



**“AL AMOR DE LOS VINOS DE
MONTILLA MORALES”**

**ROMBAMIENTO DE
EMBAJADOR DE LOS VINOS DE
MONTILLA MORALES**

D. RAFAEL CREMADES MORALES

**MONTILLA, 14 DE FEBRERO 2015
BODEGAS PÉREZ BARQUERO**

CONTENIDO

PÓRTICO (Cofrade Canoa)	5
BENVENIDA (Mentor del Lagar de la Cañada).....	9
APERTURA DEL GRAN CAPÍTULO (Cofrade Sarmiento).....	11
PRESENTACIÓN DE LA COFRADÍA (Cofrade Pajuela)	15
DEFENSA (Cofrade Andana)	19
CEREMONIA DE ENBAJADORES (Cofrade Cobijo).....	25
ACEPTACIÓN (Rafael Cremades)	27
COPA DE VINO (Mentor Lagar de la Cañada).....	35

PORTICO (Cofrade Canoa)

Antes de iniciar el Gran Capítulo, se va a proceder a dar a conocer al nuevo cofrade *propio*, Jesús Pérez Jurado, que ha adoptado el sobrenombre de cofrade *Racimo*.

Deseamos larga vida en el vino al hijo de Francisco Pérez, cofrade *Moleora*, de grata memoria y mejor *curriculum vitae*.

Si alguno de los presentes tiene algo que alegar contra Racimo que lo diga ahora y sí no que calle para siempre.

Señor Alcalde, Señor Presidente de la Cofradía del vino, Señor, Señor anfitrión, aspirante, cofrades, miembros del Gran Capítulo, mentores, exaltadores, cofrade *propio*, señoras y señores.

Nos encontramos en una de las bodegas más prestigiosas del marco de la Denominación Protegida del Vino Cordobés. En Bodegas Pérez Barquero, de quien se ha dicho que sus instalaciones garantizan la pureza del vino y su modélica crianza biológica en cachones y botas ubicados en espacios que conjugan tradición y modernidad. Verdaderas naves catedralicias por su estructura, quietud y magnificencia

En este marco único junto al vino que se envejece gracias a la acción de las levaduras que proporcionan su complejidad aromática, la Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla-Moriles celebra hoy sesión extraordinaria para ritualizar el nombramiento de don Rafael Cremades Morales, escritor y

periodista de Canal Sur, como miembro de la muy prestigiosa Orden de Embajadores del Vino de Montilla.

Barrunto, señor Cremades que es usted un hombre de suerte por celebrar su nombramiento en el día del amor, una fecha que invariablemente atempera el rigorismo que este Gran Capítulo acentúa para determinar la entrada de nuevos cofrades en este colectivo de amantes del vino de nuestra tierra. De hecho, vamos a condonarle –con perdón- las pruebas físicas, lo que no es moco de pabo.

Señor aspirante, al amor de los vinos de Montilla gozaremos con su deseado nombramiento, que le permitirá ser uno más de nosotros y miembro de este senado, que es parroquia, taberna, cuartel y sacristía. .

Será el cofrade D. Luis Navarro Andana quien hará uso de la palabra para convencer al Gran Capítulo de que usted reúne los requisitos para ser proclamado miembro de esta cofradía que hoy une a su ya dilatada nomenclatura el término “real”, cuya inclusión está justificada por el carácter real y no virtual del colectivo vinícola, dado que la institución no es una entelequia, sino algo concreto y material, como se puede apreciar en estos jóvenes miembros que llenan de contenido nuestra magna asociación. El nuevo título deberá colocarse detrás del nombre para evitar conflictos semánticos. Así, seremos cofradía real y no real cofradía. A partir de hoy deberá denominarse de esta guisa:

Muy antigua, noble, heroica, de bota (con b y separado), muy morosa Cofradía Real del Vino de Montilla.

Volviendo, Ilustre aspirante, al privilegio que le supone su inclusión en la orden de Embajadores del Vino, le comunico que este deseo no podrá hacerse realidad a menos que haga

patente el compromiso de asumir como propio el objetivo final de la Cofradía que no es otro que contribuir al prestigio de la Zona vitivinícola sus viñas y sus lagares perdidos en los recodos y en las crestas y valles de nuestra Sierra paraíso terrenal de la variedad Pedro Ximénez.

