



# CRÓNICA DE UNA NOCHE ÚNICA

**“UNICA”, la noche de los mejores vinos y quesos del Uruguay**  
**:: 25 de noviembre – 20 hs ::**  
**Jacksonville – Zonamerica**







El jueves 25 de noviembre, con la presencia de cerca de 500 personas en un espacio mágico y simbólico por su valor patrimonial como Jacksonville y la adhesión de una noche estrellada y calurosa, se llevó a cabo **ÚNICA, la noche de los mejores vinos y quesos del Uruguay**. Una degustación profesional que reunió a los mejores vinos y quesos del país seleccionados por el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI) y el Instituto Nacional de la Leche (INALE).

El evento, declarado de interés nacional por la Presidencia de la República, de Interés Municipal por la Intendencia Municipal de Montevideo, de Interés Cultural por el Ministerio de Educación y Cultura, de Interés Turístico por el Ministerio de Turismo y Deportes y de Interés Ministerial por los Ministerios de Economía y Finanzas, Ganadería, Agricultura y Pesca e Industria Energía y Minería, marcó un paso muy importante en la consolidación de un trabajo conjunto que INAVI e INALE se proponen llevar adelante y que apunta a la promoción tanto a nivel nacional como internacional de productos uruguayos de excelencia como el vino y el queso.

**ÚNICA** dio comienzo en la capilla centenaria San José del Manga, símbolo de la formidable obra que llevaron adelante los padres salesianos durante décadas en este lugar: la Escuela Agrícola Jackson, formadora de decenas de generaciones de profesionales y precursora de la enseñanza de la enología y quesería en Montevideo del siglo XX.

En el espacio de antesala a la capilla la original ambientación creada por el arquitecto y decorador Ricardo Tornesi introducía a los visitantes en el universo de sentido sobre el que fue concebido **ÚNICA**: un homenaje a quienes trabajan entregando lo mejor de sí mismos en búsqueda de la calidad, a los frutos de la tierra, la tradición y la labor de hombres y mujeres de nuestro campo de ayer y de hoy.

Ramas de sarmientos, fardos, tarros y tinas de leche y diversos utensillos que denotaban el uso y el trabajo de sus dueños, vestían el ingreso al espacio del que emanaba un sonido por demás cautivante. Dentro de la capilla, sobre el escenario, el músico Nicolás Arnicho ofrecía en una propuesta especialmente concebida para **ÚNICA**, la primer experiencia sensorial de la noche: “Los sonidos del vino”.

Sobre las 20.30, el Ing. Alberto Fossati, presidente de Fundación Zonamerica, como anfitrión de la casa, dio la bienvenida al público y ofreció la palabra al presidente de INAVI, Enólogo Ricardo Calvo y al Presidente de INALE, Ing Agr. Manuel Marrero, quienes hicieron referencia al proyecto de las dos instituciones de caminar juntas con el objetivo de potenciarse y hacer un aporte a la construcción de la marca país.

A las 21.00 horas el público, con su guía de degustación en mano, salió de la capilla rumbo a la Plaza de Jacksonville donde recibió una copa profesional de degustación y un pincho.

Más de treinta sommeliers esperaban a las cerca de 500 personas detrás de las largas mesas para ofrecer 125 etiquetas de vinos, presentados de acuerdo a su tipo: espumosos, vinos blancos (sauvignon blanc, chardonnay, otros celajes blancos y vinos rosados), vinos tintos (Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tintos de Corte, Otros celajes Tintos) y Dulces y fortificados. Los quesos a su vez se presentaron de acuerdo a las tipologías de Pasta Lavada (Danbos de elaboración industrial y artesanal, Maduración Media (Cuartirolos de elaboración Industrial, Edam y Gouda), Con ojos (Colonia de elaboración artesanal, Emmental y Massdam), Grana (Parmesanos de elaboración artesanal e industrial, Reggianito-Parmesanos y Semiduros) y Especiales (Azul y De Cabra).

El Pan elegido para la degustación fue el Flauta y el Bâtard de Artepan y el agua mineral de Salus.

El enorme espacio de galería de Jacksonville con su plaza central permitió a las personas desplazarse con facilidad y detenerse en las mesas de su interés para hacer preguntas a los sommeliers, recibir sus recomendaciones y degustar los diferentes maridajes entre quesos y vinos propuestos en cada mesa.

El efecto sorpresa a través de las diversas intervenciones artísticas no se hizo esperar y los comensales no ocultaban su asombro cuando en distintos sectores de la galería ocurrían mini espectáculos concebidos como “experiencias sensoriales”. En un vértice de la galería dos artistas circenses hicieron una *performance* de acrobacia con telas que se

tituló “Textura y cuerpo del vino” mientras que dos actores realizaban en otra esquina “El sabor de la palabra” que consistió en la adaptación de una escena de la obra “Doña Ramona” y la lectura de fragmentos de poemas seleccionados de las Odas Elementales de Pablo Neruda, referentes al vino y otros productos derivados de la naturaleza. A lo largo de la noche el público pudo ver también “Las fusiones del vino” que consistió en una demostración magistral de cócteles, y dentro de la galería de arte denominada Espacio Dinetto, tuvo lugar “El color del vino. Acuarela al tannat”, donde un artista plástico realizó una obra con vino. Allí mismo se desarrolló una breve charla demostrativa sobre “Cómo preparar una tabla de quesos” y una instalación denominada “Los aromas del tannat. Naturaleza en copas”, donde estaban representados aquellos sabores que pueden encontrarse en una botella de tannat como madera, pasas, tabaco y castañas entre otros.

Al final de la noche, cerca de la fuente, mesas con mecheros encendidos ofrecieron tres enormes fondues que junto con un show de malabares con luces pusieron fin a una velada **ÚNICA**.

