



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 26 de enero de 2012 se celebró, en el Restaurante Illarra de Donostia, la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de enero, 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
Michel Saunier
Iñaki Galarza
Juan Antonio Salcedo
José Luis Pérez
Josean Grandes
Javier Angustina
Fernando García
Alberto Górriz
Javier Ruiz
Joxeba Landa
Felix Arce
Susana Etxarri
Luis Orruño
Ion Ander Noriega
Angel María Rodríguez
Pablo Torres
Patxi Rodríguez

Txema Martiarena
Juan Carlos Gorospe

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Alejandro Olondris

INVITADOS

Yokin Espeso
Esther Ortiz
Yokin Espeso Ortiz
Luis Zugasti
Imanol Aguirre
Belén Yera
Manu López
Ioseba Ortega
Ángel Domínguez
Koldo Asso
Eugenio Pérez

INVITADOS COFRADÍA

Manuel Grimaldi

Al ir llegando los socios e invitados se sirvió un aperitivo en el comedor, para ir saludando a los asistentes según llegaban al restaurante. En esta ocasión el aperitivo estaba servido en las mesas. Aceite de Oliva Virgen Extra (ecológico) con unas tostas de pan para degustarlo.

El presidente saludó a Manuel Grimaldi, Director General de Bodegas Arabarte, que nos había aportado el vino para su Cata. Saludó igualmente a todos los asistentes, socios e invitados y comenzó el Capítulo comentando lo siguiente:

“Damos comienzo al año 2012 con el Capítulo de Bodegas Arabarte. Esperamos que a lo largo de este año profundicemos en los conocimientos técnicos que componen el complejo mundo del vino, para terminar el año con un poquito más de dominio sobre el mismo. De este menester se va a encargar nuestro director técnico Michel Saunier, que ya comienza el próximo mes de febrero en la Sociedad Gastronómica de Donostia con otro Capítulo Técnico.

En lo social, quiero dar la bienvenida al nuevo Cofrade Juan Carlos Gorospe, que ya en los Capítulos que ha asistido como invitado ha demostrado un gran interés por el vino y “culpable” de que la Bodega que hoy nos visita se debe a su relación personal con Manuel Grimaldi, director de Arabarte.

Referente a Manuel Grimaldi se pueden decir muchas cosas y todas buenas, pero hay una de ellas que me gustaría resaltar; su extraordinaria amabilidad. Nos acogió en la bodega de

forma inusual y pudimos cambiar opiniones durante largo tiempo. Hecho que agradecemos profundamente.

También agradecemos a Joxan, propietario del Illarra, que nos siga aportando sus conocimientos en lo más extenso de la palabra”.

Antes de pasar la palabra a Manuel Grimaldi, el secretario expondrá en breves palabras el porqué de este aperitivo con Aceite.

El secretario comentó que en este primer Capítulo del año 2012 empezábamos con una innovación; Catar un Aceite especial.

En la reciente visita que realicé con el presidente a la Almazara Hacienda Queiles en Monteagudo, a 12 kilómetros de Tudela, queríamos catar el mejor aceite para presentarlo como aperitivo en este Capítulo.

HACIENDA QUEILES cuenta con 50 hectáreas de cultivo de olivos de 14 años, de la variedad de oliva Arbequina. Partiendo de una selección exclusiva, han conseguido un aceite ecológico, ya que no tratan los olivos con productos químicos; sulfatos, herbicidas, abonos minerales, etc. Las olivas son recogidas por vibración y a mano para no dañarlas. La variedad de olivas Arbequina de la Hacienda Queiles hacen que este aceite de pago, dulce, delicado y muy frutal sea considerado como uno de los mejores aceites del mundo. Se vende en los mejores establecimientos gourmet de los cinco continentes.

La Almazara, exquisita en su arquitectura y dotada de las técnicas más innovadoras, es donde catadores y maestro de molino elaboran su producción, para envasarla en botellas numeradas.

