



José Luis Martín
Rodríguez

FELICITACIÓN Y LLAMAMIENTO

Dos acontecimientos recientes me hacen tomar hoy la pluma (perdón; las teclas) para dirigirme a los socios de la Casa de Zamora; La Navidad, que se nos aproxima y llegará en este mes de Diciembre, como todos los años; y las Elecciones que, como cada dos años, tienen por objeto "renovar por mitades" los Cargos Directivos. Altero el orden con el propósito de terminar con lo más agradable.

El año 2005 no se presentó ninguna candidatura a las elecciones preceptivas del mes de Enero. Un grupo de socios, con la mejor intención, completamos candidatura y el mes de Abril se celebraron, por fin, la elecciones. No fue fácil, ni mucho menos, reunir, el grupo de personas necesario para, cubrir los puestos que, según los Estatutos, quedaban vacantes, aumentados por algunos más que cesaron voluntariamente. Algunos de los socios, a los que se llamó insistentemente, manifestaron su dificultad para asumir el cargo, emanada de sus ocupaciones. Aceptaron ante la aseveración de que el cargo no les exigiría más que una mínima dedicación muy esporádica. El tiempo ha demostrado que fue temeraria esta afirmación. Las ocupaciones han impedido a varios incluso asistir (y es lo mínimo) a la reunión mensual de la luna Directiva, que, para evitar olvidos, se fijó desde el principio en "el tercer lunes de cada mes". No ha sido posible siquiera, formar, a pesar de reclamadas durante más de un año, unas "comisiones" que acometieran diversos aspectos de la vida de la Casa de Zamora. En esto, pretendí poner en práctica algo que encontré entre las iniciativas del equipo anterior, que nos pareció una idea muy feliz.

El no llevarla a cabo ha producido "fallos" que están en la mente de todos.

No quiero que lo anterior se interprete como reproche -ni siquiera como queja- a unos compañeros que, lealmente, avisaron de su dificultad y que, francamente, han cumplido, incluso por encima de sus posibilidades, desde Madrid o desde los puntos más alejados utilizando su teléfono móvil. Sólo quiero hacer patente la inconveniencia de unas candidaturas precipitadas y hasta, "forzadas", consecuencia de invitaciones insistentes. Por este motivo, con dos meses de antelación, ruego encarecidamente a los socios que preparen una o varias candidaturas de personas, no sólo entusiastas y capaces (la Junta actual cuenta con numerosas personas "muy preparadas"), sino que, al menos una vez por semana, puedan dedicar un tiempo no muy largo a venir por la Casa y atender a las necesidades de la misma, ¡Anímense! La tarea, acometida entre un grupo, es llevadera; asumida, por muy pocas personas, las lleva con mucha frecuencia a la tentación de "tirar la toalla". Nuestra Casa de Zamora no se merece tal deserción.

Los cargos renovables, salvo alguna otra dimisión, son los siguientes, según los Estatutos: Vicepresidente, Vicesecretario, Contador y los Vocales 1º, 3º, 5º y 7º de la Junta Directiva y de la Mesa de Discusión Presidente y Secretario 2º.

Con este paso al acontecimiento placentero. Se acerca la Navidad En estos días entrañables las familias se reúnen, a veces dejando a un lado insensatas rencillas, y se refugian al calor de los padres, si los tienen. Los zamoranos que, por una u otra razón, nos vemos lejos de nuestra patria chica y no tenemos esas voces que nos llaman a los pueblos de origen, tenemos -por así decirlo- una madre común, que es la Casa de Zamora en Madrid.

Sería reconfortante que, al menos por unos días tan señalados, la Casa cumpliera la misión primigenia para la que estas Casas fueron creadas: para que sirvieran de lugar de encuentro, de confraternización entre todos los que tenemos el orgullo de compartir el origen de una tierra tan lejana para muchas Instituciones; pero que encierra tantos tesoros en todos los órdenes. La vida de estos mastodónticos núcleos de población que constituyen la Comunidad de Madrid nos hace tan dispersos que imposibilita de modo habitual las "rencillas" entre los hijos de Zamora.

Pero, si alguna existiera, estos días que se avecinara, ante ese Niño que nos sonríe e invita al beso amoroso y limpio, hemos de olvidar esas "rencillas" y acudir alegres a esta Casa común para decirnos con el corazón: ¡FELICES PASCUAS! Y darnos el abrazo de la verdadera PAZ. Tenemos que hacer realidad entre los zamoranos en Madrid, en unión espiritual con los que tienen la dicha de estar en la tierra amada, el cántico de los Angeles en la Noche Buena de Belén: "Paz a Dios en el Cielo y en la Tierra Paz a los hombres de buena voluntad!" Así lo desea para todos este Presidente de nuestra Casa de Zamora en Madrid.

JOSÉ LUIS MARTÍN RODRÍGUEZ

Presidente de la Casa de Zamora en Madrid

SUMARIO

CASA DE ZAMORA EN MADRID

78 AÑOS TRABAJANDO POR ZAMORA

Carta del Presidente	2
Sumario	3
Ha nacido una Reina. Andrea Vaquero Uña	4
Empresarios zamoranos: D. Florentino Perez Rato (El Aliño)	6
<i>Manuel Mostaza Barrios</i>	
Zamoranos en la memoria	
Antonio Redoli, Con tal de Jugar	10
<i>David Redoli Morchón</i>	
Jesús Rollán, Una vida dedicada al Waterpolo	12
<i>Diana Rodríguez</i>	
Bodegas de Zamora: Liberalia, el vino como arte	14
<i>Manuel Mostaza Barrios</i>	
Zamora pueblo a pueblo: Granja de Moreuela, Ora et Labora	18
<i>Ana Losada Nogueras</i>	
Se habla de: Los vinos de Toro y su difusión internacional	21
<i>Jorge Jimeno de Pablo</i>	
Libros para leer: Los Pilares de la Tierra	23
<i>Paula Vega Barrio</i>	
Zamora desde fuera	25
<i>Francisco Romero Herrero</i>	
Zamoranos en Madrid: Julio Matilla	27
<i>Laia Moreno Maillo</i>	

LA REVISTA, UN MEDIO ABIERTO:

La revista inicia una nueva andadura buscando una mayor participación en temas zamoranos. Las nuevas secciones: "Zamoranos en Madrid" y "Los otros zamoranos" pretenden dar a conocer a esos muchos zamoranos que han alcanzado una buena cota de desarrollo profesional. Sugiérenos o recomiéndanos otras personas que debemos conocer e incorporar a estas secciones, nos enriquecerá a todos. El apartado "Libros para leer" está abierto a las sugerencias y recomendaciones de cualquier buen lector que esté interesado en recomendar un libro. Pretendemos fomentar la lectura.

La sección "Negocios Zamoranos" abre las posibilidades al conocimiento empresarial, ideas, proyectos y realidades, así como servir de ejemplo a jóvenes emprendedores. No conocemos todo el marco empresarial relacionado con Zamora, haznos llegar tus sugerencias. Por último, la sección "Zamora, pueblo a pueblo" recorre nuestra geografía zamorana, buscando esos rincones especiales que han de ser conocidos. Envíanos un artículo sobre tu pueblo. Iremos publicando en cada edición un pueblo, si quieres, damos a conocer el tuyo, adelante.

Gracias por vuestra colaboración.

