



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 3 de febrero de 2011, 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 enero, comenzando la misma a las 21:00 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.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jorge Grandes
Jesús Rodríguez
Juan Antonio Salcedo
Iñaki Galarza
Fernando García
Luis Orruño
Ioseba Landa
Alberto Górriz
Angel María Rodríguez
Javier Angustina
Michel Saunier
Ion Ander Noriega
Félix Arce

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Alejandro Olondris
Iker Maya
Patxi Rodríguez
Josean Grandes
José Luis Pérez

INVITADOS

Oscar Cintero
Alberto Benedicto
Pablo Torres
Susana Echarri
Eugenio Pérez
Luis Zugasti
Carlos Bujanda
Santi Baños

INVITADOS COFRADÍA

Rafa Usoz
Joxean Eizmendi



El presidente da comienzo a la Reunión, agradeciendo a todos los presentes la asistencia a este Capítulo, que corresponde al mes de enero, pero... por la "abundancia" de: Reuniones de empresa, celebraciones, comidas, etc en el mes de enero, el Capítulo se ha pasado al primer jueves del mes de febrero. Para próximas Reuniones de Capítulo, estas se celebrarán el último jueves de cada mes.

Se esperaba la visita de Felix Mato, Presidente de Bodegas Sonsierra y alma máter de la bodega, pero trabajos de última hora le han impedido estar en Donostia.

Presentó a Rafa Usoz, enólogo de la bodega Sonsierra, comentando que la bodega ha aportado unos magníficos vinos que nos presentará y cataremos a continuación, puntuando cada vino después de su cata.

Referente a nuestra Cofradía del Vino El Tanino dio la bienvenida como nuevo socio de la misma a Félix Arce, del Asador Txomin de Donostia.

Agradeció la presencia de la mayoría de socios de nuestra cofradía, he hizo mención a invitados de restaurantes de Donostia; Joxean Eizmendi, del restaurante Illarra. Alberto Benedicto, del restaurante Ametzagaña, Oscar Cintero, del restaurante – sala de fiestas Staaf, y el mencionado Félix Arce del Asador Txomin, que han dejado su negocio y nos honran con su presencia. Lo mismo tuvo palabras de agradecimiento al resto de invitados de nuestros socios.

Se trató un único Tema en este Capítulo. El presidente de la Diputación de Gipuzkoa, Markel Olano y en su nombre, Imanol Lasa Ceberio, Director de la Oficina Foral de Participación Ciudadana, le han enviado al presidente la siguiente documentación:

REGISTRO FORAL DE ENTIDADES PARA LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA, creado para reconocer los derechos vinculados a la participación ciudadana en las entidades en él inscritas, dotándolas así de la capacidad para intervenir en los procesos participativos que la institución foral ponga en marcha.

Nuestra Cofradía El Tanino ha sido declarada por el Ayuntamiento de Donostia de Interés Municipal e Interés Público, por cumplir con la labor de “Investigación, aporte, guarda y divulgación de la totalidad de los productos enológicos y gastronómicos”. Todo ello ha sido conseguido después de haber realizado escritos a las siguientes dependencias: Ayuntamiento, Hacienda Foral, solicitando esta declaración y la exención en el I.A.E. al ser una Cofradía sin ánimo de lucro.

Para explicar este Tema hay que celebrar una Asamblea General Ordinaria en fechas próximas en una Sociedad para confeccionar un Acta para su envío a la Diputación. Al finalizar la Asamblea se servirá un ligero aperitivo.

El secretario informará a través de e-mail a todos los socios para la asistencia a la Asamblea General Ordinaria, rogando que de no poder asistir a la misma, den su autorización, en calidad de representación, a otro socio.

Igualmente informa que las Bodegas Bordejé, DO. Campo de Borja de Zaragoza, están interesadas en presentarnos sus vinos. El secretario está en contacto con la bodega para que se puedan catar sus vinos en la Reunión de Capítulo el día 24, último jueves de febrero. La Reunión se celebrará en el restaurante Illarra de Donostia.

El secretario hace una breve referencia a las tierras del cultivo de la vid de San Vicente de la Sonsierra, para pasar la palabra a Rafa Usoz, para que nos hable del enclave en el que está situada la bodega.





Nuestro suelo y nuestras viñas. Nuestras viñas se asientan sobre un relieve ondulado, con terrazas que abarcan desde los 350 mts. en la zona baja del Ebro hasta los 650 mts. en las estribaciones de la Sierra de Cantabria. Esto garantiza que en años de condiciones climáticas extremas se asegure una magnífica maduración en al menos una parte de los viñedos. El suelo es mayoritariamente Arcillo-calcáreo, pobre en materia orgánica y rico en caliza, ideal para el cultivo de viñedo de calidad.

Nuestras viñas. La bodega dispone de 600 hectáreas de viñedo propio, todas ellas situadas a menos de 15 min. de la bodega. De éstas, 150 hectáreas son de viñedo viejo de más de 30 años de edad.

