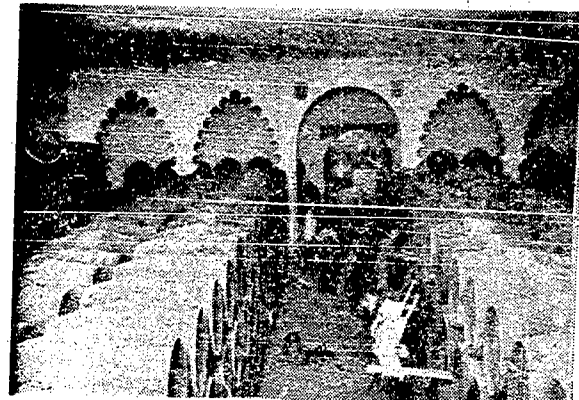


# "Bodegas de Nuestra Señora de la Fuensanta S. A."



## Cómo funciona esta importante industria EN EL ESCASO TIEMPO QUE LLEVA ABIERTA AL PÚBLICO SE HA CREADO UNA GRAN CLIENTELA

Los vinos de Borgoña y de Champagne franceses son conocidos en el mundo entero por su alta calidad y su viciosa estirpe.

Y así, Inglaterra y todos los países. El vino parece que ha ido siempre equiparado a la vida del hombre acompañándolo en sus alegrías y reveses como parte integrante de su personalidad.

### ESPAÑA ES NACIÓN DE GRAN ABOLONGO EN ESTE CULTIVO

Lo cierto es que los vinos españoles eran ya famosos en tiempos antiguos, principalmente los de Tarragona y las Baleares. En cuanto a la región andaluza, se dice que sus vinos suplían la insuficiencia de las cosechas italianas en tiempos romanos, proveyendo abundantemente aquellos mercados.

Durante la dominación musulmana la viticultura prosperó como las demás ramas de la Agricultura. En aquella época, mientras el cultivo de la viña permanecía estacionado y más bien retrocedía en Francia, en España, por el contrario, progresaba en nuevas plantaciones y con el perfeccionamiento en las formas de la plantación.

Las uvas de vides cultivadas en España pasan de 500 y la mayor parte de ellas son cultivadas en la región andaluza.

La tradición del cultivo de la vid en España nos hizo famosos en el mundo entero, destacándose de modo notable nuestra maravillosa región.

Andalucía y dentro de ella Jerez, La Palma, Montilla y Los Moriles tienen nombrada extraordinaria por la calidad de los vinos que se cosechan.

Córdoba ha tenido la suerte de tener cerca de la capital estos pagos admirables de Montilla y Los Moriles que surten a las más famosas bodegas de España.

Queremos describir hoy una de estas magníficas bodegas, donde se conserva y se elabora el vino traído de esa maravillosa comarca: La Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta S. A.

Daremos noticias de su instalación, de sus tipos de vinos, del funcionamiento de la misma y de todos aquellos detalles que pongan de manifiesto la importancia de esta industria cordobesa.



El vaso donde nos ofrecen las muestras de estos productos admirables, se empaña con la soleada vicia y oscura.

Entre estos vinos que se conservan en la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta S. A., se han elegido dos tipos distintos, de diferente graduación y de paladar variado, para lanzarlos al mercado en calidad de embotellados especiales. Las marcas que figurarán en sus etiquetas serán: "POCITO" y "SOLERA FINA". Dos especialidades que son dos maravillas.

Esta elección ha sido hecha teniendo presente la demanda del público, que se dirige preferentemente hacia estas calidades que ofrecerá la Cesa.

### Actividad

Lo que más nos ha sorprendido en la visita que hemos hecho a la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta S. A. ha sido la forma especial en que se realiza el trabajo, el estilo tan característico con que se acaban los empleados en sus tareas.