No es fácil, señor aspirante, acceder a esta dignidad de Embajador del Vino. Le aguarda una dura reválida en la que pondremos a prueba sus conocimientos y su amor al vino. Le anuncio que se le plantearán 2 preguntas en el latín de nuestros ancestros que deberán ser correctamente respondidas en esta misma lengua de los césares. Posteriormente, Andana proclamará los méritos del aspirante para ser incluido en este grupo privilegiado. En el supuesto de que supere la prueba y sea aceptado por todos y cada uno de los integrantes de este órgano a preguntas del cofrade Lorenzo Marqués Muñoz Repiso, cofrade *Cobijo*, será investido por los cofrades con la toga y la medalla de nuestra asociación y recibirá el espaldarazo que le convertirá en miembro de la orden de embajadores del vino montillano. Nada más, confiamos en que este acto solemne nos haya estrechado más en esta causa común que hoy nos reúne junto al amigo y Embajador para siempre de estos caldos, pan de muchos montillanos e inspiración para artistas, y soñadores.

D. José María Luque Moreno. Cofrade Canoa.

BIEENVENIDA (Mentor del Lagar de la Cañada)

Sr. Alcalde, Sr. Embajador in pectore, compañeros Cofrades, amigas y amigos:

Unas breves palabras de salutación y bienvenida a Bodegas Pérez Barquero. Nuestra casa ya se ha sentido honrada en otras ocasiones con actos similares de la Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla y yo, en particular, siempre he manifestado públicamente – y me satisface poderlo reiterar hoy, una vez más – mi reconocimiento y gratitud a la Cofradía por la encomiable labor que desarrolla en pro del conocimiento y promoción de los vinos de nuestra DO.

Mi especial salutación y bienvenida, también, a nuestro homenajeador de hoy, Don Rafael Cremades, a quien anticipo mi felicitación por su inminente nombramiento como Embajador de nuestros Vinos. Sus muchos talentos, su cualificada trayectoria profesional y su amor a nuestra tierra, justifican con creces su incorporación a esta Prestigiosa Orden de Embajadores en la que, como todos sabéis, figuran relevantes personalidades, a nivel mundial.

Por último, la fecha elegida - “EL DÍA DE LOS ENAMORADOS” - no ha podido ser más idónea, por cuanto que todos nosotros nos sentimos plenamente enamorados de nuestros vinos y ojalá sepamos transmitir, de modo adecuado, estos sentimientos a los demás.

Y nada más. Reitero mi bienvenida a Pérez Barquero; y que vuestra estancia en nuestra casa resulte tan agradable como yo de corazón deseo.

D. Rafael Córdoba García.

APERTURA DEL GRAN CAPÍTULO (Cofrade Sarmiento)

Hoy tenemos el privilegio de estar en una gran bodega, llena de historia y de magníficos vinos: PÉREZ BARQUERO; para celebrar uno de los actos más importantes de cuantos celebramos a lo largo del año y que da más sentido a nuestra cofradía, el nombramiento de embajadores.

Hoy nombraremos embajador de nuestros vinos a una persona relevante que se incorporará a la prestigiosa nómina que apoya nuestra labor a Don Rafael Cremades Morales.

Las cofradías son asambleas de profesionales y amantes del vino que tienen por objeto la promoción de los vinos de la región que ellas representan, la difusión de sus valores de su cultura y el disfrute que supone su consumo moderado.

Nosotros tenemos la suerte de pertenecer a una de las zonas más prestigiosas de la vitivinicultura mundial la de MONTILLA-MORILES.

La denominación de Origen Montilla-Moriles produce vinos generosos, vinos que se manifiestan generosamente en cuanto a color olor y sabor. Y aunque nuestra zona produce otros tipos de vino, su supervivencia está indisolublemente unida a la producción de estos singulares, únicos y complejos vinos Finos, Olorosos, Amontillados y

dulces PX. Son vinos de una gran calidad, de una gran complejidad y por consiguiente de un gran valor enológico. Los vinos generosos, dicho por grandes expertos son los grandes vinos del mundo, y son la mayor aportación de España a la enología.

Queremos hoy aprovechar la ocasión para hacer un homenaje a los hombres y mujeres que hacen posible el maravilloso vino de nuestra privilegiada zona. Digo privilegiada porque, además de una gran belleza paisajística, posee un adecuado microclima un blanco suelo de albariza y una gran variedad la PX., dando como resultado unos de los mejores más nobles y generosos vinos de la historia.

Parece un milagro que de una misma uva salgan vinos tan diferentes y tan magníficos. Según el método seguido obtendremos vinos jóvenes afrutados, vinos finos, olorosos, amontillados o pedro ximénez.

Los finos, pálidos amarillo-verdosos, se producen cuando el vino nuevo se introduce en botas de roble americano dejando el vacío necesario para el desarrollo de las levaduras de flor. Son ideales para el aperitivo mediante tapeo.

Los olorosos, de color caoba, se crían mediante la oxidación de sus componentes, en botas de roble también. Adecuados para comer con ellos ó para la sobremesa.

Los Amontillados, de color oro viejo, de profundo aroma, llenos de sabor, son muy persistentes en boca. Obtenidos tras una larguísima crianza como finos en una primera etapa

y como olorosos después. Ideales para la comida ó a cualquier hora.

