

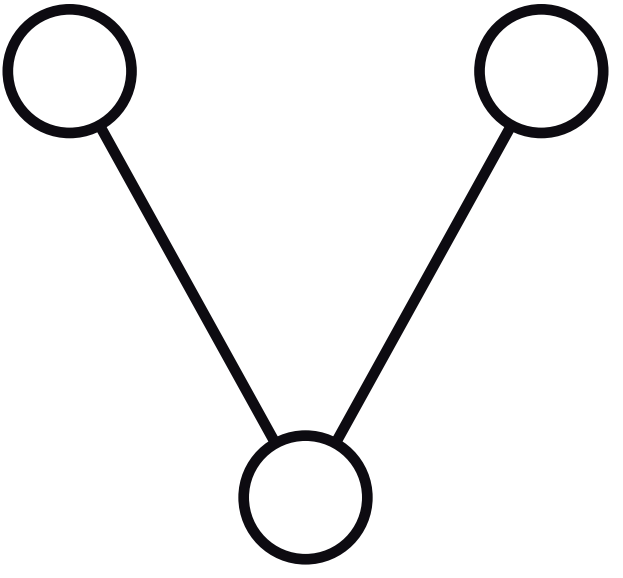
Noches de vino y música
Sala Negra de los Teatros del Canal

ÍNDICE

4
INTRODUCCIÓN

10
CALENDARIO DE CATAS

12
PRIMERA CATA



EL ARTE DE LA MÚSICA Y EL DISFRUTE DEL VINO

HAN ESTADO A LO LARGO DE LA HISTORIA ESTRECHAMENTE LIGADOS.



Ambos requieren un adiestramiento, en un caso del oído y en el segundo del paladar, el olfato y la vista.

La investigación basada en la teoría cognitiva establece que la música estimula áreas específicas del cerebro, preparándolo para que responda de cierta manera ante el vino y favorezca su sabor al paladar. Así todos en algún momento hemos acompañado el maridaje de ese vino que tanto nos gusta con nuestra música favorita o tal vez para incrementar la percepción sensitiva entre gusto y oído.

Vino y música constituyen además un atractivo universo con beneficios compartidos para nuestra salud.

Una melodía y una armonía acompañada de un diseño rítmico son los componentes necesarios para reducir el estrés. La música ha sido utilizada como terapia de relajación, reduce la presión sanguínea, el ritmo cardíaco, la ansiedad y el dolor.

Por otro lado uno de los más conocidos y estudiados beneficios del vino es su efecto protector del corazón. El consumo moderado y regular de vino puede ser un preventivo contra la enfermedad cardíaca coronaria, produce una acción anticoagulante o antitrombótica. Los

consumidores esporádicos o moderados de vino tienen menor nivel de proteína fibrinógena, que promueve la formación de coágulos de sangre.
Conjugando estos dos elementos-música y vino- pretendemos ofrecer una cita especial en un espacio único, nuestra **Sala Negra**, donde se armonizarán grandes vinos al compás de Haydn, Beethoven, Piazzolla o las ultimísimas composiciones de autores actuales.
Hay estudios científicos que revelan que el tipo de música que una persona escucha puede realzar el sabor del vino.
Esta investigación, realizada por la Universidad Heriot Watt del Reino Unido, concluyó que una gran parte de los que participaron en el estudio (60%) pudieron diferenciar el cambio en el sabor del vino dependiendo de la melodía que estaban escuchando.
El estudio confirma científicamente que la música afecta la percepción en otros sentidos y puede cambiar el sabor que sentimos del vino, según el tipo de sonidos que escuchemos en ese momento. La investigación establece, además, que hay una música indicada para disfrutar mejor cada vino.

Lo que pretendemos es obtener un estímulo emocional en diversos ámbitos que origine nuevas sensaciones en nuestra percepción sensorial.
La selección musical será producto de una minuciosa elección en base a las características de los vinos elegidos para la cata.
Con el uso de estas analogías y la síntesis que provocan, se pretende establecer una concordancia entre diferentes piezas de música y la práctica enológica.



