

## CENA DE FIN DE AÑO, NAVIDAD 2014

Sábado 13 de diciembre de 2014, un año más y ya van 18, la gran familia formada por los directivos, investigadores, técnicos, gestores, administrativos y colaboradores de Synthésis Investigación de siniestros, se reunieron junto con sus parejas, en Logroño, capital de La Rioja y sede de nuestra Central, con el objetivo primordial de vivir, compartir y disfrutar de una jornada en cordial camaradería.

La dirección de esta empresa, decidió celebrar nuestro 18 aniversario, agradecimiento el buen hacer, profesionalidad y disposición del que todo su personal y colaboradores hacen gala para con ella y sus clientes, decidió ofrecerles la realización de una actividad cultural de "Enoturismo", para ello, se concertó una visita guiada por el interior de las famosas "Bodegas Franco Españolas" con sede en Logroño, y que el próximo año 2015 celebrará su 125 aniversario.



A la cita de la visita guiada acudió en su tiempo y lugar la totalidad del grupo, sin que ninguno de ellos se perdiese ni llegase tarde, comenzando por la "sala de cubas" en donde la Srta. Celia nuestra guía, nos hizo un preámbulo histórico de toda la andadura de esas bodegas, para desde ella, pasar a las diferentes salas,



cuyos peculiares sentidos, nos mostraban su estupenda y cuidada estructura, su detallada y artística puesta en escena, mientras que sus aromas nos transportaban a floridos y olorosos prados, todo ello acompañado de una didáctica explicación de los diferentes procesos que lleva la uva en el momento de que entra en la bodega, y que una vez detectadas sus propiedades por su Enólogo, es destinada a diferentes etapas y clases de tratamientos, para convertirlas en caldos, blancos, rosados o tintos, y prepararlos para destinarlos y re-

servarlos en vinos del año, crianza, reserva y gran reserva. También se nos indicaron como utilizar las características organolépticas que ofrecen, al objeto de permitirnos conocer y degustar correctamente la clase de vino que estamos bebiendo, ya que el vino se debe de degustar a través de nuestros sentidos.



Una vez concluida esa estupenda e ilustrativa visita, pasamos a una sala de reposo de botellas, en donde se nos ofreció una degustación de sus vinos, lugar en el que pudimos aplicar parte de los conocimientos adquiridos a través de las explicaciones didácticas de nuestra guía Srta. Celia, y os puedo asegurar, que el vino se disfruta mejor, saboreando y degustándolo a través de nuestros diferentes sentidos.





No podía haber una degustación de “bon vino” tal como decía nuestro ilustre Gonzalo de Berceo, sin que las copas se encontrasen en las manos de los intervinientes en tan animadas y bien acompañadas tertulias, que todos los presentes, supieron aprovechar hasta consumir la última gota de esos excelentes caldos de “Bon vino” y sus conversaciones divertidas y sentidas, propias de compañeros que se consideran miembros de una gran familia.

El día no podía cerrarse sin asistir a la tradicional “Cena de Navidad”, en esta ocasión, y como estábamos en las Bodegas Franco Españolas, se hizo en un majestuoso marco, dentro de una de sus salas de piedra, con “bóveda de cañón” y rematada con una vidriera decorativa con el escudo de las propias bodegas, en la que una vez ocupada toda su alargada y espaciosa mesa, nos fueron ofreciendo los diferentes platos que contenían típicos productos de esta nuestra tierra, todos ellos acompañados de sus ricos vinos de reserva Bordón, incluido de su prestigioso y reconocido blanco y rosado “Diamante”, con el pastel de hojaldre y chocolate, café y los chupitos de orujos y pacharanes procedentes de nuestra tierra, se completó esta tradicional “Cena navideña”, quedando todos citados, sin excusa y pretexto, para la cena de navidad del próximo año 2015.