El aceite ecológico de Hacienda Queiles ha recibido muchos y variados galardones, nacionales e internacionales, debido a la altísima calidad de sus productos, y a la exclusividad de su producción.

Como maridaje al aceite Abbae, el vino Arabarte Blanco, de la cosecha 2011, hará las delicias de los asistentes.

Sirva esta breve exposición del aceite Abbae de Queiles para, que al final de la cata de los vinos, puntuaremos el aceite.

Paso la palabra al Director General de Bodegas Arabarte, Manuel Grimaldi



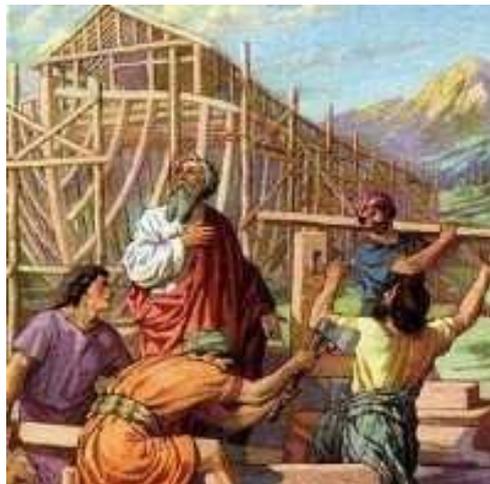
El Sr. Grimaldi comenzó la exposición comentando la historia del Vino.

“El vino es una de las bebidas más antiguas que se conocen. Se han encontrado restos de viñedos cultivados en el Cáucaso, que tienen una antigüedad de 7.000 años. De la tradición e historia del vino nos hablan escritos antiguos, vasijas o recipientes de barro, catalogados, así como el paisaje y las bodegas, reflejo de su historia, o los mismos refranes de vino que forman parte del saber común.



La uva es un fruto con una tendencia natural a fermentar, por lo que probablemente, el vino fue la primera bebida alcohólica que conoció la humanidad. El descubrimiento del vino pudo producirse por casualidad, cuando alguien dejó olvidadas unas uvas en algún recipiente, éstas fermentaron y luego alguien probó el caldo resultante. Además, la vid presenta una gran facilidad de adaptación, factor que sin duda ayudó en su expansión.

El origen del vino se encuentra en la vitis vinifera, de la que se dividieron 3 tipos: las sultanas (sin semillas), las corintias (también sin semillas) y la vitis occidentalis, antecesor de las uvas que conocemos hoy para elaborar vino.



La referencia más antigua sobre el vino parece pertenecer al Antiguo Testamento, cuando **"Noé comenzó a labrar la tierra, y plantó una viña; bebió el vino y se embriagó" (Génesis 9-21)**. Esta referencia marca la presencia del vino en la tradición judeo-cristiana desde los primeros tiempos. En la Biblia aparece citado más de 200 veces (en algunas de las citas, se llama también a la moderación en el consumo...), lo que es una muestra de su gran importancia en todas las culturas de la zona: Babilonia, Egipto, Sumer, etc. Más tarde, adopta un papel clave en el ritual cristiano.



En el mundo Clásico el vino también ha tenido siempre un lugar privilegiado. **En Grecia y Roma los dioses del vino eran muy venerados por sus poderes embriagadores y afrodisíacos.** Homero describió algunos de los vinos cultivados en el norte de Grecia con uva moscatel como "dulces como la miel" Se organizaban fiestas y orgías en honor a los Dioses, en las que abundaba el vino, los manjares y los placeres sexuales. El vino se asociaba en el mundo clásico con el amor y el disfrute carnal, pero también con la tranquilidad, el descanso y el alivio.

En todas las civilizaciones en las que ha estado presente, el vino se ha introducido en la cultura integrándose entre los valores propios de ella. Así mismo, el vino también ha sido una forma de expansión cultural: los romanos plantaron viñedos por toda la Europa Mediterránea. Hay una leyenda de cómo Dionisos conquistó Asia hasta la India con un ejército de músicos y bailarines que danzaban y ofrecían vino... se puede interpretar como una alegoría mitológica del poder cultural del vino.

