RESEÑA "CATAS DE VINO"

LIC. JOSÉ EDUARDO PRECIADO GALLO
Notario Público No.17 de Zapopan, Jal.

¿Qué es la cultura?

En general es el cúmulo de conocimientos e ideas adquiridos mediante el estudio, la lectura, el trabajo, la vida diaria, la asimilación respecto de otros, la observación, etc.

Este conocimiento, dependiendo de su volumen y de su profundidad, nos permite movernos con mayor o menor conciencia y acierto, en los valores generalmente aceptados en nuestro medio.

Decía Albert Einstein que "todo aquello que el hombre ignora, no existe para él. Por eso, el universo de cada uno, se reduce a su saber".

De ahí que sea conveniente y necesario cultivarnos.

Los Notarios somos profesionistas de los cuales la sociedad espera mucho, no sólo en el ámbito jurídico y moral, sino también en el cultural.

Es por ello, que el Presidente del Colegio, Fernando Agustín Gallo Pérez, dio muestra de sensibilidad al percibir esta necesidad, -además con el acicate que la pandemia ha impuesto a la humanidad en temas de tecnología, obligándola a acelerar los procesos tecnológicos de acercamiento entre las personas, tanto en temas educativos, laborales como lúdicos- decidió realizar el primer evento cultural recreativo, proyectado desde nuestras instalaciones a todo el gremio notarial de Jalisco e invitados de otras Entidades.

El tema fue el vino, (como igual pudo ser apreciación del arte, la música, el servicio de la mesa o el buen vestir), pues consideró que el distanciamiento social a que nos había sometido el flagelo, ya era demasiado prolongado y que nuestra tradicional Jornada Notarial, XI Curso de Actualización, atinadamente

denominado en ese año "Quédate en Casa", debía contar ahora con una vertiente si bien formativa, también recreativa.

Así se presentó el evento titulado "E*l vino, una tendencia que llegó para quedarse",* acontecimiento que fue coordinado y presentado por el de la voz, donde invité según anuencia que recibí del Consejo Ejecutivo, a la vinícola **C*asa Madero*** y que bajo los auspicios del representante regional y amigo personal, señor Ramón Hernández Plascencia, la bonhomía que lo caracteriza y comprendiendo la importancia mediática que implicaba para su casa, puso a disposición del Colegio toda su experiencia y contactos, para hacer sinergia con dos proveedores adicionales que nos surtirían los productos necesarios para el maridaje correcto y hacer del evento una experiencia sensorial completa.

Así fue como se sumó ***Quesos Navarro***, muy reconocida, e ***Indomito***, empresa de carne seca de animales exóticos, envasadas al vacío.

Hicimos ejercicios de cata y maridaje en las propias instalaciones del Colegio, donde el Licenciado Gallo, el señor Hernández y el suscrito, decidimos ofrecer a la membresía, un vino blanco de uva Chenin Blanc y otro tinto, Malbec, para ser acompañados, el primero con queso de cabra y el segundo con queso Cheddar y cecina de venado.



La presentación de los 300 estuches a repartir, a sendos agremiados, corrió a cargo del buen gusto de nuestra diligente Gerente, la Licenciada María, al que se le sumaron un pin alusivo al evento y el necesario sacacorchos para completar el kit.

Llegado el día del evento, el 17 de julio del año 2020, la ambientación del escenario corrió por cuenta y creatividad de Casa Madero y ya siendo las 20:00 horas dimos inicio con la presentación del evento por parte de nuestro Presidente, la narración de mi parte de la historia del vino en el mundo y en especial en nuestro país, para a continuación ceder el uso de la voz al señor Hernández, quien con apoyo de un videoclip, nos presentó la historia y belleza de la vinícola más antigua de América, fundada en 1597 según se sustenta con la Merced Real que le otorgó Felipe II al peninsular Lorenzo García, autorizándole la instalación de ese primer fundo comercial vitivinícola. Todo un orgullo para México.

También contamos con un enlace remoto hasta Parras, Coahuila, con el enólogo principal de Casa Madero, el señor Francisco Rodríguez, (el enólogo mexicano que más vinos premiados ha logrado en concursos internacionales), quien nos dio la explicación de los vinos que estábamos degustando en el sitio y en casa respectivamente, todo un honor que del mismo creador recibiéramos su descripción y línea de cata.

