



*Cofradía del vino*  
**El Tanino**®

## **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 29 de marzo de 2012 se celebró, en el Restaurante Ametzagaña de Donostia, la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de marzo, 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  
Jesús Rodríguez  
Michel Saunier  
Iñaki Galarza  
Alejandro Olondris  
Juan Antonio Salcedo  
José Luis Pérez  
Josean Grandes  
Fernando García  
Alberto Górriz  
Felix Arce  
Susana Etxarri  
Luis Orruño  
Ion Ander Noriega  
Angel María Rodríguez  
Pablo Torres  
Txema Martiarena  
Juan Carlos Gorospe

### **COMUNICADO NO ASISTENCIA**

Jorge Grandes  
Joxeba Landa  
Josean Badallo  
Javier Ruiz

### **INVITADOS**

Jon Erzubengoa  
Ángel Rodríguez  
Rosa Vega  
Javier Aurrekoetxea  
Santi Ortega  
Belén Yera  
Yokin Espeso  
Esther Ortiz  
Yokin Espeso Ortiz  
Tina Alzate  
Jaime Fernández  
Juan Carlos Sainz  
José M<sup>a</sup>. Barrenetxea  
Luis Zugasti  
Imanol Aguirre  
Pedro Mari Sánchez  
Juan Merino

### **INVITADOS COFRADÍA**

Félix Martínez  
Oscar Cintero  
Alberto Benedicto  
Raul Villarreal

Al ir llegando los socios e invitados se sirvió un aperitivo en el salón de entrada al comedor, con un vino blanco fermentado en barrica, añada 2005.



El presidente saludó a Félix Martínez, Director de Bodegas Martínez Corta, que nos había aportado el vino para su Cata. Saludó igualmente a los invitados de la bodega, y demás asistentes; socios e invitados.

A continuación se pasó a las mesas del comedor para iniciar la Reunión de Ciclo.

El presidente Benavente inició el Capítulo agradeciendo a Oscar Cintero las gestiones realizadas para obtener la presencia del director de la bodega Martínez Corta y los vinos aportados.

Agradeció igualmente el esfuerzo realizado por Alberto Benedicto, dueño del complejo hotelero donde celebramos la reunión, y la presentación del reservado para catar los vinos y degustar el menú.

Saludó a un excofrade del Tanino, Pedro Mari Sánchez que nos vuelve a visitar y según nos ha comentado, es todo por pura añoranza de estar con sus compañeros y degustar un buen vino acompañado de un buen menú.

Siguieron los saludos a todos los socios e invitados. Algunos de ellos asistentes por primera vez deseando que disfruten de nuestra compañía y caten un buen vino de Martínez Corta, acompañando de un buen maridaje.

Y como el deporte está de moda, también están presentes en la reunión deportistas de élite, que se detallan a continuación: José María Barrenetxea, figura indiscutible del Remonte durante muchas temporadas. Bixio Górriz, gran futbolista, internacional y mejor persona. Juan Carlos Gorospe, Olímpico en Hokey hierba en México, con la Selección española. Campeón de España de Squash. Santi Ortega, en Halterofilia: 6 veces campeón de Gipuzkoa, 5 veces campeón vasconavarro, 11 veces Record en Halterofilia en Gipuzkoa. Como se ve, hoy hay reunidos un buen grupo de deportistas, aquí quiero incluir a nuestro presidente; Txema Benavente, árbitro del colegio Vizcaíno, 10 años Internacional, y pitando "partidos decisivos" en 1ª División.

Pasamos la palabra al director de Bodegas Martínez Corta para que nos ofrezca una charla sobre su bodega y los vinos aportados.



Félix Martínez comenzó la charla exponiendo la bodega y su historia:

"Bodegas Martínez Corta se encuentra en Uruñuela, en el corazón de la Rioja Alta. Viticultores durante generaciones. Se tomó la decisión hace unos cincuenta años para producir vinos de calidad. Desde la década de 1960 Martínez Corta ha sido siempre el patrimonio vitivinícola más importante de Uruñuela, la elaboración en una bodega medieval que ha permanecido como una parte de la finca.

