

The background of the cover is a sepia-toned photograph of the Giralda tower in Córdoba, Spain. The tower is a tall, brick structure with a square cross-section, topped with a spiral spire. A person wearing a hat is riding a dark horse in the lower-left foreground. The sky is a pale, hazy pinkish-white.

Crónica
de **Córdoba**
y sus Pueblos

VIII

Córdoba, 2002

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Crónica
de Córdoba
y sus Pueblos

Córdoba, 2002

Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales



Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

CRÓNICA DE CÓRDOBA Y SUS PUEBLOS, VIII

CONSEJO DE REDACCIÓN

Coordinadores

José Antonio Morena López
Miguel Ventura Gracia

Vocales

Enrique Garramiola Prieto
José Lucena Llamas
Juan Gregorio Nevado Calero
Pablo Moyano Llamas

Edita: Asociación Provincial Cordobesa de Cronistas Oficiales

Foto portada: *Antigua Iglesia parroquial de Doña Mencía*

Diseño y maquetación: A.G. UNIGRAF, S.L.

Imprime: A.G. UNIGRAF, S.L.

Polígono Industrial "La Estrella" parcelas 1 y 2
14640 VILLA DEL RÍO (Córdoba)

Tel. 957 176 286

Fax 957 177 022

ISSN: 1577 - 3418

Dep. Legal: CO - 812 - 02

LA CULTURA DEL VINO, UNA TRADICIÓN ARRAIGADA EN EL PUEBLO MENCIANO

José Lucena Llamas
Cronista Oficial de Montoro

Mi comunicación la divido en tres partes fundamentales. En la primera, esbozo, a modo de presentación, la cultura del vino en la antigüedad. Recorro luego, a salto de mata, el vino en la literatura española, desde los cánones rígidos y monótonos de la cuaderna vía hasta la libertad de estructuras métricas de nuestros poetas modernos. Me asomo también al campo de la paresemiología, ya que para casi todas las situaciones de la vida existe un refrán relacionado con el vino. Por último, incluyo algunos datos sobre el cultivo del vino en la comarca menciana y, como exponente indicador, las Bodegas Luque.

El vino y el mito en la antigüedad

La cultura del vino se remonta a la antigüedad más lejana. Noé conoció su exquisitez, si bien no sus efectos; Salomón dice del vino que "alegra el corazón del hombre"; y el *Eclesiastés*, añade: "El vino y la música alegran el corazón del hombre". Los egipcios que atribuían el nacimiento de las viñas a la sangre de los gigantes, entre sus ritos de embalsamamiento, después de quitar las vísceras de los cadáveres que iban a momificar, los lavaban por dentro con vino para evitar su descomposición. Una de las leyes del Código de Hanmurabi condenaba a morir ahogada a la tabernera que aguara el vino.

Baco, que se disfrazó de racimo de uva para engañar a Erigona y engendrar a Estafilo, es considerado el dios del vino. Sin embargo, fue su hijo quien descubrió los encantos del mismo. Estafilo observó que una de las cabras de su rebaño llegaba siempre más tarde y más alegre que las demás. Vigiló a la cabra ebria y descubrió que se alimentaba de uvas. Llevó las uvas al rey Eneo. Éste extrajo un zumo delicioso y afrodisíaco y elaboró el vino. La mitología considera a tres animales nefastos para el cultivo del vino: el macho cabrío porque destruye los vástagos de la vid; la liebre porque daña los viñedos; el mochuelo porque los niños que comían sus huevos aborrecían el vino. El vino, pues, estuvo presente en la cultura de todos los pueblos antiguos de nuestro entorno mediterráneo, siendo parte importante de mitos y leyendas.

La difusión del cultivo del vino hacia el occidente se debe sobre todo a griegos y romanos. Pero está marcada por los ritos mitológicos y religiosos, asociados a los cultos dionisiacos y bacanales que el cristianismo sacraliza con la Eucaristía. Las religiones tuvieron una gran incidencia en la progresión o regresión en el cultivo de la vid. Gran parte de los viñedos que se extendían de Persia a Asia Menor y de Palestina al Magreb se perdió con clara influencia de los preceptos contenidos en el Corán. Incluso en España, durante la invasión árabe, se produce un importante retroceso en su cultivo, afortunadamente contrarrestado por la replantación que hacen los Reyes Católicos en torno a conventos y abadías que iban fundando y, sobre todo Fernando III, que repobló los viñedos de las tierras de Jerez, Sanlúcar y El Condado.

