



Saiano

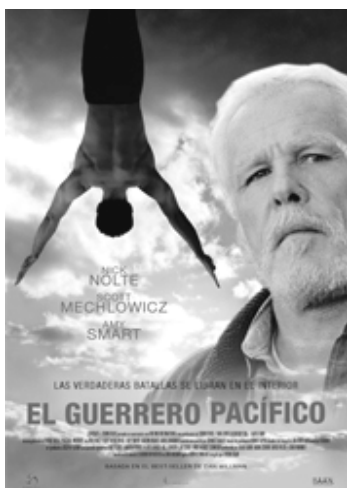
denominacion de origen

Pavonianos - Provincia Española

Valladolid, 14-16 de noviembre de 2008

SAIANO, DENOMINACIÓN DE ORIGEN

VIERNES



Título original: Peaceful Warrior

Año: 2006

Duración: 121 minutos

Reparto:

Nick Nolte (El cabo del miedo/ La delgada línea roja/Hotel Rwanda)

Scott Mechlowicz (Mean Creek/House MD)

Amy Smart (El efecto mariposa/Ratas a la carrera)

Ficha técnica:

Director: **Víctor Salva**

Productores: **Mark Amin, Robin Schorr, David Welch y Cami Winikoff**

Sinopsis:

Un joven y apuesto gimnasta de elite que cree tenerlo todo en la vida, sufre un considerable revés tras sufrir un accidente de motocicleta que le deja lisiado. Tras derrumbarse anímicamente, el destino le ofrecerá una segunda oportunidad cuando conozca a Sócrates (Nick Nolte), un anciano salido de la nada que le enseñará a vivir y a encontrarse a sí mismo en cada momento como un verdadero guerrero pacífico.

Adaptación del best seller *El camino del Guerrero Pacífico* de Dan Millman, publicado en nuestro país en castellano y catalán y que ha vendido más de un millón de ejemplares en EE.UU. La película estrenada recientemente en Estados Unidos, está siendo alabada por su alto contenido espiritual y su mensaje inspirador. Deepak Chopra (*Hijas de la alegría*) o Eckhart Tolle (*El poder del ahora*) son dos de los autores que la avalan.

Algunas frases para el cineforum:

- “Estación de servicio”.
- Sacar la basura de la mente. La basura es cualquier cosa que te distraiga de lo que realmente importa: este momento, aquí, ahora.
- La teoría del caos es correcta a excepción de que el caos no es nada caótico sino que está perfectamente controlado: si le dejas a alguien 20 euros y no lo vuelves a ver, habrá valido la pena.
- La gente a la que cuesta más querer es la que más necesita el amor.
- La muerte no es triste, lo triste es que la gente no sepa vivir.
- El humor, no perder su sentido.
- No hay nada que perder.



SÁBADO

Oración de la mañana: ¿Uvas o agradaciones?

Cántico de la viña del profeta Isaías (5,1-7)

Voy a cantar en nombre de mi amigo un canto de amor a su viña.
Mi amigo tenía una viña en fértil collado.
La entrecavó, la descantó, y plantó buenas cepas;
construyó en medio una atalaya y cavó un lagar.
Y esperó que diese uvas, pero dio agradaciones.

Pues ahora, habitantes de Jerusalén, hombres de Judá,
por favor, sed jueces entre mí y mi viña.
¿Qué más cabía hacer por mi viña que yo no lo haya hecho?
¿Por qué, esperando que diera uvas, dio agradaciones?

Pues ahora os diré a vosotros lo que voy a hacer con mi viña:
quitar su valla para que sirva de pasto, derruir su tapia para que la pisoteen.
La dejaré arrasada: no la podarán ni la escardarán, crecerán zarzas y cardos;
prohibiré a las nubes que lluevan sobre ella.

La viña del Señor es la casa de Israel;
son los hombres de Judá su plantel preferido.
Esperó de ellos derecho, y ahí tenéis: asesinatos;
esperó justicia, y ahí tenéis: lamentos.

Palabra de Dios.

La viña del Señor es la casa de Israel (Ps 79)

Señor tu eres nuestro viñador,
el que cuida con amor y mimo de cada una de las cepas.
Eres la luz y el sol, la tierra y la semilla, la vida y el vino nuevo.
En tus manos hacedoras, siempre amando y suscitando,
reconocemos al Dios de la vida, al Dios creativo y creador.

Eres en verdad el labrador bueno y paciente.
Tú plantaste la viña de la Iglesia, la viña de nuestra Familia y nuestros grupos.
La sacaste de Egipto y la transplantaste en una tierra nueva,
en la tierra prometida, la tierra que mana leche y miel.
Allí echó raíces, tallos, sarmientos, uvas... allí tu viña Señor es feliz.
Tu la cavas y cuidas, construyes para ella valla y lagar.
Tú has sido nuestro refugio de generación en generación.

Por eso reconocemos que nuestra viña es tu viña,
que sigues creciendo en tus promesas y en tu Palabra.
Recibimos Señor, aliento cada mañana, cuidados a todas las horas...

