



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO ABRIL
BODEGAS PARRA JIMENEZ



RESTAURANTE URBANO

Donostia, 25 abril 2013



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 25 de abril de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de abril, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano de Donostia, con la asistencia de las Bodegas Parra Jiménez y Manuel de la Osa.



El presidente Txema Benavente abre la Reunión saludando a los asistentes; Manuel de la Osa, responsable de las Bodegas Parra Jiménez de Cuenca, con vinos de Manuel de la Osa, Pedro Hervás, cocinero del restaurante Las Rejas en Las Pedroñeras, Cuenca, socios de la Cofradía El Tanino e invitados, dando así comienzo a este Capítulo del mes de abril.

Presentó a los nuevos socios de El Tanino: Amaia Sanzberro y Josu Basoco, a los que felicitó por su decisión de entrar en nuestra Cofradía.

El presidente pidió riguroso silencio cuando intervinieran los ponentes; Jesús Rodríguez, que hará una presentación de la asistencia de Manuel de la Osa, de los vinos aportados por la bodega que se catarán en la cena y a 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, Vicepresidente; Josean Badallo, Director técnico; Michel Saunier, Tesorero; Jorge Grandes y resto de socios e invitados: Alejandro Olondris, Luis Orruño, Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Mariasun, Iñaki Galarza, Fernando García, Susana Etxarri, Juan Carlos Gorospe, Javier Angustina, Jon Ander Noriega, Patxi Rodríguez, Bixio Górriz, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Merino, Jon Ercibengoa, Angel Fº. Rodríguez, Felix Arce, Fabiola Soto, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Carlos Bujanda, Silvino Díaz, Maitena Barrero, Iñigo Aristi, Joseba Mendizábal, Javier Tros de Yllardura, Kepa Ugarte, Rafa Sanchez, Carlos Bujanda, Luis Carlos Espinosa, Sonia García y Patxi Aizpuru, socio cofrade, propietario y chef del restaurante Urbano que nos va a ofrecer un bis a bis con Manolo de la Osa acompañando a los vinos aportados por la bodega Parra Jimenez.

El secretario expuso el motivo de esta Reunión con Manuel de la Osa:

“En esta ocasión, Patxi Aizpuru Y Restaurante Urbano, nos propusieron una fórmula diferente e innovadora en nuestra trayectoria del Tanino, que supone el realizar un “bis a bis” entre los dos chef de cocina, acompañando los caldos de Manolo de la Osa. Bodegas Parra Jiménez.

Un encuentro entre dos chef, de largo recorrido y de mucha pasión en su vida profesional, que harán que el disfrute sea Mágico.

La Mancha es una denominación de origen de vinos procedentes de una gran zona vinícola que ocupa gran parte de las provincias de Toledo, Albacete, Cuenca y Ciudad Real, en la comunidad autónoma española de Castilla-La Mancha.

La Mancha es una zona ideal para el cultivo de las cepas porque el rendimiento por hectárea no es muy elevado y se prima la calidad. Además, la gran cantidad de horas de sol que disfrutan sus viñas, el ciclo de maduración de las mismas y la salud de sus vides son extraordinarias.

La versatilidad de sus tierras también ha permitido que se puedan introducir sin problemas variedades procedentes de todo el mundo, que complementan a las autóctonas Airén y Tempranillo, cuya calidad ha posibilitado que las ventas no hayan dejado de crecer en los últimos años.

Regada por los ríos Guadiana, Tajo y Júcar constituye el viñedo más grande del mundo con unas 400.000 hectáreas de viña, de las que alrededor de 170.000 están acogidas a la D.O. La Mancha, lo que también la convierte en la denominación de origen con más viñedo inscrito de toda España, por lo que se la conoce como "La Bodega de Europa". En total incluye 182 municipios y más de 250 bodegas, muchas de ellas de unas dimensiones colosales.

Volviendo al Chef Manuel de la Osa, 2 estrellas Michelin, queremos apuntaros algo de su quehacer diario en sus restaurantes de Las Rejas en Las Pedroñeras Cuenca y Ars Natura-Manolo de la Osa en Cuenca capital.

Manuel de la Osa nace manchego en 1957. El conspicuo castellano crea, junto con su familia, el Restaurante Las Rejas, hace ya más de treinta años. Un restaurante pequeño con ocho mesas que da la salida a su andadura por el camino de la gastronomía.

Manolo comienza a ver cocinar desde muy joven a su abuela, su madre y sus tías en el bar Manolo, donde preparaban succulentos guisos. Comienza la formación profesional y personal. Cocinero hecho a sí mismo, aprende a guisar con sus abuelas y con su madre. Nunca ha trabajado para nadie ni en otra cocina que no sea la de su casa.

Su cocina se inspira en las viejas recetas manchegas de siempre, a las que él otorga un toque de modernidad e ingenio, dejándonos ver platos sorprendentes, sugerentes y delicados que revelan muchísima atención en la mezcla de sabores y texturas.