Sala Negra durante los ensayos de la ópera Carmen*, por Calixto Bieito.*

El buen maridaje sonoro con estas catas especiales pretende en última instancia hacer las delicias de una velada sin precedentes.
Para este proyecto hemos seleccionado a Bodega Santa Cecilia como colaborador encargado de desarrollar la parte enológica del mismo, por ser una empresa líder en el sector de vinos y una empresa histórica madrileña con más de 90 años de trayectoria. Bodega Santa Cecilia será la encargada de presentar la cata de los vinos durante los eventos, catas que serán dirigidas personalmente por Mayte Santa Cecilia. También será la encargada de seleccionar los vinos y bodegas participantes en el proyecto adaptando siempre los vinos a las piezas musicales que los acompañen.

CALENDARIO DE CATAS

A partir de febrero en los 5 meses consecutivos

Primera cata
11 de febrero
Segunda cata
4 de marzo
Tercera cata
8 de abril
Cuarta cata
29 de abril
Quinta cata
27 de mayo
Sexta cata
17 de junio

Selección de agrupaciones instrumentales:
CUARTETO DE CUERDA
VOZ Y PIANO O VOZ Y GUITARRA
TRÍO: VIOLONCELLO+CLARINETE+PIANO
PIANO
INSTRUMENTO SOLISTA DE CUERDA:
VIOLÍN, VIOLA O VIOLONCELLO
PEQUEÑO GRUPO DE METALES

El maridaje de estos caldos con nuestra selección musical es una propuesta que no desafina ni al oído ni al paladar sino que se transforma en una explosión de color, sonido y sabor.



PRIMERA CATA

11 de febrero de 2014
21.00 h

1

CUARTETO DIAPENTE

Maestro José Ramón Encinar
Raúl Galindo — violín
Unai Gutiérrez — violín
Pedro Michel Torres — viola
Jacobo Villalba — violonchelo

SELECCIÓN DE CALDOS

Vino de hielo Gramona
Vino dulce con una elaboración especial de uvas heladas. Aquí lo destacable como concepto es que es un vino con una elaboración diferente.

Rioja Alta 904
Vino clásico de Rioja. Uno de los vinos de siempre más importantes e icono de la tradición en Rioja.

Pesquera Reserva
Un clásico moderno de Ribera. Hoy es un clásico pero en su momento impulsó y revolucionó toda una zona.

Priorato Terrasses
Uno de los vinos más destacables y consolidados de Priorato, que lanzó esta D.O. al estrellado de la mano de Álvaro Palacios, el enfant terrible de la zona.

MARIDAJE SONORO

Vino de hielo Gramona

Dulce, meloso, delicado, sabroso, exuberante, pleno de aromas frutales, casi femenino, "elaboración especial" con uvas heladas, moderno.

—

Cuarteto modal (1957) / María Teresa Prieto (1896-1982)
III. Eólico
∞
4'

•

Rioja Alta 904

Clásico, equilibrio, tradición.

—

Cuarteto nº 8 en fa mayor K. 168 / W. A. Mozart (1756-1791)
II. Andante
∞
5'

•

Pesquera Reserva

Clásico moderno. Limpio, brillante, elevada intensidad aromática, aromas limpios y apetitosos, elegante.

—

Cuarteto nº 4 en re mayor op. 83 / D. Shostakovich (1906-1975)
III. Allegretto
∞
5'

•

Priorato Terrasses

Polivalente, gran personalidad, buen equilibrio de opulencia y elegancia. Espíritu, paciencia, pasión, luz, rigor, rotundo.

—

Los cipreses / A. Dvořák (1841-1904)
I. I know that on my love to Thee
XII. You ask why my songs
∞
7'

TEATROS del Canal

BODEGA SANTA CECILIA
Tu tienda de vinos.
www.santacecilia.es

ORBYT.

www.teatroscanal.com