Los vinos proceden de 70 hectáreas propias, enclavadas en el corazón de La Rioja Alta, elaborando así el vino desde la propia viña. Tanto el diseño de la Bodega como la ingeniería del proceso se han puesto de manifiesto conjuntamente para la elaboración de vinos de alta calidad.

La finca incluye 225 hectáreas de viña vieja Tempranillo, ubicadas en Uruñuela, Cenicero y San Asensio, podado y con una edad mínima de 40 años. Las parcelas de viñedo se encuentran normalmente en las laderas altas pobres en materia orgánica, la elegancia y mineralidad se mantienen en los vinos. Una nueva bodega de flujo por gravedad se completó en 2006 para producir totalmente extraídos, impulsadas por los vinos de frutas que expresan la complejidad del paladar y el terciopelo de la noble Tempranillo, variedad. Martínez Corta "Cepas Antiguas" es un notable valor de la vieja vid con la influencia del roble muy poca o ninguna. Soros, un vino especialmente seleccionado y el roble madurado, se introdujo en el mercado de los EE.UU. a finales de 2010.





Los viñedos están situados en las zonas de Uruñuela, Cenicero, San Asensio y riberas de la desembocadura del río Najerilla. La zona de Uruñuela es favorecida por su microclima (situación de los viñedos) y por las especiales características del suelo: arcillo – calcáreo (rico en minerales y pobre en materia orgánica, con un buen drenaje). En la zona de riberas del río Najerilla el terreno es pedregoso, de canto rodado (cascajo), que hacen que las raíces de las cepas profundicen más de un metro para alcanzar la humedad y los minerales.



El diseño de la bodega se caracteriza por tener una planta octogonal en la parte central y dos naves simétricas a ambos lados. Con el fin de disminuir al máximo la acción mecánica sobre la uva a la llegada a la bodega, se realizó una rampa que bordea la parte trasera de la bodega para así, subir los remolques de vendimia y que puedan descargar sobre la boca de los depósitos evitando el bombeo de la uva a largas distancias.



Bodegas y Viñedos Martínez Corta decidió hace 50 años dedicarse al arte de la elaboración de vinos de calidad en La Rioja. El abuelo, ya fallecido, y sus cuatro hijos, durante las décadas 60 y 70, eran los mayores productores del pueblo con 150.000 litros de vino. Hay que recordar y darle mérito al hecho de que en aquellos tiempos las labores del viñedo las realizaban con el ganado y manualmente por los propios labradores.

Nuestro abuelo contaba con una bodega antigua de 700 m<sup>2</sup> que todavía hoy se mantiene en la propiedad. Con el nacimiento de Bodegas Martínez-Corta las diferentes máquinas para la elaboración artesanal del vino, se están trasladando a la bodega como piezas de museo para fines turísticos dentro de nuestra estrategia comercial. Parte de los viñedos del abuelo los heredó su hijo y hoy sus nietos los seguimos manteniendo. Fruto de estos viñedos hemos conseguido recoger uvas de alta calidad para elaborar así nuestros vinos: MARTÍNEZ CORTA, SOROS, 33 Y CEPAS ANTIGUAS”

Félix Martínez, nieto y gerente de la bodega nos ofreció toda serie de explicaciones, desde la vendimia, su prensado, fermentación, trasiego y embotellado. Terminada la exposición, Félix Martínez dio una gran importancia al “remontado” del vino, comentando que mientras dura la fermentación del vino en los depósitos de inoxidable, las partes sólidas se acumulan en la superficie del depósito. Hay que pasar el mosto y romper el llamado “sombbrero” para una correcta extracción de aromas y color presentes en las pieles u hollejos de las uvas, utilizando un método de programar los remontados cada hora: 10 minutos de remontado y 50 minutos de reposo.

