



*Cofradía del vino*  
**El Tanino**®

## **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 26 de mayo de 2011, se celebró en el Restaurante Illarra de Donostia la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de mayo, 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  
Josean Grandes  
Ion Ander Noriega  
Felix Arce  
Susana Etxarri  
Luis Orruño  
Patxi Rodríguez  
Javier Ruiz  
Javier Angustina  
Pablo Torres  
Txema Martiarena

### **INVITADOS**

Jon Erzibengoa  
Rufino Zabaleta  
Elisabet Urrusolo  
Luis Zugasti  
Eduardo Zabala

Santi Ortega  
Chicho Ortega  
Javier Aurrekoetxea  
Rosa Vega  
Ignacio Olaizola  
Eduardo Satóstegui  
Oscar Molina  
Ino Sainz  
Marga Rodríguez  
Juanjo Giraldo  
Igor Aizpúrua  
Olivier Gasca  
Carlos Ubide  
Javier Zaldúa  
Oscar Cintero  
Juan José Merino

### **COMUNICADO NO ASISTENCIA**

Joseba Landa  
Iker Maya  
Angel María Rodríguez  
Michel Saunier  
Santi Baños  
Fabiola Soto

### **INVITADOS COFRADÍA**

Juan Muga  
Jesús Mari Satrústegui  
Alberto Estébanez

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

A las 21:00 horas se pasó al comedor para iniciar la Reunión de Capítulo. El presidente Txema Benavente presentó a los asistentes los invitados de la Cofradía: Juan Muga de Bodegas Muga y a los Delegados Comerciales de Bodegas Muga; Jesús Mari Satrústegui y Alberto Estébanez.

Agradeció la visita de los componentes de la bodega, como la aportación de los vinos que íbamos a catar en la Reunión.

Comentó igualmente que en fechas recientes el presidente y secretario de la Cofradía El Tanino habían Visitado las Bodegas Muga, catando los vinos que se iban a presentar en esta ocasión, saludando y almorzando con Isaac Muga Caño.



El presidente Benavente pasó la palabra a Juan Muga, que empezó a exponer Bodegas Muga, y los vinos que se iban a degustar en la cena.

“Tres generaciones de la familia Muga forman parte de la historia del vino de Rioja. Bodegas Muga fueron fundadas por Isaac Muga Martínez en el año 1932. En la actualidad la bodega está ubicada en un hermoso caserón rijano en el corazón vinícola de Haro, el barrio de la Estación.

Han pasado los años y la historia se ha detenido. Ese es nuestro orgullo, seguir siendo una bodega familiar, ello marca impronta y da carácter.

Ser fieles a la tradición y elaboración artesanal, unido a una clara visión de futuro, han creado una personalidad propia y ella se transmite en nuestros vinos.

El origen de los mismos, los viñedos propios en Rioja Alta y la variedad Tempranillo, la esencia de nuestros tintos.

En Muga, la tonelería es elaboración artesana. Controlamos la procedencia y calidad de la madera de roble americano y francés, y construimos nuestros tinos y barricas con el mayor esmero.

En bodegas Muga no existen depósitos de acero inoxidable ni de cemento. La fermentación y maceración se realiza en los tinos de madera, la lenta decantación a lo largo del invierno, la tradicional trasiega por gravedad, la clarificación con clara de huevo fresco marcan nuestras diferencias en el proceso de elaboración.

La crianza en barricas de roble, el reposo en botella y el paso de los años, proporcionan el carácter y buqué que define nuestros vinos y les otorga nombre propio: MUGA”.



## LOS VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN DE LA COFRADÍA EL TANINO



Juan Muga siguió con la explicación de los vinos que se habían servido en la terraza con el aperitivo:

### MUGA BLANCO 2010

**Tipo:** Vino blanco con crianza

**Denominación de origen:** Rioja

**Uvas:** Viura 90% y Malvasía 10%

#### Valoración:

Un blanco fresco, alegre y floral, fermentado en barrica y con una breve estancia de tres meses en madera sobre lías.

#### Nota de cata:

- **Vista:** Color amarillo muy pálido con tonalidades verdosas. Brillante.
- **Nariz:** Aromas florales y de fruta fresca sobre un fondo de heno recién cortado y de fruta cítrica y de manzana.
- **Boca:** Alegre, fresco y jovial, con predominio del sabor de la fruta ácida y con algún toque mentolado. Amplio y largo. En el postgusto deja una sensación entre dulce y amarga.
- **Envejecimiento:** Fermentado en barrica. Criado sobre lías durante 3 meses en barricas nuevas de roble francés.

