



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 24 de noviembre 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 noviembre, 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
Iñaki Galarza
Jesús Rodríguez
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Josean Grandes
Fernando García
Alberto Górriz
Javier Ruiz
Michel Saunier
Felix Arce
Susana Etxarri
Luis Orruño
Ion Ander Noriega
Angel María Rodríguez
Pablo Torres

Ramón Tornos
Oscar Molina
Javier Aurrekoetxea
Rosa Vega
Yokin Espeso
Esther Ortiz
Olivier Gasca
David Villalba
Jacobo
Fernando Gago
Igor Aizpúrua
Jesús Ibáñez

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Jorge Grandes
José Luis Pérez
Joseba Landa
Txema Martiarena
Iker Maya

INVITADOS COFRADÍA

Rosana Lisa
Imanol Aguirre

INVITADOS

Juan Carlos Gorospe
Luis Zugasti
Jon Erzibengoa

Al ir llegando los socios e invitados se sirvió un aperitivo en la terraza para ir saludando a los asistentes según llegaban al restaurante. Se acompañó con dos vinos, Rosado Garnacha y Rosado año 2011, (cosecha año 2011) de Palacio de la Vega, que posteriormente se presentaron en el comedor.

Comenzó el Capítulo el presidente del Tanino, destacando la presencia de Rosana Lisa, enóloga de la Bodega y al Delegado de Gipuzkoa, Imanol Aguirre, agradeciendo los vinos aportados de Bodegas Palacio de la Vega.

Saludó a todos los presentes, socios e invitados y tuvo unas palabras de aliento al socio Félix Arce, que ha sufrido las recientes inundaciones en su Asador Txomin, poniendo a su disposición a los socios del Tanino para ayudar en lo posible para que el asador continúe operativo.

Comentó igualmente que este Capítulo es el último del año y que empezábamos a tener algunos cambios que se consolidarán el próximo año, consistentes en la puntuación de los vinos por mesas, para hacer más participativa la cata y valorando más los aromas, sabores, etc. El director técnico, Michel Saunier, se encargará de estos cambios.

El secretario presentó a la bodega los asistentes, socios, y los invitados que habían aportado cada uno, y pasó la palabra a la enóloga Rosana, que empezó comentando situación de la bodega y los vinos que habíamos saboreado en el aperitivo.



A 12 kilómetros de Estella, en Dicastillo y en una finca de 70.000 metros cuadrados se alza el palacio neogótico del siglo XIX que la condesa de la Vega del Pozo mandó construir siguiendo modelos de las mansiones neogóticas inglesas. Artesonados, chimeneas y una gran escalera monumental decoran el lujoso espacio interior, mientras en el exterior la condesa dispuso un fabuloso jardín botánico con una gran variedad de rosas.

En 1991 se fundó la Bodega Palacio de la Vega, que honra el nombre de esta construcción palaciega con el objetivo de elaborar vinos de gran calidad. Naves con moderna maquinaria y salas de barricas dan como resultado unos excelentes caldos merecedores de reconocidos premios como el Bacchus de Oro de la Unión de catadores al vino en contacto con madera, del que destaca su frescura.

PALACIO DE LA VEGA GARNACHA 2010 Y 2011.



Variedad 100% Garnacha

Se trata de una cosecha que llega con un ligero retraso en comparación con 2009, ya que la maduración de las uvas ha sido más lenta y gradual por las bajas temperaturas de finales de julio y principios de agosto. Un inicio vegetativo tardío marcado, además, por las heladas que tuvieron lugar en mayo y que han retardado la evolución de las viñas. La producción de la variedad garnacha en concreto, en este año ha sido menor, pero la calidad es extraordinaria.

Tras una vendimia seleccionada, se procedió al encubado de las uvas en los depósitos de acero inoxidable a baja temperatura, la uva permaneció por espacio de unas 12 horas en maceración tras las cuales se abrieron los depósitos, para obtener el mosto, que se trasladó a otros depósitos donde inició una fermentación a baja temperatura para preservar al máximo los aromas.

Color Rosa frambuesa con irisaciones púrpuras.

Olor Aroma intenso a una gran variedad de frutos rojos frescos y flores, como violeta y jazmín, además de jarabe de fresa.

Sabor Frescas sensaciones de fruta en boca con un final goloso y limpio.

COMENTARIO ASISTENTES: En nariz, perfumado, aroma intenso a flores. En boca, afrutado y dulce. Sabroso.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,82 - PVP: 2,00+IVA

También se había saboreado en el aperitivo Rosado Garnacha de este año 2011. Presentaba un color rosa, algo turbio, debido a que no estaba filtrado, pero que es un Rosado que promete.



