



EVORA

# LA CIUDAD COMO LECCIÓN

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRBES

Evora es una hermosa cristalización de la inteligencia humana. Un espacio en el que, si uno escarba, puede hallar cuanto le es posible conocer de sí mismo.



La fuente renacentista de la Praça do Giraldo es el centro de gravedad de esta ciudad alentejana.

## EVORA: LA CIUDAD COMO METÁFORA DE SÍ MISMA.

A mediodía, van cerrando los comercios de la rua Cinco de Outubro, los de João de Deus, y entonces la Praça do Giraldo aumenta aún más su animación. Bajo las arcadas, y en el bello empedrado de su parte central, pasean los grupos de adolescentes, los soldados, los campesinos recién llegados a la cercana estación de autobuses, los tenderos, los jubilados.

A los jubilados y a los adolescentes les atrae el mismo espacio y buscan asiento en el bellissimo juego de bloques de mármol que rodea la fuente renacentista, cuyo vaso compone una elegante esfera achatada, también marmórea, de la que, a través de las bocas de bronce de las cabezas de león en ella incrustadas, brotan temblorosos chorros de agua que ponen un punto de frescor en el soleado mediodía de invierno.

Detrás, el lienzo de cal y granito de la iglesia de Santo Antão. A los lados, la sucesión de hermosas casas blancas con las jambas de las ventanas y las pilastas pintadas de albero y, por todas partes, el empedrado de granito, alargándose como un río de tiempo hacia las calles laterales, cayendo por los estrechos callejones.

Aunque crezca en las horas punta, la animación en la plaza se inicia muy temprano y no decae hasta entrada la noche. Es una animación en nada ruidosa. La gente charla en pequeños grupos, pasea o se detiene, alguien toca una guitarra. Es como si la armonía de las piedras se transmitiese a los habitantes y turistas, como si este espacio urbano de historia cristalizada impusiera unas normas civilizadas y estrictas que uno no pudiera saltarse a la torera. Al viajero, ese mediodía le daba por pensar que esas cristalizaciones de la inteligencia, de la voluntad del hombre —empedrados, balcones, torres, claustros, naranjos que crecen en el fondo de un patio—, crean la ilusión de una armonía también dentro de los habitantes y entre ellos, por más que las noticias de los periódicos, con el estallido de guerras cada vez más cercanas y la destrucción de coágulos de historia como Ragusa, hoy Dubrovnik, se empeñen en demostrar lo contrario.

Tal vez por ese armónico pensamiento, el viajero —como los viejos, como los adolescentes— había buscado integrarse en el paisaje encontrando asiento al pie de la esfera de mármol de la fuente de la Praça do Giraldo. Evora, ciudad que no visitaba desde mucho tiempo antes, y la región entera del Alentejo, que ahora recorre con cierta frecuencia, siempre le plantean dudas acerca de la identidad.

La mañana anterior, mientras recorría los bellos campos en torno a Mourão, a Reguengos de Monsaraz, verdes aún a pesar de la sequía de este invierno, mientras contemplaba sus armónicas construcciones, pensaba en lo mismo que ahora, a pie de fuente, volvía a pensar: que, a pesar de lo que diga todo el mundo, libros de geografía incluidos, hay algo en estas ciudades portuguesas del sur que parece acercarlas más a Italia que a Extremadura.

Tal vez no sea más que el talante de su gente: su paso reposado, sus conversaciones a media voz; tal vez, la contención esté en el ambiente: los escasos rótulos de neón (prácticamente nulos en Evora, donde sólo una bombilla y el silencio anuncian la existencia oculta de ruidosos locales nocturnos), la ausencia de colores chillones, de gritos estridentes; a lo mejor es sólo una cuestión de arquitectura: balcones más femeninos, delicadas ventanas manuales, algún mirador rococó, y ordenados espacios —largos, pra-



Piedras talladas como muestras del poder creador del hombre, como modelo de armonía entre habitante y ciudad.