**Graduación:** 13,0%



## MUGA ROSADO 2010

**Tipo:** Vino rosado

**Uvas:** Garnacha 60%, Viura 30% y Tempranillo 10%.

**Suelo:** Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración:

Tras 12 horas de maceración, el vino fermenta durante 20/35 días en depósitos de madera pequeños de unos 2.000 litros a 18°C. Tras dos meses de estancia en depósitos de madera se estabiliza por frío, se filtra y se embotella.

### Nota de cata:

- **Vista:** Color salmón pálido con ligeras notas cobrizas en el bulbo.
- **Nariz:** Curiosa añada, aromáticamente hablando, en la que apenas distinguimos las típicas frutas ácidas (manzanas, cítricos) que tanto marcan este vino en otras cosechas. Esta vez nos encontramos ante un auténtico repertorio de frutal donde quizás destaque la pera, el melocotón y la fruta de la pasión. La impresión es comparable al impacto olfativo que nos impresiona al llegar a un mercado de frutas: todo se huele, todo agrada, pero no hay un aroma claramente reconocible.
- **Boca:** La boca es golosa pero sin llegar a dulce, amplía por el trabajo de las lías finas, y apuntalada por la amable acidez aportada por la garnacha.

**Graduación:** 13,0%



## CAVA CONDE DE HARO

Más de 25 años elaborando Cava. La ambición vinícola de esta bodega va aún más lejos porque no sólo elabora con arte vinos tranquilos, sino que también sabe hacer espumosos como este brut seco, de gran personalidad, resultado de un preciso coupage entre las variedades Malvasía y Viura. De un color amarillo-verdoso, con una burbuja diminuta.

Los viñedos están situados a gran altitud en la misma zona que el Prado Enea viñedos. Sin embargo el cava viñedos están situados en las laderas orientales al norte, para proteger las plantas durante el verano por el calor excesivo que podría alterar el delicado aroma varietal requerido por cavas.

### Elaboración:

Las uvas se cosechan hacia la tercera semana de septiembre, unos 15 días antes de las utilizadas para los vinos blancos. La cosecha se realiza en cajas de 15 kilos para proteger a las bayas su integridad. Después de pasar por la cinta de selección, los racimos son llevados a la prensa. Al pulsar es el momento más delicado, ya que la calidad debe mantenerse a toda costa.

**Uvas:** Viura 90%, Malvasia 10%

### Nota de cata:

- **Vista:** La primera impresión en la copa es, casi sin oxidación, con brillantes colores amarillo-verde. La espuma es densa y persistente, proporcionando una línea uniforme de burbujas microscópicas saliendo a la superficie.
- **Nariz:** La nariz está dominada por afrutados y florales. En el fondo nos encontramos con notas de fermentación de la transformación del vino en la botella. Destacan en la fase aromática los matices cítricos y de flores blancas, con recuerdos cremosos, de miel y vainilla.
- **Boca:** El paso por boca es pleno y elegante, con un final ligeramente amargo y persistente, es meloso, pero fresco a la vez. En postgusto vuelven las frutas, esta vez con mayor dominancia de especias que dejan un grato recuerdo durante unos segundos al catador.

**Graduación:** 12,5%

La votación de Cata no se pudo completar, ya que los vinos Blanco, Rosado y Cava se sirvieron en la terraza del restaurante junto a un variado aperitivo, según iban llegando los socios de la Cofradía y los invitados. Se comprobó que hubo varios asistentes que no completaron las bebidas. Los datos para la calificación, tomados de algunos de los asistentes, oscilan entre **7,6 y 7,8**. Se deja la Cata para el comedor donde se servirían los vinos Tintos de Muga.



## MUGA CRIANZA 2007

**Tipo:** Vino Tinto Crianza.

**Uvas:** Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

**Suelo:** Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Valoración:

Muga Crianza, es, a pesar de su nombre, un vino con una larga crianza de Reserva, un vino elegante y bien equilibrado, de perfil clásico y tradicional, amplio, carnoso y expresivo.

### Nota de cata:

- **Vista:** Color rojo intenso.
- **Nariz:** Aromas de fruta madura con notas de fina madera bien ensambladas.
- **Boca:** Estructurado, bien equilibrado, carnoso y con los taninos pulidos.
- **Envejecimiento:** Envejecido durante 6 meses en cubas de roble americano y durante 24 meses en barricas de roble americano y francés de 22 l. Posteriormente, descansa en botella durante otros 12 meses.

**Graduación:** 13,0%

**COMENTARIO COFRADÍA:** Rico en boca. En boca es dudoso al principio, pero con retrogusto al final. Un vino que está hecho. Redondo. Fácil de beber.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,07**



## MUGA RESERVA Selección Especial 2005

**Tipo:** Vino Tinto Reserva.

**Uvas:** Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano.

### Valoración:

Este vino sintetiza pasado, presente y futuro en un mismo caldo. Por un lado toma de los vinos clásicos su capacidad de evolución, su complejidad y su exquisita elegancia, mientras que, por otro, hace evidente su marcado carácter frutal y sus toques frescos y especiados, más propios de vinos modernos.

