



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de abril de 2011, se celebró en el Restaurante Asador TXOMIN de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de abril, para tratar la Reunión de Ciclo presidida por el presidente Txema Benavente. Se detalla la asistencia de socios Cofrades, socios que han comunicado su No asistencia e invitados.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jorge Grandes
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
Luis Orruño
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
Angel María Rodríguez
Javier Angustina
Pablo Torres
Txema Martiarena

INVITADOS

Luis Zugasti
Eugenio Pérez
José Manuel Gurruchaga
Jon Erzibengoa
Pilar Castelruiz
Eduardo Satóstegui
Oscar Molina
Javier Aurrekoetxea
Rosa Vega
Jaime Fernández
Ino Sainz
Marga Rodríguez
Maite Herrera
Amagoia Aizpúrua
Iatzu Azkue
Juanjo Giraldo

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Josean Grandes
Javier Ruiz
Jorge Grandes

INVITADOS COFRADÍA

Javier Gómez
Imanol Aguirre
Josetxo Arzallus

A las 20:30 horas, según llegaban los asistentes a la Reunión, socios/as e invitados/as se sirvió un aperitivo en el jardín del Asador para saludos y presentaciones de los asistentes.

El aperitivo: Tabla de ibéricos; lomo y chorizo "regado" con un Vino Rosado de Palacio de la Vega, (D.O. Navarra) Bodega recién incorporada a Ramón Bilbao Vinos y Viñedos. El vino; Color rosa frambuesa, vivo y brillante. Aromas a frutos rojos, como la fresa y la cereza, así como a aromas tropicales, como la piña. En boca es equilibrado, fresco y de paso de boca grato. En retronasal posee una intensidad, a frutos rojos.

A continuación pasamos al comedor para comenzar la Reunión de Ciclo. La asistencia a la Reunión: 40 personas, entre socios e invitados.

El presidente Benavente saludó a todos los socios e invitados, y presentó a los asistentes de Bodegas Ramón Bilbao, Javier Gómez, enólogo de la bodega e Imanol Aguirre,

delegado de ventas en la provincia de Guipúzcoa, agradeciendo su presencia, el aporte de los vinos de la bodega que vamos a catar y la presentación de los mismos.

El presidente comenta que de acuerdo con lo aprobado en la Asamblea General Ordinaria, celebrada en Irún en fecha: 28 de febrero de 2011, en el Artículo 3º en el ORDEN DEL DÍA, referente al número de socios de la Cofradía para el año 2011, en el que se aprobó por mayoría lo siguiente: Solo se van a admitir 2 nuevas plazas Socios/as en este año 2011. Si existiera alguna Baja durante el año, quedaría vacante. No se admiten más que las 2 nuevas plazas hasta la próxima Asamblea General Ordinaria del próximo año 2012.

Se va a dar entrada en la Cofradía El Tanino a 2 nuevos socios/as para cubrir el TOTAL DE ALTAS para el presente año 2011.

Fabiola Soto, enóloga. Alta propuesta por el socio Michel Saunier. Ayudará a la Cofradía y a sus socios a conocer más el campo del VINO, que nos servirá para cumplir con el registro que las entidades inscritas en la Diputación de Gipuzkoa a las cuales optamos, tengamos reconocidos nuestros derechos para la participación en los procesos participativos que la Diputación Foral de Gipuzkoa ponga en marcha a partir de ahora.

Pablo Torres, fisioterapeuta. Alta propuesta por los socios Juan Antonio Salcedo y Yon Ander Noriega. Pablo Torres, nacido en Argentina y conocedor y amante del vino ha participado como invitado en varias Reuniones de Capítulo.

Estas ALTAS se han comunicado a los socios de la Comisión de la Cofradía.