Sin embargo, no todos los mahometanos aceptaron este precepto, como lo atestiguan los versos del poeta persa del siglo XI, Umar Jayyám, discípulo de Avicena, que cantan al vino y a otros placeres prohibidos por el Corán. Me viene a la memoria una anécdota que me contó nuestro compañero César Sánchez. En la finca "La Serona", antes de la familia de los Valera, entre Doña Mencía, Nueva Carteya y Cabra, él y su grupo de trabajo encontraron una mansión de recreo que poseía una especie de bodega con ánforas vinarias. Cuando D. Rafael Castejón afirma que se trata de una edificación árabe, César le argumenta que no era posible, ya que, como es sabido, los árabes no beben vino. A lo que D. Rafael, en tono socarrón, le contestó: "¡Es tan delicioso el pecado!" El palacete de "La Serona" nos revela que había más de un árabe influenciado por Umar Jayyám y lo que es más importante para nosotros que bien pudiera aventurarse que en época árabe se cultivaba la vid en tierras menciasanas.

Por otro lado, en otro contexto religioso, el cristiano, el que Jesús levantara el cáliz y ofreciera el vino como su sangre, le otorgó el halo de bebida espiritual y de comunicación. Su cultivo, no sólo no estaba prohibido, sino que, en cierta manera, aconsejado y bendecido. Por eso, no debe resultarnos extraño que los monjes del Cister, ya en el siglo XII cultivaran y plantaran las primeras cepas en las tierras que hoy producen los "Ribera del Duero" y los "Rioja". Estos monjes bebían vino, incluso, en los días de ayuno. Otros religiosos, los franciscanos, también solían libar el néctar de los caldos vinarios. El último sorbo de vino que se deja para después del postre para que el sabor de la comida que quede sea el del vino se llama en algunos pueblos de Castilla "el trago del franciscano". Parecida costumbre se está implantando con la toma del "Pedro Ximénez" en los postres.

La leyenda atribuye a los nietos de Noé las primeras plantaciones de vides en España y considera a los tartessos (2.500 a.C.) como los primeros exportadores de nuestro vino a tierras egipcias y del lejano Egeo. Avieno sitúa la Oinoússa, "la tierra del vino", en el sur de la Península y afirma que en el 520 a.C., ya se consumía vino en España. Iberos y griegos utilizaban el vino en sus ritos mortuorios. No es raro encontrar copas, ánforas o cráteras vinarias en sus

tumbas. El vino también aparece representado en lucernas; pinturas, como la existentes en la necrópolis de Carmona; en mosaicos, como los aparecidos en Alcolea, Puente Genil o Cabra; y en relieves, como la estela sepulcral de Santiponce.

Poetas e historiadores como Plinio, Juvenal, Marcial, Estrabón, entre otros, narran o cantan los encantos y excelencias del vino, su elaboración y crianza. El gaditano Columela (siglo I d.C.), en su *De re rustica*, explica con detalle cómo se cultivaba la vid en los campos ceretanos, situados entre Jerez y el Puerto de Santa María. Describe las clases de suelos, variedades de uvas, vientos, labores aplicadas, procedimientos utilizados para la plantación, método de elaboración de vino, pisado, prensado, fermentación, almacenamiento en tinajas, dolias y ánforas, su importancia económica...

Aunque Columela sólo se refiere a las tierras gaditanas, es muy posible que el cultivo de la vid y la elaboración del vino se hiciera, de manera muy parecida, en tierras cordobesas. En Montemayor, la Ullia romana, han aparecido monedas de aquella época que tienen grabados racimos de uvas.

El vino en la literatura

Anteriormente hemos hecho mención a algunos escritores clásicos - algunos de ellos nacidos en tierras hispanas - que han escrito sobre el vino. Es el momento de hacer un breve recorrido por nuestra literatura. San Isidro, aunque escribe en latín, es el primer escritor no romano de nuestra era que, en sus Etimologías, escribe sobre la vid y sobre el vino. Pero es a partir de los siglos XI y XII, cuando aparecen los primeros escritos en la nueva lengua castellana. El término vino, según Corominas, se usa por primera vez en el Poema del Mío Cid, en 1048; y el vocablo taberna en el Concilio de Valladolid, año 1228.

