

Reportaje Córdoba

## Un paseo para degustar en Córdoba vinos olorosos y amontillados de la tierra (I)

POR ALFREDO MARTÍN-GORRIZ, 27 DE MAYO DE 2021

Hasta hace bien poco, tomar en Córdoba capital un amontillado o un oloroso de la tierra era tarea complicada. Incluso cuando algún establecimiento lo ofrecía, ¡ah, hereje!, procedía de Jerez. Poco a poco bares, tabernas y restaurantes se van animando a ofrecer estos vinos, siendo el amontillado el que se considera la joya de la corona, el más delicado de los caldos de crianza biológica. Esta vez escogemos algunos de los sitios que ofrecen estos productos, hay muchos más, pero proponemos un paseo que parte de María Auxiliadora para concluir en la Ribera y pasando por el centro. Desde luego si en cada uno de ellos el paseante toma un oloroso o un amontillado dudamos que llegue al final o incluso que a sus andares se le puedan denominar paseo, por lo que se recomienda moderación e ir escogiendo las etapas con mesura. Y con trago lento.

Uno de los establecimientos que más se ha volcado con estos vinos y punto de partida del recorrido ha sido **Plateros de María Auxiliadora**, pues su responsable, Manolo Bordallo, puso en marcha una pequeña bodega en el local y se quedó con la elaboración de los famosos finos Platino y Peseta, incorporando luego vermús, olorosos, amontillados y palos cortados.

Y así el amontillado Viejo Oro y Viejísimo Oro ofrece dos caldos de 30 y más de 40 años respectivamente. Los olorosos Oro Viejo y Oro Viejísimo cuentan con 8 y 25 años de crianza oxidativa.

El recorrido continúa camino arriba por la calle María Auxiliadora hasta llegar a San Lorenzo. En la **Cuchara de San Lorenzo** cuentan tanto con olorosos y amontillados de la tierra como de jerez. Como oloroso de Córdoba está Gran Barquero, y como amontillados también Gran Barquero, La Inglesa y Lagar Blanco.

Seguimos por el Realejo y nos desviamos en el Ayuntamiento justo hasta antes de la Corredera. En la **Cazuela de la Espartería** puede el comensal maridar sus excelentes tapas con olorosos y amontillados. Lagar Blanco, Del Pino o Piedra Luenga Ecológico se cuentan entre los olorosos. Y Pérez Barquero 25 años, La Inglesa, Del Pino, Amon, Los Raigones o Piedra Luenga entre los amontillados.

Vamos a las Tendillas. Y qué decir de **La Montillana**, con una carta de 50 referencias de Montilla-Moriles. Entre los olorosos están Montilla Oro de Bodegas Gracia, La Asunción de Bodegas Alvear, Piedra Luenga de Bodegas Robles o el oloroso de Toro Albalá. Los amontillados son Tauromaquia, Carlos VII de Toro Albalá, Piedra Luenga de Bodegas Robles y Viejísimo 1922 de Toro Albalá.

Al lado del colegio Santa Victoria y casi en frente del Conservatorio está **Cepa Craftbeer & Wines**, con una amplia carta de vinos. En este local de Rafael Serrano, la carte de vinos está diseñada por Marta García Garoz, de la Asociación de Sumilleres de Córdoba. Va variando

continuamente. Ahora mismo, entre los olorosos están en Gran Barquero y el Don Zoilo. Como amontillados se ofrecen el Tauromaquia, El Abuelo y Galán Portero.

Seguimos hasta la Judería. Otro de los lugares que más atención le ha prestado a estos vinos últimamente, y a la enología en general, es la **Taberna nº 10**, por algo se hace llamar «La casa del vino Montilla–Moriles». Y así apuestan por el oloroso Marqué de Poley, de Toro Albalá, o el amontillado Tauromaquia, de más de 30 años, de Gracia Hermanos.

Y continuamos hasta la ribera, hacia **Bodegas Mezquita Ribera**. Allí podemos encontrar Oloroso Piedra Luenga y Amontillado Delgado, dos opciones para degustar frente al Guadalquivir.

## Más Reportajes