Continuando con la Reunión de hoy nos vamos a centrar en Bodegas Ramón Bilbao, que antes de ceder la palabra al enólogo de la bodega, quiero destacar que el jueves, día 24 de marzo, el presidente y secretario de la Cofradía El Tanino nos trasladamos a Bodegas Ramón Bilbao en Haro, Rioja Alta, atendiendo la invitación del enólogo de la Bodega, Javier Gómez, y el delegado de ventas para Gipuzkoa, Imanol Aguirre, para enseñarnos la bodega y presentarnos los vinos a catar en esta Reunión de Ciclo de la Cofradía El Tanino en el día de hoy. Comunicación de esta visita que se ha enviado a todos los socios.

El presidente pasa la palabra al enólogo Javier Gómez, quien se presenta a los asistentes y presenta los vinos que vamos a catar. Vinos de diferentes bodegas y D.O. que han sido adquiridas por el Grupo Diego Zamora.

Antes de entrar en la presentación de cada vino, nos comenta que en la séptima edición del Concurso Internacional de Vinos Bacchus, celebrada recientemente, donde se dieron cita más de 80 catadores profesionales de numerosos países para la entrega de prestigiosos trofeos, que se han convertido en los galardones más internacionales de todas las competiciones vinícolas celebradas en España.

TRES BACCHUS DE ORO PARA LOS VINOS DE RAMÓN BILBAO VINOS Y VIÑEDOS

Viña Turzaballa Gran Reserva 2001, Mirto de Ramón Bilbao 2006 y Cruz de Alba 2007 lograron el Bacchus de Oro en la edición 2010 del Concurso internacional Bacchus.

Continuó la charla comentando que su labor de enología se centra en los viñedos, con la responsabilidad de la uva, su tratamiento, su regadío, su vendimia, que generalmente se realiza al oscurecer el día hasta entrada la noche, para que las condiciones de la vendimia sean optimas, lo mismo que su transporte en cajas, no superando los 20 kgs., con el fin de mejorar la calidad del producto final.

VINOS RAMÓN BILBAO PARA CATAR EN LA REUNIÓN



Javier Gómez comienza con la presentación del primer Vino:

MONTE BLANCO Verdejo 2010

Con esta cosecha de la vendimia 2010, Ramón Bilbao, productor de vinos de Rioja desde el año 1924, se introduce en la elaboración de vinos amparados por la D.O. Rueda, y concretamente con la variedad Verdejo. Este salto se produce tras un minucioso análisis de diferentes zonas de España productoras de vinos blancos con una visión de largo plazo.

Para Bodegas Ramón Bilbao, se hacía imprescindible la producción de uva propia como base para la elaboración de vinos con personalidad. Del mismo modo, para conseguir la altísima calidad esperada y tras finalizar las instalaciones de producción de la Bodega de nueva planta, se está construyendo en estos momentos la zona social completando así el proyecto de bodega inicial, en el municipio vallisoletano de Serrada.

La bodega cuenta con algo más de 300 hectáreas de viñedos de diferentes edades en algunos de los municipios más afamados de la zona, como Serrada, Rueda, Medina del Campo y Pozaldez.

La personalidad e imagen única de Monte Blanco se aprecia a simple vista, incorporando en su etiqueta principal el dibujo de un monte que sólo es visible cuando la botella se encuentra a la temperatura óptima para el consumo. Cuando ésta llega a los 10-11°C, aparecen sobre la etiqueta las líneas en color azul del emblemático monte que da origen a la marca, e indica a quiénes lo toman que el vino se halla a la temperatura perfecta para disfrutarlo.

Monte Blanco es un verdejo que muestra el carácter propio que identifica a estas tierras castellanas. Un vino blanco para disfrutar y que cuida los signos propios de la variedad, equilibrando el conjunto y alzándose con un estilo propio y fácil de entender. En las llanuras inmensas de Rueda, tapizadas de vides alineadas, visibles desde nuestros viñedos, emerge un monte cuya cima es de reflejo blanco y que nos inspira en nuestro

esfuerzo de ofrecer un vino único y que sea apreciado. Cosechado con máquina a la noche.

Variedad 100% verdejo con notas de Sauvignon Blanc. 13% Vol.

Color Dorado con irisaciones de piel de limón, brillante y casi luminoso.