Y poco a poco vamos creciendo,
extendiendo nuestros sarmientos hasta el mar, nuestros brotes hasta el gran río.
Pero muchas veces nos sentimos abandonados, vacíos, sin sentido...
y no descubrimos tu mano creadora en nuestras cepas.
Cansados, llenos de miedos y cobardía, de celos y prejuicios... no damos frutos.
Te pedimos Señor, que no derribes nuestra cerca,
que no nos abandones a nuestra suerte,
que no nos dejes caer en la tentación de tirar la toalla y darnos por vencidos.

Dios viñador, vuelve tu mirada a nosotros.
Mira desde el cielo y fíjate. Ven a visitar tu viña,
la cepa que tus manos plantaron y que tú hiciste vigorosa.
No nos alejaremos de ti: danos vida, para que invoquemos tu nombre.
Señor viñador, restáuranos, que brille tu rostro y nos salve. Amén.



Del Evangelio de Mateo (21, 33-43)

En aquel tiempo, dijo Jesús a los sumos sacerdotes y a los senadores del pueblo: "Escuchad otra parábola: Había un propietario que plantó una viña, la rodeó con una cerca, cavó en ella un lagar, construyó la casa del guarda, la arrendó a unos labradores y se marchó de viaje. Llegado el tiempo de la vendimia, envió sus criados a los labradores, para percibir los frutos que le correspondían. Pero los labradores, agarrando a los criados, apalearon a uno, mataron a otro, y a otro lo apedrearon. Envío de nuevo otros criados, más que la primera vez, e hicieron con ellos lo mismo. Por último les mandó a su hijo, diciéndose: "Tendrán respeto a mi hijo." Pero los labradores, al ver al hijo, se dijeron: "Éste es el heredero: venid, lo matamos y nos quedamos con su herencia." Y, agarrándolo, lo empujaron fuera de la viña y lo mataron. Y ahora, cuando vuelva el dueño de la viña, ¿qué hará con aquellos labradores?" Le contestaron: "Hará morir de mala muerte a esos malvados y arrendará la viña a otros labradores, que le entreguen los frutos a sus tiempos." Y Jesús les dice: "¿No habéis leído nunca en la Escritura: "La piedra que desecharon los arquitectos es ahora la piedra angular. Es el Señor quien lo ha hecho, ha sido un milagro patente"? Por eso os digo que se os quitará a vosotros el reino de Dios y se dará a un pueblo que produzca sus frutos."

Palabra del Señor.

Del Evangelio de Mateo (20,1-16)

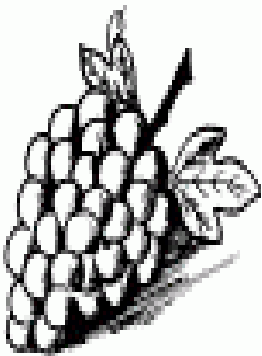
«En aquel tiempo, dijo Jesús a sus discípulos esta parábola: El Reino de los Cielos es semejante a un propietario que al amanecer salió a contratar jornaleros para su viña. Al encontrarlos, se ajustó con ellos en un denario por jornada. Salió otra vez a media mañana, vio a otros que estaban en la plaza sin trabajo, y les dijo: Id también vosotros a mi viña, y os pagaré lo debido. Ellos fueron. Salió de nuevo hacia mediodía y a media tarde, e hizo lo mismo. Salió al caer la tarde y encontró a otros, parados, y les dijo: ¿Cómo es que estáis aquí el día entero sin trabajar? Le respondieron: Nadie nos ha contratado. El les dijo: Id también vosotros a mi viña. Cuando oscureció, el dueño dijo al capataz: Llama a los jornaleros y págales el jornal, empezando por los últimos y acabando por los primeros...

¿Es que no tengo libertad para hacer lo que quiera en mis asuntos? ¿O vas a tener tú envidia, porque yo soy bueno? Así, los últimos serán los primeros y los primeros los últimos».

Del Evangelio de Mateo (21, 28-30)

¿Qué os parece? Un hombre tenía dos hijos, vino el primero y le dijo: Hijo, ve hoy á trabajar en mi viña. Pero él respondió: No quiero; pero después, se arrepintió y fue.

Vino el otro hijo y el padre le dijo lo mismo. En este caso el hijo respondió: "Voy padre", pero no fue.



- **10 h. DINÁMICA: "Racimo de uvas".**

"Este vino no conoce ya las uvas que lo hicieron posible". Didajé

Para hacer un Denominación de Origen en el terreno, lo primero que vamos a hacer es reconocer la tierra y la uva, analizarla lo mejor posible, conocernos... Recortamos unas uvas en las cuales escribimos los nombres, y por detrás la respuesta a la pregunta: *¿Qué estoy dispuesto/a a aportar yo para que esta convivencia sea inolvidable?*

Las uvas se pegarán por la parte de los nombres en un panel transparente, de modo que cuando queramos podemos darle la vuelta para ver lo que cada uno aportamos.

