

Un tabernero como los de antes

Autor: ALVARO VILLA REY

Categoría: Varios / otros

Publicado el: 06/02/2014

¿Tienes prisa? ¡Pues tranquilo! ¡Coge número! Así de tajante te avisa José Otero, propietario del bar Amaia, en Bermeo, el trabaja a su ritmo.

Verle y escucharle es ver a un maestro de hostelería, un sabio, el es la segunda generación de hosteleros.

Cuando un cliente entra en su bar debe de saber que está en la academia para futuros sommelier y también gourmet de quesos y embutidos. En su establecimiento entran los clientes que son de gustos fijos y piden siempre su marca o tipo de vino o cerveza, luego estamos nosotros, los que nos gusta que José, nos sorprenda con nuevos caldos, txakolis, cervezas, hasta licores. Con el conocimiento de que los placeres cuando son en exceso se convierten en vicio, gula, u obsesión.

José Otero, nos sorprende.

.- Habéis pedido un blanco, probad este txakoli, es de Getaria ¡qué aroma más afrutado!, para este vino os voy a sacar este queso, es suave semicurado Manchego: también este chorizo picante de Zamora, el chorizo dulce es de Salamanca.

Hay veces que uno entra solo en su bar y José consigue que alrededor de esa botella de vino y las tablas de queso y embutidos, nos juntemos tres o cuatro, a veces más clientes. Uno corta el queso, otro corta el chorizo; sin abusar; un par de rodajitas para saborear mejor la copa de vino, la conversación es siempre amena.

José es un maestro de la hostelería, un profesional, un catedrático que sabe manejar las crisis llevando bien su negocio, su cátedra. Un tabernero como los de antes, un tabernero de toda la vida.

Alvaro Villa Rey

Publicado bajo licencia [Creative Commons BY-NC-ND](#)

Enlace original del relato: [ir al relato](#)

Otros relatos del mismo autor: [ALVARO VILLA REY](#)

Más relatos de la categoría: [Varios / otros](#)

Muchos más relatos en: [cortorelatos.com](#)