Olor En nariz se presenta fragante y varietal, aspecto éste que para esta primera añada se ha cuidado al máximo. Los aromas son típicos de fruta de la pasión, anisados y de hinojo.

Sabor Fondo tropical y almibarado; con retrogusto balsámico de recuerdo a plantas aromáticas.

COMENTARIO COFRADÍA: Escaso en nariz. En nariz cerrado con notas de humedad. Rico en boca. En boca es dudoso al principio, pero con retrogusto al final.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,53 - PVP: 3,71+IVA



RAMÓN BILBAO 2007 EDICIÓN LIMITADA

Modernidad fácil de entender. De una selección de las mejores uvas y de las mejores barricas se obtiene este vino cercano de inspiración moderna.

El orgullo y la promesa. En una de las mejores zonas de Rioja Alta, a una altitud de 600 metros sobre el nivel del mar, está la Finca Valpierre, donde crecen las uvas Tempranillo que se traducirá en nuestra bodega "enfant terrible".

VENDIMIA

Cuando las uvas de las fincas seleccionadas estuvieron en su óptima maduración a mediados de Octubre, se vendimiaron a mano y selectivamente los mejores racimos de Tempranillo. En la mesa de selección de las bodegas que CHOISE sólo los mejores racimos, con las bayas perfecto, para fermentar en cubas de roble a temperatura controlada. La edad del vino durante catorce meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Cuando a continuación, completar el proceso de envejecimiento en botella de nuestros bastidores de metro de diez meses más.

ELABORACIÓN

Selección de 893 barricas de las que se obtuvieron 245.126 botellas de 75cl y 8.500 botellas mágnam 150cl. En la mesa de selección de la bodega, elegimos los mejores racimos, los frutos perfectos, que fermentarán artesanalmente en tinos de madera, a temperatura controlada. Durante 14 meses, criamos el vino en barricas nuevas de roble francés y americano. Posteriormente, completamos su envejecimiento en nuestro botellero subterráneo dónde se afina durante 10 meses más.

Variedad Tempranillo Riojano 100%. 14% Vol.

Color Cereza picota, sin apenas tonos tejas. Cereza intenso oscuro con un borde granate. Aromas complejos a la nariz, el aroma de las ciruelas pasas en licor, moras maduras y maderas finas y exóticas (sándalo).

Olor Aromas complejos. En nariz se presenta, fragante y en evolución: desde las moras y las ciruelas, pasando por el sándalo y la canela hasta llegar a un fondo carnoso de maderas exóticas; todo envuelto en un tono ahumado muy elegante.

Sabor Su duración en la boca es prolongado, manifestando textura y en estos momentos ligeramente secante ya que el vino está en plena evolución; aunque se auguran las mismas sensaciones que en nariz para el futuro. Elegante y voluptuoso, con persistencia considerable y un final agradable a minerales. Un vino potente por su complejidad, que seguirá creciendo con el tiempo. Beber ahora o guardar.

COMENTARIO COFRADÍA: Vino correcto. Potente. En boca se aprecia un sabor intenso a madera. Ensamblado.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,32 - PVP: 7,12+IVA



Cruz de Alba Tempranillo Crianza 2007

Cruz de Alba nace de viñas plantadas en 1971 en el Pago de los Hoyales, en el término de Padilla de Duero en el corazón de la Ribera. Aranda a Valladolid. Es una tierra pobre. 400ml. anuales. Tratamiento: No herbicida. No insecticida. No fungicida. Vendimia manual en el momento óptimo de maduración y una cuidada elaboración proporcionan elegancia y distinción a este singular vino de nuestra bodega.

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 15 meses en barricas nuevas de roble americano y francés. Tras el embotellado ha permanecido 10 meses en botella redondeando y afinando sus aromas y matices.

Cruz de Alba 2007 consigue la Plata en el concurso Tempranillos al Mundo.

La sexta edición del "Concurso Internacional de Vinos Tempranillos al Mundo" organizada por la Federación Española de Asociaciones de Enólogos (FEAE), bajo los auspicios de la OIV se celebró en Logroño a principios de Noviembre.

