



*Cofradía del vino*  
**El Tanino**®

## **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 29 de septiembre 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 septiembre, 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  
Josean Grandes  
Fernando García  
Alberto Górriz  
José Luis Pérez  
Michel Saunier  
Felix Arce  
Susana Etxarri  
Luis Orruño  
Joseba Landa  
Angel María Rodríguez  
Javier Angustina  
Pablo Torres  
Txema Martiarena

Belén LLera  
Javier Aurrekoetxea  
Rosa Vega  
Yokin Espeso  
Esther Ortiz  
Yokin Espeso Ortiz  
Imanol Aguirre  
Pitu Casares  
Oscar Cintero  
Alberto Benedicto  
Santi canario  
Juan Aº. López García  
Blanca Mar  
Jeremías Arroka  
Oscar Portugues

### **COMUNICADO NO ASISTENCIA**

Iñaki Galarza  
Javier Ruiz  
Ion Ander Noriega  
Patxi Rodríguez  
Pablo Torres

### **INVITADOS**

Juan Carlos Gorospe  
Luis Zugasti  
Eugenio Pérez  
Javier de Oñate

### **INVITADOS COFRADÍA**

José Manuel Gallego  
Jesús Esteban  
Iosu Eizaguirre

En una primera parte se sirvió un aperitivo en la terraza para ir saludando a los asistentes según llegaban al restaurante. Se acompañó con dos vinos, blanco y rosado que se presentaron en el comedor.

Comenzó el Capítulo el presidente del Tanino agradeciendo la presencia del Director comercial de esta innovadora bodega, Bodegas Tobía, en Cuzcurrita del río Tirón, Rioja, José Manuel Gallego y sus acompañantes Jesús Esteban y el comercial Iosu Eizaguirre, agradeciendo igualmente el aporte de los vinos que se iban a catar en la cena. También comentó el presidente que este mes de septiembre, mes postvacacional, trae algunas modificaciones en la Cofradía de gran interés:

El socio Michel Saunier va a tener un nuevo cometido como director técnico del Tanino, encargándose de la planificación y desarrollo de la Cofradía El Tanino. Le acompañarán en su labor las enólogas Nekane y Fabiola. Expondrá su cometido en la Reunión Técnica de Octubre.

Roger Batista, finalmente ha accedido a cubrir la Sección informática, pudiendo decir que tenemos actualizada la Pág. Web [www.eltanino.info](http://www.eltanino.info) sobre la cual podemos intervenir con comentarios y peculiaridades relacionadas con la Cofradía. Se facilitarán las claves de acceso.

Sigue comentando el presidente que los correos que se envían a los socios sean leídos y contestados con un Ok su recepción, ya que a partir de ahora será por este medio todos los Comunicados que se emitan. Como se expone por lo comentado, la evolución en esta segunda etapa del Tanino ya ha comenzado.

Finalmente comenta que la cata anterior, en la Vinoteca Mendibil en Irún fue modélica, en el comportamiento de los socios e invitados, pidiendo que en la presente se mantenga un absoluto silencio para escuchar la presentación de la bodega y de sus vinos a través de José Manuel Gallego, ampliando esta petición a la hora de votar las calificaciones de cada vino.



El secretario presentó a todos los asistentes; socios e invitados y el director técnico comentó su nuevo cargo presentando dos libros con la RECOPIACIÓN DE ACTOS SOCIALES de la Cofradía. El primer tomo: Septiembre 2009/2010 y el segundo tomo: Septiembre 2010/2011.

Tomó la palabra el Director comercial de Bodegas Tobía, empezando por situar la bodega, sus principios, y la actual nueva bodega Tobía.



**BODEGAS TOBÍA**

La historia de Bodegas Tobía comienza en 1994, cuando Oscar Tobía, junto a Ana Castelló, recupera la bodega de cosechero de su familia, iniciando la construcción de unas instalaciones para embotellado, expedición... y para la elaboración, la nave más original del mundo, la que tiene el cielo por testigo, frente a la Sierra de Cantabria, al abrigo de los vientos del norte, cerca del río Ebro.

Oscar basó su proyecto en su pasión por elaborar vinos, y en el amor y respeto a una tierra con nombre de vino, La Rioja, su tierra. Su único capital ha sido su espíritu creativo, innovador e inconformista, que junto a un equipo joven, le ha llevado a forjar este proyecto. Una continua política de reinversión de los beneficios obtenidos ha permitido que Bodegas Tobía disponga en la actualidad de unas modernas instalaciones para elaborar vinos de calidad.

