



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 27 de septiembre de 2012 se celebró, en el Restaurante Urbano de Donostia, el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente a la Reunión Técnica del mes de septiembre, presidida por el presidente Txema Benavente. Se detalla la asistencia de socios Cofrades.

ASISTEN

Txema Benavente
Josean Badallo
Jesús Rodríguez
Michel Saunier
Juan Antonio Salcedo
Alejandro Olondris
Iñaki Galarza
Fernando García
Joxeba Landa
Patxi Rodríguez
Josean Grandes
Angel María Rodríguez
José Luis Pérez

Javier Angustina
Ion Ander Noriega
Pablo Torres
Susana Etxarri
Txema Martiarena
Yon Erzibengoa
Alicia Etxezortu
Asun Etxezortu

NO ASISTEN

Jorge Grandes
Luis Orruño
Bixio Górriz
Juan Carlos Gorospe

El presidente saludó a todos los asistentes con el siguiente comentario:

“Comenzamos el Capítulo Técnico que se debía haber celebrado en el mes de Julio y que por falta de cuorum se suspendió en esa ocasión. En este Capítulo Técnico Michel Saunier nos mostrará una serie de detalles a tener en cuenta para realizar una buena Cata de los Vinos. Todos los vinos serán blancos, tal y como varios socios nos lo habían pedido. También quiero presentaros al propietario del “Fogón” donde nos encontramos, Patxi Aizpurua, persona que de seguro todos conocéis por su antigüedad en el mundo de la gastronomía y que me gustaría que en algún momento nos relatase su trayectoria. Nos acoge con entusiasmo en El Urbano y con muchas ganas de colaborar con nuestra Cofradía.

Hoy por ser Capítulo Técnico estaremos en este comedor, exclusivamente para los socios del Tanino. Y el día 23 de octubre, que nos visita la Bodega Ramón Bilbao, con una cata de uvas y vino, lo haremos en el comedor superior ocupando la totalidad del mismo. Así pues, quiero agradecer a Patxi su buena acogida. También comentaros que varios de los Cofrades ya han probado su espectacular cocina, y espero que los que lo hacéis por primera vez lleguéis a la misma conclusión. Solo me queda decir que los vinos que vamos a degustar acompañaran a sus exquisitos platos”.



El secretario saluda igualmente a los asistentes y pasa la palabra al director técnico Michel Saunier para que exponga su conferencia.



CAPÍTULOS

- 1.- APRENDER A DEGUSTAR**
- 2.- CÓMO MIRAR EL VINO**
- 3.- LOS COLORES DEL VINO**
- 4.- ANÁLISIS OLFATIVO**
- 5.- LOS AROMAS**
- 6.- LOS SABORES**
- 7.- EQUILIBRIO DE LOS VINOS**

CAPÍTULO 1: APRENDER A DEGUSTAR

Oyendo hablar a un sumiller o a un enólogo, quedamos maravillados ante su descripción del vino. Nos parece increíble que al probar un vino se puedan detectar tantos matices. La degustación responde a una técnica objetiva: el análisis sensorial.

DEGUSTAMOS TODOS LOS VINOS?

Cuando dominamos la técnica de la cata, podemos degustar todos los vinos, aunque estén elaborados para el consumo diario. Ante estos vinos más comunes, la técnica nos permitirá detectar posibles defectos. En este tipo de vinos buscamos unos aromas agradables, suaves y redondos al paladar.

DEJAR DE FUMAR?

El hecho de ser fumador influye en la cata. Al fumar se detectan de una manera diferente los sabores y los olores. Esto, sin embargo, no supone que el fumador sea mejor o peor catador –existen enólogos y sumilleres fumadores-, pero está claro que si una persona deja de fumar, percibirá mejor todos los gustos y aromas.