Junto a esas uvas ponemos unas que están en blanco. En esas hojas, a lo largo del día escribiremos cualidades de los Grupos Saiano.

- **10,30 h. Power point: "Saiano, Denominación de Origen".**

La Denominación de origen (DO) es un tipo de indicación geográfica aplicada a un producto agrícola o alimenticio cuya calidad o características se deben exclusivamente al medio geográfico en el que se produce o transforma. Es una protección legal para ciertos alimentos contra productores que se quieran aprovechar del buen nombre que han creado los originales en un largo período de fabricación o cultivo. Los productores que se acogen a la DO se comprometen a mantener la calidad lo más alta posible, a mantener los usos tradicionales. Para que esto sea así están los Consejos reguladores. Casos clásicos de DO son: el champagne, el cava, el jerez, el tequila...

Existen DO para el aceite, la chufa, la miel, la agricultura ecológica, los arroces, las legumbres, los embutidos, los quesos, las especias, el turrón, la carne, la fruta, el vinagre, las hortalizas y el vino... Algunas DO del vino en España: Cigales, Ribera del Duero, Ribeiro, Rioja, Valdepeñas, Albariño, Penedés, Toro, Jumilla, La Mancha, Rueda, Cariñena, Chacolí...

La DO Ribera del Duero, incluye términos de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid, con uvas tipo: tempranillo, Garnacha, Cabernet-Sauvignon, Malbec y Merlot. Vinos muy aromáticos, afrutado y de colores muy rojos en su juventud, aterciopelados con elegantes sensaciones olfativas.

Las mejores añadas: 1198, 1996, 1995, 1989, 1981...

- ¿Qué significa para nosotros hoy Denominación de Origen? ¿De qué tenemos que protegernos? ¿Puede haber Saianos "falsificaciones", auténticos o inauténticos?

- **11 h. Salida**

- **11,30 h. En el terreno:** Nos acercamos a una viña, vemos cómo son las cepas, con una pequeña explicación, recogemos hojas y muestras de la viña. Dibujamos cómo es la viña, con colores... hacemos entre todos un pequeño herbario. Podemos también comer uvas, si todavía quedan en la viña. Hacer caer en la cuenta de la importancia de las raíces en el suelo, de los sarmientos (unidos a la cepa).

- **12,30 h. Visita a una bodega:** Qué rasgos debe tener un vino para que le den el certificado de Denominación de Origen. ISO 2000, AENOR, protocolo que se sigue...

- **14 h. Comida**

- **15,30 h. Pisar las uvas:** Una de las tareas más importantes y más divertidas. Después de la dura vendimia y de tener todo en el lagar, se procede a estrujar y romper las uvas para dar lugar al vino, a través de la prensa romana o lagar, el pisado, las cubetas, la separación del mosto del resto del racimo.

Entre todos pisamos las uvas, colamos el mosto y lo dejamos reposar.

Con especial significado para nosotros por lo que significa de "romper", entregar, destruir... para crear...

- **16,30 h. Cualidades de un vino D.O.**

A los vinos se les aplican muchas veces cualidades propias de personas y comportamientos humanos. Resulta tan difícil describir un aroma, un sabor... que utilizamos estos adjetivos como si fuera una persona de quien hablamos.

Vamos a elaborar el "vino Saiano", con denominación de origen propia, y vamos a buscar las características por la casa. Después intentaremos vendérselo a los demás, hablando de las características que lo incluyen en la D.O. Saiano.

1. Antes que nada, vamos a buscar la **botella y un tapón**.

2. Lo primero es elegir si queremos que sea tinto, blanco o rosado.

3. Después lo rasgos que queremos que tenga, para hacer un vino con personalidad propia, un vino DO Saiano (los cogemos para introducirlos en la botella).

PRESENCIA

ATERCIOPELADO	La crianza en barrica ha disminuido su contenido de taninos y les ha proporcionado un gusto suave y placentero. Vino de excelente tacto, suave y equilibrado. Vino personal, rotundo pero suave, elegante, de buen tacto y fino al paladar. "Asegúreles que la práctica de la virtud no tiene amargor más que en los primeros pasos, y que se vuelve gustosa con la práctica constante". (CP 276)
PELEÓN	Término usado por los españoles para designar a un vino común, vulgar, de mala calidad. Vino que emborracha fácilmente. Vino cabezón.
ALEGRE VIVAZ	Cuando un vino es vivaz, tiene un aroma limpio y acidez fresca. Se dice también de los vinos espumosos con una agradable burbuja. "Formarán a los jóvenes vivaces y alegres" (CP 270) "No permitirá tristezas y melancolías que tanto se oponen al espíritu de nuestro Instituto". (CP 215)

