



## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 27 de mayo de 2010, jueves, se celebró en **STAAF** de Donostia la Reunión de Capítulo mensual de la Cofradía "EL TANINO" correspondiente al mes de mayo. Se detalla la asistencia de socios Cofrades, aquellos que han comunicado su NO asistencia por motivos de trabajo o personales y los que han comunicado su asistencia y no han podido acudir a la Reunión.

### ASISTEN

Txema Benavente  
Josean Badallo  
Jesús Rodríguez  
Juan Antonio Salcedo  
Fernando García  
Iker Maya  
Luis Orruño  
Ioseba Landa  
Patxi Rodríguez  
Juanjo Giraldo  
Josean Grandes  
Angel María Rodríguez  
Javier Angustina  
Michel Saunier  
Javier Ruiz  
Ion Ander Noriega  
Txema Martiarena

### COMUNICADO NO ASISTENCIA

Jorge Grandes  
Alejandro Olondris  
Pedro María Sánchez

Comunicado asistencia y no han podido Acudir.

Iñaki Galarza  
Alberto Górriz  
José Luis Pérez

### INVITADOS COFRADÍA

Oscar Cintero

Se detallan los socios y sus invitados: José Luis Plaza, Patxi Intxaurrendieta, (Txema Benavente), Santi Baños, (Juan A<sup>o</sup>. Salcedo), Luis Zugasti, Eugenio Pérez, Javier Zabalza, (Jesús Rodríguez), Jesús Ibáñez, Ekaitz Landa, Joshua Bernal, (Ion Ander Noriega), Jaime Fernández, (Angel M<sup>a</sup>. Rodríguez) Adolfo Gómez, (Javier Ruiz), Carlos González, Juanjo Merino, (Josean Grandes.

Una vez presentados los invitados por los socios, toma la palabra el presidente Sr. Txema Benavente, comentando a los presentes que la Bodega Marco Real ya nos visitó en mayo del pasado año, con una elevada puntuación en los vinos por los cofrades e invitados asistentes, dato por el que la Bodega y su representante, Sr. Oscar Cintero han querido repetir unos vinos que gozan del prestigio de la Bodega y que en las Guías cada vez los puntúan más alto.

Comenta igualmente que se ha elegido la Sala STAAF por adecuar unos vinos de alto prestigio a un maridaje idóneo en la cena.

El presidente cede la palabra a Oscar Cintero.



# MARCO REAL



El representante de las *Bodegas Marco Real*, Sr. Oscar Cintero toma la palabra y expone brevemente los vinos que vamos a catar y degustar en esta Reunión de la Cofradía EL TANINO.

Hace referencia a los vinos que generalmente se cosechaban en Navarra; Garnacha y Tempranillo, pero que desde hace 20 años se han ido incrementando las variedades de: Merlot, Cabernet Sauvignon y Syrah con resultados satisfactorios y autorizados por la D.O. Navarra.

Sigue comentando sobre la elaboración del vino, que comienza en el viñedo, en el que se trabaja a lo largo del ciclo vegetativo para reducir al máximo su producción y garantizar la excelente calidad de la uva. Con idéntico objetivo, se hace un continuo seguimiento de la madurez de cada parcela y se vendimia manualmente al amanecer en cajas de poca capacidad. El traslado a bodega se realiza en pequeñas partidas para mantener la uva en perfectas condiciones, pasando a una cámara frigorífica para su posterior encubado a baja temperatura. Dos selecciones manuales, eliminan cualquier impureza y la uva pasa a los depósitos por gravedad. Las distintas partidas de uva, separadas por variedades e incluso por fincas de origen, se encubran de forma independiente.

*Bodegas Marco Real* está ubicada en Olite y cuenta con unas amplias y modernas instalaciones, dotadas con los mejores medios técnicos disponibles para la elaboración, crianza y embotellado de vinos jóvenes, crianzas y reservas. En sus instalaciones elabora una sólida y moderna gama de vinos de *D.O Navarra*. Posee más de doscientas hectáreas de viñedo propio situadas en las localidades navarras de Olite, Santacara, Sansol, Torres del Río y Corella.