Diffiere totalmente la faena de una bodega de este tipo con la labor de los que trabajan en otros menesteres. No se precipitan ni agitan los hombres que discurren por las amplias naves de la Casa, porque su trabajo ha de ser lento, reposado, oportuno.

Al penetrar por entre las largas filas de bodegas, con sus típicas apuntes donde se consignan importantes datos de la vida de su líquido contenido, se apodera del ánimo una especial mansedumbre y una estática contagiosa. Tal vez la faena del operario de la bodega se desmenuza en esta reposada tranquilidad por este mismo ambiente contagioso, más que por la necesidad que impone su especial labor.

Aquí no se elaboran los caldos valiéndose de extraños procedimientos de laboratorio como ocurre frecuentemente en industrias de este tipo, sino que se cuidan y transforman con la más pura delicadeza, en cierto modo primitiva, ya que se sigue un sistema bueno por lo rudimentario. De aquí la consecuencia de que los vinos criados bajo el amparo de estos productores tengan una bondad inigualable, nacida de la falta absoluta de aditivos que puedan desvirtuarlos y quitarles su pureza primitiva.



### "Nuestra Señora de la Fuensanta S. A."

Esta raven social, fundada recientemente el 12 de Febrero de 1941, no dió salida, en un principio, entre sus accionistas, a los elementos que no fuesen pertenecientes al gremio de vinos, para lo cual se extendieron acciones entre aquellos bodegueros o dueños de tabernas que pudiesen aportar caldos de calidad a la recién iniciada sociedad vinícola.

Más tarde—en la primera junta general celebrada—se varió este criterio en el extremo de que pudiesen pertenecer a la misma señores de cualquier condición comercial. La medida adoptada en principio consiguió favorecer a la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta, hasta el punto de conseguirse aportar los mejores vinos de pequeñas bodegas que fueron propiedad de los primeros accionistas. La mayor cantidad de ellos fueron traídos de Montilla y Los Moriles, viejimos caldos que serían la base de toda la posterior reserva de la Bodega recién fundada.

Cuenta la Sociedad con cien accionistas entre los cuales están nombrados los miembros del Consejo de Administración. Los cargos y nombres de los señores que componen este Consejo son los siguientes:

Presidente: Don Alejandro Gómez Llorent.

Primer Consejero Delegado: Don

Mariano Marín Ortiz, don Manuel Montes Lázaro.

El capital invertido en este negocio de la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta, es de unos millones de pesetas.

### Notas finales

El auge y el incremento que ha tomado esta recién creada industria cordobesa lo debe, sin duda alguna, al desvelo con que se realizan estas tareas de elaboración y conservación de los caldos, a la maravillosa selección que se hizo a cabo al adquirirlos y la perfecta insuflación de la Bodega, cuenta sin duda alguna con los más apropiados elementos para conservar los exquisitos vinos de Montilla y los Moriles.

La sencillez de la razón social en el aspecto comercial, hace igualmente que se incremente el negocio de la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta S. A. de día en día. La más patente prueba de ello es el campo de acción que se ha creado en el escaso tiempo que lleva abierta al público.

Nosotros auguramos a los señores propietarios de esta importante empresa un éxito rotundo si continúan marchando de este modo sus brios comerciales.

Así lo deseamos por el bien de nuestra ciudad, que aumenta en importancia.

En todas las épocas ha sido objeto el vino de los más afinados comentarios y de las interpretaciones más diversas. El origen del vino ha dado lugar a una serie de leyendas algunas de las primeras relacionadas con el relato bíblico de Noé. Según algunos escritores, la idea de plantar la vid y exprimir su fruto le fué inspirada a Noé por un macho cabrío que él veía en cierta montaña y que habiendo bebido el zumo de la vid salvaje, se embriagó y empezó a atacar a los demás animales. Al ver esto el antiguo patriarca, se convenció de las propiedades de aquel vegetal y lo plantó, regándolo con sangre de león y de otero místico para darle su naturaleza diversa.