DESENVUELTO	Un vino crece y se revela desenvuelto, cuando a la vista no es denso ni pesado, sino ágil y cercano. “Esta nuestra Familia necesita personas desenvueltas y laboriosas”. (CP 270)
BLANDO	Término utilizado para definir vinos endebles, sin personalidad o faltos de carácter.
TURBIO	Aspecto poco transparente del vino.
CANSADO	Vino que ha perdido sus características aromáticas, su finura, sus tonos frutales; que se siente plano y abatido. Es habitual que los vinos se perciban de esta forma cuando han sido recién trasegados o filtrados, debido a la acción del oxígeno. Tienden a recuperarse con un buen reposo.
CARÁCTER	Vino con características muy definidas. Lo contrario sería un vino insípido, sin interés. También se usa como sinónimo de identidad de un vino o familia de vinos. Se dice también de un vino que tiene carácter cuando impresiona por su calidad en la primera cata. Se entiende por tal la suma de todas sus características de aroma y gusto. Un vino que tenga mucho carácter es de un tipo muy especial. El carácter o tipo de un vino viene determinado por la variedad de vid, el suelo de la zona de cultivo y la añada. “No exigirán lo mismo de todos , sino según sus capacidades y los dones que hayan recibido de Dios”. (CP 259)
BREVE	Vino cuyo sabor se diluye rápidamente, sin dejar sensaciones posteriores.
BRILLANTE LIMPIO	Vino de carácter joven y limpio. Un vino brillante es un vino con aspecto perfectamente limpio. También se refiere a la calidad del vino que visto al trasluz en una copa blanca aparece límpido y transparente, es un vino que presenta un aspecto visual esplendoroso y limpio, con reflejos luminosos. “Actuarán más por amor que por temor... No exijan demasiado, pero tampoco se muestre débiles” (CP 258. 268)

OLFATO

AFRUTADO	Se dice de un vino que tiene aromas de frutas (melocotón, albaricoque, plátano, grosella, frambuesa, fresa, cereza, ciruela, moras, etc). “Los caminos son muchos y con la ayuda de Dios se puede alcanzar el mismo fin de diferentes formas”. (CP 272)
PASADO	Vino que, superado su buen nivel de conservación, empieza a perder o ha perdido atributos. Pasificado. Recuerda los olores de las pasas. Muchas veces son vinos elaborados a partir de uvas muy maduras. Picado.
ARMONIOSO	Vino que goza de equilibrio entre las diferentes características. Lo contrario sería un vino rudo, basto... Se trata de un vino que no es dulce, amargo, ácido o salado, sino que guarda perfecto equilibrio. “Amoneste a ciertos espíritus vivaces e impetuosos con mucha paciencia y soportando los pequeños defectos que en ellos son inevitables, sobre todo en los comienzos. No quiera sofocarlo sin oprimirlos, pues estos jóvenes, laboriosamente cultivados, dan óptimos resultados”. (CP 274)
INDECISO	Término utilizado para describir cuando un vino no se ha desarrollado por completo y puede llegar a más.
OXIDADO	Gusto apagado y desagradable en un vino -por diversos motivos- con excesivo contacto con el aire. Picado.
DECRÉPITO	Vino en el fin de su vida útil, que se ha arruinado o ha perdido sus virtudes con la edad o el contacto con el oxígeno.
ELEGANTE	Vino con estilo, bien acabado, que se destaca por la nobleza de sus aromas, que aunque no muy nítidos permiten sentir la diversidad de aromas a maderas perfumadas sin mostrar excesiva intensidad. Corresponde al mérito del vino que sugiere, con sus delicadas sensaciones en la nariz y la boca. Un vino elegante es un vino que posee características de fineza y de calidad muy definidas, haciéndolo agradable y bien equilibrado. “Recuerde el educador, que es padre de sus chavales, queriéndolos como hijos”. (CP 268)
AVINAGRADO	Acético, echado a perder, desechable a causa de una infección.

GUSTO

AMABLE	Vino amable, fácil de tomar, complaciente. Muy agradable al paladar. “Procure cada cual formase un carácter abierto, dulce, amable, que conserve la paz en su corazón y en el de los demás... Traten a los demás con caridad y amabilidad, cnsiderándose hermanos”. (CP 75)
BASTO	Vino tosco, áspero, vulgar, de baja calidad.