Fundada en 1989, en Olite, la bodega Marco Real posee un diseño vanguardista y unas instalaciones modernas con una capacidad de elaboración superior a los dos millones de kilos de uva. El Homenaje Rosado, monovarietal de Garnacha y elaborado por el método de sangrado, es uno de sus vinos más conocidos y reafirma la fama de la que gozan en España los rosados de Navarra, que se diferencian gracias a su frescura y nítida expresión frutal. Es un vino que debe consumirse joven (en el primer año tras el embotellado), a una temperatura de entre 8 y 10º.

Para finalizar su exposición el Sr. Cintero comenta que la Familia Belasco, a la que pertenece la Bodega MARCO REAL, posee bodegas en Mendoza – Argentina y en España con Denominación de Origen NAVARRA, TORO Y RUEDA.

Expone en primer lugar el Vino con el que vamos a iniciar la cena: HOMENAJE Blanco joven, con las variedades de Viura, Chardonnay y Moscatel de grano menudo.



## HOMENAJE BLANCO

### Vino Blanco joven – Viura, Chardonnay y Moscatel de grano menudo

#### Elaboración

Maceración pelicular aproximadamente de dos horas, prensado suave en prensas neumáticas y lenta fermentación controlada en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura (entre 18 y 20 °C).

#### Cata

De color amarillo pálido con tonos verdes y aspecto brillante, presenta una nariz muy afrutada donde predominan las frutas tropicales (piña, plátano...) mezclada con ligeras notas cítricas. En boca es suave, redondo, agradable y con un buen equilibrio entre fruta y acidez que se funden con notas florales de larga persistencia.

Puntuación EL TANINO: **6,86**



## HOMENAJE ROSADO

### Tipo de vino: Rosado 2008

**Varietades:** 90% Garnacha y 10% Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Merlot.

**Elaboración:** Por el método tradicional del sangrado, tras diez horas de maceración.

La fermentación se realiza lentamente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada (entre 20 y 22 °C).

**Cata:** El Rosado Homenaje se presenta una vez más con todo el orgullo de un trabajo bien hecho. Partiendo de una selección de uva garnacha de cepas con una edad media de 45 años, de rendimiento inferior a los 4.000 kgs/Ha, la vendimia manual se realiza a finales de septiembre, en el momento óptimo de madurez. Tras la maceración realizada a baja temperatura, obtenemos el luminoso color rosa frambuesa, vivo y brillante. Cargado de aromas varietales primarios, florales y frutales, es un vino sabroso, un punto goloso, de frescura desenvuelta, que brilla en el paladar y deja un recuerdo cargado de serena consistencia. Ya está listo para embotellar y servir en la mesa a una temperatura de consumo de 9 a 10 °C. Este año comienza de nuevo con una juventud apabullante, sobre todo cargado de frescura, vigor y aroma.

Puntuación EL TANINO: **6,91**



## **MARCO REAL Colección Privada**

**Tipo de vino:** Tinto crianza 2005 – 14,5°C.

12 meses en barricas de roble.

**Variedades:** Tempranillo, Cabernet sauvignon, Merlot y Graciano

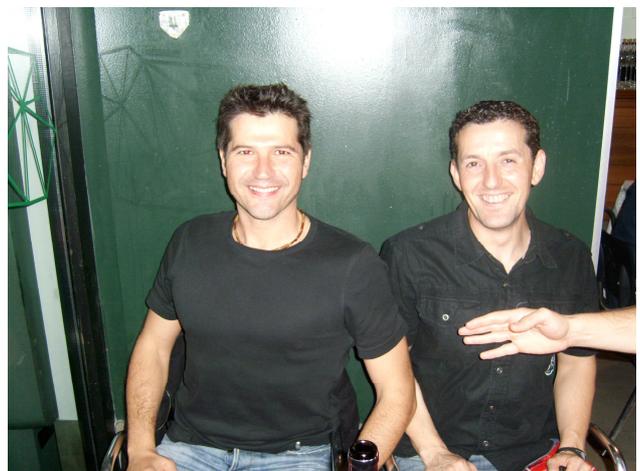
La nueva añada de la etiqueta de esta bodega, **Marco Real Colección Privada**, sigue siendo una sólida apuesta basada en una excepcional utilización de los viñedos propios, del ensamblaje de las diferentes uvas y los más avanzados recursos tecnológicos para así aportar sus mejores virtudes hacia el consumidor final. Además de ser un vino que conjuga a la perfección el binomio calidad- precio. Sin duda, ese vino es un fuera de serie en la relación calidad-precio, imbatible en el panorama español.