Según otra leyenda, más propiamente que las anteriores, el dios helénico Dionisio enseñó el cultivo de la viña a los indios, a quienes conquistó con un ejército de hombres y mujeres armados de tirso cargados de uvas. Este mismo dios fue el primero que enseñó la viticultura a los griegos, por cuyo motivo lo convirtieron en dios.

Algunos autores intentan tumbar en una sola todas las leyendas sobre el origen del vino, según lo cual los mitos de Dionisio, Prometeo, etc., no serían más que la historia de Noé con diversas más caras de paganiemo.

### UN POCO DE HISTORIA DE ESTE DIVINO LÍQUIDO

Es interesantísimo recorrer la historia de los pueblos recogiendo lo que se halla en sus civilizaciones acerca de su vino. Tan interesante consideramos esta somera divagación, que no queremos privarnos de ofrecerla a nuestros lectores.

La India, China, Japón, Persia y otros pueblos antiguos ofrecen maravillosas leyendas y descripciones sobre el cultivo de la vid y el uso que posteriormente se hacía de su divino líquido. Nuestra erudición en estas materias no alcanza extensiones suficientes.

preferentemente a la historia de la vid en aquellos pueblos que nos son más conocidos por el contacto que tuvieron con nuestro territorio.

Ya en los primitivos poemas griegos encontramos ecos de la importancia que se daba al vino para celebrar las victorias de los luchadores en aquellos siglos casi legendarios. A los hombres agotados por las penalidades de los combates y por los trabajos de la guerra, se les ofrece el licor que vivifica las fuerzas y que disipa los recuerdos de los difíciles momentos.

Tanto en la parte insular como dentro del territorio griego propiamente dicho, la vinificación se efectuaba una vez terminada la vendimia. Las uvas eran pisadas en cubas o llevadas al lagar, el cual casi siempre estaba cerca de los viñedos. Del lagar el caldo se conducía a los recipientes donde tenía lugar la fermentación.

Conocidos con las grandes fiestas celebradas en Grecia durante la vendimia y la transcendencia que han tenido las mismas para explicar el origen de la tragedia de aquel pueblo mediterráneo.

En Roma la vinificación se realizaba de manera análoga a la de Grecia. Su importancia nos la explica el interés que algunos emperadores dieron a los cultivadores de vinos, los que concedieron privilegios y especiales favores. En la casa imperial había oficiales exclusivamente encargados del cuidado de la bodega.

Mientras el vino fué mercancía rara en el Lacio, los romanos lo bebían poco. Desde luego su uso estaba prohibido a las mujeres, permitiéndoles únicamente beber especiales bebidas semejantes a aquel.

En la decadencia del Imperio el uso del vino se generalizó de tal forma que las mujeres bebían al Falerne con la misma sencillez que los hombres.

de los pueblos regocijando o sea que halla en sus civilizaciones poca de vino. Tan interesante consideramos esta somera divagación, que no queremos privarnos de ofrecerla a nuestros lectores.

La India, China, Japón, Persia y otros pueblos antiguos ofrecen maravillosas leyendas y descripciones sobre el cultivo de la vid y el uso que posteriormente se hacía de su divino líquido. Nuestra crudeza en estas materias no alcanza extensión suficiente para determinar datos precisos sobre esta cuestión, y por tal hemos de ceñirnos

En la decadencia del Imperio el uso del vino se generalizó de tal forma que las mujeres bebían el Falerno con la misma sencillez que los hombres.

Italia, en la Edad Media, continuó su gloriosa tradición en el terreno de la vinicultura.

Queremos describir hoy una de estas magníficas bodegas, donde se conserva y se elabora el vino traído de esa maravillosa comarca: La Bodega de «Nuestra Señora de la Fuensanta S. A.»

Daremos noticias de su instalación, de sus tipos de vinos, del funcionamiento de la misma y de todos aquellos detalles que pongan de manifiesto la importancia de esta industria cordobesa.

