

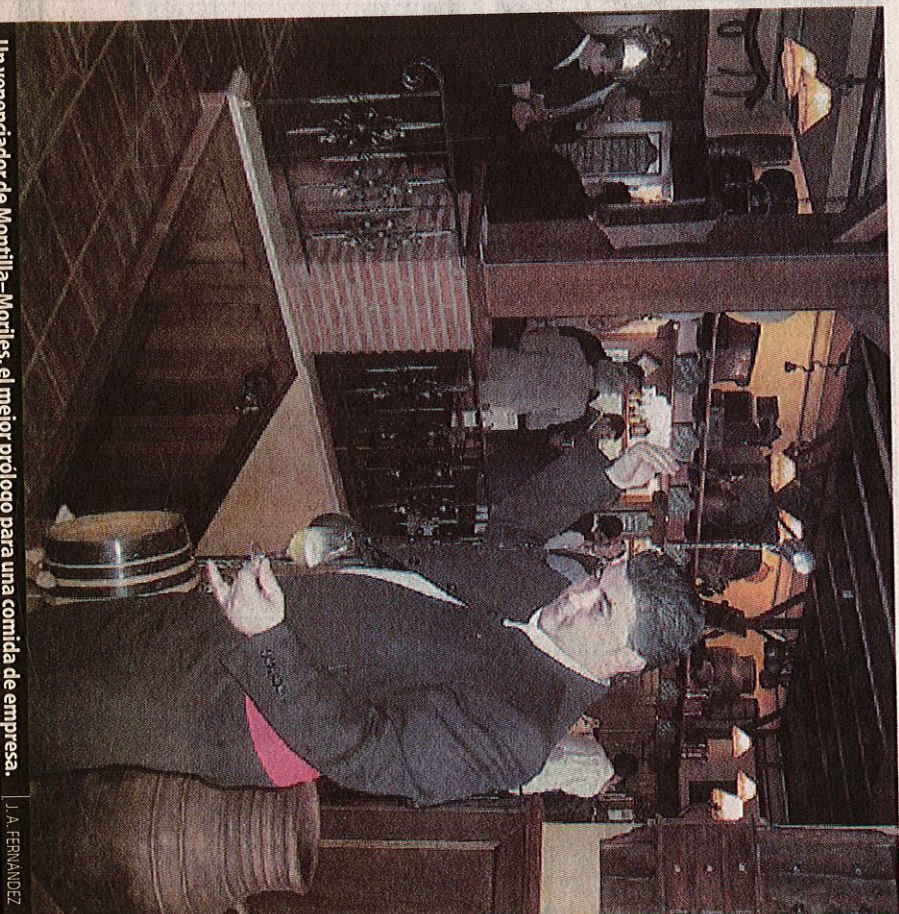
LA GASTRONOMÍA CORDOBESA BRILLA CON LUZ PROPIA A NIVEL INTERNACIONAL

El vino juega un papel realmente fundamental en la gastronomía

MIGUEL MOLINA RABASCO

El vino juega un papel clave en la gastronomía andaluza y, por supuesto, también en esas comidas de empresa a celebrar en los próximos días. Algo debe tener el vino cuando habla el mismo Jesús, en aquella memorable noche de la última cena, lo escogió para convertirlo en su sangre. Ya antes, en la boda de Caná, realizó su primer milagro transformando el agua en vino, para que la alegría del acontecimiento no se viera empañada o disminuida con la falta de esta bebida estimulante y reconfortadora. Así, pues, no puede extrañarnos que en nuestra cultura ocupe un lugar de privilegio, bien merecido por cierto.

