Cofradía del vino
El Tanino ®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 27 de octubre de 2011 se celebró, en el Restaurante Vinoteca ARROKA de Irún, la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO correspondiente al mes de octubre, para tratar la Reunión Técnica, exclusiva para los socios, presidida por el presidente Txema Benavente, secretario Jesús Rodríguez y director Técnico, Michel Saunier, Se detalla la asistencia de socios Cofrades, y socios que han comunicado su No asistencia.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jorge Grandes
Jesús Rodríguez
Michel Saunier
Juan Antonio Salcedo
Iñaki Galarza
Ioseba Landa
Fernando García
Alberto Górriz
José Luis Pérez
Javier Angustina
Javier Ruiz
Angel María Rodríguez
Felix Arce
Pablo Torres
Txema Martiarena

NO ASISTEN

Alejandro Olondris
Josean Grandes
Iker Maya
Luis Orruño
Patxi Rodríguez
Ion Ander Noriega
Susana Echarri
Santi Baños

A las 20:30 horas comenzó la recepción de socios en la terraza de la Vinoteca Arroka, para pasar a una zona reservada donde se sirvió el aperitivo con vino Torre de Barreda que más abajo detallaremos presentando su ficha técnica.

A continuación pasamos al comedor donde se habían distribuido los asientos para iniciar el Capítulo, que comenzó con su presentación por el presidente Benavente, que saludó a todos los asistentes y comentó el Orden del Día. Pasó la palabra al secretario para exponer los siguientes Comunicados.

1. El secretario comenzó con la decisión tomada por la Junta directiva, de no permitir ausentarse de la mesa para fumar, durante la presentación de cualquier tema de la Cofradía. Presentación de las fichas de los vinos. Cata de los mismos y puntuaciones y comentarios que se expongan en la Reunión; por respeto a las bodegas, restaurante, y a los presentes, ya que la entrada y salida del comedor produce desatención a la Reunión, con el murmullo o ruido, que condiciona el silencio necesario para escuchar y puntuar las Catas.

2. Comunicado referente a la Asistencia a las Reuniones. Todo socio que no conteste a la Convocatoria, o que conteste su No asistencia, se considerará que no va a asistir a la Reunión. El socio que haya comunicado su Asistencia o la de sus invitados, podrá comunicar que no asiste, tres días antes de celebrarse la misma, para poder comunicar al restaurante el número de plazas de asistencia. Si no cumple con esta normativa, abonará el importe de la cena. El número de asistentes se fija en **36** personas; socios + invitados. La convocatoria se enviará dos semanas anteriores a la fecha de celebración. Se reserva la primera semana para apuntarse los socios. La segunda semana los socios apuntarán a sus invitados. El secretario recibirá las peticiones de Asistencia y las irá pasando al listado por orden de recepción. En el momento que se llegue al número de **36** personas, se comunicará que el cupo de asistencia está cerrado. Las peticiones excedentes de asistencia se pasarán a una Lista de Espera, por si algún socio o invitado se borrase.

3. El secretario comenta que se han enviado copia de las Actas o Visita a las Bodegas, habiendo recibido contestación muy favorable para la Cofradía de Bodegas Ramón Bilbao y Bodegas Palacio de la Vega, que aportará el vino para su Cata en la próxima Reunión del día 24 de noviembre, esta bodega nos ha incluido en su página web; www.casadelguarda.blogspot.com.

4. El secretario finaliza comunicando la asistencia a Catas, junto al presidente Benavente. Catas celebradas recientemente en el Museo de San Telmo y Hotel de Londres, con invitaciones facilitadas por el Delegado de Ramón Bilbao. Se ha contactado con varias bodegas. Comentar igualmente que tenemos pendiente la asistencia a Bodegas Arabarte el día 2 de noviembre, invitados por el director de la misma, D. Manuel Grimaldi y la próxima asistencia al Basque Culinary Center, donde nos recibirá el delegado de las Bodegas Santiago Ruiz y PACO&LOLA, dando a conocer sus vinos para una próxima cata con nuestra Cofradía.

