



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 31 de marzo de 2011, se celebró en el Restaurante Ametzagaña de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de marzo, que en esta ocasión estaba dividida en dos partes: la primera exclusivamente para socios de la Cofradía a las 19:30, para asistir a una Cata de Aromas impartida por la enóloga Fabiola Soto y la segunda, a partir de las 20:30 horas para tratar la Reunión de Ciclo presidida por el presidente Txema Benavente, a la que se incorporarían los invitados que los socios habían aportado a la Reunión. Se detalla la asistencia de socios Cofrades, socios que han comunicado su No asistencia e invitados.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jesús Rodríguez
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Iñaki Galarza
Fernando García
Alberto Górriz
José Luis Pérez
Michel Saunier
Ion Ander Noriega
Felix Arce
Susana Etxarri
Santiago Baños

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Iker Maya
Luis Orruño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
Javier Angustina
Javier Ruiz
Jorge Grandes

INVITADOS

Pablo Torres
Luis Zugasti
Eugenio Pérez
Carlos Bujanda
David Villalba
Igor Aizpúrua
Rufino Zabaleta
José Sáez
Elena Hosteins
Eduardo Satóstegui
Oscar Molina
Javier Aurrekoetxea
Rosa Vega
Pedro Migueliz
Marimar García
José Manuel Gurruchaga
Daniel Crespo

INVITADOS COFRADÍA

José Manuel Plo
Juan Cintero
Virgilio Ochagavía
Imanol Aguirre
Fabiola Soto

A la 19:30 horas comenzó la conferencia que nos ofreció la enóloga Fabiola Soto a los socios asistentes.

Comenzó con los diferentes aromas que están presentes en el vino. Aromas que cada socio asistente tuvo la ocasión de comprobar en nariz. Los problemas que aportan las levaduras, ya que actúan entre la fermentación alcohólica y la fermentación maloláctica, con una explicación sencilla, pero muy aprovechada. Continuó con una explicación de los TANINOS, Sustancia química natural en el vino, de acción astringente y curtiente, que

procede de las partes sólidas del racimo; hollejos, pepitas y barrica. Como actúan. Su presencia es normal (incluso deseable) en los vinos tintos. Pasamos a una Cata en nariz, y en boca los que se atrevieron, de una serie de botellas de vino. Todos los añadidos a estas botellas, salvo el vino testigo, son sustancias en grado muy elevado para poder apreciar en nariz y en boca sus resultados.

El primer vino. Vino testigo, tempranillo neto.

- 2º vino; añadiendo taninos de uva.
- 3er vino; añadiendo taninos de roble francés.
- 4º vino; añadiendo taninos de roble francés, tostado medio.
- 5º vino; añadiendo taninos de roble francés, tostado intenso.
- 6º vino; añadiendo taninos de roble americano sin tostar.
- 7º vino; añadiendo taninos de roble americano tostado.
- 8º vino; contaminación de un moho que puede provenir del corcho o de la madera. El moho se instala y se acusa con el clásico "olor y sabor a corcho".

Ataque con levaduras seleccionadas, vino con reducción; está "muerto".

Cambia el sabor del vino del roble francés al roble americano. El roble americano no da estructura en boca.



Finalizó la conferencia exponiendo EL CORCHO EN EL VINO. El empleo del corcho para la industria enológica fue en el S. XIX, este procede de la corteza del Alcornoque o (*Quercus suber*) árbol de hoja persistente y altura no superior a 20m. Habita en lugares de suelos ácidos (no soporta la cal) y climas suaves por la influencia del mar, algo húmedos y sin fuertes heladas, vive entre los 1.000 y 1.300m. Existen problemas derivados de la utilización del corcho, siendo muy importante la procedencia por el factor climatológico ya que produce anomalías, Ej. *Corcho verde*, este por diferentes causas no llega al punto de secado ideal y en años los anillos de crecimiento vegetativo no se desarrollan como debieran, esto produce una merma de corcho y una indefensión ante las plagas. Es importante el almacenamiento del corcho en la bodega, ya que deberá mantener una temperatura de entre 14 y 18°C con humedad < 65%.