La Dirección

Entrega tus artículos al Secretario de la Casa o envíalos a:

casadezamora@hotmail.com

Revista trimestral de información societaria y cultural

Edita: **CASA DE ZAMORA EN MADRID**

Colaboran:

Ayuntamiento y Diputación de Zamora

Imprime:

Imprenta FRAGMA

Patrocinadores:

Mesón El Gallego - Restaurante El Segoviano - Restaurante Molacuatro - Restaurante La Farola - Administración de Loterías La Flota - Peluquería Mary Kay - Zamoraes.com

Bodegas Colaboradoras:

Bodegas Fariña - Bodega Liberalia Enológica - Viña Zangarrón - Viña Bajoz - Bodegas Montelareina - Covitoro

Presidente: **D. José Luis Martín Rodríguez**

Director:

Juan Antonio Barrio Ferrero

Subdirector:

Manuel Mostaza Barrios

Colaboran:

Laia Moreno Maillo

Cristina López Navas

Manuel Barrios Vidal

Diana Rodríguez

Paula Vega Barrio

Casa de Zamora en Madrid

C/. Tres Cruces, 12 - 1º - (28013 - MADRID)

Tel. Público.: 915.311.235

Teléfono Oficina y Fax: 915.327.273

casadezamora@hotmail.com

www.casadezamora.com

Ha nacido una Reina



Andrea Vaquero Uña

Reina de la Casa de Zamora en Madrid-2006

Tiene diecinueve años, acaba de llegar corriendo del Instituto. Es inquieta, extrovertida y muy alegre, capaz de combinar el trajín de un sábado noche con su traje de Reina en un acto.

Comprometida con la sociedad, participa como voluntaria con los más pequeños, participa en los cursos de danza, le gustaría aprender a tocar instrumentos tradicionales de música zamorana.

Ella será nuestra abanderada en los actos a los que acuda la Casa, podemos estar seguros de que dejará el listón bien alto.

1.- ¿qué ha supuesto para ti ser Reina de la Casa de Zamora?

Mucha gran alegría por el nombramiento y orgullo por mi condición de zamorana. En mi vida personal nunca he buscado notoriedad y de repente veme en los periódicos y ser un personaje público e importante, supone un gran cambio. Estoy encantada.

2.- ¿Desde cuando vienes a la Casa de Zamora?

Desde muy pequeña, me traían mis padres.

3.- ¿Por qué vienes a la Casa, qué es lo que te atrae?

Por la gente de la Casa, mis amigos y

las actividades como el baile y las fiestas.

4.- ¿Estás apuntada en algún grupo?

Si, en el Grupo de Danzas "Arribes del Duero"

5.- ¿Te gustaría participar en alguna otra actividad?

Aprender a tocar instrumentos musi-

como en la del pueblo, en las fiestas de Pobladura de Aliste.

6.- Fuera de la Casa, ¿Qué actividades realizas?

Trabajo en el Atlético de Madrid, coordino a un grupo de voluntarios del Estadio Vicente Calderón. He salido en la tele, guiando a los niños y ordenándolos para la foto.



Andrea, ataviada con el traje regional zamorano

cales para el Grupo de Danzas. Me gustaría tocar la pandereta y la dulzaina, ya que mi abuelo tocaba la gaita. Le recuerdo, de pequeña, verle tocar, tanto en la casa de Madrid,

Cuando he podido por los estudios, he sido camarera en una empresa de Catering.

Además bailo sevillanas y Flamenco.



Nuestra Reina, futbolera y "Atlética", en un partido en el Vicente Calderón

Viva la reina!

**Días felices de un fugaz reinado,
ni la ambición ni un sueño de fortuna
han cubierto de mugre inoportuna
tu áureo corazón acrisolado,**

**que has sabido airear con desenfado,
con mirada serena y sin laguna,
con esa sencillez que da la cuna
y entrega todo aquello que le han dado.**

**Sin un gesto de amargos sinsabores,
con al orgullo del deber cumplido
cedes corona y banda sin demora**

**a otra dama que lleva en su vestido
la gracia proclamando los honores
de ser reina en la Casa da Zamora.**

Santiago J. Cobos

7.- Un sábado cualquiera...

Depende de si trabajo o no. Por la mañana voy a hacer la compra. Por la tarde dedico un tiempo al estudio y por la noche quedo con mis amigos para salir. En muchas ocasiones quedo con mis amigos de la Casa de Zamora.

8.- Y un domingo...

Me levanto mas bien tarde, luego voy al fútbol.

9.- ¿cocinas en Casa?

A diario, entre semana.

10.- ¿hablas con tus amigos de esta actividad tuya? ¿qué te dicen?

Sí, claro que les cuento. Incluso a mi profesora, le he enseñado la foto del periódico, cuando fui proclamada Reina. Incluso les he invitado a venir a la Casa de Zamora.

Se quedaron sorprendidos del vestido de zamorana, les pareció muy llamativo.

11.- ¿Consideras compatible, en la sociedad actual, mantener vínculos como éste?

Sí, absolutamente, yo lo contemplo también desde ese punto vista. Considero a la Casa como un nexo de unión entre estas dos partes de Zamora: su tradición y su apuesta por el futuro. Me siento como un claro ejemplo de ello y me alegra.

12.- ¿conoces la provincia de Zamora?

Desgraciadamente, no tanto como me gustaría, en parte se debe a que aún no tengo coche para desplazarme.

13.- ¿Veraneas en zamora?

Sí, en los dos pueblos de mis padres: Pobladura de Aliste y Bercianos de Vidriales

14.- ¿Qué recuerdos tienes de tu pueblo?

Los recuerdos siempre van unidos a las personas. Recuerdo a sus gentes, que son personas sencillas y llanas. Recuerdo también el ambiente de muchas las fiestas de los pueblos.

Recuerdo las estrellas en la noche, el verde sosegado de Aliste, las vendimias y el olor a tierra en Bercianos.

Fíjate, este año incluso he vendimiado!

15.- ¿Por qué recomendarías a un amigo visitar tu comarca?

Por todo lo anterior, que toca mas a las sensaciones. También por la gran riqueza cultural: El campamento romano de Petabonium en Rosinos de Vidriales, las Bodegas, los Corrales de ganado en Aliste y la etnografía zamorana en general, que es muy rica.

16.- ¿Sigues a algún equipo zamorano?

De pequeña sí. Iba con mis padres y la gente de la Casa de Zamora a ver al Zamora, si jugaba cerca de Madrid.

17.- Cuando sales a comer con tus amigos, ¿Les hablas del vino de Toro?

Sí, además busco los vinos de Toro en la Carta, un poco por curiosidad, "por ver Zamora"

18.- ¿Te lo has pasado bien?

Sí, muy bien.

Casa de Zamora en Madrid

Juan Antonio Barrio Ferrero

EMPRESARIOS ZAMORANOS

Florentino Pérez Rato

RESTAURANTE “EL ALIÑO”

Por: Manuel Mostaza Barrios
Socio y miembro de la Junta Directiva de la
Casa de Zamora en Madrid

Florentino Pérez Rato es el encargado del Restaurante El Aliño, un local elegante donde se sirve comida de alto nivel y que es frecuentado por importantes personalidades de la vida política y social de nuestro país. Su ubicación, en el número 40

de la calle Rafael Calvo, entre la calle Miguel Ángel y el Paseo de la Castellana, hacen de este enclave, en pleno y castizo barrio de Chamberí, uno de los lugares con mejor proyección de la restauración zamorana en Madrid.

Florentino. Tino para los amigos, nos recibe un rato antes de abrir y se sienta con nosotros a charlar.

Tino, de dónde eres.

Soy de la zona de Alcañices, de un pueblo que se llama Tolilla. De allí eran mis padres y de allí eran mis abuelos. Y allí nací yo...

¿Qué hacías antes de venir a Madrid?

Como todos los jóvenes de mi edad, estuve estudiando en Alcañices, que era el que me correspondía, y con veinte años, en 1984, me vine para Madrid. Vine a trabajar, en hoteles, en restaurantes, en cadenas de restauración. Más de veinte años ya aquí...

Estás casado...

Sí, con una sanabresa. María Luisa es de Sejas de Sanabria.



“Tino” sentado en una de las mesas del Restaurante “El Aliño”

un pueblecito a medio camino entre Sanabria y la Carballeda. Fíjate que de su pueblo al mío no debe de haber más de sesenta kilómetros, y nosotros nos conocimos en Madrid.

¿Cómo fue aquello?

Nos conocimos en la Casa de Zamora. En aquellos años, siempre que tenías un rato libre, o salías un poco, ibas a la Casa de Zamora. Allí siempre había paisanos y el ambiente era muy majo. Alguna tarde de domingo nos conocimos...

¿Vuelves por Tolilla?