La cereza del pastel fue el enlace que de manera también audiovisual, se generó con Daniel Milmo, uno de los dos hermanos dueños de la vinícola, quien agradeció al Colegio la deferencia al elegir sus vinos para este suceso. Al final, los comentarios de los compañeros fueron muy halagüeños, habiéndose enlazado más de la tercera parte de los integrantes del Colegio, así como colegas de otras entidades y de la Ciudad de México.


CASA MADERO


EDUARDO PRECIADO
GALLO

Ya en este año 2021, cuando todo parecía que con la vacuna se domaría la pandemia, resultó que en Jalisco se nos vino encima una tercera ola de contagios y un nuevo "quédate en casa", suspendiendo de nueva cuenta las tradicionales comidas mensuales del Colegio. Reactivo como es nuestro Presidente y ante el exitoso acontecimiento del año anterior, volvió a convocarme para organizar en conjunto otro evento similar al del año anterior, pero ahora con una fuerte tendencia formativa en el consumo del vino como elemento de regocijo y como parte de un maridaje seguro con nuestra gastronomía y la gastronomía en general.

Acepté el reto y propuse dos vinos espumosos, representantes cada uno de los dos mundos en su elaboración, el tradicional o método *champenoise* (segunda fermentación, botella por botella) y el *charmat*, (segunda fermentación en grandes contenedores herméticos de acero inoxidable).

Invité a participar a otro amigo del mundillo del vino, un joven talentoso y emprendedor, que maneja en su tienda etiquetas de inesperados sitios del mundoy no vistas en los grandes almacenes, quien además ha generado escuela con sus frecuentes catas, programa de radio, curaduría de grandes cavas y hasta en universidades privadas con el tema del vino. Me refiero a Mario Hemuda y su empresa *Vino y Corcho,* quien también aceptó participar y puso mucho entusiasmo, proponiendo para el primero de los casos, el vino Cava Vilarnau Brut Reserva y para el segundo, el Prosecco Brut, Zardetto, *DOC;* además de que con el propósito de demostrar la versatilidad y amplitud de posibilidades de armonía o maridaje de los vinos espumosos con los alimentos, se dispuso un abanico de elementos, que representaron lo salado (paté a las finas hierbas), dulce (un ate de membrillo), amargo (chocolate con alto contenido en cacao) y lácteo (un queso tipo Camembert, orgullosamente de Atotonilco, Jalisco, de la prestigiosa casa *Ques Art).*

También ahora, nuestra Gerente se encargó de la presentación de los vinos y su maridaje, así como de la entrega de los estuches a los colegas, teniendo verificativo el evento que fue intitulado "***La Vida entre burbujas",*** vía videoconferencia,

de nueva cuenta desde nuestras instalaciones en su salón principal y el escenario fue decorado por nuestro invitado.

Como corresponde abrió nuestro Presidente, pidiendo que los que se conectaron abrieran sus cámaras para poder estar interactuando, lo que hizo muy ameno el desarrollo, junto con las láminas de apoyo y explicación que nos hizo el señor Hemuda respecto de las técnicas de vinificación de cada uno de los dos protagonistas, así como guió la cata de ambos, tanto en su etapa visual, como olfativa y gustativa, motivando junto con ello a probar y degustar todos los productos alimenticios que el kit proveyó y ya detallamos, demostrando la generosidad y bondades de estos vinos y el amplio espectro de posibilidades para acompañar, desde nuestra famosa torta ahogada, como aguachiles, moles, enchiladas y por supuesto, productos de refinamiento internacional.



El suscrito aportó en la explicación aquellos detalles que consideré necesarios para aterrizar aún más para los aficionados y legos como yo, los aportes de Mario.

El ejercicio alcanzó el propósito cultural, además de que alegró las almas, habiéndose tenido una nutrida presencia virtual, así como una participación final de los audio videntes, que mucho enriquecieron el evento.



COLEGIO DE NOTARIOS
DEL ESTADO DE JALISCO

MORS JANUA VITAE