Los dulces PX, son oscuros yodados, casi negros, de amielado sabor e increíble potencia. Se obtienen por la pasificación de la uva y una elaboración artesanal. Para los brindis tras las comidas o en los postres.

Cuando los beban comprobarán que no exagero y que en nuestra tierra, con nuestro suelo, nuestro clima, nuestras uvas y la experiencia y amor a la viña y al vino de nuestros hombres y mujeres no podría ser de otra manera.

Y para terminar felicitamos a nuestro nuevo embajador por su nombramiento tras el que estamos seguros apoyará la difusión de Montilla-Moriles manifestando “este es mi vino”

Queremos agradecer a Pérez Barquero su acogida en esta bodega catedralicia, y su invitación y lo hacemos en la persona de su consejero delegado D. Rafael Córdoba García que es Mentor de nuestra Cofradía por el cariño y apoyo que siempre nos ha brindado.

Y cómo no a todos ustedes por su presencia.

QUEDA ABIERTO EL Gran Capítulo de Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla.

D. Miguel Cruz Marqués.

PRESENTACIÓN DE LA COFRADÍA (Cofrade Pajuela)

Señor Presidente, ilustrísimas autoridades, impaciente candidato, amigas y amigos en el vino.

Desde este ancestral templo vánico donde nos hallamos, depositario de las más puras esencias de las soleras montillanas, os doy la bienvenida en este día, especialmente entrañable para nosotros. Quiere la casualidad que este acto coincida con el día del Amor, en nuestro caso del amor al vino, que, por cierto, es uno de los más puros y desinteresados. Estoy seguro que nadie de los aquí presentes habrá de desmentirme si afirmo que el vino es la bebida del amor. Su sabia graduación alcohólica, suave y equilibrada, invita al enamorado a atreverse sin abasallar, a liberarse sin desatarse, a sugerir más que a pedir, a convencer más que a vencer, y de este modo nuestros vinos, propician y allanan el camino del amor. El vino es un fiel compañero que nunca nos traiciona, no como esas bebidas foráneas que tienen un grado alcohólico tan alto que si te descuidas puede ser que acabes en los brazos de Plorfeo en lugar de los de Venus. Lo cual es la cosa menos sexy que a uno le puede pasar, llegado ese caso.

Amigos y amigas, el origen de esta muy noble, leal, heroica, munífica y muy morosa cofradía de la viña y el vino se pierde en la noche de los tiempos, es decir, en 1990 y desde su creación viene desempeñando una intensa labor de defensa y encomio de nuestros afamados caldos, sin para ello reparar en tiempo y en gastos. Este último concepto es el que explica

nuestro justificado título de muy morosa cofradía, dado que no contamos con ayudas o sinecuras que pudieran aliviar nuestra situación económica.

Con todo, el apelativo morosa de debe ser entendido aquí en su primera acepción: que incurre en morosidad en los pagos, no, hay que buscar la acepción 27 que dice lo siguiente: complacencia deliberada en un objeto o pensamiento, sin ánimo de ponerlo en obra.

Hecha esta importante precisión, os diré que la orden de Exaltadores y Embajadores del vino, tiene en su distinguida nómina a intelectuales de la talla de Carlos Castilla del Pino, el hispanista Ian Gibson o Aurelio Miró Quesada, el que fuera presidente del Senado Juan Ignacio Barrero, el Vicepresidente del Perú, Máximo San Román, el nobel Mario Vargas Llosa, Antonio Gala, Walter Aubrich, afamados artistas como Vicente Amigo o El Pele, o conjuntos prestigiosos como el Grupo de Metales de la RTVA, por citar solo algunos de las decenas de nombres que ya disfrutaban de los privilegios y honores inherentes a la pertenencia a estas codiciadas órdenes.

Queridos amigos, podría relataros muchos ejemplos de eximios embajadores que ya han demostrado con sus hechos su amor por el vino de Montilla Moriles, pero el férreo reglamento de esta cofradía impone brevedad, así que solo contaré dos: un gesto y una gesta. El gesto corresponde al profesor Maurice Mollo, el llorado hispanista, catedrático de La Sorbona, que colocaba, sin falsos pudores ni respeto humano, entre sus innumerables doctorados y títulos de prestigio, el de ser embajador de los vinos de Montilla Moriles. La gesta tiene por protagonista al ilustre

cerbantista Daniel Eisenberg y aconteció por tomar *ad pedem litterae* el nombre de una tienda de vinos. El profesor Eisenberg obligó a un honrado comerciante de la remota ciudad de Flagstaff en el estado de Arizona a encargar varias cajas de vino de Montilla Moriles porque en su establecimiento intitulado “Todos los vinos del Mundo” no había ni una sola botella de nuestro líquido esencial. Nuestro audaz embajador amenazó al vaquero tabernero con escribir un artículo en el “Eco de Flagstaff”, denunciando tan imperdonable carencia e instó al propietario al cambio de nombre si no reparaba de inmediato el desaguizado.

