



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 26 de ABRIL de 2012 se celebró, en el Club Náutico de Hondarribia la Reunión de Capítulo, Técnico, de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes abril, presidida por el presidente Txema Benavente. 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
Alejandro Olondris
Juan Antonio Salcedo
Josean Grandes
Fernando García
Alberto Górriz
Felix Arce
Luis Orruño
Joseba Landa

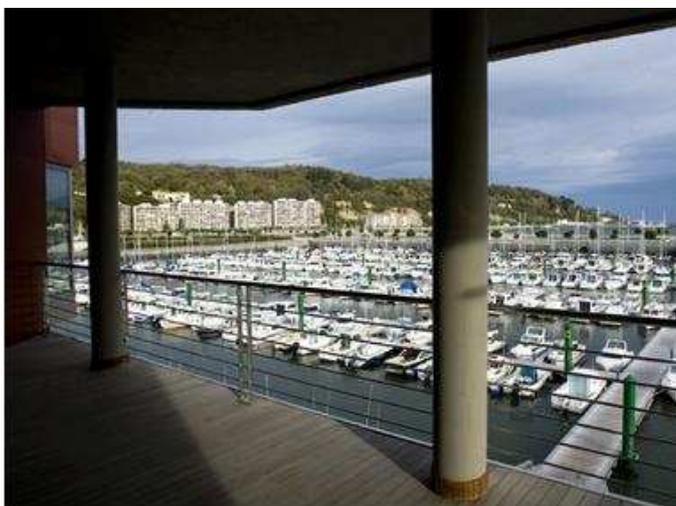
Angel M^a. Rodríguez
Javier Ruiz
Javier Angustina
Susana Etxarri
Juan Carlos Gorospe
Txema Martiarena

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Ion Ander Noriega
Patxi Rodríguez
Pablo Torres
Iñaki Galarza
José Luis Pérez

El presidente inicia la sesión en un salón contiguo al comedor donde degustaríamos la cena. Comenta que en esta ocasión nuestro director técnico, Michel Saunier, nos va a ofrecer una conferencia, correspondiente a la Reunión técnica nº. 3, con el Tema: VINOS JÓVENES Y VINOS VIEJOS.

Comenta igualmente que en fechas próximas el presidente y secretario van a visitar las Bodegas Prado Rey, en Real Sitio de Ventosilla, en la Ribera del Duero, muy cercana a Aranda de Duero. Bodega que nos aportará el vino para la próxima Reunión de Ciclo, que se celebrará el último jueves de mayo, día 31, en el Restaurante Illarra de Donostia. El secretario enviará documentación de la visita a la bodega Prado Rey y unirá la convocatoria para la fecha señalada. El secretario expone el listado con los asistentes a la Reunión y los socios que no han podido asistir por motivos propios o de trabajo.



Club Náutico de Hondarribia



Vista del Puerto Deportivo desde el Club

Se presentan los siguientes apartados:

- Estado de Cuentas de la Cofradía; Ingresos y Gastos durante el presente ejercicio 2012, hasta la fecha.
- Listado de ingresos por Cuotas.
- Listado de Stock de Vinos de la Cofradía, resultantes de compras a bodegas que nos han visitado. Impresos que hace entrega al tesorero Jorge Grandes.

El cofrade Alejandro Olondris expone; si se va a cumplir lo que ya se trató y se acordó, en anteriores reuniones, "*Aprovechar las estaciones del año para ofrecer en el maridaje de las cenas productos de temporada*". El presidente y secretario le responden que para el próximo maridaje en el restaurante Illarra se cocinarán las verduras frescas de primavera. Para el mes de octubre se presentará en el maridaje platos de caza, ya que es la temporada óptima para ello.

Se pasa la palabra al director técnico, Michel Saunier para que antes de que nos exponga su conferencia, presente la nueva ficha de Catas que se entregará en cada mesa, para confeccionarla entre los comensales de la misma. En la presente ficha constará el vino a catar, el número de comensales de la mesa que anotarán en la ficha las NOTAS CARACTERÍSTICAS del vino catado. En el apartado de ZONA DE CATA se anotará VISTA, AROMA EN NARIZ, SABOR EN BOCA, PALADAR. Cada comensal de la mesa puntuará y se sacará la media.

Fichas confeccionadas en la última Reunión, entre el presidente, director técnico y secretario.



