



Sociedad de Plateros María Auxiliadora abre su propio despacho de vinos

POR ROCÍO GÓRRIZ, 21 DE SEPTIEMBRE DE 2017

El establecimiento regentado por **Manolo Bordallo** cultiva el espíritu original de las conocidas sociedades. **Han retomado la forma inicial de la sociedad plateros cuando las tabernas empezaron siendo despacho de vinos.** Él mismo nos cuenta cómo ha iniciado esta nueva andadura. «Desde hace 20 años se vienen cerrando muchas bodegas tanto en Jerez como en Montilla Moriles. La bodega ya no es un negocio tan rentable por la cantidad de gastos y el poco margen comercial que da el vino. Muchas bodegas cerraron con mucho dolor ya que son bodegas centenarias y algunas forman parte de la historia de Córdoba, como La de La Sociedad Plateros. Por eso me decidí a quedarme con los vinos de la Sociedad Plateros. La Actual Junta Directiva me comunicó que el vino de la Sociedad Plateros se acabaría cuando se vendiese lo que quedaba en las botas de la bodega en la Calle Queso, por lo tanto desaparecería las marcas de estos vinos».

Más allá de ser un despacho donde clientes y visitantes puedan adquirir vino embotellado y a granel, Bordallo desea que esta bodeguita «sea un centro de interpretación del vino Montilla Moriles y así compartir nuestra cultura con todas las personas que estén interesadas en el mundo del vino».

Bien es verdad que detalles y riqueza histórica no le faltan. «Contamos con botas con mucha solera, una de ellas, la de Amontillado data de 1868, con una crianza media de su vino de 50 años».

Pero, ¿qué vino podemos encontrar en este despacho? **Se mantendrán las marcas de Peseta, Platino, P.X. Oro dulce, Oloroso oro Viejo, etc.**

«Además de las mencionadas anterior mente tenemos nuestro Vermú Crisol, elaborado por nosotros; Cream que es una alianza de Pedro Ximénez y Oloroso, Amontillado Oro 1868, y Palo Cortado Oro Ley».

Todos tienen su origen en la D.O. Montilla Moriles. «Han sido seleccionados los mejores mostos yema de Moriles. Además cuento con mi amigo experto enólogo José Ignacio Santiago, que me presta su ayuda cuando estoy en apuros enológicos. Eso es lo que esperan nuestros clientes: los aromas y sabores de toda la vida».