

El Mariscal Richelieu

©Rafael Poveda, 2021 - Diario Información de Alicante, Viernes 21 de Mayo de 2021

EL MARISCAL RICHELIEU

VIERNES, 21 DE MAYO DE 2021
SORBOS DE FONDILLÓN

Rafael Poveda
Enólogo / rafa@mgwinesgroup.com



Una joya de nuestra biblioteca es «La nobleza francesa en el siglo XVIII». Obra basada en los «Souvenirs» de la Marquesa de Créquy (1884), una escritora francesa que describió a la perfección las costumbres y entresijos de la vida palaciega del dieciocho.

Uno de los aristócratas que aparecen en la narración es Louis François Armand de Vignerot du Plessis (1696-1788), sobrino nieto del Cardenal Richelieu. Vencedor en la batalla de Fontenoy, fue nombrado Mariscal Richelieu por su padrino el Rey Luis XIV. Famoso por su vida de excesos, tuvo numerosas amantes y se casó tres veces, la última con 84 años. Envuelto en diversos duelos, fue encarcelado en la Bastilla y el regente dijo de él: «Si Richelieu tuviera cuatro cabezas, yo mismo pagaría para que se las cortaran».

Cuando fue nombrado Gobernador de Guyena (región de Burdeos), el Rey le preguntó: «¿Dígame: Los bordeleses hacen un vino bebible?»

«En ciertas partes del país, señor, el vino no es malo. Hay uno que ellos llaman Sauternes blanco, que no es igual al de Morrachet, ni al que se hace entre las laderas de los viñedos de Borgoña, pero es mejor que la cerveza. También hay un Grave, que se parece al Mosela, y se conserva mejor; además de que tienen dos o tres tipos de vino en Médoc y cerca de Baza-

dois, y la gente de Burdeos se jacta y se jacta de estos lo suficiente como para matarte de risa. Al escucharlos uno podría pensar que es la mejor bebida del mundo y néctar para los dioses, pero de ninguna manera llega a los productos de Borgoña o del Ródano».

En la guerra contra los Hanover, Richelieu decidió dar un banquete antes de liberar a los príncipes capturados. Aunque no había casi nada en la despensa, mandó a sus cocineros que prepararan: «Buñuelos de sesos de buey encurtidos con jugo de naranjas de Sevilla. Áspic de ternera con piel de limón en conserva. Gelatina de ternera con vino de Alicante y ciruelas Verdún. Y todo lo que quede en mi almacén de mermeladas y conservas» Luego les amenazó diciendo: «Si, por desgracia, la cena no es muy buena, os retendré el sueldo y os multaré con cien coronas».

Una joya de nuestra biblioteca es "*La nobleza francesa en el siglo XVIII*". Obra basada en los "*Souvenirs*" de la Marquesa de Créquy (1884), una escritora francesa que describió a la perfección las costumbres y entresijos de la vida palaciega del dieciocho.



Marquesa de Créquy

Uno de los aristócratas que aparecen en la narración es Louis François Armand de Vignerot du Plessis (1696-1788), sobrino nieto del Cardenal Richelieu. Vencedor en la batalla de Fontenoy, fue nombrado Mariscal Richelieu por su padrino el Rey Luis XIV. Famoso por su vida de excesos, tuvo numerosas amantes y se casó tres veces, la última con 84 años. Envuelto en diversos duelos, fue encarcelado en la Bastilla y el regente dijo de él: "*Si Richelieu tuviera cuatro cabezas, yo mismo pagaría para que se las cortaran*"

Cuando fue nombrado Gobernador de Guyena (región de Burdeos), el Rey le preguntó: "¿Dígame: Los bordeleses hacen un vino bebible?"

"En ciertas partes del país, señor, el vino no es malo. Hacen lo que ellos llaman Sauternes blanco, que no es igual al de Morrachet, ni al que se hace entre las laderas de los viñedos de Borgoña, pero es mejor que la cerveza. También hay un Grave, que se parece al Mosela, y se conserva mejor; además de que tienen dos o tres tipos de vino en Médoc y cerca de Bazadois, y la gente de Burdeos se jacta y se jacta de estos lo suficiente como para matarte de risa. Al escucharlos uno podría pensar que es la mejor bebida del mundo y néctar para los dioses, pero de ninguna manera llega a los productos de Borgoña o del Ródano".

En la guerra contra los Hannover, Richelieu decidió dar un banquete antes de liberar a los príncipes capturados. Aunque no había casi nada en la despensa, mandó a sus cocineros que preparan: *"Buñuelos de sesos de buey encurtidos con jugo de naranjas de Sevilla. Áspic de ternera con piel de limón en conserva. Gelatina de ternera con vino de Alicante y ciruelas Verdún. Y todo lo que quede en mi almacén de mermeladas y conservas"* Luego les amenazó diciendo: *"Si, por desgracia, la cena no es muy buena, os retendré el sueldo y os multaré con cien coronas"*.

www.rafaelpoveda.com