Toma la palabra el director Técnico, Michel Saunier para exponer La Reunión Técnica nº 1

ELABORACIÓN EN GENERAL DEL VINO

VENDIMIA:

Es importante realizar la vendimia en el momento adecuado de maduración de la uva controlando su grado de madurez para que el proceso enológico sea óptimo. El clima y el suelo son importantes para conseguir vinos de calidad, pero es más importante el proceso de vinificación, de los cuales pueden salir vinos malos ó grandes vinos.

En regla general, la vendimia tiene lugar entre los primeros días de septiembre hasta mediados de octubre, dependiendo de la climatología local.

De ahí, se hace una primera selección separando los racimos dañados. Se tiene cuidado en el transporte hacia la bodega, para que la uva llegue con el menor daño posible y no se deteriore con una presión excesiva que pueda hacer que se produzca una fermentación prematura. Para los vinos selectos, la uva se recoge en pequeños cestos o cajas pequeñas de unos 15 kilos.

La descarga en la bodega, se hace en una zona llamada TOLVA DE RECEPCIÓN, especie de embudo con un sinfín donde cae la uva y donde se llevará directamente a la ESTRUJADORA. Este sistema de tolva puede ser también por un sistema de vibración. Antes de este proceso, se examina la uva para determinar su estado sanitario y su contenido en azúcares y ácidos.

ELABORACIÓN:

Para vinos del año o cosecheros, se utiliza el sistema de MACERACIÓN CARBÓNICA, que consiste en utilizar los racimos enteros sin estrujarlos, a temperaturas elevadas y con ausencia de oxígeno. De esa forma se produce una fermentación intracelular entre fenómenos metabólicos provocados por sus propias encimas. La fruta respira y cede gas carbónico y al encontrarse en un entorno cerrado este gas vuelve a ser asumido por ella y se produciría una fermentación sin microbios (levaduras). Llega un momento en que la uva revienta terminando la maceración y continuando con fermentación por levaduras, pero en menor medida que la elaboración de crianzas. Los hollejos se mantienen junto con el mosto los primeros seis días de su fermentación aproximadamente.
Este vino solo mantiene sus propiedades entre uno, dos, ó tres años.

El objetivo de graduación de estos vinos son de unos 12 grados y su color, rojo intenso. Para conseguir estos colores se limitan la producción de los viñedos a menos de 10 toneladas por hectárea. El resultado son vinos frescos y con aromas a frutas muy importantes.

Como hemos mencionado antes, y después de la descarga en la tolva de recepción, la estrujadora presionará el grano lo justo para evitar que pepitas y raspones se rompan y contaminen el mosto. Antiguamente se hacía con los pies por los propios vendimiadores.

La pasta resultante se llevará a prensas mediante BOMBAS DE IMPULSIÓN sin entrar en contacto con el aire para impedir el inicio de la fermentación.

Para los vinos tintos, antes del prensado, hay que despalillar la pasta.

A partir de aquí, el proceso tomará distintos caminos bien se trate de tintos, blancos, rosados, cavas ó generosos.

Se procede al despalillado, que es la separación del grano al raspón para que cuando se produzca la maceración para la toma de color, no se transmitan sabores herbáceos y amargos de esa parte del racimo.

Para explicar la elaboración en regla general, tomaremos la de los tintos, en las cuales se llevan a cabo dos fermentaciones:

- *La primera,* FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: la gran actividad que desarrollan en ese periodo las levaduras, los azúcares se desdoblan en alcohol con desprendimiento de anhídrido carbónico, al tiempo que las materias colorantes del hollejo se disuelvan en el mosto. El gas carbónico resultante, empuja hacia arriba los hollejos, formando una barrera natural llamada SOMBRERO, que se debe ir remojando en el mosto para activar la extracción de color en una operación llamada REMONTADO. Asimismo, el hollejo se remueve periódicamente, es lo que se llama BAZUQUEO. Una vez conseguido el color, se procede al DESCUBE, es decir, trasegar el líquido separado ya de la materia sólida a otro depósito donde se realizará la siguiente fermentación:

- *La segunda,* FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: que proporcionará al vino finura y suavidad al transformar un ácido fuerte como es el málico en otro más suave que es el láctico.

