



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO MARZO BODEGAS VALENCISO



RESTAURANTE URBANO

Donostia, 21 marzo 2013



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 21 de marzo de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de marzo, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano de Donostia, con la asistencia de las Bodegas VALENCISO de Ollauri – Rioja Alta.

El presidente abre la Reunión saludando a los asistentes; Luis Valentín y Carmen Enciso, copropietarios de Bodegas Valenciso, socios de la Cofradía El Tanino e invitados, dando así comienzo a este Capítulo del mes de marzo. Referente a Bodegas Valenciso señaló la visita reciente a la bodega, acompañado del secretario Jesús Rodríguez, agradeciendo la acogida por parte de Luis Valentín, que dedicó varias horas para la explicación de la bodega.

El presidente pidió riguroso silencio cuando intervinieran los ponentes; Luis Valentín en su exposición de la bodega y los vinos aportados para su cata y Michel Saunier, Director Técnico del Tanino con los resúmenes de la cata de los diferentes vinos. Sin más pasó la palabra al secretario.

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

Presidente; Txema Benavente, secretario; Jesús Rodríguez, director técnico; Michel Saunier, y resto de socios e invitados: Alejandro Olondris, Joxeba Landa, Luis Orruño, Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Mariasun, Iñaki Galarza, Fernando García, José Luis Pérez, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Angel Fº. Rodríguez, Felix Arce, Pablo Torres, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Dolores Ganzaráin, Juani Lizaso, Luisma Gómez, Paco Flores, Raul Bouzas, Carlos Bujanda, Silvino Díaz, acompañado de su esposa María Luisa, Luismi Garayar acompañado de su esposa Mariage y Patxi Aizpuru, socio cofrade, propietario y chef del restaurante Urbano que nos va a ofrecer un maridaje a los vinos aportados por la bodega.



VINOS VALENCISO PARA LA CATA

El secretario pasa la palabra a Luis Valentín.



Luis Valentín comenzó presentando a Carmen Enciso para hablar de Valenciso:

Como propietarios y bodegueros con 28 años de experiencia en La Rioja. Tras años de trabajo compartido en una bodega centenaria, unimos nuestros apellidos, Valentín y Enciso, para fundar Valenciso. Con trabajo, paciencia, vocación, y cariño hemos creado nuestro sueño.

Durante 15 años trabajamos en la dirección de Bodegas Palacio – Cosme Palacio. En 1998 fundamos VALENCISO. Empezamos en instalaciones alquiladas, los dos solos, y nuestra primera cosecha fue de 24.000 botellas. Hemos ido despacio, dando prioridad al vino. Ahora somos 8 personas, disponemos de una magnífica bodega y elaboramos unas 100.000 botellas, aunque se espera llegar a las 150.000.

Estamos en Ollauri, en la Rioja Alta, a 4 kilómetros de Haro. La bodega fue construida entre 2003 y 2009. Combina los materiales tradicionales y la sencillez de líneas con unas formas modernas y espaciosas. Disponemos de instalaciones preparadas para actividades de relaciones públicas, y recibimos numerosas visitas de clientes y aficionados al vino.

Elaboramos un único vino tinto por cosecha para nuestra única marca VALENCISO. La uva es 100% Tempranillo, envejecido en barricas de roble francés. Es un vino elegante, complejo y largo; damos prioridad al volumen aromático sobre el color o la tonicidad. Un Rioja distinto que sorprende. Refleja nuestra formación y años de trabajo con bodegueros franceses.

Cultivamos 12 fincas en la Rioja Alta, en los municipios de Ollauri, Briones, Haro, Rodezno y Villalba. Buscamos la mayor calidad de uva, sin sobrepasar 5.000 kilos por hectárea, un 25% menos que la producción media de la zona. Cultivamos la viña según las normas de la "Viticultura Sostenible", más respetuosa con la planta y el suelo. Vendemos el 50% en España, sobretudo en hostelería, vinotecas y tiendas gourmet. No estamos en alimentación. Exportamos el 50%. Nuestros principales mercados: Inglaterra, Estados Unidos, Alemania, Australia y China.



