



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 31 de mayo de 2012 se celebró, en el Restaurante Illarra de Donostia, el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de mayo, presidida por el presidente Txema Benavente. Se detalla la asistencia de socios Cofrades, socios que han comunicado su No asistencia y los invitados de cada socio que asistieron.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jesús Rodríguez
Michel Saunier
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Iñaki Galarza
Fernando García
Luis Orruño
Joxeba Landa
Patxi Rodríguez
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
Javier Ruiz
Ion Ander Noriega
Félix Arce
Susana Etxarri
Pablo Torres
Txema Martiarena

José Luis Pérez
Juan Carlos Gorospe

INVITADOS

Yon Erzibengoa (Iñaki Galarza)
Alicia Etxezortu (Luis Orruño)
Asun Etxezortu (Luis Orruño)
Javier Zaldúa (Txema Martiarena)
Paco García (Angel María Rodríguez)
Mikel Izquierdo (Angel María Rodríguez)
Rosa Vega (Juan Antonio Salcedo)
Javier Aurrekoechea (Juan Antonio Salcedo)
Eugenio Pérez (Jesús Rodríguez)
Luis Zugasti (Jesús Rodríguez)
Juan José Merino (Josean Grandes)
Ino Sainz (Alejandro Olondris)
Marga Rodríguez (Alejandro Olondris)
Adolfo Gómez (Javier Ruiz)
Angel Rodríguez (Iñaki Galarza)
Yon Landa (Joxeba Landa)

COMUNICADO NO ASISTENCIA

Jorge Grandres
Bixio Górriz

ASISTENTES BODEGA

Teo Sevillano, Delegado Comercial
Francisco Martín, Enólogo

En esta ocasión nos visitó Bodegas PradoRey, del Real Sitio de Ventosilla en la Ribera del Duero, Burgos. Según iban llegando los socios e invitados pasaron a la terraza del restaurante Illarra, donde empezaron las presentaciones de los asistentes a la Reunión, saboreando un buen vino PradoRey Verdejo D.O. Rueda, acompañado de unas guindillas frescas de temporada en un ligero refrito y unas croquetas como aperitivo. Una vez acomodados en el salón comedor, el presidente del Tanino, Txema Benavente inició la apertura de la Reunión:

"Hoy nos acompaña la Bodega PradoRey. En la visita que, como de costumbre, realizamos Jesús y yo a sus dependencias, recibimos un trato exquisito y seguro que quedará grabado en nuestra memoria para largo tiempo. Muchas gracias. En la visita pudimos comprobar la magnitud de su patrimonio e instalaciones.

Quiero agradecer a Teo Sevillano por hacer posible esta Cata correspondiente al mes de mayo. Así mismo quiero resaltar la presencia del enólogo de la Bodega, Francisco Martín, pieza fundamental para la Cofradía, ya que a buen seguro nos explicará todas las particularidades de sus magníficos vinos. Gracias de nuevo por acompañarnos.

En esta ocasión damos la Bienvenida al nuevo socio Yon Erzibengoa, que cumpliendo con la normativa de la Cofradía, desde hoy forma parte a todos los efectos de la Cofradía El Tanino.

Alicia Etxezortu; Solo quiero decirte que harás un buen dúo con Susana Etxarri, que ya no me recordará más que es la única socia de la Cofradía, de esa manera tan sutil que tiene de decirlo. Así pues Alicia, te estábamos esperando. Ocupas la otra plaza, ya que tienes cumplidos los requisitos y estamos encantados de tenerte entre nosotros.

Siguiendo el Orden de la Reunión, Jesús, el secretario, presentará a los invitados y Michel, nuestro director técnico, nos explicará el funcionamiento definitivo de las mesas para sus Catas y las puntuaciones por los componentes de cada mesa.

A continuación, Francisco Martín, el enólogo de Prado Rey, nos presentará la Finca Real Sitio de Ventosilla en Ribera del Duero, Burgos, donde se encuentra ubicada la Bodega, a través de un vídeo”.



Francisco presentó con todo detalle la Finca y su bodega:

“La Finca está situada en la parte oriental de la Ribera del Duero, sus casi 3.000 hectáreas comparten siete kilómetros con el río Duero.

La historia Real de la finca se remonta al año 1503 cuando el conde de Ribadeo vende la finca a la Reina Isabel la Católica, permanece en la Corona de Castilla hasta 1521, fecha en que Carlos I la dona al II Marqués de Denia. En 1600 su descendiente el Duque de Lerma comienza la colonización agrícola y ganadera de la finca.

La finca permanece en manos de la realeza hasta que en 1921 la familia Velasco se hace con la finca y la convierte en un modelo de explotación. En la actualidad los propietarios son la familia Cremades.