Decidió ponerle su nombre, TOBÍA, como símbolo de sus raíces riojanas y de su implicación personal.

Su inquietud por explorar nuevas formas enológicas y su capacidad e innovación, le llevan en 1996 a crear el primer "**Rosado Fermentado en Barrica**" de España, una innovación revolucionaria en el mundo de los vinos rosados. Hoy podríamos decir que ALMA DE TOBÍA Rosado Fermentado en Barrica es uno de los rosados más reconocidos de España.

Ante la escasez de medios, hemos recurrido al esfuerzo y la tenacidad, recompensado, en el año 2002, con el Premio de la Internacionalización que le otorga la Cámara de Comercio de La Rioja, así como los numerosos premios y reconocimientos que a lo largo de estos años ha recibido BODEGAS TOBÍA por la calidad de sus vinos.

En Junio de 2010, nos trasladamos a Cuzcurrita de Río Tirón a una nueva bodega, perfectamente acondicionada para la elaboración de vinos de calidad. Este nuevo edificio supondrá un nuevo impulso en nuestro proyecto.

José Manuel Gallego presenta los vinos que se han degustado en la terraza, al inicio de la Reunión, según llegaban los socios e invitados.

## **DAIMON, BLANCO FERMENTADO EN BARRICA, 2010.**

*En la mitología griega las personas tenían Alma y Daimon, que es la voz de nuestra conciencia, aquella que nos guía hacia lo correcto y lo justo.*

*Esa conciencia nos ha guiado durante todos estos años en nuestro quehacer diario, nos ha inculcado nuestros valores y conducido en la elaboración de nuestros vinos.*

*Nuestro Daimon ha sido modelado por nuestra historia, nuestro entorno y por nuestra cultura, herencia de nuestros antepasados. Los ojos de la botella representan la conciencia, el Daimon que nos observa y guía en nuestro camino.*

### **Variedades: Malvasía 56%. Viura 44%.**

Las uvas de Malvasía y Viura comenzaron a recogerse el 6 y 7 de septiembre en nuestros viñedos de Rioja Baja, caracterizados por estar en pendiente pronunciada orientadas al sur, suelos cascajosos muy pobres y rendimientos muy bajos, el resto de la Malvasía y Viura se fue vendimiando selectivamente en los viñedos más próximos a la bodega.

La calidad de la uva ha sido excelente, presentando un impecable estado vegetativo y sanitario, lo que se ha traducido en un vino muy aromático, lleno de notas frutales y florales y muy equilibrado

**Vinificación:** Maceración pre-fermentativa en frío durante 36 horas seguido de la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés y americano de los distintos mostos por separado. A continuación crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías

### **NOTA DE CATA**

**COLOR:** amarillo pajizo con iridiscencias verdes.

**NARIZ:** Intenso y sugerente aroma a melocotón, pera lichis, piña y plátano. Toda una sinfonía frutal acompañada de notas cítricas, vainilla y sobretodo un fondo floral.

**BOCA:** Fresco y aterciopelado, con un intenso, potente y agradable retronasal con notas frutales y florales.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,00°

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,83 – Precio Tanino: 5,00 € + IVA**



## **DAIMON, ROSADO FERMENTADO EN BARRICA, 2010.**

**Variedades: Tempranillo 45%. Graciano 30%. Garnacha 15%. Merlot 10%.**

La calidad de la añada 2010 es excepcional, tanto la sanidad como la maduración de las uvas fue impecable.

Las cuatro variedades seleccionadas proceden de distintos viñedos situados en Rioja Baja, con altitudes medias de 340 m. y en Rioja Alta con altitudes a partir de 560 m.

La vendimia se realizó entre los días 23 y 26 de septiembre para los viñedos de Rioja Baja y los días 13 y 19 de octubre para los de Rioja Alta.

**Vinificación:** Maceración pre-fermentativa en frío durante 36 horas seguido de la fermentación alcohólica en barrica nueva de roble francés de grano fino de los distintos mostos por separado. A continuación, crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías. Ensamblaje final de las 4 variedades al final de la crianza.

### **NOTA DE CATA**

**COLOR:** Rojo frambuesa muy brillante.

**NARIZ:** Intenso. Limpio, franco, y profundo aroma a fruta roja madura (cerezas y frambuesas), con finas notas florales y especiadas sobre un fondo mentolado y de caramelo.

