

## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de octubre 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 socios de la Cofradía fue la siguiente: Presidente, vicepresidente, tesorero, secretario y diez vocales. No asistieron seis vocales.

Asistieron los siguientes invitados: Javier Lacruz, invitado por el presidente. Eugenio Pérez de Lazarraga y José Manuel Gurruchaga, invitados por el secretario. Javier Ruiz, invitado por Iñaki Galarza. Asistió Mitxel Saunier, y Roger Batista Caceres, que se va a ocupar de la gestión informática de la Cofradía.

El secretario, una vez que llegaron los asistentes, invitó a pasar a la mesa para iniciar el Capítulo correspondiente al mes de Octubre.

Abrió la Sesión el presidente, empezando por los temas de Régimen Interno:

- Capítulo para el mes de Noviembre: Se pretende que asistan varios jugadores de la Real para dar más realce a la Cofradía. Bixio Górriz ya ha tratado el tema con sus compañeros de la Real. Josean Badallo se ocupará del Tema mediático. En principio se mantiene la fecha 26 de Noviembre. Se informará lugar y hora. Se ruega contestación asistencia.
- El mes de Diciembre no se celebrará Reunión de Capítulo por ser fechas en las que se celebran comidas o cenas de empresa. Jorge Grandes propone que se puede celebrar una despedida de año en la sociedad de Caza y Pesca de Irún con unos pintxos especiales y un buen vino. La fecha propuesta es 17 de Diciembre. Se ruega contestación asistencia.
- Ante la solicitud de entrar en la Cofradía de los sres. Mitxel Saunier y Pedro Sánchez, que presentaron su solicitud en la anterior Reunión, el presidente comenta que el cupo de socios para este año 2009 está cubierto. Se tramitará la solicitud a la Comisión de la Cofradía para al año 2010.
- Poner en conocimiento de todos los asociados que ratifiquen su permanencia en la Cofradía acatando las siguientes condiciones:
  1. Pago de las cuotas que se fijen al día.
  2. Dada la no asistencia reiterada de algunos socios Cofrades sin justificación, queremos poner en conocimiento de todos los socios Cofrades que deben tener presencia en las Reuniones, con un mínimo de 7 asistencias al año (70%), teniendo en cuenta que los meses de Agosto y Diciembre no se celebra Reunión de Capítulo.
  3. Abonar la cantidad de 20 €uros, aquel asociado que haya comunicado su asistencia al Capítulo y no asista al mismo. Se pretende ajustar los importes de la cena comprando el género y el vino de acuerdo al número de asistentes.



El presidente comenta el vino que se ha aportado a la cena y su procedencia. El vino que se cató en la cena ha sido monovarietal, de uva: PRIETO PICUDO.

## Prieto Picudo

**Prieto Picudo** es una variedad de uva tinta de la cual se obtienen unos vinos con un ligero parecido con los de Tempranillo. Es autóctona de la zona de Valdevimbre, Los Oteros y la ribera del río Cea, en León y ocupa en la actualidad una extensión de 3.000 hectáreas de viñedo. En la actualidad la zona se enmarca en el área de la **Denominación de Origen Vino Tierra de León**.

**Prieto picudo** es variedad recomendada para la comunidad autónoma de Castilla y León y autorizada en Andalucía.

La uva **prieto picudo** se distingue fácilmente por su racimo apretado y las bayas con forma de piñones y de piel negra azulada.

La vid se presenta con la cabeza enterrada y las ramas extendidas por el suelo; esto hace que su poda sea diferente a cualquier otra, aunque en la actualidad el método de plantación es el común para la vid, en espaldera. Se planta en espaldera, para mejorar su producción, sin que se haya establecido que tipo de poda es la más conveniente, lo más seguro es pulgar y vara, que garantiza una buena producción, pero tiene el inconveniente de un bien hacer en la poda y posterior atado.

Con esta uva se produce un vino exclusivo de la provincia de León: "El Vino de Aguja", elaborado con el método "madreo". El proceso de este vino consiste en provocar una segunda fermentación lenta, que mejora su calidad, dándole el típico picante del CO<sub>2</sub> natural disuelto, sin llegar a ser espumoso. Esta segunda fermentación se consigue añadiendo a los mostos, uvas escogidas y enteras de Prieto Picudo. Se requiere en todo el proceso la mayor proporción posible de uva Prieto Picudo.

El secretario comenta la bodega de donde se han traído los vinos que vamos a catar.