LOS VINOS JÓVENES

“Hace no mucho, decir **vino joven** era sinónimo de vino vulgar, más bien tirando a barato. Eran por lo general los vinos de mezcla, de calidades inferiores. El gusto por lo natural de los últimos tiempos ha puesto de moda el vino joven. Vinos inundados de aromas florales y frutales, que convertían la juventud en una maravillosa cualidad. Y es que en un vino joven es donde mejor se refleja la casta de las cepas y los sabores de uva.

Desde esta suerte, los blancos y rosados jóvenes han alcanzado los primeros puestos entre los gustos de los consumidores del mundo entero. España, como en otras muchas cosas, se ha sumado con retraso al vino joven cuando ya en Italia, Francia y Alemania el vino viejo era la excepción.

En un principio, en España, la elaboración del blanco joven ha sido fruto del desarrollo de la viticultura y la enología, debido a que muchas de las variedades de uva que se cultivaban no eran las apropiadas para producir estos vinos aromáticos. Quizá el Penedés haya sido la zona que más ha contribuido a la renovación y puesta al día del viñedo español, aclimatando variedades nobles capaces de producir los mejores blancos. La cuidada selección de los terrenos más apropiados, la modernización de los métodos de cultivo y las nuevas técnicas enológicas, han hecho posible la revolución de los vinos jóvenes.

Los métodos de vinificación son de vital importancia. Pueden lograrse notables vinos aún partiendo de uvas vulgares, sobre todo, gracias a determinados procesos de elaboración y selección de levaduras.



El control de la temperatura es la condición más importante en el proceso de fermentación de los vinos para preservar sus aromas. Los grandes depósitos de acero inoxidable con sistemas de refrigeración comenzaron a desbancar a los grandes depósitos de cemento a finales de los años 70.

En la década siguiente, el vino joven inicia una rehabilitación progresiva y las bodegas comienzan a polarizar sus esfuerzos tanto en la elaboración de vinos jóvenes como de larga crianza.

Por otra parte, para las bodegas, la elaboración y embotellado de un vino joven de calidad es más rentable porque evita el almacenamiento prolongado y, por consiguiente, menor inmovilización de capital en stock además de impedir las mermas de vino por evaporización en la crianza y envejecimiento en barricas. Hay que tener en cuenta que el vino joven no debe consumirse más allá de los 3 ó 4 años.

Hasta ahora hemos hablado de los vinos jóvenes que expresan la virtud de la juventud, pero no podemos olvidar uno también joven, aunque en regresión, que representa el mayor volumen de consumo. Es el vino común o “de litro”, que es algo así como los retales del vino,

mezclas de cosechas, orígenes e incluso tipos de vino, que acaba refrescándose con gaseosa. Es el vino sin pedigrí.

La juventud en el vino no solo es una cualidad apreciada en los blancos y rosados, también la juventud se está instalando en los tintos como señal de calidad. Vinos que están adquiriendo un estilo más fresco y afrutado, liberados sus sabores naturales de la acción homogeneizadora de la madera, cuyos amargosos taninos se sustituyen por los vivos y saludables taninos cedidos por la uva.



Se llama **vino nuevo** al más precoz de los vinos jóvenes, casi para consumir recién elaborado. Los mejores mostos de una zona y una uva determinada, son destinados para la elaboración de este vino de calidad que estará de inmediato listo para su consumo, cuando aún conserva intactos los rasgos de la uva.

Los franceses han sido pioneros en la elaboración de vinos nuevos y su "beaujolais" se ha convertido en un auténtico éxito comercial, hasta el punto de que su llegada cada año es esperada con gran expectación por parte del público consumidor, ávido por probar cuanto antes el primer vino del año.

En su elaboración es necesario forzar los procesos de fermentación, clarificación y estabilización sometiéndolo a sistemas de centrifugación, filtrados y tratamientos en frío, a diferencia de lo que ocurre con el vino joven, donde dichos procesos se desarrollan más lentamente y de forma natural. El principal problema del vino nuevo es su limitada conservación. El calor es su gran enemigo, con él, los aromas y sabores se difuminan y se pierden. Debe pues consumirse en el invierno y la primavera siguientes a su cosecha y elaboración.