**BOCA:** Equilibrado y fresco, con gran volumen y untuosidad. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14,40°

**COMENTARIO COFRADÍA:** Sabor tostado muy conseguido de la fermentación en barrica. Frontera entre el Rosado y el Tinto.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,00 – Precio Tanino: 5,00 € + IVA**

Estas dos Calificaciones corresponden a los vinos que se sirvieron en la terraza con los aperitivos de entrada.

La puntuación en estos dos vinos solamente fue realizada entre tres socios, ya que fueron vinos que no todos los asistentes habían degustado.

Las siguientes puntuaciones se realizarán en las mesas por todos los asistentes.



José Manuel Gallego sigue exponiendo Bodegas Tobía:

## **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA MEDIANTE DEPÓSITOS INTELIGENTES:**

En Bodegas TOBIA se ha trabajado durante muchos años en potenciar la I+D+I. Fruto de este trabajo se han desarrollado unos depósitos inteligentes para la realización de la fermentación alcohólica que los distingue del resto.

El objetivo principal de cada fermentador es obtener lo mejor del orujo en maceración, sin que se endurezca el sombrero, permitiendo una eficaz extracción selectiva de las sustancias fenólicas. No debe haber una acción mecánica demasiado cruenta que podría extraer aromas con sabores amargos y astringentes.

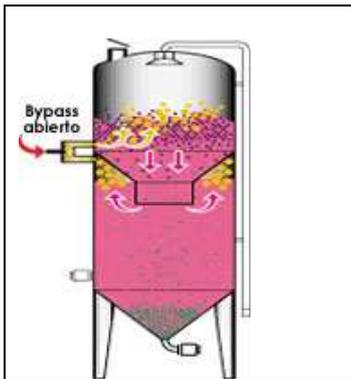
En consecuencia, estos depósitos se basan en una extracción delicada y, especialmente, selectiva, de los elementos deseables de todos y cada uno de los granos de uva. Para ello, el fermentador dispone en su interior de un "embudo", que retiene, en un principio, una cierta cantidad de aire, que se sustituye por CO<sub>2</sub> durante la fermentación, y que puede ser finalmente eliminado por medio de un by-pass.

El proceso completo comienza con una fermentación alcohólica con by-pass cerrado. Cuando la cantidad de anhídrido carbónico generado es la adecuada, éste se descarga a presión mediante la apertura del by-pass.

Todo ello conlleva una fuerte mezcla del orujo, mientras que las pepitas se depositan en el fondo y se separan con facilidad. Finalmente, se produce una lixiviación, y finalmente, se continúa la fermentación.

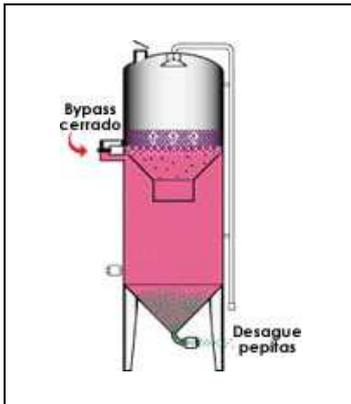
Todas estas fases pueden ser obtenidas también en falta de fermentación alcohólica (fase pre-fermentativa y post-fermentativa). En efecto, es suficiente introducir gas exterior (CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, aire) para obtener las condiciones anteriormente descritas.





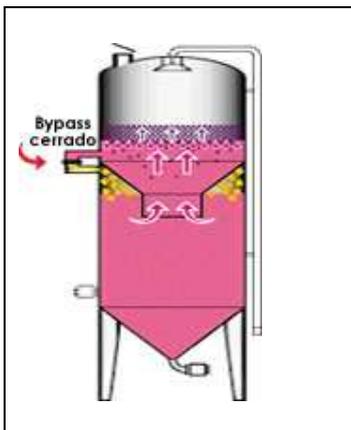
### Apertura del Bypass

La enorme cantidad de gas que se ha acumulado en el vano se descarga a gran presión mediante la apertura del bypass directamente sobre los orujos que serán inundados y mezclados con fuerza. De este modo el sombrero no se compactará y las pepitas se depositarán en el fondo en gran cantidad.



