



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 30 de septiembre de 2010, jueves, se celebró en la Sociedad GASTRONÓMICA de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de septiembre, comenzando la misma a las 20:45 horas, presidida por el presidente Txema Benavente. Se detalla la asistencia de socios Cofrades y socios que han comunicado su No asistencia por motivos de trabajo o personales, aquellos que han dejado representación en otro socio y los que NO han asistido.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jorge Grandes
Jesús Rodríguez
Alejandro Olondris
Fernando García
Luis Ortuño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Juanjo Giraldo
Pedro Mari Sánchez
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
José Luis Pérez
Michel Saunier
Javier Ruiz
Iker Maya

SOCIO REPRESENTADO

Iñaki Galarza ® Txema Benavente

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Juan Antonio Salcedo
Javier Angustina
Ion Ander Noriega
Bixio Górriz

NO ASISTEN

Gorka Sesmero
Unai Martín

INVITADOS COFRADÍA

Jesús García Muñoz (Bodegas Mauro)
Roger Batista
Txema Martiarena

Se detallan los socios y sus invitados: Manu López, (J. Rodríguez), Carlos Bujanda (Txema Benavente), Shanti Baños, (J. Antonio Salcedo), Juanjo Merino, (Josean Grandes).
Total asistentes, socios e invitados: 24

Se sirvió un aperitivo en la terraza de la Sociedad, para dar la bienvenida a los socios e invitados a base de:

- Chorizo Ibérico de Soria y chorizo Ibérico de Geras de Gordón, (León).
- Antxoa de cantábrico en aceite de oliva.
- Queso semi-curado de oveja latxa, denominación Idiazábal.

Todo ello regado con un vino Tinto Crianza de Bodegas NAVAJAS. A continuación pasamos al salón de la Sociedad para iniciar la Reunión de Capítulo.

Comienza el Capítulo presentando el presidente Txema Benavente a Jesús García Muñoz, Director Comercial y responsable de las Bodegas Mauro, comentando la procedencia de los vinos que vamos a catar, la exposición de Bodegas Mauro y de sus vinos.

Comenta igualmente, que en fecha 13 de este mismo mes se han visitado las bodegas Mauro, en Ribera de Duero (Valladolid), asistiendo Txema Benavente como presidente de la Cofradía, acompañado del secretario Jesús Rodríguez, Juan Antonio Salcedo y el invitado

Shanti Baños, con motivo de la entrega del reportaje y la placa recordatorio de la anterior visita de bodegas Mauro a nuestra Cofradía el 25 de noviembre del pasado año.

Comenta que el secretario ha enviado un pequeño reportaje de nuestra visita a los socios de la Cofradía, en la que queda reflejado las atenciones que recibimos por parte de su fundador Mariano García, que se desvivió en enseñarnos no solamente las bodegas, sino la forma de conseguir unos vinos que degustaremos a continuación.

Toma la palabra Jesús García Muñoz, comenzando por exponer Bodegas Mauro:

Bodegas Mauro es la primera bodega familiar de Mariano García en tierras de Castilla y León (Maurodos se encuentra acogida en la denominación de Toro) y recibe el nombre en homenaje a su padre, Mauro García.

Fundada en 1980, dos años antes de que se constituyera la D.O. Ribera del Duero, Bodegas Mauro quedó excluida de la Denominación de Origen por razones estrictamente de acotamiento geográfico en el momento de su constitución, cuando no se consideraron suficientes las argumentaciones históricas de los viñedos de Tudela de Duero.

Viñedos que se remontan a la época de los Austria (1562, Felipe II) y que fueron eximidos de pago de tributos por su excelente calidad. Por otro lado, Mauro ha mantenido siempre rígidas pautas de calidad y, liberada de la rigidez de la D.O., ha sabido sacar provecho elaborando vinos con gran potencial.

Poseen 35 ha de viñedos repartidos entre los municipios de Tudela de Duero y Santibáñez de Valcorba. Tudela de Duero está emplazado a orillas del río Duero, a 760 metros de altitud sobre el nivel del mar, sobre un suelo de la Era Terciaria y Cuaternaria. Sometido a un clima continental extremo, sus inviernos son muy fríos, los veranos muy calurosos y secos, y la pluviometría de 450 mm/año. Santibáñez de Valcorba limita al norte con Sardón de Duero y Quintanilla de Onésimo. Se encuentra sobre un suelo llano del Mioceno Superior, compuesto por calizas hasta 30 metros, con depósitos aluviales de limos, marga y arcilla, con pequeños cantos rodados. Los inviernos son largos y muy fríos, con mínimas por debajo de 0°C durante los meses de noviembre a diciembre. Los veranos son cortos y suaves, con importantes oscilaciones térmicas de 15-18°C que aportan intensidad aromática a la uva. Tienen plantado un 85% de tempranillo, 10% de garnacha y 5% de syrah, con una edad media de 22 años. La densidad de plantación varía de 2.500 a 3.500 pies/ha según el viñedo, que ofrece producciones de 3.000 a 5.000 kg/ha. Realizan exhaustivos controles sobre el rendimiento de la cepa y seleccionan estrictamente la uva.

