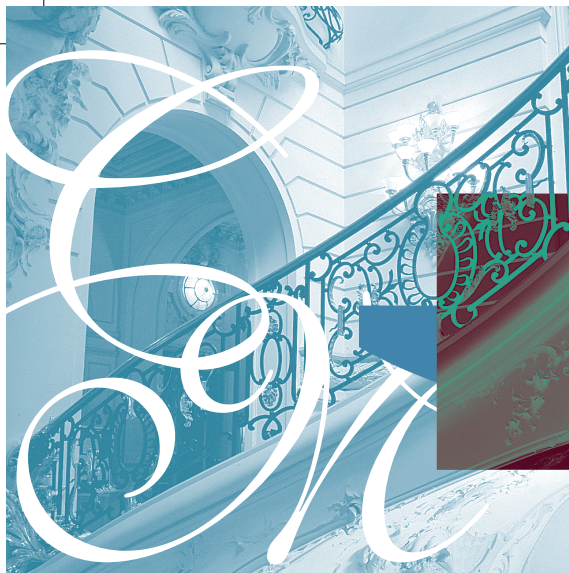




A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Una aproximación al mundo del vino



El pasado mes de enero, el Casino de Madrid puso en marcha un nuevo proyecto: una serie de catas gratuitas que, de manera mensual, tienen como objetivo acercar a los socios del Casino al interesante mundo de la enología.

El proyecto surgió el pasado año por iniciativa de dos socios del Casino de Madrid, Javier Sancerni e Ignacio Píñola que, de la mano de algunas de las bodegas más prestigiosas de nuestro país, propusieron a sus consocios la posibilidad de asistir, en la sede de nuestra entidad, a catas de vino en las que los participantes pudieran conocer diferentes denominaciones de origen y variados caldos producidos en nuestro país.

En las catas, que se celebran de manera mensual (de enero a junio) el enólogo responsable da una pequeña charla sobre la producción de los vinos a catar, de sus características básicas, los viñedos, la bodega... etc. A continuación, tiene lugar la cata de tres vinos. Para terminar, y como es habitual en estos actos, se establece un breve coloquio entre los asistentes. Las catas son gratuitas. Los socios que deseen asistir, deben inscribirse y retirar la correspondiente invitación en la Secretaría del Casino (Srta.

Paquita, tlf. 91 521 17 35, extensión 23). La capacidad máxima por cada sesión de cata es de 80 personas.

Al cierre de esta edición ya se habían celebrado las dos primeras catas, las correspondientes a Bodegas Enate (21 de enero) y Las Moradas de San Martín (18 de febrero). Javier Sancerni, el socio promotor de esta nueva iniciativa, dio la bienvenida a todos los asistentes y presentó a los responsables de la bodega, entre ellos, al enólogo Jesús Artajona, encargado de dirigir la cata, quien afirmó que "nosotros somos los primeros interesados en democratizar el vino" y habló de la evolución de Enate en estos 22 años de vida: "nuestra trayectoria ha sido meteórica. A lo largo de estos años, hemos elaborado una gama de vinos muy equilibrada, que abarca desde los vinos más fáciles de beber y de más rotación; hasta los más sólidos, estructurados y exclusivos como el Merlot-Merlot, el Syrah-Shiraz (estos dos primeros formarán parte de la cata de hoy) o

Arriba, y bajo estas líneas, vinos catados en las dos primeras convocatorias. A la derecha, Javier Sancerni, socio impulsor del proyecto.





Los enólogos Jesús Artajona e Isabel Galindo dirigiéndose a los socios asistentes a las catas.



el Enate Uno. En tan corto período, hemos pasado de ser un bebé balbuceante a convertirnos en un adolescente avanzado y políglota que se desenvuelve tanto en el mundo de los mejores blancos y rosados como en el de los tintos”.

En la siguiente cata, celebrada en el mes de febrero, la protagonista fue “Las Moradas de San Martín”, una bodega de Madrid, situada en San Martín de Valdeiglesias, cuyo proyecto “es un compromiso con la más antigua tradición de la zona, recuperando viñas arraigadas en la zona pero como una apuesta por el futuro de esta tierra, manteniendo el equilibrio entre la elaboración tradicional de nuestros caldos, pero sin

renunciar a las ventajas que ofrece la tecnología moderna a la enología. Somos la primera bodega de esta zona que apostó por el potencial de la Garnacha para la elaboración de vino de alta calidad, y desde entonces estamos investigando para mejorar con nuestro mayor esmero para integrar los viñedos, que estaban desapareciendo por abandono”. La enóloga Isabel Galindo dirigió la cata, en la que los socios del Casino degustaron, entre otros, “Libro siete-Las luces” premiado el pasado año 2012 en el Challenge Internacional du Vin.

Las siguientes catas a celebrar serán: Bodegas Matarromera - D.O. Ribera del Duero (11 de marzo), Bodegas Dinastía de Vivanco - D.O. Rioja (15 de abril), Bodegas Dominio de Tares - D. O. Bierzo (20 de mayo), Bodegas Emilio Moro - D.O. Ribera del Duero (17 de junio). Les recordamos que las catas son gratuitas, y que los socios que deseen asistir, deben inscribirse y retirar la correspondiente invitación en la Secretaría del Casino (Srta. Paquita, tlf. 91 521 17 35, extensión 23)

