

## **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 23 de octubre de 2012 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de octubre, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano, donde hemos dispuesto del comedor principal para la Reunión.





Se detalla la asistencia de socios cofrades e invitados.

Txema Benavente Jesús Rodríguez Michel Saunier Juan Antonio Salcedo Iñaki Galarza Fernando García Joxeba Landa Angel María Rodríguez Susana Etxarri Txema Martiarena Yon Erzibengoa Felix Arce Luis Orruño Alberto Górriz Ángel F<sup>o</sup>. Rodríguez Gorka Aréjula Ander Etxeberría

Amaya Sandarro
Jose Basilo
Jochen Roth
Ángel Múgica
Carlos Bujanda
Oscar Cintero
Alberto Benedicto
Javier Aurrekoetxea
Rosa Vega
Jesús Bustillo
Iban Urresti
Manu López
Javier Zaldúa

**BODEGA** 

Javier Gómez Nerea Goñi Imanol Aguirre

En esta ocasión nos visita la Bodega Ramón Bilbao, la cual a través de su enólogo Javier Gómez nos aporta una variedad de racimos de uva para su cata, aparte de unos vinos que se detallarán más abajo.

El presidente Txema Benavente inició el Capítulo agradeciendo a la bodega Ramón Bilbao sus uvas y sus vinos y a todos los asistentes su presencia. Pasó la palabra al secretario para la presentación de los asistentes. Enólogo de la bodega, responsable de la distribución de vinos Ramón Bilbao en Gipuzkoa, delegado de ventas y socios cofrades del Tanino e invitados.

El secretario tomó la palabra, saludando igualmente a todos los asistentes; Javier Gómez, de Bodegas Ramón Bilbao, Nerea Goñi, distribuidora de la bodega en Gipuzkoa, Imanol Aguirre, delegado de ventas, y a los socios cofrades e invitados. Se comunica que tenemos un Alta en la Cofradía; Ángel Francisco Rodríguez Gómez, presentado por el socio Iñaki Galarza, que habiendo cumplido los requisitos para su incorporación, el presidente le ha dado el Alta en la Cofradía El Tanino.

El secretario presenta a todos los asistentes al Capítulo y continúa diciendo, que el motivo de estar presente en esta reunión Bodegas Ramón Bibao, bodega conocida, vuelve, porque los socios del Tanino hemos comprobado y comparado que Ramón Bilbao ha sido la bodega mejor puntuada en las catas de sus vinos, y en la explicación técnica: Viñedos, vendimia, elaboración, su puesta en botella y un largo etcétera que su enólogo, Javier Gómez, ha ofrecido al Tanino, a quién hoy presento a los nuevos socios de la cofradía e invitados, que no estuvieron en anteriores catas de Ramón Bilbao.

Ahora, vamos a degustar una serie de uvas de los viñedos de la bodega y unos excelentes vinos...pero bueno, no voy a ser yo quién hable de uvas, ni de vinos, teniendo a Javier Gómez entre nosotros, a quién paso la palabra.

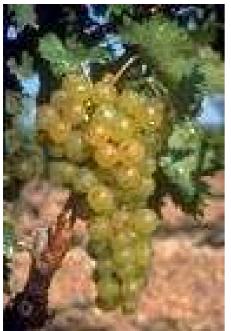




Javier Gómez comienza diciendo que había traído diez variedades de uva, pero ha decidido acortar a cuatro variedades, para no hacer demasiado largo el proceso de la degustación de las uvas y pasar a degustar los vinos de Ramón Bilbao y la cena que nos ha preparado el chef Patxi Aizpuru.

#### VARIEDADES DE UVA.

- Moscatel
- Tempranillo
- Mazuelo
- Graciano



# Moscatel de grano menudo

El Pleno del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Rioja ha decidido autorizar de nuevo la plantación de variedades blancas, que se había mantenido en suspenso desde marzo de 1992, según informa Servimedia. Frente a las 8.752 hectáreas de blanco que había en 1992, la Denominación cuenta actualmente con 5.389, que en la cosecha 2003 han ofrecido una producción de 46 millones de kilos de uva. La decisión se produce meses después de que, con el pretexto de amparar una casta blanca -el moscatel de grano menudo-

Javier Gómez empezó con el moscatel de uva menuda explicando la forma de saborear el grano de uva. Primero separando el hollejo. El hollejo se compone de productos orgánicos naturales propios del hollejo o piel de la uva, responsables de la tonalidad del vino. El hollejo es la piel que envuelve la pulpa o parte carnosa de la uva y las pepitas.

Separamos el hollejo y las pepitas de la pulpa, viendo que la pulpa es prácticamente incolora, en boca es dulce, con sabor a moscatel. Seguimos con el hollejo, que al masticarlo destaca un sabor más potente.