Por la elevada calidad de sus productos, sigue la tradición española de manera notable.



calidos que serian la base de toda la posterior reserva de la Bodega recién fundada.

Cuenta la Sociedad con cien accionistas entre los cuales están nombrados los miembros del Consejo de Administración. Los cargos y nombres de los señores que componen este Consejo son los siguientes:

Presidente: Don Alejandro Clemente Llorent.

Primer Consejero Delegado: Don Francisco Solano Mora Repiso.

Segundo Consejero Delegado: Don Juan de Luque Cabello.

Secretario: Don Roque Clemente Llorent.

Consejeros: Don Francisco Gómez Romero, don Manuel Franco Márquez, don Pedro Ruiz García, don

de la Bodega de «Nuestra Señora de la Fuensanta S. A.» de día en día. La más patente prueba de ello es el campo de acción que se ha creado en el escaso tiempo que lleva abierta al público.

Nosotros aseguramos a los señores propietarios de esta importante empresa un éxito rotundo si continúan marchando de este modo sus bríos comerciales.

Así lo deseamos por el bien de nuestra ciudad, que aumenta en importancia industrial al instalarse empresas de este tipo.

Españoles: Todos los que se reúnen con nuevos días de gloria para nuestra Patria.

DAD A LA JUVENTUD.

## La bodega está instalada en la antigua casa de los caballeros de Santiago

Con la presiancia de una casa señorial se nos ofrece el patio que de acceso a las dependencias de la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta. Tiene sabor de construcción nobiliaria, donde alternan blasones con viejos capiteles y querías airozas con fustes esbeltos. En este castizo patio de entrada, abierto al sol y al viento de nuestra tierra, un pozo de brocal blanco, cuando con sus adornos de cerámica y pintoresca, no faltan los arriates con flores escalando las paredes simplicas de este típico patio cordobés.

Esta entrada es evidente prueba de la calidad de la construcción, la cual otra del siglo XV y primitivamente fué residencia de los Caballeros de Santiago. Aquella Orden militar tan española que fué fundada en León a mediados del XIII, vinculó nuestra ciudad con las otras ciudades donde ya estaba fundada la Orden, construyendo a esta casa que sirvió de aposento a sus caballeros.

Amplia, severa, con un característico trazado medieval, se presenta toda la construcción. Hay arcos de tipos diferentes. Bellísimas arcadas rodeando las naves que primitivamente fueron patios. Alternan los polígubuidos con las elegantes ojivas, los angrelatos con los de medio punto. Casi todos ostentando en los ángulos superiores de su recuadro los blasones de la famosa Orden de caballeros. La cruz con los brazos ignales que rematan en flor de lis. La misma cruz que campeó en aquel estandarte de damasco rojo junto con el Arcosol Santiago, que los ejércitos cristianos hicieron ondear en los muros de Sevilla cuando fué conquistada.

Más tarde esta casa perteneció al Marqués de Benaméj. Este noble la utilizó como casa de campo, ya que en aquella época el barrio donde está construida quedaba fuera del recinto de nuestra ciudad.

Ha corrido distintas suertes esta antigua mansión de los caballeros de Santiago, por cuyo motivo presentaba imperfecciones arquitectónicas considerables a ser adquirida por la razón social «Nuestra Señora de la Fuensanta S. A.». Los nuevos propietarios, con un justo criterio y asesorados por expertos del arte, han realizado una recons-

trucción total de la casa procurando no desproveerla de su sabor auténtico. Arcos y paramentos, fustes y capiteles, se han visto de nuevo limpios y completos, sirviendo de marco a la instalación de la bodega.

### La visita a la bodega

En nuestra visita a la Bodega de Nuestra Señora de la Fuensanta nos acompañan el apoderado de la Casa, señor Prieto, y el encargado de la misma señor Gómez, quienes con cortesía y amabilidad nos ofrecen cuantos datos interesantes necesitábamos para esta información. Con ellos iniciamos nuestro recorrido por las amplias naves de la Bodega, donde la penumbra necesaria para la conservación de los calidos, da a estas estancias un fresco-agradable en los días del Mayo caluroso de nuestra ciudad.