**Elaboración: Marco Real Colección Privada 2005** Crianza se ha elaborado con un coupage de variedades autóctonas y foráneas -*tempranillo, cabernet sauvignon, merlot* y *graciano*- procedentes de los viñedos propios que la bodega posee en Sansol y Torres del Río, localidades históricas próximas a la bodega. Previa selección manual a su llegada a Bodega, la vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a una temperatura máxima de 30°C, con maceraciones muy largas (superiores a 30 días) para efectuar la máxima extracción de los taninos francos de la uva, y la fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés.

Crianza durante doce meses en barricas de roble nuevo francés. Ha permanecido doce meses más en botella hasta alcanzar el momento óptimo antes de su salida al mercado.

**Cata:** Notas sensoriales aportadas por varios asistentes a la cata. Presenta color cereza intenso con ribetes violeta, limpio y brillante. Aromas primarios de frutas rojas maduras, complementado con finos y elegantes toques tostados y torrefactos y roble cremoso. Gran complejidad en boca, sabroso y potente, con gran persistencia y personalidad marcada por tonos balsámicos aportados por las barricas nuevas, junto con una gran carga frutal.

Puntuación EL TANINO: **6,77**



## MARCO REAL Reserva de Familia

**Tipo de vino: Tinto Reserva 2004** – 14,5°C

**Varietades:** 50% Tempranillo. 20% Cabernet Sauvignon. 25% Merlot. 5% Graciano  
14 meses en barricas de roble

**Elaboración:** Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano procedentes de las mejores uvas de los viñedos de la familia Belasco situados en Torres del Río y Sansol y previa selección manual a su llegada a bodega. La vinificación se realiza por variedades y parcelas separadamente. La fermentación alcohólica se efectúa a 28 °C seguida de una larga maceración (25 a 30 días) para efectuar la máxima extracción de los taninos buenos de la uva. Cada vino es criado por separado durante 14 meses en barricas nuevas de roble procedente de los bosques del centro de Francia, de tostado medio. Posteriormente se realiza el coupage de los vinos seleccionados, que permanecen en botella durante un período mínimo de 24 meses.

**Cata:** En nariz; complejo y potente, con un amplio abanico de aromas de cereza sobre un fondo de frambuesas y moras con una punta de grosella, aromas de cacao, café y miel de flores. En boca resulta maduro, carnoso, bien estructurado y complejo, con unos taninos vivos bien integrados en la madera, que dejan paso a un final amable, elegante y, a la vez, profundo. Tiene garra, armonía y personalidad, constatando el bien hacer que distingue a los productos de esta bodega navarra, que siempre llaman la atención por la fenomenal relación entre calidad y precio.

Puntuación EL TANINO: **6,91**



## SEÑORIO DE ANDION 2001 – VINO DE AUTOR

**Tipo de vino.** TINTO SELECCIÓN 15 MESES EN BARRICA

Varietades Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano.  
Grado alcohólico 14,5°C

**Elaboración:** Su elaboración comienza en el viñedo, en el que se trabaja a lo largo del ciclo vegetativo para reducir al máximo su producción y garantizar la excelente calidad de la uva. Con idéntico objetivo, se hace un continuo seguimiento de la madurez de cada parcela y se vendimia manualmente al amanecer en cajas de poca capacidad. El traslado a bodega se realiza en pequeñas partidas para mantener la uva en perfectas condiciones, pasando a una cámara frigorífica para su posterior encubado a baja temperatura. Dos selecciones manuales eliminan cualquier impureza y la uva pasa a los depósitos por gravedad. Las distintas partidas de uva, separadas por variedades e incluso por fincas de origen, se encuban de forma independiente.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable de 15.000 l. con doble instalación de frío y calor, que garantizan un control absoluto de la temperatura en el proceso. Tras una maceración pre-fermentativa en frío de 5 días a 14°C, se incrementa la temperatura hasta los 30°C, con remontados continuos a lo largo de todo el proceso. Luego, se realiza una maceración post-fermentativa superior a 30 días.

