

EMPRESAS QUE ELABORAN ESTOS PRODUCTOS

Empresa: Coop. Almazarera de la Encarnación
Avda. de la Encarnación, 13
Tel.: 926571158 - **Fax:** 926570014
E-mail: cnsencar@meyca.es
Productos:

- Aceite de oliva virgen con denominación de origen Montes de Toledo (en envases de 5 litros y 1½ litros)

Stand: Calle A Stand 1

Empresa: Quesos Gomez Moreno, S.L.
C/ Vereda, 50
Tel.: 926 570 908 - **Fax:** 926 570 908
Web: www.gomezmoreno.com
Productos:

- Queso Semicurado Artesano “Gomez Moreno”
- Queso Fresco “Gomez Moreno”
- Queso Artesano “Gomez Moreno” en aceite de oliva.
- Queso Artesano con denominación de Origen Manchego “Carpuela”.

Stand: Calle A Stand 3

Empresa: Soc Coop. Vitivinícola San José
Avda. Encarnación, 15
Tel.: 926 571 100 - **Fax:** 926 572 388
E-mail: sanjose@ucaman.es
Productos:

- Blanco-Airen Altillares (medalla de oro en el año 2003 y 2004 en el concurso nacional del Círculo del Vino en Madrid)
- Tinto-Cencibel Balduque
- Rosado-Cencibel Balduque

Stand: Calle B Stand 2

Empresa: Bodegas Ferca S.L.
C/ Caldereros, 31
Tel.: 926 571 805 - **Fax:** 926 573 681
E-mail: info@bodegasferca.com
Web: www.bodegasferca.com
Productos:

- Blanco Joven Boquiche
- Tinto Joven Boquiche
- Tinto Crianza Boquiche (2000, 2001, 2002)
- Mistela

Stand: Calle B Stand 4

Empresa: Queseria Herencia Cofer S.L.
C/ Gomez Montalban, 28
Tel.: 926 571 411 - **Fax:** 926 571 411
Productos:

- Queso de Oveja Villaherencia Fresco
- Queso de Oveja Villaherencia semicurado artesano
- Queso Curado Monteguerras con Denominación de Origen Manchego
- Queso de Oveja Villaherencia semicurado en aceite

Stand: Calle B Stand 8

www.herencia.es

FERIA MULTISECTORIAL DE HERENCIA

Conferencia y cata comentada *Aceite, queso y vino*

Domingo día 17 de abril, 11:30 h.

Salón de actos de la Cooperativa Vitivinícola San José

Productos tradicionales en la Ruta del Quijote: El queso, vino y aceite de Herencia.

Ponentes:

- **D^a M^a Antonia Martínez**, Periodista.
- **D. Emilio Gómez Calcerrada**, Director de Innovación y Desarrollo de Paradores de Turismo de España.
- **D. José Miguel Perea Sánchez**, Colaborador del departamento de Nutrición y Bromatología I (U.C.M.).



Patrocinan:



Ayuntamiento de Herencia
C/ Lope de Vega, 31 - 13640 - Herencia (Ciudad Real) - Tel.: 926 571 002 - Fax: 926 571 019 - adlherencia@adv.es - www.herencia.es

HEREXPO

Quesos, Vinos y Aceites

“Contó Sancho más de sesenta zaques de más de dos arrobas cada uno, y todos llenos, según después pareció, de generosos **vinos**; así había rimeros de pan blanquísimo, como los suele haber de montones de trigo, en las eras; los **quesos**, puestos como ladrillos enreja-

lados, formaban una muralla, y dos calderas de **aceite** mayores que las de un tinte, servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas y las zambullían en otra caldera de preparada miel, que allí junto estaba.”

Capítulo XX

El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de La Mancha.
Miguel de Cervantes



Como localidad enclavada en pleno centro de La Mancha, Herencia tiene una larga tradición vinícola, siendo ésta tierra de grandes vinos. Tradición y modernidad se dan la mano en los productores y elaboradores de vinos que han sido reconocidos con distintos premios a la calidad.