Hay algo en las ciudades portuguesas del sur que parece acercarlas más a Italia que a la vecina Extremadura. En la foto de arriba, las magníficas arcadas de la Praça do Giraldo. A la izquierda, detalle arquitectónico de una fachada.



cas— misteriosamente pombalinos, que hablan de un tiempo de razón y luces que, al otro lado de la frontera, es más difícil detectar.

Y, claro, ciertos rasgos inequívocos que demuestran la persistencia de un imperio hasta hace poco tiempo: cierto refinamiento inglés, algún desvanecimiento gálico. A lo mejor, ni siquiera es ajena a ese refinamiento la buena exposición de whiskies, incluidos los de malta, que exhiben los anaqueles del bar en el que el viajero se había buscado en vano la noche antes.

Como parecían recordarle la presencia del imperio las hermosas esferas de mármol de las fuentes, no sólo la de la Praça do Giraldo, sino también las de otras plazas,

como la de la Porta de Moura, o las que están situadas en patios y claustros, como el de la Pousada que fuera antiguo convento. Rondas esferas renacentistas, bellas elipses que parecen expresar el gozo de un mundo recién descubierto cuando fueron construidas y de cuyo interior brota el agua esperanzadora que trae un acueducto que es también símbolo de esa animosa etapa de progreso.

El paseo bajo las arcadas de la rua João de Deus, ya tarde en la noche, le había traído al viajero el recuerdo de un reciente paseo en Santiago de Compostela, pero la noche de Santiago había sido, a pesar de la lluvia, más ruidosa, más estertórea. Los tunos gritaban llamándose de un bar a otro y los grupos de estudiantes daban voces que oían a cerveza. También la noche de Cáceres, ciudad de la que se acordó ante alguna ventana en piedra tallada, tiene otra tensión de litrona y disco-pub. No. Los referentes volvían empecinadamente a Italia: Siena, Florencia, Asís.

El viajero reflexionaba acerca de cómo ciertos lugares son no sólo cristalización del tiempo, sino de espacios: se convierten en su símbolo, en su metáfora. Cruce de culturas. En la parte más elevada de Évora se levanta un templo romano, que llaman de Diana, sin

**ESPACIOS  
QUE HABLAN  
DE UN  
TIEMPO  
DE RAZÓN.**

## DÓNDE DORMIR

### Pousada dos Lóios

Largo Conde de Vilaflor. Teléfono 2 40 51. Los viajeros españoles conocen y aprecian tradicionalmente la red de Pousadas portuguesas, instaladas en bellos edificios históricos, con excelentes atenciones y servicios. La de Évora es bellísima—el espacio de un convento del siglo XV—, con sus escalinatas, su claustro, su fuente de mármol, su jardín de naranjos, sus arquerías. Resulta sumamente agradable el bar, cómodo, silencioso, con magníficas bebidas en la barra. Sorprendente y digna de las mayores alabanzas es la aparatosa ausencia de televisión en ninguno de los espacios públicos, y creo que tampoco en las habitaciones. El restaurante sirve honestos platos alentejanos y buena caza. Una joya, situada además en el más noble corazón de la ciudad entre viejas iglesias y palacios y junto a las bellísimas columnas que permanecen en pie del templo romano.

### Albergaria Vitória

Rua Diana de Liz. Telf. 2 71 74/6. Un buen hotel situado extramuros.

### Estalagem Monte das Flores

Monte das Flores. Telf. 2 50 18.

### Evorahotel

Moderno edificio, de reciente construcción, situado fuera de la ciudad, en la Estrada Nacional, 114, en la Quinta do Cruzeiro. Responde al estándar de los hoteles para ejecutivos europeos. Cuenta con un restaurante que, además de ofrecer platos de cocina internacional, busca su apoyo en una carta alentejana, cuidada por el chef Augusto Ferreira.

### Hotel Santa Clara

Trav. da Milheira, 19. Teléfono 2 41 41/2. Posee el encanto de su situación en una callejuela de la vieja Évora, junto al convento del mismo nombre.



El templo romano de Diana ocupa el centro de la plaza más elevada de Évora. Es como si ocupara el salón de una casa bellamente amueblada.