Siguió hablando de La Rioja y de su división entre Alta y Baja. El punto que marca la división entre ambas zonas es la capital, Logroño. Hay importantes diferencias geográficas entre ambas regiones. En la Rioja Baja se llegan a registrar hasta un 25% menos de precipitaciones (en Alfaro) y la temperatura media sube un grado. En cuanto a los suelos, se encuentran tres tipos: el de aluvión, más productivo, en la Rioja Baja; los arcillo ferrosos, algo más pobres, en la Alta; y los arcillo calcáreos, aún menos productivos, en la Rioja Alavesa y también en una lengua de terreno que abarca poblaciones como Haro y Ollauri, área de vinos finos. Otro

detalle interesante es el del viento norte que sopla en la esquina noroccidental de La Rioja, que refresca en las noches de verano, permitiendo una buena concentración de sustancias aromáticas en las uvas.

A continuación se centró en el proyecto Valenciso. La base son 26 años de trabajo en común, primero para firmas extranjeras, como Cosme Palacio; hasta que los franceses que la regentaban (y con los que estaban muy cómodos) la vendieron. Entonces Luis y Carmen empezaron su andadura en solitario con Valenciso, alquilando instalaciones, comprando uva y haciéndolo todo ellos. Corría el año 1998 y se produjeron 24.000 botellas. Hoy son 100.000, aunque se espera llegar a las 150.000.



El edificio de la actual bodega es del arquitecto local Alfonso Samaniego. Nos llamó la atención por su aparente simplicidad y por sus virtudes: nada ostentoso, integrado en el paisaje, pensado para facilitar el trabajo.

Nos dijo Luis que el 50% de la producción se vende en España, en hostelería y en puntos de venta de calidad. No quieren ver su vino en hipermercados. En el extranjero venden especialmente en Reino Unido, Estados Unidos y Francia.

Elaboran solo un tinto, a base de Tempranillo, y un blanco con Viura y Garnacha blanca. Este último fermenta en roble ruso. ¿Por qué ruso? Porque marca menos la madera y es ideal para la Viura, variedad poco expresiva. Hablando de robles, Luis nos comentó que los tostados aplicados al francés o al americano, provocan una "caramelización" del vino, lo que en vinos débiles (con una estructura poco sólida) conduce a su rápido declive.

También nos comentó Luis sobre los riojas clásicos y modernos. Luis sitúa a finales de los años 1980 el punto de inflexión entre ambos estilos. Un clásico de Rioja Alta tiene la madera por encima de la fruta (que aparece en segundo plano); una elevada acidez que le da longevidad; escasa preocupación por el color; y la mezcla de uvas como base de las elaboraciones. Por su parte, los modernos riojas, tienen el apoyo de las barricas de roble francés, una fruta más madura en su base, y mayores maceraciones a la hora de elaborarlos.

¿Y qué pasó en los ochenta para que se diese tal cambio? Luis nos dijo que se registró un cambio en los gustos del mercado, con la irrupción de los vinos del Nuevo Mundo y su frutalidad de mermelada. También ocurrió que, de cara al mercado madrileño, Ribera del Duero surgió con enorme fuerza, coincidiendo con una cosecha, la de 1988, en la que el precio del kilo de uva en La Rioja subió mucho.

Pasamos a otro tema: el de la elaboración de sus vinos. La bodega cuenta con catorce parcelas y los rendimientos son de unos 5.000 kilos por hectárea. Se utiliza la vendimia en verde después del invierno para actuar de limitante en la producción.

En cuanto al sistema de cultivo, siguen la Producción Integrada Razonada, surgida en los años ochenta en Francia y que está a medio camino entre lo ecológico y lo tradicional. Este modelo

supone que no se aplican tratamientos sistémicos a la viña sino solo cuando ésta lo necesita. También conlleva que se busquen fórmulas alternativas a las que dicta la industria química, como el de la confusión sexual para insectos como las polillas (y que resulta 6 veces más caro que los convencionales). No obstante han iniciado el proceso de conversión de la bodega en ecológico. Luis tiene la sospecha de que los tratamientos químicos en la tierra acaban por pasar factura en el ser humano.

En protección de cultivos en vid, para controlar la polilla de la vid *Lobesia botrana* utilizamos herramientas de confusión sexual, que se va extendiendo enfrente del tradicional control mediante insecticidas. Se basa en la atracción y repulsión mediante la difusión de feromonas y sustancias repelentes respectivamente, por lo que las hembras que van a realizar la puesta de huevos, no la realizan en las flores y racimos de la vid.