Cruz de Alba 2007 ha obtenido un Tempranillo de Plata, en esta edición del 2010, el único certamen del mundo que distingue a los mejores vinos elaborados con la uva tempranillo.

Este concurso está abierto únicamente a aquellos vinos que tengan la uva tempranillo en su composición varietal. El objetivo es poner de manifiesto la calidad enológica de la variedad Tempranillo y sus sinonimias, promocionarla entre los consumidores y

distribuidores internacionales y premiar el esfuerzo de las empresas vitivinícolas y los enólogos por la mejora cualitativa de sus productos.

Cruz de Alba 2007 elegido el "Mejor de su Clase" para el International Wine & Spirits Challenge.

El concurso británico de más reconocimiento técnico como es el International Wines & Spirits Challenge ha concedido el galardón más alto a Cruz de Alba 2007 concediéndole la Medalla de Oro y el título "El mejor en su clase". El título se otorga al vino resultante con la máxima puntuación de su categoría, en este caso en la categoría Ribera del Duero de España en la añada 2007.

Fundada en el año 1969 esta competición se conoce por su rigurosidad y recibe cada año más de 5.000 vinos procedentes de 80 países.

Variedad: Tempranillo 100% - 14,5% Vol.

Color De capa muy alta, mantiene un recuerdo de tonos morados.

Olor En nariz despliega un ramillete de aromas y matices, sutiles y complejos, predominando los de frutas negras y rojas junto con los característicos de las maneras más nobles. Se aprecia un fondo lácteo de yogur, muy característico en nuestros vinos.

Sabor Su paso en boca es sabroso, llenándola y marcando de nuevo la fruta.

COMENTARIO COFRADÍA: Color cereza picota. Aroma a melocotón maduro. En boca entrada muy buena. Equilibrado. Muy goloso. Le falta crianza. Vino extremo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,68 - PVP: 10,68+IVA



Antes de que Javier Gómez nos presente el siguiente vino, el secretario le hace una pregunta:

" Que hacéis con el vino de una variedad, por ejemplo; Tinto Edición Limitada, que ha estado envejeciendo en diferentes barricas de roble francés, para que luego, una vez embotellado, todas las botellas tengan el mismo grado, color, aroma, sabor, etc, cuando todos sabemos que las barricas de roble, unas tienen más sabor tostado que otras".

"Coupage; Término francés que define la práctica de mezclar vinos de la misma o de diferente partida o cosecha con el fin de unificar sus cualidades. Llamado también Homogeneización, ya que el vino, al que se hace referencia (Tinto Edición Limitada) la fermentación alcohólica la hace en los depósitos de inox. La fermentación maloláctica la hace en los depósitos de inox y en algunos casos termina en barrica. Una vez reposado y envejecido, vuelve a depósitos de gran tamaño para su homogeneización, y después embotellado, con la garantía de que todas las botellas salen con el mismo grado, color, aroma, sabor etc."

Viña Turzaballa de Ramón Bilbao - Añada 2001 Gran Reserva

Es un vino excepcional que se elabora sólo en añadas singulares. Para las ocasiones que realmente importan. Uvas vendimiadas de forma manual a mediados de Octubre en viñedos con más de 75 años del término de Haro (Fincas de la Turca y La Zaballa). Tras el encubado de la uva en las mejores condiciones, el vino fermentó a temperatura controlada y permaneció durante 40 meses en barricas de roble americano y posterior estancia en nuestros calados durante otros 40 meses para afinarse.

Variedad: 100% Tempranillo 13,5% Vol.

Color: Rojo picota con el borde rubí brillante.

Olor: En nariz recuerda a frutas muy maduras (Ciruelas y bayas silvestres), con torrefactos, cacao y vainilla de noble crianza.

Sabor: En boca presenta redondo y especiado con matices de cuero y madera de caja de puros. Muy elegante. Retrogusto prolongado muy sutil y elegante.