En *Razón de amor con los denuestos del agua y del vino*, anónimo del siglo XIII, el agua y el vino discuten sobre las excelencias, defectos y virtudes de ambos líquidos. La disputa termina pidiendo vino para alegrarse.

"Mi razón aquí la fino
e mandat nos dar vino."

También en el siglo XIII, Gonzalo de Berceo en *Vida de Santo Domingo de Silos*, reclama "un vaso de bon vino" como premio a su trabajo. En igual sentido, se manifiesta un siglo después un juglar, que, añadiendo unos versos a un manuscrito del *Poema del Mío Cid* de 1307, solicita al oyente que le dé vino:

"El romanza es leído,
da nos vino..."

En la lírica popular del siglo XV aparecen varios poemas anónimos con clara alusión al vino y a sus efectos. Entre ellos, los recogidos por Correas en su *Vocabulario*:

"Si de Dios está ordenado
que me he de acostar borracha
daca el jarro, muchacha"

O estos otros del *Cancionero musical de Palacio*:

"Por beber comadre,
Por beber.
Por mal vi, comadre,
Tu vino pardillo,
Que allá me tenías
Mi saya y mantillo". (...)

O aquellos otros de Antón de Montoro que en plan jocoso e irónico satiriza los efectos del vino en una mujer "beuda" quien, por beber tanto, "facéis los vinos caros":

"Un vinagrón como fierro
bebéis , por olio de Vique,
y las fojuelas del puerro
juraes que son alfañiques (pasta de azúcar cocida)
al echar y levantaros
puta, vieja, beuda y loca,
que facéis los vinos caros,
eso me da de besarvos
en el culo que en la boca."

O esta otra, que el ropavejero eporense dedica a una mujer que le quitó una bota:

"Catalina, mientras merco (compro)
otra mejor en Sevilla,
faz de mosquitos (persona amiga del vino) un cerco
y paresca la botilla.
Conjura beudas e beudos
viñas, lagar e tinaja,
Pues que son todos tus debdos
Daránte mi alfaha".

O estos versos:

"A una puta y a una beuda
haberos de bastecer,
damas de lo que os fallesce,
a la una de hoder,
y a la otra de beber,
a sólo Dios pertenesce".

A finales del siglo XVI, Baltasar de Alcázar, en uno de sus poemas "La cena jocosa", reclama el vino para la cena:

"Comience el vinillo nuevo
y échole la bendición;
yo tengo por devoción
de santiguar lo que bebo" (...)

Canta también a la taberna y se alegra de que exista. Menciona, incluso, el precio del vino.

"De qué taberna se traxo?
Mas ya...; de la del Castillo;
diez y seis vale el cuartillo,
no tiene vino más baxo
Por nuestro Señor, que es mina
la taberna de Alcocer;
grande consuelo es tener
la taberna por vecina.
Si es o no invención moderna,
vive Dios, que no lo sé,
pero delicada fue
la invención de la taberna".

La taberna, como se ha dicho, no era invención "moderna". Pero he aquí unos versos de Antón de Montoro que lo corrobora:

"(...) es su cama la taberna
su lonja ('pedazo de carne') el mal cocinado.
Su mayor proeza y fe es:"
A daca mi terrazo ('jarro de barro para beber');
"Si pagastes", "Non pagué";
traque, danle buen jarrazo"

Tirso de Molina, Calderón o el propio Cervantes, entre otros, en nuestro Siglo de Oro, hacen referencia al vino y a las tabernas. Luis Quiñones de Benavente

titula uno de sus entremeses "El borracho". Agustín Moreto escribe con gracia e ingenio los siguientes versos:

"Un hombre se iba azotando,
por la calle iba corriendo,
y en cuanto taberna hallaba
hacía estación y se estaba
un cuarto de hora bebiendo".

Nuestro genial Quevedo, en dos de sus obras *El sueño del juicio final* y *El sueño del infierno* sitúa a los taberneros en el infierno porque aguan y adulteran el vino. El mismo autor titula uno de sus romances "Los borrachos" y una décima "Al mosquito del vino". De ésta, los siguientes versos:

"Mota borracha, golosa,
de sorbos ave luquete:
mosco irlandés del sorbete,
y del vino mariposa".