Utilizamos una especie de brida o varilla flexible impregnada de feromonas de hembras en el brazo de la cepa. Los insectos para reproducirse se atraen por el olor de las feromonas, de forma que con este método el viñedo está "invadido" por ese olor, y los insectos no encuentran a las hembras, de donde viene el nombre de "confusión sexual", para evitar las plagas que detallamos a continuación.



Huevos

Tienen aspecto translúcido a veces con tonos amarillentos



Larva

Mide alrededor de 1,00 mm de longitud. La cápsula cefálica (cabeza) y el escudo protorácico son de color pardo oscuro, casi negros, y el cuerpo amarillo claro. Luego de pasar por 5 estadios, la oruga alcanzará de 10 a 15 mm adquiriendo una coloración azulada.



Pupa

Su tamaño varía con el sexo, siendo el macho más pequeño (macho 4 – 7 mm. hembra 5 -9 mm). para pupar, la larva busca un lugar adecuado, en donde generalmente forma un capullo sedoso alargado de color blanquecino.



Adulto

Es un lepidóptero de aproximadamente 20 – 13 mm de envergadura alar y 6 – 8 mm de longitud con sus alas en reposo

Al finalizar la conferencia que nos ofreció Luis Valentín, los asistentes le dedicaron una cerrada ovación. Durante el desarrollo de la misma se cató el vino blanco que se detalla a continuación.



VALENCISO BLANCO

AÑADA: 2008

Comenzaron a elaborar vino blanco en el año 2008 de unas viñas plantadas en los años 20, en donde predomina la Viura con un 30% de Garnacha blanca y criado en barricas de roble ruso de la zona del Cáucaso y envejecido sobre lías durante 8 meses, con batonnage, que otorga al blanco una cremosidad especial.

Un vino que da muchas satisfacciones, ya que a los pocos meses de salir al mercado se agota por la buena acogida que tiene entre consumidores. Especiado en el paladar, con una excelente estructura de acidez y un serio agarre en boca, da un resultado

duradero, debería beberse muy bien durante 6-8 años.

La Ficha técnica del Blanco 2008 fue realizada por asistentes a la cata con los siguientes resultados.

VARIEDADES DE UVA : 70% Viura, 30% Garnacha Blanca

GRADUACIÓN: 12,5% Vol.

ASPECTO: Muy agradable

CAPA: Densa

COLOR: Pajizo de intensidad media

RIBETE: Aceitoso

LAGRIMAL: Denso

INTENSIDAD AROMÁTICA: Suave

AROMA PRINCIPAL: Cítrico, notas de flores

ENTRADA EN BOCA: Suave, especiado, se muestra con buena entrada

GUSTO EN PALADAR: Predomina el gusto cítrico

FINAL DE BOCA Persistencia: Duradera

RETROGUSTO: Persistente, pide beber más

PUNTUACIÓN: 9



Pasamos a los siguientes vinos Tintos haciendo honor a lo que la Bodega Valenciso expone:

Una bodega, un vino. Elaboramos un único vino por cosecha, siempre Reserva, para nuestra única marca: VALENCISO, con la finalidad principal de disfrutar en torno a una mesa.



VALENCISO TINTO MAGNUM

AÑADA: 2006

CATEGORÍA: Reserva

VIÑEDO: 17 hectáreas en cultivo. Seguimos las pautas de la Viticultura Razonada, una manera de cultivar la viña más respetuosa con el suelo y la planta, el paso anterior al cultivo ecológico, que ya hemos empezado. Elegimos calidad frente a cantidad disminuyendo el rendimiento a 5000 kilos por hectárea. La uva, como cualquier fruta, es mejor con menos producción.

PRODUCCIÓN: 100.000 botellas. Presentación en botella de 50 cls., 75 cls. y Magnum.

VARIEDAD: 100% Tempranillo de la Rioja Alta

ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barricas nuevas de roble francés de menos de 3 años, con renovación anual por tercios.

ELABORACIÓN: Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de cemento.

GRADO: 14% Vol.

CORCHO: Calidad flor, la mejor calidad.

La ficha Técnica del Tinto Reserva 2006 fue realizada por asistentes a la cata, con los siguientes resultados:

VARIEDADES DE UVA : Tempranillo

GRADUACIÓN: 14% Vol.

