

# Ruta del vino de la Manchuela

Contenido patrocinado

/ Redacción: Ruta del vino de La Manchuela

/ Fotos: rutadelvinodelamanchuela.com

**H**ablar de la Ruta del Vino de la Manchuela es hacer referencia a una experiencia que muchos tienen que vivir. Inolvidables tierras, vinos de alta calidad, exquisitas recetas manchegas con toques mediterráneos y gente de gran valor humano se convierten en el argumento ideal para sumergirse en esta experiencia de vida.

La Manchuela es un pequeño terruño anclado en las tierras de Castilla La Mancha, pero que se diferencia a leguas de todo su entorno. Cuenca y Albacete arropan esta región que ha sido designada por la naturaleza con el propósito de ofrecer cultivos de gran calidad con sabores únicos; por ello hoy ostenta Denominaciones de Origen en varios productos, entre ellos los vinos. Y así, la Ruta del Vino de la Manchuela nace con la intención de mostrar al mundo las bondades de esta noble localidad.

Las aguas de los ríos Júcar y Cabriel confluyen y dan tregua al crecimiento y desarrollo de la Manchuela; una noble y fructífera región, que desde hace décadas ha dejado su impronta en el mundo de la enología

de España y que ahora se revaloriza. La nueva propuesta es dar vida y desarrollo a la Ruta del Vino de la Manchuela teniendo como entorno esencial las riquezas de las regiones de Cuenca y Albacete, en Castilla La Mancha.

Con la intención de dar cobijo a quienes están ávidos de conocer las bondades del vino, la Ruta del Vino de la Manchuela, de gran interés turístico y enológico, se adentra en el campo para proyectar tradicio-

nes, culturas, así como el valor de la gente, que no está dispuesta a dejar de lado el tesón y la calidad de su trabajo vitivinícola como premisa. Esta ruta se erige como una de las más prometedoras propuestas para turistas, pero también para especialistas en el mundo de los vinos.

La riqueza de los paisajes de la Ruta del Vino de la Manchuela la convierte en un referente, casi obligado para quienes quieren adentrarse en el mundo de la enología. Esta región de unos 5.658,55 km<sup>2</sup> mezcla, con un sello especial, la llanura característica de La Mancha y la Serranía de Cuenca. El colorido natural de la Manchuela corresponde a la vegetación y, en especial, a los típicos cultivos de almendros, cereales, vid, entre otros. Además cuenta con unos amaneceres y atardeceres únicos por sus colores y formas que se dibujan entre la llanura y las lomas con una luz tan intensa como especial.

Alcalá del Júcar







*La Manchuela*  
RUTA DEL VINO

Recorrer espacios del corazón de Castilla La Mancha, pero con un sello especialmente mediterráneo, es posible gracias a la Ruta del Vino de la Manchuela. Esta mezcla cultural y geográfica hace que sus riquezas culturales y tradiciones se vean más nutridas, gracias a las miles de personas que llegaron Navarra, Aragón y Cataluña a repoblar estas tierras dedicadas, inicialmente a la agricultura.

En medio de una cautivadora naturaleza colmada por llanuras e imponentes lomas nace la Ruta del Vino La Manchuela con la premisa de ofrecer a cientos de turistas, propios y foráneos, las bondades de una de las maravillas de esta tierra, que tanto puede ofrecer en materia de arte, tradición, cultura, y sobre todo, vinos. Si estás dispuesto a conocer historias, contemplar la hermosa naturaleza de España y disfrutar de los mejores vinos y platos, debes venir a la Manchuela.



Jorquera



Alarcón



Villanueva de la Jara basílica fortaleza



Carcelén



**/Gastronomía**

La enogastronomía se abre paso en la Ruta del Vino de la Manchuela con la intención de conquistar a los turistas que visiten estas tierras privilegiadas que permanecen ancladas en la llanura manchega, pero que cuentan con rasgos que van mucho más allá. Lo español y lo mediterráneo han penetrado esta región con sabores dignos de degustar.

La Ruta del Vino de la Manchuela ha sabido establecer los nexos ideales entre lo gastronómico y lo **vitivinícola**; de esta maravillosa y, desde luego, deliciosa conjunción han resultado propuestas muy interesantes que no pueden pasar desapercibido ante los ojos y el paladar de los turistas que visitan la Manchuela. ¿Quieres comer rico y probar excelentes vinos? ¡Tenemos las mejores opciones para ti!

El trabajo del campo resalta los sabores y protagoniza las propuestas gastronómicas propias de la Ruta del Vino de la Manchuela. En esta especial oferta enoturística los comensales podrán degustar platos en exquisitos maridajes con vinos propios de la región que cuentan con Denominación de Origen. Las bondades de la naturaleza y sus productos son explotados por los expertos en lo enogastronómico.



Terraza al río



Hotel - Restaurante Gastronómico Cañitas Maite



Mirador Restaurante de Alcalá del Júcar





Ostra a la brasa en restaurante Oba



El Pasaje en Casas Ibáñez

Los atributos del campo son resaltados en la Ruta del Vino de la Manchuela no solo por el carácter vitivinícola, sino también por las maravillas que sus productos naturales permiten preparar a los chef. El campo es uno de los principales elementos que denota la singularidad de sabores que se explotan con una gastronomía natural, orgánica y siempre pensada en rendir tributo a la naturaleza como fuente de inspiración.

La gastronomía originaria de la Manchuela proviene de lo que la economía identifica como actividades del sector primario; es decir, actividades que en enfocan en explotar y potenciar las bondades naturales de la naturaleza. Entre ellas podemos contar la ganadería y la agricultura que se enfoca especialmente en el cultivo de cereales, olivos y vid, cuyo vino es de alta calidad. Así la Ruta del Vino de la Manchuela se ha enfocado en resaltar el carácter enológico por sus aportaciones a la industria de toda España.

¿Ajipan, Ajo de harina, Ajo de Mataero? ¡Debes probarlos! El ajo es uno de los productos más importantes y utilizados en la Manchuela para elaborar succulentos platos; de ahí que resulten estas apetecibles propuestas gastronómicas. Los champiñones y demás tipos de setas y hongos, también están muy presentes en los

restaurantes, pues las características geográficas de la región les permiten contar con las mejores variedades de la Península Ibérica.

Otros platos que muchos degustan son el gazpacho manchego o las migas manchegas, cuyos sabores pueden ser realizados por un maridaje perfilado por los expertos de la Ruta del Vino de la Manchuela. El Cordero Manchego con su alta calidad y reputación gastronómica, que le permite ostentar IGP (Indicación Geográfica Protegida) es uno de los platos más solicitados. En esta noble región también se encuentran otros productos con Denominación de Origen, como lo son el queso manchego o la miel de Alcarria. Ideales para que los visitantes conozcan el sabor de la tierra y la puedas llevar a sus lugares de origen como souvenir o recuerdo de esta maravillosa experiencia enogastronómica.

Desde sus inicios, la Ruta del Vino de la Manchuela se ha propuesto consolidar la enogastronomía como una opción a destacar entre los turistas. Los sabores de los platos autóctonos y los de los vinos con D.O., se conjugan y consolidan para tomar protagonismo y ser ideales ante el paladar de los turistas. El enoturismo, como se denomina la actividad turística del vino, encuentra en la Manchuela una de las más competitivas opciones de los últimos años.



DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE CUENCA