Tempranillo Hasta el siglo XVII, las vides de tipo tempranillo permanecieron limitadas a la España continental, donde eran más apropiadas al clima ligeramente más fresco de las provincias septentrionales. Aquí las regiones de La Rioja y Valdepeñas históricamente hicieron de la uva tempranillo su variedad más importante, y aún hoy es la uva principal de sus vinos más destacados. La uva fue llevada a América, posiblemente en semillas, con los colonizadores españoles del siglo XVII, donde ha mantenido ampliamente su identidad genética y aún se parece mucho a sus antepasados españoles. Debido a su gran sensibilidad a las enfermedades y las plagas, particularmente la filoxera que devastó las vides en el siglo XIX y aún amenaza actualmente los viñedos, la tempranillo española ha sido a menudo injertada en portainjertos más resistentes, de lo que resulta un estilo de uva ligeramente diferente a aquellos hoy cultivados en Chile y Argentina. A pesar de su aparente fragilidad, la tempranillo

viajó ampliamente durante el último siglo, después de mucho ensayo y error, se ha establecido en un sorprendente número de países por todo el mundo.

Tempranillo, Tinta del país o Cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja, con un aumento progresivo en los últimos años en detrimento de otras variedades. Se considera autóctona de Rioja. Es la principal uva usada en La Rioja, y a menudo se la menciona como la "uva noble" de España. Su nombre es el diminutivo de *temprano*, lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas. Existe una variedad blanca de mutación reciente: tempranillo blanco.

Seguimos con el mismo procedimiento de separar el hollejo de la pulpa y las pepitas de ésta. Comprobamos que en la uva Tempranillo de Rioja cuesta separar la pulpa de la pepita. El hollejo es más liviano, menos áspero. Aquí los taninos dejan la boca más seca.



# Mazuelo

Uva predominante de los vinos tintos catalanes, que forma parte asimismo de las elaboraciones en Rioja -donde recibe el nombre de mazuela- y Aragón. Se complementa bien con la garnacha ya que posee mayor acidez y poco nivel oxidativo, lo que la hace ideal para envejecer.

El cultivo de esta variedad ocupa una superficie de tan sólo 1.814 hectáreas, lo que supone el 3,5% de la D.O. Calificada Rioja. En el mundo se cultivan 220.000 hectáreas, de las que 207.000 están en Francia. Internacionalmente se reconoce su origen francés con la denominación de Carignan Noir.

Es más productiva que las anteriores y extremadamente sensible al oidio. Necesita mayor integral térmica que el resto de las variedades. En zonas frescas no madura correctamente. Produce mostos de abundante color y acidez, duros y escasos

en aromas. Vinos ricos en Taninos y broncos al paladar.

En el mundo se le conoce con la denominación principal de Carignan Noir y las sinonimias registradas son las siguientes: Babonenc, Bois Dur, Boue Duro, Cagnolaro Tinto, Carignan Moullan, Carignano, Cariñena, Catalan, Cencibel, Crujillon, Crusillo, Girarde, Legno Duro, Mnuelo Tinto, Mataro, Mazuelo, Mollard, Monestel, Plant de Ledenon, Roussillonen, Samso, Samso Crusillo, Sopatna Blau, Tinto Mazuela, Uva di Spagna.

La pepita roja indica madurez. Mazuelo es una uva un poco más ácida que Tempranillo o Graciano. Los Taninos son derivados del ácido gálico. En boca presenta un grado de aspereza



# Graciano

Los antiguos dicen que Graciano da "Gracia" al vino. Se cree que es oriunda de Rioja.

Graciano es una variedad española de vid (Vitis vinifera) tinta. Es originaria de La Rioja y Navarra.

Es una uva de poco rendimiento, por lo que no es muy abundante, cultivándose en el mismo viñedo con otras variedades. Prospera en climas áridos y cálidos. La vid produce una baja cantidad de bayas delicadamente aromatizadas que son normalmente vendimiadas a finales de octubre.

El racimo tiene dos hombros cilíndricos cortos. Sus bayas son de tamaño pequeño y forma redonda. Tienen la pulpa dura e incolora. En cuanto al color de la piel es negro intenso. Presenta

gran resistencia a las enfermedades.

El origen de la uva graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja. Forma parte de los ensamblajes de vinos gran reserva de las denominaciones de origen Rioja y Navarra.

En España produce bajas cosechas, pero es un componente clave de los grandes reservas de Rioja y Navarra, aportando estructura y potencial para envejecer. En la DOC Rioja, 395 hectáreas (0,7%) están plantadas con esta variedad. Las Bodegas Viña Ijalba producen un único varietal, en un estilo de vino joven. Según la Orden APA/1819/2007, la uva graciano es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Navarra, País Vasco y La Rioja, mientras que está autorizada en Andalucía (también como tintilla de Rota), Aragón (parraleta), Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura y Comunidad Valenciana.