Voy, tengo la casa de mis padres, que la he arreglado, es una casa grande... toda de piedra de la zona, bien reformada... Pero donde más paro es en Sejas. Mi mujer tiene casa allí también, y allí están mis suegros, mis cuñados...

Y seguro que tus suegros disfrutaban mucho de su nieto...

Sí, tenemos un niño, Alex, de cinco años. Mi hijo, de mayor, será sanabrés, o zamorano en cualquier caso. Le encanta aquello, cada vez que vamos están allí los abuelos y los tíos, y disfruta mucho.

¿Qué es El Aliño?

Un sueño. Mi inseparable socio Wei, que es de Taiwán y yo, compramos en 2001 un bar en la calle Rafael Calvo. Lo ampliamos y le cambiamos el aspecto. El resultado es lo que puedes ver aquí.

¿Qué hace un zamorano de

Tolilla con un socio taiwanés?

Ya ves, cosas de la vida. Nos conocimos en un restaurante, hace ya muchos años, y desde el primer momento hicimos buenas migas. Desde entonces, hemos estado siempre juntos.

¿Por qué llamarlo El Aliño?

Siempre me ha gustado, creo que es un nombre muy comer-

¿Cuántas personas trabajan aquí?

Esto funciona por el equipo de gente que somos. Ahora catorce personas.

¿Cómo es el cliente que viene al Aliño?

Es un cliente que suele ser de nivel alto. Ten en cuenta la zona en la que estamos. Servimos

Los restaurantes de Zamoranos en Madrid, han incorporado los nuevos gustos en la cocina, fieles a la tradición gastronómica zamorana y adaptando la riqueza de su materia prima.



cial. Cuando comes cualquier cosa y está buena piensas: esto está bien aliñado. Y esa es la comida que queremos hacer nosotros. Buena y de calidad.

muchas comidas de negocios, a ejecutivos, empresarios y políticos.

¿Qué presencia tiene Zamora en El Aliño?

Mucha, aquí vienen muchos zamoranos, clientes que vienen a una comida de negocios y de repente, al ver la carta de vinos, y ver qué hay un buen surtido de vinos de Toro, te preguntan sorprendidos. Y en seguida se sienten como en casa. Quizá la presencia mayoritaria de nuestra tierra en el restaurante sean los vinos de Toro. Y están funcionando muy bien, por cierto.

¿Qué papel crees que juega la Casa de Zamora en relación con la promoción de nuestra provincia?

Creo que la Casa juega un papel muy bueno. Es un sitio muy importante, es el corazón de Zamora en Madrid, el sitio en el que puedes ver a la gente de la provincia, intercambiar opiniones con paisanos. No se trata sólo de ser zamorano, hay

agroalimentarios de Zamora: el vino, la gastronomía típica... Además, creo que hay que abrir otros caminos; no todo es el chuletón o el churrasco. Hay que ser más imaginativo. Ahora lo que mejor nos está funcionando es el vino. Hace poco estuvo aquí comiendo Alfonso Guerra y le regalé una botella. Cuando un cliente no tiene claro el vino le recomiendo siempre uno de los que tengo de Toro en la carta. Al principio fruncen el ceño, que si son muy espesos, que si son muy duros... y yo les digo, mire, se la abro y, si no le gusta, se la cambio. Nadie me ha pedido que se lo retire. Y estoy hablando de un cliente que, por lo general, entiende de vinos. Y luego cuando vuelven, ya me piden ese vino por su nombre, y te acaban diciendo: oye, mucho mejor que muchos riojas o riberas que se venden por ahí....



Es que es mi sangre. Soy de allí y aquello me tira mucho. Por eso a veces me cabreo porque veo que no se hacen las cosas como hay que hacerlas. Creo que los hosteleros que estamos en Madrid podemos hacer mucho por ayudar a la provincia...

¿Y hay alguna otra materia prima zamorana que hayas pensado en introducir?

Estoy pensando en empezar a usar las carnes de Aliste o de Sanabria. El caso es que no me acabo de decidir porque para un restaurante solo quizá sea poco. Uno de los planes que tengo de futuro pasa por montar un asador de carnes de Sanabria. Y en ese caso, supongo que sería más fácil.

que estar vinculado a la tierra, y la Casa es una forma magnífica de hacerlo. Siempre que viene algún zamorano al bar, acabamos hablando de la Casa, y todavía no he encontrado a ninguno que no la conozca.

¿Qué papel juegan sitios como El Aliño en la promoción de nuestra tierra?

Creo que somos los auténticos embajadores de nuestra tierra. Damos a conocer los productos

A los productos zamoranos hay que darlos a conocer. Hay que sacarlos de la provincia, venderlos aquí, en Barcelona. Hay que darles también otro aire, cuidar la presentación, mejorarla...

¿Crees que se está haciendo lo suficiente para promocionar los productos de la tierra en Madrid?

Creo que no. Probablemente hacen más la Casa de Zamora y sus socios a nivel particular que las instituciones. Los bodegueros, los productores, deberían hacer más promociones, para darlo a conocer en sitios como este. Sitios en los que el cliente busque no sólo el precio sino, sobre todo, la calidad. Aquí

hemos hecho ya alguna promoción con alguna bodega, especialmente con Fariña y con Liberalia, y el resultado ha sido muy bueno. El Campus que saca Manolo Fariña y el Cabeza de Cuba de Liberalia se venden casi solos... Yo ya lo he probado. Y los resultados han sido buenos. Vienen, y la gente repite, eso está claro.

Ahora lo estoy viendo con el cava. Muchos clientes te preguntan si tienes cava, o espumoso, de la zona de Castilla. Y empiezo a tener cosas que están bien presentadas y que gustan al cliente...

Ya digo, yo creo que hay que salir de Zamora, hay que vender en Madrid, en grandes ciudades, y en sitios a los que vayan clientes que sepan apreciar lo que les pones...

Tino, este afán tuyo por promocionar Zamora y lo zamorano,

¿Por qué?

Es que es mi sangre. Soy de allí y aquello me tira mucho. Por eso a veces me cabreo porque veo que no se hacen las cosas como hay que hacerlas. Creo que los hosteleros que estamos en Madrid podemos hacer mucho por ayudar a la provincia...

¿Montarás algún negocio en Zamora?

Cada poco me ronda esa idea por la cabeza. Me gustaría montar algo alguna vez en Zamora, pero no sé si aún es el momento...

¿Volverás allí cuándo te jubiles?

Sin duda, me veo en Sejas. Quiero volver, y volveré. Y no sé si antes de jubilarme, ya lo veremos. Quizá al final me

anime y ponga en marcha algún negocio en Zamora capital. Ya veremos.

Tino ¿Eres socio de la Casa?

Lo fui, pero ahora no lo soy...

¿Te harás socio?

Seguro que sí. Me comentabas antes que en la página web (www.casadezamora.com) puedo descargarme la hoja de inscripción. Mañana mismo lo hago. Contad con ello. La Casa somos todos. Y entre todos tenemos que apoyarla.

Gracias Tino

Gracias a vosotros.

Madrid 20 de noviembre 2006

Texto y fotos:

Manuel Mostaza Barrios

Restaurante El Aliño

C/ Rafael Clavo, 40

Tel 91.310.00.74

Metro : Rubén Darío



Zamoranos con historia: Antonio Redoli

“Con tal de Jugar”

“Entran en mí a raudales los sentimientos y se van como si tuviera agua entre mis dedos”

Antonio Redoli. 1989

David Redoli Morchón
Madrid, noviembre de 2006



Lo recuerdo en su estudio de pintura, en su oficina, en el comedor de la casa, en el patio, hablando, convencido de que la pasión por la creación es la base de la mejor de las vidas posibles. Hoy, 12 años después, su emoción por los amigos, su amor por su familia, su nostalgia, son herencia viva compartida, dentro y fuera de su ciudad natal, dentro y fuera de muchos corazones.