PALACIO DE LA VEGA 2010

Blanco Chardonnay Fermentado en barrica 13,5ºc



Un chardonnay doctoral que obedece a la mejor tradición, tanto en el tratamiento de la uva como en su elaboración: Hizo la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés con una crianza posterior de cinco meses. La bondad de la añada, excepcional, también ha contribuido a un vino extraordinario, que ha merecido reconocimientos internacionales del máximo nivel. Aroma muy complejo y frutoso, algo floral, 3.-

eminentemente cítrico, con sutiles sensaciones de madera, tostados suaves. En boca se reproducen algunas de esas sensaciones, resultando elegante, equilibrado, fresco, vivo, con empaque, estructurado con recuerdos de pastelería.

Los mostos se desfangan de manera estática y con la sola influencia del frío, para comenzar a fermentar limpios de burbas. Una parte del mismo fermenta en barricas de tres tipos diferentes: nueva de roble francés, nueva de roble americano y de un uso de roble francés. El resto lo hace en depósito de inoxidable a temperatura controlada y tras la fermentación alcohólica hay un proceso de maceración de las lías finas. Parte del mes de diciembre y todo Enero, el vino lo pasa a la intemperie para que el rigor del invierno lo establezca de manera natural y en un proceso más suave de lo que hacen los equipos de Bodega.

Color Amarillo dorado con tonos verdosos, reflejando ligeramente su paso por barrica.

Olor En nariz, las notas balsámicas y medicinales se combinan con tonos de flores y jabón de tocador, cereza picota, sin apenas tonos tejas. Se presenta con finos aromas de monte bajo, ligeros tonos de frutos maduros 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 boca es prolongada, 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

COMENTARIO ASISTENTES: Chardonnay de un blanco pajizo. Afrutado. Fácil de beber. Suave y muy agradable al paladar. Agradable, nos ha gustado.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,01 – PVP: 3,40+IVA



PALACIO DE LA VEGA CRIANZA 2007

Cabernet Sauvignon 85% - Tempranillo 15% 13,5ºc



El ciclo agrícola 2007, fue uno de los más atípicos de los últimos años. Un invierno de temperaturas suaves, provocó una brotación sin uniformidad, que se vio igualada por los fríos de primavera. A periodos calidos, le sucedieron otros lluviosos sin aparente conexión. Solo un mes muy bueno vitícolamente hablando: seco y de días luminosos con diferencias de temperatura entre el día y la noche, hizo que al final las uvas llegasen a bodega con azúcar y matices para la elaboración de calidad. La selección en el viñedo fue factor determinante y sobre todo la elección correcta del día de recolección de cada parcela.

Los vinos que se utilizan para este Crianza proceden de las mejores fincas que supervisamos de Cabernet Sauvignon y Tempranillo.

Barricas de roble francés en su gran mayoría de 300 litros son las utilizadas durante un periodo de 12 meses, dónde lleva a cabo su envejecimiento.

Color El color, cereza picota, sin apenas tonos tejas.

Olor En nariz destacan en primera instancia las características de la uva Cabernet Sauvignon con un amplio despliegue de pimienta blanca y negra sobre un fondo de fruta negra madura.

Sabor En boca entra fresco y jugoso, y muestra una gran estructura cuya textura se va abriendo con un paso equilibrado y largo.

COMENTARIO ASISTENTES: Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Color rojo intenso. En nariz frutos del bosque. Aroma agradable, se queda corto. En boca grado alcohólico marcado. Astringente. Goloso. Presencia barrica. Poco retrogusto.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,01 – PVP: 3,50+IVA



CONDE DE LA VEGA RESERVA 2004

Cabernet Sauvignon 75% - Tempranillo 10% - Merlot 15% - 14°C
Maceración 22 días. 18 meses en barricas de roble francés Allier



El ciclo agrícola 2004, se inició con retraso por fríos en marzo y mayo, pero luego se recupera. Algunas lluvias a principios de septiembre hicieron peligrar el comienzo de la vendimia que finalmente se concluyó con unas uvas de excelente calidad y con una alta capacidad de evolución.

Merlot, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Fermentación maloláctica y crianza en barrica nueva de roble francés y americano. Lo más selecto de lo más selecto, desde la viña hasta el momento del coupage tras la salida de barrica.

Color El color es rojo rubí con corazón de muy alta intensidad y ribete color madera de cerezo.

Olor A copa parada, intenso aroma a especias, pimienta negra, con notas frescas y balsámicas. En movimiento, se liberan aromas a fruta madura, frutos negros, ciruela, tostados y ahumados. Madera elegante, muy bien ensamblada con la carga frutal.

