

PRESENTACIÓN DEL COFRADE FONIL PARA LA SALUTACIÓN DEL VINO NUEVO DE MONTILLA DE 2012

Ilmo. Señor Comendador, Cofrades, Cencerrones, autoridades, amigos todos,

Uno de los atributos positivos de nuestra Cofradía es su multidisciplinaridad; la riqueza de matices en las personalidades, aficiones y profesiones de sus cofrades. En ella se encuentran representadas desde la erudición de los que se utilizan el verbo en su diario quehacer, a la fluidez de la pluma de escritores y periodistas; desde el universo de la belleza de la mano de artistas plásticos a la de los que se expresan con la melodía, directa o indirectamente; desde la fantasía hasta la cruda realidad; desde los mundos de la filosofía a los más cartesianos; desde la edad madura a la juventud; desde la sensatez a la utopía ... Estas características convierten a nuestra Cofradía en un ser vivo y, yo diría, inmortal.

Pero, no nos olvidemos de que todas estos atributos a que antes me refería no tendrían sentido en el contexto de esta Cofradía, sin la existencia y el mantenimiento de la viña y el vino de Montilla, este patrimonio nuestro hacia el que todos nos sentimos atraídos y comprometidos en su defensa y promoción.

Pues bien, cómo no, esta entidad también tiene abundancia de cofrades que han dedicado profesionalmente su existencia al mundo de la viticultura y la enología. Los cofrades Sarmiento, Rociador, Envero, Falsete, Lías, Capacho, Palo Cortado, Aspillá, Lagar, Metabisulfito o Fonil, nuestro salutador de este año, son un extenso ejemplo de ello.

El cofrade Fonil representa para mí la Montilla más sabia y rural, más pegada a la tierra: su naturalidad y sobria simpatía, su saludable fisonomía, su entrañable acento montillano, ... te abren las puertas de par en par al conocimiento de la realidad de la viña y el vino sin ambages, a entender el muchas veces el extremado contraste entre lo que es la historia, la tradición, la leyenda o la poesía del vino, que está también en su cabeza y en sus sentidos, a la muchas veces cruda realidad en la que se desenvuelve la cotidianidad de nuestros vinos, sometida frecuentemente a los condicionamientos socioeconómicos, que no lo posicionan en el lugar que su nobleza de origen merece. No es de extrañar al tener Fonil un currícula vineae extenso en su dilatada vida profesional: fue el capataz más joven de Alvear de todas las generaciones de capataces que esta prestigiosa bodega ha tenido; ahora sus responsabilidades se orientan a la calidad, yo diría a la excelencia por sus atributos profesionales y humanos.

Fonil conoce de cada metro cuadrado de nuestro marco productor, sus potencialidades climáticas o edafológicas para producir vino de calidad; sabe de las labores y tratamientos que requiere el cultivo de la viña; de la sazón del momento de recolección; de los cuidados requeridos en la fermentación de los

mostos; de la crianza y la oportunidad de los trasiegos; reconoce y sabe hacer reconocer los aromas y sabores característicos de cada uno de nuestros vinos; disfruta de ellos y hace que los próximos los comprendan y aprecien un poco más.

Por estas razones estoy seguro de que Fonil, como lo fueron sus antecesores, será un magnífico saluador. Es el momento por tanto de escuchar una salutación que nos lleve del campo a la lagareta, haciéndonos revivir los recuerdos de los aromas que desprende Montilla en la época de la vendimia; el tránsito de la uva y el mosto por los entresijos de la bodega; la evolución del vino nuevo en su viaje hacia la excelencia de los vinos generosos; Estoy seguro que su magisterio natural, pleno de experiencia, aportará alguna nota más a nuestro archivo vínico de memoria; nos hará que amemos más lo que es más conocido y, claro está que con esto seamos mejores personas en la cultura del vino.

Diciembre de 2012

Cofrade Andana