COMENTARIO COFRADÍA: Añada excepcional. Muy fácil de beber. Intenso en boca con retrogusto. Aparecen tonos frutales poco intensos. Sensación de VINO. Muy redondo. Buen equilibrio.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,69 - PVP: 18,55+IVA

Mirto de Ramón Bilbao Cosecha 2006

Un vino con corazón. La uva tempranillo de cepas viejas en toda su expresión. Un vino moderno, de gran personalidad, acostumbrado a ocupar el liderazgo en los 'rankings' más exigentes.

VENDIMIA: Esmerada selección de parcelas de viñedo viejo con cepas de más de 70 años en zonas límites de cultivo (Haro, Ollauri, Gimileo, Cihuri, Villalba y Cuzcurrita) vendimiadas a partir de la primera semana de Octubre.

ELABORACIÓN: Todo es arte en este vino: desde que se escogen los racimos en la mesa de selección de la bodega hasta la fermentación en pequeños tinos de roble francés. Tras una cuidada fermentación a temperatura controlada para alcanzar la máxima extracción de aromas y color, el vino pasa a barricas dónde se realiza la fermentación maloláctica sin trasiegos, sólo con el removido de las lías mediante la técnica de "bâtonnage" periódico. Cumple un periodo de 24 meses en bodega nueva de roble francés de Allier cuyo nivel de tostado ha sido especialmente escogido para esa añada. El vino se embotella sin ningún proceso de clarificación o filtración, pudiendo aparecer poso en la botella.

Variedad: 100% Tempranillo Riojano. 14% Vol.

Color Color morado muy opaco y brillante.

Olor Su amplia paleta de aromas nos conduce desde los frutos negros, madera ahumada y pan tostado hasta la nuez moscada.

Sabor En el paladar es apreciable su textura suave y elegante a la vez que poderosa y contundente. El vino se va desenvolviendo en multitud de capas que demuestran el esfuerzo de integración entre la fruta del tempranillo y la sutileza de la crianza en madera. El vino permanece en boca dejando una sensación fresca y jugosa que nos trae de vuelta las frutas del inicio.

COMENTARIO COFRADÍA: Aroma a cacao. Sabor ligero a cítricos, sensación de acidez que pasa para dejar un buen retrogusto. Vino puro, redondo.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,56 - PVP: 23,00+IVA

Asador Sidrería Txomin



MARIDAJE DE LA CENA

- Foie de canard fresco a la plancha, brick de manzana reineta, con coulis de salsa balsámica al Pedro Ximénez.
- Merluza a la Koskera con toque de espárragos verdes.
- Bacalao a la Vizcaína.
- Brocheta de Buey con verduras y beicon, alcachofa asada y patata horno.
- Postre: Trufa de chocolate con helado de cítricos



Orujo de Hierbas

Recuerdos de tomillo, té y manzanilla... En nariz muy herbáceo, con notas anisadas.

Después del café se sirvió un Orujo de Hierbas de Bodegas Mar de Frades, de Ramón Bilbao, para despedir un maridaje, que según los comentarios de los asistentes fue acertado con los excelentes vinos catados.

El presidente de la Cofradía hizo entrega de una Placa Recordatorio, en Agradecimiento de la Visita de Bodegas Ramón Bilbao a nuestra Cofradía El Tanino.

El enólogo Javier Gómez agradeció esta placa y la asistencia de socios e invitados para presentar un poco más de cerca los vinos que se habían catado. Bodegas con Vinos D.O. de las mejores Zonas del País: D.O. RIOJA, D.O. RIBERA DE DUERO, D.O. RUEDA, D.O. NAVARRA, D.O. RIAS BAIXAS, todas ellas adquiridas por el Grupo Diego Zamora, empresa de capital 100% familiar, y propietaria de Ramón Bilbao Vinos y Viñedos. Igualmente comentó que se le enviase el reportaje de la Reunión que había visto preparar al secretario.



El presidente cerró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de Abril, comentando que el secretario enviará Convocatoria para la próxima Reunión de Ciclo del mes de Mayo.

Donostia, 28 de abril de 2011.