

*Cofradía del vino*  
*El Tanino*®

## **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 25 de marzo de 2010, jueves, se celebró en XARMA Jatetxea de Donostia la Reunión de Capítulo mensual de la Cofradía "EL TANINO" correspondiente al mes de marzo. Se detalla la asistencia de socios Cofrades y aquellos que han comunicado su NO asistencia por motivos de trabajo o personales.

### **ASISTEN**

Txema Benavente  
Josean Badallo  
Jorge Grandes  
Jesús Rodríguez  
Juan Antonio Salcedo  
Alejandro Londres  
Iñaki Galarza  
Fernando García  
Luis Orruño  
Gorka Sesmero  
Unai Martín  
Patxi Rodríguez  
Juanjo Giraldo  
Alberto Górriz  
Josean Grandes  
José Luis Pérez

Pedro M<sup>a</sup>. Sánchez  
Javier Ruiz  
Ion Ander Noriega

### **NO ASISTEN**

Iker Maya  
Joseba Landa  
Angel Rodríguez  
Michel Saunier  
Javier Angustina

### **INVITADOS COFRADIA**

Roger Batista  
Txema Martiarena

Se detallan los socios y sus invitados: Ion Epelde (I. Galarza), Eugenio Pérez, Luis Zugasti, Carlos Bujanda, Francisco Gago, Fernando Gago, J. Manuel Gurruchaga (J. Rodríguez), Santiago Calzada, Mikel Eguía (Josean Grandes), Santi Baños (J. A<sup>o</sup>. Salcedo), José Luis Lozano, Eduardo Pérez de Regulo (A. Olondris).  
Total asistentes, socios e invitados: 34



El presidente abre la Reunión comunicando que en esta ocasión se ha elegido para la cata y degustación de los vinos de la bodega CVNE y bodegas Carlos Serres de Rioja el Restaurante Xarma

*"Aizpea Oihaneder y Xavier Díez empezaron su andadura juntos hace más de 10 años, asumiendo puestos de responsabilidad en grandes restaurantes: Juan Mari Arzak en Donostia, Restaurante Michel Bras de Languiole (Francia) y Restaurante del Monasterio de Rocamador, Badajoz, otorgándole la guía Michelin a este restaurante una estrella....hasta que han visto cumplido su sueño Xarma Jatetxea en Donostia".*

El presidente da la bienvenida a los nuevos socios Cofrades Sres. Javier Ruiz y Ion Ander Noriega, haciendo su presentación a los asistentes al Capítulo.



Comenta igualmente que para el próximo mes de Abril los vinos a catar serán de las bodegas Luís Alegre de Laguardia, Rioja alavesa, dando por finalizada la cata de vinos de Rioja, salvo que alguna bodega de Rioja se ofrezca a presentarnos sus vinos.

Comenta también que en la anterior Reunión se informó (consta en Acta) que a partir del mes de Mayo se ofrecía a los socios cofrades que eligieran zona de vinos para su cata en los Capítulos mensuales, enviando comunicación al secretario para confeccionar un listado de vinos para el año 2010. Hasta la fecha no se ha recibido ninguna notificación sobre este tema.

El presidente pasa la palabra al secretario para que exponga los vinos que vamos a catar en esta ocasión.

## Bodegas Viña Real

### Rioja, España

La marca Viña Real fue creada en 1960 por [Cvne](#), la bodega madre del grupo, al que pertenecen también [Viñedos del Contino](#). Aunque los primeros vinos lanzados al mercado elaborados con uvas de Viña Real, en una zona de Elciego próxima al viejo Camino Real (de ahí su nombre), datan del año 1920.

Hoy, con los más de 100 años de experiencia de Cvne, la nueva bodega Viña Real ofrece vinos de corte moderno preparados para una larga vida, conjugando, así, tradición e innovación. Una innovación que alcanza tanto el proceso de elaboración y crianza de los vinos, como su arquitectura: las instalaciones de Viña Real consisten en un edificio singular, obra del arquitecto francés Philippe Mazieres, una gigantesca tina de madera Cedro Rojo del Canadá, divisible desde la misma carretera de Logroño a Laguardia, en lo alto del Cerro de la Mesa.