**CIUDAD  
MILENARIA  
PATRIMONIO  
DE LA  
HUMANIDAD.**

saber por qué: quizá sólo como reclamo para los turistas. Lo cierto es que está en el centro de una plaza como si estuviera en el salón de una casa bellamente amueblada. Las vecinas se sientan en un banco para charlar a la sombra cambiante de las columnas, los niños se acercan al kiosco en busca de golosinas y los enamorados se convierten en pulpos irresistibles un siglo más.

A un paso, en el cercano museo de la ciudad, lápidas, estelas y estatuas mutiladas hablan de ese

mismo tiempo, de idénticos espacios arquitectónicos y culturales. Hay azulejos árabes en la iglesia de al lado que decoraban un pozo de agua milenaria. Y columnas románicas y arcadas góticas y filigranas manuelinas, y ordenadas fachadas clásicas e imagerías barrocas con su pan de oro y los caprichos que los siglos posteriores se permitieron como homenaje o melancolía de otros ya pasados. Prolongando los hilos de esta ciudad milenaria, fuera de sus murallas, algún edificio postmo-

**DÓNDE COMER**

En la *Pousada* y en *Evorabotel* pueden degustarse buenos platos alentejanos y de caza (ver *Dónde dormir*), pero hay otros restaurantes en Évora. Sin duda, el mejor considerado es el *Fialbo*, situado en el centro de la ciudad, en la recóndita Trav. das Mascarenhas, 16. Teléfono 2 30 79. Supone, en Évora, una especie de biblia de la cocina alentejana tradicional, con una carta que incluye las populares sopas y açordas, los asados, los ensopados de borrego, el cerdo con almejas, los buenos pescados, o la caza: perdiz, jabali, becada, venado o conejo, sin olvidar los hongos o las verduras y hierbas silvestres. Buena carta de vinos, con preferencia alentejanos. El precio de una comida supera las cinco mil pesetas y puede acercarse a las ocho o nueve mil si se incluye caza, marisco o algún vino destacado.

A *Cozinha de St. Humberto*, se encuentra en la Rua da Moeda, 39, un callejón que sale de la popular plaza de Giraldo, la plaza mayor eborense (Teléfono 2 42 51). Al parecer, fue el símbolo del lujo en la ciudad, aunque ha atravesado una cierta crisis. Ocupa un espacio bellissimo, una antigua bodega enclavada y cuyas texturas pueden enloquecer a cualquier artista o pintor. Cuenta con una interesante carta de vinos, ofrece buenos platos de la zona y quien esto escribe degustó una barroca perdiz cuya presencia asustaba un tanto, pero que resultó deliciosa. Vale la pena visitarlo. Tal vez está superando la crisis.

*Vauban*. Situado extramuros, junto a la plaza de toros, en el edificio Epral, este restaurante toma el nombre del constructor francés de la fortificación cerca de la que se asienta el edificio.

Se trata del restaurante de una escuela de cocina, en el que se ejercitan los alumnos. Acaba de abrir sus puertas y, al menos cuando lo visitamos, a finales del pasado enero, aún no admitía tarjetas de crédito. Supone la llegada de las nuevas tendencias culinarias a la comarca, con sus ventajas y sus peligros. Mezcla la cocina tradicional con platos de nouvelle cuisine e intención visual.

Los eborenses aprecian el restaurante *Quarta Feira*, que prepara buena cocina tradicional y que cuenta con una barra de tapas. Dicen que es el más auténtico. También está muy bien considerada la açorda de marisco de *O Aceducto*. Y, en los alrededores del mercado *L. do Mato*, junto a la iglesia de San Francisco, hay tres o cuatro sitios populares, en los que comen las propias gentes del mercado, y donde se pueden pedir succulentos cocidos —una auténtica explosión de todas las partes y variantes del cerdo, con verduras— y pescados asados a un precio recomendable.