Aunque el vino nuevo parezca un invento de nuestros días, fue el primero que comenzó a consumir el hombre. El vino de la última cosecha era el que se bebía enseguida, que a duras penas alcanzaba la cosecha siguiente. Durante siglos, se anunciaba su llegada entre alegrías y festejos de bienvenida. En España sin embargo, lo que se ha celebrado ha sido la llegada de la cosecha, con aquellas ceremonias que hoy incluso están en declive. Son las "fiestas de la vendimia", que durante el anterior régimen se potenciaron a partir de los 40.

LOS VINOS VIEJOS:

El prestigio del que suelen gozar los **vinos viejos** tiene mucho de mito. La cuestión radica en la carga emotiva que provoca esa aureola de historia con que el tiempo sella una botella del pasado.

Para hacer un **vino viejo**, existen varias condiciones que son determinadas por el enólogo:

- Las Cepas, la naturaleza, antigüedad de los viñedos, de la tierra y sobretodo, de las condiciones climáticas de la añada.

El vino de guarda nace hace pocos siglos con las nuevas técnicas, es decir:

- Añadir alcohol durante la fermentación.
- Añadir dióxido de azufre para combatir el desarrollo de bacterias.
- O, si añadiendo regularmente vino en la barrica para compensar la evaporación del líquido y evitar así que el vino entre en contacto con el aire. Pero cuando se abría la barrica o depósito, había que beber el vino.

Es a finales del siglo XVIII cuando aparecen las botellas de vidrio y los corchos, que permitían conservar el vino en los hogares en condiciones aceptables.



EVOLUCIÓN DEL VINO EN LA BOTELLA.

Oxidación: Los experimentos de Pasteur, en el siglo XIX, demostraron que el vino se alteraba por oxidación cuando éste estaba en contacto con el aire. La oxidación altera sobretodo el color de los vinos tintos y blancos en color marrón.

¿Cómo puede oxidarse un vino si el corcho no deja entrar el aire en la botella?

Se dice que el oxígeno disuelto en el vino sigue provocando lentas reacciones en un medio reductor que facilitan el desarrollo de bacterias y de las levaduras, así como otros componentes químicos del vino.

Hoy en día podemos confirmar la existencia de unos 400 componentes químicos y el recuento todavía no está agotado.

REACCIÓN QUÍMICA:

Los avances científicos han permitido explicar ciertos cambios de color y de aroma. Los taninos y otros componentes aromáticos que provienen de las pieles de las uvas (y dan al vino su color) así como la madera de las barricas, se transforman. Se asocian entre ellos y caen al fondo de la botella como sedimentos. ¿Cambios?. El vino de un tinto púrpura cambia a más claro hasta coger un color "Rojo ladrillo". La acidez del fruto verde, astringente, se suaviza. La agresividad del vino joven desaparece, dejando paso a un vino suave, redondo, que expresa aromas complejos. Todos esos vinos está afectados por este envejecimiento.

Es difícil saber cuanto dura el vino. Los vinos evolucionan positivamente en la botella durante un período determinado de tiempo. Superado éste, el vino inicia un proceso de declive. Un tinto de la Rioja, por ejemplo, experimenta durante 10 años aproximadamente una evolución creciente, seguido de un período estacionario, no inferior a 5 años, para continuar con una caída lenta y progresiva. Pasado este tiempo lo mejor que puede pasarle a un vino es que tenga las mismas características que un vino de 20 ó 30 años más, siempre que se conserve en inmejorables condiciones.

Todos los vinos de mesa no envejecen de igual forma. Los ciclos pueden ser más o menos distintos dependiendo de factores como la variedad de uva utilizada, las características de una cosecha determinada o los métodos de elaboración.

Así, por ejemplo, un cariñena es un vino de duración corta pues no tarda mucho en enranciarse y tornarse ajerezado. De igual forma, su plenitud es más temprana que la de un vino de Rioja o de Burdeos, ambos de ciclos evolutivos más lentos y, por consiguiente, más largos. Esto significa que las posibilidades de envejecimiento de un vino van en función de que su evolución sea más lenta.

Hay vinos que son auténticas obras de arte, más por lo que simbolizan que por ellos mismos. Son aquellos que jamás saldrán de las silenciosas bodegas convertidas casi en museos. Su etiqueta tiene más valor sentimental que el propio vino y su destino: ser coleccionado, guardado celosamente como curiosidad o recordatorio y, de ser bebido, sólo lo será en una ocasión muy especial.