. Miguel Gamazo Pelaz (ex_vicepresidente del Instituto de Estudios Zamoranos "Florián de Ocampo") describió muy bien a Antonio Redoli en el catálogo de la exposición antológica realizada conjuntamente por el propio I.E.Z. "Florián de Ocampo" y la Diputación de Zamora en 1999: "[] su consciencia de la fugacidad, de la temporalidad, le hacían ver el mundo con esa mirada un algo triste y melancólica de adolescente que, a pesar de todo, supo conservar hasta el final y que nos dirige ahora desde el retrato que un día le pintó José María Mezquita, su muy viaje amigo". Efectivamente, así era Redoli. Su ilusión por la vida confraternizaba con su desazón por el tránsito hacia lo desconocido, hacia lo insondable e inabarcable, lo que se traducía en una personalidad insaciable por conocer, por saber, por descubrir, por reconocer que, como él mismo decía, "no todo se puede comprender con la inteligencia".

Emoción y sentimiento fueron las pulsiones de la vida de Redoli, tanto en lo personal como en lo profesional. Su labor al frente de la Obra Social y Cultural de la hoy desaparecida Caja de Zamora ha dejado una huella indeleble en la ciudad. Con el apoyo de muchas personas, con la complicidad de muchas instituciones, siempre en compañía, nunca en solitario, Redoli contribuyó a recuperar para Zamora la obra del insigne escultor Baltasar Lobo (con el que llegó a tener estrecha amistad) y viajó por los pueblos de la provincia, hurgó en los surcos de nuestro pasado más inme-

diato para retener la historia que se iba. Redoli inició las colecciones de cerámica, de joyería popular, de utensilios y ropajes que sentaron las bases de lo que hoy configuran los fondos del Museo Etnográfico de Castilla y León, tal y como quedó reconocido en el catálogo de esta impresionante institución inaugurada por el presidente de la Junta, Juan Vicente Herrera, en el año 2002.

Su esfuerzo para sentar las bases del Museo Etnográfico de nuestra región fue también reconocido por Ayuntamiento de Zamora y por sus ex-compañeros de trabajo. Tal y como recogió La Opinión de Zamora en su portada del 3 de marzo de 1998, la Comisión de Gobierno del Ayuntamiento de Zamora acordó ese mismo año apoyar a la Comisión constituida por un colectivo de trabajadores de Caja España para el reconocimiento de la labor desarrollada por Antonio Redoli como principal promotor de la recopilación de las piezas que constituyen el grueso fundamental de los fondos del Museo Etnográfico de Castilla y León. Asimismo, propusieron el nombre del propio Redoli para el Museo.

Pero Redoli era, por encima de todo, un pintor. Un pintor que pintaba con la duda de reconocer lo hallado, según afirmó en más de alguna ocasión. Él hablaba así sobre su modo de pintar, sobre su manera de capturar lo inasible:

"Mi pintura es un juego de color y de materia. En mi cuaderno interno apunto, cada día, las grafías y nuevos signos que me encuentro. Y con paciencia, no exenta de deseo, elaboro mi propio código. En medio quedan las partidas (los cuadros). Pero esto es algo que, sobre todo, interesa más a los demás. Se podría decir que, a todos, es lo único que nos ata, ese resultado final, autónomo e independiente. Pinto con la alegría y la entrega del jugador al que ganar o perder no le importa con tal de jugar. Pinto, a veces, por el gozo de pintar. Y para intentar comprender lo que siento. Por eso mi pintura no es racional. Pinto buscando con la duda de reconocer lo hallado. Mi pintura es un juego de método sencillo. Es un jugar con todo lo que siento o intuyo; pero que soy incapaz de aprehender"

Campos castellanos de amarillo y surcos, puestas de sol de rojo y fuego, cielos de infinito y azul, horizontes arbóreos, tejados en la lontananza. Materia y color. Litografías. Óleos. Pastas densas de arenas y polvo de mármol. Improntas. Vacíos, gamas cromáticas imposibles. Así pintaba Redoli. Sus cuadros, tal y como los describía la crítica Rosa Martínez de la Hidalga, "parecen fragmentos extraídos directamente de determinada superficie de la tierra". Y es que, efectivamente, el alma de Antonio Redoli (y, por extensión, su pintura) era, es, un trozo de la tierra, de su tierra. Sus cuadros hoy cuelgan de las paredes de las casas de sus amigos y familiares y de los muros de instituciones zamoranas como la Fundación Rei Afonso Enriques, la Subdelegación del Gobierno o la Diputación de Zamora.

Su faceta de poeta es la menos conocida, pero no por ello la menos hermosa. Sus poemas, casi siempre breves, hablan de los amaneceres en la ciudad, del desasosiego, de la amistad, del amor de nada nuevo, de nada viejo, en definitiva. Redoli escribía como aquellos que saben que saber vivir es la más difícil de las tareas de la vida. De la vida pasajera que queremos hacerla eterna. El Redoli poeta consideraba que "los mensajes más llenos de luz y plenitud son los que más barreras han vencido para expresarse para acercarse a la belleza hace falta ánimo de buscarla, no de poseerla".

Hace 12 años que se fue, pero, como suele suceder con las personas que irradian amor, aquí sigue, con nosotros. Un pintor, un poeta, no se va nunca. Se queda. Quizá sería mejor decir que hace 12 años que está. De otra forma, de otra manera, pero está. Se queda. Sigue jugando entre nosotros. Y, por supuesto, en Zamora. Para siempre. Más allá de la memoria. Gracias por habernos dado tanto, papá.

David Redoli Morchón
Madrid, noviembre de 2006

Zamoranos con historia: Jesús Rollán

“una vida dedicada al waterpolo”

Diana Rodríguez

Es Periodista, actualmente en el El Mundo Edición Digital

Me visto de gala para rendirte, permíteme que te tutee, un homenaje póstumo, Jesús. Un tributo a un sanabrés de adopción (como a ti mismo te gustaba que te llamáramos), al más deportista que hemos tenido y que siempre llevaba a nuestra comarca en su corazón. Jesús Rollán, ex portero de la selección de waterpolo, nos dejó el pasado 11 de marzo a los 37 años de edad y hoy, desde estas humildes letras, quiero expresarle mi más sincera admiración.

Muchas fueron las veces que te vimos disfrutando de aquellos días de verano por El Puente acompañado de tu familia (tu hermano Marcos, tu madre, tu abuela). Adorabas la tierra tanto como los que hemos nacido allí y estabas orgulloso de tener raíces zamoranas y lo proclamabas a los cuatro vientos. En la última entrevista que tuve el honor de hacerte, me confesaste que te encantaba nadar en la playa de Los Enanos y acercarte a Rocas para disfrutar del paisaje. Te encantaban Ribadelago y Pedrazales y cualquier punto alrededor del Lago era el lugar idóneo para disfrutar de una noche de verano. “Es como si llegaras a tocar las estrellas”, fueron las palabras exactas que salieron de tu boca con una sonrisa que iluminaba tu cara.

Te llenabas de orgullo al recomendar la ruta de senderismo de la 'Laguna de Peces' o la de la 'Presa de Vega de



Una imagen que dió la vuelta al mundo: Jesús, celebra la victoria de su equipo en los JJ.OO de Sidney 2000

Tera” ¡Las conocías tan bien! Supiste meterte a los más pequeños en el bolsillo con tu humanidad cuando entregaste aquellos premios en campeonato estival de fútbol sala, desde entonces todos soñaban con ser como tú.

Como cita ineludible, definías el mercadillo de los lunes. Y era ya una estampa cotidiana el verte charlando con todo aquel que te reconocía. Sin olvidar alguna que otra juerga de las que te corriste por allí.