La Bodega, que está emplazada en un típico barrio cordobés, próximo al de la Fuensanta, cuenta con amplísimo local donde están

distribuidas las dependencias de la misma.

Hemos visto en nuestra visita como se asignan los empleados de la Bodega de la Fuensanta en el trabajo diario del cuidado de los vinos tan delicado y tan difícil como no imaginan muchas personas que catan estos néctares exquisitos.

La venta principal de estos vinos se realiza en Córdoba, donde se consumen una elevada cantidad que alcanza frecuentemente a unas trescientas arrobas diarias entre todos los tipos de los vinos de esta importante Casa.

Las naves de la Bodega, amplias y regularmente instaladas, dan una impresión de cuidado y de reposo con sus largas filas de botas simétricamente dispuestas en las también dispuestas estancias.

Preguntamos al apoderado que nos acompaña en nuestra visita sobre el número aproximado de botas que contienen las naves, y nos señala una cifra considerable. Unas 1.200 botas distribuidas en los distintos departamentos de la bodega.

## Viejos y nuevos caldos

El exquisito vino de Montilla y los Moriles, recogido en estas grandes vasijas de medera, elaborado con el esmero más encomiable, se ofrece en las calidades y en los tipos más diversos. Siempre bueno y agradable al paladar, porque el vino que se produce de la vid de estos pagos andaluces de nuestra comarca, necesariamente

tiene que alcanzar buena calidad y ofrecer buen sabor. Unicamente varían sus gustos en la edad y en la forma en que han sido elaborados.

Aunque esta Bodega, como acabábamos anteriormente, es de moderna fundación y no tiene esas credenciales de antigüedad con que suelen propagar sus productos otras casas, cuenta, por la selec-



No hemos de hablar de la importancia turística que tiene para nuestra ciudad la feria, ni de su antigüedad, que algunos remontar al año 1244. Miramos a tiempos cercanos, pero siempre recordando que esta feria fué en tiempos remotos la más importante de Andalucía, y se celebró, con general beneplácito, en la Pascua de Pentecostés, como se celebra este año.

Siempre las fiestas civiles de los pueblos tuvieron auge cuando se cimentaron en una religiosa y esta de la Pascua era fiesta mayor a cuyo sontría creció la preponderancia de la feria que tuvo fama más que la de Ronda, la de Espiel y la de Mairena, tan celebradas y la de Córdoba lo fué cuando se llamó la feria de Nuestra Señora de la Salud. Pero, como es lógico, esa celebridad no la tuvo por las diversiones, que abundan desde hace medio siglo, sino por la importancia de los negocios que en ella se hacían.

Esta importancia comercial se demuestra por el gran volumen de operaciones que se llevan a cabo con ocasión de la feria, antes de ella y durante ella misma.

Provincia eminentemente agrícola, aprovecha este mercado para las transacciones de ganados, y para surtirse de aperos y demás elementos necesarios para la recolección inmediata. Y a la capital aflojen, no solo agricultores de las provincias andaluzas, sino de las extremas y levantinas.

El beneficio comercial que reporta a la población no se circunscribe al elemento agrícola, ni a una clase determinada, sino que alcanza a todas las de la población. Prueba de ello es que todas han procurado ferias reales, y cuando la pasión política se ha cebado en la, todo el pueblo lamentó los resultados.

Recordemos, por ejemplo, que en el año 1048, fué ensayada del mar.

mo hizo que se declarasen en huelga los ferroviarios precisamente el 25 de Mayo. Entonces pudieron apreciarse claramente los resultados y en cuanto a la importancia comercial de la feria y el comercio se sintió sensiblemente.

