



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de julio de 2011 se celebró en Irún la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de julio. En esta ocasión fueron dos los lugares donde se celebraron las catas y el maridaje correspondiente, primero en el Bar Real Unión, para pasar a continuación a la Vinoteca Mendibil. La Reunión fue presidida por el secretario Jesús Rodríguez por la ausencia del presidente y vicepresidente de la Cofradía. Se detalla la asistencia de socios Cofrades, socios que han comunicado su No asistencia e invitados.

ASISTENCIA SOCIOS

Jesús Rodríguez
Jorge Grandes
Juan Antonio Salcedo
Fernando García
Iker Maya
Luís Orruño
Alberto Górriz
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
Javier Angustina
Michel Saunier
Javier Ruiz
Susana Etxarri
Txema Martiarena

INVITADOS

Juan Carlos Gorospe
Jaime Fernández
Javier Ibáñez
Nekane Valles

José Manuel López
Javier Zaldua
Imanol Aguirre
Ramón Nájera
Borja Gasca
Igor Aizpúrua
Carlos Sánchez

SOCIOS COMUN. NO ASISTENCIA

Txema Benavente
Josean Badallo
Alejandro Olondris
Iñaki Galarza
Joseba Landa
Patxi Rodríguez
José Luís Pérez
Ion Ander Noriega
Félix Arce
Pablo Torres
Fabiola Soto

La puntualidad fue total de los 25 asistentes a la Reunión. El secretario presentó a todos los socios e invitados asistentes a David, gerente del Bar Real Unión.

A las 20:30 horas nos pasó a la mesa que tenían preparada en la terraza, en la plaza del Ensanche, donde se degustaron dos grades vinos:

NAIA Blanco Rueda

Bodegas Naia forma parte del grupo Orovines, un grupo de profesionales con una estrecha vinculación al mundo del vino, tanto en la elaboración como en la comercialización y la comunicación, que persigue situar nuevas marcas entre los vinos de mayor calidad, potenciando las variedades autóctonas y recuperando viñedos de larga edad. En este caso, el equipo que dirige Eulogio Calleja nos ofrece un gran vino blanco NAIA, en la denominación de Rueda.

Color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpio y brillante. En nariz se destacan los aromas a frutas tropicales, notas herbáceas, bergamota, ralladura de lima y unas notas vegetales muy leves que le dan profundidad. En boca tiene una buena acidez, con una entrada sedosa y fresca, con cuerpo, estructura sabor largo y fresco.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,96 - Precio: 10,00 €

COMENTARIO COFRADÍA: Vino muy adecuado al plato marinado. Sabroso. Fresco. Retrogusto.



BOURGOGNE ALIGOTÉ

Bourgogne Aligoté es una *denominación de origen controlada* (AOC) para el blanco, vino producido a partir de la Aligoté, uva variedad en la región de Borgoña en Francia. La AOC fue creada en 1937.

Alrededor de 1.700 hectáreas (4.200 acres) de viñedos de Borgoña se dedicaron a la producción de Bourgogne Aligoté en 2007, y la producción media anual durante el período 2003-2007 fue 107.470 hl.

Bourgogne Aligoté es un AOC regional, lo que significa que los vinos se pueden producir en toda la región de Borgoña. Desde 1998, existe también un delimitado AOC para Aligoté basado en los vinos llamados Bouzeron, que anteriormente era conocido como Bourgogne Aligoté Bouzeron.

Mientras que la uva principal es Aligoté, regulaciones AOC permiten a Chardonnay que se mezclan en estos vinos. Los vinos tienden a ser luz y ácidos en el estilo, y por lo general sin roble, a diferencia de muchos vinos de Borgoña. Es más común y más notable Chardonnay basado en los vinos blancos.

Bodegas Viticulteurs a Saint Aubin. Cote D´or France. Chardonnay 100%

En nariz es aromático, Flores blancas. En boca sabor largo. Compota de pera.

COMENTARIO COFRADÍA: Vino muy atrevido con el plato marinado. Muy aromático. Temperatura muy adecuada. Sabor a frutas. Retrogusto.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,84 - Precio: 10,00 €

Estos vinos fueron maridados con los platos que más abajo detallaremos.

El secretario agradeció la atención a David, que se encargó que todo fuera servido en su punto. Vinos y maridaje.