EL ANÁLISIS SENSORIAL

El análisis sensorial pone en juego toda una serie de estímulos provocados por la impresión de los constituyentes del vino sobre los órganos sensitivos. El peso, los colores y las partículas desprendidas actúan sobre el olfato y el gusto. Por lo tanto, es muy importante conocer el funcionamiento de estos órganos sensitivos para interpretar sus sensaciones. El proceso de detección es el siguiente:

El estímulo es lo primero • El mundo que nos rodea está poblado de infinitos elementos que, al interseccionar con nosotros, producen la excitación de nuestros órganos sensitivos. Pongamos por ejemplo una silla; el elemento “silla” llega a nuestros ojos a través de las ondas lumínicas emitidas. Esta imagen es el estímulo que inicia todo el proceso.

Del sentido al cerebro • A través de los órganos sensitivos, recibimos los estímulos exteriores. Cada receptor envía toda una serie de señales que llegan al cerebro. A esta señal cerebral la denominamos sensación. Siguiendo nuestro ejemplo, visualizamos en nuestra mente la imagen de la silla. Hasta ese momento, todo el proceso es inconsciente, es decir, lo realizamos sin darnos cuenta.

Estímulo -	Órgano sensitivo -	Sensación -	Percepción
Excitación	Receptores neurosensoriales del gusto y el aroma	Reflexión	Interpretación y reconocimiento

La sensación verbalizada • Finalmente, después de analizar la sensación, la verbalizamos en forma de percepción. Esta última fase es del todo consciente y se basa en nuestro conocimiento previo. En el ejemplo anterior, la percepción ocurre cuando reconocemos la imagen vista como una silla: podremos ver mil diseños diferentes, pero siempre la reconoceremos como una silla. Se trata de un proceso que realizamos de manera muy rápida. En realidad, no somos conscientes de la intensa y rapidísima búsqueda de imágenes conocidas que llevamos a cabo en nuestra mente para encontrar un diseño parecido al de la silla.

Trabajar los sentidos • El proceso descrito es susceptible de ser mejorado con la práctica. Así, aunque normalmente tendremos clara la percepción en el caso del gusto y de la vista, dos sentidos que trabajamos cada día, ya no tendremos tan claro cuál será el aroma de un perfume determinado. Todos sabemos cuándo un estofado está salado o un pastel demasiado dulce, y podemos definir el color de una camisa o de una pintura. Con la práctica enriquecemos los matices.

EL BUEN CATADOR

La buena cata, así pues, es una cuestión de técnica que puede aprenderse y que se mejora con la práctica. Si bien es cierto que hay personas que cuentan con un olfato especial –los perfumistas, por ejemplo-, todos tenemos más o menos las mismas capacidades sensoriales para apreciar las cualidades de los diferentes vinos.

Técnica y gusto • En cuestión de gustos hay mucho escrito. Como ejemplo bien vale el de la pintura. Situados frente a un cuadro, debemos saber en qué tenemos que fijarnos para valorar su calidad: solo en una fase posterior decidiremos si el cuadro nos gusta. Con la cata sucede lo

mismo, el catador experto valorará la estructura y elaboración del caldo, sobre datos objetivos, y solo una vez concluido el análisis, comentará si es o no es su estilo de vino, es decir, si le gusta. Evidentemente, cada catador tiene su gusto personal. Ahí radica la dificultad de la cata: valorar objetivamente un vino desde unos sentidos totalmente subjetivos.

CAPÍTULO 2: CÓMO MIRAR EL VINO

Como en el amor a primera vista, en la cata la primera impresión es lo que cuenta. O al menos cuenta mucho: la sensación visual, si es positiva, es la que nos invita a degustar este néctar que nos ofrece la naturaleza.

LA VISTA ENGAÑA

Al catar un vino fiémonos de la vista solo relativamente...Un color muy evolucionado del vino, por ejemplo, puede hacernos creer que se ha estropeado. Esta impresión inicial tal vez sea la causa de que encontremos un vino pasado y desagradable, cuando la realidad puede ser muy distinta.

COGER LA COPA CON ESTILO

Coger la copa de manera correcta consiste en lograr la máxima maniobrabilidad, es decir, poderla mover con facilidad. Estas son las dos formas más habituales: cogiéndola por el mástil o por la base.

EL ANÁLISIS SENSORIAL

Nuestro contacto preliminar con el vino, antes de tomarnos una copa, es con la vista, y en ese momento lo primero que observamos es su color.