COLOR: Rubí oscuro

RIBETE: Rojo picota

LAGRIMAL: Intenso

INTENSIDAD AROMÁTICA: Suave

AROMA PRINCIPAL: Regaliz, café

ENTRADA EN BOCA: Redondo

GUSTO EN PALADAR: Suave

FINAL DE BOCA Persistencia: Duradero, ligeramente astringente

RETROGUSTO: sabor persistente

PUNTUACIÓN: 8,5 (Nos ha gustado)





VALENCISO TINTO RESERVA

AÑADA: 2004

CATEGORÍA: Reserva

VIÑEDO: 17 hectáreas en cultivo. Con protocolos de producción para obtener 5.000 Kl/hectárea

PRODUCCIÓN: Esta cosecha es de 107.000 botellas. Presentación en botellas de 50 cls., 75 cls. y Magnum

VENDIMIA: Manual en la 3ª semana de octubre

VARIEDAD: Exclusivamente Tempranillo, de la Rioja Alta.

Viñedos cultivados en "Producción Integrada Razonada".

ENVEJECIMIENTO: 14 meses en barricas nuevas de roble francés de menos de 3 años, con renovación anual por tercios.

GRADO: 14,8% Vol. El mayor grado en los vinos de VALENCISO

CORCHO: Calidad flor

La ficha Técnica del Tinto Reserva 2004 fue realizada por asistentes a la cata, con los siguientes resultados:

VARIEDADES DE UVA : Tempranillo 100%

GRADUACIÓN: 14,5% Vol.

ASPECTO: Agradable

COLOR: Rojo picota

RIBETE: Granate

LAGRIMAL: Fino pero denso, de caída pausada

CALIDAD DE AROMAS: Fruta roja madura, cacao

INTENSIDAD AROMÁTICA: Frambuesa, grosella

AROMA PRINCIPAL: Vainilla

ENTRADA EN BOCA: Se muestra con buena entrada, con volumen. Suave y con cierto cuerpo, acidez presente, con buenos Taninos que aparecen sin molestar

GUSTO EN PALADAR: Sabor a fruta madura

GUSTO EQUILIBRADO: Equilibrado en acidez

RETROGUSTO: Vino en evolución ascendente

PUNTUACIÓN: 8,00





VALENCISO TINTO MAGNUM

AÑADA: 2002

CATEGORÍA: Reserva

VENDIMIA: Cosecha muy difícil. Se esperó mucho a la vendimia

PRODUCCIÓN: Esta cosecha es de 104.190 botellas de 75 cls. y Magnum

VARIEDAD: Exclusivamente Tempranillo

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en barricas de roble francés con renovación anual por tercios.

GRADO: 13,8% Vol.

CORCHO: Calidad flor

VALENCISO es un vino tímido. Necesita un poco de tiempo para desplegar su complejidad aromática. Crece en la copa. Este 2002 continúa con la personalidad y complejidad de sus antecesores, con un seductor equilibrio entre fruta y barrica. Boca amable y larga, bien presente pero sin pesar, con una sensación de amplio volumen aromático, y una sabrosa persistencia. Un vino elegante y placentero.

Se recogió la última ficha del 2002 realizada por asistentes a la cata, con los siguientes resultados:

VARIEDADES DE UVA : Tempranillo 100%

GRADUACIÓN: 13,5% Vol.

TIPO DE VINO: Evolucionado

COLOR: Rojo picota

RIBETE: Granate

LAGRIMAL: Abundante y denso

CALIDAD DE AROMAS: Intenso, complejo, café, regaliz, cuero

INTENSIDAD AROMÁTICA: Muchos matices

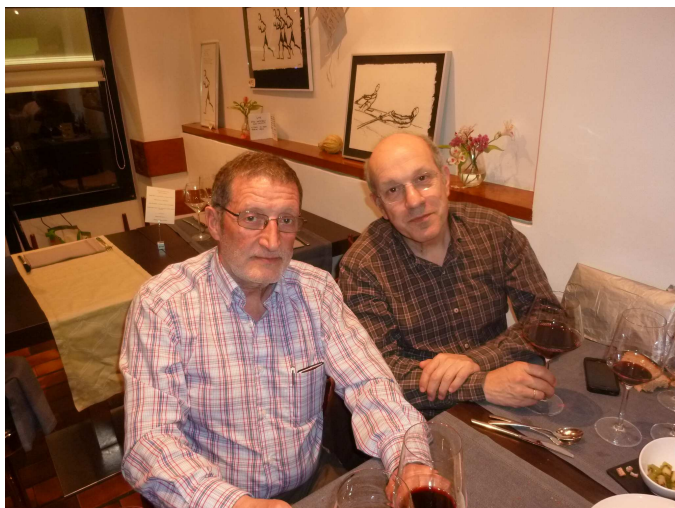
ENTRADA EN BOCA: Goloso. Vino vivo para tener 11 años