En el antiguo Egipto se han encontrado vasijas de vino con 'etiqueta', es decir con el nombre del productor, el viñedo y el año inscritos. Este hecho nos indica que la preocupación por la calidad del vino viene de lejos... También los romanos demostraron un gran interés por la calidad del vino y por definir cuáles eran los mejores viñedos. Vemos aquí un origen de la asociación clima + terreno tan usual en los cánones de calidad para el vino en el Viejo Mundo.



Después de la caída del Imperio Romano, **en Europa de la viticultura y de la enología corrieron a cargo de los monjes cristianos,** que pusieron mucho empeño en mejorar todos los sistemas de elaboración de vino, aprovechando para ello los viñedos heredados de los romanos. No es casualidad que las regiones con mayor tradición vinícola en Europa, suelen ser también las que tenían mayor concentración de monasterios y enclaves religiosos. Podemos ver también hoy como muchas bodegas (algunas de ellas muy recientes) recurren a

nombres latinos para sus vinos, o rehabilitan o usan comercialmente antiguos edificios, monasterios o abadías, ubicados entre sus viñedos.

Francia, Italia y España son los grandes productores y exportadores de vino desde el Medioevo. Para el hombre medieval el vino era un producto de consumo habitual y hasta necesario, ya fuese como aporte calórico, ya fuese como para que su grado alcohólico ayudara a conservar y a eliminar algunas bacterias.



A medida que las ciudades crecían y aumentaba la riqueza de la burguesía, comenzó a crecer la demanda de vinos de más calidad. Burdeos fue la primera región donde la ancestral preocupación por la calidad de los viñedos dio lugar a una definición del sistema de Grand Cru, en el s. XVIII. El Comercio del vino se expande y su historia se divide entre las grandes casas productoras de vinos muy buscados y demandados para lucir en las mejores mesas, y el de los vinos de granel, descuidados en muchas ocasiones, servidos de cualquier forma y en cualquier lugar.

En la segunda mitad del s. XIX la plaga de la filoxera exportada de Norteamérica asoló los viñedos de Europa, creando una profunda crisis en el sector vinícola. La solución vino también del nuevo mundo, injertando la viña europea en el pie de una americana se lograba una viña resistente a la plaga, que mantenía sus propiedades originales. Hoy, prácticamente todas las viñas europeas están injertadas sobre 'pies' americanos.

Junto con las plagas, las dos guerras mundiales representaron otro obstáculo para el crecimiento de la viticultura en Europa, que ya no podía abastecer el mercado mundial como antes. El impacto de la Guerra en el vino tiene un caso evidente en el del Tokay húngaro. De ser un vino demandado para ser servido en casas reales pasó a ser olvidado en el baúl de la historia.



El origen del vino en el Nuevo Mundo comenzó la mayoría de las veces de la mano de enólogos y viticultores que emigraron a otros continentes. Hoy en día, los vinos del nuevo mundo (América, Sudáfrica, Australia y Nueva Zelanda) han mejorado su calidad, conquistado mercados internacionales y compiten con los vinos europeos de mayor reputación. Algunas de estas zonas han explotado de forma considerable el turismo alrededor del vino, con wine trails o wine tours que invitan a los viajeros a conocer los vinos de estas zonas.

En España, La Rioja y sus bodegas confirman un lugar emblemático en la producción de vino. Fue la primera región española donde se comenzó a embotellar el vino, alrededor del siglo. XIX. Con el embotellado, se define el paso de vinos de consumo transportados a granel en barrica a vinos de mayor calidad. En otras regiones españolas, las prácticas enológicas no se han refinado hasta hace relativamente poco tiempo, pero hoy en día podemos encontrar una amplia oferta de vinos de calidad muy característicos de nuestro país”.

Manuel Grimaldi comenta la ficha técnica del vino Arabarte Blanco, cosecha 2011, exponiendo que este vino, joven aún, ganará en botella cuando hayan pasado unos meses.