Por lo demás, en algunos lugares de copas nocturnas tienen restaurantes correctos. Hay que destacar el buen nivel de las bebidas que se exhiben en estos sitios nocturnos —buenos whiskeys escoceses, incluidos los de malta—, como *Mr. Snob* o *Trovaador*.

Abundan las camicerías que venden embutidos, incluido el «morcón» alentejano, que llaman *paio*. Los vinos pueden adquirirse en *Bacala* y *Ferrera*. Los quesos de cabra u oveja, tiernos, semicurados o curados, en el mercado y en hipermercados. *Violeta*, en José Elías García, 47, es una pastelería que los eborenses aprecian.



Temblorosos chorros de agua ponen una nota de frescor en el soleado mediodía de invierno.

demo y, más allá, sobre los silenciosos alcores alentejanos, la solitaria presencia de monumentos megalíticos, dólmenes y menhires que se encargan de poner la memoria en un punto borroso y desvanecido.

El viajero leyó en un libro la complicada biografía del Palacio de los Condes de Basto. Los hijos de una misma generación lucharon en las desoladas costas tunecinas, y murieron en Alcazarquivir, en la remota India o en la orgullosa Lisboa. Sus fantasmas vagan sobre los empedrados graníticos de Évora. Como un imán retiene las limaduras de metal, así las ciudades parecen retener la energía depositada por los siglos: la Catedral ha recogido entre su columnario románico el rumor de zalemas de la primitiva mezquita sobre la que fue edificada; en su cimborrio se advierte la inteligencia de los arquitectos del Poitou, como en las paredes del museo de la ciudad cuelga el color de los pintores flamencos quebrándose en retazos de vida.

Évora es un baúl en el que se ordenan las piezas de tejido de la historia y el viajero lo advierte en el cartel que prohíbe el paso en la verja que cierra la Cartuja de los monjes de San Bruno, en los contrafuertes del convento de Santa Clara, que tiene un hermano al otro lado de la frontera, en Zafra, también ciudad de cal y albero, y en la que tampoco falta un convento carmelita. El mundo es una complicada telaraña repleta de centros.

En ella se tejen por igual bordados de hilo y de piedra y olores de cocina y dulces de almendra y huevo, dulces monjiles de Évora, de Zafra, de Sevilla, de Granada, que encuentran sus hermanos gemelos a la sombra de la mezquita Quaraouiyyine, en Fez. Hábito de monja y corazón morisco.

Una telaraña de especias de Goa, de frutas de Angola, de bacalao de la lejana Terranova que emparentan repentinamente esta tranquila ciudad de interior con

las tumultuosas costas bretonas: y el granito de Évora participa al ser labrado del mismo arte que un cruceiro de Betanzos, que un calvario de la sombría Paimpol. Y esa tela se ordena y desordena en la cabeza del viajero que, a veces, ve la historia como un borrón informe y, en otros instantes, percibe su orden deslumbrante, dándole otra razón para seguir viviendo, para seguir buscándose en ciudades ajenas que cierran el rompecabezas en el que él mismo se reconoce.

Así, frente a la iglesia da Graça, vuelve repentinamente a la Roma renacentista, piensa en Bramante, y se da cuenta de que está en otro centro de la telaraña. Y del mismo modo que fuentes, plazas, ventanas de piedra, torreones y casas, le remiten al orden de los universales de la vida, la capilla de los huesos de la iglesia de San Francisco, cuyas paredes y columnas han sido construidas utilizando como materiales miles de esque-

**El espíritu del deshielo.**

**El auténtico sabor de la Vodka.**

Desde finales de la era Zarista, la Vodka Gorbatschow se destila en Berlín con arreglo a métodos tradicionales. Su insuperable grado de pureza, fruto de una meticulosa elaboración, ha convertido la Vodka Gorbatschow en la Vodka líder del mercado alemán. Para disfrutar adecuadamente de la Vodka Gorbatschow, bébala helada o con cubitos de hielo.



## CALLES EMPEDRADAS COMO RÍOS DE TIEMPO.



letos y calaveras, le remite a la no menos universal constante del *memento mori* barroco de Valdés Leal en el Hospital de la Caridad de Sevilla.