PRENSADO:

Tras el descube, los restos sólidos sobrantes de la primera fermentación, son sometidos a fuertes prensados obteniendo VINOS DE PRENSA, muy ricos en color y taninos y que no se debe mezclar con el resto.

La pasta seca que queda al final del prensado no se desperdicia y suele utilizarse para crear orujos, tratamientos en spas ó para la fabricación de cosméticos.

TRASIEGO:

Una vez terminadas las dos fermentaciones, el vino es sometido a diversos trasiegos para ir disminuyendo la turbidez. Por esta razón se trasiega el vino a cubas limpias frecuentemente. Este proceso airea el vino, siendo esto conveniente al principio, para ayudar al buen acabado de la fermentación y la estabilización del vino. Permite la evaporación de sustancias volátiles, resultantes de la fermentación y de gas carbónico. 4.-

En la limpieza de las cubas se utiliza anhídrido sulfuroso, generalmente quemando una pastilla de de azufre de cinco gramos, para evitar bacterias de avinagrado y mohos.

CLARIFICACIÓN:

El vino es sometido a varios tratamientos de clarificación y estabilización variables según su destino y tendentes a conservar la limpidez del producto embotellado. Aunque en la trasiega muchos elementos en suspensión son retirados del vino, otros más ligeros no llegan a decantar por sí solos. Para ello, se agrega al vino sustancias coloides de origen vegetal o animal. Antiguamente se realizaba con claras de huevo. Actualmente suelen utilizarse gelatinas. Estas sustancias arrastran hacia el fondo impurezas en suspensión del vino.

Este paso, en ocasiones va seguido de un filtrado que consiste en pasar el vino por un elemento poroso para retirar las partículas en suspensión resistentes a la clarificación. Con este proceso es evitan posos en la botella.

CRIANZA EN BARRICA DE MADERA:

Después de los procesos mencionados y de las fermentaciones, el vino se almacena en barricas de roble que aportarán sabores y aromas al vino, dependiendo del tipo de madera de roble; (francés, americano, etc.) y el nivel de tostado que se le haya dado a la madera. En ellas se sucederán una serie de procesos físico-químicos que irán envejeciendo el vino, estabilizando su color y enriqueciendo sus aromas.

Las cubas suelen ser de una capacidad de 225 litros y se suelen almacenar apiladas en cavas subterráneas o almacenes frescos.

En ocasiones durante la crianza ó el embotellado, se usa anhídrido sulfuroso para evitar bacterias de avinagrado.

Los vinos permanecerán en las barricas de madera hasta completar los procesos de crianza según las características del vino:

VINOS DE CRIANZA: Barrica: de 6 a 12 meses de crianza y hasta el tercer año en botella.

VINOS DE RESERVA: Mínimo de 12 a 18 meses en barrica y en botella, hasta el cuarto año desde su elaboración.

VINOS DE GRAN RESERVA: Mínimo de 24 a 36 meses en barrica y en botella, hasta el sexto año desde su elaboración para ser comercializado. A esta etapa sólo llegan las cosechas y añadas excepcionales.

EMBOTELLADO:

El encorchado de la botella dispersa aire en el vino, provocando un deterioro de éste al transformar los hierros que contiene, hasta que transcurrido un tiempo el oxígeno es asumido por el vino, encontrándose en unos meses, estabilizado de nuevo.

El director técnico, Michel Saunier, comenta que estos Temas se impartirán cada tres meses.

Finaliza aquí la exposición del Tema: ELABORACIÓN EN GENERAL DEL VINO, con una ovación por todos los presentes felicitando a Michel Saunier por su intervención.

Durante la Conferencia se sirvió una copa de vino OTAZU cuya puntuación se hará antes de comenzar la cena.

En el comedor se continuó con la Reunión con la exposición de los vinos catados en el aperitivo:

TORRE DE BARREDA 2010

Syrah 100%

Bodega: Bodegas Barreda
Denominación de origen: Vino de la Tierra – Castilla y León

NOTA DE CATA

COLOR: Granate con algunos tonos violáceos de capa alta y con mucha consistencia.
NARIZ: Frutos rojos (frambuesas) y negros (arándanos, moras), notas florales de violetas, tomillo y el eucalipto balsámico.
BOCA: Notas de pan tostado, de frutos secos y café. Ligeros tonos anisados y notas minerales del suelo. Es equilibrado, grande, carnoso y sedoso., con un postgusto largo e intenso, taninos vigorosos.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,00º

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,01 – Precio Tanino: 3,50 € - IVA Inc.