Tu andadura deportiva comenzó en el Vallehermoso, por tierras barcelo-

neas, y tu carrera se fue consolidando desde que fichaste por el CN Cataluña. Conseguiste siete títulos de liga, otras tantas copas de España y las Copas de Europa de 1995 y 2003. Empezaste a formar parte de la selección en 1986, cuando sólo contabas con 18 años, y participaste en todos los grandes éxitos del equipo. Nuestros mayores títulos internacionales han pasado por tus manos y eso nos ha llenado de orgullo a los zamoranos: el campeonato y subcampeonato olímpicos, los dos títulos mundiales (Perth'98 y Fukuoka'01), los subtítulos en los Mundiales de Perth'90 y Roma'94. Tus cinco parti-



Jesús, con Joan Rané, celebra el Oro en JJ.OO de Atlanta '96

cipaciones en JJOO presentan un balance envidiable: sexto lugar en Seúl'88, medalla de plata olímpica en Barcelona'92 y de oro en Atlanta'96, así como un cuarto lugar en Sydney'2000. En Atenas, en tu despedida como jugador, quedasteis sextos.

Llegaste a lo más alto, lo tenías todo. Abanderaste ese 'dream team' que a todos nos hizo soñar, alguna lágrima se nos escapó, mientras los cohetes inundaban el cielo sanabrés, cuando llegaste a la cima de tu carrera y te

nombraron mejor portero del mundo, tras conseguir con la selección española, en Fukuoka 2001, el primero de tus dos títulos mundiales. Era el colofón de un palmarés que incluye la plata en Barcelona'92 y un oro en Atlanta'96.

Pero una carrera tan perfecta sólo se podía ver empañada por las que fueron tus únicas enemigas: las lesiones. Ellas, sobre todo en la espalda, fueron las que te apartaron de tu sueño, llegaste a decir "Jugar al waterpolo es

lo único que sé y que me interesa hacer en la vida". Te hicieron sufrir pasando diez veces por el quirófano y en Atenas, tristemente, llegó tu despedida, amarga porque tu cuerpo apenas te dejó disfrutar de unos minutos de partido. Siempre dijiste que unas piernas fuertes, una cabeza fría y unos reflejos felinos, eran las cualidades indispensables que debía atesorar un buen portero de waterpolo, y en la última recta te fallaron. Hasta en tu adiós demostraste la casta de la que estabas hecho, íntegro hasta en los momentos más duros de tu carrera. "Yo siempre lo he dado todo y como ahora no puedo, he decidido dejarlo. Una retirada a tiempo es una victoria", con esas palabras comenzaba tu nueva vida. Una andadura en la que todos te deseábamos lo mejor, pero no llegó a ser exactamente así.

Tus problemas personales te llevaron a pedir ayuda, una muestra más de tu gran humanidad. Y el COE te la brindó. Así, comenzaste a seguir un intensivo tratamiento en un balneario de La Garriga, que tú no quisiste terminar aquella soleada mañana de sábado. Ni siquiera tu hija te brindó las fuerzas necesarias para continuar. 'El guardián de la piscina', como muchos todavía te llamaban, nos había dicho adiós en silencio y todos nos quedamos mudos.

El último adiós estuvo a tu altura, y mira que nos lo pusiste difícil. "Era la alegría de todos, la vitalidad personificada, el que siempre estaba dispuesto a ayudar a cualquiera", "Inolvidable símbolo del waterpolo mundial", "Además de un gran deportista, una gran persona, un hermano"... Muchos fueron los elogios para ti, y más que me quedaron en la memoria, una pena que no estuvieras allí para poder escucharlos. Sirva esta carta, en la medida de lo posible, como mi-nuestro particular homenaje. Hasta siempre, Jesús.

Diana Rodríguez
Es Periodista, actualmente en
El Mundo Edición Digital



CASA DE ZAMORA EN MADRID



Bodegas Zamoranas

Liberalia

El Vino como arte

Entrevista a:

Juanantonio Fernández

Gerente de Liberalia Enológica

Por: Manuel Mostaza Barrios

El viajero llega a Liberalia y encuentra la Bodega plantada, antes de entrar en Toro, en medio de la meseta castellana. Liberalia es, piensa el viajero, un buen ejemplo de cómo el saber hacer de los bodegueros zamoranos está cambiando el panorama vitivinícola de nuestra provincia. Juan Antonio Fernández, (Benavente, 1947), fundador y gerente de Liberalia, recibe al viajero en su bodega como quien invita a un viejo amigo a pasar a su casa. Juan Antonio, que estudió en Madrid y se tituló allí como Ingeniero Agrónomo, es un hombre campesino ante el que es difícil sentirse un extraño.

Cuando nos recibe, Mozart está sonando en la sala de crianza. "Normalmente le pongo (al vino) Bach, pero como este es el año Mozart, les estoy poniendo diferentes sonatas del genio austriaco", asegura Juan Antonio mientras nos encaminamos a su despacho. "En otoño", continúa "cuando la tarde viene nublada, bajo yo a la sala de crianza y todo el violín. Sé que las uvas maduran mejor y me lo agradecen."

- ¿Juan Antonio, a qué te dedicabas antes de montar Liberalia?

Al acabar la carrera estuve cinco años en empresas privadas del sector agroalimentario, después, estuve trabajando en investigaciones agrarias del Ministerio de Agricultura y,



cuando se creó la Junta, pasé a trabajar en la Administración regional,

Juanantonio, entre las viñas de Tinta de Toro

concretamente en la Consejería de Agricultura, como responsable de Industria Agroalimentaria. Más adelante, y siempre ya dentro de la Junta, pasé a ser Secretario General de la Agencia de Desarrollo Económico y Jefe de Gabinete del Consejero de Industria, Comercio y Turismo, con José Juan Pérez-Taberner. En la actualidad, sigo vinculado, como asesor, a la

Consejería de Agricultura.

- Juan Antonio, ¿Qué hace un hombre como tu, pintor y melómano, metido en un negocio como este?

Yo creo que se puede explicar por dos factores. Primero por mi carrera de especialista en temas agroalimentarios, conozco gran parte de los sectores dentro de este mundo (lácteo, cárnico, vinícola...), así que, cuando decidí montar un negocio, era lógico que pensara en algo que ya conocía. Pero además, y ese es el segundo factor, me pesaba la zona: toda mi familia materna des-

ciende de El Pego, y yo, desde pequeño, el tema del vino y del viñedo lo he visto y sentido muy cercano, porque mi abuelo tenía viñas y hacia vino para su casa.

Con esas dos cosas, lo lógico montar una bodega, y cuando me pregunto dónde, pues la respuesta era clara, en Toro, una zona en la que siempre he creído, pues la Tinta de Toro, tiene mucho potencial, si se la trabaja bien, aprovechando las técnicas modernas de elaboración de vino y respetando, eso sí, lo más tradicional, pues puedes tener unos vinos que, creo yo, no tienen nada que envidiar a ningún vino en el mundo.

- ¿Cómo nació Liberalia?

A finales de la década de los noventa fuimos comprando las viñas, con la intención de hacer un vino diferente. El nombre fue una idea de mi hija Isabel. Ella estudiaba Historia del Arte, y un día, mientras charlábamos y casi de forma casual, me dijo que había un nombre muy bonito, que daba nombre a unas fiestas romanas, las liberalias... ligadas al dios Liber, en las que los hombres liberaban las tensiones y disfrutaban con ayuda del vino. En cuanto a los números que identifican a cada vino, son un homenaje a mi mujer, que es parisiense. Emulan a un famoso perfume, Chanel. Creo que se trata de un nombre pegadizo y bonito.

- ¿Cómo compaginas la gestión de la bodega con el desarrollo de tu trabajo en la Junta?

Lo hago sin problemas, todas las mañanas de lunes a viernes estoy en la Consejería, realizando labores de asesoría en la Secretaría General, y por las tardes, como tengo tiempo libre vengo a la bodega. También aprovecho los fines de semana, normalmente el sábado suelo estar en la bodega y los domingos aprovecho para ver las viñas... las vacaciones las tomo cuando llega la vendimia...