Su trabajo hecho con muchas ganas para disfrute de sus clientes y amigos le ha dado también reconocimientos a nivel regional y nacional. Recibió el Premio "Restauración de Castilla La Mancha", ha sido galardonado varios años como "Cocinero del Año a nivel Nacional" y tiene una estrella de la Guía Michelin, Restaurante Las Rejas en Las Pedroñeras (Cuenca). Acaba de recibir una segunda estrella de la Guía Michelin, restaurante Ars Natura-Manolo de la Osa, en Cuenca capital.

En un ambiente rústico y sobrio, últimamente ampliado y reformado para adaptarlo a los tiempos actuales, este reconocido restaurador recibe a multitud de comensales procedentes de los lugares más dispares de España que se acercan a conocer sus innovadoras propuestas, en las que la creatividad no está reñida en absoluto con la pasión por las tradiciones gastronómicas manchegas y sus productos más representativos.

Galardonado con multitud de premios, entre los que destaca el Premio Nacional de Gastronomía, y considerado uno de los diez mejores restauradores de España, Manuel de la Osa tiene sus raíces tan arraigadas al paisaje de La Mancha que, a pesar de las propuestas recibidas, no se ha planteado en ningún momento desarrollar su actividad profesional en otro espacio que no sea su tierra natal. Lejos de sentirse seducido por establecerse en un lugar más estratégico, se ha embarcado en un nuevo proyecto, la comercialización de sus propios productos, que lo enraíza todavía más, si cabe, a su entorno manchego"



Los vinos que se van a catar en esta Reunión son de la bodega Parra Jiménez con D.O. La Mancha.

Vinos Blanco, Verdejo, Rosado y Tinto.

Vinos ecológicos y biodinámicas con certificación **demeter**.



BLANCO MANUEL DE LA OSA 2011

VARIETADES DE UVA : Chardonnay, Viognier, Sauvignon Blanc

GRADUACIÓN: 11,70% Vol.

Descripción: Viognier es una variedad de uva (*Vitis vinífera*) blanca. Descubierta recientemente, es una cepa de origen incierto y de difícil cultivo pero que posee un enorme potencial para la elaboración de vinos finos. Por lo general se lo degusta en sus primeros años de vida para apreciar todo el esplendor de esta uva. De estructura fuerte, tiene un largo final en boca. Produce un vino muy perfumado y frutal, con aromas a mango, manzana, durazno damasco vainilla y presenta también notas florales como magnolia y madreselva. Sin ser demasiado conocida es una

variedad que, por su estructura y complejidad aromática, tiene cada vez mas adeptos. En Argentina hay solamente cerca de 100 hectáreas plantadas vinificándose, aunque muchos viticultores ya han comenzado a implantarla. Las principales regiones y países productores son; Francia, Australia, EE.UU y Nueva Zelanda.

En España, y según la Orden Ministerial 1819/2007, esta variedad francesa está autorizada en las Comunidades autónomas de; Andalucía, Región de Murcia y Castilla-La Mancha para elaborar vino.

La Ficha técnica del Vino Blanco Manuel de la Osa fue realizada por los asistentes a la cata con los siguientes resultados:

COLOR: Amarillo oro, limpio, brillante

CALIDAD DE AROMAS: Franco, limpio, neto

INTENSIDAD AROMÁTICA: Media, alto

TIPO DE AROMAS: Albaricoques, vainillas, lácteos

AROMA PRINCIPAL: Vainilla

COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Alta

ENTRADA EN BOCA: Fresco, buena acidez

PASO EN BOCA: Largo

GUSTO EN PALADAR: Recuerdo de vainillas y frutas

GUSTO EQUILIBRADO: Redondo, suave

FINAL DE BOCA Persistencia: Cálido, persistencia media

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 8



BLANCO VERDEJO 2012

VARIETADES DE UVA : Verdejo 100%

GRADUACIÓN: 11,40% Vol.

Descripción

Por tradición, la familia Parra Jiménez ha estado vinculada al sector vitivinícola, imprimiéndole a los vinos un toque diferente y natural al emplear únicamente productos orgánicos al cuidado de sus tierras, logrando así vinos 100 % ecológicos.

La finca está ubicada en el municipio de Las Mesas y Carrascosa del Haro localizadas a 688 y 790 metros sobre el nivel del mar respectivamente, y sujetas a fuertes cambios térmicos durante el día y la noche, lo cual favorece la maduración de la uva.

Bodegas Parra Jiménez inician labores en el año 1993, contando con 170 hectáreas de tierra destinadas para el cultivo de la uva. La familia Parra Jiménez está orgullosa de ser la pionera en la fabricación de vinos ecológicos en La Mancha. Todos nuestros vinos son el resultado de una viticultura amable en tierra sostenida

En la contraetiqueta se añade: Advertencia; Las mujeres no deben ingerir bebidas alcohólicas durante el embarazo debido al riesgo de defectos en el Nacimiento.