CÁLIDO	Cualidad del vino de cierta graduación que causa un beber agradable. Término que explica el lado bueno de alcohol, sensación menos espirituosa que alcohólico.
DULCE	Vino con un contenido en azúcar superior a los 50 gr/l. En algunos vinos, como los que proceden de uva Tempranillo, existen componentes no azucarados de carácter dulce. “Tratarán a los jóvenes con gran urbanidad y dulzura”. (CP 260)
EMPALAGOSO	Excesivamente dulce.
MADERA	Gusto de crianza en la bodega de roble u otra madera. También corresponde a un vino blanco excesivamente oxidado, oscuro con aroma a etanol y sabor áspero oxidado desagradable, que recuerda al de las Islas Madera. Se refiere a un vino que ha pasado demasiado tiempo en madera. Es un defecto en los vinos de mesa y también se le utiliza como sinónimo de "oxidado". En general se utiliza para identificar el defecto de un vino blanco oxidado, apagado y oscurecido, que recuerda a vinos generosos, sin poseer sus cualidades. “Serán todo mente y corazón para procurar que los jóvenes acogidos sean bien instruidos y firmemente educados en la Religión y en la urbanidad, para que resulten óptimos cristianos, buenos padres de familia, súbditos fieles... queridos por la religión y útiles a la sociedad” (CP 224)
GENEROSO	Un vino generoso es aquel que posee una graduación alcohólica comprendida entre los 15 y los 23° y que se ha obtenido mediante sistemas de crianza peculiares y específicos que le aportan unas características propias. Se suelen identificar con los vinos andaluces (Jerez), aunque en realidad se elaboran también en otras zonas de España. “Cuidarán a los jóvenes que les han sido confiados, como un depósito precioso y santo, y los amarán como a las niñas de sus ojos”. (CP 257)
AGUADO	Vino débil, flojo, falta de cualidades.
SINCERO HONRADO FRANCO	Vino que no muestra poseer defectos en su aroma o sabor. Vino que muestra sus cualidades tal y como son, honradamente y sin ningún otro regusto. Adjetivo usado en la fase olfativa de la valoración del vino para subrayar que no tiene alteraciones ni defectos, ni olores o sabores incorrectos. Se dice del vino completo, sin olores ni sabores extraños. Vino honrado, con sus características sin mistificar. “Procuren formar a los jóvenes abiertos y sinceros”. (CP 270)
SUAVE	Vino agradable de beber por no producir ninguna acción agresiva en su paso por la boca. La suavidad está relacionada con la justa proporción de polifenoles, el contenido de glicerina, la acidez y los azúcares residuales. “Úsese con ellos dulzura y fuerza y lléveselos con suavidad”. (CP 274)
CARNOSO	Sabor de aquellos vinos densos y de gran cuerpo. Se refiere a la cualidad de un vino que tiene buen cuerpo, produciendo una sensación de plenitud en boca. / Adjetivo para calificar al vino con cuerpo que produce una intensa sensación física al paso por boca. Dícese de un vino con mucho cuerpo, sabroso. “El fin que han de proponerse los educadores es el de educar el corazón de los jóvenes”. (CP 254)
FIRME	Sabor que impresiona al paladar como bastante duro, con una acidez alta o una astringencia tánica que da la sensación de que el vino es joven y vigoroso, y que envejecerá volviéndose más suave. Es una excelente cualidad. “Avancemos con coraje siguiendo las huellas del divino Maestro Jesús”. (CP 311)
NOBLE	Categoría difícil de definir, pero que se acepta como reservada a vinos producidos con uva de calidad excepcional, elaborados y envejecidos con cuidado, y que permanecen un mínimo de 24 meses en crianza. Son los vinos elaborados con variedades de uva preferentes, con riqueza alcohólica exclusivamente natural y criados con prácticas esmeradas que determinan su calidad. A menudo este término se utiliza indebidamente en las etiquetas. “Ámese sumamente la verdad y sea mostrada tal y como se conserva en el corazón”. (CP 81)

- **18 h. Vino para todos** (cata de vinos)

“Aquel día, el Señor preparará para todos los pueblos en este monte, un festín de manjares succulentos y de vinos de solera; majares enjundiosos y vinos generosos. Lo ha dicho el Señor”.

Is 25,6-10a

“He venido para que todos tengan vida, y vida abundante”. Jn 10,10

. Cata de vinos, primero con los ojos cerrados: vino dulce, vino con gaseosa, vino Sansón... y también el mosto que hemos pisado.

. Luego damos pistas de cómo se hace una **cata** (con un par de vinos, un reserva o crianza y un joven): recipiente transparente (copa), de cristal fino, agarrarlo por el pie de la copa para que no se caliente, ver el reflejo que da en un plato, olerlo... descubrir los sabores a roble, a fruta, a bodega, a madera, a vendimia...

La cata es el acto por el cual, según ciertas normas y reglas, se procede al análisis sensorial de los vinos. La cata puede ser :

Comparativa (relacionando entre si varios vinos)

A ciegas (ocultando la marca o cualquier otro dato de las etiquetas)

Vertical (cata de un mismo vino de diferentes añadas)

Varietal (compara solo vinos de la misma variedad de uva)

La cata se realiza en tres **fases**:

Análisis visual: el color, la transparencia, brillo, intensidad, matices del pigmento y formación de burbujas.

Análisis de los aromas: frutales, florales, herbáceos, tostados y especiados, valorando su limpieza, complejidad e intensidad.

Análisis de las sensaciones en boca: acidez, impresiones dulces, astringencia dada por los taninos, materia y cuerpo, equilibrio, persistencia de los aromas, etc.

La cata de un vino es más un arte que una ciencia, puesto que exige una sensibilidad y sutilidad en el lenguaje que transmita de manera excitante una impresión fugaz.