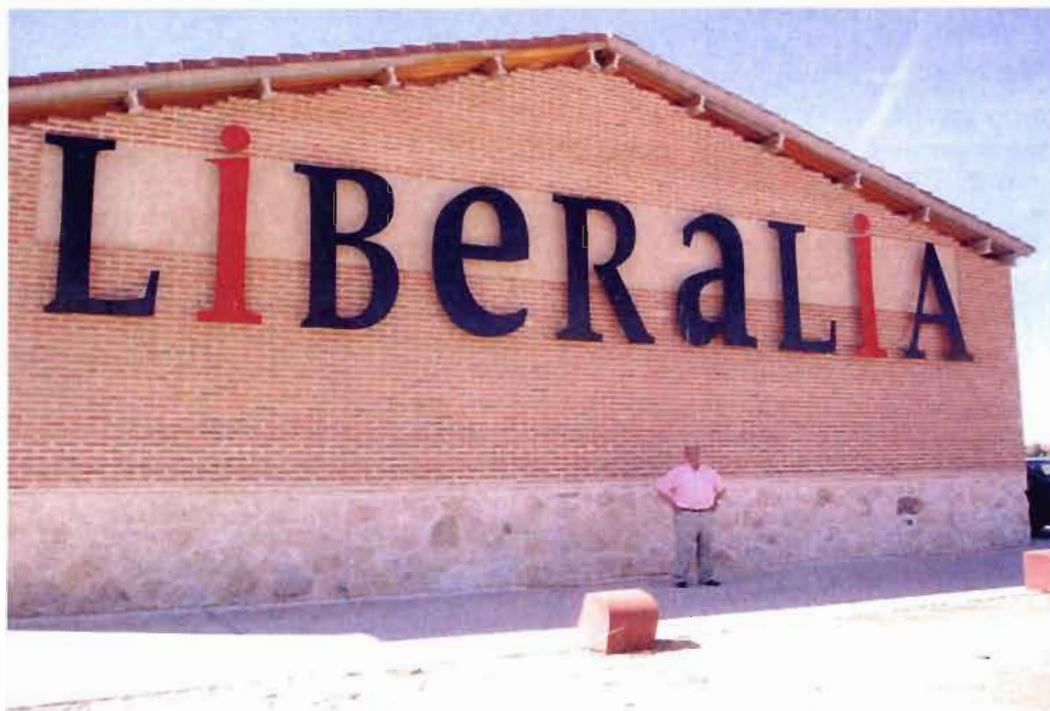
- ¿Cuánta gente trabaja en Liberalia?

Ahora mismo tengo trabajando conmigo a un equipo de tres colaboradores fijos. Además, la enóloga que tengo me presta servicios de asesoramiento; finalmente cuando llega la campaña, tengo que contratar a otras dos personas...

- Juan Antonio, ¿Cómo es la

preferentes?

Podemos decir que más o menos un 45% de nuestra producción se exporta al extranjero. En España, nuestros mercados preferentes son Madrid, Cataluña y Castilla y León. El vino se encuentra en tiendas especializadas y en restaurantes de un cierto nivel. Además, estamos en la Red de Paradores y en varios centros de El Corte Inglés. Creo que en España nos estamos labrando una



Orgulloso, Juan Antonio posa ante la obra que ha levantado.

imagen de empresa seria y de calidad...

Tinta de Toro?

Es una variedad autóctona del Tempranillo. Se ha ido adaptando a la zona y ha desarrollado una personalidad propia. El aspecto externo de ambas es muy parecido, pero luego en las cualidades de los vinos hay mucha diferencia, los aromas son diferentes, el grado que alcanzan es diferente, el punto de maduración es más temprano (normalmente unos quince días antes que en la Ribera del Duero). Además, tiene unos aromas (sobre todo el regaliz de palo) que la hacen diferente, tiene un color más intenso. Se trata de una uva que hay que trabajar bien ya que hay que equilibrar bien la acidez, pues puede irse enseguida de grado...

- ¿Cuáles son tus mercados

- ¿Cómo os abris camino en el extranjero?

Para abrirnos paso en el mercado extranjero han sido muy importantes los premios que hemos ido consiguiendo en diferentes certámenes. El espaldarazo definitivo, probablemente, ha llegado con las calificaciones que Robert Parker ha dado a nuestros vinos. Nuestro reserva, el Liberalia 5, obtuvo el año pasado 93 puntos, lo que nos ha dado una gran publicidad en todo el mundo. Hacia donde más estamos llegando en el extranjero es a los Estados Unidos, y luego estamos bien posicionados en los mercados alemán, belga, holandés, francés y británico. Ahora estamos entrando en los países de Europa del Este y en la zona nórdica.



Juan Antonio Fernández, trabajando en su despacho de la bodega.

- ¿Pesa todavía demasiado en el consumidor español la vieja imagen de los vinos de toro?

Yo creo que sigue pesando, pero cada vez menos. Ese porcentaje de gente que tiene esa imagen de vino poco elaborado, que puede cortarse con un cuchillo va desapareciendo... Además, haciendo de la necesidad virtud, hay países, en el extranjero, donde gustan los vinos con cuerpo, así que creo que nos queda todavía mucho camino por recorrer. Cuando los vinos de Toro salen a competir por el mundo, siempre vuelven con medallas, y eso ayuda de cara a la promoción internacional. Es cierto que, fuera de España, no partimos con esa imagen negativa, lo que nos ayuda a crecer sin tantos problemas.

- ¿Cómo son tus vinos, Juan Antonio? ¿Qué los hace diferentes?

Creo que tengo varios vinos que son diferentes al resto. Por ejemplo Liberalia Cero. Creo que somos casi los únicos que hacemos un vino fermentado en barrica en toda Castilla y León. Luego está el Liberalia Uno, que es un vino blanco semidulce y que hago como lo hacía mi abuelo Leandro, con moscatel y albillo. Es un vino que, con esas uvas, casi ya no se hace por aquí... otro vino diferente que tengo es el Liberalia Cabeza de Cuba, que lleva un trabajo muy artesanal de trabajo con la parte alta de la barrica. El resto

(joven, crianza y reserva) tienen la clave de su éxito en la materia prima (tengo viñedos centenarios) y en el trabajo de los profesionales de la bodega.

Recientemente, además, he sacado al mercado Duradero, un vino hecho con un coupage entre Tinta Roriz, del otro lado de la frontera, y Tinta de Toro.

- Háblanos de tus proyectos de futuro.

Podemos decir que tengo dos tipos de proyectos en mente.

Por un lado, poner en marcha actividades de enoturismo, basado en una sala de catas, con una torre que esté hecha con los diferentes tipos de piedras de la provincia, de unos doce metros de altura y que sirva de observatorio de estrellas y de fauna. También estoy preparando un comedor para las visitas, así como unas habitaciones para poder atender debidamente a los visitantes.

Por otro lado, seguir vinculado, como hasta ahora, a la cultura. Liberalia celebró el año pasado el IV Centenario de la publicación del Quijote con un collarín conmemorativo en alguno de sus vinos. Este año, lo estamos haciendo conmemorando el Año Mozart. Quiero que, en el futuro, Liberalia sea un foro cultural, por el que pasen diferentes protagonistas cada cierto tiempo...

- ¿Cómo definirías tu relación con la provincia de Zamora?

Es una relación básicamente afectiva. Fíjate; nacido en Benavente, la familia de mi madre de El Pego, la de mi padre, de Sayago, mi madre trabajó en Sanabria de maestra... Soy zamorano por los cuatro costados...

Pero aún más, no es sólo afectiva, también es una relación de futuro, profesional. Creo mucho en este proyecto, creo en la DO Toro y creo en la Tinta de Toro.

- ¿Qué relación tiene Liberalia con la Casa de Zamora?

Tenemos una relación muy buena. Colaboro con ellos y tengo amistad con varios de los miembros de su Junta. Cuando celebraron el setenta y cinco aniversario, estuve allí en alguna conferencia, y he colaborado con ellos cada vez que me lo solicitan, de hecho, somos una de las bodegas colaboradoras de la Casa.

- ¿Qué papel puede jugar la Casa en el desarrollo de la industria agroalimentaria?

Creo que el papel de la Casa es un papel fundamental. Por su ubicación, en el centro de Madrid, y por la gente que la forma, que no cobran por hacer lo que hacen. Es una entidad que se nutre de personas entusiastas de su tierra, y de los productos zamoranos, ya sean cárnicos, lácteos... es un escaparate que creo que tenemos la obligación de aprovechar carne, lácteo, es un escaparate que tenemos que aprovechar.