Y, allí, a pocos pasos de esa borrachera de la muerte, en el mercado 1.º de Maio, estalla la vida en los montones de frutas, en el brillo de las escamas de los peces, en la intensidad coloreada de las verduras y ese vientre eborense es, también él, centro de telaraña. Es cierto que ocurre un poco lo que ocurre en todos los mercados del mundo cuando a la aldea global corresponden la huerta y el corral globales. Y, sin embargo, eso no impide, sino que renueva el espacio concéntrico de esta ciudad en la historia.

En el círculo más próximo, las huertas alentejanas, con su pasión de hierbas olorosas: de albahaca y menta, de cilantro y perejil, de verdolaga. Apenas a un paso, rodeando ese anillo doméstico, la dehesa: sus hongos y setas, sus criadillas de tierra, sus rebaños de corderos, sus piaras de cerdos devoradores de bellotas. Como en la Extremadura española, en el Alentejo portugués se venera el cerdo con un culto misterioso que convierte la matanza en una dulce ceremonia sangrienta que reúne a familiares y vecinos. Hay quien asegura que, detrás de esa ceremonia, se escondía la necesidad de los moriscos conversos de demostrar su pureza de sangre con

## QUÉ VISITAR

Evora posee un tamaño humano. Invita a caminar por sus callejones empedrados de granito, a sentarse a recibir el sol de invierno en sus plazuelas tranquilas, a perderse en el pequeño laberinto del que, desgraciadamente, uno acaba saliendo demasiado pronto. Hay que asomarse a ese espacio escénico que es el Largo Conde de Vilaflor, en lo más alto de la ciudad, su antigua acrópolis que hoy rodean la actual Pousada, Convento dos Lóios, con una bellísima iglesia cuyas paredes se encuentran recubiertas por azulejos, la Biblioteca, el Museo, y en cuyo centro se levanta el templo romano.

A un paso, la imponente Sé, o catedral, y palacios como el de los condes de Basto o el de los duques de Cadaval. La Universidad es muy hermosa y también lo son las magníficas iglesias da Graça o de San Francisco. Y los conventos, algunos de ellos, como la cartuja, situados fuera de la ciudad. Merece la pena seguir el curso del acueducto y sentarse en el borde de la taza de alguna de las bellísimas fuentes de mármol. Decenas de eborenses cumplen ese rito cada día en la que se levanta en la Praça do Giraldo. Pero hay otras casi tan hermosas y más recoletas. Al igual que hay otros palacios e iglesias y ventanas y arcos que al visitante queda la excitante tarea de descubrir.

## LA DESPENSA DEL ALENTEJO. VINOS

El paisaje del Alentejo prolonga el del sudoeste español, el de Extremadura. Enormes dehesas en las que crecen las encinas y donde viven piaras de cerdos y rebaños de corderos que se aprovechan de sus excepcionales pastos. Junto a estos territorios, las plantaciones de cereal, los olivos. En la dehesa tiene su despensa la cocina alentejana. En los embutidos y platos de cerdo y cordero, en la presencia del aceite y también del pan, que aparece en la mayor parte de los platos: en las açordas, gazpachos, migas y ensopados.

Tradicionalmente, el Alentejo ha apreciado los pescados cecla-

la bravuconada de devorar públicamente carne de cerdo. Lo cierto es que ese culto casi religioso vive en el subconsciente alentejano: se veneran los guisos de cerdo —el popular porco con amêijoas, en el que Algarve y Alentejo se unen—, las chacinias: los chorizos, linguças, morcillas y paíes, o morcones. Los jamones se toman menos curados que en Extremadura y no se curan al aire, sino al humo.

Pero la dehesa es también caza: los conejos y liebres, los jabalíes, las palomas, perdices y becadas, que cuentan con recetas comunes a uno y otro lado de la frontera, en gran parte nacidas de la omnipresencia de las órdenes monásticas. Y más allá de la dehesa, en el tercer círculo del vientre eborense, las almejas, los langostinos y langostas, los pulpos y cazonos del cercano Algarve. Las merluzas, lenguados, salmonetes y espadones de Sesimbra, los rodaballo, doradas y serránidos de Sines, las frutas de Coimbra, de la lejana África en la que creció el imperio.