Presentó unos tarros con corcho molido con olores varios; corcho sano o corchos con hongos por la humedad, otro tarro con los extractos sacados al corcho para purificarlo y sanearlo de posibles bacterias. En nariz, apreciamos los olores.

Segunda parte: 20:30 horas. Pasamos al comedor donde iban llegando el resto de socios e invitados para celebrar la Reunión de Capítulo:

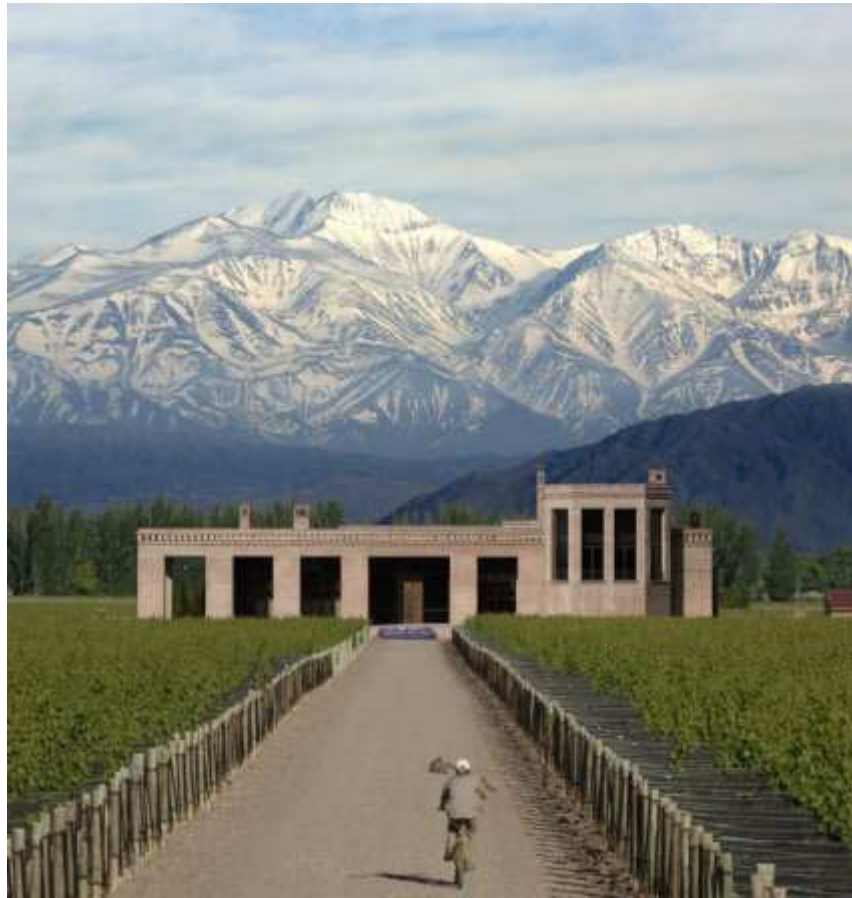
El presidente Benavente saludó a todos los socios e invitados, enóloga Fabiola Soto y presentó a los asistentes de Bodegas Belasco de Baquedano; José Manuel Plo, Director de las bodegas, y a los responsables del Área comercial, Juan Cintero y Virgilio Ochagavía, agradeciendo su presencia, el aporte de los vinos de la bodega que íbamos a catar y la presentación de los mismos.

Tomó la palabra José Manuel Plo, dando las gracias al presidente y a los asistentes y comenzó a exponer los vinos que íbamos a catar en la cena. Empezó situando los vinos en Mendoza Argentina, donde la uva Malbec, que es la uva que hoy vamos a catar en los diferentes vinos que se irán presentando.