La técnica de la cata es fácil de aprender, pero es difícil dominar su arte. Los instrumentos típicos necesarios para una cata son:

una mesa cubierta de mantel blanco

una lámpara que provea buena iluminación

un recipiente para el vino que se descarta (escupe)

copas deben ser de cristal incoloro y fino y de pie largo, con una boca mas estrecha que su cuerpo (forma "de tulipa")

Análisis visual

Al descorchar una botella lo primero a analizar es su **corcho**. Este debe estar ligeramente humedecido por el vino, esto demuestra que la botella se ha guardado siempre inclinada. Al presionar el corcho se debe comprobar su flexibilidad, su aroma y confirmar que solo huele a corcho ligeramente envinado. Cuando el corcho presenta olores fuertes y extraños, puede haber contaminación en el vino. Ante esta sospecha, se debe servir un poco de vino en la copa y comprobar su olor. Si esto no alcanza, se prueba el vino en boca y si no resulta agradable se escupe. Se debe rechazar cualquier botella que tenga el corcho estropeado.

Ya comprobado que el corcho esta en buen estado, se sirve el vino en una copa hasta aproximadamente un tercio de su capacidad. Se agita suavemente y se coloca la copa delante de la luz. Se ve así, si esta limpio, sin sedimentos y aquí es donde se decide si conviene decantar el vino o servirlo directamente.

Al mismo tiempo se vera su brillo, si refleja frente a la luz de manera viva y alegre. Si fuese mate y apagado, mostrara defectos. Si se inclina la copa hacia adelante sobre el mantel blanco, se podrá apreciar la intensidad del color y el matiz del vino.

Los vinos blancos con reflejos verdes o sutilmente dorados son vinos jóvenes, y los que tienen reflejos intensamente dorados o ámbar son viejos (han sido criados en madera o han sido mal conservados).

Los tintos jóvenes son de color violáceo, y a medida que envejecen adquieren tonos cobrizos.

Al agitar la copa nuevamente y con suavidad se comprueba, a trasluz, como se forman las lágrimas del vino. Los vinos ricos en glicerina y los de alto contenido alcohólico derraman lágrimas en la copa. Cuando se evalúan vinos espumosos, se observa que un buen vino debe tener burbujas diminutas, vivas y de incesante formación. Esta cualidad suele ser una promesa de otras cualidades. Las burbujas suben verticalmente formando un interminable rosario espumoso.

Análisis de los aromas

Esta es la fase mas importante y decisiva de la cata, para comenzar se aproxima la nariz a la copa para comprobar de manera global que no hay aromas desagradables en el vino. No deben detectar olores avinagrados, azufres, ajo, caucho o papel. Por esto, es muy importante vigilar la limpieza de la cristalería que se usa en la cata y secarla al aire, para no confundir los aromas.

Al remover la copa y sosteniéndola por su pie, los aromas del vino se airean, y es este el momento de acercar la nariz intentando reconocer los olores del vino. Los mejores vinos son siempre

aromáticos y complejos, y se van abriendo, expanden o aparecen en la copa, haciéndose más expresivos a medida que hacen contacto con el aire.

La primera sensación notable, y la más fácil de explicar es la intensidad aromática. Según la potencia se calificara el vino por su intensidad desde débil hasta desarrollada, pasando por otros adjetivos como neutra, insípida, discreta, cerrada, aromática, abierta, expresiva, fuerte o intensa.

El paso siguiente es observar la limpieza aromática, es decir su nitidez desde la ausencia de defectos.

Una noción más subjetiva que requiere experiencia es observar la armonía de los olores: el vino será desagradable o complejo, pasando por común, simple, fino, severo, elegante, refinado, armonioso y con clase.

Para el final, se realiza el ejercicio más espectacular: la identificación de los matices aromáticos.

Se suele proceder identificando un olor: la frambuesa, la vainilla, la rosa u otros. En esta etapa, se utiliza algún término instantáneo que describa el aroma sin mucha reflexión. Pero cuando no se identifica un aroma preciso se observaran impresiones agrupándolas por familias aromáticas.

Para distinguir los aromas se clasifican las diferentes gamas:

Los aromas primarios o varietales son muy característicos e identificables, predominan las series florales, frutales, vegetales, minerales y a veces especiadas.

Los aromas secundarios procedentes de las levaduras, de la transformación del azúcar en alcohol o de la fermentación maloláctica son los más frecuentes y abundantes en los vinos. En esta gama predominan las flores, las frutas, las especias y las notas vegetales.

Para los aromas de crianza o bouquet las gamas se multiplican: florales, frutales, miel, madera, café, chocolates, y otros.

Una vez la copa esta vacía, la historia aromática no se detiene. Aun hasta la última gota del fondo de la copa dirá alguna cosa.

Análisis de las sensaciones en la boca

Después de analizar los aromas se procede a degustar el vino en boca, para ello se debe beber lentamente una pequeña cantidad de vino. Un buche medido para mantenerlo y removerlo en la boca durante unos segundos. El primer contacto del vino se nota en los labios y en la punta de la lengua.

Lo más conveniente suele ser utilizar un termómetro para medir la temperatura del vino en la copa, y así memorizar las sensaciones en las diferentes temperaturas. Típicamente se utilizan 10°C para los blancos, 11°C para los rosados, y 16°C para los tintos.