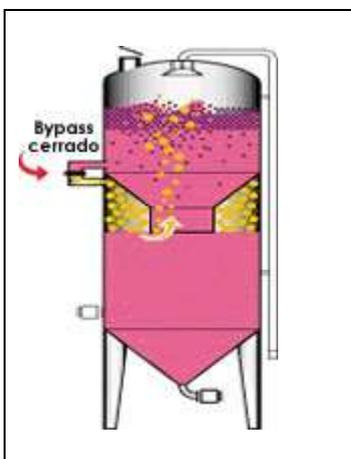
### Proceso de Lixiviación

Cuando todo el gas haya salido al exterior, el vano estará inundado de mosto. El hollejo mezclado y saturado de liquido emergerá chorreando (lixiviación), cediendo sus sustancias. Las pepitas acumuladas pueden ser descargadas con facilidad y en cualquier momento a través de la válvula de descarga total.



### Continuación de la fermentación.

Cerrado el bypass, el gas de fermentación comienza a acumularse nuevamente en el vano empujando el mosto que a través del diafragma aumenta de nivel mientras que los hollejos, todavía llenos de liquido y agrupados mayormente en la superficie, continúan el proceso de lixiviación que los llevará a ceder cada vez mas sustancias al mosto.



### El proceso continúa

Nuevamente, el gas de fermentación ha saturado el vano y vuelve a descargar con fuerza el exceso de acumulación a través del diafragma, mezclando los orujos con fuerza y sin interrupciones. Ahora se puede abrir el bypass y repetir toda la secuencia, todas las veces que crea necesario.

## **TOBÍA, SELECCIÓN, 2007**

*AÑADA 2007.- Conocida como "la añada del mildiu" por el importante ataque que de este hongo se produjo en toda La Rioja.*

*La vid tuvo un fuerte desarrollo vegetativo debido a las lluvias de primavera, pero el buen tiempo de julio propició que los focos de mildiu se secasen. El tamaño de grano y los racimos es pequeño, proporcionando una calidad de la vendimia.*

*El fuerte desarrollo de la planta, que retrasa la maduración 10 días y el tiempo fresco de septiembre hacen que tengamos que realizar una importante selección de la uva de los viñedos para conseguir esa calidad deseada. Las lluvias del 5 de octubre paralizan la vendimia y hacen que el grano engorde y por tanto disminuya la calidad, dando por finalizada la vendimia para la elaboración del vino.*

**Variedades: Tempranillo 80%. Graciano 10%. Garnacha 10%.**

Uva seleccionada de diferentes viñedos de Rioja Alta, Rioja Baja y Rioja Alavesa. Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada sin estrujar a temperatura controlada de 26-27°C.

**Vinificación:** Fermentación maloláctica en barrica, seguida de una crianza de 18 meses en barricas de roble francés y americano. Estabilización natural del vino en barrica. Embotellado sin filtrar para respetar sus cualidades naturales. Se completó el envejecimiento con una estancia mínima en botella de 6 meses.

### **NOTA DE CATA**

**COLOR:** Rojo cereza con tonos púrpuras y ribete granate.

**NARIZ:** Aroma intenso y elegante a fruta roja madura (cereza, grosellas) y a flores violetas que abre paso a notas especiadas.

**BOCA:** Amable, estructurado y equilibrado, con una buena acidez perfectamente integrada. Final largo y persistente.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,12°

-Guía "Vivir el Vino 2011" (365 Vinos al año): 90 puntos

- "El Catavinos": 91 puntos

**COMENTARIO COFRADÍA:** Taninos muy profundos. Vino con mucho cuerpo. Final potente. Retrogusto. Escasa acidez.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,26 – Precio Tanino: 6,00 € + IVA**



## **OSCAR TOBÍA, BLANCO RESERVA, 2005**

**Variedades: Malvasía de Rioja 50%. Viura 50%.**

**Vinificación:** Selección de la uva de viñedos de más de 50 años. Maceración de la uva en frío durante 48 horas. Sangrado del mosto flor y fermentación inicial del mosto limpio a una temperatura controlada de 14-15°C. final de la fermentación alcohólica en barrica de roble francés y americano.

Crianza en barrica de roble francés y americano de grano fino durante 12 meses.

Producción limitada a 13 barricas.

### **NOTA DE CATA**

**COLOR:** Amarillo pajizo intenso con un Aspecto Limpio. Brillante.

**NARIZ:** Aroma elegante, compleja e intensa. Aromas con recuerdos a frutas cítricas y tropicales, a miel, membrillo, caramelo de toffe ensamblados con aromas de vainilla y canela bajo un fondo de flores blancas. Aroma muy complejo y personal.

**BOCA:** Con ataque dulce y sedoso. Buena acidez, untuoso, meloso, graso. Sabroso. Redondo, amplio con retronasal intensos a miel, flores y cítricos. Largo y persistente.

