ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de abril de 2010, jueves, se celebró en la Sociedad Gimnástica de Ulía de Donostia la Reunión de Capítulo mensual de la Cofradía "EL TANINO" correspondiente al mes de abril. 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 badalo
Jesús Rodríguez
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Fernando García
Iker Maya
Luis Ortuño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Juanjo Giraldo
Bixio Górriz
Josean Grandes
Ángel Rodríguez
José Luis Pérez
Javier Angustina
Michel Saunier
Pedro Mª. Sánchez
Javier Ruiz
Ion Ander Noriega

NO ASISTEN

Jorge Grandes
Iñaki Galarza
Gorka Sesmero
Unai Martín

INVITADOS COFRADÍA

Juan Carlos Idala Responsable Bodega
Igor San Miguel Comercial Bodega
Isidro Irastorza
Francisco Romero

Se detallan los socios y sus invitados: Luis Zugasti, José Manuel López, (J. Rodríguez), Jon Landa, (Juanan Salcedo), Gregorio Recuerda, (Javier Ruiz), Juan Luis González, (Ángel Mª. Rodríguez), Carlos González, Juan José Merino, (Josean Grandes).
Total asistentes, socios e invitados: 31.

El presidente abre la Reunión, comunicando a los asistentes que en esta ocasión nos visita la Bodega de Luis Alegre, y que a través del responsable de la misma, Juan Carlos Idala nos expondría los vinos que han aportado para su cata y degustación.

Toma la palabra Juan Carlos que inicia su charla dando a conocer la Bodega de Luis Alegre, su ubicación y los vinos que producen:

Comienza diciendo que Bodegas Luís Alegre es una empresa de origen familiar ubicada en el corazón de la Rioja Alavesa, con una filosofía que puede resumirse en una única palabra, calidad, desde el origen de la producción, basado en el cuidado esmerado de nuestras vides, de la selección del mejor producto de nuestros proveedores históricos, hasta el resultado final de nuestro esfuerzo diario, el disfrute por parte de nuestros clientes de los productos de Bodegas Luís Alegre.

Comenta igualmente que la calidad del vino de Rioja Alta tiene menor graduación y menor grado de acidez que el resto de los vinos de Rioja. Esto es debido al clima mediterráneo y

clima atlántico que tienen sus viñedos, preservados del frío del norte y con una gran cantidad de horas solares y humedad necesaria en una tierra entre 400 y 450 metros de altitud.

Luis Alegre. Vino Tinto jóven, Maceración Carbónica.

Presenta el primer vino que vamos a catar. Vino joven, Vino cosechero. "Maceración Carbónica", seleccionado entre los 12 mejores Vinos Nacionales en 2001, 2002 ganador con 91 puntos en la Guía Proensa, 2007.

Viñedos jóvenes 15 a 18 años. Uva 95% Tempranillo, 5% Viura. 13,5%
En nariz, aroma a frutos del bosque, grosella, mora.
En boca, retrogusto.
Presenta gran diferencia con los vinos despalillados.

Calificación asistentes: 7,31

Luis Alegre. Vino Tinto KODEN, **2008** Semi-Crianza

Ha salido al mercado en el mes de marzo. Se han embotellado 70.000 botellas.

VINO DE AUTOR, de viñedos jóvenes de 12 años, cosechado en terrenos a 450 metros de altitud. Tempranillo 100%.

Cinco meses en barricas de roble francés-americano. Las barricas se hacen en la bodega, después de haber seleccionado la madera de roble. Secado. Tostado óptimos.
En nariz, aroma a fruta, tostado, tabaco vainilla.
En boca, sabor a cereza. Equilibrado.

Calificación asistentes: 7,25

Luis Alegre Crianza 2006

Vino tinto crianza
Productor: **Bodegas Luis Alegre**
Denominación de origen: Rioja
Uvas: 85 % Tempranillo, 15% Garnacha, Graciano y Mazuelo
14%
Envejecido durante 12 mese en barricas nuevas y seminuevas de roble americano y europeo. 50% nuevas.

Viñedos 35/40 años. Recogido en cajas de 250 kg. En el campo se selecciona la uva. Depósitos de acero inox. 14.000 litros de capacidad.

16 días en depósito inox. 12 meses en barrica. 12 meses en botella

Tánico afrutado. Buen color.
En nariz, frutas silvestres.
En boca, sabor largo. Mejora una vez abierta la botella.

Calificación asistentes: 7,74

Selección Especial Reserva

Uva procedente de distintos Pagos propiedad de la bodega con una edad media de 60/70 años. Realizamos una Viticultura totalmente enfocada y dirigida a la máxima calidad de la uva aplicando severas podas de cara a la limitación de rendimientos, aclareos (corte) de racimos en el mes de julio para favorecer la maduración perfecta y exacta del fruto que permanece en la cepa para su posterior vendimia en el mes de septiembre; agricultura de corte ecológico.
Para esta gama de vinos la "Mesa de Selección" es trasladada al propio viñedo (aspecto totalmente pionero a nivel nacional) para maximizar la pureza de las uvas sanas, las cuales son trasladadas a la bodega en cajas de 5 kilos. Vendimia Manual. Crianza exclusiva en barricas totalmente renovadas para cada añada y rigurosamente seleccionadas de los mejores Robles de Francia y Centro-Este de Europa. (Quercus Sessilis).

- **Tipo de Suelo**: arcillo-calcáreo
- **Tiempo en barrica**: 14 meses
- **Variedades de uva**: 95% Tempranillo 5% Graciano y Mazuelo.
- **Grado alcohólico**: 14%
- **Color**: Intenso color cereza, con toques de rubí y sin evolución.
- **Nariz**: Altamente especiado, con recuerdos de fruta roja, vainilla y un fondo de canela. Resalta su complejidad aromática derivada del uso de una madera elegante y de la más alta calidad.

Boca: Elegante, sabroso, armónico y fresco. Taninos bien integrados y retrogusto largo.

Calificación asistentes: 8,25

El restaurador Txema Martiarena con un socio voluntario ayudante, nos ha confeccionado un menú para maridar con los vinos catados que se detalla a continuación:

- Aperitivo: Chorizo ibérico de Soria
- Morcillas de Briviesca (Burgos), a la plancha con un toque de aceite de oliva virgen
- Pimientos del piquillo, de Lodosa, rellenos de morcilla de cebolla, ganadora del primer premio, con salsa de tomate y zanahoria.
- Menestra de verdura
- Pollo de caserío asado al horno sobre patatas panadera
- Queso de oveja Latxa, semi-curado, con dulce de membrillo

Calificación asistentes: Cena y su presentación 9,00

El secretario comenta que la próxima Reunión de la Cofradía será el último jueves del mes de mayo, día 27. Y se celebrará en la Cafetería STAAF de Donostia, con el comedor reservado para El Tanino para la realización del Capítulo y la cena. Se convocará asistencia en fechas breves detallando los vinos y el maridaje para el Acto.

Se ruega igualmente que la contestación de asistencia a la Reunión se haga lo más rápida posible, socios e invitados, para comprar el género para la cena y los vinos, con fecha tope de recepción de e-mail el día 22.

Bavaria

En recuerdo de la visita de
Bodegas Luis Alegre
A la Cofradía del vino "El Tanino"
Donostia, 29 Abril 2010