



Marcelino Pan y Vino  
Gustavo Sauret  
20 de agosto de 2011

\* Curso Degustación de Casa Goenaga en el Restaurante D.O. al alimón con los quesos de Eurolac-Normadie, Mazapanes Toledo y Agave Trading México

\* Cata de Finca las Moras en restaurante Mi Buenos Aires, en el corredor gastronómico de Insurgentes Sur

Pues hace unos días se llevó a cabo el CURSO-CENA-DEGUSTACIÓN que organiza periódicamente Israel Rodríguez con la agencia de relaciones públicas Sauret & Asociados, para que el enólogo Julio Michaud presidiera la cata en Restaurante D.O. Así, para la recepción don Gonzalo Díaz Goenaga ofreció el vino chileno Reserva Sauvignon Blanc de Santa Rita, con dados quesos Romandie y Liguria con una cama de ate de membrillo de miel de agave, que enviara **Francisco Romero Panchot**. Luego, para el primer tiempo el Reserva Chardonnay de Santa Rita, con sardinas marinadas en dos cremas: eneldo y col morada. Para el segundo tiempo se sirvió vino tinto español de La Rioja, Siglo Crianza, con unos succulentos pimientos rellenos de rabo de toro que preparó el "genio del cucharón" Pablo San Román. Al tercer tiempo exquisito el maridaje del tinto Siglo Gran Reserva. Con pecho de ternera al estilo Pablo San Román y para el postre un "Sparkling" alemán Gold Edition Blue Nun, con variedad de Mazapanes Toledo de la familia Garcia Galliano; peladillas, turrónes y un helado de turrón y mazapán con uno de chocolate y nuez, que con el espumoso alemán de finas láminas de oro cerró, valga la redundancia, con broche de oro...

Entre las personalidades que acudieron saludamos al doctor Alejandro Climent, Mónica Tame, a don Pedro Reyes, María Teresa Álvarez de Reyes, don José Carlos Álvarez Rivero, Beatriz Urban y al gentil don Jaime Agustín González y a su encantadora hija María José

González Bazut.