Esta casta se cultiva en el Languedoc-Rosellón como *morastel* o *courouillade*. En Australia, para añadirle confusión, graciano se usa como sinónimo de *mourvèdre*/mataró. En California a la uva graciano se la conoce con el nombre de «xeres».

Los vinos que se hacen con ella son muy apreciados, por dotarle de un rojo intenso y acidez elevada. Aporta a los vinos mayor longevidad. El vino que esta uva produce se caracteriza por su intenso color rojo, fuerte aroma y capacidad para envejecer correctamente.

En el racimo de uva el grano es más pequeño. Punto de acidez similar al tempranillo. El hollejo de esta uva es de un color rojo intenso. Se hizo la prueba con un hollejo tintando un papel blanco, dejando un tintado intenso.

Con esta cuarta variedad de uva Javier Gómez da por terminada la degustación de las variedades reseñadas. La satisfacción de todos los asistentes queda patente. A Javier Gómez le dedicaron una fuerte ovación.

# Los vinos de la Bodega Ramón Bilbao para degustar en la presente Reunión.





## Finca Valiñas 2010 Albariño. Vino de pago. Crianza sobre lías. Denominación de origen rías baixas.

**Sólo en años de excepción** y en la singular Finca Valiñas nace un vino llamado a estar entre los grandes de España...

VARIEDAD: 100% Albariño

**VENDIMIA**: En las laderas del monte Valiñas y rodeada por un frondoso bosque atlántico, se extienden en singulares terrazas las 3 hectáreas de Finca Valiñas. Este viñedo de más de 25 años, con antiguas cepas de Albariño, está enraizado en suelos graníticos y arenosos bien drenados y ondula sus hojas y racimos frente al Mar de Frades que lo atempera y protege. Sólo en años de excepción, como el 2010, vendimiamos de forma artesana las uvas de la Finca

Valiñas en el momento óptimo de maduración para elaborar este gran vino.

**ELABORACIÓN:** El mosto yema realizó la fermentación en barricas de roble francés y americano cuidadosamente seleccionadas en las que permaneció seis meses con sus lías para ganar en matices y aromas. El vino, una vez embotellado, permaneció en la bodega unos meses para integrar todos los aromas y peculiaridades que lo hacen único y especial.

**NOTA DE CATA:** Color amarillo pajizo con irisaciones oliva. En nariz muy varietal con notas frescas de uvas maduras, cítricos y tonos de frutos secos, miel y ahumados. Su paso por boca es amplio, estructurado y goloso. Destaca su carácter marino y salino con notas cremosas y especiadas de flores y pomelo. Su buena acidez y carácter auguran un vino longevo y con un gran desarrollo en los próximos años.

**SERVICIO Y MARIDAJE:** Temperatura ideal entre 8 y 10°C (cuando aparece en la <u>etiqueta</u> el galeón azul). Acompaña maravillosamente platos de pescado blanco y azul, vieiras y cualquier tipo de marisco. Carnes blancas, pescados elaborados, y comida oriental (sushi, shasimi, etc...).

#### Albariño ganador Nariz de Oro 2012

Cambio de barrica anual, cuya barrica pasa a la bodega Ramón Bilbao.





## Nuevo vino de Ramón Bilbao: Viñedos de Altura



Ramón Bilbao Vinos y Viñedos sigue reinventándose y se pone a la vanguardia con la presentación de su nueva marca Viñedos de Altura. Basándose en su larga experiencia y después de comprobar el resultado de cultivar la uva en altitudes extremas, lo que le confiere una mejor maduración del fruto, Ramón Bilbao apuesta por los vinos procedentes de este tipo de viñedos. Siguiendo la corriente de los vinos afrutados, la bodega ha querido, además, dar especial protagonismo a la uva Garnacha, consiguiendo un resultado redondo y goloso, que destaca por su

Pero este vino no sólo habla de calidad premium, sino que también lo hace de futuro, ya que la lucha actual contra el cambio climático lleva a la viticultura a terrenos más elevados. Mientras, la intervención de la Garnacha aporta una chispa a su matrimonio con el Tempranillo, dando con su sabor afrutado y fineza, identidad propia al resultado.

Viñedos de Altura de Ramón Bilbao nace de la mezcla de dos variedades cultivadas en zonas extremas: Villalba de Rioja (más de 700 m) y Tudelilla (más de 650 m). Esto sacrifica el color y taninos en virtud de la fruta, la elegancia y la sofisticación aromática, produciendo vinos que ganan en complejidad con el paso del tiempo. Muy versátil con diferentes platos, destaca su maridaje con la cocina peruana, clasificada por muchos expertos como una de las mejores del mundo por su gran variedad, aroma, originalidad y riqueza. Tradición y mezcla de culturas.