“La bodega Belasco de Baquedano, situada en Mendoza, Argentina cuenta con los recursos más avanzados para el desarrollo de todos los procesos por los que tiene que pasar el vino hasta su elaboración definitiva. Así, está equipada con una cámara frigorífica para adecuar la temperatura de la uva tras la vendimia manual y con una línea de selección. El encubado de la uva se realiza por gravedad, sin utilización de bombas, para que la uva llegue entera al depósito. La elaboración se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable, con instalación de frío y calor. Además, cuenta con prensas verticales y pequeñas salas de barricas climatizadas para la fermentación maloláctica y con barricas nuevas de roble francés para la crianza.





Ubicación: Situada a 1.000 metros sobre el nivel del mar, la bodega está rodeada de 70 hectáreas de viñedo de la variedad Malbec, plantado en 1912, sobre suelos de origen aluvial con un subsuelo pedregoso en el que asientan sedimentos arenolimoarcillosos. Esto, unido a la alta densidad de plantas por hectárea asegura rendimientos muy bajos y los mejores frutos, con todas las propiedades y tipicidades de una variedad como la Malbec.

Suelo: El suelo en Mendoza es de origen cuaternario y rico en potasio, es arenoso, calizo y arcilloso. Un suelo fino de características aluvionales, con una gran pobreza orgánica y situado a una altura de aproximadamente 1.000 metros sobre el nivel del mar, con irrigación de agua cristalina pura, rica en minerales, proveniente del deshielo de la Cordillera de los Andes.

Clima: La zona posee un clima templado, luminoso, con vientos y humedad moderados. Las temperaturas medias para enero (verano) son 35°C en el día, y 23°C en la noche. Las temperaturas medias para julio (invierno), son 12°C en el día, y 0°C en la noche. En algunos sitios de la montaña se producen nevadas; y más cerca del llano se precipita la lluvia en forma de granizo. La presencia del sol sobrepasa los 300 días al año. Las precipitaciones son escasas, alrededor de los 200 mm anuales, y tienen lugar principalmente en época de verano”.

LOS VINOS A CATAR DE UVA MALBEC



ROSA DE ARGENTINA

Rosa de Argentina es el primer rosado elaborado por la bodega, a partir de la variedad Malbec. Es un homenaje a la belleza de la tierra que lo procede.

Tipo de Vino Rosado

Variedad 100% Malbec

Color De color rubí brillante muy atractivo.

Olor Intenso aroma a frutos rojos frescos como frutillas, frambuesas y cerezas.

Sabor En boca se caracteriza por la fuerza de su estructura y la viveza de su sabor dejando un agradable final que invita a seguir bebiendo.

Comentario Cofradía: Sin defectos. Nariz, no excesivo. Boca, fondo amargo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,56



LLAMA

Vino elaborado con uvas vendimiadas a mano durante la segunda y tercera semana de abril procedentes de nuestros viñedos situados en Luján de Cuyo, Mendoza, en los distritos de Perdriel y Agrelo. La fermentación alcohólica se efectúa en tinos de roble francés y pequeños depósitos de acero inoxidable con instalación de frío y calor, a una temperatura máxima de 28°C. la maceración se extiende a lo largo de 18 días.

Tipo de Vino ROBLE

Variedad 100% Malbec

Crianza A la finalización de la maceración, el vino se cría en barricas de roble francés durante seis meses.

Color Vino moderno de atractivo color cereza oscuro.

Olor En nariz resulta exuberante y muestra una gran intensidad. Sobresalen los aromas afrutados con notas de cereza, mora y ciruela, bien complementados con un fondo de matices tostados, resultado de su reposo en barricas de gran calidad.

Sabor En boca, el vino es cálido, intenso y bien estructurado. Muestra una explosión de sabores afrutados.

Comentario Cofradía: Tostado a roble francés. Muy volátil. Agradable en sabor. Sabor a frutas maduras. Post-gusto persistente.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,23



AR GUENTOTA

Ar Guentota significa "Alma de Cuyo" en el lenguaje de los huarpes. Vino que transmite el espíritu de este pueblo que con respeto, esfuerzo y persistencia, logró aliarse con el desierto hasta conseguir crear un verdadero oasis del que hoy disfruta la región. Es un vino de extraordinaria elegancia, intenso y complejo, con notas sobresalientes de frutos rojos en perfecto equilibrio con el aporte de los 12 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés. Fermentación alcohólica: 7 días. Maceración: 28 días. Fermentación maloláctica: 50% en barricas de roble francés y 50% en depósitos de acero inoxidable.

