



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 2 de diciembre de 2010, jueves, se celebró en el Restaurante Lanziego de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de noviembre, comenzando la misma a las 20:45 horas, presidida por el vicepresidente Josean Badallo. Se detalla la asistencia de socios Cofrades y socios que han comunicado su No asistencia por motivos de trabajo o personales.

ASISTEN

Josean Badallo
Jesús Rodríguez
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Iñaki Galarza
Luis Orruño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Bixio Górriz
Angel María Rodríguez
Michel Saunier
Javier Ruiz
Ion Ander Noriega

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Txema Benavente
Jorge Grandes
Fernando García

Iker Maya
Juanjo Giraldo
Josean Grandes
José Luis Pérez
Javier Angustina
Pedro Mari Sánchez

INVITADOS

Ramón Nájera
Luis Zugasti
Eugenio Pérez
Oscar Cintero
Alberto Benedicto
Carlos Bujanda
Félix Arce
Juan Carlos Gorospe
Susana Echarri

INVITADOS COFRADÍA

Nekane Valles

El secretario saluda a todos los asistentes, presentando a los invitados que más arriba se detallan. Comunica a los presentes que el presidente Txema Benavente ha tenido que acudir a un tema de trabajo en Bizcaya y la enóloga Nekane Valles está bloqueada en atascos, primero en Bayona por la nieve y después en San Juan de Luz por una fuerte granizada. Acudirá cuando el tiempo se lo permita. Pasa la palabra al vicepresidente Josean Badallo para que inicie la Reunión.

El secretario comenta que ha visitado el Stand de Bodegas Oriol Rossell en las recientes Jornadas Gastronómicas que se han celebrado en Donostia. Ha saludado a Mercè Rossell y su esposo Tomás Guenaga, heredera y responsables de la bodega, tratando en esas visitas la Reunión que teníamos pendiente en el Restaurante Lanziego, para catar sus Cavas y Vino Tinto, ajustando el maridaje de la cena a las bebidas.

Tomás Guenaga me ha enviado la ficha técnica de los Cavas y Vino y la descripción de la bodega, que en ausencia, por lo indicado, de la enóloga Nekane, paso a exponer a continuación:

CAN CASSANYES. Tradición familiar.- Desde tiempo inmemorial (siglo XVII) aparecen noticias concernientes a los apellidos Cassanyes i Rossell en los documentos de la familia. Los dos se entroncaron, en 1811, por el matrimonio de Damià Rossell con Madrona Cassanyes heredera de la mansión familiar. La estirpe se ha perpetuado de padres a hijos propiciando la aparición y consolidación de la marca Oriol Rossell.



Can Cassanyes es un atávico caserón construido a cuatro vientos; su antigüedad se remonta, como mínimo, al siglo XVII (fecha grabada en la piedra: 1637). La bodega, de estilo modernista, data de 1908. Viticultores y productores de vino ya en tiempos muy remotos, desde hace treinta años se dedican a la elaboración de cava, siempre tratando de conseguir un producto de máxima calidad, conforme a su tradición.

La propiedad tiene una extensión de 85 ha., donde se cultivan las tres variedades de vid tradicionales en la comarca: xarel.lo, macabeo y parellada. El trabajo y la responsabilidad del viticultor, con la complicidad de la naturaleza y de la climatología, son fundamentales. Para lograr una cosecha de calidad, imprescindible con tal de asegurar un cava de alto nivel.

Un prensado suave, unos mostos fermentados entre 18 y 20 grados y un perfecto cupage de las distintas variedades de uva permitirá, con la debida adición de azúcar y levaduras seleccionadas, el inicio de la segunda fermentación en botella. Y después de una crianza de entre dos y cuatro años se efectuará el removido a través de pupitre, antes de pasar sucesivamente al degüelle en botella y etiquetaje.



A continuación pasamos a la cata del primer cava:

Brut Rosat



Descripción de Oriol Rossell Brut Rosat

Nota de cata: color cereza- rubí con reflejos violáceos, limpio y brillante. Burbuja fina, persistente, formando abundantes rosarios y buena corona. Intensidad olfativa alta, con aromas fuertes de frutas rojas y notas balsámicas que realzan su vivacidad. Suave en boca, impregna sensaciones frutales, frescas y agradables, con final largo y seco.

Varietades: trepat.

Azúcares: 4 gr./litro de licor de expedición.

Crianza: de 12 a 18 meses.

Graduación: 11,50% vol.