Pasando a continuación a la VINOTECA MENDIBIL para seguir con la cata de vinos y el maridaje que le acompañaba.



Los responsables de la Vinoteca Mendibil, Iñaki y Miguel, nos acompañaron a las distintas dependencias enseñándonos todos los "caldos" de diferentes países que se presentan y almacenan en las mismas.

Al sentarnos en las mesas y antes de iniciar la degustación y cata de algunos de los vinos, Michel Saunier tomó la palabra haciendo presentación de la Vinoteca Mendibil como "vinos de todo el mundo". Comentó que se habían seleccionado unos grandes vinos para maridar con unos buenos platos.

D.O. Jerez

La Denominación de Origen de Jerez está situada en la provincia de Cádiz, englobando los términos de Jerez de la Frontera, el Puerto de Santa María, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real, Chiclana de la Frontera y algunos pagos de Lebrija.

Los vinos de Jerez son unos de los más representativos e importantes de cuantos se

producen en Europa. Para garantizar y preservar la calidad de estos vinos, nace en 1934 el Consejo Regulador de las Denominaciones de Origen Jerez y Manzanilla, fecha que sitúa a este Consejo Regulador como el más antiguo de España.

El cultivo de los viñedos está influido por un clima atlántico, con vientos de poniente que juegan un papel importante, ya que aportan una temperatura media anual de 17.5°C.

Los suelos más característicos son los denominados "albarizas", factor determinante en la calidad de los vinos, ya que retienen agua de las lluvias, de cara a los meses de sequía.

Es importante citar de esta Denominación de Origen, que no aparece en la tabla de calificación de añadas, ya que sigue un sistema de crianza diferente al resto de los demás vinos.

Macarena, Manzanilla de Sanlúcar 15%

Criada en Sanlúcar de Barrameda, junto a la desembocadura del Guadalquivir, bajo velo de flor.

Color amarillo pálido. Delicada y sutil en nariz, muestra su carácter salino en boca. Uva Palomino fino. Aroma, a yodo: A mar.

COMENTARIO COFRADÍA: Manzanilla de Jerez, Elegante, fresca, ligera, muy apropiada para iniciar una cena, con un buen acompañamiento, que detallaremos más abajo.

Precio: 5,70 €



Castelloig – Cava, 12%

DESCRIPCIÓN:

Después de vinificar por separado los diferentes varietales, se realiza un coupage con el que se elabora este cava siguiendo el método tradicional.

Cava de burbuja persistente. Aroma fino, frutal y floral con notas de jazmín, manzana y pomelo. Fresco, ligero y muy seco.

VARIEDADES DE UVA: Macabeo, Xarel-lo

CRIANZA, mínimo de 12 meses

COMENTARIO COFRADÍA: 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. El paso por boca es pleno y elegante, con un final ligeramente amargo y persistente. **Precio: 11,40 €**



La Misión, Pinot Noir. Chile, 2008, 13,5%

Aromas y sabores: A veces, en las versiones más simples, el Pinot Noir huele a frutillas maduras, a moras o a ciruelas, pero no hay que tomar estos descriptores como ley. El Pinot Noir es un ejemplo clásico de variedad que es un vehículo para la expresión del lugar; del clima, temperaturas muy frías, del suelo, de la personalidad del productor. A veces, huele a cuero, a montura, a hongos silvestres, a trufas. Tarea para ustedes averiguar qué notas son las que su copa les está entregando. En la boca, se caracteriza por una menor cantidad de taninos y un cuerpo ligero pero elegante y fino cuando se le trata con cuidado.

El "Proyecto Pinot Noir" se inició en 1999, con la idea de producir el mejor Pinot Noir de Chile: único, expresivo y orgulloso de sus raíces del Nuevo Mundo, en tanto que su vinificación seguiría las antiguas tradiciones de la Borgoña. De esta región proviene el connotado enólogo Martin Prieur, quien nos asesoró en la búsqueda y selección de los mejores terroirs y en el óptimo manejo de los viñedos.

Uva: Tinta (*Vitis vinifera*), considerada una de las más internacionales y elegantes.

En nariz: puede alcanzar la excelencia aromática; cereza, cassis, fresa, frambuesa, que evolucionan a un delicado aroma con el envejecimiento. En boca: ligero pero bien estructurado, si se vinifica al viejo estilo Borgoñes, puede necesitar de años de añejamiento, para suavizar los taninos aportados por los escobajos.

