterior los elementos propios de las viviendas que existen a su alrededor: teja curva y paredes encaladas.

ERMITA DE SANTA ANA: Se construyó en la segunda mitad del siglo XVI y fue reedificada a finales del siglo XVIII. Destaca la planta de cruz latina de una nave.

ERMITA DE LA MADRE DE DIOS: De estilo barroco. Una sola nave con bóveda de cañón y cúpula sobre pechinas en el crucero.

ERMITA DE SAN CRISTÓBAL: De principios del siglo XVIII, destaca su interior de estilo barroco, la bóveda del presbiterio imita la forma de una concha marina.

ERMITA DEL CRISTO DE VILLAROS: Estilo barroco del siglo XVII. A 4 Km. siguiendo la carretera hacia Miguel Esteban. En ella se guarda una imagen del Cristo Patrón y una talla de la Virgen del siglo XIII.

ERMITA DE SAN ISIDRO: A 1 Km. de la Sierra de los Molinos. Se edificó tras la Guerra Civil.

MOLINOS DE VIENTO: Son la seña de identidad de la Villa de Criptana en la que Miguel de Cervantes se inspiró para escribir el capítulo octavo de la Primera Parte del Quijote, en el siglo XVIII. Según censo del Marqués de la Ensenada, Criptana tenía 34 Molinos, hoy en día son 10 los Molinos que se conservan restaurados y tres en ruinas. El Sardinero, Infante y Burleta son los más antiguos, remontándose su origen al siglo XVI. Están declarados monumentos de interés histórico-artístico. El resto son de principios del siglo XX.

CASA SOLAREGAS Y ESCUDOS HERÁLDICOS: Castilla, Treviño, Quirós, Salazar, Boillo, Peña-Carrillo, Ayala, y Valenzuela.

FUENTES: La Poza, manantial a unos metros del núcleo urbano, en la carretera del Cristo. Fuente del Caño: fuente de manantial, junto al Cerro de los Molinos, restaurada por la Escuela Taller "Molinos de Viento". Fuente del Moco: situada en las escalerillas del Cerro de la Paz restaurada en fecha reciente.

CUEVAS: Cueva de la Virgen de la Paz (museo vivienda - cueva, de propiedad municipal), la casa de Los Tres Cielos (hotel rural), la cueva de La Marina (restaurante), Cuevas de los Molinos, servían de almacén y refugio del molinero. Cueva de la Laguna y la de San Roque.

YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO DE LAS HIDALGAS: En el cruce de la carretera de Alcázar de San Juan a Quintanar de la Orden. Yacimiento Calcolítico, de la Edad de Bronce y de época romana.

LOS CHOZOS: Construcciones en piedra con el techo abovedado que se utiliza como lugar de refugio e incluso albergue donde pasar la noche.

Bodegas Hnos. Alberca Martínez

Bodegas Símbolo
(Coop. Ntra. Sra. de Criptana)

Bodegas Vidal del Saz

Bodegas y Viñedos Castiblanque

Cooperativa Vinícola del Carmen

Finca La Blanca Bodegas



*Tierra
de Gigantes*



Excmo. Ayuntamiento de
Campo de Criptana

CONCEJALÍA DE PROMOCIÓN ECONÓMICA