

---

## Tabernas y Vino - Vino y Tabernas. Jornada formativa en la Universidad de Córdoba (Vinos)

19, mayo



*El pasado 17 de mayo, se celebró en el Edificio Charles Darwin del Campus de Rabanales de la Universidad de Córdoba, una jornada formativa dedicada a las tabernas históricas de Córdoba: patrimonio social, cultural, vinícola y gastronómico.*

**Rosa Gallardo, Directora de la Escuela Técnica Superior de Ingenieros Agrónomos y de Montes de la Universidad de Córdoba, fue la encargada de la presentación.**

-

**Manuel Cobos, economista y gran escritor nacido en Montilla, comenzaba con su ponencia: Pasado y presente de las tabernas de Córdoba**, donde nos mostró que, con el paso de los años, este icono de la ciudad cordobesa ha ido evolucionando y adaptándose a las nuevas tendencias.

**Aún existen tabernas como las que se fundaron hace muchos años pero, ya no son las mismas y esto es debido a que las personas de ahora, ya no son las de hace 30, 40 o 50 años.** La economía familiar tampoco y el turismo, muchísimo menos.

A continuación, seguía una mesa redonda que trataba: **El patrimonio social, cultural, vinícola y gastronómico de las tabernas cordobesas.**

-

*Esta mesa redonda estaba compuesta por:*

*Cristina Osuna. Presidenta de la [Asociación de Sumilleres de Córdoba](#).*

*Rafael Moreno. [Director de la Cátedra de Gastronomía Mediterránea de la UCO](#).*

---

Isabel Calvache. Directora de [Caracol-Tours](#) y de “Catas con Isa”.

José David Lanza. [Comertecordoba](#). Influencer gastronómico.

Se trataron temas muy interesantes expuestos desde los diferentes puntos de vista de estos grandes profesionales que, desde su trabajo, aportan su grano de arena para conservar este patrimonio histórico cultural de Córdoba.

**Nosotros, al ser una bodega que produce vinos, vinagres y aceites de oliva virgen extra nos quedamos con la explicación que dio el catedrático Rafael Moreno y que te invitamos a escuchar en este breve vídeo.** Porque los primeros que tenemos que dar el paso para conservar lo nuestro, somos nosotros mismos, aportando nuestro granito de arena.

### Llevamos la teoría a la práctica

**Y es que, en las antiguas tabernas, las originales, lo único que se hacía era: “Tomar vino”, si querías comer, cada uno a su casa.**

Terminamos con una cata dirigida de vinos de nuestra bodega y de Bodegas Toro Albalá.

**Nuestro Presidente Antonio López hizo una presentación de nuestra Cooperativa y realizó una serie de recomendaciones muy interesantes si vas a adentrarte en el mundo de los vinos Montilla-Moriles que puedes ver en este vídeo.**

**La cata dirigida de nuestros vinos la realizó Rafael Espejo, nuestro Responsable de Marketing Online y Redes Sociales. Te dejamos con la del Amontillado Amanecer.**

**Desde Cooperativa La Aurora queremos dar las gracias al [Aula del Vino de la Universidad de Córdoba](#) por organizar este tipo de formaciones que son cada vez más necesarias y en especial a su directora M<sup>a</sup> Isabel López.**

**Muchísimas gracias al catedrático [Rafael Moreno](#), [Chary Serrano](#) de Sabores de Córdoba, [Carmen Cachinero](#) y [Rocío Cullen](#) por las imágenes y vídeos que han realizado y difundido en sus redes sociales sobre este evento tan importante para Córdoba y su patrimonio sociocultural y gastronómico.**

Si quieres recibir estos artículos cómodamente en tu dirección de correo, suscríbete.

---

Por **Rafael Espejo**.

## Comentarios