La Finca cuenta con 800 reses de las cuales 480 son de lactación y producen 12.000 litros de leche diarios. La leche de Ventosilla cuenta con todos los requisitos europeos de calidad y con la certificación PMO de Estados Unidos (una de las pocas que lo posee en España). Además de la ganadería vacuna se cuenta con ovina de raza Churra, alimentándose ambas de todo el cultivo de la explotación. Además de la plantación vitivinícola se cultiva maíz, remolacha, alfalfa, cereales, patatas, girasol y otros cultivos experimentales.

Se produce electricidad propia con una presa en el río Duero y con un parque de energía solar. Real Sitio de Ventosilla es un ejemplo de sostenibilidad y cuidado medioambiental.

La Posada del Real Sitio de Ventosilla ha sido desde sus comienzos un enclave histórico de primera línea. D Francisco Grande Sandoval y Rojas, primer Duque de Lerma y ministro del rey Felipe III la construyó como albergue real para el descanso y recreo de caza. Así el rey llevó parte de la corte a este palacio del siglo XVII de estilo herreriano que conserva intacta su fachada exterior.

Entre sus invitados cabe citar a Lope de Vega y Rubens, posteriormente también pernoctaron Felipe IV y Felipe V.

Junto al palacio se reconstruye sobre la iglesia del siglo XVI una capilla que cuenta con un magnífico retablo gótico obra del anónimo “pintor de Ventosilla”.



PradoRey tiene la mayor superficie de viñedo propio de la Denominación de Origen de Ribera del Duero. En la Finca se dedican 520 hectáreas al viñedo conducidas en espaldera y con riego por goteo. conviviendo con encinas, maizales y otros cultivos. Los viñedos son un ejemplo de aprovechamiento del suelo en función de los diferentes microclimas, la altura, composición y variedad de viñedo para extraer toda la esencia de las uvas.

El viñedo se divide en 7 pagos que se subdividen a su vez en parcelas en las cuales se han plantado hasta 8 clones distintos de Tinta Fina, llegándose así a recuperar cepas de más de cien años de antigüedad. Las variedades principales son la Tinta Fina (90%), Cabernet Sauvignon (7%) y Merlot (3%).

La bodega se construyó en armonía. Está encajada en la ladera para lograr el efecto de bodega subterránea, con lo que se consigue unas condiciones ambientales idóneas para la crianza de los vinos, al encontrarse la sala de barricas un metro y medio bajo tierra.

La bodega cuenta con una nave de fermentación de temperatura controlada, una nave de conservación y nave de homogeneización. La sala de barricas ocupa 3.500 m² y alberga actualmente 6.000 barricas de roble centroeuropeo y americano con un sistema de durmiente diseñado por la propia bodega. También se cuenta con una sala de conos de madera francesa de Nevers”.

Una amplia exposición de la Finca, la Bodega, y todas sus dependencias que finalizaron con una ovación de todos los asistentes a la Reunión.

Los vinos aportados por Bodegas PradoRey para su degustación y Cata, con un final, después del café, de una excelente Ginebra.



El director técnico, Michel Saunier, entregó una ficha de cada vino a las mesas asignadas para su Cata y Puntuación, explicando la mecánica a seguir, para que antes de la exposición de la ficha técnica de cada vino, por parte del enólogo, realicen la Cata, anoten las características más relevantes del vino catado y anoten la puntuación conseguida.



Prado Rey Verdejo - D.O. RUEDA

Verdejo 100%

DATOS TÉCNICOS: La uva tiene su origen en viñedos seleccionados de suelos atípicos en el entorno del término de Rueda, que da nombre a la propia Denominación de Origen.

Este vino se elabora con uva Verdejo 100% que procede mayoritariamente de cepas viejas de más de 50 años de antigüedad.

ELABORACIÓN: Tras la vendimia, nocturna para preservar las máximas cualidades de la uva, ésta se enfría mediante un complejo sistema denominado "Boreal", logrando así una liberación aromática mayor.

Posteriormente se prensa el vino y se separa por conductividad el mosto flor del mosto prensa. El Verdejo fermenta a 16°C con una crianza sobre sus lías en depósito durante 3-4 meses.

NOTAS DE CATA: A la vista intenso color amarillo verdoso que denota síntomas de juventud y da muestras de la complejidad del vino. En nariz a copa parada potentes aromas tropicales como pomelo, maracuyá, lichis... En agitación los aromas son mucho más intensos y aparecen además los cítricos, la piña y la banana. En boca es muy fresco y agradable, cremoso con un final extraordinariamente largo con notas minerales y recuerdos a miga de pan.