**Crianza:** De inmediato se realiza el coupage definitivo, buscando siempre la mayor complejidad, intensidad y concentración, y el vino vuelve a las barricas una vez ensamblado. La crianza se lleva a cabo igualmente en barricas nuevas de roble francés, de tostado medio. A través de catas continuadas se realiza un estrecho seguimiento de la evolución del vino, decidiéndose los trasiegos necesarios y el momento óptimo de saca final, sin tener en cuenta reglamentación alguna sobre tiempo de permanencia en barrica.

**Embotellado:** Al igual que en las etapas anteriores, el proceso previo al embotellado pretende mantener en el vino en su integridad las características del mismo, sin someterlo a ningún tratamiento agresivo de filtración o estabilización, realizándose únicamente una ligera clarificación con clara de huevo natural. Es importante tener en cuenta que no se ha llevado a cabo en este vino ningún tratamiento de frío para forzar la precipitación del bitartrato potásico, sustancia que se encuentra de manera natural en el vino. Por ello es posible que con el tiempo se produzca alguna precipitación de cristales, quizás tintados con materia colorante, y ello nunca supondrá un problema para el consumo de Señorío de Andión. Finalmente, el embotellado se ha realizado a baja velocidad, en botella bordelesa troncocónica pesada personalizada con el escudo de la familia Belasco, con un corcho extralargo de primera calidad.

**Cata:** Profundo y atractivo color rojo picota oscuro, de alta intensidad, con reflejos amarillos en su ribete. Complejo y potente en nariz, de gran elegancia, mostrando una intensa gama aromática de frutas rojas maduras, con notas de grosellas y moras, junto a brillantes notas balsámicas y envolventes recuerdos minerales.

Puntuación EL TANINO: **8,20**

**CENA** Se sirvió para su cata aceite de oliva virgen extra, 0,1% acidez variedades de aceituna; arbequina y arroniz de la casa Belasco.

- ZORTZIKO: Txitxarro, Antxoa marinada y tomate en salsa de piquillo
- PIMIENTOS DEL CRISTAL con aceite de oliva virgen extra 0,1%
- REVUELTO DE AJOS FRESCOS con gambas de Huelva
- BACALAO STAAF sobre patata panadera y piperrada
- CARRILLERAS DE VIEJO cocinadas en su jugo, al vino tinto TAURUS de Zamora
  
- POSTRE: Flan casero
  
- Café, Infusiones.
  
- Cava M. BOSCH – BRUT NATURE, Reserva Familiar
  
- LICORES: Patxarán La Navarra y Altavilla. Orujos: Hierbas, Blanco, Crema de café.

Se puntuaron el Aceite de la Casa Belasco: **9,50** y el maridaje de la cena, su condimentación y su puesta en plato: **9,50**

El presidente en nombre de La Cofradía de vino EL TANINO, asistentes e invitados, agradece al STAAF su atención a la celebración del Capítulo, agradece igualmente los vinos, cava, licores que han aportado gratuitamente a la cena la Bodega de MARCO REAL y BODEGAS B. BOSCH, e igualmente la atención del personal del STAAF, empezando por su important business director, Sta. Itziar Artano y su restoring kitchen, Sta. Sole González, acompañadas en la cocina y en la distribución en las mesas por competent and professional ladies.

El secretario comenta que el socio Angel María Rodríguez y su invitado Jaime Fernández han presentado una Bodega de vino **BORSAO BODEGAS** de Borja, Zaragoza con la D.O. Campo de Borja con unos selectos vinos de variedades *GARNACHA, SYRAC, CABERNET SUVIGNON, TEMPRANILLO, MERLOT, MAZUELA Y MACABEO* en vinos tintos: Selección, Crianzas y Reservas para poder catar y degustar en una próxima Reunión. Tema que se expondrá a la Comisión del Tanino.

Comenta igualmente que para la próxima reunión de Junio, el último jueves día 24, San Juan, coincide con las fiestas de Irún. Se estudiará una nueva fecha que se comunicará con la debida antelación.

