

Hermanamiento del Vino de Rioja con el Queso de Cabra en aceite de Oliva, la carne de Membrillo y el Morcón

Buenas tardes a todos los presentes y a quienes se incorporen a este acto.

Un Saludo afectuoso y muy especial a Vd. D. Isidro José Nieto, gran maestro de la Cofradía del Vino de la Rioja, que tan dignamente representáis a todos aquellos que hacen del vino de Rioja una buena parte de su razón de ser: bodegeros, viticultores, catadores y amigos del buen beber.

Las voluntades, los corazones, el entusiasmo y la ilusión que derrocháis, forman parte de los impulsos que os mueven dentro de vuestra cofradía. Su punto de atención es la figura venerada de vuestro vino. El Vino de Rioja y alrededor de él giran muchos momentos en vuestras vidas. Especialmente en las fiestas, y es que vosotros formáis parte de ellas, vosotros sois la fiesta misma porque le dais a ella lo mejor que lleváis dentro, la alegría y seriedad que sabéis derrochar entre los que aquí viven y entre los que visitan vuestra tierra, La Rioja, y la sienten suya.

Sentir La Rioja, vivir La Rioja, soñar La Rioja. Estas son las premisas forzosas para quienes amáis La Rioja. Pero todo ello estará siempre unido al vino. Porque el Vino forma parte de vuestra Alma. Y el Alma de los pueblos es el matiz que los diferencia, que los hace ser distintos, que los hace ser diferentes.

El Alma forma parte de las raíces de sus gentes. Y en el Alma de Logroño hay, y se respira vida y amistad entre quienes viven aquí.

A Logroño, un pueblo que ofrece a la luna el espejo de vuestro incomparable río, venimos desde Andalucía, desde Málaga y desde la Costa del Sol, todo ilusionado, a compartir con vosotros nuestra y vuestra amistad.

También a vivir con vosotros, vuestras fiestas de San Mateo y a invitaros a que conozcáis una tierra distinta a la vuestra, donde nuestras gentes reciben a quienes nos visitan con los brazos abiertos.

Y ¿ Como no? A ofreceremos nuestro queso puro de cabra en aceite de oliva, nuestra carne de membrillo y nuestro morcón. Tres productos reina de la cocina campera malagueña. Aquella antañá merendilla que iniciándose con el morcón y regándose con un buen vino, se completaba con la mezcla formada con el queso blanco de cabra y la carne de membrillo.

No es fácil para mi, un hombre que llega de una tierra bañada por el Mediterráneo y desde donde se divisa ese otro continente que es Africa, hablar de un producto mágico y mítico como el vino de Rioja. Y menos aun, hablar de los productos que con anterioridad he mencionado y que vieron la luz en mis tierras malagueñas hace cientos de años y que nunca imaginaron que serían los compañeros perfectos de esos vinos vuestros.

Estamos a las puertas del otoño, la estación de los membrillos ; las manzanas de oro de Virigilio, las frutas que perfuman la casa lorquiana de María Pineda; el olor de los baúles de la ropa limpia guardada en los armarios de la abuela. Cuando ya nada subsiste de un pasado , el olor y el sabor perduran y soportan sin doblegarse el enorme edificio del recuerdo.

El olor del membrillo, me lleva a mi infancia. A paraísos perdidos en cada otoño oliendo a frutas frescas y oliendo los vapores nostálgicos del almíbar. También me lleva a mi familia faenando en la cocina con grandes cazuelas, donde se cocía el membrillo y donde como unos alquimistas, mezclaban sabiamente las proporciones de azúcar con las mondas de corteza de limón y su porción justa de canela. Después venia la larga espera en platos de porcelana, donde se le dejaba oreándose, y secándose hasta que adquiría un dulce rigor mortis de meriendas y golosinas.

En este devenir de olores y sabores, de recetas y recuerdos siempre me ha llamado poderosamente la atención, que al dulce de membrillo se le llame "carne". Un apelativo mucho más rotundo que el del dulce.

El otoño sigue siendo en mi tierra un trasiego de cacerolas para muchas mujeres, un metamorfosarse de la fruta ácida y áspera en carne con sangre de azúcar. Son mujeres dadas, desprendidas que hacen carne de membrillo y la regalan a sus amistades porque el membrillo es señal de amistad. Así lo entendieron los griegos que , además, lo consideraban símbolo del amor y con el que se consagraba a Venus, y su carro, se adornaba con hojas y frutos de membrillos.

Ellos fueron quienes lo sacaron de Persia y lo llevaron por un periplo alrededor del Mediterráneo. Los romanos lo llamaron fruta de oro y se esforzaron porque lo tomaran los recién casados antes de entrar en el hogar como símbolo de suerte. Y hasta el mismo Plutarco en "Sus vidas paralelas" nos indica como las recién casadas debían de tomar el membrillo antes de su primera cohabitación. Los árabes descubrieron sus propiedades medicinales y cosméticas. Otros pueblos tenían la costumbre de ofrecer a las parturientas su pulpa para que alumbrara a un hermoso varón.

Tras cruzar el Atlántico se convirtió en señal de identidad de algunos pueblos americanos y ahora, los que aquí estamos reunidos, vamos a descubrir la perfecta simbiosis entre un trocito de carne de membrillo y una copa de tinto, no de negro o rojo, como le llaman en otras tierras al tinto, de tinto joven riojano.

El membrillo tiene la facultad de unir recuerdos y sabores. Incluso de retrotraernos a otras, épocas; pues ¿quien no recuerda algo de su pasado cuando abre una caja de hojalata, de esas en las que una vez se ha vaciado su contenido de carne de membrillo se usaban para guardar fotos antiguas y cartas jamás contestadas?. El membrillo, su carne, hará que renazca el recuerdo entre nosotros.

