

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 31 de enero de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de enero, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego, con la asistencia de las Bodegas Contino de Laserna - Rioja Alavesa.

El presidente Txema Benavente abre la Reunión saludando a los asistentes; Jesús Madrazo, Director Técnico de bodegas Contino, socios de la Cofradía del Vino El Tanino e invitados, dando así comienzo al Primer Capitulo del año. Referente a Bodegas Contino, señaló la relación amistosa con su Director y Enólogo, que viene de tiempos atrás y le agradeció la buena acogida que dispensó en la visita realizada a la bodega hacia el presidente y secretario y su presencia en el Tanino. Reseñó también el seguimiento que el presidente hizo, a través de sucesivas visitas a Contino la evolución de la bodega, entendiendo que en estos momentos ocupa uno de los primeros puestos entre los viticultores de Rioja. Dio la bienvenida a la enóloga Fabiola, que ya en otras ocasiones había colaborado con la Cofradía. También pidió riguroso silencio cuando intervinieran los ponentes. Y sin más pasó la palabra al secretario.

El secretario Jesús Rodríguez presenta la asistencia de socios e invitados:

Presidente, José María Benavente Garasa. Secretario, Jesús Rodríguez. Vicepresidente, José Antonio Badallo. Tesorero, Jorge Grandes. Iñaki Galarza, acompañado de su esposa Ana Rodríguez. Patxi Rodríguez. Director técnico, Michel Saunier, Promotor inmobiliario, Joxeba Landa, Alejandro Olondris, Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Maria Asun, Leonardo López Navares. José Luis Pérez, Juan Carlos Gorospe, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Merino. Angel María Rodríguez. Javier Angustina, Jon Ander Noriega, Pablo Torres, Fisioterapeuta. Fernando García, Juan Antonio Salcedo, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Promotor Inmobiliario. Angel Fº Rodríguez, acompañado de su esposa Mª. Carmen Salgueiro. Félix Arce, del Asador-Sidrería Txomin, y Fabiola Eder, Enóloga. También asistió Javier Ibáñez, Comercial Alay, distribuidora de bodegas Contino en Gipuzkoa. Asimismo estuvieron presentes asiduos a las convocatorias: Jesús Bustillo, cocinero de la Sociedad Gaztelubide. José Manuel Vizcaíno. Javier Etxarri y su esposa Edurne Larrañaga, de Etxarri Mobiliario de Oficina. Fernando Gago, Abogado, Responsable Jurídico del Grupo Eroski – Caprabo. Ana Zabala, Carlos Bujanda, Josetxo Mendiluce, Entrenador Nacional de Futbol. Juanjo Giraldo, del bar Bukoi de Astigarraga. Jaime Fernández, Eugenio Pérez de Lazarraga, Javier Aurrekoetxea y su esposa Rosa Vega.

Se sirve un aperitivo para degustar los vinos blancos de Contino, añadas 2010 y 2011. A continuación se pasa la palabra al Director Técnico de Contino, Jesús Madrazo



del Contino.

Jesús Madrazo comenzó exponiendo la Bodega Contino:

"En Rioja Alavesa, junto a La Serna, Laguardia, en un meandro del río Ebro, **Viñedos del Contino** solo elabora su producción en una finca de 62 hectáreas, con vendimia seleccionada de las variedades *Tempranillo*, *Graciano*, *Mazuela y Garnacha*. Entre las variedades tintas se pueden encontrar dispersas en corros cepas de las variedades *Malvasía*, *Garnacha blanca y Viura* de viñedo viejo.

La viticultura y su cuidado proceso de elaboración en la bodega, acorde con su limitada producción, son la esencia de Viñedos El viñedo desciende suavemente hacia el Ebro, en un terreno de permeabilidad adecuada y profundo, que permite el desarrollo de las raíces en busca del agua almacenada, naturalmente en el subsuelo. Se extiende en tres terrazas de suelo arenoso calcáreo en las capas medias y superficiales, en que abundan los cantos rodados propios del terreno aluvial.