Siempre que los vinos estén calientes se los debe enfriar, y si están a menos de 6°C no se los debe catar ya que sus aromas serán imperceptibles.

Para saborear el vino se debe pasar una y otra vez por la lengua, apretándolo contra el paladar, para buscar las sensaciones dulces en la punta de la lengua. La menor o mayor graduación alcohólica, se percibe en boca también, porque el alcohol produce una sensación cálida y dulce.

Luego se buscan solo las sensaciones ácidas y amargas, los ácidos se notan en los laterales de la lengua, y los amargos en la parte posterior. Esos sabores amargos se deben a los taninos, donde en el caso de los vinos tintos, los taninos ponen la lengua rasposa y los labios tirantes.

Cuando el vino se calienta en la boca se comienzan a apreciar más los aromas, ya que la boca y la nariz están íntimamente ligadas.

Por último se traga y todos los aromas y sensaciones persisten en la boca después de ingerido, esa mayor o menor persistencia en boca es la que permitirá distinguirlos.

- **19 h. Salida**
- **19,30 h. La bodega del Espíritu.** Hablamos con una contemplativa.
- **19,45 h. Oración de la tarde:** Monasterio de Contemplativas. Exposición y vísperas con la comunidad.
- **21 h.** Cena

DOMINGO

• 10,30 h. AUTÉNTICO /INAUTÉNTICO

Lo falso y lo verdadero

La lista de las falsificaciones es interminable, réplicas exactas a los originales que forman parte de un negocio ilegal que mueve 24.000 millones de euros al año. Todo puede ser copiado: ropa, relojes, bolsos, productos de mecánica, CDs, DVDs, juguetes, medicamentos, tabaco y hasta coches. Productos que se venden en mercadillos y bajo el amparo de todo a un euro pero cuyas mayores ventas se producen en los chalet "almacén" que operan como oficinas de compra-venta.

Muchos consumidores de piratería puede que no calibren los riesgos de este tipo de mercado. Sobra decir que comprar una camiseta falsa o un reloj falso no supone mayor perjuicio que las graves pérdidas económicas para la marca original, pero existen otros peligros que no deben pasar desapercibidos.

Por ejemplo en China murieron más de 192.000 personas, entre ellos bebés, en el año 2001 por ingerir medicamentos y leche en polvo falsos o que el tabaco falsificado que se comercializa lleva ceniza, excluyendo los productos ya de por sí altamente perjudiciales que contiene el tabaco legal.

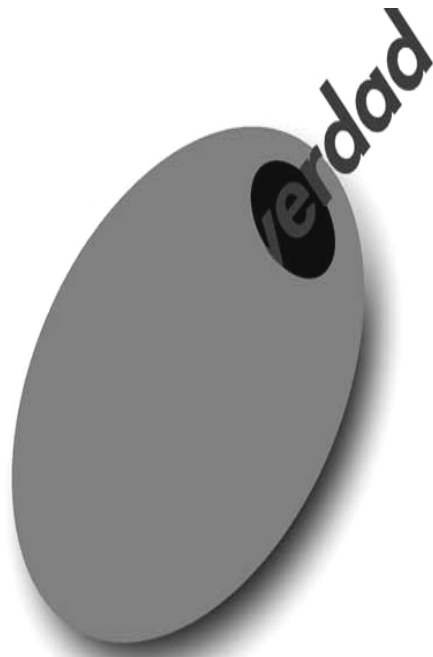
Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) uno de cada diez medicamentos que se comercializa en el mundo es falso. En China, Tailandia o Camboya los productos más fabricados son los antibióticos y los que se utilizan para curar enfermedades como el SIDA, la tuberculosis o el paludismo. Antibióticos, estos, no homologados y por tanto sumamente peligrosos. En occidente, los medicamentos falsos más vendidos son los llamados potenciadores sexuales, y entre ellos la estrella es la viagra.

Los juguetes falsos, al no pasar controles de calidad, suponen un peligro para los niños, algunos juguetes contienen pelos de animal en su interior, otros llevan componentes tóxicos o son de material inflamable.

Es difícil calcular cuántos productos falsificados hay en el mercado. La Comisión Europea afirmó que el número de casos que atentaban contra los derechos de propiedad intelectual, así

como el número de productos incautados, detectados en las aduanas en 2006 había experimentado un aumento importante. A modo de ejemplo, en el año 2006, las autoridades aduaneras registraron 37.334 casos en los que se interceptaron más de 128 millones de artículos falsificados y pirateados. Indicadores de indican falsificaciones son:

- Precios inusualmente bajos: ya se sabe lo que cuesta poco...vale poco y dura poco.
- También lo externo (los colores y materiales utilizados en el empaquetado) difiere de los originales.
- Los materiales utilizados en la manufactura de los productos son de mala calidad.
- La manera en que los productos son comercializados difieren de la manera normal en que se llevan a cabo las transacciones de negocio a negocio, y con el consumidor.