Las copas de vino se han vaciado y hemos dado cuenta de una buena merienda. Cae la tarde. Es otoño en Castilla. El viajero abandona Liberalia, imaginando los acordes del violín junto a las barricas bordelesas. Otras bodegas esperan. Otras historias como las de Juan Antonio.



LA FLOTA

ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍA N. 5

C/ Martínez Villergas, 5 - Tel.: 980 51 94 01 - 49003 Zamora

Restaurante Molacuatro



C/ Príncipe de Vergara, 4

28001 - MADRID

Tel. 91 431 25 71

Cocina Gallega

- ❖ *Carnes rojas y asados*
- ❖ *Marisco de calidad*
- ❖ *Cervecería y jamón de jabugo*
- ❖ *Menú diario*

Cierra los Domingos



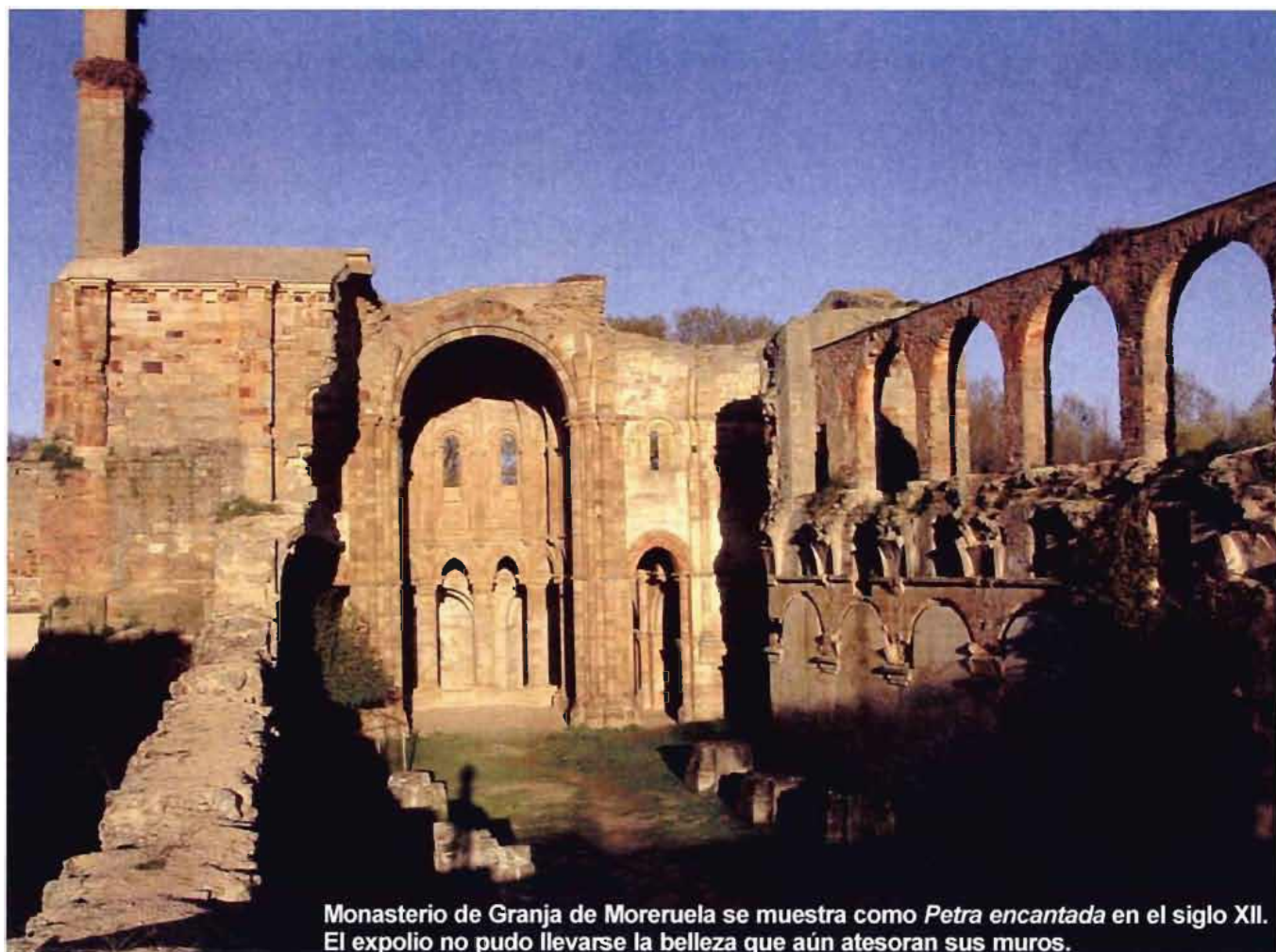
Granja de Moreruela

“Ora et Labora”

Se funden en Granja de Moreruela los dos términos de la regla de San Benito: “Ora et labora”, reza y trabaja. Sus campos llanos han visto desde siempre “laborar” su faz. Mientras, cerca del río Esla, los monjes dedicaban sus días al culto y a la oración.

Los restos del Monasterio de Granja de Moreruela se muestran como una clase viva de arquitectura, resistiéndose a marcharse para siempre sin antes mostrar el esplendor de una época en la que la cultura viajaba montada en la arquitectura, de monasterio en monasterio, de pergamino en pergamino.

Por: **Ana Losada Nogueras**
Licenciada en Filología Inglesa



Monasterio de Granja de Moreruela se muestra como *Petra encantada* en el siglo XII. El expolio no pudo llevarse la belleza que aún atesoran sus muros.

En la inmensa planicie de Tierra de Campos, rodeado de cultivos de cereal, viñas y alguna encina, en lo alto de una pequeña loma desde donde contempla el devenir del tiempo, Granja de Moreruela saluda al viajero y lo invita a disfrutar de la paz y la tranquilidad de estas tierras, en la maravillosa compañía de uno de los monumentos más importantes del románico tardío español, el Monasterio de Santa María de Moreruela.

Granja se sitúa en un cruce de caminos, en la muy conocida Vía de la plata y la carretera que va de Tábara a Villarrín, tras pasar el también conocido Puente de Quintos.

El origen del pueblo, como no podía ser de otro modo, está ligado a la existencia del monasterio. En el año 1163 aparece nombrada una de las múltiples granjas que el cenobio tenía dentro de su dominio "Granjam de Moreuela de Supra". Aquel pequeño conjunto de edificios donde residían los conversos, situado en lo alto de una loma, dio paso al núcleo urbano actual, Granja de Moreruela.

El pueblo, a medio camino entre Zamora y Benavente, es parada obligada para los peregrinos de la Ruta de la Plata y también para aquellos que se dirigen a Santiago y deciden desviarse un poco del camino.

Peregrinos que siempre han estado ligados al lugar, en el pasado se acercaban para descansar en el hospital y albergue del monasterio y en la actualidad porque es maravilloso contemplar las majestuosas ruinas del mismo.

Santa María de Moreruela se comenzó a construir en el siglo XII, si bien es verdad que los expertos no se ponen de acuerdo sobre si fue un monasterio de nueva creación o por el contrario los monjes blancos reformaron uno existente. Sea como fuere, lo cierto es que la llegada de los monjes de la orden del Cister transformó el lugar, la arquitectura y la agricultura de la zona.