COMENTARIO COFRADÍA: Exceso de taninos. Entrada potente, Sabor ligeramente amargo. Vino difícil de calificar.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,50 - Precio: 9,95 €

Ugaba. Vino de Sudáfrica. 15%

Sin duda, Sudáfrica se encuentra entre los principales países a nivel mundial, en cuanto a la calidad de sus vinos se refiere. Sus bodegas, cada vez más consagradas, se esmeran por seguir produciendo los mejores vinos del mundo. Por este motivo, los vinos sudafricanos siguen obteniendo año tras año importantísimos galardones en los más relevantes concursos internacionales de vino.

Los distritos vinícolas de Sudáfrica abarcan unas 100.000 hectáreas y la mayor parte de viñedos se localizan en un radio de unos 160 kms. alrededor de Ciudad El Cabo. Allí encontramos las zonas vinícolas más importantes: Constantia, Durbanville, Swartland, Stellenbosch, Paarl.

Fue Simon Van der Stel, entorno al año 1679 quien dio inicio a la cultura vinícola en este país. Fue él quien creó el primer viñedo pensando en aquel momento en suministrar vino a los marineros que atracaban en el puerto. Hoy en día ese viñedo es uno de los más importantes y reconocidos del mundo, el Groot Constantia.

Los vinos se producen a partir de una gran variedad de cepas de orígenes muy diversos, teniendo una gran influencia en los cruces obtenidos, las cepas de origen alemán.

Algunas de la uvas más cultivadas son la Pinotage (cruce entre Pinot Noir y Cinsaut del Ródano), la uva Cinsaut, junto con Cabernet Sauvignon, produce un característico vino claro. Otras uvas de vinos tintos cultivadas con éxito son la Shirah y Pinot Noir.

Los vinos blancos más comunes son Stein o Chenin Blanc. Curiosamente, una uva blanca muy utilizada, la de Palomino de Jerez, es conocida en Sudáfrica como "Uva Francesa". El Semillón es conocido como Uva Verde.

Un cruce con excelentes resultados es el obtenido entre Cabernet Sauvignon y Merlot , a la manera del Bordelais.

La bodega está situada en tierras altas, clima atlántico.

Uva: Syrah, Cabernet Sauvignon 65%. Merlot 35%.

Sabor: Afrutado

COMENTARIO COFRADÍA: J. Angustina; Redondo, casi se mastica. Varios socios; Principio muy duro, pero se suaviza en el segundo "trago". M. Saunier; Color intenso, aroma y sabor que sorprende. J. Aº. Salcedo; vino muy similar a los vinos de Ribera de Duero (Mauro).

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,02 - Precio: 16,20 €



Sudáfrica es el país productor de vino más antiguo del denominado Nuevo Mundo.



Altavista, Premiun, Malbec 100%



Mendoza, Argentina, el valle es una de las regiones vinícolas más bellas del mundo

Altitud: 1.050 mts. Conducción: Espaldero. Densidad de plantación: 5.555 pies por hectarea. Rendimiento: 9.000 Kg/ha. Sistema de poda: Cordón Pitoneado. Corta (4 a 6 yemas por brote). Cosecha: 100% selección de racimos, 20% selección de granos. Piletas: 110 hl de cemento epoxicado y de acero inoxidable. Maceración pre fermentaria: Larga. Fermentación maloláctica: si Maceración Post fermentaria: 15 días. Crianza: 50% por 8 a 10 meses en barricas, 80% Francés, 20% americano. 4 meses en botellas.

Argentina, y en particular la región de Mendoza, está haciendo un nombre por sí mismo como la fuente de algunas de las mejores expresiones de Malbec jamás se ha hecho. En este clima cálido y seco del Malbec alcanza cerca de la madurez perfecta dotar a los vinos con una textura aterciopelada y sabor intenso de la mora, especias picantes y hierbas balsámicas. El refrigerador, bien drenados laderas de las colinas de la región han demostrado ser ideal para el Malbec, que permite a los vinos a alcanzar un nivel de complejidad y armonía que rivaliza con los de Napa o Bordeaux.

Notas de Cata Junto a su color rojo rubí, ofrece un aroma a frutas rojas muy maduras y a especias. En boca es untuoso, redondo, con mucho volumen y una larga persistencia.
Vinificación En piletas de 110 hl de cemento epoxicado y tanques de acero inoxidable con remontajes intensivos por periodos cortos para extraer el máximo de taninos suaves.

