

El vino de mi vida

Lo primero que tengo que decir del **Día del Vino** es que no me lo he perdido ni una sola vez. Así que allí estaré el 4 de mayo, dispuesto a pasármelo bien.

Cuando pienso en el vino, en el que me gusta de verdad, me acuerdo de mis padres y de las viñas que teníamos en las Noguerauelas. Allí mi abuelo puso las parras y creo que todavía queda alguna. Mi padre siempre tuvo un pesebre donde estaban los toneles y los arrosos para pisar las uvas. Fue el principio del vino que siempre he trabajado: natural, dulce, bueno y del terreno.

Yo lo he hecho así durante toda mi vida, nunca le eché conservantes. Recuerdo perfectamente cuando me tocaba pisarlo con los pies hasta que por fin apañamos unas máquinas y todo era más sencillo. ¡Algo he pisado con las Katiuscas! Y para qué voy a decir otra cosa ni faltar a la verdad: al par de pisarlo me lo bebía.

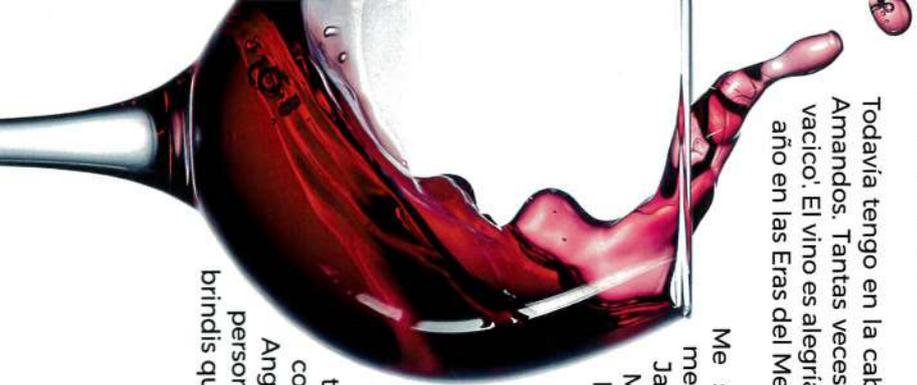
Todavía tengo en la cabeza a mis dos Custodios, el panadero y el de los Amandos. Tantas veces salíamos de casa para juntarnos y tomarnos 'un vacico'. El vino es alegría, amistad y pasar buenos ratos, como ocurre cada año en las Eras del Mecedero.

Me salía tan bueno el vino que enseñada tuve mercado, desde Los Villares hasta Valdepeñas de Jaén pasando por Castillo de Locubín y por La Montillana. También me ha gustado siempre que la gente que venía a verme lo probara y se lo llevase en garrafas.

Si hay algo de lo que estoy orgulloso es de cómo mis hijas María del Carmen, Laura y mi Luis han dado continuidad al trabajo de los productos de nuestra tierra con la Abuela Laura, en funcionamiento desde hace más de una década.

Y ya para terminar, ahora que disfruto de una tarde de primavera pelando almendras y nueces con mi Mercedes en el patio de mi casa de la calle Anguita, recalco que lo más importante es ser buenas personas. Eso es lo que he inculcado a los míos y el brindis que hago hoy, mañana y siempre.

Por **Luis García Montañés**



XXXVI JORNADAS

Vinícola y Gastronómica

VILLA DE FRAILES

3 y 4 de mayo 2024



Saluda Alcaldesa

La XXVI Jornada Vinícola y Gastronómica se espera con anhelo cada año y ahora sí, ya huele a un nuevo encuentro culinario en Frailes. Nuestro pueblo se prepara para agasajar a vecinos y visitantes desde la cercanía que nos caracteriza.

Pensamos en nuestra fiesta estrella por excelencia, como unos días festivos que nos animan a reencontrarnos, a vivir la vida a sorbitos y no caer en la monotonía.

Hablamos de vino en Frailes y nuestra memoria retorna al pasado. Pensamos en nuestros abuelos, padres... cuidando la vid, en definitiva protegiendo el elixir de la vida.

A lo largo de los años, han sido muchas las familias que han mimado y atendido el cultivo de las viñas. Sin embargo, los tiempos que corren hacen difícil mantener esa tradición pero no imposible. Para los que aún creen en los ritos y costumbres de los que nos antecedieron, hoy realizamos un canto a la perseverancia y al duro trabajo que durante décadas llevaron a cabo nuestras gentes del campo para ofrecer los buenos caldos fraileros.

Si acompañamos un vino de la tierra con una buena "tajá" de morcilla recién sacada de la caldera, podemos abrir boca para disfrutar de un fin de semana al estilo frailero.

Pero estas Jornadas son mucho más, aderezada con embutido a la antigua usanza, un remojón frailero regado con nuestro oro líquido, queso artesanal y un buen postre de dulces típicos.

Y la solera de la Fiesta del Vino llega a su punto álgido con la tradicional cocina de Miguel Montes como plato principal, olla podrida. Suena raro pero huele y se saborea como la gloria.

Frailes está a punto para ofrecer emociones, nuevas experiencias y grandes momentos que entre todos seremos capaces de gestionar. Un año más, a los equipos que trabajan para hacerlo realidad, nuestro más sincero reconocimiento.

Nos volvemos a ver y será un placer. Un saludo afectuoso.

Encarnación B. Castro Cano
Alcaldesa de Frailes

Viernes, día 3 Mayo

19:00h. - **Actuación del Coro y Rondalla de Frailes:**
Música de nuestra tierra.
Lugar: Balneario de Frailes.

21:00h. - **Degustación de Morcilla** recién hecha, **Cata de Vinos y Productos Locales.**
Lugar: C/Santo Rostro, "Plaza de los Toros".

Sábado, día 4 Mayo

12:00h. - **Bienvenida de la Alcaldesa Encarnación** Bienvenida Castro Cano y el Concejal de Festejos Miguel Ángel Garrido Romero a las **XXVI Jornadas Vinícola y Gastronómica.**
Lugar: Casa de la Cultura "Michael Jacobs"

12:30h. - **Pregón** a cargo de Pepe Domínguez Oneto, Comunicador Gastronómico y Presidente de la Federación de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas de Andalucía (FECOAN).
Lugar: Casa de la Cultura "Michael Jacobs"

13:00h. - **Caseta Municipal** habilitada con servicio de barra y acceso libre a los stands de productos artesanales.
Lugar: Recinto Ferial

14:15h. - **Degustación de la Típica Olla Podrida** y demás Viandas. Con la colaboración de nuestro cocinero por excelencia en la Villa de Frailes, Miguel Montes.

17:00h. - **Gran actuación "Grupo Bandelbirra"**, disfrutemos de los 80's y 90's. *Lugar: Recinto Ferial.*

Servicio de **juegos hinchables** para menores en C/ Huertas a partir de las 20:30h. y en el Recinto Ferial a partir de las 16:00h.

Se ruega encarecidamente a todas las personas con entrada para acceso a la carpa central que mantengan la calma ante la apertura del recinto, a las 14:00h.