Sirvan, pues, estos dos claros ejemplos de amor por el vino de Montilla Moriles y aprecio por su nombre, al esforzado candidato D. Rafael Cremades, que a partir de hoy compartirá con nosotros el honor y la responsabilidad de pregonarlo a los cuatro vientos.

D. José Antonio Cerezo Aranda

DEFENSA (Cofrade Andana)

Autoridades, cofrades, amigos y amigas,

La tercera acepción de la definición que el diccionario de la RAE de la palabra embajador es: persona, entidad o cosa, que por ser característica de un lugar o país, se considera representativo de ello. Por esa razón, en el sentido exacto de esta definición, Rafael Cremades Morales, natural de Córdoba y cordobés de sentimiento, responde a las exigencias de esta cofradía para esta distinción.

Atendiendo a sus méritos profesionales, Rafael es un aspirante a embajador muy destacado. Licenciado en periodismo por la Universidad Complutense de Madrid, ha sido, eminentemente, un hombre de radio y televisión, transitando desde 1980 por emisoras de radio como La Voz de Andalucía, Antena 3 Radio, Radio Cadena de Madrid, Cadena Kato, Canal Sur, ... con actividades variadas: de redactor a productor; de trabajar en los servicios informativos, a hacerse cargo de la información deportiva. Inauguró Canal Sur Radio en Córdoba, siendo la primera voz que se oyó en esta recién nacida cadena. En Canal Sur Televisión comenzó su labor en 1991 tocando todos los formatos, desde debates en directo a infoshows, musicales o informativos. Fue el director y presentador de Andalucía Directo, un modelo de televisión pionero en España.

Pero si tuviese que calificar a Rafael con algún adjetivo, priorizaría, sin lugar a dudas, su sensibilidad para llegar al pueblo llano andaluz, una cualidad que adorna con su natural simpatía y proximidad. Es una persona que irradia alegría, a la que nunca se le ve serio. De esto último tenemos

evidencia diaria en el programa estrella de la mañana de Canal Sur Radio “Aquí Estamos”, un programa de gran audiencia, actualidad y servicio público, de cuatro horas de duración. En Canal Sur Televisión destaca en la actualidad su programa “Este es mi Pueblo”, un programa semanal que le permitió acercarse a Montilla y contar sus singularidades en marzo del pasado 2014. Es un informador ameno y muy bien informado, y un comunicador de gran prestigio, que sabe escuchar y cuenta con la credibilidad de la audiencia: como él se define, un contador de historias al que se recurre tanto en la radio como en la televisión andaluza cuando hay evento de importancia, bien sea una gala o una entrevista destacada.

Como futuro embajador, Rafael es el candidato ideal: es cordobés y presume de ello en todas las ocasiones que se le presentan; incluso sin mencionar la palabra Córdoba, su acento lo delata como nacido en la ciudad de los califas. Ser cordobés significa sabiduría, moderación, sensatez, saber apreciar y destacar aquello que de bueno tiene nuestra cultura y patrimonio. Rafael lo hace con conocimiento y sin presunción, con el único afán de trasladar a sus íntimos aquello con lo que él disfruta, como un regalo de calidad. Rafael es amante de nuestra cultura y tradiciones, desde la Semana Santa a la Feria; desde el flamenco al rock andaluz; y desde luego de nuestra gastronomía a la que da realce los vinos de Montilla Moriles.

El flamenco, ese Patrimonio Inmaterial de la Humanidad, tan ligado a los vinos generosos, como ha demostrado empíricamente esta cofradía, Rafael lo ha llevado hasta la intimidad de su hogar, al estar casado con la genial bailaora sevillana Pilar Astola.

Los vinos de Montilla Moriles traen a Rafael la imagen del santuario y oráculo, el casino del pueblo, donde el vino se paladea: las tabernas. Esas tabernas cordobesas cuyo paisaje y aroma pertenecen al ADN de su familia, de su abuelo, a su padre Las Sociedades de Plateros donde el “platino”, el “peseta” y el “solera” se bebían por medios (ya conocemos el dicho montillano de que el fino justifica los medios), a palo seco, en un clima de intimidad, sin perder ni el control ni el equilibrio, sino en moderada abundancia. Su gusto por la gastronomía andaluza lo avalan el pertenecer a la Asociación de Periodistas Gastronómicos o el tener en su haber la Cuchara de Palo de Guarromán.