La variedad *Tempranillo*, base para los vinos de Contino es la más abundante. Otras variedades como *Graciano, Mazuela* y *Garnacha*, comparten el terreno en las parcelas del "Olivo", "Don Vicente", "San Gregorio Grande" o "San Gregorio-Encina".

El inicio de la vendimia es un momento crucial cada año y solo cuando cada variedad alcanza el grado de madurez deseado se lleva a cabo la primera selección de la uva en el campo. Los vendimiadores recogen los racimos en cajas que después en la bodega son seleccionados cuidadosamente en la mesa de selección.

La proximidad del viñedo a la bodega permite que la uva recién cortada inicie la fermentación en depósitos de reducida capacidad en los que se separan las uvas de las distintas parcelas, diferenciando por variedades según las condiciones específicas de la cosecha.

Con la crianza del vino en barrica, que se trasiega periódicamente, el vino evoluciona hasta su embotellado. Los calados de Contino, del siglo XVI y por lo que se incluyen entre los más antiguos de La Rioja, guardan los vinos en las mejores condiciones de temperatura y humedad".

Viñedos del Contino S.A. - Vinos a catar en la Reunión



Blanco 2010



Blanco 2011



Garnacha 2010



Garnacha 2011



Reserva 2007



Gran Reserva 2005



Viña Del Olivo 2007



Graciano 2009



Reserva 1974



Jesús Madrazo ha sido quien ha seleccionado el vino de Contino para maridarlo con los platos que nos ha confeccionado el restaurante Lanziego, cuyo Menú se le había remitido a la bodega.

En el aperitivo (el Menú de Lanziego se expondrá más abajo) se degustaron los vinos blancos de los años 2010 y 2011.

De estos vinos, nos presentó su ficha correspondiente, detallando cada apartado.

Con cada plato, al finalizar el mismo, presentó la ficha al vino degustado.

A continuación se detallan las Fichas de los vinos, degustados y catados por los asistentes a esta Reunión.

Viñedos del Contino

BLANCO 2010 - 13,68% Vol

VARIEDADES DE UVA: 70% Viura, 10% Malvasía,

20% Granacha Blanca

PRODUCCIÓN 5.968 botellas 3/4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN:

VENDIMIA. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina, plantada en 1980 con terrenos arcillo-calcáreos. La Malvasía se seleccionó del pago Las Anchas, con suelos aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago de Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca Santa María. Todas las edades entre los 30 y 40 años.

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades entre el 27 de septiembre (Viura) y 6 de octubre (Garnacha y Malvasía), dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

ELABORACIÓN. Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblar el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 350 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa, en donde finaliza la fermentación alcohólica.

CRIANZA. Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 6 o 7 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez. Todo en un proyecto de experimentación en el que buscamos desarrollar un Blanco que mantenga la personalidad de los vinos de la finca de Contino, que posean frescura, frutosidad, amplitud y longitud y una notable capacidad de envejecimiento. Siendo el 2010 la segunda que comercializamos.

DATOS DE LA COSECHA. Calificada como EXCELENTE. El ciclo vegetativo correspondiente al año 2010 se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido distribuidas en todo el año, haciendo un total de 372 l/m2. en cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta -8°C en diciembre, -7°C en enero y -4°C en marzo, incluso en abril y mayo con una temperatura de -1°C el día 16. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de abril, el inicio de la

floración el 31 de mayo, el fin del cuajado el 24 de julio y el inicio del envero el 24 de julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de septiembre y concluyo el 25 de octubre, con unas temperaturas frías y ambiente seco.

NOTAS DE CATA. Amarillo pajizo. Nariz floral, elegante, algo especiada y con la barrica bien integrada. Boca con buen volumen, muy fina, sedosa, retrogusto muy frutal y acidoso.

