

DIARIO DE UNA NIETA (Nieta de Manuel López Redondo)

1. ¿Cuándo fundó su fábrica? ¿O a quién compro la marca o la fábrica de anís?

La bodega Fuente Reina se fundó en 1930, por Don Manuel López Redondo, mi abuelo. Empezó fabricando vinos en la finca y la viña. Fundó la marca “El Zorro Azul” La bodega constituye lo que podríamos llamar un “complejo industrial” de unas dimensiones considerables.

En un espacio de 2000 m², de tres plantas que se distribuían de la siguiente forma.

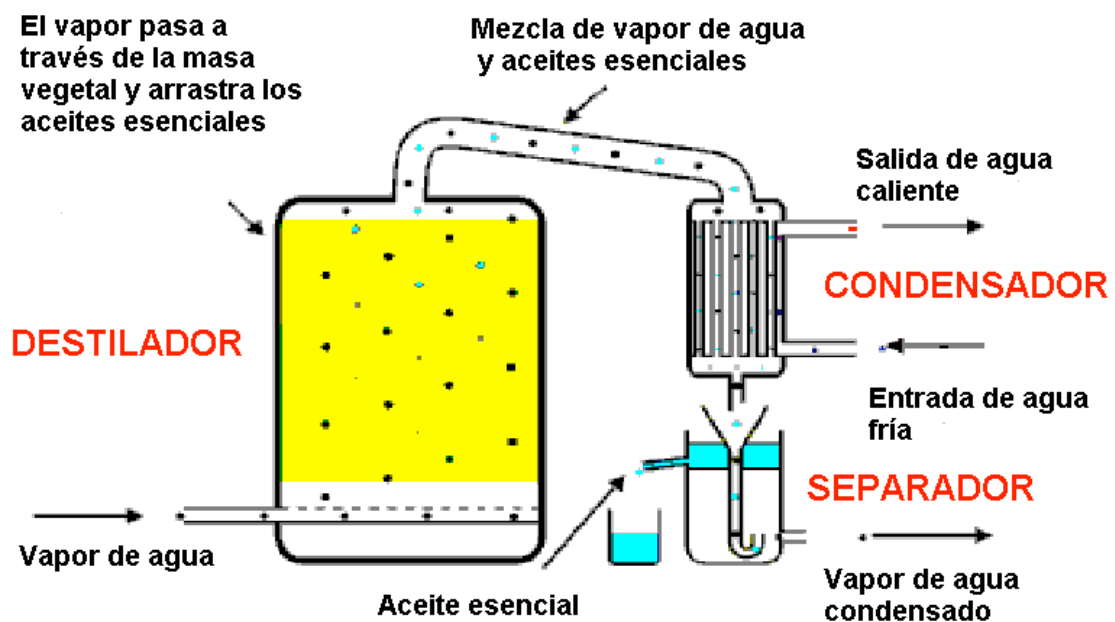
- El grueso del edificio se compone de dos salas rectangulares, donde estaban situados los barriles para el almacenamiento y crianza de los vinos.
- Una sala dedicada a la fabricación de aguardiente, con la caldera y alambique. En esta fábrica se hacían las marcas de anís “María Guerrero” y “Zorro Azul”.
- Otra sala estaba reservada para la recepción donde se invitaba al cliente a la cata de vino (procedente de la “sacristía*”).
- *Sacristía, sala contigua donde se almacenaban los vinos criados en los barriles de mejores madres (fue vendida a una bodega de Palma del Río en 1999).

El anís dulce y los diferentes licores que se fabricaban, cubrían gustos y tendencias de otro tipo de consumidores, como los dirigidos a la mujer: “Señora... Anís “María Guerrero” con hielo y Seltz*!”.

*Seltz es un suplemento alimenticio efervescente que contiene diferentes tipos de vitaminas o minerales para toda la familia, contamos con tres líneas de producto: prevención, bienestar e hidratación.

2. ¿En qué consiste la destilación del anís?

Se usa cualquier alcohol, el alcohol que se suele usar aquí en Constantina es derivado del exceso de viñas y con alambiques se procesa también la matalahúva. Se va destilando con altas temperaturas.