Hablando de nuestros vinos, Rafael ha demostrado su competencia y afecto como pregonero de nuestra Fiesta de la Vendimia (el 1 de setiembre de 2007). Esos vinos que se identifican con el carácter de Rafael: amenos, polifacéticos, singulares, sensibles, ...: que *se viven cuando se beben*. Él sabe, y en esta cofradía mejorará su conocimiento, de la cata de estos vinos, de aquellos que son idóneos para ser consumidos más por su calidad que en cantidad; tan faltos de ser entendidos en su variedad y sus matices íntimos por muchos consumidores, sobre todo aquellos de otras comarcas andaluzas más distantes de la zona de producción, los más jóvenes, y también por la mujer.

Por estas razones, Rafael será un buen embajador tanto en el bis a bis con sus próximos como con su familia radiofónica fiel seguidora de sus veraces consejos. Porque así se expresan los vinos de Montilla Moriles, que son acompañantes cercanos de todos los estados de ánimo de las personas: alegres y chispeantes los jóvenes o los de tinaja; serenos y sentenciosos los finos; reflexivos y profundos los

olorosos y amontillados; amables cálidos y cercanos los Pedro Ximénez.

Este año, el nombramiento de embajador posee un lema: “Al amor de los vinos de Montilla Moriles”. Un título que pensamos acertado por existir una clara correspondencia entre el amor y los vinos de Montilla Moriles, proyecto éste en el que se encuentran trabajando en la actualidad escritores y poetas de esta cofradía que producirá de un libro que recoja un compendio literario de artículos que lo avalen. Por eso escogimos San Valentín como la fecha idónea para el acto de nombramiento de Rafael.

Va decíamos que ambos, tanto el vino como la llegada, afianzamiento o la consolidación del amor, transmiten sensaciones y esperamos que nuestro futuro embajador habrá tomado buena nota de este lema para darnos sus puntos de vista en este sentido. A mí, por apuntar alguna idea que estoy desarrollando, se me ocurre que los vinos jóvenes o los de tinaja se relacionan con los primeros amores, frescos y frutados, pero poco duraderos: un amor de verano, estacional, como el tiempo idóneo en que deben de tomarse estos vinos. Los finos, en cambio, transformaron los aromas frutados de la variedad Pedro Ximénez por otros más complejos e íntimos, que se prestan a la conversación sin prisas: los vinos de la verdad, del buen amor. Los olorosos y amontillados atesoran matices que solo se aprecian sorbo a sorbo, son como los amores que la sola presencia de la persona amada aromatiza la relación. Los Pedro Ximénez, golosos, melosos, son como el piropero romántico y reconfortante que tanto gusta a una mujer, ...

Por estas razones, estoy seguro que Rafael superará esta dura rebálida, siguiendo el viejo protocolo de este acto honorífico, y afianzará el buen nombre de nuestros caldos con su ponencia y su compromiso vital, en su día a día, de seguir el aforismo de esta cofradía: primun beberé deinde filosofare (primero beber, después filosofar). Os pido por lo tanto, queridos cofrades, que deis vuestro placet para que Rafael aumente este capital humano que representa nuestra cofradía y para que su actividad futura en pro de nuestros vinos frescos y fragantes aumente su prestigio y que sea compañeros frecuentes de las “conbebencias” de los consumidores andaluces.

D. Luis Navarro García

CEREMONIA DE ENBAJADORES (Cofrade Cobijo)

Oficiante: *¿Quod doctissimus homo potat?*

Resfíto: *Vinum*

Oficiante: *¿Ubi sunt meliores liberi?*

Resfíto: *Mundae*

Oficiante: Sr. D. Rafael Cremades, Periodista, *¿Promete por su honor de Embajador de los caldos de esta tierra, defender las virtudes y excelencias de los vinos de Montilla, renunciando a bebidas foráneas, que enturbian la mente y adormecen la libido? ¿Renuncia asimismo al agua y sus derivados, a sus pompas y sus obras, y se compromete a cumplir los reglamentos y estatutos de esta Honorable Sociedad Vínica?*

Resfíto: *Lo prometo por mi honor de embajador de los vinos de Montilla Moriles.*

D. Lorenzo Marqués Muñoz-Repiso.

ACEPTACIÓN (Rafael Cremades)

Queridos amigos. Gracias por la distinción que acabáis de hacerme nombrándome Embajador de esta ilustre Cofradía de la Viña y el Vino de Montilla Moriles. Espero refrendar tan alta distinción con esta breve disertación a modo de respuesta que ojalá sea merecedora de vuestra final aprobación. Es imposible estar a la altura de mis predecesores, sabios maestros, muñidores excepcionales del arte de la palabra escrita como Vargas Llosa o nuestro próximo Príncipe de Asturias de las Letras Antonio Gala (eso espero y deseo, lo doy casi por hecho), a los que admiro profundamente. Vicente Amigo, el Pele, grandísimos genios y buenos amigos; Juan Cruz, Cebrián, Carcedo, magnates de la oratoria y la escritura. Yo soy sencillamente un comunicador, pero eso sí, amante de Córdoba y sus vinos. En eso sí estoy a la altura.