Puntuación asistentes: 6,36



Hay un comentario generalizado sobre el cava Rosat que acabamos de catar, destacando la suavidad en boca, con final largo.

Varios asistentes comentan que el cava Rosat está poco presente en las comidas o cenas en el País Vasco.

Generalmente, cuando el maridaje de la comida es con cava, este suele ser de color amarillo pajizo, no obstante el cava Rosat al maridarlo con el aperitivo de la cena ha resultado positivo.

Brut Nature Reserva



Descripción de Orioll Rossell Brut Nature Reserva

Nota de cata: color amarillo pajizo con reflejos verdosos, limpio, brillante y un desprendimiento de carbónico persistente de finas burbujas. Intensidad olfativa alta, aromas de frutos blancos sobre un leve fondo de notas de crianza. La entrada en boca es muy agradable, con un paso amplio refrescado por una acidez equilibrada. Final alargado con retorno de las fragancias que despuntaban olfativamente.

Variedades: xarel-lo, Macabeo y parellada.

Azúcares: residuales

Crianza: de 18 a 30 meses.

Graduación: 11,5% vol.

Puntuación asistentes: 6,45



Brut Nature Gran Reserva



Descripción de Oriol Rossell Brut Nature Gran Reserva

Nota de cata: Color amarillo pajizo con; reflejos dorados, limpio y brillante. Burbuja fina y persistente con lento desprendimiento. Aromas elegantes y complejas con abundancia de notas de crianza, vigorosas y agradables, donde destacan frutas blancas y maduras. Todas estas fragancias se mezclan en boca y se equilibran para producir una sensación de plenitud y de elevada complejidad, con la ayuda de una burbuja extremadamente fina y bien integrada. El final es largo y destacan los olores a tostados y frutos secos.

Variedades: xarel-lo, Macabeo y parellada.

Azucares: residuales

Crianza: de 30 a 42 meses.

Graduación: 11,50% vol.

Puntuación asistentes: 7,16





Vino Tinto Rocaplana Denominación de origen D.O. Penedès

Comentarios:

Rocaplana Syrah es un vino tinto de color cereza picota con ribetes violáceos, de capa alta y con abundante formación lagrimal. Este vino tiene una intensidad potente en nariz donde se aprecia de inicio la fruta negra (como la mora, la grosella o la ciruela madura), todo esto sobre un fondo especiado y mineral en el cual aparecen aromas de hoja de tabaco y pimienta negra. Las notas lácteas, que también están presentes, le aportan olfativamente una sensación dulce. La entrada en boca es agradable con un paso amplio y suave, con taninos sedosos, nada ásperos, y aromas de fruta madura que no desaparecen. El final es ácido, refrescante y goloso invitándonos a degustar otra copa.

Variedades: 100% Syrah

Crianza: 6 meses en barricas de 300 litros de roble francés de grano fino.

Alcohol: 14%.

Puntuación Asistentes: 7,45

MENU CENA:

Aperitivo: Txupito de crema de verduras.

Langostino crujiente sobre patatas paja.

Cava Oriol Rossell. Brut Rosat

- Berenjena rellena
Cava Oriol Rossell. Brut Nature Reserva
- Merluza a la riojana
Cava Oriol Rossell. Brut Nature Gran Reserva
- Carrilleras estofadas al vino tinto
Vino Tinto Rocaplana (Syrah 100%)
- Crema templada de arroz con leche y helado de canela
Cava Oriol Rossell. Brut Rosat

El Menú se sirvió en el Restaurante Lanziego de Donostia.

El comentario generalizado de los asistentes: Maridaje de los cavas y del vino acertados.

La enóloga Nekane cerró la cata de cavas y vino, comentando que agradecía las puntuaciones que los asistentes habían anotado en cada cava y vino. Entregó un Listado de Coloniales Santamaría a cada uno de los asistentes, comentando que según conversaciones mantenidas con el Sr. Julio Santamaría se ofertan en el listado las condiciones de venta de los productos que se han catado en la cena.

El secretario hace entrega de una Placa recordatorio de la Cofradía El Tanino a Nekane Valles para que la haga llegar a los Sres. Mercè Rossell y a su esposo por la atención de habernos aportado unos excelentes cavas y un gran vino.

El vicepresidente cerró la Reunión comentando que era la última reunión del año 2010, y que para el próximo año se confeccionará un calendario de Catas y fechas, que el secretario comunicará a todos los socios de la Cofradía El Tanino.