Resulta curiosa la afición al pescado de esta ciudad de interior, en cuyos recetarios ocuparon lugares privilegiados los guisos con pescados ceceales —con bacalao y con cazón— y que incorporó a su dieta muy pronto, y en cuanto las comunicaciones lo permitieron, los pescados frescos. En una

antes, el cazón; siempre, el bacalao. Con la revolución de los transportes, que ha puesto a tiro de piedra los puertos del Algarve y también los de las cercanías de Lisboa, el pescado seco ha sido sustituido por los peces frescos, que han enriquecido el recetario tradicional.

Es muy aficionada la cocina alentejana al uso de hierbas (cilantro, menta, poleo, verdolaga) en la elaboración de los platos, que también se enriquecen con la presencia de setas, hongos, y las apreciadas criadillas de tierra. Existe una gran tradición en el consumo y elaboración de platos de caza. La dulcería, a base de almendras y huevos, está en la línea de la tradición conventual ibérica. Poseen gran calidad y prestigio los quesos de oveja y también los de cabra,

conversación que el viajero mantuvo con los hermanos Fialho —Amor y Gabriel—, propietarios del restaurante que lleva su nombre, aseguraban que la gran calidad de los pescados que se encuentran en el mercado eborense se debe a una tradición de veterinarios rigurosos que ordenaban la quema de los peces exhibidos en cuanto su aspecto ofrecía alguna duda.

Lo que no cabe duda es que esa opulencia de frutos de la dehesa, la huerta y el mar, que se completa con la trinidad mediterránea del olivo, el cereal y la vid, encuentra su despensa ideal y su cocina en estas viejas ciudades religiosas y que esa tradición eborense, continuada en los menús de los mejores restaurantes de la ciudad, remite al viajero a otras ciudades levíticas y graníticas. Mondoñedo, Santiago de Compostela o Tuy, por citar algunos excelsos ejemplos situados en el mismo ámbito lingüístico, centros también ellas mismas de complicadas telarañas en las que el comer es sólo una pieza de sus imponentes tejidos de tiempo y espacio.

Al alejarse de Evora, el viajero no sabe si quienes decidieron declararla, en 1986, ciudad patrimonio de la humanidad, pensaban en que es una metáfora en la que, si uno escarba, puede encontrar cuanto es posible conocer de sí mismo.

de pequeño tamaño, que se consumen frescos, semisecos y curados.

Los vinos. En Portugal, los especialistas y aficionados coinciden en destacar que el Alentejo constituye la gran sorpresa vinícola de los últimos años. Desde el año 88, la Denominación de Origen cuenta con una doble clasificación: la de los vinos de mesa y la de los V.Q.P.R.D. (Vinhos de qualidade produzidos en regiões determinadas). Tintos de periquita, trincadeira, aragonez y otras variedades, y blancos de roupeiro, Fernão Pires, tamarez o rabo de ovelha. Trece mil hectáreas de viñedo, cuyos agricultores se hallan mayoritariamente agrupados en cooperativas. La Denominación comprende cinco zonas: Portalegre, Borba, Redondo, Reguengos y Vidigueira.

# HÁGASE SOCIO DE UN CLUB AL QUE A TODOS LOS VINOS DEL MUNDO LES GUSTARÍA PERTENECER.



Tiene usted en su mano la posibilidad de entrar en un Club donde los vinos tienen reservado el derecho de admisión. Porque sólo los mejores pueden ingresar en VINOSELECCIÓN. Un Club que ya tiene casi 20 años y miles de amigos asociados. Un Club que elige, embotella y etiqueta en exclusiva para sus miembros. Un Club que, además de buen vino, ofrece la más sabrosa información. Todos los socios de VINOSELECCIÓN —por el hecho de serlo— reciben por suscripción automática, a un precio ventajoso, la revista *Sobremesa*. Publicación mensual, a la venta también en kioscos, que sirve de vehículo de expresión, y contacto, entre el Club y sus asociados.