En lo más profundo de las bodegas españolas siempre hay rincones oscuros, generalmente lóbregos, donde reposan un determinado número de botellas emblemáticas. A través de ellas se pueden reconstruir sus avatares históricos y sus mejores vendimias.

No está totalmente comprobado que el vino con el tiempo mejora, ya que entre el principio y el fin no dejan de suceder cosas. El fervor por el vino viejo es una cuestión de gusto mediatizado por esa ineludible subjetividad que se genera ante el bien escaso o raro, frente a lo abundante o cotidiano. En definitiva, se puede afirmar que gusta lo viejo. Y ese gusto puede alcanzar lo sublime si se trata de un vino antiguo e irreplicable, cuyo descorche ha privado al resto del mundo de disfrutar una sensación parecida.

Ante este espectáculo, el equilibrio calidad/precio deja de ser considerado y el precio se dispara a medida de que los compañeros de viaje de esa marca son bebidos en el transcurso de los años.

Además de la uva, la cosecha y los métodos de elaboración, hay que contar con una serie de factores externos que también pueden alterar la vida de un vino: la temperatura, la humedad del recinto y el estado del tapón. Lo ideal es una temperatura fresca y estable, alrededor de 18°C, una humedad del 75-80%, una buena ventilación y la sustitución del tapón cada 15 años aproximadamente.

En cualquier caso, lo que hay que tener en cuenta es que la edad del vino no es siempre garantía de calidad, que no todos se prestan a la crianza y que en los vinos más viejos no siempre hay que fiarse de la añada a la hora de elegirlo. No hay que perder de vista que hasta agosto de 1979 en España no existía una legislación para el control de las añadas ni una reglamentación adecuada para el Reserva y Gran Reserva. Hasta entonces los menos escrupulosos no dudaban en poner en la etiqueta un año que no se correspondía con la realidad, hasta el punto que ciertas cosechas famosas parecían inagotables, e incluso casos en los que se omitía el año, jugando con la incertidumbre del consumidor”.

Aquí finaliza la Conferencia ofrecida por nuestro director técnico Michel Saunier que se cierra con una larga ovación por parte de los socios presentes.



En el salón, durante la Conferencia se degustó el siguiente aperitivo:

- Surtido de croquetas; jamón, bacalao.
- Pintxos de Txistorra frita.
- Vinos: Txakolí, Tintos.

Seguidamente se pasó al comedor donde nos tenían preparada una cena que se detalla a continuación:

CENA:

- Láminas de bacalao a feira.
- Carrillera de ternera con reducción de verduras al vino tinto con una finísima crema Veloute de patata.
- Puding de manzana acompañado de helado; chocolate, vainilla y limón.

Los vinos se trajeron del Depósito que tiene la Cofradía. Vinos comprados a Bodegas que nos han visitado y que han aportado vino en diferentes Reuniones de Ciclo.

- Bodegas Ramón Bilbao – Cruz de Alba
- Bodegas Belasco – Swinto 100% Malbec
- Bedegas Belasco – Ar Guentota

Hay que agradecer a los cofrades; hermanos Grandes; Jorge y Josean y a la ayuda de su padre, en la cocina, para la elaboración y presentación del aperitivo y la cena. (Magistral).



Los socios asistentes a la Reunión Técnica agradecieron a los socios y compañeros de Irún, en especial a los hermanos Grandes, al haber elegido la sociedad gastronómica del Club Náutico de Hondarribia, en un lugar de lujo donde pudimos disponer de un gran salón para realizar la conferencia técnica en unas instalaciones inmejorables.

Como colofón de la Reunión, y después de la cena, el maestro de la Guitarra, Oscar Portugués nos obsequió con un amplio repertorio a la guitarra de su último disco: *A cambio de un beso*. Un gran repertorio que finalizó con una gran ovación por los asistentes.



No terminó ahí la fiesta, ya que en el Club Náutico actúa un grupo sevillano, hermanos Rivera, Jorge y David, que se denominan BIXOMALO, acompañados por Ramón Vélez a la guitarra, que lo mismo nos interpretaron Fandangos de Huelva, Chirigotas de Cádiz, o el género de la Copla, ganándose un merecido aplauso.



A todos ellos agradecer la atención que tuvieron con la Cofradía El Tanino.