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,00°

-Challenge Internacional du Vin, Burdeos 2003. Silver Metal, Oscar Tobía White Crianza 2000.

-Selección Vino Institucional Consejo Regulador D.O.CA Rioja 2006 Blanco 2003.

**COMENTARIO COFRADÍA:** Vino muy controvertido. Nariz y Boca muy diferentes. Presencia frutal intensa. Presencia barrica.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,95 – Precio Tanino: 8,80 € + IVA**

## **OSCAR TOBÍA, RESERVA, 2006**

*AÑADA 2007.- Un invierno lluvioso permitió que el desarrollo vegetativo en primavera fuera bueno. El verano fue seco con temperaturas suaves y noches inusualmente con temperaturas bajas.*

*La vendimia de los tres viñedos seleccionados, tres en San Asensio y el cuarto en Briones para elaborar este vino, comienza el 24 de septiembre finalizando el 14 de octubre, antes que el tiempo inestable y lluvioso comenzase.*

**Variedades: Tempranillo 90%. Graciano 10%.**

**Vinificación:** Selección exhaustiva de la uva en el viñedo. Vendimia manual. Fermentación de la uva despalillada, pero sin estrujar, a temperatura controlada máxima de 25-26°C, con previa maceración pelicular en frío.

Crianza: Fermentación maloláctica en barrica, seguido de una crianza durante 25 meses en las mismas barricas de roble francés y húngaro, con trasiegos periódicos cada 4 meses.

Estabilización natural del vino en barrica.

Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades naturales del vino.

Producción limitada: 45.200 botellas de 0,75l. y 236 Magnums de 1,5 l.

### **NOTA DE CATA**

**COLOR:** De aspecto limpio y brillante con abundante lágrima, presenta un color rojo cereza picota con buena capa.

**NARIZ:** Aromas limpios, francos y elegantes, bien conjuntados, en los que predominan las sensaciones de fruta negra licorosa, bien ensamblados con otras evocaciones: toffes, especias, tabaco, café y fina madera deparando una seductora y enorme complejidad.

**BOCA:** Se manifiesta amable, frutal, mineral, untuoso, graso y carnoso, la madera se muestra perfectamente integrada en la fruta. Largo y redondo.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,29°

-Guía "Vivir el vino 2011" (365 Vinos al año): 92 Puntos

-"Lo mejor de la Gastronomía 2011": 8,50

**COMENTARIO COFRADÍA:** Retrogusto. Lágrima persistente.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,75 – Precio Tanino: 14,00 € + IVA**



## **ALMA TOBÍA, VINO TINTO DE AUTOR, 2005**

*VIÑEDOS: Zona Rioja Alta, en San Asensio un 85%. Zona Rioja Baja, en Tudelilla un 10% y Zona Rioja Alavesa, en Baños un 5%. Rendimientos de 3.200 Kg/ha. Suelos Arcillo-calcáreos muy pedregosos, altitudes entre 440 y 570 m.*

**Variedades: Tempranillo 90%, viñedos de más de 40 años. Garnacha 10%, de Tudelilla, viñedos de más de 40 años.**

**Vinificación:** Vinificación por separado de las distintas parcelas con encubado de la uva despalillada pero sin estrujar, a temperatura controlada, siendo la máxima de 26°C con previa maceración peculiar en frío.

**Crianza:** Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de grano fino, seguido de una crianza durante 24 meses en las mismas barricas. Estabilización natural del vino durante el proceso de crianza en barrica.

Embotellado sin filtrar para respetar todas las cualidades del vino.  
Selección limitada de 24 barricas.

### **NOTA DE CATA**

ASPECTO: De aspecto Limpio. Brillante. Capa alta. Abundante lágrima.

COLOR: Cereza picota con tonos granates muy cubierto.

NARIZ: Fina y elegante. Intensos aromas a fruta madura (ciruelas, pasas), notas de café, chocolate, lácticos, balsámicos con un fondo mineral. Nariz muy compleja con gran variedad de matices.

BOCA: Entrada franca y dulce, con buena estructura. Fresco, armonioso, corpulento, llano y redondo con una retronasal muy intensa. Muy largo y persistente. Taninos muy maduros. Concentrado.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50°

-“Guía de Vinos Gourmets 2009” 9,25/10

-The Wine Advocate’s. Robert Parker 2009: 93 points.

