

El vino de Toro descubrió América



Nunca imaginé que el vino de Toro llevara tantas historias a cuestas.

De este vino hablan reyes y poetas, ensalzando su sabor y cualidades.

Numerosos documentos medievales ponían de manifiesto la alta calidad y consideración con que eran apreciados unánimemente.

¿Y qué tiene esto que ver con América? Uno de los personajes que jugó un importante papel en el descubrimiento de América, fue Fray Diego de Deza. Fray Diego de Deza nació en Toro en 1.443. Llegó a ser obispo de Zamora, de Salamanca, de Jaén, de Palencia, arzobispo de Sevilla y confesor de la reina Isabel la Católica.

Se dice que era amigo de Cristóbal Colón y defensor de sus ideas, por lo que actuó como mediador entre éste y los Reyes Católicos para ayudarle en su propósito de emprender el viaje hacia América.

Como buen toresano y conocedor de su vino, muchos historiadores coinciden al afirmar que fue él quien puso el nombre de “La Pinta” a una de las 3 carabelas de Colón, haciendo referencia con ese nombre a una medida de vino utilizada en la época.

Además, el vino que viajaba en las bodegas de esta carabela era toresano, por lo se puede afirmar que el primer vino que llegó a América era de Toro y que la bodega de la Pinta iba llena de este preciado elemento.

Participó de este modo en el Descubrimiento de América, calmando la sed y las heridas de la tripulación en la larga e incierta travesía, pues era conocida la capacidad de estos vinos para conservar su alta graduación alcohólica a lo largo del tiempo. Y hasta mediados del siglo XVII

siguieron exportándose a las colonias españolas.

Los tintos y blancos de Toro alcanzaron un gran prestigio también entre los hombres de letras. Así lo demuestran, ya en el siglo XIV, unos versos del Arcipreste de Hita, cuando Trotaconventos le aconseja:

«Y aun otra cosa os diré de cuanto allí aprendí:
donde hay vino de Toro, no beben de baladí.
Desde que partí de ellas, todo este vicio perdí,
quien a monjas no ama, no vale un maravedí.»

Ya en el Barroco, D. Luis de Góngora juega con las palabras comparando el vino de Toro con un rubí:

«...porque es siempre este color
el antídoto mejor
contra la melancolía:
yo por alegrar la mía
un rubí desaté en oro.
El rubí me lo dio Toro.
El oro Ciudad Real.
¿Hice mal?»

Comentamos que las variedades de uva con DO Toro son tinta de toro, garnacha, malvasía y verdejo.

Si queréis tomar lo mejor de lo mejor de esta denominación de origen, en la Guía de vinos Parker 2015 se destaca Teso la Monja con sus Alabaster 2011 y Teso la Monja 2010, con 97 puntos.



REFERENCIA CURRICULAR

Paz Sánchez Gil es una mujer emprendedora, amante de la buena mesa y de los buenos caldos y a ellos se dedica profesionalmente desde *dondeSánchez*, una pequeña tienda ubicada en el

Mercado de Antón Martín del castizo barrio de Lavapiés, en Madrid, donde vende todas las cosas ricas que le gustan: vinos, aceites, patés, chacinas, quesos... todo artesano y saludable.

Secciones: **Beber**, **Con placer**