



ACTA DE LA REUNIÓN

El día 24 de septiembre de 2009, jueves, se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del vino "El Tanino" en la Sociedad Gimnástica de Ulía de Donostia.

La asistencia de los socios de la Cofradía fue la siguiente: Secretario y once Vocales. No asistieron: el Presidente, Vicepresidente, Tesorero y cinco Vocales, uno de ellos habiendo confirmado su asistencia acompañado de un invitado.

Asistieron los siguientes invitados: Eugenio Pérez de Lazarraga, Iker Irazu y Massimo Falaguerra, invitados por el secretario. Javier Ruiz, invitado por Iñaki Galarza. Michel Saunier Gómez y Pedro María Sanchez, invitados por Ángel Rodríguez. Carlos Sanchez, invitado por Josean Grandes.

Nos visitó el Representante de Bodegas CVNE, Javier Ibáñez, para invitar a la Cofradía El Tanino a visitar las Bodegas C.V.N.E.

La Compañía Vinícola del Norte de España (C.V.N.E) es una empresa de carácter familiar que se fundó en 1879 en la localidad riojana de Haro, en la zona denominada Rioja Alta. Su primera y principal bodega se encuentra en Haro,. Además cuenta con otra bodega en Rioja Alavesa, en la localidad de Laserna, próxima a Laguardia, bajo la enseña Viñedos del Contino. En verano de 2004 se inauguró una nueva bodega en Laguardia, bajo la enseña Viña Real. El S. Ibáñez nos propone visitar estas bodegas en el próximo mes de Octubre en día laborable; sábados y domingos no. Se pasa este dato al Presidente, Sr. Benavente para buscar una fecha idónea. El Secretario comenta que la visita la realizaremos en Bus. Comunicaremos fecha a la mayor brevedad posible.

El secretario siguió saludando a todos los asistentes al ir llegando a la Sociedad, donde se había preparado un aperitivo.

- Higaditos de conejo encebollados
- Filetes de anchoa hechas a mano con aceite de oliva y en semiconserva, de una conservera catalana.
- Bolas de patata frita.

El secretario, una vez que llegaron todos los asistentes invitó a pasar a la mesa, comentando que las presentaciones oficiales de los invitados asistentes y el desarrollo del Capítulo se trasladaría a los postres, ya que la cena estaba lista y tenía que degustarse en su punto:

- Butifarra catalana tostada en sartén y posterior plancha.
- Lomo de cabezada de cerdo de procedencia catalana.
- Fuet de Vic.
- Risotto con hongos al queso parmesano.
- Conejo al horno con salsa ali-oli.
- Crema catalana.

La confección del Risotto fue elaborada por uno de los invitados del secretario; Sr. Massimo Falaguerra, italiano, que según la opinión de los asistentes fue todo un éxito.



Los vinos, como ya se había informado, correspondían a vinos catalanes, principalmente del Priorato.



La comarca del Priorat se encuentra en el sur de Cataluña, en el interior de las tierras de Tarragona.

El Priorato -Priorat en catalán - se encuentra situado en el centro de la provincia de Tarragona en una depresión de montañas bañada por el río Siurana y sus afluentes, sus límites naturales son al norte las sierras de la Llena y el Montserrat, al sur el Montalt y los montes de Tavissa, al este los de Colldejou y Llaberia y la sierra del Tormo al oeste. Se trata pues, de un tortuoso valle cuyo suelo está compuesto de pizarras de color oscuro, se les llama licorellas, y son de origen volcánico, entre las que se intercalan zonas de cuarcita, la capa superficial del terreno es fértil como producto del desmoronamiento de la pizarra y la mica de un grosor de 8 pulgadas, y esto combinado con la estriación del subsuelo permite a las cepas de enraizarse seguras en pendientes muy escarpadas.



Las vides viejas y robustas plantadas en terrazas situadas en empinadas laderas se encuentran entre 200 y 1.000 metros de altitud. Bajo un clima continental con influencias mediterráneas, con vientos cálidos del sur, El Mistral y fríos del noroeste de veranos caluroso e inviernos fríos con un índice pluviométrico de 600 mm anuales.

La Denominación de Origen Priorato fue reconocida en 1975 y en el 2000 obtuvo la categoría de "Calificada" convirtiéndose así en la segunda denominación que obtiene este título, después de Rioja. Pero sin duda alguna fue el informe que publicó la FAO en 1974 sobre la actividad agraria de la entonces depauperada zona del Priorato, en el que se concluía que la región cumplía con todas las condiciones necesarias para poder elaborar algunos de los mejores vinos del mundo, el que impulsó decididamente esta comarca vinícola. Ese informe y la voluntad y perspicacia de jóvenes enólogos y productores que materializaron, mediante la aplicación de moderna tecnología y controles exhaustivos de calidad, esa posibilidad. Haciendo así honor, sus actuales vinos, a la nueva categoría de **Denominación de Origen Calificada Priorato**.