Ver: sentir a distancia · La vista, órgano de la percepción humana que permite apreciar a distancia los objetos, distingue ondas, mientras que los demás sentidos necesitan un substrato material. Es un sentido rápido, dinámico, que proporciona un sentimiento de realidad, de seguridad. Ahora bien, las impresiones visuales del entorno también nos influyen en la cata. Si alguna vez hemos visitado una bodega y asistido al momento en que un vino tinto es sacado directamente de la bodega por el enólogo, todo el conjunto de impresiones recibidas, sin duda, habrán convertido ese instante en un momento inolvidable.

El ambiente condiciona · El ambiente condiciona la mirada del catador: la percepción, en efecto, está condicionada: depende de dónde degustemos un vino, lo encontraremos mejor o peor. Un entorno agradable, limpio, donde nos hallemos cómodos y atendidos, influye positivamente en la impresión que nos causará un vino. Por el contrario, un ambiente extraño nos predispone para encontrarle defectos. Por esta razón el criterio y la independencia del catador son lo más difícil de conseguir. Toda persona que se sitúe delante de una copa de vino, cuando domina la técnica, debe tener bien claros sus gustos: en caso contrario, quedará a merced de las impresiones externas.

EMPEZAMOS A CATAR

Para empezar, en una cata debemos coger la copa de una manera especial, con maniobrabilidad óptima, que nos permita examinar el vino en toda su extensión.

La posición de la mano · La posición de la mano nos permite agitar la copa y ponerla inclinada, al objeto de observar el color y la limpidez del vino. Lo importante es que cojamos la copa por el mástil, sin tocar la parte que contiene el líquido, para así evitar calentarlo o enfriarlo.

Adjetivos visuales

Limpidez

- cristalino
- límpido
- borroso
- opaco
- velado
- turbio

Fluidez

- fluido
- suelto
- denso
- espeso
- aceitoso
- grasiento
- consistente
- viscoso

Desprendimiento gaseoso

- vino tranquilo
nulo
aguja
- vino espumoso
descripción
del perlaje

DOS CLAVES: LIMPIDEZ Y FLUIDEZ

Al coger la copa y examinar su contenido, el buen catador debe fijarse ante todo en dos rasgos esenciales: la limpidez y la fluidez del caldo.

Fluidez y densidad • La fluidez indica la densidad de un vino. Hablaremos también de viscosidad o untuosidad. Los vinos serán más o menos densos según la cantidad de glicerol que contengan. El glicerol es un subproducto de la fermentación alcohólica ligado a la formación de etanol. Cuanto mayor sea el grado alcohólico de un vino, mayor será la formación de glicerol y, por tanto, igualmente mayor será su densidad. Los vinos blancos son, por lo general, más fluidos que los tintos. Para analizar la fluidez, agitamos la copa a fin de comprobar cómo fluye. Observaremos cómo por las paredes de la copa descienden unas pequeñas gotas llamadas lágrimas.

Limpidez y elaboración • Gracias a la limpidez tenemos noticia de cómo ha sido elaborado el vino, si ha tenido algún problema de filtración o ha sufrido alguna alteración en botella. Al examinar el vino, podemos detectar alguna partícula en suspensión, como por ejemplo, un trozo de corcho procedente del descorchado, un hilo del paño de secar la copa, partículas no definibles o incluso pequeños cristales de bitartrato. En caso de que no observemos nada, definiremos el vino como límpido o cristalino, si es extremadamente limpio.

LA "AGUJA" EN EL VINO

El CO₂ o gas carbónico está presente en los vinos y los diferencia. Según su presencia o ausencia, hablaremos de vinos espumosos y de vinos tranquilos.

Los vinos tranquilos • Llamemos vinos tranquilos a los que no forman espuma, aunque a veces existe gas carbónico residual de la fermentación. Lo detectamos en vinos jóvenes que acaban de ser embotellados. A estas pequeñas burbujas las denominamos "aguja". Diremos entonces que un vino "tiene aguja" para indicar la presencia de CO₂.