Tipo de Vino Tinto selección 12 meses en barrica.

Variedad 100% Malbec.

Crianza 12 meses en barricas nuevas de roble francés. Tiempo en botella: 12 meses.

Color Profundo color rojo rubí con vivos tonos púrpuras.

Olor En nariz presenta un aroma muy intenso y complejo de frutos silvestres y frutas rojas maduras junto a delicadas notas especiadas.

Sabor En boca, su espléndida fruta combina perfectamente con matices tostados que le proporcionan una gran estructura, carácter y un final largo.

Comentario Cofradía: Vino muy elegante con ligero sabor a tostado de roble francés. Color goloso. Muy sabroso. Sabor muy largo. Invita a seguir bebiendo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,62



José Manuel Plo hace aquí un breve comentario sobre la uva Malbec que estamos catando. "Comenta que la uva Malbec no nació en Argentina, procede de Francia, pero nunca se desarrolló en Francia ni encontró las condiciones ideales que posee el suelo al pie de los Andes. De hecho, el único uso interesante que se le había dado a esta cepa en Francia es como "colorante", para intensificar el tono en ciertos caldos Cabernet Sauvignon.



Uva Malbec

La variedad francesa encontró en aquel suelo las condiciones ideales para fructificar. No todos los países en el mundo pueden darse el lujo de establecer una uva como carta de identidad de sus vinos. Argentina sí puede porque tiene a la Malbec, una cepa que ha venido trascendiendo poco a poco para conquistar el gusto hasta de los más bebedores de Cabernet Sauvignon. Y digo esto porque aunque el parentesco les viene solamente por consanguinidad de especie, ambas cepas tienen personalidades distintas pero coinciden enormemente en una cosa: a las dos las utilizan indistinta y ampliamente para cortejar a los bifés en todos los restaurantes, bodegas y parrillas.

En muchas partes del mundo le llaman la "uva negra" justamente por el tono púrpura y a la vez brillante que presenta en su juventud y que puede tornarse casi negro en algún momento. Sus aromas en general recuerdan al chocolate, a la cereza negra, a las trufas, café y hasta cuero, sin olvidar la presencia de olores florales de violetas. Esta uva tiene una textura vigorosa y se presenta en la boca con sabores que van desde la ciruela al café y la vainilla, un gusto que obtiene al reposar en barricas de roble francés. Son vinos de sabor suave, muy cálido y de cuerpo medio. Al final de su permanencia en boca se siente una cierta rusticidad y un suave amargor que proviene de sus taninos, es decir, los elementos que colaboran a mantener la mayoría de los caldos en forma".

SWINTO

Swinto significa "Cuervo" en el lenguaje de los huarpes, primeros habitantes del valle de Mendoza. Belasco en euskera también significa "Cuervo". Así, Swinto es Belasco y Belasco es Swinto.

La fermentación alcohólica se realiza en pequeños depósitos de acero inoxidable con instalación de frío y calor a una temperatura máxima de 28°C. tras una maceración pre-fermentativa de aproximadamente 3 días, se incrementa lentamente la temperatura hasta el arranque de la fermentación, realizando remontados continuos en todo el proceso. Posteriormente la maceración se extiende a lo largo de 28 días, logrando la máxima extracción y concentración. La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas de roble francés.

Tipo de Vino Tinto.

Variedad 100% Malbec.

Crianza 12 meses en barricas nuevas de roble francés.

Color Presenta un atractivo color púrpura intenso.

Olor En nariz, muy complejo y potente, este exuberante vino presume de una variada gama aromática con notas de frutos rojos maduros y mermeladas perfectamente ensambladas procedentes de su crianza en roble.