Las mismas diversiones, que algunos tenían como parte esencial de la feria, son cosas occidentales, que se origina de la importancia comercial, porque son para aumentar ésta o derivadas de ella para distraer a los negociantes, como un paréntesis en su tráfico.

Así fueron las diversiones usuales de los mercados, donde hubo también atracciones honestas, selecciones para el espíritu, como los torneos del gay sabor, y las exposiciones, en las que el comercio y la industria demostraron sus adelantos, lo que al fin y a la postre venía a aumentar la importancia comercial de nuestra tierra.

De estas exposiciones, fué una la que ideó aquel gran cerebro cordobés que fundó la Cámara de Comercio de Córdoba: don Carlos Cabanell y Morand. La exposición del Campo de la Merced, a cuya inauguración asistió un ministro, demostró nuestro empuño en el comercio y la industria. Dicho señor, creó aquella exposición, pero creo, sobre todo, la exposición de aceites que estimuló a los productores en la elaboración de aceites finos, labor que después de lograda acción no se sigue hoy en su verdadera vía pero creemos un deber de justicia recordarla, porque en más de un cuarto de siglo atrajo sobre Córdoba las miradas de todos los espectadores por los resultados tan brillantes obtenidos.

Por su importancia comercial, que reconocieron propios y extraños fué memorable la feria de Nuestra Señora de la Salud. Lo fué en

1790 y lo será en 1942, en que se la diversión agradable y hasta con la hermanado lo útil el comercio, los prácticos de amorosos sueños la agricultura y la industria que se unen en estas noches prepotentes con la atracción honesta, imaveralde de feria.

# INVITACION Córdoba y su Feria de Mayo

Córdoba, la bella ciudad que al pie de su Sierra contempla desde sus torres y baluartes la hermosura de su valle incomparable, se dispone a celebrar con todo esplendor la próxima Feria durante los días 25 al 31 de Mayo.

Si buscas, lector, la bella emoción en el misterio de las huellas de los tiempos pasados, si quieres deleitar tu espíritu fatigado con la vida moderna, Córdoba puede brindarte, unida a sus doctos naturales, el oriente impenetrable de su ambiente y de su arte singular.

Orgullosos de Córdoba, sus hijos pusieron en todo tiempo su empeño en embellecerla hasta lograr un día que fuese la gulfana de Andalucía. Hoy, Córdoba presenta un aspecto único, pudiéndose afirmar que conparar con Granada el máximo interés para el artista.

Su ambiente, en todo diferente del andalusismo al uso guarda vestigios de las remotas épocas en que romana o mora, fué florón de España, y su melancólico aspecto es la apoteosis de esa alegría detonante de luz y color que caracteriza a la Andalucía de pandoreta o de exportación.

Desconocida para aquellos que en rápida visita cruzan sus calles y plazas, guarda, avara, un tesoro

inagotable de arte y de inspiración. Por sus calles desfilaron a través de los siglos el espíritu de los escalidos, de los guerreros, de los grandes artistas y de los grandes maestros.

A través de ellas desfilaron victoriosas las huestes de Almanzor y de Gonzalo de Córdoba; en ellas, violonarios de los siglos, perdura aún el ingenio de Góngora y el espíritu caballeresco del autor del Don Alvaro...

En la quietud misteriosa de sus viejas caserones perdura el alma de la raza inmortal que forjara el pueblo de la mezquita incomparable, y noble, se dispone a recibir dignamente a los huéspedes que la visitan con motivo de su Feria de la Salud.

Si las maravillas de arte acumuladas en Córdoba no fuesen suficiente atractivo para el viajero o para el artista, la Comisión de Fiestas, que con gran acierto preside el señor Naz Román, ha organizado un programa de fiestas que, juntamente con la belleza y encanto de la ciudad obligará al más recalc a venir a Córdoba.

La ciudad os espera. Venid a honrar con vuestra presencia.

ANTONIO SÁNCHEZ SORCIA  
Delegado de Turismo.