Esto es, en parte, el resultado de que los vinos de Bodegas Martínez Corta tengan un excelente color, potencia en nariz y sabor en boca, que envejecidos en barricas de roble francés, consiguen que apetezca seguir bebiendo.

## VINOS PARA LA CATA.



## TENTACIÓN 2011

Vino presentado en la Feria ALIMENTARIA de Barcelona, causando una gran sensación.

Es un vino joven, recién embotellado del depósito donde ha fermentado, pero que la variedad de la uva Garnacha le ha dado un aroma y sabor especial que le hace muy apetecible.

### VARIEDADES DE UVA.

100% Garnacha

### FICHA DE CATA:

**Color** Intenso, Vivo.

**Olor** En nariz, intenso, con aromas a mora, arándanos, frutos del bosque

**Sabor** En boca, entrada untuosa, se acentúa el sabor a mora y arándanos.

**COMENTARIO ASISTENTES:** Entrada en boca como una “explosión de sabores”. Muy apropiado para iniciar una comida.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,50 – PVP. TANINO: 10,00€+IVA**





# TINTO CRIANZA 2009

## ELABORACIÓN

Después del seguimiento de la maduración de nuestros viñedos situados en la zona de La Rioja Alta y con una vendimia manual de nuestra uva de identidad tempranillo, damos nuestros primeros pasos para conseguir este vino. Tras la fermentación alcohólica, tiene lugar una maceración postfermentativa durante unos 15 días para extraer todo el potencial de las uvas. Una buena gestión de los remontados y una fermentación controlada preceden a la crianza en barrica de roble francés (80%) y americano (20%) durante 12 meses.

**Viñedo: LA HORMA 500m. Vendimia manual**



## DESCRIPCIÓN COSECHA

La cosecha fue calificada como "Muy Buena" por parte del Consejo Regulador de la DOC Rioja. La buena distribución de las precipitaciones a lo largo del ciclo vegetativo son las óptimas para cubrir el período de brotación-cuajado, llegando así a obtener la maduración deseada para la elaboración de este tipo de vino.

## VARIETADES DE UVA.

100% Tempranillo, 13% Vol.

## FICHA DE CATA.

**Color** Cereza violáceo

**Olor** En nariz, complejidad aromática en la que destacan los tostados finos de la madera y frutas vivas (frambuesas, moras).

**Sabor** En boca, muy potente, frutal (mermelada de moras). Con unos taninos sabrosos, dulces y de larga persistencia al igual que el resto de vinos.

**COMENTARIO ASISTENTES:** Cereza intenso. Ribete morado. Aroma fruta madura. Frutos rojos. Tostados. (falta intensidad). En boca; sabroso. Glicérico. Fruta roja Tostados.

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





# TINTO CEPAS ANTIGUAS SELECCIÓN PRIVADA 2010

Este vino procede de una selección de viñedos que son de más de 40 años de edad y el rendimiento de un promedio de 5.000 kg por hectárea. Para extraer más color y aromas, las pieles de la uva y el mosto se macera dos veces en el transcurso de dos semanas - una vez que a bajas temperaturas antes de la fermentación alcohólica y después de una sola vez. La fermentación alcohólica se lleva a cabo usando técnicas tales como delestages y micro-oxigenación durante un período de 10 días mientras se mantiene una temperatura máxima de 26 ° C. La fermentación maloláctica se produce en el transcurso de dos meses en barricas nuevas de roble francés, por un período de 7 meses, dando al vino su excelente estructura, complejidad y equilibrio de roble, fruta, acidez y alcohol.

Premio Robert Parker, 90 puntos.

## **VARIEDADES DE UVA.**

100% Tempranillo, 13,5% Vol.

## **FICHA DE CATA.**

**Color** Fluido, denso, con una nitidez cristalina y una excelente tonalidad Cerezo negro, mora Savory que con un poco de estructura, este esfuerzo sabroso es un gran valor para el consumo a lo largo de los próximos 4-5 años.

