

Peter Hume Brown

©Rafael Poveda, 2023-Diario Información de Alicante, Viernes 3 de Marzo de 2023



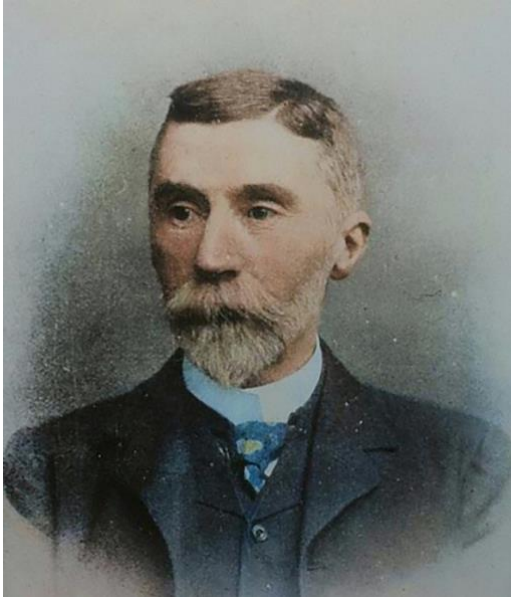
PETER HUME BROWN
VIERNES, 3 DE MARZO DE 2023
Sorbos de fondillón
Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



Como bien explicó mi admirado **José Luis Méndez Fueyo**, erudito doctor en Historia y alma máter del MARQ (Museo Arqueológico de Alicante), de la misma manera que hoy en día pedimos una prenda de color Burdeos, el «Rojo Alicante» llamado por los ingleses «Tent», fue una referencia cromática usada durante siglos en el Reino Unido y definía exactamente el color de nuestro vino. Muchos autores británicos citan el Tent, entre ellos el historiador y profesor escocés **Peter Hume Brown** (Tranent, 1849-Edimburgo, 1918). Pariente lejano del economista y filósofo **David Hume**, pertenecía sin embargo a una familia con poco recursos y tuvo que labrarse su carrera con grandes privaciones y en ausencia de sus padres. Después de muchas peripecias, consiguió un cargo como profesor en la Universidad de Edimburgo y fue el primer autor que impartió historia de Escocia de manera independiente, liberado de la tutela inglesa. Escribió la biografía de **John Knox** y **Goethe**, siendo su segundo libro sobre el poeta alemán «El Joven Goethe», su obra más importante. En 1891 publicó «Primeros viajeros por Escocia» que obtuvo una gran popularidad y se utilizó como libro de texto en las escuelas. En el capítulo dedicado al viaje de **John Taylor** (1578-1653), conocido como el poeta del agua o el poeta acuático, aparece una prolija descripción de una cocina rica en la que nuestro vino está presente como bebida habitual de las clases altas escocesas: «El primer día caminé ocho millas hasta un lugar llamado Longuhards con pequeñas casas construidas a propósito para hospedarse. Estuve muy agradecido a mi señor **Lord Erskin**, pues ordenó que yo me alojara en sus aposentos. Al lado estaba la cocina con muchas teteras y ollas hirviendo y muchos asadores girando, con gran variedad de viandas; como venado al horno en su jugo, asado y guiso de buey, cordero, cabras, cabritos, liebres, salmón fresco, palomas, gallinas, capones, pollos, perdices, gallinetas, gallitos, urogallos y ternagantes; buena cerveza, Jerez, blanco y clarete, Tent o Alicante y además un potente Aquavit».

Como bien explicó mi admirado **José Luis Méndez Fueyo**, erudito doctor en Historia y alma máter del MARQ (Museo Arqueológico de Alicante), de la misma manera que hoy en día pedimos una prenda de color Burdeos, el "Rojo Alicante" llamado por los ingleses "Tent", fue una referencia cromática usada durante siglos en el Reino Unido y definía exactamente el color de nuestro vino. Muchos autores británicos citan el Tent, entre ellos el historiador y profesor escocés **Peter Hume Brown** (Tranent, 1849-Edimburgo, 1918). Pariente lejano del economista y filósofo **David Hume**, pertenecía sin embargo a una familia con poco recursos y tuvo que labrarse su carrera con grandes privaciones y en ausencia de sus padres. Después de muchas peripecias, consiguió un cargo como profesor en la Universidad de Edimburgo y fue el primer autor que impartió historia de Escocia de manera independiente, liberado de la tutela inglesa. Escribió la biografía de **John Knox** y **Goethe**, siendo su segundo libro sobre el poeta alemán "El Joven Goethe", su obra más importante.

En 1891 publicó "*Primeros viajeros por Escocia*" que obtuvo una gran popularidad y se utilizó como libro de texto en las escuelas. En el capítulo dedicado al viaje de **John Taylor** (1578-1653), conocido como el poeta del agua o el poeta acuático, aparece una prolija descripción de una cocina rica en la que nuestro vino está presente como bebida habitual de las clases altas escocesas:



Peter Hume Brown



John Taylor

*"El primer día caminé ocho millas hasta un lugar llamado Lonquhards con pequeñas casas construidas a propósito para hospedarse. Estuve muy agradecido a mi señor **Lord Erskin**, pues ordenó que yo me alojara en sus aposentos. Al lado estaba la cocina con muchas teteras y ollas hirviendo y muchos asadores girando, con gran variedad de viandas; como venado al horno en su jugo, asado y guiso de buey, carnero, cabras, cabritos, liebres, salmón fresco, palomas, gallinas, capones, pollos, perdices, gallinetas, gallitos, urogallos y termagantes; buena cerveza, Jerez, blanco y clarete, Tent o Alicante y además un potente Aquavit.*

www.rafaelpoveda.com