Este vino Verdejo se degustó en la terraza, para ir recibiendo a los socios e invitados del Tanino, acompañados con un ligero aperitivo.

El comentario generalizado de los asistentes fue; la frescura y el paladar de un vino Verdejo joven con un final largo con notas minerales.

Precio Venta para El Tanino: 4,10 € + IVA.

A continuación se pasó al comedor donde se asistió a la proyección del vídeo y a la conferencia del enólogo Francisco Martín, más arriba expuesta.



PradoRey PR3 Barricas – D.O. RUEDA

**Verdejo 100% fermentado en barrica 9 MESES
3M Barrica x 3**

DATOS TÉCNICOS: El origen de la uva se encuentra en el entorno de la población de Rueda, dentro de la Denominación de Origen Rueda.

La uva es 100% Verdejo y la selección se realiza teniendo en cuenta las mejores maduraciones de cepas centenarias plantadas en vaso y que no superan los 2.000 – 3.000 Kg/Ha. de rendimiento.

ELABORACIÓN: Tras una maceración pelicular en un ambiente de saturación de CO₂ se procede a su prensado y posterior fermentación en tres tipos de barrica de roble centroeuropeo de 300 litros. Tras su fermentación se procede a una crianza de 9 meses en esas propias barricas. Esta crianza sobre sus propias lías se mimma aplicando diariamente la técnica del batonaje.

NOTAS DE CATA: A la vista un color amarillo verdoso y muy brillante. En nariz aromas varietales, maduros, tropicales e intensos, que en ningún momento se ven acomplexados por los sensuales tostados de la barrica que aportan complejidad aromática. En boca es muy agradable, untuoso, carnoso, graso con postgusto a fruta exótica y toques torrefactos.

COMENTARIO ASISTENTES: Amarillo intenso. En nariz; matices frutales, intensos en principio, finalmente más suaves. En boca; Vino con gran cuerpo, muy agradable, buena intensidad. Goloso. Carnoso. Paladar: Fruta fresca.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,00 – Precio Venta para El Tanino: 12,75 € + IVA.



PradoRey Rosado 2011 D.O. RIBERA DEL DUERO

Fermentado en barrica

DATOS TÉCNICOS: Las uvas con las que se elabora PradoRey Rosado se seleccionan de 7 pagos muy diferenciados de 80 Ha. cada uno, de la finca Real Sitio de Ventosilla. La vendimia se realiza en cada pago en función del grado de maduración que la uva va alcanzando. Combina a la perfección "Tinta Fina" y Merlot al 50% que, con la fermentación en maderas nobles, lo convierten en un vino único en la Ribera del Duero.

ELABORACIÓN: La uva se macera a 5°C durante 2 días aproximadamente para pasar a conos de madera francesa Nevers a una temperatura controlada de 18°C. Antes de terminar la fermentación se trasiega a barricas de Roble europeo donde se realiza una crianza sobre lías durante 4 meses con batonage diaria. Después en otros depósitos se produce la estabilización tartárica previa al embotellado.

NOTAS DE CATA: A la vista se aprecia un extraordinario color rosa fresa brillante. Vino de capa media. Muy potente en nariz con aromas a frutas rojas como fresas, grosellas o frutas del bosque. Vino complejo con toques especiados y balsámicos aportados por la madera. En boca es delicioso, untuoso, con cuerpo extraordinariamente alto para un rosado, postgusto mineral y especiado muy seductor.

COMENTARIO ASISTENTES: Muy fresco. Untuoso. Con mucho cuerpo. Toque a fresas y frutos del bosque. Muy ligera aguja. Vista: Rosa a fresa. Brillante. Nariz: Fresa. Frutos del bosque. Boca: toque a tostados. Madera. Cuero. Paladar: Glicérico. Untuoso. Largo postgusto.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 6,40 – Precio Venta para El Tanino: 5,40 € + IVA.



PradoRey

Adaro de PradoRey 2009 D.O. RIBERA DEL DUERO

100% Tinta Fina – Crianza

27 MESES: 12M BARRICA + 3M NEVERS + 12M BOTELLA

DATOS TÉCNICOS: Para elaborar este Adaro de PradoRey 2009 se ha seleccionado de forma manual uva mayoritariamente del Pago Hoyo Dornajo, complementada con las mejores uvas del resto de Pagos de la finca Real Sitio de Ventosilla, cuyos suelos contienen una

alta concentración de arcillas calcáreas. La variedad utilizada es la "Tinta Fina" de la Denominación de Origen Ribera del Duero en un 100%, cuyo rendimiento medio no supera los 4.000 Kg. por Hectárea.