¿Vino con aguja o vino de aguja? • No hay que confundir entre el vino con aguja y el vino de aguja, pues éste es un tipo de vino espumoso. En los espumosos se analizará la espuma en función de su crianza. La aguja se debe al gas carbónico residual de la fermentación. El color, el matiz y la intensidad del vino son los datos visuales que ofrecen mayor información en la degustación.

LÁGRIMAS Y SEDA

Las pequeñas gotas que llamamos lágrimas se forman por la evaporación del alcohol y por la adherencia del vino a la copa. Este efecto varía según la copa y el vino: las lágrimas serán más gruesas y descenderán más lentamente por la copa en los vinos más densos. Los vinos que tengan graduaciones alcohólicas superiores a los 12º casi siempre formarán lágrimas. La presencia de estas gotas será señal de la sedosidad del vino.

Al finalizar la conferencia de los dos primeros Capítulos, Michel Saunier recibió una gran ovación de todos los asistentes. A continuación entregó a cada socio una hoja de Cata, para en próximas reuniones poder tener una base y rellenarla con todos los datos que se exponen en la misma, para poder aplicar una puntuación sobre el vino catado.



Una imagen con los vinos que ha adquirido el director técnico, Michel Saunier y que se van a degustar en el restaurante Urbano con la cena que nos ha preparado el Cheff Patxi Aizpurua.

1er VINO

- **DOMINIO LASIERPE – CINTRUENIGO (NAVARRA)**
Variedad DE uva: 100% MOSCATEL

2º VINO

- **CHABLIS – BOURGOGNE – (FRANCIA)**
Variedad de uva: 100% CHARDONNAY

3er VINO

- **CHATEAU QUANTIN – PESSAC LEOGNAN – (BORDEAUX / FRANCIA)**
Variedad de uva: SAUVIGNON BLANC

4º VINO

- **DOMAINE LEON BOESCH GRAND CRU – ALSACIA – (FRANCIA)**
Variedad de uva: 100% GEWURSTRAMINNER

5º VINO

- **MADAME DE RAYNE – SAUTERNES – (BORDEAUX / FRANCIA)**
2º vino del Château Rayne Vigneau
Variedad de uva: 100% SEMILLON

Menú de bienvenida



Tartar de carne blanca de Ávila



Cebolla "roja", en ecológico, asada en horno de vapor



Sopa de ajo, con huevo a baja temperatura



Medallón de merluza frita sobre cuchara de txangurro "Donostiarra"



Sorbete de perejil



Escalopin de Foie grass de pato fresco a las uvas

Pastre



- Comte extra Resv. 24 meses y Estibere Bearm
- Higos frescos gratinados

El presidente, secretario, director técnico y todos los socios asistentes agradecieron a Patxi Aizpuru la Cena ofrecida en su restaurante, unido al servicio, que estuvo en todo momento presente en las atenciones recibidas con una ovación.

El secretario expuso a los socios que con este Capítulo se cierra el año para la confección del Libro "Recopilación de Actos Sociales".

Se comentó en anteriores reuniones la edición de estos libros para que cada Socio Cofrade pueda disponer de todos los Actos Sociales desarrollados durante un año.

Se editaron los Tomos I y II. El primer Tomo, corresponde desde septiembre 2009 a septiembre 2010. El segundo Tomo, corresponde desde septiembre 2010 a septiembre 2011. Ahora falta confeccionar el Tomo III, que recogerá los Actos desde septiembre 2011 a septiembre 2012. Se puede editar en formato CD o en formato Libro. Necesitamos saber los socios que van a adquirir estos Tomos o CD para encargarlos. E-mail al secretario.





El presidente Txema Benavente cerró la Reunión agradeciendo a todos los presentes la atención prestada a la conferencia, a los vinos presentados y a la cena degustada, exponiendo en particular a Patxi Aizpuru, que la cena había sido del agrado de todos los socios cofrades, y que como decía al principio "Hemos llegado a la conclusión que hemos disfrutado con unos excelentes vinos y unos exquisitos platos en un buen ambiente".

Donostia, 23 de septiembre de 2012.