¿Verdadero o falso?

	Falsificación	Auténtico
Fotocopia y original		
Pendientes		
Piel y plástico		
Hoja		
Cuchara		
Fruta		
Flor		
Relojes		

Ser Saiano: Denominación de origen

Auténtico - Falsificación

¿Qué aspecto tiene?		
¿Qué palabras dice?		
¿Qué cosas sabe?		
¿Qué sabor tiene?		
¿Qué efectos tiene en quien se acerca a él?		
¿En qué participa?		

Un cuento: La tienda de la verdad

No podía dar crédito a mis ojos cuando ví el nombre de la tienda: "LA TIENDA DE LA VERDAD". Así que allí vendían la verdad...

La correctísima dependienta me preguntó qué clase de verdad deseaba yo comprar: verdad parcial o verdad plena. Respondí que, por supuesto, verdad plena. No quería fraudes, ni apologías, ni racionalizaciones. Lo que deseaba era mi verdad desnuda, clara y absoluta. La dependienta me condujo a otra sección del establecimiento en la que vendían la verdad plena.

El vendedor que trabajaba en aquella sección me miró compasivamente y me señaló la etiqueta en la que figuraba el precio. "El precio es muy elevado señor", me dijo: ¿Cuál es?, le pregunté yo, decidido a adquirir la verdad plena a cualquier precio. "sí usted se la lleva", me dijo, "el precio consiste en no tener ya descanso durante el resto de su vida".

Salí de la tienda entristecido. Había pensado que podría adquirir la verdad plena a bajo precio. Aún no estoy listo para la Verdad. De vez en cuando ansío la paz y el descanso. Todavía necesito engañarme un poco a mí mismo con mis justificaciones y mis racionalizaciones. Sigo buscando aún el refugio de mis creencias incontestables.

El vino auténtico se distingue de la falsificación en el sabor, la textura, el color, los efectos que produce, lo que dura... Vamos a ver entre todos qué diferencia hay entre lo auténtico y lo que no lo es. Se levantan y van apuntando las características de cada cosa.

Explorando la Biblia

Mt 7, 15-20, Lc 6,43-45 Lc 6,46-49

Lo que Dios quiere de nosotros es que saquemos a la luz y desarrollemos todas las riquezas y cualidades que tenemos. Sólo así podremos dar buenos frutos que enriquezcan a los demás. No merece la pena caer en la trampa de la falsedad y del engaño porque será nuestra ruina. Quiere que seamos auténticos.

1. ¿En qué cita se habla de lo que le ocurre a una persona cuando pone en práctica lo que Jesús le dice? ¿De qué manera se podría aplicar al tema de la autenticidad?
2. ¿En qué cita dice Jesús cómo reconocer a los falsos profetas? ¿Sabrías decir cuáles son los frutos de una persona que no es auténtica?
3. ¿Qué cita dice que lo que uno tiene dentro del corazón acaba saliendo fuera delatándolo? ¿Estás de acuerdo con esto? Pon algún ejemplo.
4. Ya que sabes que Dios te ha dado un gran tesoro, ¿en qué te gustaría emplearlo?



Ser único

Por José María Rodríguez Olaizola, s.j.

Me mola ser guay. Llevo unas gafas Ray-Bin, que fardan mucho. Cómo me queda mi nuevo suéter de Jimmy Jilifinguer. No me cansaría de ponérmelo y quitármelo.

Además va a juego con mis lentillas bicolores occhiali. Es una pena no poder llevar al tiempo gafas y lentillas. A ver si algún actor de Jiliwood lo pone de moda. Los Kelvin Clain no se ven demasiado; es el problema de la ropa interior; habrá que poner de moda llevar los gayumbos por fuera de los Live's 701. ¿Y qué decir de mi colección de polos de Mínimo Dutti? Me encantan los juegos de colores que se pueden conseguir combinando el naranja butano y el verde pistacho. Ahora estoy en pleno proceso de selección de peinado. Además va a juego con mis lentillas bicolores occhiali. Es una pena no poder llevar al tiempo gafas y lentillas. A ver si algún actor de Jiliwood lo pone de moda. Los Kelvin Clain no se ven demasiado; es el problema de la ropa interior; habrá que poner de moda llevar los gayumbos por fuera de los Live's 701. ¿Y qué decir de mi colección de polos de Mínimo Dutti? Me encantan los juegos de colores que se pueden conseguir combinando el naranja butano y el verde pistacho. Ahora estoy en pleno proceso de selección de peinado.

Gustar gustar me gusta el pelo corto (estilo Beckham última reencarnación), pero tiene la pega de que con él no se puede usar gomina, y la verdad, es que lo de dar forma al tupé me entretiene mucho, así que optaré por un estilo puerco-espín (sin ofender), con varias capas. Después de largas horas de meditación he llegado a la conclusión de que soy lo más original y auténtico y único.



- **11,30 h. Preparación de la Eucaristía**
- **12,30 h. Eucaristía**
- **13,30 h. Comida - despedida**