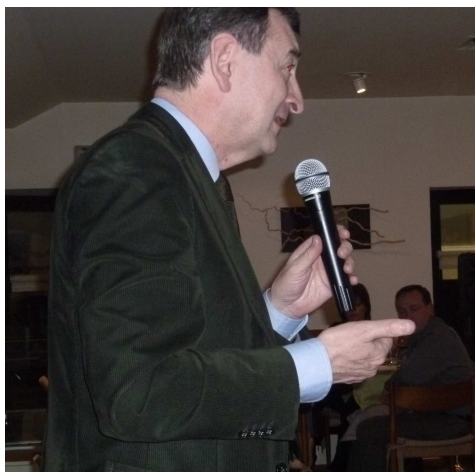
GUSTO EN PALADAR: Maduro, intenso, sin acidez

GUSTO EQUILIBRADO: A la fruta, frambuesa

RETROGUSTO: No muy potente pero con muy buen sabor

PUNTUACIÓN: 8,00





Luis Valentín agradeció la descripción de los vinos catados y la alta puntuación recibida. Considerando que los vinos habían sido del agrado de los asistentes del Tanino.

The Wine Advocate, los famosos "**puntos Parker**" han concedido las siguientes puntuaciones a los vinos:

BLANCO 2008: **90 puntos**

TINTO RESERVA 2006: **93 puntos**

TINTO RESERVA 2004: **92 puntos**

TINTO RESERVA 2002: **90 puntos**

Los precios de estos vinos para EL TANINO son los siguientes.
2002, 2004, 2006 **16,00** Euros, IVA y portes incluidos

Patxi Aizpuru, socio del Tanino y chef del Urbano estuvo en todo momento pendiente de los fogones, del equipo de cocina, para que todo estuviese a punto, y del equipo de atención a las mesas, para el servicio del menú, cambio de copas, etc.

Fueron varias las veces que pasó por las mesas para comprobar la "marcha" de todo y a la vez interesarse por las explicaciones de los vinos por parte de Luis Valentín, y la opinión de los asistentes. Se le otorgó un merecido aplauso.



A continuación se detalla el menú que nos había preparado para maridar con los vinos reseñándolo como:

Fiesta de la primavera con Tanino y Valenciso

- **Steak Tartar** con patê de campagne y ensalada de invierno
- **Caldo** de sopa a la "**Donostiarra**"
- **Lomo de merluza** con almejas en salsa verde "**koskera**"
- **Cordero tierno** asado a baja temperatura con salsa y setas de primavera

.....y de postre.....

- **Quesó comté** reserva.....y **Delicias de Tolosa en Urbano**





El presidente y secretario entregan a Luis Valentin y Carmen Enciso la Placa Recordatorio del Tanino agradeciendo su visita.



El presidente Txema Benavente cerró la Reunión de Capítulo agradeciendo nuevamente a Bodegas Valenciso, y en su nombre a Carmen Enciso y Luis Valentín, por haber colaborado con El Tanino, por la conferencia, que ha servido para un mayor conocimiento de las tierras de Rioja Alta, sus viñedos, su bodega, el cariño que ponen en la elaboración de los vinos y el aporte de unos vinos que han sido del agrado de todos los asistentes, con una puntuación de cata muy alta, Considerando que El Tanino ha realizado la puntuación más alta que se ha otorgado a los vinos de una bodega a través de una cata.

Agradeció especialmente a Amaia Sanzberro por haber contribuido a la celebración de esta reunión y a todos los socios e invitados, por la atención que han dispensado a la presentación de la bodega Valenciso y a sus vinos. Al director técnico por su trabajo con las Fichas de cata y a la lectura del resultado de las catas por los responsables de las mesas.

COMPAÑÍA BODEGUERA DE VALENCISO
Ctra. Ollauri-Najera km. 0,4
26220 OLLAURI - LA RIOJA



Donostia, 21 de marzo de 2013.