NOTA. Consumo Recomendado: El Optimo se alcanzará hacia Junio de 2012, el vino acaba de ser clarificado y filtrado a mediados de Junio 2011. Embotellado el 30 de Julio. Por lo que precisa de una crianza en botella para comenzar a desarrollar sus cualidades organolépticas, como las experiencias precedentes 2006-2008, que han demostrado al cabo de un año de botella su gran capacidad de envejecimiento, la acidez se presenta punzante en estos momentos.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 7,26









Viñedos del Contino

BLANCO 2011 - 13,83% Vol

VARIEDADES DE UVA : 80% Viura, 5% Malvasía,

15% Granacha Blanca

PRODUCCIÓN 4.500 botellas 3/4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN:

VENDIMIA. La Garnacha Blanca procede de la finca de San Gregorio Encina, plantada en 1980 con terrenos arcillo-calcáreos. La Malvasía se seleccionó del pago Las Anchas, con suelos

aluviales, pedregosos y arenosos, con edades que superan los 60 años. La Viura procede de distintas zonas de Contino, del aluvial y antiguo pago de Lentisco, del pedregoso San Gregorio La Tabla y de la finca Santa María. Todas las edades entre los 30 y 40 años.

Una vendimia manual y selectiva primero en campo y luego en la mesa de selección, de las tres variedades recogidas el 20 de septiembre, dan paso a un cuidado proceso de elaboración.

ELABORACIÓN. Tras la vendimia se inicia el proceso de maceración en frío (Skin contact) previo a la fermentación alcohólica que se desarrolla a bajas temperaturas en pequeños tanques "siempre llenos" de acero inoxidable. Cuando ya restan pocos azúcares por desdoblar el mosto/vino pasa a barricas nuevas de 350 y 500 litros de capacidad, de procedencia francesa, en donde finaliza la fermentación alcohólica.

CRIANZA. Permanecen en crianza sobre sus lías que son removidas dos veces por semana hasta que a los 6 o 7 meses decidimos por cata trasegarlas y sacar el vino otra vez a depósito. Ninguno de los vinos realizará la segunda fermentación llamada maloláctica por que buscamos preservar esa acidez.

Todo en un proyecto de experimentación en el que buscamos desarrollar un Blanco que mantenga la personalidad de los vinos de la finca de Contino, que posean frescura, frutosidad, amplitud y longitud y una notable capacidad de envejecimiento. Siendo el 2011 la segunda que comercializamos.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 6,46









Viñedos del Contino

CONTINO GARNACHA 2009 - 14,36% Vol

VARIEDADES DE UVA : Garnacha 100% (monovarietal) Genérico

PRODUCCIÓN: 2.200 botellas de ¾

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN:

VINIFICACION. Vendimia manual realizada a finales de Septiembre (se seleccionó el día 29/09/12) en condiciones de óptima maduración y mediante una doble recolección separando en la primera vendimia aquellos racimos que no reuniesen las características de calidad requeridas. Procedente de las viejas Fincas de PAJERA, CENTRAL y LENTISCO, algunas con 70 años de edad. Fermentación en Tina de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28º a 30ºC durante 8 días, tras maceración de otros 7 días sobre todo usando técnica de bazuqueo en el sombrero, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas de segundo uso (envinadas con el blanco del 2007) de 300,400 y 500 Litros, en el segundo año pasaron a barricas de 225L viejas, en total la crianza en barrica fue de dos años.

DATOS DE LA COSECHA. Trascurre el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída. En Julio, se registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con sólo 15 l/m2.de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la sequía en este ciclo. Durante el mes de Septiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin lluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja. La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el graciano y el 22 con el Tempranillo, esta excelente Garnacha fue vendimiada el 29 de Septiembre.