Nuestros principales representantes de la novela picaresca, Vicente Espinel, Mateo Alemán, Francisco López de Úbeda y Castillo Solórzano también aluden con frecuencia al vino. De todos es conocida la escena del lazarillo y el ciego narrada en el *Lazarillo de Tormes*.

Ya en el XVIII, Cadalso en su poema "Al pintor que me va a retratar":

(...) "en esta diestra un vaso
muy grande, y lleno todo
de jerezano néctar
o de manchego mosto".

Y el mismo autor en "Anacreóntica":

"¿Quién es aquel que baja (...)
Sin duda será Baco,
el padre de las viñas.
Pues no, que es el poeta,
autor de esta letrilla."

Aunque, a salto de mata, la lista se hace interminable; por lo que cerramos nuestro recorrido con algunos escritores y poetas del siglo XX como Lorca, Concha Lagos, Antonio Machado y Salvador Rueda.

"Hoy aquí, mañana allá,
ahora en vaso, luego en copa.

Yo a mi vino sosegado,
a mi compás, a mi copla." (Concha Lagos)

Y nada importa ya que el vino de oro
rebose de tu copa cristalina,
o el agrio zumo enturbie el puro vaso." (A. Machado)

O estos otros, también de Machado : " Un vino risueño me dijo el camino"

También Lorca hace mención al vino en reiteradas ocasiones. Como botón de muestra, los siguientes versos de "La Saeta" y "Malestar y noche":

"¡Córdoba para morir!
Y loca de horizonte,
mezcla en su vino
lo amargo de Don Juan
y lo perfecto de Dioniso."

.....

"Tres borrachos eternizan
sus gestos de vino y luto"

Y para finalizar unos versos de Salvador Rueda, pertenecientes al poema "La juerga".

"Todo es bello movimiento;
todo broma y algazara;
sobre la mesa relumbran,
llenas de vino las cañas"

El vino en el refranero

Casi todas las situaciones de la vida están recogidas por el refranero. A veces, incluso, por la propia recursividad y versatilidad del lenguaje y de los hechos de la vida misma, se ofrecen sentencias contradictorias o complementarias sobre un mismo aspecto de la vida.

Existen muchos refranes dedicados al vino y a su entorno. De los 11.180 refranes recogidos por Francisco Caudet Yarza en 1994 en su libro *Los mejores refranes españoles* más del dos por ciento están dedicados al vino, y más de doscientos, en el *Refranero General ideológico* de Martínez Kleiner.

La ingesta de vino tiene efectos beneficiosos tanto para el cuerpo como para el espíritu, ya que "El vino, alegra el ojo, limpia el diente y sana el vientre y "Beber con medida prolonga la vida". El vino "hace dormir, reír y los colores al rostro

salir". Eso sí se toma con moderación, porque "Andar derecho y mucho beber, no puede ser". Hay que "Beber para comer; y aun eso, sin exceso". Platón ya lo aconsejaba en *El banquete*, cuando reunidos en casa de Agatón, los comensales acuerdan "beber con moderación, despedir a la flautista y entablar una conversación". Iban a hablar de amor y para ello nada mejor que haber libado con moderación ese néctar divino.

Hasta tal punto puede influir el buen o mal vino en quien lo toma que "El buen vino sugiere buenos pensamientos, y el malo, perversos". Es aconsejable acompañar el vino con comida, pues "El vino comido mejor que bebido". El vino hay que beberlo con discreción "y no a boca de cangilón" y "Bebe, que te rías del vino, y déjalo, antes que se ría de ti el vino". Tampoco es bueno la mezcla de vino de distinta clase y "Beber aquí, beber allí, a la noche borrachín".

Además, "El vino poco puro y a menudo". Y aunque el que escribe no está de acuerdo con ninguna de las siguientes premisas, "En los meses que no tienen ere, ni vino ni mujeres".