Hoy en día sólo nos quedan las ruinas del que fue uno de los más importantes cenobios del Cister en la península ibérica. Sin embargo, en el silencio apenas interrumpido por el rumor del viento y la presencia de alguna cigüeña, es impresionante contemplar las

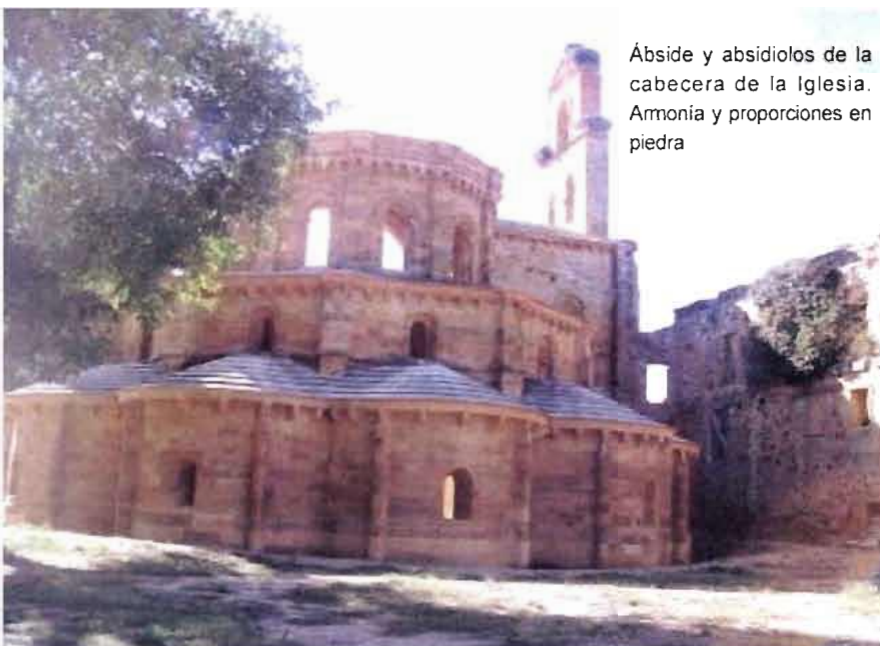
imponentes ruinas de la abadía con sus calidas piedras doradas, la regularidad del aparejo y la solemnidad de la construcción.

Cabe destacar la cabecera del siglo XII, con sus tres niveles que nos recuerda a las construcciones de la orden en Francia y el muro meridional perfectamente conservados.

La vida de los granjeños estuvo, está y estará ligada a la de Santa María de Moreruela. Actualmente el viajero, el peregrino o el curioso además de disfrutar de la visita al cenobio puede acercarse al Centro de Interpretación del Cister situado en una arboleda cercana al pueblo. Allí se recoge la historia de la orden monacal, imágenes de abadías de diferentes lugares, maquetas, etc., que ayudan a entender mejor la vida y filosofía de los mojes blancos. Sin duda un espacio que merece la pena visitar.

Es curioso que siendo el origen de la población un monasterio dedicado, como todos los del Cister, a la Virgen María, una de las festividades más importantes del pueblo sea la del Bendito Cristo del Amparo que se celebra año tras año el tercer domingo del mes de septiembre. También los granjeños, como todos los pueblos de la comarca, se van de romería. El 25 de abril se festeja San Marcos y se rinde culto a la Virgen de los Montes Negros en una pequeña ermita al lado del río Esla en medio de un paraje que nos hace recordar la tranquilidad y la serenidad de tiempos pasados.

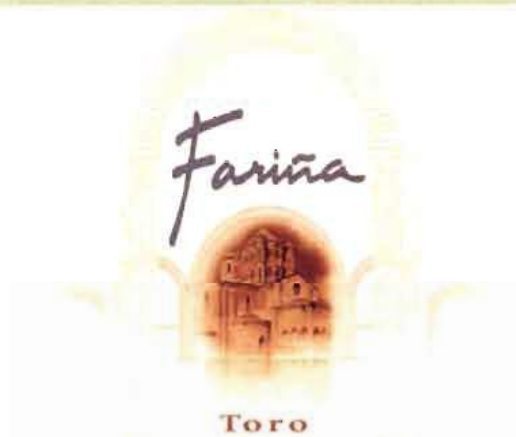
Muchas otras son las fiestas que se celebran en la Granja de Moreruela y muchas son las virtudes de este pueblo y sus gentes. Viajero, ¿quieres conocerlas?



Ábside y absidiolos de la cabecera de la Iglesia. Armonía y proporciones en piedra

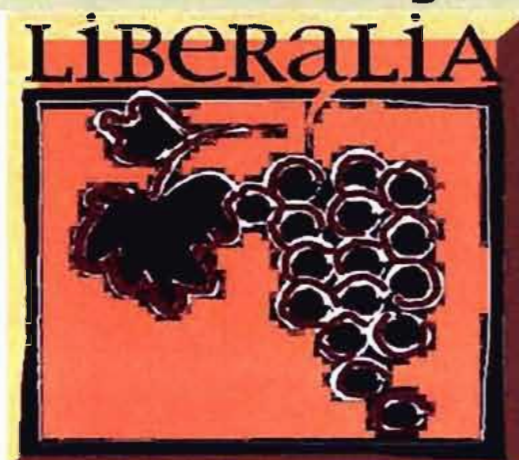
BODEGAS COLABORADORAS

Bodegas Fariña



www.bodegasfarina.com

Liberalia Enológica



www.liberalia.es

Viña Bajoz



www.vinabajoz.com

Bodegas Montelareina



www.montelareina.es

Covitorio



www.covitorio.com

Viña Zangarrón



Se habla de:

El Vino de Toro y su difusión internacional

Por: **Jorge Jimeno de Pablo**

(Madrid, 1975), es consultor Segoviano, amante de Zamora

Los Vinos de Toro, a pesar de lo tarde que se han introducido en el mercado vitivinícola global, va alcanzando poco a poco una promoción nacional e internacional directamente proporcional a la calidad y al trabajo dedicado.

Como bien se ha comentado en la serie de presentaciones de las bodegas de la tierra en la Casa de Zamora en Madrid, esta promoción es bastante reciente y totalmente necesaria, ya que los Vinos de Toro arrastran el sambenito de vinos fuertes, densos, ásperos... que le ha caracterizado durante mucho tiempo, fruto quizá de los gustos y posi-

artículo, a nivel internacional y especialmente en el complicado y chovinista mercado anglosajón. Para muestra, echemos un vistazo a las últimas calificaciones de las revistas y premios más prestigiosos a nivel internacional:

Revista Wine Spectator.

Es la referencia internacional del sector, el Time del vino. En cuanto a la representado en recepción del Santísimo Pontífice en la plaza del Vaticano por Juan Manuel Gutiérrez, propietario de RIBERA DEL DUERO S.L., entación de los vinos de Toro, a pesar de colocarlos en la región

2000, de la Bodega Numantia-Thermes (reseñados con la calificación de Coleccionables) o los Toro 2002, de Campo Eliseo, Toro Viña San Román 1999, de Bodegas Maurodos y Toro Pago de la Jara 2001, de Bodegas Toresanas (reseñados con la calificación de Muy Recomendado).

Anualmente hacen una clasificación de los cien mejores vinos del año. En la última publicada, la del año 2005, encontramos solo seis vinos españoles. Bien, pues el Toro 2002 de Campo Eliseo ocupa el decimotercer lugar de la lista, muy por delante de los demás, entre los que encontramos un Jumilla en el puesto 43 y bastante más atrás, dos Riberas del Duero, uno del Priorato y un Albariño. Y es destacable que en la lista, a pesar de ser la Denominación de Origen con más promoción internacional, no exista ningún Rioja.

Revista Decanter

En la segunda revista de más tirada internacional, la DO Toro, si que viene reseñada como una más de las existentes en España.

Dicha revista también hace una entrega de premios a los vinos más destacados del año, pero a diferencia de la anterior, es más extensa y los categoriza por tipologías. Pero



Liberalia Uno entregado en recepción del Santísimo Pontífice en la plaza del Vaticano por Juan Manuel Gutiérrez, propietario de RIBERA DEL DUERO S.L.



CASA DE ZAMORA en Madrid



Diciembre de 2006 - Año 77 - Edición nº7

www.casadezamora.com



**Ha nacido una Reina
Andrea Vaquero Uña**

**Zamora,
pueblo a pueblo**



**Granja
de
Moreruela
"Ora et labora"**

**Zamoranos
en Madrid**



Julio Matilla
Director Financiero
de Bang & Olufsen
España y Portugal

Bodegas Zamoranas: LIBERALIA, El Vino como arte

Empresarios Zamoranos: Florentino Pérez Rato RESTAURANTE "EL ALIÑO"