Concedida la categoría de Vino de Pago a Bodegas Otazu

Es el máximo reconocimiento geográfico y cualitativo que contempla la legislación española y navarra en materia vitivinícola, por encima de los parámetros de la Denominación de Origen.

Dicha categoría exige el cumplimiento de unas rigurosas exigencias de calidad y singularidad de los vinos. Los primeros "Vinos de Pago de Otazu" llegaron al mercado a partir de Septiembre de 2010.

Otazu elabora sus vinos sólo con los viñedos propios alrededor de su bodega, en Etxauri. Posee un microclima y terruño específico por su ubicación geográfica y singularidad.

ELABORACIÓN
Selección de las mejores uvas de nuestros viñedos del Señorío de Otazu. Vendimia nocturna con mínima temperatura. El mosto fermentó en depósitos de acero inoxidable durante 40 días a una temperatura de 13º C para mantener toda su personalidad y características varietales. Posteriormente, en bodega, el vino realizó un afinamiento en botella, fundamental para un resultado de gran frescura, equilibrio y elegancia.

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido, muy limpio y brillante.
NARIZ: Intenso, con predominio frutal, donde destacan las notas de pieles de manzanas ácidas sobre un fondo de aromas de melocotón, piña, hierba recién cortada y ralladura de cítricos.
BOCA: Se presenta fresco y amable, muy sabroso y con recuerdo de manzana en el postgusto.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,26 – Precio Tanino: 5,50 € - IVA Inc.

ENATE se define a sí misma como una bodega de nuestro tiempo. Una residencia del vino aséptica y funcional sin nada que ver con la imagen oscura y subterránea que tiene el moho húmedo y espectral como protagonista. Los nuevos tiempos parecen tener sus mejores aliados en el diseño y las formas. Las instalaciones están trazadas con precisión geométrica.

En ellas se repiten un ritmo de rectas y aristas que ignoran la línea curva (las formas redondeadas son patrimonio exclusivo de la barrica).

El arquitecto ha captado desde el primer momento la intensa luminosidad de esta región y la ha trasladado a los espacios interiores, de forma que aún dentro siempre queda la sensación de estar un poco fuera. Es quizás el mejor ejemplo de este juego entre naturaleza y arquitectura. Comienza a servirse la cena y los vinos que se puntuarán en cada plato

CHARDONNAY – 234 Chardonnay 100%
Crianza: 6 meses en barrica

Por segundo año consecutivo el vino ENATE ha obtenido la medalla de Oro en el Concurso CHARDONNAY du Monde.

El Concurso du Monde acaba de celebrar su décimo octavo año en competición y ha tenido lugar en el Château des Ravatys del Instituto Pasteur de Saint Lagar, ubicado en la región francesa de Burgundi. En él, el vino ENATE ha obtenido la medalla de ORO, revalidando la medalla que la añada 2009 obtuvo el pasado año, siendo en esta ocasión, el único vino español en obtener este galardón.

NOTA DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con reflejos glaucos.
NARIZ: Complejo e intenso aroma varietal de manzana verde, melocotón madura, hinojo y frutas exóticas (guayaba, fruta de la pasión), sobre un discreto fondo mineral.
BOCA: Paladar amplio, graso, con un paso limpio y fresco gracias a su acidez sostenida. Postgusto ligeramente almibarado.

COMENTARIO COFRADÍA: Predomina en boca las notas exóticas. Sabor que gana en boca.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,11 – Precio Tanino: 8,00 € - IVA Inc.

POSTALES del Fin Del Mundo 12,5ºc

El origen de este vino es de la Región de la Patagonia. Sur de Argentina. Criado y envejecido en barricas de roble en la Bodega del Fin del Mundo. La añada corresponde al 2010 con las variedades: Cabernet Sauvignon y Malbec.