Inevitablemente, el refranero alude al vino y a la mujer, saliendo ésta un tanto mal parada, ya que "La mujer y el vino, sacan al hombre de tino". Y "Vino y mujeres dan más pesares que placeres". No obstante, "El vino debe tener tres cosas de mujer hermosa: buen color, buena nariz y buena boca". Algunos refranes ponen de manifiesto la arraigada afición de los españoles a beber un buen mosto, pues "El español fino, con todo bebe el vino" y "Fiesta sin vino, no vale un comino" y "Boda sin borracho, téngalo a milagro".

Si se coge un catarro: "Al catarro, con el jarro". Y si se enferma: "Vino por fuera y vino por dentro, cura los males en un momento". En la vida se deben tener presentes algunas normas que favorecen la convivencia y hay que llamar "Al pan, pan y al vino, vino"; y no debe haber "Ni mesa sin vino, ni sermón sin agustino". Y "Más vale gastar en la taberna que en la botica". Pero gastar sin excederse, pues "Hombre envinado, hombre entrampado".

Quien agüe el vino merece un castigo, ya que "Aguar el vino, es criminal desatino". Un buen vino hay que cuidarlo con celo, pues: "Tu vino, tu mujer y tu caballo para ti solo el gozarlos y por eso no alabarlos". Y hacer como el Conde de Cabra: "Una viña tiene el Conde de Cabra y él se la poda y él se la labra".

A los buenos catadores les gusta tanto el tomarlo como el ritual y la tertulia en torno al mismo, pues el vino "Bebido con buenos amigos, sabe bien cualquier vino"; y "El vino para que sepa a vino, se ha de beber con un amigo, y si se bebe con dos, mejor". El vino como la amistad hay que mimarlo, ya que "Vino y amigo que se torcieron, solo para vinagre fueron buenos". El vino y

la amistad con el tiempo, si se cuidan, se hacen mejores. "Amigo viejo; tocino y vino añejo", pues "Amigo y vino nuevo, aunque bueno sea, no lo es como el viejo".

El saber popular y la difusión oral de cómo son los vinos lugareños registran refranes que definen las propiedades de cada vino. Así, el " El vino de Jerez, remoja la vejez "; "El vino de Palma conforta el cuerpo y alegra el alma"; "El vino de Loja por donde pasa , moja"; El vino de Lucenica es cosa rica"; "El vino de Zuheros allá se va con el de Zapateros".

El abstemio no es bien tratado en el refranero, pues "Al hombre aguado, mirarlo de medio lado", y al contrario " Viejo que buen vino bebe, tarde muere" y " Viejo que vino no bebe cerca está de la muerte". Como no podía ser de otra manera, vino y sexualidad se relacionan. "Sin Ceres y Baco, Venus se enfría", en clara alusión al aforismo latino acuñado por Terencio en *El Eunuco*. "Amor y vino sin desatino", pues el alcohol, tomado en exceso, no favorece el sexo: " Hombre vinoso, poco lujurioso".

El vino y Doña Mencía

El documento más antiguo que atestigua la producción de vino en Doña Mencía es el que se encuentra en el Archivo Diocesano de Córdoba. En un manuscrito de Juan Alfonso de Astorga, fechado en 1489, consta que, habían llegado a Valencia, a través del cosario Çuacola, tres cargas " dos de vino e una de harina de doña Mencía ".

El documento no ofrece duda, a finales del siglo XV, no sólo se cultivaba la vid, sino que también se exportaba su vino a otras regiones.

En el Catastro de Ensenada (año 1752), hay constancia de que en Doña Mencía existían cuatro fábricas de aguardiente y tres bodegas de vino. El convento de los dominicos cobraba, por aquel entonces, mil arrobas de vino al año como diezmo. Ello quiere decir que la producción estimada estaba en torno a las diez mil arrobas que se producían en 180 fanegas de viñas de primera calidad, 144 fanegas de segunda, y 90 de tercera. Con lo cual, de las 1.447 fanegas (926'08 has.), que tenía el término, 414 eran viñedos.

En el Censo de Andalucía que hace José Bonaparte (31-01-1811), copia del cual se encuentra en el Archivo Municipal de Doña Mencía, aparece que en su término existían 170 fanegas de viña. El descenso del cultivo parece un tanto extraño, y es muy posible que los informadores rebajaran la cantidad por temor a los impuestos abusivos o a una requisa. En el mismo censo, el precio de la arropa de vino era de 45 reales de vellón, y, curiosamente, dos años después (1813), era de sólo 10 reales de vellón.