ARABARTE BLANCO

SoloStocks



VARIETADES DE UVA.

100% Viura

FERMENTACIÓN.

Tras la maceración, para potenciar la intensidad aromática, se realiza un prensado suave. Después del desfangado, comienza la maceración, que se realiza en depósitos de acero inoxidable, a baja temperatura. Tras la trasiega se mantiene en reposo en depósito y botella hasta su comercialización.

FICHA DE CATA.

La variedad Viura proporciona a este vino unas sorprendentes características:

Color Amarillo pajizo, fino y elegante.

Olor En nariz, presenta notas de frutas tropicales (plátano, piña), cítricas y florales.

Sabor En boca, es sabroso y estructurado con un punto dulce que le hace goloso, y muy equilibrado.

COMENTARIO ASISTENTES: La variedad de uva Viura confiere al vino un sabor afrutado. Fácil de beber. Muy agradable en boca. En nariz resulta flojo (suave).

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,01 – PVP. TANINO: 2,50€+IVA



El Sr. Grimaldi nos ha traído un vino que no figura en el Menú, pero que tiene interés en presentarlo. En un vino joven, MACERACIÓN CARBÓNICA, que expone a continuación:

MACERACIÓN CARBÓNICA.

Aunque la maceración carbónica es un proceso espontáneo de la fruta guardada en sitios cerrados, se puede decir que se reinventó como proceso de vinificación en los años 30 como resultas de una casualidad. Durante el transporte de la uva desde los lugares de recolección hasta el prensado, a un viticultor se le ocurrió que la forma de evitar que la uva se degradase era retirar el aire insuflando CO_2 (el dióxido tiene la propiedad de ser más pesado y desplaza al aire), se comprobaba que tras algún tiempo la uva fermentaba dando lugar a un vino afrutado. Uno de los primeros estudiosos de este proceso fue el profesor francés Michel Flanzy del INRA, pronto se investigó la posibilidad de emplear otros gases como el SO_2 . Los estudios precisos de M. Flanzy continuaban las observaciones realizadas anteriormente por Pasteur en 1872.

En ausencia de aire las levaduras pasan de una respiración aeróbica a anaeróbica, iniciando de esta forma el fenómeno de fermentación. Durante la fase de almacenamiento de la uva (anterior a su fermentación en cubas) se suele insuflar dióxido de carbono (CO_2) que desplaza al oxígeno, para poder completar este proceso con éxito, es esencial que la uva esté lo más intacta posible. En la maceración carbónica la fermentación se realiza tan sólo por la acción directa de las enzimas glicolíticas presentes en la uva. Esta fermentación dura de unos siete a ocho días, dependiendo de las condiciones de temperatura (por regla general a $35\text{ }^\circ\text{C}$) y de la variedad de uva. Los azúcares alimentan a las levaduras de la uva y comienza la fermentación dentro de cada una de ellas. Para ello se calienta ligeramente el recipiente. El dióxido de carbono facilita el proceso anaeróbico. Al final de la maceración carbónica las uvas son prensadas y el mosto resultante pasa a una segunda fermentación, junto con todos los tratamientos característicos de la vinificación tradicional.

Existen dos tipos de maceración carbónica:

- **Maceración carbónica total:** La maceración se produce con la uva entera. Un porcentaje de las uvas (alrededor del 20%) se rompe por el propio peso de la vendimia y sufre un proceso de fermentación alcohólica.
- **Maceración carbónica parcial:** La maceración se produce durante un tiempo con la uva entera para luego ser aplastada y continuar una fermentación tradicional.

Tras la maceración carbónica el contenido de ácido málico, presente en la uva, disminuye.



En la maceración carbónica la fermentación ocurre en el interior de cada uva.

ARABARTE MACERACIÓN CARBÓNICA



VARIETADES DE UVA.

100% Tempranillo.

FERMENTACIÓN.