Y como el día esta inmerso en recuerdos, también quiero haceros partícipes de ese otro recuerdo que me lleva a las casas de campo de las tierras malagueñas. Allí, sobre grandes bancos de madera, descansan unos quesos frescos de cabra, de diversos tamaños y muy bien grabados con las antiguas queseras de madera, los exprimijos que tanto abundan en cualquier cortijo malagueño. Esta imagen que recogía la abundante producción de este queso en las serranías malagueñas, era habitual en otras épocas y hoy vuelve a serlo, merced al buen hacer de los maestros queseros malagueños, que están recuperando una costumbre tan enraizada en los hábitos populares andaluces, la elaboración y el consumo del queso fresco de cabra.

Un queso totalmente blanco, con corteza cerrada y bien grabada, que parte, de la leche cruda y entera de cabra malagueña y que se coagula con el cuajo de un cabrito lechal. Su interior es compacto, cerrado, con alguna cavidad que retiene suero y su sabor es dulzón, lechoso, muy agradable y ligero, nada salado y graso al paladar.

Un perfecto acompañante de esos excelsos tintos de crianza que he probado en estos días.

¡ Ah ¡ No me olvido de ese otro vino, el vino viejo del que tanto se habla en la Biblia, del reserva. Lo he dejado para que un humilde morcón le sirva de compañía. El morcón es la antítesis de toda la chacina de mi tierra, es el mas humilde de todos, el más feo en su figura y el mas deforme, pero tiene la gran virtud de saberse de esta manera y agradecerle a quien lo pruebe con un sabor distinto, mayestatico. Es la esencia de los sabores de la chacina, el compendio de todos, sintetizado en uno solo. Nunca un producto tan dispar, tan antiestético, ha sabido a mayor variedad de aromas y sabores. Aromas y sabores que casan, como si de unos amantes neoclásicos se tratara, a la perfección infinita.

Un medico sirio, San Lucas, que escribía sus evangelios partiendo de las expresiones orales de las gentes y en perfecto griego, llego a decir: " Y ninguno que bebiera vino añejo quiere beber del nuevo, porque dice que el añejo es el mejor".

Yo no voy a entrar en dilucidar si es verdad o no, pero creo que el vino añejo le sienta bien al morcón. Un morcón que ya se elaboraba en la época del imperio romano. De modo , que ya en aquellos años, mientras que en Roma Nerón actuaba por su cuenta y riesgo asesinado a su propia familia e incendiando la ciudad, en la Palestina de entonces empezaban a distinguirse los vinos viejos de los nuevos.

Espéro que este hermanamiento de unos productos tan nobles de mi tierra, con el mas codiciado de los productos, El Vino de Rioja, sirva para que la cultura del vino que existe en esta tierra vuestra, puedan expandirse en otras, concretamente en las tierras bañadas por el Mediterráneo andaluz y contribuya al consumo moderado y en su momento optimo del vino riojano.

Me vais a permitir que os cuente una pequeña anécdota que sucedió hace unos años en la Costa del Sol a un buen amigo mío, al que invitaron a comer a una suntuosa casa, emplazada en una no menos suntuosa urbanización de la costa malagueña. Hacia calor, era Julió y lamentablemente se encontraban inmersos en una de esas jornadas tórridas que abundan en verano. El anfitrión se hizo cargo de la intendencia éfílica, sin encomendarse a Dios ni al Diablo, ni al parte meteorológico.

El buen hombre se empeñó en sacar los mejores tintos que tenía, riojas de dos buenas añadas, 1981 y 1982, para agasajar a sus invitados. Ambos vinos, excelentes, estaban siguiendo uno de esos axiomas absurdos: "A temperatura ambiente los buenos tintos". Pues bien, el ambiente aquel día superó los 35 grados y, a la hora de comer, los centígrados estaban en plena forma. El vino ardía, era "fuego riojano". Mi amigo carecía ante aquella gente del mas mínimo carisma vínico, de modo que cuando no pudo por menos que decir, que aquel vino estaba ardiendo, y que seria conveniente que lo pusieran a enfriar en una cubitera con hielo y agua para bajarle unos grados de golpe, fue completamente anatematizado. El anfitrión le miro con esa expresión que se suele utilizar para hundir al semejante en la miseria y le dijo, poniendo mucho énfasis en el acento de la expresión francesa: "¿ No sabias que los buenos tintos hay que tomarlos chambré?". Ante tamaña estupidez, mi amigo, no quisp discutir y prefiero dejar los mal chambreados riojas aparte, y beberse una botella de agua, mientras pensaba, como dijo Diogenes: "Que un rico ignorante cada día se parece mas a una oveja con vellones de oro".

Pero , para que estas cosas no ocurran , estáis vosotros, entre otros fines, los miembros de la Cofradía del Vino de La Rioja. Vosotros verdaderos soldados-monjes siempre dispuestos a defender a capa y copa, los mejores vinos del mundo, los vinos de Rioja.

Y si me lo permitís, ahora también un poco de todos nosotros. De las gentes que hemos venido de la Costa del Sol a mostraros algunos de nuestros productos que son sin la menor duda, unos buenos compañeros de viaje de vuestros vinos. Que el viaje que emprenden hoy lo hagan a través de la buena mesa y caminen eternamente unidos.

Y como dice una coplilla del andaluz Antonio Machado: "Caminante no hay camino, se hace camino al andar". Hoy La Rioja y la Costa del Sol inicien unidos codo a codo un camino juntos que nos lleven a encontrarnos siempre en la verdad y en la alegría, y hagamos camino al andar.

Salud a Todos.

Muchas Gracias.

Manuel Sánchez Bracho

Presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Occidental