La cultura del **vino** ha formado parte de la historia de los pueblos desde la antigüedad e imprime un marcado carácter a los pueblos que lo elaboran y aprecian. El vino es una bebida natural obtenida exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

La Mancha es el mayor viñedo del mundo, con una amplia variedad de vinos que van desde sus excelentes tintos hasta sus burbujeantes espumosos, sin olvidarnos de blancos y rosados de magnífica calidad.

Propiedades nutricionales

Los efectos beneficiosos del vino sólo se producen mediante un consumo moderado y prudente (30-40 gramos alcohol / día), y en personas sanas.

Los efectos fisiológicos más destacados del vino sobre el organismo son:

- El contenido de vitaminas y minerales no es relevante, sin embargo posee sustancias polifenólicas, con propiedades saludables, a las que se les atribuye un efecto beneficioso en la prevención de las enfermedades cardiovasculares.
- Así, mismo los polifenoles presentes en el vino pueden presentar capacidad antiinflamatoria y antioxidante.
- El resveratrol, presente en el vino tinto, puede contribuir a la prevención del cáncer.

Conservación

- La temperatura ambiente ideal para su perfecta conservación se sitúa entre los 13 y 17 ° C, mientras que la humedad debe estar entre un 65 y un 70%.
- La luz debe ser escasa o nula.
- El lugar donde se encuentren los vinos tiene que estar limpio y sin olores extraños y es importante también evitar vibraciones.

- Es recomendable guardar las botellas en posición horizontal (para evitar que se seque el corcho)

Consumo

- La temperatura de servicio del vino debe situarse entre 6 y 10° C para blancos y espumosos, 10-12 ° C para claretos y rosados, y 14-18° C para tintos.
- La copa debe ser fina, transparente, lisa y estrecha en la parte superior (guarda el aroma de los vinos), y de un tamaño mediano, que permita agitar el líquido suavemente sin que éste se derrame.
- La decantación del vino para su aireación u oxigenación elimina posibles olores de reducción y permite que el vino desarrolle todo su aroma.
- En general, hay que beber los vinos blancos antes que los tintos, los ligeros antes que los de cuerpo, los secos antes que los dulces y los jóvenes antes que los viejos.

Refrán:

Alcohol poquino y que sea de buen vino.



El aceite es otro de los productos de tradición agrícola en Herencia cuya producción está acogida a la Denominación de Origen Montes de Toledo, lo que garantiza sus excelentes propiedades.

El **aceite de oliva virgen extra** es un zumo oleoso, obtenido del fruto del olivo, por procedimientos mecánicos y en frío, siendo el único aceite que puede consumirse directamente según se obtiene de la aceituna.

Los aceites de oliva de la Denominación de Origen Montes de Toledo proceden exclusivamente de aceitunas de la variedad cornicabra. Presentan una gran sensación de densidad en boca, son frutados, con delicado sabor almendrado y un aroma muy equilibrado que satisface los paladares más exigentes.

Propiedades nutricionales

El aceite de oliva virgen es el principal ingrediente de la llamada dieta mediterránea, reconocida mundialmente como la más adecuada para el organismo. Su alta proporción de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico), junto a su contenido en vitaminas y antioxidantes naturales, hace imprescindible su uso en una alimentación saludable.

Los efectos fisiológicos, más destacados, del aceite de oliva, sobre el organismo son:

- Disminución del colesterol sanguíneo y la presión arterial.
- Su acción vasodilatadora contribuye a la prevención de riesgos cardiovasculares.
- Previene la oxidación celular y la formación de radicales libres.
- Es útil en la prevención y tratamiento de la diabetes, y problemas digestivos.

Conservación

- El aceite de oliva virgen se debe mantener en un sitio seco, alejado de la luz y el aire, y a temperatura ambiente (15-20 °C)
- Se deben conservar en recipientes de vidrio opacos, que cierren herméticamente y lejos de lugares con olor intenso.
- La fecha de consumo preferente del aceite de oliva es de un año, a partir de la fecha de envasado.