Maceración carbónica total: La maceración se produce con la uva entera. Un porcentaje de las uvas (alrededor del 20%) se rompe por el propio peso de la vendimia y sufre un proceso de fermentación alcohólica.

FICHA DE CATA.

Esta Maceración carbónica proporciona a este vino las siguientes características:

Color Grosella

Olor Mucha presencia en nariz. Presenta notas de frutas del bosque. Aroma a tierra húmeda.

Sabor En boca, es potente, muy afrutado, sabor intenso. Vino joven, pero con fuerza.

COMENTARIO ASISTENTES: La descripción de lo expuesto corresponde a la cata de la mesa nº. 3.

CALIFICACIÓN MESA Nº.- 3: 7,01 – PVP. TANINO: 3,00€+IVA



ARABARTE 10 H (10 Hectáreas) Vino de Autor



VARIEDADES DE UVA.

100% Tempranillo procedente de cepas viejas de secano, con edades superiores a los 50 años.

COMENTARIO

Las tierras de la Rioja Alavesa, en las que se enclava Bodegas Arabarte, proporcionan el marco perfecto para el cultivo de viñedos. Estas tierras han sido trabajadas durante años para adaptarse a la producción del vino. Bodegas Arabarte cuenta con 42 hectáreas de viñedos gracias a los cuales producen sus caldos. ...

En la situación en la que se encuentra el mercado del vino, mas concretamente el mercado de los reserva y grandes reservas, la mayoría de bodegas están optando por hacerlos desaparecer de su catálogo de productos y obsequiarnos con vinazos: "Vinos de Autor"

FICHA DE CATA.

10H es uno de esos grandes vinos de rioja, esos vinos redondos, bien hechos, educado al presentarse, buen bailarín, divertido pero sin escándalos, cada trago a la copa invita al siguiente, es un vino de larga charla, de sobremesa.

Color Rojo picota, con intensos aromas de fruta madura bien combinados con toques tostados.

Olor Una soberbia nariz nos cuenta de su pasado por barrica, vainilla, café, incluso un punto a coco.

Sabor En boca, es un regalo para nuestras papilas gustativas, la madera bien integrada, hace que toda la fruta sea protagonista, nos olvidamos que es un hombre maduro (2004) y nos imaginamos a un adolescente jugando, tiene chispa, grosellas, cerezas y regaliz.

COMENTARIO ASISTENTES: De un color rojo picota con toques de teja. Precioso, sabroso. En boca, untuoso, con cuerpo, afrutado. Postgusto duradero pero poco intenso. Muy agradable. Glicérico.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,45 – PVP. TANINO: 5,00€+IVA



ARABARTE GRAN RESERVA



VARIETADES DE UVA.

100% Tempranillo, procedentes de las viñas más viejas.

FERMENTACIÓN.

Tras la selección del viñedo, fermenta en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad. El descube a barricas se realiza en el momento óptimo para obtener un vino con cuerpo y equilibrio.

CRIANZA.

Envejecido durante 24 meses en barricas de roble americano y mayoritariamente francés y afinado durante un período mínimo de 36 meses.

FICHA DE CATA.

Color Cereza granate, limpio y brillante.

Olor En nariz, el aroma es intenso, frutoso, con notas especiadas (tabaco, clavo, eucalipto).

Sabor En boca, es sabroso, potente, estructurado, elegante, con taninos suaves y redondos.

COMENTARIO ASISTENTES: Clásico sabor a Tempranillo, pero muy sabroso. Color teja brillante intenso. En boca se nota el tostado de barrica, corto en el sabor pero agradable. Vino largo en boca, pero retrogusto muy suave. Le falta "alma" Evoluciona favorablemente en copa.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,61 – PVP. TANINO: 8,00€+IVA



Preparación de una barrica con los flejes formando anillos sobre las duelas.

ACEITE ABBAE de HACIENDA QUEILES



Abbae de Queiles acaba de lanzar al mercado su nueva cosecha. Se trata de un aceite de oliva virgen extra monovarietal arbequina y producción ecológica. Un producto de altísima calidad que está considerado como uno de los mejores aceites del mundo.