## Bodegas Viñedos y Bodega Pardevalles

Pequeña bodega familiar refundada en 1989 por los hijos de Rafael Alonso en Valdevimbre al sentir la necesidad de adaptar el cultivo a las nuevas técnicas. Es en ese momento que replantan los viñedos y adecuan la bodega con un buen equipamiento.

Valdevimbre es un pueblo leonés enclavado entre dos valles, donde la tradición vitivinícola ha dejado como testimonio innumerables cuevas en el subsuelo, dedicadas ya en el pasado a la elaboración de vinos. La sala de barricas de Pardevalles se encuentra en una de estas cuevas subterráneas, con más de trescientos años.

Bajo la dirección técnica hoy del nieto del fundador, el también Rafael Alonso, la bodega Pardevalles cuenta con una superficie de viñedo de 27 ha., esencialmente de la variedad autóctona prieto picudo, una uva similar a la tempranillo que produce vinos aromáticos, de color intenso, con una graduación alcohólica de alrededor de los 13 grados y una buena predisposición a la crianza.

Los vinos de Pardevalles están acogidos bajo la mención específica de **Vino de la Tierra de León**, una de las cinco, junto Arribes del Duero, Zamora, Valles de Benavente y Ribera de Arlanza que podemos encontrar dentro de la indicación geográfica de vinos de Castilla y León.

Pardevalles en su corta historia ha conseguido numerosos premios e importantes puntuaciones en las revistas nacionales e internacionales.

## Viñedo



La familia Alonso posee en la actualidad un total de 31 Ha. de viñedo; de éstas, las 17 primeras (todas de prieto picudo, excepto 2 Ha de uvas blancas verdejo y albarín) se plantaron en 1989, en espaldera, rompiendo la tradición de la comarca en la que la uva prieto picudo siempre se cultivó en vaso.

Otras 14Ha. -- todas de **prieto picudo** --, se plantaron en 1999 coincidiendo con el relanzamiento comercial de la bodega, aunque actualmente estas uvas se emplean únicamente para la elaboración de los vinos jóvenes.

Cuando todas las viñas estén en plena producción y en un punto óptimo de calidad, la familia Alonso espera obtener en torno a 140.000 kilos de uvas de primera calidad --con las que se podrían elaborar en torno a 120.000 botellas de vino--, que cubrirían sus objetivos actuales de producción; su propósito es elaborar siempre sus vinos exclusivamente con uvas de viñas propias.

Todo el viñedo se halla en el término municipal de **Valdevimbre**, concretamente en los pagos de Carroleón y El Gamonal, ambos en llanuras de suelos pobres y pedregosos de origen aluvial y situados a altitudes que oscilan entre los 760 y 800 metros.

Se trata de una situación ideal para una uva como la prieto picudo, bastante difícil y delicada en el cultivo, ya que es de rendimientos muy irregulares y muestra cierta debilidad ante las enfermedades cuando el ambiente --excepcionalmente-- se torna húmedo, siendo ésta una de las razones que aconsejan su plantación en espaldera, lo que permite un mejor asoleamiento y aireación de los racimos. Afortunadamente,



Cofradía del vino  
*El Tanino*

www.eltanino.info  
NIF. G20982328

todo este 'mal genio' que la uva muestra en el campo se transforma en finura, matices delicados y acusada personalidad en la bodega.

## LOS VINOS





*Cepas Viejas*

## Vino Pardevalles Albarín 2008

El Albarín, lo tenemos en nuestras viñas viejas de Valdevimbre desde hace décadas y décadas, lo que no quiere decir que también esté en Cangas de Narcea. Del Albarín se va a hablar en el futuro sobre todo por las plantaciones nuevas que se han hecho en la zona de Valdevimbre y supongo que también en la zona de Cangas de Narcea.

Pajizo con reflejos dorados.

Nariz de buena intensidad con aromas de ramas verdes, de hoja de higuera y madreSelva, con una fruta tropical muy presente y un fondo cítrico de ralladura de limón y yogur de macedonia.

En boca se muestra fresco, con chispa y fuerza en la acidez de corte cítrica, buen recorrido y un final herbáceo que vuelve a dejar un final fresco.

Variedad poco explotada pese a su buen potencial.

Este vino tenía que haberse catado fuera del maridaje con los embutidos, ya que al estar presente el chorizo de León, con su punto picante, no se pudieron apreciar enteramente sus cualidades.