CATA. Rojo Rubí de capa media, a pesar de su larga crianza no tiene ningún matiz oxidativo, nariz franca, muy varietal e intensa, con matices desde florales (rosas), hasta frutales (fresa, cerezas) y especiados (Pimienta negra), boca elegante, sabrosa con mucho nervio y longitud. Buena retronasal.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 7,09





Viñedos del Contino

CONTINO GARNACHA 2010

VARIEDADES DE UVA: Garnacha 100% (Monovarietal) Genérico

Jesús Madrazo aportó este vino Garnacha 2010 recién pasado de la barrica a la botella para la cata del Tanino. Es un vino que se embotellará en el mes de marzo.

CATA. Garnacha 2010 es una muestra de barrica, apenas tengo análisis de las mismas, se embotellará dentro de un mes, y por tanto aun no tengo ficha de cata.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 6,80









Viñedos del Contino

CONTINO RESERVA 2007 - 14,05% Vol

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 85%, Mazuelo y Garnacha 5%, Graciano 10%

PRODUCCIÓN: 254.706 botellas de 3/4 y 2.555 Magnum

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN: Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Ta de 28-30 °C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina al vino dejándolo en su adecuada acidez. Se

sigue con un trasiego a barricas (No nuevas) de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con al menos un año en botella, envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA (EXCELENTE EN CONTINO)

Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias entre la brotación y floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve (45 lm2), beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña, dejando el terreno en óptimas condiciones al inicio de primavera. Desde el mes de junio a agosto lluvias dispersas y poco abundantes.

En cuanto a las temperaturas, a partir de enero las mínimas y máximas registradas ligeramente más altas que en el mismo periodo del año anterior. Destacar que en la última fase de maduración de la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia algo más larga que el año anterior, que propició una maduración perfecta, lenta y con un tamaño muy pequeño de baya que proporcionó gran concentración de color y polifenoles.

CATA Granate, muy denso y cubierto. Ahumados y fruta tanto roja como negra, Notas de clavo, en Boca tánico, aun por pulir, pero con gran Nobleza, largo, muy fresco. Optimo de consumo de 2012 a 2020. Junto a 2004 y 2001 uno de los mejores reservas de Contino.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 8,87









Viñedos del Contino

CONTINO GRAN RESERVA 2005 - 13,78% Vol

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 70%, Garnacha 15%, Graciano 15%

PRODUCCIÓN: 2.700 Magnum de 1,5 Lts. 45 de 3 Lts. y 15 "Imperiales" de 6 Lts.

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN: Procedente de uvas bien seleccionadas principalmente del pago LAS ANCHAS con tempranillos de más de 60 años, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de hormigón sin resinas epoxidicas. A Ta de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica en barricas nuevas. Se sigue con un trasiego a barricas de roble americano y francés. No nuevas, donde permanecerá tres años, crianza que se completa con otros tres años en botella, envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA: Calificada como EXCELENTE. Un otoño e invierno precedentes, con abundantes lluvias y temperaturas suaves, quedando el terreno en óptimas condiciones, bien húmedo, a la entrada de primavera, la cual trascurre sin heladas y sin lluvias, un verano seco y de temperaturas altas, que adelantan el envero, se inició la vendimia el 16 de septiembre finalizando el 4 de octubre con uvas de un excelente estado sanitario, apenas se hizo necesaria la selección en el campo ni en la mesa dentro de bodega, por lo que fue una cosecha abundante y EXCELENTE en Contino. Las primeras lluvias de vendimia se iniciaron el 12 de octubre por lo que no nos afectaron.