Abbae de Queiles se produce en el pequeño valle de Queiles, en el sur de Navarra. En la Hacienda se realiza una cuidada olivicultura, siguiendo un exhaustivo control para obtener un fruto perfecto, con características únicas en olivas arbequinas. Estas características vienen conferidas por sus suelos pedregosos y calizos y una climatología adversa, con temperaturas muy frías en invierno y bastante calurosas en verano.

DATOS DEL ACEITE

Marca: Abbae de Queiles

Variedad aceituna: Arbequina

Filtrado: NO

Producción litros: 15.000 l.

P.V.P. 18 € BOTELLA ½ L.

Notas de Cata:

Color: Verde amarillo. Aceite sin filtrar, pero limpio por las esmeradas decantaciones que hacen perfecta su conservación.

En nariz: Muy intenso donde aparece la frescura de su fruta y la del plátano verde con toques almendrados. Se identifica fácilmente con verduras y hortalizas propias de la ribera Navarra, destacando el tomate y la alcachofa. Tomillo.

En boca: Paso muy agradable y sedoso. Dulce con delicadas notas picantes y amargas. Persistente en boca con matices de tomate, alcachofa, esquejes de cardo y almendra. Destaca su complejidad y magnífico equilibrio.

Comentarios de los asistentes: La variedad Arbequina supera a otros aceites, en aroma, sabor. Muy sabroso y afrutado. Ideal para acompañar con "un toque" sorbetes de verduras. Ensaladas templadas de marisco. Tostadas. Precio elevado, pero aceite con aroma y sabor muy superior a los comerciales.

Puntuación de los asistentes: 8,28

El maridaje de la cena fue el siguiente:

APERITIVO

- Aceite Oliva Virgen Extra Abbae con tostas de pan.

MENÚ CENA

- Rissotto de Berberechos y Teja de Parmesano
- Vieira sobre crema de alcachofa, tierra de hongos y chips de boniato.
- Secreto Ibérico a la parrilla, sobre pisto y reducción de Arabarte Gran Reserva.

POSTRE

Crumble de manzana con helado de vainilla.

De nuevo el Restaurante Illarra, con Joxan al frente, nos obsequió con un maridaje que se ajustaba perfectamente a los vinos de Bodegas Arabarte. Prueba de ello, la satisfacción y los comentarios de todos los asistentes.



Para finalizar la Reunión el presidente agradeció a todos los asistentes la atención prestada a todos los apartados del Capítulo. Agradeció igualmente al director técnico, Michel Saunier la distribución y recogida de las fichas de Cata que se habían distribuido por las mesas, comunicando a los asistentes que para próximas Reuniones, ese va a ser el método de puntuar un vino. Participarán todas las mesas y los componentes de cada mesa rellenarán la ficha técnica de los vinos a catar. La puntuación por mesa se dividirá entre sus asistentes, arrojando la cifra que constará en el Acta.

Igualmente agradeció a Manuel Grimaldi la exposición sobre la Historia del Vino, la Maceración Carbónica con la presentación del vino que habíamos catado y la descripción de la ficha técnica del resto de los vinos catados.

Se hizo entrega de la Placa de la Cofradía a nombre de Bodegas ARABARTE, y como apuntó el presidente al inicio de la Reunión *"De Manuel Grimaldi se pueden decir muchas cosas, pero hay una que me gustaría resaltar; su extraordinaria amabilidad cuando nos acogió en la Bodega de forma inusual y pudimos cambiar opiniones durante largo tiempo"*. Por tal motivo se le hace entrega de un recuerdo de su querido Donosti, para que viéndolo recuerde a la Cofradía del Vino El Tanino.





El presidente y el secretario agradecen a Joxan, para que lo comunique, a todo el equipo de cocina y servicio, las atenciones que siempre tienen con la Cofradía de Vino El Tanino.