Debido a la orografía del terreno y a la tradición vitícola de la zona, toda la vendimia se realiza a mano, al estilo tradicional. La variedad mayoritaria es la uva Tempranillo, con 550 hectáreas. Desde antaño, es la cepa que mejor se ha adaptado a las condiciones climáticas y de suelo, dando vinos con color, estructura, muy aromáticos y grado alcohólico óptimo. Variedades como graciano, garnacha y mazuelo no pueden madurar bien al necesitar más horas de insolación, siendo testimoniales en nuestro caso. En cuanto a variedades blancas, poseemos 30 hectáreas de Viura.

Nuestra bodega. Hablar de Bodegas Sonsierra es hablar de más de cuarenta años de historia. Es el 3 de enero de 1961 cuando se funda la bodega en San Vicente de la Sonsierra, corazón de la comarca, fruto de la unión de cerca de 200 viticultores, expertos conocedores de más de 300 hectáreas de viñedo. Veintiséis años más tarde, en 1987, se produce un importante cambio de mentalidad en la bodega, que trae consigo una fuerte inversión que marcará un antes y un después en la concepción de crear vino de calidad. Esta nueva etapa viene presidida por Félix Mato, actual presidente de Bodegas Sonsierra y alma máter de la bodega.





La Comarca de la Sonsierra, ha gozado tradicionalmente de justa fama por la gran calidad de sus vinos. No en vano reúne las características más favorables para la producción vinícola; orientación sur, suelos arcillo calcáreos, predominio de la variedad Tempranillo y la dedicación de sus gentes desde antiguo al cultivo de vid y elaboración artesana.

Bodegas Sonsierra, integrada por más de 170 viticultores que poseen en torno a 560 hectáreas de viñedo, representa fielmente esta tradición de calidad. De acuerdo con las exigencias de la comercialización actual, ha modernizado sus instalaciones con la incorporación de nuevas tecnologías para la elaboración, crianza y embotellado de sus vinos.

Los vinos de Bodegas Sonsierra se sitúan, por su singularidad, entre los más prestigiosos vinos de Rioja, siendo muy finos y aromáticos en su juventud, bien equilibrados y de delicado bouquet una vez criados. Son vinos de personalidad única, dotados de inconfundible carácter de una zona histórica y vocacionalmente dedicada al vino.



Vinos a catar en la Reunión de Ciclo de Bodegas Sonsierra



SONSIERRA CRIANZA VENDIMIA SELECCIONADA 2007

VIÑEDOS: De más de 30 años de edad situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIEDADES: 100% Tempanillo.

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 18 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica bordelesa de roble americano nueva.

NOTAS DE CATA: Color cereza rubí intenso con reflejos granates. Potente en nariz, combinando aromas de tostado fino, fruta madura y notas minerales de mucha complejidad. Amplio y elegante en boca. Final vivo y con futuro

GRADO ALCOHÓLICO: 13.60%

COMENTARIO COFRADÍA: Muy bien estructurado. Muy goloso. En nariz flojo. En boca potente. Un vino que ha sorprendido. Al degustarlo "explota".

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,79 **Precio para El Tanino:** 8,75 €



SONSIERRA CRIANZA 2007

VIÑEDOS: Situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIETADES: 100% Tempanillo.

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada y maceración con hollejos durante 13 días aproximadamente.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica bordelesa de roble americano.

NOTAS DE CATA: Color rojo rubí intenso de capa alta. En nariz destacan aromas a vainilla y canela mezclados con fruta madura. En boca resulta suave y redondo con cuerpo y taninos dulces muy bien integrados.

GRADO ALCOHÓLICO: 13.75%

COMENTARIO COFRADÍA: Bien estructurado. Muy goloso. En nariz más potente. En boca suave con taninos dulces. Especies. Más "flojo" que el Vendimia seleccionada, pero muy agradable.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,95 Precio para El Tanino: 6,40 €



SONSIERRA RESERVA 2005

VIÑEDOS: Situados en las faldas de la Sierra de Cantabria.

VARIETADES: 100% Tempanillo.

ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 10 días. Maceración con hollejos para extracción de color durante 20 días.

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barrica bordelesa de roble americano. 24 meses en botellero mínimo.

NOTAS DE CATA: Sugerente color rojo granate con ribetes rubí y teja. En nariz despliega marcadas notas balsámicas con madera de buena calidad. En boca se muestra redondo y amable, con matices tostados al final que le otorgan consistencia. Recuerdos minerales.

GRADO ALCOHÓLICO: 13.60%

COMENTARIO COFRADÍA: Bien estructurado. Color intenso. En nariz es aromático, especias. En boca redondo, sabor a cuero. Sabor largo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,20 Precio para El Tanino: 9,00 €



El diseñador David Delfin con su creación para el vino Pagos de la Sonsierra

Davidelfin no para, ya no le vale con presentar sus siempre provocadoras colecciones y se lanza a diseñar todo tipo de objetos. En esta ocasión su colaboración es con las **Bodegas Sonsierra** y el resultado es el vino **Pagos de la Sonsierra – Davidelfin 2006**.