Cada mes, llega con la revista al domicilio de todos los socios de VINOSELECCIÓN, la oferta de un vino determinado. Esta es nuestra Selección Mensual, elegida tras una minuciosa búsqueda por todas las zonas del país y atendiendo, exclusivamente, a sus atributos y calidad.

Las condiciones, negociadas en cada caso con el bodeguero, nos permiten ofrecer muy buenos vinos a precios que oscilan entre las 500 y 700 ptas./botella. Y nuestros vinos en cajas de seis se entregan a domicilio en toda España.

Y para las ocasiones especiales, cada trimestre, VINOSELECCIÓN ofrece sus Reservas Limitadas. Auténticos tesoros, celosamente guardados, que el Club descubre y ofrece en exclusiva a sus socios. Normalmente entre 900 y 1.300 ptas./botella.

Y tres veces por año VINOSELECCIÓN escoge una región vinícola extranjera y presenta a sus socios una caja de 12 botellas con diferentes vinos de aquella región, acompañada de una amplia monografía sobre la misma. Es nuestra

modalidad *Vinos del Mundo*. El socio puede suscribirse en cualquiera de las tres modalidades, con la seguridad de contar siempre con información detallada de los vinos elegidos, y también cómo no, de renunciar al envío de los vinos ofertados en el plazo de 10 días.

El Club ha llevado a cabo un ambicioso proyecto que ha sido reconocido como programa oficial por la Comisión Nacional del Quinto Centenario del Descubrimiento de América; hemos editado un curso de vinos españoles que estamos difundiendo en España y en diferentes países extranjeros.

Nuestras Selecciones Mensuales y de Reserva Limitada en el '92, coinciden con los vinos elegidos oficialmente para completar esta obra que se enviará además como obsequio a los socios del Club.

¡Aproveche todas las oportunidades que le brinda el '92! Cuantos vinos famosos querían tener así de fácil su ingreso en VINOSELECCIÓN...



VINOSELECCIÓN CLUB DE VINOS

¡Bienvenido al Club!



TARJETA DE ADHESIÓN	
Acepto la invitación de VINOSELECCIÓN y les ruego que me consideren entre sus socios; al tiempo acepto la suscripción a la revista SOBREMESA (3.740 ptas. 11 números, IVA incluido), renovable automáticamente en tanto no reciban orden en contrario.	
DATOS PERSONALES	
Apellidos y nombre _____	
Calle (Por favor indicar piso, puerta, escalera) _____	
Localidad _____	C. Postal _____
Teléfono (de 9 a 5) _____	Provincia (Matrícula) _____
DOMICILIACION DE PAGO:	
Autorizo al Banco que reserbo a continuación a que pague los recibos que le sean presentados por VINOSELECCIÓN	
Banco _____	
Datos interbancarios	
Cód. Banco (1) _____	Cód. Sucursal (2) _____
Nº de Cuenta o Libreta (3) _____	
Cada recibo emitido incluirá un recargo de 40 ptas. fijo e independiente del importe en concepto de gastos de bancarios.	
INSTRUCCIONES PARA PRÓXIMOS SUMINISTROS En la sucesiva de mis recibos: (*)	
Cajas de 6 botellas de cada selección mensual	_____
Cajas de 6 botellas de cada Reserva Limitada (4 por año)	_____
Cajas de 12 botellas vinos del mundo (3 por año)	_____
(*) En cada caso me reservo el derecho de anular en el plazo de 10 días los suministros que no sean de mi interés.	
<input type="checkbox"/> Solicito información de las Selecciones presentadas anteriormente en el marco de los vinos que componen el curso.	Firma (requiere indispensable) _____
El Club entrega a domicilio en toda España. En general los precios incluyen los portes. Si ese no fuese su caso le avisaremos oportunamente.	
Conde de la Cigera, 4. TEL.: (91) 535 22 67 28040 MADRID	