ELABORACIÓN: La uva seleccionada se fermenta a temperatura controlada de 28°C y se macera durante 20 días. Catalogado como un crianza, el vino reposa durante 12 meses en barricas de roble francés, que se completa con una nueva crianza de tres meses en conos de roble francés de Nevers, que ayudan a redondear el vino, a la vez que le aportan delicados aromas. Una vez embotellado el vino reposa durante 12 meses antes de su salida al mercado. Producción limitada de 15.000 botellas.

NOTAS DE CATA: A la vista se aprecia un color rojo picota, con capa intensa y brillante. En nariz evoca una fusión de aromas afrutados, destacando la fruta roja, ensamblados con los

aromas terciarios como la vainilla y el regaliz, aportados por su crianza en barrica. En boca resulta elegante, sabroso y ante todo fresco, combina la fruta madura con taninos aterciopelados, provocando un paso por boca muy agradable y un final muy elegante.

Vino que representa todos los valores de cualquier viticultor: El riesgo, la espera, el mimo, el cuidado, la satisfacción. Un vino para disfrutar con los cinco sentidos.

COMENTARIO ASISTENTES: Vista: Color rojo cereza muy fuerte. Nariz: Aroma a frutas; plátano, piña. Boca: Persiste el sabor afrutado, intenso. Paladar: Retrogusto.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,00 – Precio Venta para El Tanino: 9,95 € + IVA.



PradoRey
Elite 2006 – D.O. RIBERA DEL DUERO

100% Tinta Fina clon Élite
30 MESES: 14M BARRICA + 6M NEVERS + 10 M BOTELLA

DATOS TÉCNICOS: De entre los 7 Pagos de la Finca, el de Hoyo Dornajo es el que posee unas características idóneas para el desarrollo del clon "Élite" de la variedad "Tinta Fina". Es un clon de grano menudo y hollejo grueso que da como resultado vinos de gran intensidad de color y extracto. Con rendimientos que no superan los 2.500-3.000 Kg/Ha. se consigue que PradoRey Élite destaque por su cuerpo y su excepcional concentración de aromas.

ELABORACIÓN: La fermentación de la uva se realiza en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada a 28°C y con una maceración de 22 días. Transcurrida la fermentación maloláctica el vino reposa durante 14 meses en barricas de roble centroeuropeo y posteriormente otros seis meses en cono de roble francés del bosque de Nevers. Finalmente madura 10 meses en botella antes de su salida al mercado.

NOTAS DE CATA: Color rojo picota con ribetes granates. Vino de capa alta y brillante. En nariz muestra una gran complejidad aromática destacando los aromas a frutas maduras, tinta china y esencias minerales propios de la variedad. Las maderas centroeuropeas ligan a la perfección con el vino. En boca es redondo con taninos bien integrados, final sabroso con postgusto largo y agradable con gran presencia de frutas rojas maduras.

En los años considerados como excepcionales se elaboran aproximadamente 28.000 botellas del Pago Hoyo Dornajo de la Finca Real Sitio de Ventosilla.

COMENTARIO ASISTENTES: En el inicio se ha comentado que en nariz recordaba a las máquinas de escribir de antaño. Se apunta como nota curiosa. Primera impresión; vino cerrado. Alto grado alcohólico. Al principio áspero en boca. Complicado. Segunda impresión; Al abrirse, nos ha dejado ver sus frutas maduras, su barrica de roble. Vista: Granate intenso. Nariz: Frutas del bosque. Bastante complejo. Boca; Largo y sabroso. Mantiene el sabor a frutas del bosque.

CALIFICACIÓN ASISTENTES: 8,50 – Precio Venta para El Tanino: 15,90 € + IVA.



MENÚ CENA

APERITIVO TERRAZA

- Guindillas frescas de temporada fritas (piparras)
- Croquetas

COMEDOR

- Espárragos frescos de Navarra con huevo a baja temperatura y caldo de legumbres
- Hongos confitados a la parrilla
- Presa ibérica a la parrilla

POSTRE

- Tiramisú con salsa suave de cacao

El comentario de los asistentes fue que el maridaje de la cena se había ajustado a los vinos catados.

El presidente Txema Benavente cerró la Reunión de Capítulo correspondiente al mes de mayo volviendo a agradecer la asistencia de Teo Sevillano y Francisco Martín, a la Bodega PradoRey, por las atenciones en bodega y por el aporte de los vinos catados, y agradecer la asistencia de todos los socios cofrades de la Cofradía El Tanino, nuevos socios/as e invitados.

A continuación se hizo entrega de una Placa recordatorio de la visita de PradoRey a la Cofradía del Tanino.

Teo Sevillano y Francisco Martín agradecieron igualmente a la Cofradía El Tanino las atenciones recibidas y la atención prestada a la presentación de la bodega y a la Cata de sus vinos.