Añada muy completa. Viñedos de 35 años de edad. Uva seleccionada.

### Nota de cata:

- **Vista:** Color rubí brillante con tonos morados. Capa media-alta.
- **Nariz:** Nariz dominada por fruta madura con frutillos rojos, especias y bálsamos.
- **Boca:** Entrada cálida y untuosa. Taninos redondos y un complejo componente mineral. Final largo y elegante.
- **Envejecimiento:** Seis meses en cubas de roble americano y veinticuatro en barricas de 225 l. de roble americano y francés. Finalmente doce meses en botella antes de salir al mercado.

**Graduación:** 13,5%

**COMENTARIO COFRADÍA:** Redondo. Vino que ofrece garantía, Felicidad. Muy carnoso. Muy afrutado. Invita a seguir bebiendo.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES:** 8,55

## MUGA PRADO ENEA Gran Reserva

**Tipo:** Vino Tinto Reserva.

**Uvas:** 80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano.

**Suelo:** Arcillo-calcáreo y aluvial.

### Elaboración:

Junto a las uvas del Torre Muga, las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en entrar en bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima. La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 kg. de capacidad, sin control de temperatura ni adicción de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo fresco.

### Valoración:

Sus aromas profundos, nítidos, intensos y muy complejos convierten a este vino en uno de los más atractivos de cuantos se elaboran en la bodega.

A pesar de su fortaleza, el vino transmite su potencia de un modo delicado, sutil y agradable.

### Nota de cata:

- **Vista:** Color rojo rubí de alta intensidad y ribetes de color teja.
- **Nariz:** Especias, cuero y tabaco elegantemente entrelazados.
- **Boca:** Paso armónico y gratificante. Su potencia y sabor dejan un recuerdo final memorable, muy elegante y de gran persistencia.

**Graduación:** 13,5%

**COMENTARIO COFRADÍA** Pleno de fruta. Redondo y con taninos suaves. Notas ahumadas muy ligeras. Un gran vino. Para disfrutar bebiendo. Invita a más.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,74**



## **MARIDAJE DE LA CENA**

**Aperitivo:** Recepción en la terraza

- Verduras en tempura.
- Arroz con hongos.
- Croquetas.

**Menú:**

- Ensalada de txangurro con verduritas.
- Merluza a la parrilla con vinagreta de manzana.
- Costillar de ibérico en fresco, asado a la parrilla.
- POSTRE: Torrija caramelizada con helado de yogurt.

El secretario comentó que para después del café íbamos a degustar un gran Pacharán. Pacharán Belasco 1580 Oro es un pacharán único, con un sabor diferente elaborado con una receta secreta que se ha transmitido a través de las distintas generaciones. Este pacharán se ha creado con una selección exhaustiva de pacharanes frescos (endrinas), procedentes de las 100 hectáreas de plantaciones navarras en propiedad y macerados con el aguardiente natural de anises y azúcar de la más alta calidad.

El resultado es un pacharán exclusivo que destaca por su color rojo rubí muy intenso, fruto de la alta concentración de endrinas por litro (300 gr).



La mayoría de los pacharanes que hay en el mercado tienen una concentración de endrinas de 120 gr. por litro, muy lejos de los 300 gr. del pacharán 1580 Oro. En boca es muy fresco y afrutado y con un final muy agradable, ligeramente anisado.

Después de la cena se invitó al Restaurador Joxan Eizmendi, para que diese una versión del maridaje de la cena con los vinos de Muga.

Joxan Eizmendi nos comentó que con los vinos de Muga que se habían catado en la cena, era necesario preparar unos platos que se ajustasen y que maridasen con los vinos.

Los presentes comentaron la variedad de platos, calidad, su sabor, presentación y maridaje perfecto con los vinos catados. Se le ofreció un merecido aplauso. Se pidió que se presentasen en la mesa los cocineros y camareras para ovacionarlos igualmente.



El presidente, Txema Benavente cerró la Reunión de Capítulo agradeciendo a Bodegas Muga, Juan Muga, Jesús Mari Satrustegui y Alberto Estébanez su presencia en Donosti, en la Reunión de la Cofradía del Tanino y agradeciendo igualmente la aportación de unos excelentes vinos y cava.

El presidente y secretario hicieron entrega de una Placa recordatorio de la visita de Bodegas Muga a nuestra Cofradía.



Juan Muga agradeció igualmente la presencia de todos los socios e invitados de la Cofradía El Tanino y el interés que habían demostrado en la presentación de la Bodega Muga y de sus vinos.