



## HISTORIAS Y CURIOSIDADES DEL VINO

por Diana Fuego

# Tras las pistas del porrón

*Protagonista de rituales paganos, artilugio de farmacia y, sobre todo, simpático recipiente para refrescar y compartir el vino. Esta es la historia de un símbolo de la cultura mediterránea que fascinó a artistas y poetas.*

Entre las sinuosas formas del porrón, los extremos se entrelazan en una danza etérea y terrenal que nos hace viajar en el tiempo hasta aquella Roma de bacanales desenfrenadas donde se situaban sus primitivos orígenes.

Picasso, el genio incorregible, quedó fascinado por los estudios sobre Pompeya que el artista Pierre Gusman recopiló en *Pompei: la ville, las mœurs, las artes*, donde descubrió la existencia del ritón –o rhyton–, un corno potorio lleno de vino del que los romanos bebían a chorro –a gallet– en las orgías, derramando un poco al suelo para agradecer a los dioses su generosidad. En estos actos de libación en honor a Baco, nunca faltaba esta suerte de porrón primigenio, inmortalizado en numerosos frescos pompeyanos rescatados de las cenizas. La historiadora del arte Conxita Boncompte analizó la obra de Picasso influida por estas pinturas, y llegó a la conclusión de que, para el artista malagueño, el ritón antiguo y el porrón eran lo mismo.

"Picasso veía en el porrón un símbolo erótico, un objeto sexual, la representación de lo que sería ese antiguo ritón", explica Josep M. Rovira i Valls, autor de *El Porró. De Poblet A Nova York*. "Cuando veo un porrón, pienso en aquella época de Picasso, Juan Gris, Miró, Matisse, Dalí... Siempre tenían el porrón cerca, y en algún cuadro de todos estos genios aparece. Cuando Picasso hacía una dedicatoria a algún amigo catalán dibujaba un porrón, que era un guiño cómplice, una manera de decir: ¡Salud!".

La historia del porrón moderno nos lleva hasta Cataluña, cuna indiscutible de este sensual artilugio. De hecho, el etnólogo Joan Amades, autor de *El Porró*, lo definió como "el más bonito y el más gallardo de todos los utensilios que constituyen la cultura material catalana". Y añadió: "Sus líneas, sobrias y gentiles, le dan una elegancia selecta y un corte sutil y delicado que lo hacen a la vez arrogante y humilde y le aportan un sentido estético y una plasticidad que lo elevan a verdadero objeto de arte. La belleza del porrón, como la de la aceitera, nos pasa inadvertida de tanto que los conocemos".

El ejemplar más antiguo del que se tiene constancia se encontró a finales del siglo XIV en el Monasterio de Poblet, en Tarragona; aunque, como apunta Josep M. Rovira i Valls, no fue concebido para beber vino: "Este porrón ancestral estaba pensado para usos médicos y farmacéuticos, como dar de beber a un enfermo. Proba-

blemente era un artilugio de la farmacia del Monasterio de Poblet".

Fue a partir del siglo XVII cuando surgió el moderno porrón de cristal: "Una serie de rastros documentales nos confirman que en 1650 ya existía un artilugio de vidrio que se corresponde con el diseño del porrón actual", afirma Rovira i Valls. En las zonas donde se utilizaban porrones –desde La Rioja hasta Génova, pasando por Levante o el Rosellón–, la cultura del vino era muy potente. Incluso surgieron cuatro tipologías de porrón diferentes siguiendo el camino del Mediterráneo, tal y como explica Rovira i Valls en su libro: el catalán –el porrón por excelencia, que puede ser de *coll recte* o de *coll tort*, ligeramente inclinado hacia atrás–, el mallorquín –de cuello recto y fabricado con vistosos colores y una atractiva decoración–, el valenciano –un poco torcido y redondeado, de forma similar a una aceitera– y el rossellonés –de líneas más rectas–. Aunque hay muchos más, incluido el pequeño *porrón de nevera*.

En las tabernas antiguas, el higiénico porrón sustituía a los vasos, tomando su nombre de una medida de capacidad catalana equivalente a un litro. También se usaban porrones para almacenar la leche y la tinta (como recuerda el genial Ramón Gómez de la Serna en *El Rastro*, donde los comparaba con "animales acuáticos y joviales"). Pero, sin duda, nos quedamos con su capacidad para refrescar el vino en las tardes de verano compartidas: "Si lo *tiras* bien detrás de la lengua, las burbujas de cava explotan allí y automáticamente cogen la temperatura de la boca mientras la llenan de aromas. Es espectacular". Además, Rovira i Valls apela al carisma del artilugio: "El porrón es un elemento sostenible, práctico, seguro y, sobre todo, simpático".

Hoy en día, hay diferentes proyectos que reivindican su uso, como el Porrón Molón, "una re-evolución del porrón tradicional". O El Paisano de Tares, un vino pensado para el disfrute inmediato que homenajea el alma de los pueblos del Bierzo y que se presenta en un pack junto a un porrón: "Es la mezcla de todos los variedades de la zona, que es como elaboraban el vino nuestros abuelos. El que metían en el porrón era refrescante y desenfadado, un vino para el gozo diario. Para mí, en el enrevesado contexto actual del sector del vino, el porrón representa la sencillez, la tradición, la pureza y la autenticidad", dice Rafael Somonte, enólogo de Dominio de Tares. Y que no se agote nunca la seductora chispa del porrón.

### Inspiración y revolución

*Hay muchas anécdotas alrededor del porrón. Por ejemplo, la actriz y directora teatral Margarita Xirgu siempre llevaba un porrón como acto revolucionario, ya que tradicionalmente se había considerado un elemento masculino.*

HEREDEROS DEL  
MARQUÉS DE RISCAL

Desde 1858



LOS TIEMPOS CAMBIAN,  
LO AUTÉNTICO PERMANECE.  
@marquesderiscal www.marquesderiscal.com