



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de octubre de 2010, jueves, se celebró en la Sociedad Gimnástica de Ulía de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de octubre, 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 y los que NO han asistido.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Juan Antonio Salcedo
Jesús Rodríguez
Iñaki Galarza
Fernando García
Bixio Górriz
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Javier Angustina
Iker Maya
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
José Luis Pérez
Michel Saunier
Ion Ander Noriega

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Jorge Grandes
Alejandro Olondris
Luis Orruño
Juanjo Giraldo
Pedro M^a Sánchez
Javier Ruiz

NO ASISTEN

Gorka Sesmero
Unai Martín

INVITADOS COFRADÍA

Nekane Valles
Fabiola Soto
Presen Urkizu
Imanol López
Enrique Pérez

El presidente comienza la Reunión saludando a todos los asistentes, presentando a los invitados, en especial a Nekane y Fabiola que han aportado los vinos que vamos a catar acompañados de su correspondiente maridaje con la cena y de los representantes de la Cofradía KATALDE.

Se detallan los socios que han aportado invitados: Nekane Valles y Fabiola Soto por mediación de Michel Saunier, Presen Urkizu, Imanol López y Enrique Pérez, de la Cofradía de Vino KATALDE, invitadas por el presidente Txema Benavente, Juanjo Merino (Josean Grandes), Jaime Fernández (Angel M^a Rodríguez).

Los asistentes a la Reunión pasan a una mesa, donde se han preparado tres clases de vino en botellas cubiertas, para realizar una Cata Ciega de vino. Se entregan unos impresos a todos los presentes donde vienen reflejados: Vino número 1, Vino número 2, y Vino número 3, con espacio para anotar los siguientes conceptos:

- CLASE DE VINO: Joven, Crianza, Reserva
- VARIEDADES DE UVA
- PROCEDENCIA
- COLOR
- AROMA EN NARIZ
- EN BOCA
- PUNTUACIÓN

Se catan los vinos. Cada socio o invitado anota aquellos datos que se ha solicitado, pasando seguidamente a descubrir las botellas y comentar su procedencia. Clase de vino, etc.

Se han seleccionado tres vinos de procedencias diferentes: Vino Tinto de Bodegas A. Navajas, Navarrete – Rioja. Vino Tinto de Bodegas Virxen de Galir, Valdeorras – Ourense. Vinos nacionales, y Vino Tinto de Burdeos – Francia.

Las anotaciones, algunas comprobadas, demostraron agudeza en algunos socios e invitados para detallar los resultados de la cata, que se acercaron a la explicación recibida de la enóloga Nekane Valles para el vino francés, y del secretario del Tanino para los vinos nacionales.

A continuación se pasa a la mesa para catar los vinos de la Bodega: Bodegas y Viñedos NEO, S.L.



Toma la palabra Nekane para exponer la procedencia de los Vinos:

Neo es una forma diferente de entender el vino Elaborado a partir de viñedos con más de 50 años de antigüedad, envejece en las mejores barricas de roble americano y Alier.

Desde el trabajo en la viña hasta llegar a la copa, se plasma la filosofía de esta bodega para conseguir en el vino: **tradición, calidad y elegancia.**

Su estructura encuentra el perfecto equilibrio entre fruta y madera, lo que dota a este vino de un presente inmediato y un prometedor futuro.



Denominación de origen: Ribera del Duero

La Denominación de Origen Ribera del Duero incluye términos municipales de las provincias de Burgos, Soria, Segovia y Valladolid. Esta es una amplia zona de producción en la que los principales municipios vitivinícolas son los de Pedrosa del Duero, La Aguiera, Gumiel de Hizán, Aranda de Duero, La Horra, Roa, Peñafiel y Valbuena del Duero.

El clima es continental, muy seco y ventoso; los inviernos son muy duros, con frecuentes heladas, aunque escasas nevadas.

En los viñedos de la Denominación de Origen Ribera del Duero domina una variedad que supera con mucho a todas las demás: la Tinta del País, excelente y muy similar a la Tempranillo. El vino tinto se obtiene con éxito en esta zona. Es un vino aromático, muy afrutado y de color rojo muy vivo en su juventud y más suave, aterciopelado y con gran riqueza en elegantes sensaciones olfativas y rápidas que se ponen de manifiesto a lo largo de su evolución.