La vendimia se realiza en cajas de 20 kg. La bodega se encuentra en un antiguo caserón del S. XVII, en Tudela de Duero, donde ya se hacía vino antiguamente. Hoy en día está rehabilitada y cuenta con tecnología punta para la elaboración. La capacidad total es de 215.000 L. Los depósitos son de acero inoxidable troncocónicos de 12.000 L.

Seleccionan la uva en la entrada de bodega, y utilizan la gravedad durante la vinificación para evitar bombeos. Las fermentaciones son independientes para cada viñedo y variedad de uva y la maceración con los hollejos varía entre 4 días y tres semanas dependiendo de la cosecha. Para la crianza disponen de 1.100 barricas de roble francés Allier y Nevers, y americano, con diferentes tostados y renovando el parque un 20% cada año. El 65% de la producción se destina al mercado nacional y el resto a 28 países.

Se inicia la cata del primer vino seleccionado maridando la misma con la cena que expondremos más abajo.

VINOS SELECCIONADOS PARA LA CATA BODEGAS MAURO





MAURO
2008

Grado Alcohólico 14º
Variedades Tempranillo 86% - Syrah 14%
Viñedos Tudela de Duero - Santibáñez de Valcorba

AÑADA.- Invierno bastante seco y primavera de abundantes precipitaciones. Producción limitada por el mildiu y las lluvias durante la floración. Un verano de temperaturas más bajas de lo habitual y un mes de septiembre con pocas horas de sol retrasaron el inicio de la vendimia a primeros de octubre en una añada fría y de lenta maduración, con grado alcohólico contenido y excelente acidez

CATA.- Potente y fresco en nariz, con un fondo ligeramente ahumado y deliciosa fruta roja. Envoltente, redondo y vertical en su paso por boca con taninos bien pulidos y largo final.

CRIANZA Y CONSUMO.- Se embotelló en junio de 2010 después de una crianza de 16 meses en barricas de roble francés y americano de distintas edades. Una añada continental en la que Mauro se muestra intenso, equilibrado y con nervio.

BODEGAS MAURO S.A. Cervantes 12 47320 Tudela de Duero (Valladolid).

Puntuación asistentes: 7,86 - Precio para El Tanino: 18,50€



2006

Grado alcohólico	14,5º
Variedades	Tinta de Toro 100%
Producción	71.500 botellas y 1.700 magnums
Viñedos	San Román de Hornija-Villaester
Suelos	Pedregosos y arcillo-arenosos

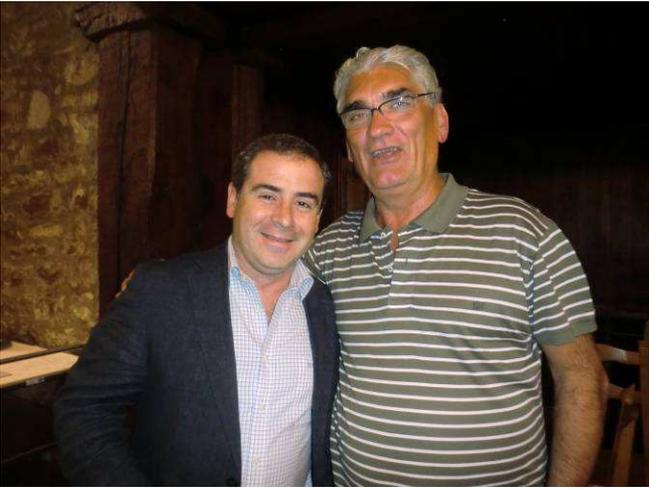
AÑADA.- Vendimia temprana que comenzó el 6 de septiembre con sol, pieles sanas y maduras y equilibrada acidez. Rendimientos bastante bajos por la extrema selección durante la recolección. Cosecha de gran potencial aromático, con vinos concentrados y afinados taninos.

CATA.- Intenso y cremoso en nariz con predominio de fruta negra y una penetrante mineralizada. Demuestra casta y frescura en la boca con taninos bien perfilados, estructura ceñida y magnífica armonía.

CRIANZA Y CONSUMO.- Se embotelló en mayo de 2009 después de pasar 24 meses en barricas de roble francés y americano de diferentes edades.