NOTA DE CATA

COLOR: Rojo intenso con reflejos violetas.
NARIZ: Aroma a frutos rojos maduros y mermelada de ciruela.
BOCA: En boca es afrutado, amable, de buen cuerpo con taninos suaves y final equilibrado.

COMENTARIO COFRADÍA: Comentario de José Luis Pérez: Nada al principio. Regular a la mitad. Fenomenal al final. Otros comentarios: El vino evoluciona dependiendo de la apertura del corcho. Se "abre" con el tiempo suficiente de oxigenación.
CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,85 – Precio Tanino: 8,00 € - IVA Inc.

VINO TINTO RESERVA 2004 - 13,5º

Se presenta un vino Rioja Reserva con bodega en Fuenmayor – Rioja, Es un vino de cepas viejas envejecido en barrica de roble francés y corresponde a la añada 2004. Un vino Reserva que por excedente, la bodega nos hace un precio especial para los socios de la Cofradía El Tanino.

NOTA DE CATA

COLOR: De capa alta, mantiene un recuerdo de tonos morados.
NARIZ: Complementa aromas de fruta madura y notas minerales. Aroma a tostado fino. Taninos equilibrados.
BOCA: Amplio y elegante, calido y bien estructurado predominando el sabor a fruta madura.
COMENTARIO COFRADÍA: Rico en boca. En boca gana en potencia, con retrogusto al final. Redondo. Fácil de beber.
PRECIO PARA LA COFRADÍA EL TANINO: 5,50 € - IVA Inc.

MARIDAJE DEL APERITIVO Y LA CENA

APERITIVO:

- **Tabla de ibéricos: Jamón, Chorizo, Lomo, Salchichón.**

MENÚ:

- **Brocheta de Rape y Langostinos**
- **Brocheta de Beicon y Langostinos con vinagreta**
- **Txipirones plancha**
- **Escalopines de ternera con salsa de Setas y Ñoquis**

POSTRE:

- **Panqueque con dulce de leche**

Cafés, Copa de Pedro Ximenez, Licores.

Michel Saunier retoma la exposición que realizó en la anterior Reunión, con una muestra de los libros que ha editado la Cofradía correspondientes a: Un Libro por año. El primer Tomo recopila todos los Actos Sociales del Tanino; Reuniones, Actas de Capítulo, Visita a Bodegas, correspondientes a Septiembre 2009 a Septiembre 2010. El segundo Tomo recopila igualmente todos los Actos Sociales de Septiembre 2010 a Septiembre 2011.

En estos libros, la impresión en imprenta se ha realizado en papel simil-fotográfico para dar una mejor visión a las fotografías que los ilustran.

La Junta Directiva propone que cada socio debe adquirir estos Libros, que en este caso son dos Tomos, pero que cada año publicaremos el Tomo correspondiente al año, Septiembre a Septiembre. El objetivo de la Cofradía es, que cada socio tenga un ejemplar para su archivo y los que crea necesarios para hacer un regalo a; Familia, amigos etc. El precio de cada Tomo es de 25,00 €uros.

Se han presentado 10 juegos de 2 Tomos, que se han agotado al momento de presentarlos. El socio que quiera obtener estos libros puede ponerse en contacto con el secretario.

El presidente Benavente finaliza este Capítulo agradeciendo la participación de nuestro socio Michel Saunier con su brillante exposición de LA ELABORACIÓN GENERAL DEL VINO que repetirá cada tres meses con nuevas Conferencias relativas al VINO.

Agradece igualmente la asistencia y la atención que han mantenido los asistentes a la exposición de la Conferencia, a la explicación de la ficha técnica de cada vino y a las votaciones de calificación de los mismos. También agradece a los fumadores su comportamiento de no ausentarse en ninguno de los actos de esta Reunión de Ciclo.

Por último agradece a la Vinotera ARROKA la elaboración del Aperitivo y de la Cena, que han sabido maridar con los vinos que se han reseñado y la atención en el cambio de copas y vajilla para cada servicio.

Se hace entrega de la Placa recordatorio que la Cofradía El Tanino otorga a las Bodegas o Vinotecas que nos han obsequiado con sus vinos.