César Sánchez en su libro *Doña Mencía. Aspectos físico, económico y humano*, escribe que en las décadas de 1850, 1860 y 1870, el término municipal estaba ocupado en su mayor parte por la viña y no se conocía el paro obrero, ya que los obreros estaban ocupados en la crianza y elaboración de vino y de aguardiente. El problema sobreviene cuando aparece la filoxera en 1877. La plaga acabó con la mayor parte de las viñas ocasionando problemas de paro en la población. En el censo de 1888 se observa cómo los habitantes han emigrado a otras zonas.

Según Cabronero, en 1891, cuando Doña Mencía contaba con 4826 habitantes y era Alcalde Manuel de Gau y Cubero, su término municipal producía fundamentalmente "cereales, aceite, muy buen vino y aguardiente". De las 1546 hectáreas, 367 ha. se dedicaban al trigo; a olivar, 801 ha.; a viñas para vinos, 151 ha.; a dehesa y pastos, 196 ha.; a eriales, población, ríos, arroyos, caminos, sendas, eras, 31 ha.

En el pueblo había 39 calles y un total de 827 edificaciones. De ellas, 64 edificios eran de una planta; 650, de dos; 11, de tres o más; y dos albergues. Por aquellos tiempos finiseculares, los cosecheros de vino más importantes eran: José Navas Morales (vivía en la calle Arriba, 18); José M^a Campos Lama (Pósito, 21); Cristina del Real y Pino (Plaza Mayor, 32); Felipe de Gau y Cubero (Sacramento, 8); Marqués de la Paniega (Vuelta de Sacramento, 6). Manuel de Gau Cubero (Vuelta de Sacramento, 3).

También existían once fábricas de aguardiente. Además de los cuatro cosecheros de vino citados en último lugar poseían una fábrica de aguardiente: Francisco Moreno Ruiz (Nueva, 14); Juan Moreno Güeto (Granada, 25); Francisco Barba Moreno (Arriba, 70); Tomás Vergara Cubero (Pósito, 9) ; Tomás Cubero Borrallo (Sacramento, 15); José Vergara Moreno (Granada, 31) José Rafael Roldán Barba (Abajo, 18).

En Doña Mencía, no podía ser menos en un pueblo productor de vino y de aguardiente, existían nueve tabernas una de ellas regentada por una mujer, María Josefa Jiménez Pavón. El resto de taberneros eran: Francisco Cañete Mansilla, José M^a Gómez Pérez, José Agustín Gómez Cubero, Jacinto Aceituno Pol ; José Polo Jiménez, Manuel Recio Muñoz, Sebastián Jiménez Borrallo, Pedro Ruiz Urbano.

César Sánchez en su libro *Doña Mencía. Aspectos físico, económico y humano*, al hablar del cultivo de la vid, define los vinos mencianos como de color "pálido y de una fragancia desbordada". Cita la Pedro Ximénez, Baladí Verdejo, Baladí, Layrén y Moscatel como las variedades de uvas que se cultivan en el término. En el mismo libro, recoge una tabla del Servicio de Catastro de la Riqueza Rústica del año 1945 en la que se especifica que en aquel año se dedicaban al cultivo de la vid, 29 ha., 6 a. y 36 ca. Exportaba sus vinos a Baena, Bujalance,

Cañete de las Torres, Montoro, Cabra, Priego de Córdoba, Córdoba. Según los datos facilitados por la Hermandad de Labradores y Ganaderos de Doña Mencía, que también recoge en su libro, en 1965 se dedicaban al cultivo de la vid 150'50 ha.

Bodegas Luque, una empresa representativa de Doña Mencía

La empresa, fundada en 1920 por José Luque Campos, padre de los actuales dueños, inicia su camino en la calle Higueras, aunque pronto se trasladó a la sede actual de la calle Molinera. En su corta historia, sus vinos han sido presentados en diversos certámenes en los que han obtenido menciones especiales e importantes premios. "El abuelo", solera 1.888, ha obtenido cuatro medallas de oro (Fevinor, Santander, 1.980; Intervin, Barcelona, 1988; Bachus, Madrid, 1.996 ; y Mezquita, Córdoba, 1.996); el "Pedro Ximénez", dos medallas de oro Gastronomía siglo XX, Madrid, 1996 y 1998; y una de plata (Fevinor, Santander, 1980); y fino "El Pato", dos medallas de plata (Vinalia, Valencia; y Fevinor, Santander); y una Mezquita de plata. También han participado en catas, clasificándose uno de sus mejores caldos, "Los Luques", en segundo lugar en la II Cata del Descubrimiento, celebrada en Sevilla en 1.986.