Sus cerca de mil hectáreas de viñedo se esparcen por los municipios de; La Morera de Montsant, Scala Dei, La Vilella Alta, La Vilella Baja, Gratallops, Bellmunt del Priorat, Porrera, Poboleda, Torroja del Priorat, Lloá y parcialmente por los de Falset y Mola.

Las variedades de uvas principales y permitidas por el Consejo regulador son en tintas; La Garnacha Tinta con variedad preferente, seguida de la Cariñena o Mazuela y la Garnacha peluda; y en blancas: La Garnacha blanca, la Macabeo y la Pedro Ximénez.



Garnacha T



Cariñena



Garnacha P



Garnacha B



Macabeo



Pedro Ximénez

Los vinos del Priorato reflejan indefectiblemente su paisaje, su hábitat, su ecosistema, el vigor de sus montañas, la calidez de su sol, la suavidad de sus valles, la variedad de aromas que difunden sus vientos, la rudeza del granito bajo las raíces de sus vides, y el centello de la mica a la luz solar. Por ello son vinos únicos, sin duda alguna de los mejores del mundo.

Vinos Tintos: son los que marcan la personalidad y el carácter de esta zona vinícola. Son de color granate, de aromas a frutos secos y fruta madura, son caldos aterciopelados de sabor denso y rico, estructurados, cálidos, potentes, rotundos de acidez y marcadamente tánicos. Los tintos **Crianza** ha de pasar, al menos, un año en bodega de roble y una temporada en botella, y que no puede ser puesto a la venta hasta que no alcance su tercer año. **Los Reservas**, han de pasar al menos, un año en bodega de roble, otro año en botella y que no puede ser puesto a la venta hasta que no alcance su cuarto año. **Los Grandes Reservas**, se elaboran sólo con las mejores añadas y en su envejecimiento deberán estar un periodo mínimo de dos años en bodega de roble y cuatro más en botella, y que no puede salir a la venta hasta que no alcance su séptimo año.

El Secretario inicia la presentación de los vinos: **BODEGA CELLER PARDAS**

PARDAS NEGRE FRANC

Bodega familiar situada en el término de Torrelavit, en el Alt Penedès, en la que los dos propietarios, jóvenes y emprendedores, se ocupan de todo el proceso de elaboración, ensamblando viticultura y agricultura.

Su concepto de viticultura de secano les lleva a trabajar el viñedo de forma austera, sin labrado ni abonos, dejando que sean las añadas y la adaptación de la cepa a su terreno los verdaderos protagonistas en la expresión de su fruto.

En cuanto al vino, practican una enología igualmente poco intervencionista, con poco trabajo tecnológico, respetando al máximo la materia prima y manteniendo el protagonismo de la uva. Con ello consiguen vinos singulares y de marcado carácter.

Las etiquetas de Celler Pardas reproducen una huella de jabalí como identidad corporativa.



PARDAS NEGRE FRANC 2004. Vino tinto crianza

Graduación 13.5°

Los tintos son suaves y aterciopelados, de carácter apreciable. El clima de influencia mediterránea, es muy variado y confiere al Penedés condiciones privilegiadas que permiten producir una amplia gama de vinos de gran finura.

El vino resultó flojo.

Puntuación El Tanino: **4,75**



Bodegas Cellers Avgvstvs Forum

AUGUSTUS TRAJANUS 1999. Vino Tinto Crianza

El primer vino de larga crianza de Augustus rinde homenaje a uno de los emperadores que más hizo por Tarraco: Trajanus (53-117 aC) fue el primer emperador de origen no romano (bético) y benefició Tarraco, como otras grandes ciudades del imperio, con grandes infraestructuras.

Elaborado con un 60% de cabernet sauvignon y 35% de merlot, tras descansar 8 meses en barrica de primer y segundo año de roble francés, el vino vuelve a los depósitos para realizar la mezcla de variedades (donde reposa durante 6 meses) y de nuevo entra en barricas para envejecer y redondearse durante otros 15 meses, con trasiego a los 8.

Un vino sedoso y redondo más para comer que para catar, elegante y equilibrado.

NOTA: Se recomienda abrir la botella o decantar antes de servir.

- **Vista**
Color cereza picota intenso.
- **Nariz**
Aromas de fruta muy madura con notas de cuero, tabaco, especias y cacao, y elegantes notas florales y vegetales procedentes de la cabernet franc.
- **Boca**
Sedoso, redondo, con buena estructura, agradable.

Otras características

- **Envejecimiento:** Una primera estancia de 8 meses en barricas de primer y segundo año de roble francés, posterior reposo en depósitos durante 6 meses y, finalmente, envejecido durante 15 meses en barricas de roble francés.
- **Graduación:** 13,0%
- **Temperatura de servicio** óptima: 18°C C

AUGUSTUS TRAJANUS



Puntuación El Tanino: **5.52**

BODEGA PORTAL DEL MONTSANT

Santbru 2006



Vino tinto crianza

Productor: **Portal del Monsant**

Denominación de origen: Montsant (España)

Uvas: Cariñena 65%, Garnacha 20% y Syrah 15%

Un vino elaborado, principalmente, de uva cariñena de viñedos de entre 60 y 80 años de edad.