Sabor Sabrosa entrada en boca, buen paso y final muy largo. Taninos algo marcados pero elegantes y rotundos. Potente y equilibrado.

COMENTARIO ASISTENTES: Predomina el Merlot. Color rojo intenso, limpio. En nariz; intenso. Aroma equilibrado a barrica. Frutos rojos. En boca; muy agradable de beber. Retrogusto suave que invita a beber más. Comentario generalizado de la mesa: Punto a barrica muy agradable.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,02 - PVP: 10,00+IVA

NOTA: El director técnico Michel Saunier entregó cada ficha técnica de los vinos catados antes de la exposición de la enóloga Rosana, para evitar copiar puntos de la presentación de cada vino. La ficha fue entregada en cada mesa para opinar entre los componentes de la misma las características del vino saboreado. Coincide en gran medida con la ficha técnica de los vinos presentados.



BEREZKO PATXARANA



El pacharán es un licor, cuyo contenido alcohólico está comprendido entre 25 y 30% del volumen, obtenido por la maceración de endrinas, fruto de color negro-azulado del endrino (*Prunus spinosa*), en aguardiente anisado, característico de la región de Navarra. El pacharán ya era bien conocido y bebido en Navarra desde la Edad Media.

El pacharán contiene; Piel, pulpa y hueso. La piel es muy fina, que es la que tiene el color. La pulpa es verdosa, casi incolora con sabor afrutado, el sabor es muy agresivo, ácido, que deja el paladar seco, astringente. Si rompemos el hueso, en su interior hay un grano de semilla. Si lo degustamos tiene un sabor a almendra amarga.

En el Pacharán BEREZKO se han equilibrado las endrinas y anises para conseguir una homogeneización en sabores.

Su sabor es como el regaliz dulce con una chispita de picante. Se cultiva masivamente en España en clima mediterráneo.

Muy brillante. Excelente color. Total equilibrio. Presencia afrutada, poco anisada. En Boca: Sabor agradable, denso, con gran equilibrio entre astringencia y la cremosidad del azúcar. **PVP: 10,00+IVA**

MENÚ CENA

APERITIVO SERVIDO EN LA TERRAZA

- Rissotto de chipirón
- Salmón marinado en casa al aroma de eneldo

CENA

- Sopa de pescado
- Hongos a la parrilla con yema trufada
- Confit de pato a la parrilla con milhojas de mango y manzana

POSTRE

- Browne de chocolate y nuez sobre salsa de arroz con leche

El restaurante Illarra ha instalado una cocina virtual frente al comedor reservado, donde se celebró la Reunión, Cata de vinos y Cena, donde Joxan Eizmedi y el chef de cocina Xabi, nos deleitaron con la confección del aperitivo y el primer plato: Sopa de pescado. Cocinando en directo, para cualquier grabación o vídeo.

El maridaje de la cena se ajustó a los vinos catados. El comentario generalizado fue que la cena fue excelente.



El secretario pidió una ovación para todo el equipo del restaurante, que en todo momento, cocina y servicio, estuvieron atentos a cualquier petición de los asistentes.

Joxan Eizmendi agradeció la ovación y comentó que habían seleccionado los platos presentados para tratar de maridar los mismos a los vinos de Palacio de la Vega.

Se hizo entrega de una placa recordatorio de la visita, que bodegas Palacio de la Vega había realizado a la Cofradía del Vino El Tanino.



Rosana agradeció igualmente las altas puntuaciones a los vinos presentados, y a la profesionalidad, de la junta directiva, y de todos los asistentes a la Reunión.

El presidente cerró el Capítulo con varios agradecimientos: Al comportamiento de los socios e invitados por la atención prestada, y haber confeccionado una ficha técnica del vino por mesa. A la bodega Palacio de la Vega por haber aportado unos vinos que han puntuado muy alto. A la enóloga Rosana Lisa por la conferencia ofrecida y al Delegado de la bodega, Imanol Aguirre, por todas las atenciones que siempre tiene con el Tanino. Al Restaurante Illarra, con todo su equipo, por hacernos recordar momentos como el pasado el día 24 de noviembre.

Comentó igualmente que en el próximo mes de diciembre, debido a las fiestas de Navidad y las comidas de empresa, no habrá Reunión, como es habitual, el último jueves de mes, pero, aprovecharemos las primeras fechas; 12 de diciembre, para celebrar en la sociedad Ollagorra la Asamblea General Ordinaria. El secretario enviará la correspondiente convocatoria.