Embajador desde luego que es una palabra con peso. Dice efectivamente, querido Cofrade Andana, el Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española, que embajador es “persona, entidad o cosa que por ser característica de un lugar o país se considera representativa de ello... Pero tiene además dos acepciones esta palabra “embajador”:

1.- Diplomático que representa al Estado que lo nombra, cerca de otro Estado.

2.- Emisario o mensajero.

Aunque podría adscribirme también a la segunda, por efectivamente mensajero o emisario -y más aún desde hoy- de las bondades de los vinos de Montilla-Moriles por el

mundo entero, no está mal tampoco la primera acepción: diplomático que representa al Estado que lo nombra.

No me cabe duda de que, desde hoy, represento a uno de los estados más excepcionales que existen... el estado de gracia que otorga el buen vino. Me nombra el vino y yo obedezco a sus motivos. Ciertamente que el vino es un gran aliado en la diplomacia. Quién duda de que el vino en una mesa presupone una futura y clara inclinación a compartir algo. El simple hecho de su presentación, la elegancia de su esencia en la copa, se convierte en sustancia de paz y amistad e invita al apretón de manos y a la sonrisa que lleva pareja. No hay mejor acuerdo que el que se acaba en brindis con copa de vino, presuponiendo el comienzo de duraderos afanes comunes. Y, una vez bebido, hace que se relajen las tensiones y se llame a esa recámara del alma humana cerrada con siete llaves y que el propio vino, una por una, sabe abrir mágicamente. Cada individuo de sí mismo conoce la contraseña, cuya cifra secreta es distinta según se sea y se tenga de escondida el alma. Pero el vino descerraja hábilmente los candados de las más trabajosas aldabas. Este vino es la llave que puede abrir la cancela de nuestra dichas. Verdad es que el vino predispone a la amistad, borra problemas y preocupaciones y da alas al buen humor y la valentía para declararse en el arriesgado arte del amor. Ahora bien conviene no pasarse: dice el refrán: "El vino puede ser el mejor aliado para los amantes, o convertirse en su peor enemigo." Todo depende de su medida, pues el vino como el amor como, a unos reconforta mientras que a otros destroza. Por lo tanto todos tenemos ese equilibrio consignado en una contraseña... el número invisible. Cuántos sorbos habremos de dar para hacerle justicia, para conectar con el amigo que tenemos enfrente,

para seguir siendo siempre uno y no otro, para llegar a la esencia, para encontrarnos con la lágrima que tanto hemos ahogado en esos malos momentos de la vida o con la risa que tantas veces hemos amordazado por la circunstancia, sin que la lágrima sea un río, ni la risa un histrión. Es la cifra cabalística que sólo conocen los cabales: ¿qué número es... qué métrica tiene que es un verso y a veces de amor?. Sólo cada uno conoce en su interior ese misterio. El vino lo es. Digo que es misterio. Como lo es el Amor. Dos misterios que beben de los mismos labios, qué casualidad. El beso del vino es puro amor de la tierra, a veces fresco y furtivo como el beso del vino joven, alegre y desenfadado, pero ya con cuerpo y con intención, la de esos besos que te miran a los ojos antes de cerrarse, como el vino fino; otras es ese beso maduro y adulto como el sorbo de oloroso que abrirá el espíritu hacia otras hambres del cuerpo, y tal vez sea el beso dulce y sereno, eterno e inolvidable como un Pedro Ximenez. Cada sorbo de nuestros Pedro Ximenez es como dice Zenet,

Un beso de esos...

que bajan la guardia,

un beso de esos...de darse las gracias,

un beso de esos... que valen!

por toda la química de la farmacia.

Vino y Amor para este día, 14 de febrero, que es San Valentín. D que nos hace san valentón. No es mala elección la del día que hoy toca si queremos hablar del vino. Aunque sí difícil porque ya lo hicieron antes otros tantos sabios como Eurípides y Ovidio... En la antigua Grecia se brindaba en los "octavos" en un rito erótico-dionisiaco con tantas copas como letras tenía el nombre de la amada. Dejaré para luego

un atrevimiento que me inspira esto mismo. Los romanos marcaron su cénit en la época de esplendor del Imperio cuando, en honor del dios Baco el dios del vino, las gentes celebraban durante días dando rienda suelta al amor, una fiesta que compartían como iguales esclavos y hombres libres, algo que únicamente sucedía durante esa celebración. El propio rey Salomón envió una carta a su amada con esta frase “que sean para mí tus senos como racimos de uvas”. Desde luego este rey pasó a la historia por sabio.