Y es que el vino, como resultado de un proceso en el que interviene la vida, por elemental que sea, (microorganismos, fermentos, enzimas, bacterias) no está constituido, como el agua, por materias inertes, simples, combinadas entre sí o disueltas, pero que permanecen inalteradas; el vino surge, como un milagro, en el que el azúcar del mosto, mediante la fermentación, se transforma en algo distinto y luego madura, toma cuerpo, igual que cualquier criatura, dentro de las enormes panzas de las botas, en la penumbra y con el silencio fecundo de la bodega después de largo reposo, tras delicados y amorosos cuidados, hasta llegar a ser la bebida que nos seduce con su pálido brillo de sol y su energía vitalista. Obsérvese la gran variedad de vinos que existe y como cada uno tiene su característica, su peculiaridad, que lo distin-



Un venedicador de Montilla-Moriles, el mejor prólogo para una comida de empresa. J. A. HERNÁNDEZ

gue de otros, tal como ocurre con los seres vivos. Recuerdo una charla de José de las Cuevas en la que llevó al auditorio, fascinado con la magia de sus palabras, a contemplar, sin moverse de los asientos, todas las labores y trabajos que conlleva

la elaboración del vino desde la corta de las uvas, seleccionando los racimos, el porteo de las cestas repletas, la pisa en el lagar, el mosto corriendo hacia los conos, la ebullición del líquido mientras fermenta, los trasvases a los bocoyes y a las

botas y, en especial, ese oculto madurar, a la fresca sombra de la bodega, quedo, sin ruidos, como en un solitario monasterio donde lo lo importante no es la pisa, ni el tiempo, ni la actividad nerviosa, sino la oración, el pensamiento. Y, después, el resultado espléndido: rayos de oro y de sol por el aire, desde la venencia, diestramente manejada, hasta la copa, más que para beber, para ver, oler y gustar, con deliciosa parsimonia, sin apresuramientos, igual que se contempla y se goza de la obra de arte que nos maravilla y atrae. En la provincia, pueblos como Lucena, han tenido y tienen buenas bodegas y excelentes vinos. Los tiempos han evolucionado y tienden, erróneamente, al consumo de otras bebidas artificiales, con mayor graduación alcohólica y, por consiguiente, más peligrosas ante la posibilidad de crear dependencia y provocar enfermedades. Esta tendencia hace, como es lógico, que desaparezcan bodegas y disminuya la importancia de otras. Igual ha ocurrido con aquellos bodegones de antaño, donde sólo se bebía buen vino, de la bota a la copa, como el Machón, La Cueva, la Montillana y La Lata, a los que, casi sin excepción, acudía todo el mundo, sobre mediodía, como rito previo al almuerzo, y por la noche, antes de la cena, para charlar con los amigos y despedir la jornada. Hoy, de manera residual, queda un establecimiento de esta clase -"El Habichuela"- que atrae a los nostálgicos de otros tiempos y a los que aún no han sido capturados por la corriente imperante, por fortuna para ellos.



EL NOVILLO PRECOZ

- ✓ Churrasco Criollo
- ✓ Puntita de Lomo
- ✓ Churrasco con Yueso
- ✓ Vació
- ✓ Bife de Chorizo
- ✓ Parrilladas
- ✓ Postres Típicos

*"No te dejes afligir
aunque el mundo se desplome,
lo que más precisa el hombre
tener, según yo discuro,
es la memoria del burro
que nunca olvidará donde come."*

Martín Fierro

Caballerizas Reales, 10 • Teléfono 20 18 28



SITUACIÓN
El hotel Averroes, inaugurado en 1991 y recientemente renovado, se encuentra situado en el casco histórico de Córdoba, a 5 minutos del Paseo de la Ribera y a 15 minutos de la Mezquita Catedral. En su interior observamos una decoración con influencia árabe, un Patio típico cordobés, desde el que se accede a la Piscina. Bodega y restos de una antigua muralla de carácter histórico - artístico.



HABITACIONES
Disponemos de un total de 72 habitaciones totalmente climatizadas e insonorizadas, equipadas con baño, televisión, hilo musical, teléfono, caja de seguridad y secador.



Salones para celebraciones de bodas, banquetes y todo tipo de reuniones. Capacidad para 350 personas.

Campo Madre de Dios, 38
14002 - CÓRDOBA (España)
Tlno.: 0034 (9) 57 435 978
Reservas: 0034 (9) 57 435 978
Fax: 0034 (9) 57 435 981
e-mail: averroes@jet.es