Nuestro mayor reto, por fin tiene paredes y techo. Una nueva bodega, en el término de Castrillo de la Vega, Burgos, albergará los próximos sueños y vinos de Neo, una bodega como la habíamos soñado, cómoda, moderna, diferente.

Ya sabéis de nuestro amor por la música y nos hemos permitido un huequecito para que nuestra nueva casa sea la única en el mundo que cuente con un estudio de grabación musical. Abrimos nuestras puertas y nuestros brazos para recibirlos, seréis bienvenidos.

El Viñedo

Seguimos trabajando con alguno de los mejores viticultores de la Ribera del Duero, seguimos obteniendo las mejores uvas de viñedos con mas de 50 años de antigüedad sobre los cuales se realiza un exhaustivo control de calidad y cantidad a lo largo de todo el año, sólo así podremos tener la materia prima necesaria para Neo. Nuestra viña en el Pago de Cabarroso cada día funciona mejor y ya se incorpora para la producción de alguno de nuestros vinos.

Este año se ha adquirido un nuevo viñedo que como curiosidad diremos que es el más alto de Aranda de Duero, y tiene una edad aproximada de 70 años, un paso más para conseguir nuestro objetivo, tener las mejores uvas.



Neo 2007

Exhaustiva selección de tempranillo de 50 años de edad y crianza de 14 meses en barricas de roble Francés y Americano.

Variedades: Tinta del País.

Graduación: 14º

En nariz: Tostado, con aroma frutal.

En boca: Con fuerza, energético, con clase. Sabor muy largo

Puntuación asistentes: 7,61 - Precio para El Tanino: 33,00€

SENTIDO 2008

No se amilana para nada ante el poderío de sus hermanos mayores. Fragante, goloso y maduro, rico en sutiles matices. Especies dulces, con aromas de vainilla y aromas frutales.

Variedades: Tinta del País.

Graduación: 14º.

Fase visual: Intenso color rojo picota. Cereza, ribetes morados.

En nariz: Más fruta, notas de de fruta negra madura. Vainilla. Tostado de roble americano.

En boca: Menos estructurado. Aristas. Mucho tanino. Falta el retrogusto.

Puntuación asistentes: 6,44 - Precio para El Tanino: 10,00€



Vino Disco 2009

El vino de la gente que ama la música. Original botella y presentación.

Etiqueta con la foto de un disco de vinilo y contraetiqueta sin información y la leyenda "leiv motiv" de "el vino de la gente que ama la música".

Elaborado y embotellado por Bodegas y Viñedos Neo S.L. en Castrillo de la Vega, Burgos, en terrenos no calcáreos ni arcillosos. Terrenos de cantos rodados.

Variedades: Tinta del País.

Graduación: 13,5º.

Fase visual: Cereza con borde granatado, capa media.

En nariz: aromas de fruta silvestre madura, algún especiado y un punto sulfúrico.

En boca: Estructura tánica. Taninos un poco punzantes. Equilibrado.

Puntuación asistentes: 6,88 - Precio para El Tanino: 6,00€



Para maridar la cena, estando en la época de caza, el Restaurante Zalain, de Bera de Bidasoa, Navarra, nos preparó dos platos de caza que se reseñan a continuación:

CENA

- Aperitivo de Chorizo ibérico de Soria, para ir recibiendo la llegada de asistentes y pasar a continuación a la Cata Ciega.
- Tabla de ibéricos de bellota; jamón, lomo, chorizo.
- Sopa castellana.
- Paloma torcaz (cazada en Etxalar) en salsa cazadora con hongos.
- Jabalí en salsa cazadora al vino tinto, acompañado de puré de manzana reineta asada y mermelada de frambuesa.
- Postre: Tarta de hojaldre Adarra - Queso de oveja D. Idiazábal.

El comentario generalizado fue; que se había acertado con el maridaje de la cena con los vinos de Bodegas y Viñedos Neo S.L.

El presidente cierra la sesión del Capítulo agradeciendo la presencia, en esta ocasión, de Nekane Valles y Fabiola Soto, por la presentación de los vinos que se han catado y por la aportación de los mismos. Igualmente agradeció la presencia de los invitados de la Cofradía de Vino KATALDE; Presen Urkizu, Imanol López y Enrique Pérez y dirigiéndose a los asistentes de la Cofradía El Tanino, comentó que para el próximo mes de Noviembre, última Reunión del año, el secretario informará de los vinos y lugar donde celebraremos la Reunión de Capítulo.