



A SU SERVICIO

Nuestra Sociedad

Ahora también, catas con maridaje

Tras un necesario descanso, en marzo de 2015 se retomaron las catas de vino que con tanto éxito venían celebrándose desde enero del año 2013. Una actividad que se mueve entre lo cultural y lo social, y que cada nueva edición, una mensual, cuenta con el respaldo mayoritario de los socios.



Fue nuestro consocio D. Javier Sancerri el iniciador de esta actividad; en 2012 se puso en contacto con la Junta Directiva para, de la mano de algunas de las bodegas más prestigiosas de nuestro país, dar a los socios del Casino 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.

Desde sus comienzos, la propuesta fue todo un éxito. Otros socios se sumaron a la organización de la actividad, siendo, en la actualidad, el responsable y coordinador de las catas D. Francisco Jiménez, con la inestimable colaboración de D. Eliseo González, profesional del mundo del vino.

Tras unos meses de descanso, en marzo del presente año se reanudaron las catas casinistas. Y lo hicieron con Bodegas Najerilla (Rioja Alta), que trajo a nuestra entidad “una propuesta singular” pues in-

cluían vinos muy variados: Señorío de Valdiestro 2008, vino 100% Viura, fermentado en barrica; Castezo 2009, 100% Garnacha, premiado con el Zarcillo de Plata en 2013; Pura Cepa 2005 y Pura Cepa 2007, elaborados con uvas procedentes de cepas de más de 100 años (las primeras que se plantaron en la zona después de la filoxera).

En abril los socios del Casino disfrutaron de los Vinos de Bodegas Valduero (D.O. Ribera del Duero). Situada en Gumiel de Mercado, en el corazón de la Ribera del Duero, es una bodega familiar fundada en 1984, convirtiéndose en una de las primeras de la denominación de Origen Ribera del Duero. En el Casino presentaron sus variedades de Tinto fino “Crianza” (Medalla de Oro en Bruselas y Berlín), “Reserva” (Medalla de Oro en Berlín y 95 puntos Decanter), “1 Cepa” (Medalla de Oro en Bruselas), “6 años” (Medalla de Oro en Bruselas).

En el mes de mayo comenzaron las catas con maridaje, una novedad que venía a completar el éxito de esta actividad casi-





Cada nueva edición de las catas, supone todo un éxito de asistencia.



nista , y que ofrecía a todos nuestros socios la posibilidad de degustar junto con excelentes vinos, algunos productos seleccionados.

Bodegas Vivanco (cuyo Museo, curiosamente, visitarían los socios que semanas después recorrían Rioja en un completo viaje enológico, del que también tienen información en este mismo número de la revista) fue la encargada de inaugurar las catas maridadas. Y lo hizo con cuatro excelentes caldos: Vivanco Viura-Malvasía-Tempranillo blanco 2014, Vivanco Crianza 2011, Vivanco Reserva 2008, y Colección Vivanco 4 Varietales 2012. Los vinos se maridaron con excelentes jamones ibéricos de bellota de dos montaneras, Castro y González, firma centenaria de Guijuelo que lleva tres generaciones creando los mejores ibéricos naturales. Esta primera cata maridada constituyó un completo éxito, que se repitió en el mes de junio con la propuesta de Pilsner Urquell y los quesos La Antigua.

Pilsner Urquell es la primera cerveza tipo Pilsner de la historia, Fiel a su receta original desde 1842, sus ingredientes de contrastada calidad y su proceso especial de elaboración resultan en una cerveza para los paladares más exigentes, tal y como quedó demostrado en la cata celebrada en el Casino. La cerveza se maridó con quesos de la quesería “La Antigua de Fuentesauco”, situada en Castilla y León, la región de mayor producción de leche de oveja en Europa. Su calidad ha recibido numerosos premios internacionales, ya que su leche procede de una cuidada y seleccionada ganadería de los rebaños locales y regionales en régimen de pastoreo obteniendo como resultado una materia prima diferenciada y de máxima calidad. Sus quesos se elaboran siguiendo la tradición recibida de cuatro generaciones de pastores. Los socios del Casino tuvieron la oportunidad de disfrutar diferentes variedades de la marca, exquisitamente presentadas.