Crianza 12 meses en roble francés (80%) y americano (20%).

Detalles Técnicos Riego: acotado para limitar el tamaño de la uva.

COMENTARIO COFRADÍA: Vino denso. Retrogusto. Armonioso. Buen maridaje con las carnes rojas

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,68 - Precio: 12,75 €

Cauhapé, Jurançon, Vino afrutado del suroeste de Francia. 13%



Les détails font la perfection...

Ubicado en el corazón de Jurançon, entre los Pirineos y el Atlántico, el viñedo cubre 40 hectáreas de viñedos, en el sureste, generosamente expuestos.

El clima característico de nuestra región, combina mar y montaña. Combinando con la calidad del suelo, la mezcla preciosa de arcilla, sílice y piedras, se puede expresar la quintaesencia de la uva Jurançon, variedades: Grandes y Manseng Petit.

Cauhapé el campo, estamos constantemente en contacto con la naturaleza para ayudar a celebrar su generosidad.

...et la perfection n'est jamais un détail.

Entre Biarritz y Lourdes, en el corazón de Bear, frente a los pirineos, Henri Ramonteau desarrolla los vinos blancos secos y dulces de un terroir excepcional, el Cauhapé superficie. Jurançon de aromas frutales y complejos, el color dorado de una rara elegancia, lo que sin duda hará las delicias de los aficionados del palacio de los vinos elegantes.

En nariz, muy fresco y firme. En el paladar, este vino muestra un montón de estructura, con algo de agarre firmes y una encantadora presencia de peso, destaca en el paladar. Esto es contrarrestado por una fresca acidez y una textura firme. Delicioso y estructurado. Para beber ahora y durante los próximos años.

COMENTARIO COFRADÍA: Paladar suave, fresco, afrutado. Similitud al vino Sauternes, vino de postre francés de la región de Sauternes, dentro de la región vinícola de Burdeos. Jurançon, excelente para maridar foie y con el postre elegido.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,81 - Precio: 13,15 €

MARIDAJE DEL APERITIVO Y CENA

APERITIVO REAL UNIÓN:

- Calamares fritos
- Taco de bacalao sobre fina salsa verde

CENA VINOTECA MENDIBIL:

- Entrantes de Ibéricos; lomo, jamón
- Ostras de Arcachón
- Txipirones en su tinta
- Solomillo de viejo
- Carrilleras en su jugo

POSTRE:

- Tabla de quesos curados

El maridaje del aperitivo y la cena se ha ajustado a los vinos más arriba expuestos. El secretario, unido de todos los asistentes, tributaron una cerrada ovación a Iñaki y Miguel por el logro conseguido.

El secretario quiere hacer constar en este Acta la intervención del socio Cofrade, Michel Saunier, por su dedicación a que esta Reunión haya resultado un éxito en su preparación y desarrollo de la misma, habiendo participado en todos los comentarios de los vinos y del maridaje del aperitivo y cena. Igualmente aplausos para M. Saunier.

El secretario expone que para el próximo mes de agosto, mes de vacaciones, no se celebrará Reunión de Capítulo...Pero es un mes muy propicio para que los socios del Tanino que ya estaréis de regreso de vacaciones, e invitados que queráis aportar, reunirnos en la Sidrería Sarasola de Astigarraga, para degustar una cena, donde no faltará; Chorizo a la sidra, Foie fresco de canard, Bacalao al pil pil con patatas panadera, Chuleta de viejo y un gran postre, todo ello regado, primero, con sagardoa de la Kupela, siguiendo con sagardoa en la mesa, para continuar con; Vino crianza de Rioja o Ribera de Duero, y terminar con el postre con un variado de: Armagnac, Coñac, Patxaran, Licor de hierbas, etc etc.. Todo ello por un precio de 35,00 €. Se enviará Convocatoria de Asistencia.

Para finalizar, comentar, que no se pudo hacer entrega de la Placa Recordatorio de Visita a la Vinoteca Mendibil, por encontrarse de vacaciones la casa de trofeos donde tienen el cliché de la panorámica de Donostia. La Placa se entregará a la Vinoteca cuando regresen de vacaciones el presidente, el secretario y nuestro socio Michel Saunier.

Se levantó la Sesión pasada la medianoche.