¿Quién no ha leído al Arcipreste de Hita en “El libro del buen amor” ahora que estamos entre Don Carnal y Doña Cuaresma, esos pasajes que hace a Venus y Baco compañeros de viaje inseparables... O Casanova que lo usaba para sus conquistas... Bien es sabido que el vino es para los hombres un vasodilatador que permite la llegada a la sangre a todo el cuerpo, y eso mejora el momento de la verdad, y a las mujeres ayuda a potenciar la secreción de estrógenos, cosa que favorece todos los apetitos.

Nadie debe olvidar, además, que el vino nos ayuda a ser más desinhibidos, lo que sin duda aumentará la probabilidad de éxito en nuestra cita amorosa. Vino para los amantes aunque moderadamente para los jóvenes porque como decía Platón “Los muchachos deben abstenerse de beber vino, pues es un error añadir fuego al fuego”. Vino para los poetas enamorados como Pablo Neruda...

El vino
mueve la primavera,
crece como una planta la alegría,
caen muros,
peñascos,

se cierran los abismos,
nace el canto.

Oh tú, jarra de vino, en el desierto
con la sabrosa que amo,
dijo el viejo poeta.

Que el cántaro de vino
al beso del amor sume su beso.

Amor mío, de pronto
tu cadera
es la curva colmada
de la copa,
tu pecho es el racimo,
la luz del alcohol tu cabellera,
las ubas tus pezones,
tu ombligo sello puro
estampado en tu vientre de vasija,
y tu amor la cascada
de vino inextinguible,
la claridad que cae en mis sentidos,
el esplendor terrestre de la vida.

Vino. Vino amado. Que en el afán de la palabra me lleva a otro laberinto en el que entro, como entraba Borges, para perderme y abandonarme. Un laberinto al que llamaré acróstico agnóstico del Vino y del Amor:

Con Vino V de Vaso y de vida en cada sorbo, en cada trago que hace palpitarse el corazón más agitado, encogerse las penas, agrandarse las venas, ahogarse las lágrimas en el mar de besos que lleva como olas saladas cada sorbo del catabinos a la boca

I de Icono, de amor sagrado, de Ícaro que vuela a lo más alto con alas de hilo invisible hacia el sol dorado de la copa sin derretirse más que en la misma boca. **I** de ilusión del buen viticultor que bebe luego feliz el concepto líquido de la vida soñada por él al final en la cata de su propio vino amado. **I** de Infinito amor hacia su vocación de creador. **I** de Irrepetible, como ese primer beso que dimos y que ya nunca volverá.

N de Noble, de sentimiento puro como ese amor verdadero y duradero, como el recuerdo del vino noble que se hace fuerte a fuer de verdad y serenidad. **N** de Nobio soñado para aquellos labios femeninos. **N** de Nube a la que vuela el corazón para quedarse porque no quiere bajar mientras el amor y el vino lo entretienen.

O del ojo que me mira y me atrapa en sus pestañas para darme el amor de su mirada. **O** de olvido al que me rindo cuando solo está tu cara frente a la mía y tus labios que me llaman. **O** de orgullo por ser el elegido, porque es el vino el que te bebe porque es ella la que te prefiere.

V con Amor, **A** de Alma del vino que nada en cada copa y se une con la tuya propia en lazo amoroso. **A** de admiración por el trabajo bien hecho y **A** de artesano que pone el cariño y la sabiduría en sus quehaceres bodegueros, **A** de afrutado, **A** de aguja, **A** de alegre **A** de amotillado... ¡Ah de aquel vino de nuestros abuelos que aprendieron antes de los suyos...! ¡Ah del ayer que allí se quedó...!

M de Montilla Moriles, claro, pero **M** de magia que convierte la uva en delicia de dioses, **M** de momentos

inolvidables y apasionados que solo me dieron el vino que bebí...

O de Oloroso, sí, pero oh de admiración: ¡oh vino que entras en mi palacio, me haces saborearte, me cuentas tus vivencias desde que fuiste uva al sol hasta que caíste acunado en la benencia y me llevas después por los caminos de los sueños!

R de Riqueza, de vieja tradición, de ambarino tesoro, R de regalo líquido presente y destello dorado.

En mis recuerdos de infancia tengo el olor del vino en las botas de las tabernas cordobesas, al amparo de mis padres entraba en la Sociedad Plateros de mi barrio y veía a los mayores pedir los medios en alegre conversación, siempre de pie, con una sabiduría en la barra que jamás he vuelto a ver, sin perder la compostura porque esos, señores, esos eran los cabales de verdad, señorío cordobés. El chabacano no era especie conocida, ni entraba ni se le esperaba en la taberna. Después en mi adolescencia y juventud, yo que nunca fui de destilados de copas largas, ese vinillo que aprendí a tomar viendo a los mayores, en la cultura de mi ciudad, me ayudo como celestino a cruzar miradas, voces y suspiros en las noches de invierno, en las perfumadas noches de mayo, y en tantas otras que a mi corazón llaman en saeta afilada de añoranza. Vino y amor me acompañan desde entonces. Vino y besos no se fueron... y no conozco mejor relato de sus andanzas juntos que los versos de esa canción de mi admirado Javier Ruibal que se me vienen solos a la boca pues se titula así, "Vino y Besos". Y dice:

Que me muera sí no te quiero yo,
que me sé tu cuerpo entero de carrerilla:

el mapa de tus lunares,
las vueltas que da tu pelo,
la forma de tu rodilla.