**COMENTARIO COFRADÍA:** Las cepas viejas dan un aroma y sabor potente y excelente. Vino que invita a seguir bebiendo. Espectacular. El sabor queda grabado. Vino que ha conseguido Aromas y Gustos diferentes.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,76 – Precio Tanino: 24,00 € + IVA**

El secretario, al comprobar las puntuaciones expone que es la mayor puntuación que se ha otorgado a un vino en las catas de la Cofradía.

### **ALMA TOBÍA, ROSADO FERMENTADO EN BARRICA, 2009**

**Variedades: Tempranillo 60%. Graciano 25%. Otras 15%.**

**Vinificación:** Selección de la uva en viñedo. Sangrado del mosto con previa maceración de los hollejos durante 36 horas a baja temperatura (8-10°C) en un ambiente saturado de CO<sub>2</sub>.

**CRIANZA:** Fermentación del mosto limpio en barricas nuevas de roble francés grano fino tipo Allier, a temperatura e 13-14°C. Crianza con removido periódico de lías durante 5 meses en las mismas barricas.

### **NOTA DE CATA**

COLOR: Rojo frambuesa brillante e intenso.

NARIZ: Intenso, complejo y original, limpio, franco y profundo. Frutas rojas (fresa, frambuesa, cerezas), con finas notas mentoladas y florales muy bien integrados con ahumados, café y especias tipo clavo.

BOCA: Equilibrada y muy fresca. Con un enorme volumen y untuosidad. Redondo y glicérico. Largo y muy persistente con un final amargo muy elegante y retronasal muy perfumada.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,10°

-Vino + Gastronomía (Spanish Wine Guide): 90 puntos.

-Vivir el Vino (Spanish Wine Guide): 90 puntos.

**COMENTARIO COFRADÍA:** Se ha conseguido un remontado superior. Aroma muy diferenciado. Final amargo muy acertado. Retrogusto.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,09 – Precio Tanino: 9,90 € + IVA**

# ILLARRA

## Jatetxea - Restaurante



### **MARIDAJE DE LA CENA**

#### **Aperitivo: Recepción en la terraza**

- Croquetas de txipirón
- Guindillas fritas
- Rissotto de hongos

#### **MENÚ**

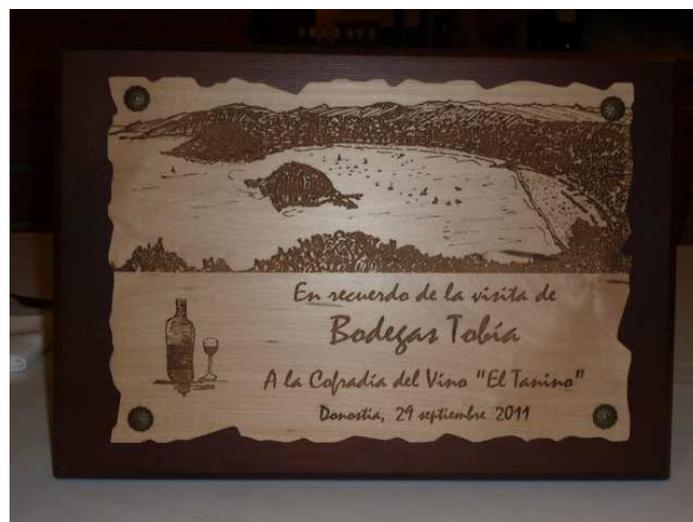
- Ensalada de salmón y mejillones con vinagreta de pimientos
- Merluza a la parrilla con patatas panadera
- Taco de buey a la parrilla con pimientos confitados

#### **POSTRE**

- Torrija caramelizada con helado de yogurt

Joxan Eizmendi , propietario y chef del Illarra estuvo atento, tanto con el equipo de cocina como en el comedor, para comprobar el servicio del Aperitivo y la Cena. Comentó que había procurado elaborar un Menú para ajustarlo a los vinos presentados de la Bodega. El servicio estuvo a la altura de servir cada plato y cambio de copas para la cata de los diferentes Vinos.

El comentario generalizado fue; que el servicio, el maridaje, presentación y degustación de cada plato, excelente



El presidente cerró el Capitulo agradeciendo los vinos aportados por Bodegas Tobía, y se hizo entrega a José Manuel Gallego, Director Comercial de Bodegas Tobía, una Placa Recordatorio de la Cofradía.

El secretario presentó a los asistentes a Oscar Portugués, maestro de la guitarra, reconocido mundialmente, que al encontrarse en Donostia, en el intermedio de sus giras internacionales, nos ofreció dos temas a la guitarra.