Un homenaje al fundador de la orden monástica de los cartujanos, quienes, ya en el siglo XII fueron los primeros en cultivar y hacer vino en esta zona.

Ficha técnica Santbru 2006

Nota de cata

- **Vista**
Color cereza picota de capa alta.
- **Nariz**
Aromas de fruta negra madura, con notas minerales, balsámicas y recuerdos de chocolate negro y especiados.
- **Boca** Fresco y redondo. De final largo y persistente

Otras características

- **Envejecimiento:** Envejecido durante 12 meses en barricas de roble francés.
 - **Graduación:** 15,00%
 - **Temperatura de servicio** óptima: entre 16°C y 18°C
- Puntuación El Tanino: **5,70**

COMA VELLA Vino Tinto Crianza 2000



Vino tinto crianza
Productor: **Viticultors Mas d'en Gil**
Denominación de origen: Priorato (España)
Uvas: Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha,
Garnacha Peluda, Syrah y Merlot

Color cereza picota, intenso y brillante. Aroma elegante, donde las frutas rojas, con ligeros toques cítricos, se conjugan con las especias en infinidad de matices, salpicados de notas mentoladas, que terminan en un fondo mineral nítido.

Se muestra agradable y envolvente en la boca, de recorrido largo y carnoso, con taninos dulces muy bien integrados y un final fresco donde sobresalen las frutas rojas y las notas ahumadas de la madera.

Un vino de corte actual, con la fruta como protagonista, equilibrado y rico en aromas. Un vino que se pretende accesible y agradable y que no suele dejar indiferente.

Con el tiempo, puede ganar en finura y complejidad.

Maridajes

Todo tipo de carnes, verduras y hortalizas.

Puntuación El Tanino: **7,20**

El comentario sobre las valoraciones determina que los vinos catalanes no han cubierto el objetivo del Capítulo, por resultar flojos y por haber sido ya catados en la Reunión de Mayo del 2008 donde se dejó reflejado que no se había acertado con los vinos y con el maridaje, según informa el socio Iker Maya y varios asistentes.

Una vez terminadas las valoraciones y con el postre y unas botellas de cava el Secretario presenta a todos los invitados.

Se comenta que la falta de asistencia de los Cofrades que han confirmado asistencia o comunicada en los días anteriores a la celebración del Capítulo su ausencia al mismo no puede seguir de esta forma, ya que se compra el vino y la comida para un determinado número de asistentes. La falta de asistencia motiva que el costo se divide entre menos Cofrades e invitados y el resultado final es el encarecimiento de la cena. El secretario pasará informe al presidente para que tome decisiones.

Se comenta igualmente que a través de nuestros socios Bixio Górriz y Luis Orruño han comentado la idea de invitar a jugadores veteranos de la Real Sociedad a un Próximo Capítulo. Ya han contestado algunos que asistirían. Lo ideal sería que algún Restaurante o Entidad Comercial pudiese patrocinar este encuentro al que asistiría algún medio de Información: Prensa, Radio o TV. No cabe duda que la Cofradía El Tanino tendría otra dimensión. Se tratará con el presidente.

Dos invitados a la Reunión ya solicitaron en el anterior Capítulo del mes de junio, celebrado en la Sociedad de Caza y Pesca de Irún, su intención de pertenecer como Socios Cofrades del Tanino. Esta solicitud fue comunicada a nuestro presidente Sr. Benavente. El secretario tomó las filiaciones de los invitados; Pedro Mari Sánchez González y Michel Saunier. Datos personales, domicilio, tel., etc. etc. Se tratará igualmente con el presidente.

Como final del Capítulo y referente a los vinos hubo asistentes que comentaron que no hemos tenido ocasión de catar los buenos vinos de la Comarca de Ribera de Duero, con grandes vinos, conocidos algunos, pero desconocidos muchos, o de la Comarca de León, con unos vinos prácticamente desconocidos para algunos, pero que están despuntando, sobre todo las variedades de uva Mencía de la zona del Bierzo, Cacabelos o Ponferrada o la variedad de uva Prieto Picudo de la zona del Páramo y Valdevimbre, todas con denominación de Origen.

El comentario sobre la cena cocinada por Txema Martiarena y el Risotto de Máximo ha sido "muy acertada y muy sabrosa". Mejor que el vino, salvo el Coma Vella. A tener en cuenta para próximas Reuniones: Refrescar el vino y abrirlo para que se oxigene, ya que la temperatura ambiente de la Sociedad era un poco alta y el vino aparte de flojo, estaba "templado".

He tenido comunicación de algún invitado agradeciendo la invitación al Capítulo, destacando "muy buena la cena, la Sociedad muy agradable y la compañía, ya ni te cuento". Da gusto recibir correos así.

Atentamente, el secretario.