Graduación (% vol): 13 – Puntuación asistentes del Tanino: **6,85**

## Pardevalles Carroleon 2006

Tinto Crianza 2006, Tinto, Tierra De Leon, España

**Variedades:** 100% Prieto Picudo Bodega en Valdemimbre. León. Y uva procedente de los Pagos Carroleón y El Gamonal

**Elaboración:** Rigurosa selección de la vendimia, despallado, maceración prefermentativa a baja T°, fermentan y maceran junto con los hollejos a Tª controlada, descube y prensado, fermentación maloláctica, la crianza durante 15 meses se realiza en las barricas de roble frances 60% y americano 40%, situadas en una bodega subterránea de más de 300 años, manteniéndose a una Tª de 12°

**Enología:** José Rafael Alonso Ordás. **Vol.** 14,5% 75 cl. **Vida aprox.** + 8 años.



**Varietades:** 100% Prieto Picudo Bodega en Valdevimbre. León. Y uva procedente de los Pagos Carroleón y El Gamonal.

**Elaboración:** Rigurosa selección de la vendimia, despalillado, maceración prefermentativa a baja T<sup>o</sup>, fermentan y maceran junto con los hollejos a T<sup>a</sup> controlada, descube y prensado, fermentación maloláctica, la crianza durante 15 meses se realiza en las barricas de roble frances 60% y americano 40%, situadas en una bodega subterránea de más de 300 años, manteniéndose a una T<sup>a</sup> de 12<sup>o</sup> Grados.

**Enología:** José Rafael Alonso Ordás.

**Vol.** 14,5% 75 cl.

**Vida aprox.** + 8 años.

**CATA DE BODEGA:** Color rojo cereza, granate intenso; con una buena formación de lágrima en la copa. En nariz destaca su aroma a frutas maduras armonizadas con notas tostadas de la barrica y suaves toques de regaliz. En boca es bastante expresivo, con buen frescor ácido. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose ricas sensaciones de carnosidad y muy buena persistencia gustativa.

Puntuación asistentes del Tanino: **6,89**



## Pardevalles Gamonal 2006

Tinto Con Crianza 2005, Tinto, Tierra De Leon, España

**Variedades:** 100% Prieto Picudo Bodega en Valdevimbre. León. Y uva procedente de los Pagos Carroleón y El Gamonal

**Elaboración:** Rigurosa selección de la vendimia, despalillado, maceración prefermentativa a baja T<sup>o</sup>, fermentan y maceran junto con los hollejos a T<sup>a</sup> controlada, descube y prensado, fermentación maloláctica, la crianza durante 8 meses se realiza en las barricas de roble frances 60% y americano 40%, situadas en una bodega subterránea de más de 300 años, manteniéndose a una T<sup>a</sup> de 12<sup>o</sup> C y a 75-80% de humedad

**Enología:** José Rafael Alonso Ordás.

**Producción:** \_\_\_

**Vol.** 14,5% 75 cl.

**Vida aprox.** + 8 años.

**CATA DE BODEGA:** Color rojo cereza, granate intenso; con una buena formación de lágrima en la copa. En nariz destaca su aroma a frutas maduras armonizadas con notas tostadas de la barrica y suaves toques de regaliz. En boca es bastante expresivo, con buen frescor ácido. Las notas amargas de los taninos se funden perfectamente con la frutuosidad, consiguiéndose ricas sensaciones de carnosidad y muy buena persistencia gustativa.

Puntuación asistentes del Tanino: **7,21**



## LA CENA

- Embutidos de León: Chorizo de Geras de Gordón, ligeramente picante y Cecina de vaca.
- Sopa castellana con "tropiezos" de chorizo, lomo, cebolla pochada y pimentón del Bierzo.
- Cordero de Riaza (Segovia) asado al horno.
- Brazo gitano con postre navideño.

El maridaje de la cena fue perfecto con los vinos tintos.

La totalidad de asistentes felicitó al restaurador Martiarena por su buen hacer en la cocina. También se puntuó la cena con un resultado de **9/10**.

## APUNTES A DESTACAR

Javier Angustina propone que para el próximo año se confeccione un calendario con los meses y fechas para la celebración de los Capítulos.

Igualmente se propone que para la visita a bodegas se pueda realizar el viaje en viernes, para una mayor asistencia de los presentes, que de otro modo no pueden asistir por motivos de trabajo, enviando convocatoria con la debida antelación, mínimo 15 días para poder programar la asistencia.

Iker Maya propone que para la próxima reunión se cate vino de Ribera de Duero, petición que ya la ha hecho en varias ocasiones.

Juanjo Giraldo ha montado una cafetería-bar de copas en Astigarraga, KUPELA. Nos invita a conocerlo el próximo día 3 de Diciembre. Se ruega contestación asistencia.

El secretario,