Un Rioja al que el joven malagueño le ha dado aspecto de producto farmacéutico, como si fuera un jarabe y es que al parecer este caldo tiene propiedades saludables ¿Acaso no las tienen todos los vinos? a mí me sientan fenomenal.

Davidelfin llevaba tiempo trabajando en algo nuevo, y ahora acaba de desvelarse su secreto. Con denominación de origen Rioja y en colaboración con Bodegas Sonsierra, el creador nos presenta **Perfume de Sonsierra**, un nuevo vino riojano que seguramente se convertirá muy pronto en un caldo de moda.

El propio Davidelfin ha creado esta botella en una presentación muy especial en la que el vino se muestra como si de un auténtico perfume se tratase. Dan ganas de perfumarse con él ¿verdad?



PAGOS DE LA SONSIERRA DAVIDELFIN 2006

VIÑEDOS: Del total de las 620 hectáreas de viñedo de la que disponemos, 150 hectáreas corresponden a viñedos viejos de más de 30 años de edad. De estos viñedos, cada año seleccionamos aquel que ofrece se máximo potencial vitivinícola para elaborar Pagos de la Sonsierra.

VARIEDADES: 100% Tempanillo.

ELABORACIÓN: La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero inoxidable a 26°C durante 10 días. Permaneció macerando otros 9 días más para conseguir una máxima extracción de color.

ENVEJECIMIENTO: Con el vino yema resultante se llenaron 40 barricas de ocho tonelerías de roble francés diferentes. Pasados 16 meses se embotelló para que siguiera su "crianza" en botella.

NOTAS DE CATA: Color cereza picota de capa alta. En nariz presenta notas de guinda, fresa, grosella y frutos del bosque, fresco, limpio, tostado y especiado. En boca es estructurado, largo y equilibrado, con un final amplio, elegante y redondo.

GRADO ALCOHÓLICO: 14.50%

COMENTARIO COFRADÍA: Color intenso. En nariz es aromático, frutos del bosque. En boca redondo. Sabor largo. Ha sorprendido su presentación en envase exterior tipo jarabe de farmacia, botella de diseño, muy apropiado para regalo, teniendo en cuenta no solo su presentación, sino su contenido. La bodega vendimia y prensa la uva. El enólogo con su trabajo con los Taninos hace el vino.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,34 Precio para El Tanino: 39,00 €

PERFUME DE SONSIERRA

VIÑEDOS: Perfume de Sonsierra ha sido elaborado a partir de la mejor selección de nuestro viñedo viejo. Para elaborar este vino, hemos seleccionado las viñas con mayor potencial vitivinícola. La cosecha ha sido realizada única y exclusivamente en el momento en que el viñedo se encontraba en su punto óptimo de madurez fisiológica y fenólica.

VARIEDADES: 100% Tempanillo.

ELABORACIÓN: La elaboración de Perfume de Sonsierra se ha realizado en depósitos de acero inoxidable a 26°C durante 10 días. A continuación el mosto estuvo macerando durante 4 días más con el objetivo de conseguir una máxima extracción de color. La fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés.

ENVEJECIMIENTO: La crianza en bodega se ha realizado durante 16 meses en una selección de 30 barricas de roble francés. Pasado este tiempo Perfume de Sonsierra fue embotellado para continuar su crianza en botella durante un mínimo de 8 meses.

NOTAS DE CATA: Color cereza picota de capa alta, brillante. En nariz sobresalen notas afrutadas (fresa, grosella, regaliz) muy bien conjugadas con los aromas de crianza, especialmente cafés, torrefactos y tostados. En boca es largo, equilibrado, redondo, con una buena entrada y alta persistencia.

GRADO ALCOHÓLICO: 14.50%

COMENTARIO COFRADÍA: Perfume de Sonsierra impacta por su presentación en una caja similar a una caja de cosmética de alta perfumería y la botella recrea la forma de un perfume de las mejores firmas. En el momento de pasar la copa en nariz sobresalen los frutos del bosque, regaliz. En boca es una explosión de grosella, mora, arándanos, frutos tropicales, con un fondo a fruta madura que ayuda a saborearlo. Ideal para un buen regalo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,81 Precio para El Tanino: 25,00 €

El comentario sobre calificaciones ha sido positivo, con una calificación ALTA

El maridaje de los vinos catados se ajustó a los siguientes platos:

- Tabla de Ibéricos
- Revuelto de hongos (onddo beltza)
- Bacalao Club Ranero
- Menestra de cordero
- Tabla de quesos

El maridaje fue acertado, aunque el comentario general fue que la cena resultó demasiado copiosa.

Los asistentes puntuaron la cena con un gran aplauso para el cocinero Martiarena.

El enólogo Rafa Usoz hizo entrega de una carpeta de Bodegas Sonsierra a todos los asistentes con las fichas técnicas de cada vino. De interesar hacer algún pedido se ruega se pongan en contacto con el secretario.

El presidente y secretario hicieron entrega de una placa recordatorio de la Cofradía El Tanino a Rafa Usoz, para que la haga llegar a la dirección de la bodega.