**Olor** Aromas de frutas negras de ciruelas y arándanos son seguidos por un paladar rico y aterciopelado y un final largo y refrescante.

**Sabor** En boca. Suave, intenso, potente, equilibrado y con una larga persistencia.

**COMENTARIO ASISTENTES:** Rojo cereza. Justo de aroma. Buena entrada. Poco retrogusto. Vino equilibrado, sin sorpresas.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,00 – PVP. TANINO: 5,50€+IVA**







# SOROS 2009

## ELABORACIÓN

De los viñedos de más de 40 años y de las zonas más altas de nuestra geografía vinícola (Cenicero, Uruñuela y San Asensio), escogemos las mejores uvas para la concepción de nuestro crianza especial. En la elaboración, que dura unos 30 días, los aromas afrutados se trasladan de la uva al vino durante la fermentación alcohólica. El vino entra en la barrica seis meses después de haberse producido la fermentación maloláctica. Pasados los 12 meses en barrica de madera francesa y un posterior descanso en botella de seis meses, comenzamos a catar nuestro crianza especial.

## VARIETADES DE UVA.

100% Tempranillo, 13% Vol.

## FICHA DE CATA.

**Color** Cereza de capa alta, intenso y elegante.

**Olor** En nariz, muy aromático, complejo y elegante. Sensación de fruta negra y madura, con finas notas ahumadas y tostadas bien integradas.

**Sabor** En boca, entrada golosa, redondo, estructurado y muy equilibrado. Final largo y agradable.

**COMENTARIO ASISTENTES:** Equilibrado. Intenso. Color a guindas acentuado. Ligero tostado. Sabor maduro. Notas de café.

**CALIFICACIÓN ASISTENTES: 7,50 – PVP. TANINO: 6,00€+IVA**





Cava

M. Bosch

Brut Nature de método tradicional

### **VARIEDADES:**

Macabeo 33%  
Xarel.lo 33%  
Parellada 33%

**Color** Amarillo pajizo brillante. Burbuja fina y persistente que forma una ancha corona y con buen desprendimiento carbónico.

**Olor** En nariz, Elegante y con aromas retronasales de frutas maduras

**Sabor** En boca, Suave, ligero y fresco.

**Crianza** 24 meses en la cava.

**Dosage:** Brut Nature. **PVP. TANINO: 6,00€+IVA**

## **MENÚ RESTAURANTE:**

### **APERITIVO**

Surtido de microquetas - Cuchara de Txangurro a la donostiarra - Pulpo a feira.

### **CENA**

Foie caliente con plátano, miel y bocado de yema  
Rodaballo relleno de verduritas y crema de hongos  
Block desmigado de rabo con calabaza asada

### **POSTRE**

Crujiente de chocolate y naranja amarga con mousse de mamía casera y trazo de fresas.

Los asistentes a la Reunión ovacionaron al servicio de cocina y mesas, dirigidas al propietario: Alberto Benedicto, que nos acompañó en la cata.





El presidente y secretario entregaron a Félix Martínez, gerente y director de la Bodega una Placa Recordatorio de su visita a la Cofradía El Tanino.



Félix Martínez agradeció la numerosa asistencia, de socios e invitados de la Cofradía del Vino El Tanino, a la Cata de sus vinos.

El presidente cerró la Reunión comunicando que la próxima Reunión del mes de abril corresponderá a Reunión Técnica, donde nuestro director Técnico, Michel Saunier, seguirá exponiéndonos sus conferencias sobre EL VINO. Esta Reunión está reservada para los socios del Tanino. Se celebrará en Hondarribia. El secretario enviará la Convocatoria indicando día, hora y lugar de celebración de la Conferencia Técnica.

Para el siguiente mes, mayo, nos visitará Bodegas Prado Rey. DOC. Ribera del Duero.