BODEGAS Y VIÑEDOS MAURODOS, S.A. Carretera Nacional 122 Km. 412 Villaester - 47112 Pedrosa del Rey (Valladolid).

Puntuación asistentes: 7,02 - Precio para El Tanino: 17,50€





Grado alcohólico 14.5
Variedades Tempranillo 100%
Tudela de Duero – Santibáñez de Valcorba

AÑADA.- Un año muy seco de vendimia temprana, con rendimientos más bajos que en las añadas anteriores. Mejor calidad en el viñedo adulto que pudo tener una maduración más lenta al responder mejor el sistema radicular de la planta. Se expresa muy bien la tipicidad de nuestro terruño.

CATA.- Intenso y seductor con una deslumbrante madurez de fruta negra en licor y el roble perfectamente integrado. Envolvente, redondo y pleno de boca, sin aristas, con una textura grasa y depurada y maduros taninos que invitan a beber. Refinado y voluptuoso.

CRIANZA Y CONSUMO.- Se embotelló en marzo de 2009 después de una crianza de 33 meses en tinós y barricas de roble francés y americano, nuevas y usadas.

BODEGAS MAURO S.A. Cervantes 12 47320 Tudela de Duero (Valladolid).

Puntuación asistentes: 8,68 - Precio para El Tanino: 33,70€

TERREUS 2005

Grado alcohólico: 14.5%

Variedades: Tempranillo 100%

Tipo de suelo: arcillo-arenoso, suelto, profundo.

Rendimientos: 3.000 kg por ha

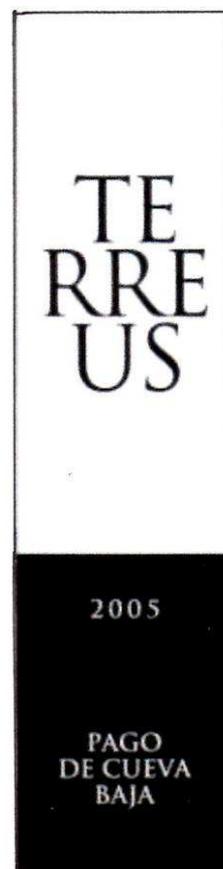
Crianza: 32 meses en barricas y tinós de roble francés.

Fecha de embotellado: diciembre 2008

Producción: 8.500 botellas.

Rico en extracto, carnosos, opulentos y concentrados de tremenda precisión aromática, penetrante mineralización y brillante definición frutal. Muy completo, con clase y una inagotable persistencia.

Puntuación asistentes: 8,60 - Precio para El Tanino: 65,00€



El presidente, después de cada cata preguntaba a los asistentes que dieran una versión del vino catado, coincidiendo en gran parte con la exposición que Jesús García Muñoz había expuesto de cada vino.

Se preguntó igualmente, diferencia de los vinos Rioja, a los que estamos acostumbrados, con los vinos de Castilla y León.

El secretario expuso, que aunque la uva sea de la variedad Tempranillo, el aroma y el sabor son diferentes, ya que las uvas de la zona Rioja se desarrollan en un clima atlántico, a diferencia de la zona de Valladolid. Terrenos en una altitud superior; 760m, un clima muy frío en invierno, muy caluroso y seco en verano, nieblas matinales y suelo calizo-arcillosos con pequeños cantos rodados, que le confieren a la uva los matices expuestos.

El maridaje de la cena fue el siguiente:

- Pudding de crabarroca con mayonesa.
- Morcilla de Burgos con pimientos del piquillo de Lodosa.
- Cordero lechal de Riaza (Segovia), asado en su jugo.
- Queso denominación Idiazábal y repostería.

El comentario fue que la repostería que se sirvió no maridaba con el último vino TERREUS.

El presidente expone que la enóloga que esperábamos su asistencia a la Reunión, Nekane Valles, no ha podido asistir por encontrarse con un fuerte catarro.

Para la próxima Reunión de Octubre (jueves día 28) Nekane realizará una Cata Piramidal con vinos de Tierras de Castilla y León y DO. Ribera de Duero.

Jesús García Muñoz promete que para la Cata del mes de Noviembre será con Champan, no obstante comenta que hoy hemos disfrutado de un gran VINO MAURO 2008, con el privilegio de probarlo en primicia. No ha salido al mercado.

Agradece igualmente la puntuación ELEVADA de todos los vinos catados, cuya anotación la entregará personalmente a Mariano García.

El presidente finaliza la Reunión comentando que para los próximos meses de Octubre y Noviembre el secretario informará a través de e-mail todo lo expuesto.

