



En la cata de diciembre, el día 22, se armonizaron dos vinos blancos de Bodegas J. Chivite Family States de la D.O. Navarra y dos champagnes de Taittinger, con aperitivos elaborados por el restaurante libanés Shukran. Además y como broche final de temporada, los socios pudieron disfrutar de un agradable concierto a cargo de la soprano D.^a Sagrario Salamanca y el pianista D. Elías Romero que intercalaron con las degustaciones fragmentos de ópera y zarzuela relacio-

Catas de invierno

En los meses de diciembre (día 22), enero (18), y febrero, (15); el Casino de Madrid organizó para sus socios tres nuevas catas, con sus correspondientes maridajes, elegidos ex profeso, en función de las características de cada bodega.



nadas con el vino, el champagne, la gastronomía y el disfrute de la vida.

Para la ocasión se seleccionaron *Gran Feudo Edición Chardonnay* (2014); *Chivite Finca de Villatuerta Chardonnay sobre Lías* (2013); *Champagne Taittinger Brut Réserve*; y *Champagne Taittinger Nocturne*. El delegado de la compañía Cristian Klecker, explicó a los asistentes la relación de Chivite con Taittinger, del que son importadores exclusivos, así como la historia de las dos empresas, ambas de tradición familiar.

Chivite se remonta a 1647 y ha llegado hasta nuestros días conducida por once generaciones. Taittinger situada en Reims, fue fundada en 1734, y es propietaria de la casa de los Condes de Champagne, uno de los cuales, Teobaldo IV, trajo a la vuelta de sus cruzadas el varietal Chardonnay, desde la zona del actual Líbano.

Por esa razón, para el maridaje, se optó por platos del restaurante libanés Shukran, situado en el edificio neomudéjar de Casa Árabe, y cuenta con una amplia oferta de platos tradicionales de la milenaria cocina libanesa, especialidades propias, servicios de catering y fábrica de dulces.

En enero, se presentaron tres vinos blancos de las Bodegas Pazo de Vieite, de la D.O. Ribeiro, *1932 Pazo de Vieite* (2013); *1932 Pazo de Vieite* (2014); y *Viña Farnadas* (2014), que maridaron con fabes y pulpo gallego del restaurante Vagalume.

Bodegas Pazo de Vieite nació en 1990 cuando el abogado Lorenzo Rolando de Francisco, decidió adquirir el Priorato del Siglo XVII, en la aldea de Vieite en Leiro, (Orense) junto con los viñedos que lo rodeaban, en los que además plantaron las variedades autóctonas de *treixadura*, *godello*, *albariño* y *loureira*. El

vino del Ribeiro es uno de los más antiguos de España que ya los césares escanciaban, según Estrabón y fueron los romanos quienes, introdujeron las cepas en la zona al ver sus incomparables condiciones.

Para maridar con vino gallego, la selección recayó en Vagalume, restaurante de la tierra afincado en el barrio de Chamberí (Ponzano 27) creado por el experimentado empresario José Nieto Tomé para ofrecer a sus clientes una cocina gallega y española, basada en la calidad del producto, el servicio al cliente, y el esfuerzo diario, como claves para el éxito. Las fabes con pulpo gallego presentadas en el Casino de Madrid se caracterizaron por la calidad de los productos empleados y por su elaboración artesana.

En febrero se armonizaron cinco vinos, (cuatro tintos y un blanco regalo sorpresa) de Bodegas Buezo, en la D.O. Arlanza, con carrillada ibérica elaborada por el restaurante ítalo-gallego L'abbraccio.

Bodegas Buezo comenzó en el año 2000 cuando un equipo liderado por Abel Buezo se marcaron el objetivo de elaborar del Paraje Valdeazadón, en el municipio burgalés de Mahamud, vinos de los que relatan las leyendas locales, "dignos de que el mismísimo Colón llevara consigo".

Hoy en día son una realidad que han encontrado su mercado especialmente en el ámbito internacional.

La bodega es de gran belleza y



funcionalidad y se integra armoniosamente en el paisaje. El diseño del edificio, fue realizado por el arquitecto Mariano Cobo en colaboración con un equipo de ingenieros dirigido por Juan José Gómez; la enóloga Ruth Franco sigue optimizando los procesos de elaboración, especialmente los trasiegos, que se hacen por gravedad.

Bodegas Buezo presentó en el Casino de Madrid cuatro tintos: *Tempranillo* (2004), *Varietales* (2004), *Petit Verdot* (2004) y *Nattan* (2004). Y como sorpresa de última hora, trajeron además como deferencia a los socios un vino blanco sin etiquetar, multivarietal, fermentado en barrica, y que no está a la venta porque es una producción exclusiva y limitada a solo 300 botellas.

Los vinos de Buezo se acompañaron de carrillada ibérica elaborada por el restaurante ítalo-gallego

L'abbraccio, (Capitán Haya 51) de cocina gallega y metiterránea con platos italianos y españoles (especialmente gallegos). 🍷

Las catas del
Casino de Madrid
ofrecen maridajes
con excelentes
productos
gourmet.