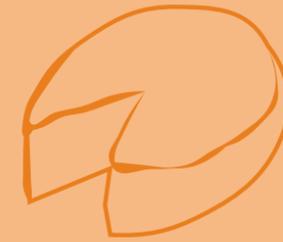
- No se deben rellenar aceites nuevos en recipientes que contengan asientos de aceites viejos, para evitar su enranciamiento.

Consumo

- En crudo, está especialmente indicado para el aliño de ensaladas, elaboración de salsas y como acompañante de las tostadas del desayuno.
- En rehogados y guisos, siempre a fuego lento, el aceite de oliva virgen mantiene todas sus propiedades, especialmente con legumbres y verduras.
- En las frituras y asados, el aceite de oliva virgen es la más estable de las grasas vegetales, mejorando las cualidades gastronómicas de los alimentos.
- Al freír con aceite de oliva virgen se forma una película que evita la absorción de aceite y disminuye las calorías del alimento, comparado con el resto de frituras.
- Las recomendaciones de los expertos en nutrición sobre consumo de grasa son del 30% de las calorías totales de la dieta, pudiéndose llegar al 35% cuando se consuma habitualmente aceite de oliva virgen.

Refrán:

El aceite del olivar espanta el riesgo cardiovascular.



El queso de Herencia es el reflejo de la tradición y la historia del pueblo. Quesos que se elaboran con las mejores leches, aplicando las técnicas más avanzadas y los conocimientos de una antigua tradición quesera. Su aroma y sabor son peculiares y excelentes.

El **queso manchego** es un queso graso, elaborado exclusivamente **con leche de oveja de raza manchega** y con una maduración mínima de 60 días. Su pasta es firme y compacta de color marfil con pocos ojos y desigualmente repartidos.

Propiedades nutricionales

El queso es una fuente excelente de nutrientes, aportando efectos beneficiosos para la salud.

Sus efectos fisiológicos más destacados sobre el organismo son:

- Contiene proteínas de buena calidad.
- Baja cantidad de lactosa, por lo que está indicado para personas con intolerancia parcial a la lactosa.
- Presenta un alto contenido en calcio (muy superior a los quesos frescos)
- Aporta cantidades importantes de vitaminas A, D y B2.
- El contenido en grasa es del 25 % aproximadamente sobre el peso total (50% en materia grasa sobre el extracto seco)

Conservación

- El queso debe conservarse en un lugar seco y fresco (5-10 ° C)
- En el frigorífico, la parte inferior es la más conveniente, evitando que se moje.
- Las piezas enteras se conservan perfectamente y durante varios meses en la parte baja del frigorífico, y cubiertas por papel parafinado o encerado.
- Una vez empezado el queso, la superficie del corte ha de ser cubierta por papel aluminio o plástico retráctil.

- La conservación en aceite se realiza introduciendo el queso, en trozos, en un recipiente que no transfiera olores ni sabores, y almacenándolo en un lugar fresco.

Consumo

- El corte del queso debe ser limpio, sin irregularidades, con vértice en el centro de la pieza, cortando la cantidad a consumir y dividiéndola en láminas delgadas, tanto por razones de conservación como estéticas.
- Es conveniente sacar el queso del frigorífico una o dos horas antes de que vaya a ser consumido, pues la temperatura óptima para su consumo es de 18-22° C.
- La forma más adecuada para su presentación es ya cortado sobre tablas de madera, o cualquier plato lo más llano posible, evitando amontonar unos trozos sobre otros.
- El queso debe tomarse en pequeñas porciones, masticándolas perfectamente y manteniéndolo algún tiempo en la boca antes de su ingesta para apreciar mejor los múltiples sabores que encierra.

Refrán:

Para poner duro el hueso; leche, yogur y queso.