

El vino fino y el cante jondo son esenciales en la taberna El Chocazo, un rincón de la antigua Lebrija que resiste al paso del tiempo.



En Lebrija, el sol del mediodía golpea con insolencia en los ojos. Bajo el intenso fagonazo de luz, las fachadas blancas de sus casas y las ardientes callejuelas de adoquines aparecen emborronadas, como una diapositiva mal enfocada. Me acompaña Francisco, un vecino amante del flamenco, quien deja escapar una leve exhalación y, mesándose con ahínco el pescuezo, me indica que ha llegado la hora de refrescarse el gaznate. Le sigo hasta la bodega El Chocazo, escondida en un barrio laberíntico de portalones y casas planas con macetas de geranios colgadas en las paredes. El antiguo lagar desprende un olor agrio a vino fermentado, el mismo que empapa la madera del mostrador y de las mesitas bajas rodeadas de taburetes para improvisar la tertulia. Los barriles, adosados a la pared, alcanzan la techumbre, y observo con sorpresa que la clientela es exclusivamente masculina, la mayoría con rostros acanalados por la edad y el trabajo a la intemperie, uniformados con camisa y pantalón de tergal. Manolo, el joven dueño de la bodega, cree encontrar la explicación de tal peculiaridad en la antigüedad del local. –Mi abuelo la compró cuando tenía 80 años –asegura Manolo, quien amplía su oficio de vinatero con estudios de enología-. Y desde entonces se ha mantenido exactamente igual, incluso el ambiente, como congelado en el tiempo.

El Chocazo, vino fino y cante jondo de la Lebrija de siempre

Carmen Berdonés desde Granada
Viernes 06 de Mayo de 2011 10:27



La taberna El Chocazo, en el barrio más añejo de Lebrija