1. Manuel López Redondo: Anís “Zorro Azul”. (C/ Juan Ramírez Filosía, 12)

El auténtico sabor y esencia se consiguen destilando y determinando la graduación del anís conveniente. Para ello se muelen las semillas y se colocan en alambiques con agua. Cada alambique se calienta y el vapor que se genera se condensa y dirige a un recipiente separado. El líquido resultante es el anís destilado.

3. **¿Quién fue el que fundó la fábrica?**

Mi abuelo Manuel López Redondo, en el año 1952, propietario de viñas en el pago de Fuente Reina y productor y exportador de vino a partir de la Bodega de “Fuente Reina” situada en el pueblo, reclamó la atención de todos en el periódico local para animar a los propietarios de viñas a hacer un último esfuerzo por salvar este cultivo tan importante para Constantina. Para él, como para el alcalde (Juan Ramírez Filosía) del momento. La única solución era la unión en cooperativa de todos los productores.

Le pareció interesante resaltar también la importancia que se le daba a este cultivo junto a la producción de vinos y aguardientes, por su condición de “cultivo social” dada la gran cantidad de mano de obra que ocupaban; así como la adelantada propuesta de crear una cooperativa, una marca y una denominación de origen de vino en la zona. Es necesario resaltar el valor de esta propuesta pues se hace ateniéndose a criterios casi patrimoniales y de identificación social como son el valor colectivo, social, cultural y simbólico que tenía el cultivo de la viña y la elaboración de vinos y aguardientes en Constantina.

Manuel López Redondo, considerado, por muchos, el cosechero de vino más importante de Constantina, afirmaba que al existir un exceso de producción de vinos y ante la imposibilidad de almacenarlos, se les ocurrió a los vinateros de entonces, destilarlos, haciéndolos aguardiente, con el fin de disminuir el volumen y así dejar botas disponibles para la cosecha del siguiente año. Después, lo anisaron añadiéndole matalahúva o matalahúga. Entre la tradición vinícola cosechera de la zona y la producción de aguardiente, que hubiera tenido, según López Redondo, mucho sentido en Constantina:

“Todos nuestros vinos se prestan para hacer coñac. Si en lugar de anisar el aguardiente, se hubiesen guardado en botas de roble, se habría acumulado un gran capital en soleras”. (López Redondo)

4. **¿De qué planta se hace el anís?**

Pimpinella anisum, conocida como anís, anís verde, matalahúva o matalahúga. Se usa normalmente un alcohol, que se suele obtener de la vid y algunos azúcares.

5. **¿Cuántas generaciones han pasado por esta bodega?**

Mi bisabuelo, la generación de mi abuelo, tíos y mi hermano Álvaro López.

6. **¿Actualmente sigue abierta la fábrica?**

Actualmente sigue abierta una fábrica con la misma denominación, pero no tiene nada que ver con la bodega de mi abuelo, ya que no tiene ni aguardiente, ni anisados.

7. **¿Qué tipos de aguardiente producía su fábrica?**

Seco, semiseco, dulce y crema de guindas.

1. Manuel López Redondo: Anís “Zorro Azul”. (C/ Juan Ramírez Fillosía, 12)

8. **¿Recuerda cuantas marcas pertenecían a su familia?**

El zorro azul y María Guerrero.

9. **Algún dato o curiosidad de las marcas de anís de su abuelo que pueda resultar interesante.**

Antes estaba considerado que la bebida alcohólica no era mala para los niños y se les daba para abrir el apetito. Como muestra la etiqueta de la marca “María Guerrero”.



10. **Alguno de sus hijos se dedica a temas relacionados con la fabricación de aguardientes.**

Mi tío Manolo María López Alejandre, hijo de Manuel López Redondo es enólogo y escritor, ha dedicado su vida profesional y personal al mundo del vino y es autor de más de diez textos relacionados con la enología y coautor de otros tantos. Además, es articulista y conferenciante. Es presidente del Aula del Vino de Córdoba, asesor del Instituto de Cooperación Iberoamericano, asesor en materia de armonización vitivinícola en el tratado de preadhesión de Rumania a la UE y miembro de la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV).

También mi tío Julio ha vendido marcas como Ribera del Duero.