Entre los documentos encontrados en el archivo de las "Bodegas Luque", me ha llamado la atención la copia de una carta de José M^a "El Tempranillo", cuyo original, según nuestro compañero Enrique Garramiola se encuentra en el Archivo Municipal de Montilla, que por su brevedad transcribo: "Don Miguel de Alvear me pondrá vd. la cantidad de dose mir reales en la casería de D. Lorenzo Castillo Ansur y ar no ponelos le jadré a ud.una ruina."

José Luque, padre, escribió a Azorín una carta, acompañada de un lote de vinos mencianos, porque había publicado en ABC un artículo en el que el que expresaba su preferencia por el vino de Montilla al de Doña Mencía. Azorín le contestó a vuelta de correo. La carta es de agradecimiento y elogio a los vinos mencianos, que no "son superados por ninguno de los vinos españoles sean andaluces o no lo sean". Unos días después publica en ABC "sinceros laudes para los vinos de Doña Mencía; vinos insuperables por su limpieza, su color y su sabor". Estos vinos deberían denominarse "Juan Valera". Debería siempre estar presente en "los ágapes literarios".

Y para terminar, la siguiente anécdota. Cuando César aún vestía pantalón corto, jugaba con los hermanos Luque y otros amigos en la casa de los Luque. Jugando descubrieron un barril de vino, el mejor de la casa, y decidieron practicar un juego más sustancioso y apetitoso que el de siempre. Todos los días, con la excusa de que iban a jugar en el corral con un pato, se bebían un buen trago de vino. Al cabo del tiempo, José Luque padre notó que el contenido del barril había menguado en exceso. Creyó que perdía vino, pero descubrió que ni

una sola gota había caído al suelo, sino al estómago de César y sus amigos. Como los mozalbetes decían que iban a jugar con el pato, aquel vino se llamó y se llama "Fino El Pato".

Fuentes consultadas

- BERNIER LUQUE, J. *et alii.*, *Nuevos yacimientos arqueológicos en Córdoba y Jaén*, Córdoba 1981.
- CABRONERO ROMERO, M., *Guía de Córdoba y su provincia para 1891 y 1892*. Córdoba, 1891.
- COROMINAS, J. *Breve diccionario etimológico de la Lengua Española*. Edit Gredos. Madrid.,1976.
- GARCÍA Y BELLIDO, A., *España y los españoles hace dos mil años, según la Geografía de Estrabón*. Espasa Calpe,1978.
- GÓMEZ BELLARD *et alii.*, "El vino en los inicios de la Cultura Ibérica". *Revista de Arqueología*, nº 142, 1993.
- LEIVA BRIONES, F., "El vino en la antigüedad". *Revista de la Sociedad de Plateros*, *Boletín* nº 2, abril 1993.
- MARTÍNEZ KLEINER . *Refranero General ideológico*.
- RUIZ DE ELVIRA, A., *Mitología Clásica*. Ed. Gredos, Madrid,1984.
- SÁEZ FERNÁNDEZ, P., *Agricultura romana en la Bética*, I, 1987.
- SÁNCHEZ ROMERO, C., *Doña Mencía. Aspectos físico, económico y humano*. Baena, 1973.

Nota: Mi agradecimiento a nuestro compañero César Sánchez Romero por sus atenciones y por la cesión desinteresada de la documentación existente en el Archivo Municipal de Doña Mencía que poseía. Así mismo, a los dueños de las "Bodegas Luque" por haberme permitido acceder a su archivo particular.



Asociación Provincial Cordobesa
de Cronistas Oficiales



Diputación
de Córdoba

ESTE
VOLUMEN
SE TERMINÓ
DE IMPRIMIR
EN LOS TALLERES
DE A.G. UNIGRAF, S.L.
EL 23 DE ABRIL DE 2002.
"DÍA DEL LIBRO"