Y cuanto más tengo más quiero yo.
¡Ay!, me paso la noche en vela
pá mirar como un chiquillo
como se pone la luna
por detrás de tus caderas.

Vino y besos...
y que se pare el reloj,
llena que llena el vaso de mi alegría.
Tu vinillo qué me ha hecho,
por las uvas de tu pecho
de ti me emborracharía.

Este es mi vino. Muchas gracias y buenas noches.
Rafael Cremades Morales

COPA DE VINO (Mentor Lagar de la Cañada)

Solo dos minutos, a título de información general, y una brevísima reflexión:

En las mesas hay unas cubiteras que contienen:

Corazón Latino, un Pale Crean que, según mi hija Adela, es el más romántico de todos nuestros vinos y que, por consiguiente, no puede faltar en una fecha tan significada como la de hoy.

Viña Verde/Cosecha 2014, vino joven, procedente de una cuidada selección de las variedades viníferas Moscatel, Verdejo, Torrontés y PX., que está riquísimo.

Un Mono-varietal de Verdejo, que presentamos como primicia, en honor a n/. flamante Embajador. Está en botella bordelesa, sin etiqueta. Procede, al 100 %, de uvas Verdejo de las fincas “El Ciprés” y “La Cañada”, de la Sierra de Montilla; y tenemos prevista su comercialización para dentro de un mes, aproximadamente.

Y nuestro buque-insignia en Finos, que es el Gran Barquero.

Y aquí viene la reflexión:

Como me siento “arropado” por mis compañeros Cofrades y entiendo que todos nosotros defendemos el “purismo vitivinícola”, me vais a permitir que haga un canto a los buenos Vinos Finos de la Zona, los elaborados, criados y envejecidos bajo “velo de flor” - durante 4, 6, 8, e incluso 10

años – y comercializados adecuadamente, con su botella, su etiqueta..... ¡ como Dios manda !.

No tengo nada en contra de los vinos en rama. Sí tengo, y mucho, contra la proliferación de vinos mediocres, enfermizos y totalmente desequilibrados, que se están comercializando como prototipos de los vinos en rama; y, lo que es más grave aún, contra la “filosofía” que, a veces, se utiliza para su venta: pareciera como si esos grandes FJNOS de que antes hablaba fueran un mero producto de laboratorio o de “rebotica”, fabricado por los malos Bodegueros y, a “sensu contrario”, que los buenos Finos solo lo son si están en rama, lo cual implica - y aquí radica la gran perversión - que estén turbios, ahilados, anubados, altos de hierro, altos de ph – que les aporta, sin duda, mayor suavidad, pero menos equilibrio -, pestosos o despegados de nariz, etc., .¡ Qué barbaridad!. Es elevar el vicio a virtud y rebajar la virtud a vicio.

Un Mosto, procedente de Pagos de Viña Seleccionados, vinificado adecuadamente y que tenga todos sus parámetros analíticos equilibrados, se transforma en un vino limpio a “rompe-copa” y si se rocía en botas - debidamente enbinadas y con solerajes igualmente equilibrados - se debe mantener en esas mismas condiciones durante todo el tiempo de su crianza y envejecimiento. La levadura de flor viva y muerta (cabezuelas) y la crianza, produce toda la serie de componentes aromáticos genuinos de estos vinos: a frutos secos 1 (almendra, avellana), a miga de pan, a pan tostado, a regaliz, etc. Todos ellos aromas limpios de nariz,

completamente distintos a los de esos vinos pestosos, desequilibrados y enfermizos.

Yo invito al que lo desee a que “pinche” en cualquiera de nuestras botas, a ver si encuentra una sola de ellas que no conserve el vino en estas condiciones. Y, además, como prueba acreditativa de lo expuesto, en las mesas hay, también, una jarra de vino en rama, procedente de la 4ª Criadera del Gran Barquero.

Mi felicitación de nuevo a nuestro flamante Embajador. Antes lo hice “in pectore”; ahora la repito, cuando ya está proclamado. Por él, por su familia – integrada por una pléyade de artistas -, y por todos nosotros, os invito a levantar nuestras copas y a brindar y disfrutar de nuestros vinos.

Muchas gracias.

D. Rafael Córdoba García