CATA Granate, muy denso y cubierto. En Nariz, ahumados. Notas de fruta madura, tanto roja como negra. Notas suaves de cuero. En Boca tánico, aun por pulir, pero con gran Nobleza, largo, muy fresco. Buena retronasal.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 8,55





Viñedos del Contino

CONTINO "VÑA DEL OLIVO" 2007 - GENERICO - 14,15% Vol

VARIEDADES DE UVA: Tempranillo 88%, Graciano 12%

PRODUCCIÓN: 23.656 botellas de ¾ y 2.083 Magnum

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN: Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Olivo (ejemplar cercano a los 1000 años de edad) que vendimiados en cajas con sumo cuidado fermentaron en Tinas de roble francés de 100 Hl. a temperaturas de 28º a 30ºC

durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación maloláctica tuvo lugar, durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos; francés 70%, americano 20%, y húngaro 10%, por espacio de 17 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA – EXCELENTE en nuestra finca. Las condiciones meteorológicas de la campaña 2007 fueron de abundantes lluvias entre la brotación y la floración, muy bien distribuidas. Las precipitaciones en forma de nieve (45l/m2), beneficiaron el desarrollo y evolución de la viña, dejando el terreno en óptimas condiciones al inicio de primavera. Verano seco. Destacar que en la última fase de maduración e la uva, la escasa radiación solar y bajas temperaturas ralentizaron la evolución del grado, lo que ha dado lugar a una vendimia que iniciamos el 20 de septiembre y finalizamos el 12 de octubre. Con mucha sanidad y un tamaño de baya muy pequeño que dio lugar a una gran concentración en los vinos, siendo un año de calidad EXCELENTE para el tempranillo de nuestra finca.

CATA: Color muy vivo, Rojo granate, muy denso, oscuro en su seno y deja la copa con lágrimas tintadas. En nariz unas notas iniciales de carácter mineral y otras de cacao, dan paso a una fruta negra muy madura casi confitada y sin ser pesado, especias de tipo pimienta negra y clavo y un toque de chocolate amargo. En boca su ataque es fino elegante con un tanino importante pero muy fino, fundido, cremoso, y sabroso con un final acidoso que lo hace largo y aun por ensamblar, muy joven. En mi opinión el mejor Olivo elaborados desde los añorados 1996 y 2001.

MEJOR TEMPRANILLO DEL MUNDO (RIOJA ENERO 2011) Concurso Tempranillos al Mundo.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 8,25





Viñedos del Contino

CONTINO GRACIANO 2009 - GENÉRICO - 13,78% Vol

VARIEDADES DE UVA: Graciano 100%

PRODUCCIÓN: 3.807 botellas 3/4

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN: Vendimia manual realizada a finales de septiembre (Día 28/9/06 muy tardío para nuestro graciano) en condiciones de óptima maduración y mediante una doble recolección separando en la primera vendimia aquellos racimos que no reuniesen las características de calidad requeridas. FINCA DE SAN GREGORIO GRANDE 3,7 Ha, plantada en 1979 y 1989 (dos zonas) Fermentación en Tinas de roble francés de 100 Hl. A temperaturas de 28º a 30ºC durante 8 días, tras maceración de otros 7 días, la fermentación maloláctica tuvo lugar en barricas nuevas de roble francés y la

crianza se mantuvo en roble francés 90% y húngaro 10%, 100% nuevo, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella de un año.

DATOS DE LA COSECHA: Trascurre el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída. En Julio, se registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con sólo 15 l/m2.de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la seguía en este ciclo.

Durante el mes de Septiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin lluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja. La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el Graciano y el 22 con el Tempranillo. Siendo la calidad de este Graciano de Excelente (Junto con 2001 y 2004 los tres mejores de la década).

CATA: Rojo Púrpura, muy juvenil y alta capa, denso. Nariz de gran intensidad aromática, notas minerales de grafito y fruto rojo, cassis, notas mentadas, de eucalipto, hinojo, pimienta blanca, complejo. Boca amplia y grasa, final frutoso y largo, de gran acidez.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 7,32





Viñedos del Contino

RESERVA 1974

1974 "El viejo caballero borgoñon"

Situando el año fundacional de Contino en su contexto histórico:

En 1974 la Revolución de los claveles acaba con el régimen de Salazar en la vecina Portugal. Y Richard Nixon acaba dimitiendo por el escándalo del Watergate, mientras Abba ganaba Eurovisión con Waterloo y Domecq inauguraba su gran bodega LA MEZQUITA con motivo de los ya 100 años de su brandie FUNDADOR. Los amantes del jazz perdíamos a Duke Ellington y los de la Peña Bilbao (que andarán por aquí) veían nacer a Julen Guerrero. Fernando Alonso no existía pero algunos nos acordamos de aquella fiera brasileña que era Emerson Fittipaldi. En este año un Grande de España Plantaba por primera vez Cabernet Sauvignon en los Montes de Toledo e iniciaba su andadura exitosa en el mundo del vino... Y El Barsa... campeón de liga.

Viñedos del Contino elabora su primera cosecha en las instalaciones de CVNE Haro al carecer de medios en Laserna. Hasta 1978 se llevaba la uva a Haro donde fermentaba en depósitos de Hormigón de 20.000 litros. Y tras la FML se devolvían a Laserna aprovechando el invierno para el traslado. Aquella primera cosecha proviene de las únicas 30 Ha que tenía la finca, gran parte era ya viñedo viejo en aquel entonces.

Calificada como BUENA en rioja y MUY BUENA en Contino.

En Rioja se produjeron 130 Millones de Litros.

En Contino 58.528 litros. Ciclo Vegetativo de 200 días y Precipitación de 470 mm/m²

En Rioja: Ciclo vegetativo muy corto de solo 170 días. Pluviometría de 472 mm/m²

Invierno muy frío y con agua (130) e inicio de primavera muy lluvioso, sin heladas, verano seco y calido. En Contino se vendimia el 14 de Octubre durando la cosecha de 91.000 Kg. durante 16 días (29/10/74). Dando vinos sanos, equilibrados en acidez pero sin mucho color. (JMRA Dic1991).

Se elaboran 78.037 botellas (15/2/78) con 12,65%, 4,95 gr./l de acidez tartárica, pH 3,48 Av.: 0,75 y se embotellan también en Haro en febrero de 1978 tras dos años en 100% barrica americana y dos en botella.

Tempranillo 85% Mazuela 8% Garnacha 5% y Viura 2%

Con este Gran Vino finalizó la degustación de los vinos de Contino. A continuación el secretario hizo entrega a todos los asistentes de un Tríptico con la información de Bodegas Contino. Se añadió un listado con el precio de los vinos catados.



MENÚ LANZIEGO

APERITIVO: Foie de canard avec Morceaux 30%. Mi-Cuit con compota.

MENÚ:

- Zamburiñas gratinadas
- Berenjenas rellenas sobre brick
- Lomo de merluza al horno con verduritas fritas
- Estofado de buey al vino tinto
- Callos estilo Lanziego

POSTRE: Soufflé Alaska.

El Restaurante Lanziego, con Mari Mar al frente con un gran equipo de cocina, e igualmente con un servicio atento y esmerado

en cada plato servido, con las copas siempre a punto.

Los asistentes ovacionaron a Mari Mar y a los equipos de; cocina y servicio de mesas, por la Cena ofrecida en el restaurante Lanziego.

El presidente cerró el Capítulo agradeciendo a Jesús Madrazo, Javier Ibañez, socios del Tanino e invitados, por la asistencia a la Reunión, comentando que para el próximo 28 de febrero el Capítulo corresponde a Reunión Técnica que nos ofrecerá el Director técnico Michel Saunier. El secretario enviará en breve la correspondiente Convocatoria.

La Cofradía del Vino El Tanino como muestra de agradecimiento a Bodegas Contino, y en su nombre, el presidente, Txema Benavente, secretario, Jesús Rodríguez y director técnico, Michel Saunier, entregaron una placa de la Cofradía a Jesús Madrazo.





Jesús Madrazo agradeció la entrega de la placa del Tanino y prometió que estará visible en Bodegas Contino 31 enero 2013