## Viña Real Blanco fermentado en barrica, Rioja

Selección manual en viña de uvas de las variedades viura (y ocasionalmente malvasía) en su óptimo punto de madurez. En la bodega, las uvas se maceran en frío de 6 a 8 horas para lograr una mayor extracción aromática en el vino final. Las uvas se prensan a presiones suaves y el mosto pasa a barricas nuevas de roble americano donde fermentan entre 15 y 20 días a una temperatura de 16 a 20°C. Acabada la fermentación, el vino permanece con sus lías finas que son agitadas periódicamente para mantenerlas en suspensión. El vino es catado periódicamente para controlar su evolución aromática y determinar el momento óptimo de trasiego y posterior embotellado.

Color amarillo dorado de aspecto brillante con alta intensidad aromática donde aparece fruta muy madura: manzana, plátano, piña y membrillo. Paladar glicérico y carnoso.

*Variedad de uva: Viura 100% Graduación: 13,43°*

**Calificación asistentes: 6,32**

## Viña Real Oro Reserva 2004

- **Vista** Color rojo cereza de capa media-alta
- **Nariz** Nariz elegante, con notas especiadas y de maderas finas y un toque de fruta madura.
- **Boca** Amplio, sedoso, estructurado, con noble tanino y bien redondeado. Complejo y largo.

### Otras características

- **Envejecimiento:** Envejecido en barricas de roble francés y americano y reposado en botella.

- **Graduación:** 12,5%

**Añada: Excelente**



*Viña Real Oro Reserva 2004  
anverso y reverso*

**Calificación asistentes: 7,30**

## Bodegas Carlos Serres, S.A.

### Onomastica, Reserva Especial



#### Carlos Serres Onomástica Rva. 2005.

Sólo aquel vino de las mejores cosechas y que se ha criado con el carácter propio de Onomástica es embotellado y guardado en la penumbra de la bodega a la espera reposada que culminará su madurez.

**Tinto Reserva Especial** Añada: Excelente

**Fase visual:** Color cereza con tonos granates y destellos dorados, muy limpio y brillante.

**Fase olfativa** Sus aromas son de buena intensidad, destacando el perfecto ensamblaje entre todos sus matices: especias, maderas nobles, tostados y vainilla.

**Fase gustativa** Es único, complejo y elegante, con un paso en boca que destaca por su buen cuerpo y un final amplio con buena armonía entre los tonos de roble y fruta madura.

**Composición** Tempranillo y Graciano. Bodega y viñedos en Haro. La Rioja.  
**Elaboración** Selección de viñedo en finca y a la entrada en bodega, larga maceración a temperatura controlada. Crianza durante 24 meses en bodega francesa nueva y semi usada, crianza en botellero durante más de 2 años.  
Vol. 14 %  
Vida aprox. + 15 años

**Calificación asistentes: 6,67**

Restaurante XARMA Jatetxea nos ha confeccionado un menú para maridar con los vinos catados que se detalla a continuación:

- Aperitivo: Bombón de foie con crema acidulada y frutos secos
- Ensalada de bacalao con emulsión de piquillos, olivada y aceto de perejil
- Yema asada sobre espuma de patata y queso de Irati
- Carrillera estofada con crema trufada y verduritas confitadas
- Postre: Bollito templado de pera con crema chantilly de cacao

**Calificación asistentes: Cena y su presentación: 8,37**

El secretario expone que en la Asamblea General Ordinaria se acordó ingresar 10 €uros al mes en la cuenta de la Cofradía. Se ruega a los socios que a la fecha de hoy no han ingresado el importe de la cuota, lo hagan a la mayor brevedad posible.

El presidente clausura la Reunión comunicando que para el próximo mes de abril se comentará el lugar de la celebración del capítulo para catar y degustar los vinos de Bodegas Luís Alegre de Laguardia. Rioja alavesa.



Recuerdo de la cena del Capítulo