Sabor En boca, resulta muy elegante, sabroso, denso y generoso con taninos redondos bien marcados, proporcionando un excepcional equilibrio de estructura y amplia frutuosidad.

Comentario Cofradía: Un vino con mucho carácter que combina elegancia y potencia. Tiene un final sabroso. Elegante, equilibrado. Sabor a vainilla, frutos maduros.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,21

ANTRACITA

La vendimia se realiza a bajas temperaturas. Tras una doble selección manual a su llegada a la bodega, se realiza el encubado en barricas nuevas de roble francés de 400 litros donde se desarrolla la fermentación alcohólica. Cuando el vino obtiene el óptimo equilibrio alcohol-azúcar las barricas se trasladan a la cámara de frío para detener la fermentación. La maceración post-fermentativa se prolonga durante 20 días más con objeto de extraer al máximo el color, la estructura y los taninos dulces. Una vez analizado este proceso, se realiza un cuidadoso prensado en prensas hidráulicas.

Tipo de Vino Malbec Vendimia tardía

Variedad 100% Malbec.

Color Rojo violáceo intenso.

Olor En nariz, atesora aromas de gran complejidad a higos y ciruelas maduras acompañados armónicamente de notas a caramelo y nuez.

Sabor En boca, resulta potente, untuoso, tiene un extraordinario equilibrio alcohol-acidez-azúcar, confirmando lo apercibido en nariz así como la fuerza del terruño (altitud, amplitud térmica y sol). Expresa una óptima persistencia y un ensamblaje perfecto con el roble Allier, siendo la totalidad del alcohol y el dulzor procedente de la propia uva sobremadurada.

Comentario Cofradía: Un vino que puede acompañar muy bien a los postres. Sabor que sorprende en la boca, pues el dulzor de la entrada está equilibrado con la acidez y el alcohol. Taninos dulces y pulidos.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,16

El Sr. Virgilio Ochagavía entrega a cada asistente un listado con los precios de cada vino, promoción especial para El Tanino.

El Restaurante Ametzagaña nos ha ofrecido un salón para realizar la cata de Aromas y Vinos con la enóloga Fabiola Soto y para la cena un comedor privado para celebrar la Reunión. La cata con los vinos argentinos ha maridado con una cena argentina, que según me había informado el responsable del mismo, Alberto Benedicto; "que la cena tiene que maridar con los vinos, pero siendo los vinos los que marcasen el maridaje". Ha acertado con el resultado. Calificación: Muy buena.

Entrada al Restaurante Ametzagaña



LA CENA

- Aceite de Oliva Virgen Extra en Rama "*Zumo de Aceituna*" Abequina – Arróniz BELASCO, acidez máxima: 0,1º. Para degustación.
- Aperitivo: Mejillones de roca al vapor con salsa al limón.
- Entrantes individuales: Empanada argentina de carne con salsa humita.
- Tomate asado relleno de rúcula y mollejas de ternera con romero y miel.
- Pastel de patata, berenjena, pimiento rojo asado, aceituna negra y carne especiada.
- Churrasco de ternera argentina asado a la parrilla con chimichurri y ratatouille.
- Postre: Mil hojas de dulce de leche glaseada y burbuja helada.

El presidente Txema Benavente hace entrega de una Placa recordatorio a José Manuel Plo en agradecimiento de la visita que nos han realizado. El secretario comenta al Sr. Plo que a los socios de la Cofradía El tanino nos agradecería que la Placa viajase hasta la bodega de Mendoza. El Sr. Plo agradece la presencia de todos los asistentes, y nos dice que la placa viajará a Argentina.

El presidente finaliza la Reunión agradeciendo a la Bodega Belasco de Baquedano su visita a la Cofradía El Tanino, a la enóloga Fabiola Soto su charla conferencia y a los demás; socios e invitados, su asistencia.



La próxima Reunión de Capítulo se celebrará el día 28 de abril, último jueves de mes. El secretario convocará esta reunión.