Viñedos de Altura tiene un color cereza picota, con irisaciones de rojo guinda, muy brillante debido a la elevada acidez. En la boca es fresco, casi de naranja sanguina, pero a la vez aterciopelado. Aparecen las notas de nariz con un fondo de cedro y un paso sutil pero de final muy prolongado.





# Ramon Bilbao Gran Reserva 2004



#### **BODEGAS RAMON BILBAO**



El valor del tiempo. Nuestro Gran Reserva es sinónimo de deleite. Un clásico entre los clásicos de Rioja para paladares exigentes.

#### FICHA TECNICA DE RAMON BILBAO GRAN RESERVA 2004

Bodega: Ramon Bilbao S.A.

D.O.Rioja Añada:2004 Crianza:Sí

Tiempo en barrica:5 años

Variedades: 90%Tempranillo,5% Graciano, 5% Garnacha

Alcohol:13,5% vol

Temperatura de consumo:17°C

Consumir en:2012

#### **CATA**

Borde color teja con un bonito color rubí subido. Aromas complejos que se abren con un poco de aireación dando paso a fragancias balsámicas, aromas de cuero, tabaco y licor. En boca es equilibrado, sabroso, sugerente y largo. Notas de cedro y de licor de café. Muy persistente.

Botella:75cl

Precio unidad:17,25€ Unidades por caja: 6

PRECIO CAJA (IVA incl):184,12€





## Ramón Bilbao Mirto



Marca: Ramón Bilbao

**Añada:** 2003

**Tipo:** Tinto

**D.O.:** Rioja

**Variedades:** Tempranillo (100%)

**Tipo botella:** Bordelesa - 75 cl.

País: España

**Provincia:** La Rioja - Logroño

Temp. servicio: 16º - 18º Graduación: 14% vol.

**Consumo:** Guardar 2-3 años

Precio: 26,39€ (IVA incluido)

#### **TEMPRANILLO DE ORO EN NY**

## Nota de cata

Color intenso, de ribete granate y brillos azulados. Aromas complejos que recuerdan a ciruelas pasas, maderas exóticas y cortezas quemadas. Muy complejo y de fondo especiado. También cáscara de avellana y notas minerales, sobre todo grafito.

El final en boca es elegante, largo y persistente. La acidez se nota pero no molesta y el elevado grado alcohólico le da una untuosidad en todo su recorrido en la boca. Continuará aumentando su complejidad con el paso del tiempo.

















# Cena

- Jamón ibérico sobre tomatitos de huerta de Egia, al vapor y fritos.
- Foie gras de pato fresco a la plancha sobre crema de pochas, acompañado de puerros hervidos.
- Suprema de Lubina Monreal en su jugo.
- Paloma torcaz en su salsa, con las pechugas (al punto) a la parrilla.
- Souflé de chocolate.

Reclamamos la presencia de Patxi Aizpuru, para felicitarle por la cena que nos había ofrecido, muy de acorde con los vinos degustados.



Patxi Aizpuru hace entrega a Javier Gómez de un presente, como recordatorio de su visita a su casa, el restaurante Urbano.





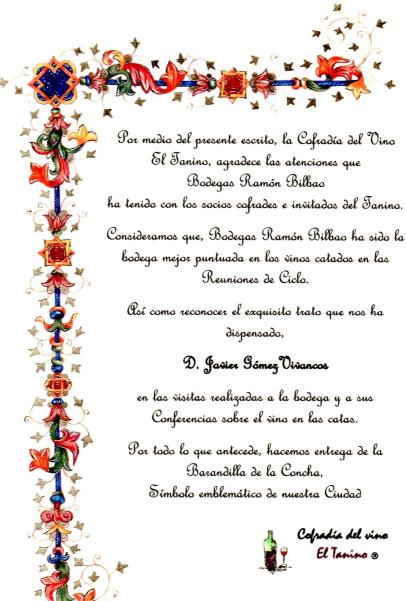
El presidente y secretario, en nombre de la Cofradía del Vino El Tanino, entregan a Javier Gómez un pergamino, y la Barandilla de la Concha, símbolo emblemático de la ciudad, agradeciendo las atenciones que siempre ha tenido con la Cofradía de Vino El Tanino





Javier Gómez agradece todas las atenciones recibidas, comentando que siempre que ha venido a Donostia, el trato de la Cofradía El Tanino hacia la bodega Ramón Bilbao y hacia su persona han sido excelentes.

El Presidente cierra la Reunión del Capítulo, correspondiente al mes de octubre, felicitando a la bodega Ramón Bilbao y a Javier Gómez, por la exposición de las uvas degustadas, al vino aportado por la bodega, de una calidad excepcional. A Patxi Aizpuru por la cena y servicio ofrecidos, y a todos los asistentes, socios cofrades e invitados, por la atención prestada al Capítulo.





Donostia, 23 octubre 2012