El consumo de bebidas alcohólicas deteriora su capacidad para conducir vehículos u operar maquinaria y puede causar problemas de salud.

La Ficha técnica del Vino Verdejo fue realizada por los asistentes a la cata con los siguientes resultados:

COLOR: Amarillo muy fino con reflejos verdes

INTENSIDAD AROMÁTICA: En nariz presenta una intensidad aromática floja

TIPO DE AROMAS: Limón, melocotón

AROMA PRINCIPAL: Frutal

ENTRADA EN BOCA: Fresco, suave

FINAL DE BOCA Persistencia: Poca persistencia

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 5,50



ROSADO 2012

VARIETADES DE UVA: Garnacha

GRADUACIÓN: 12,5% Vol.

Descripción

Nota de cata: Garnacha. Luz y rosados crujiente intención de placer. Color rosado pálido para esbozar los aromas vibrantes.

En la contraetiqueta: Nuestros dos borricos Isaías y Manuela son, igual que el burro Platero, tan blandos que se dirían de algodón. Inspirados en su trotar risueño entre las viñas, su dulzura, tesón y paciencia, elaboramos nuestros vinos biodinámicas fusión de cielo y de tierra, de tradición y trabajo. "**demeter**" es la marca para alimentos producidos mediante el método biodinámico (certificado) de producción.

Garnacha cultivada a 900 metros de altura, muy cerquita de las estrellas, de las que nuestro rosado toma prestadas su brillo y fascinantes aromas.

La Ficha técnica del Vino Rosado fue realizada por los asistentes a la cata con los siguientes resultados:

ASPECTO: Limpio, brillante

COLOR: Rosa cereza. Poca intensidad

CALIDAD DE AROMAS: Goloso

INTENSIDAD AROMÁTICA: Media

TIPO DE AROMAS: Frutos rojos

AROMA PRINCIPAL: Cerezas

ENTRADA EN BOCA: Fresco, agradable

PASO POR BOCA: Buena acidez

GUSTO EN PALADAR: Ligerito

FINAL DE BOCA Persistencia: Persistencia escasa

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 6



TINTO MANUEL DE LA OSA 2008

VARIETADES DE UVA. Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Graciano.

GRADUACIÓN: 14,5 % Vol.

Descripción:

Este vino lo he elaborado de las viñas de la Finca Entresendas, a 900 metros de altitud en Cuenca, he conjugado como ingredientes la elegancia del Tempranillo, la fructuosidad del Syrah, las especias del Cabernet Franc, las violetas del Graciano y el tanino dulce del Merlot. Todas estas variedades vinificadas por separado en su punto de madurez y ensamblados en barricas de roble francés.

Notas de Cata: Rojo intenso, elegante sabor a madera, afrutado (casis, olivas negras) especiado (vainilla, pimienta) tostado (café, chocolate negro) balsámico (eucalptus). Su apariencia es a la vez Potente, original y armoniosa:

La continuación de la Ficha técnica del Vino Tinto Manuel de la Osa fue realizada por los asistentes a la cata con los siguientes resultados:

ASPECTO: Elegante

COLOR: Rojo intenso

RIBETE: Rojo violeta

EVOLUCIÓN: Consistente

LAGRIMAL: Marcado, intenso

CALIDAD DE AROMAS: Muy marcados, frutos silvestres

AROMA PRINCIPAL: Vainilla

GUSTO EQUILIBRADO: Redondo

FINAL DE BOCA: Complejo, agradable.

PUNTUACIÓN ASISTENTES: 7,5

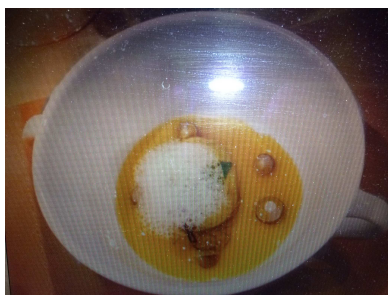
Bodegas Parra Jiménez consiguió una medalla de plata con su vino "Manuel de la Osa Crianza 2004" y otra de bronce con el "Caballero Reserva 2002", lo que supone un resultado inmejorable para esta bodega de Cuenca, que no en vano está a la cabeza de la comercialización de vinos ecológicos embotellados en la región de Castilla-La Mancha, casi

todos ellos dirigidos al mercado internacional, y en los últimos años ha renovado por completo sus instalaciones de bodega.



El "bis a bis" comentado al principio del reportaje, entre Patxi y Manolo, ha resultado con una serie de platos que se reseñan a continuación:

MENÚ CENA



M.O. -Ostra en emulsión de perdiz



P.A. -Ensalada de primavera en su flor



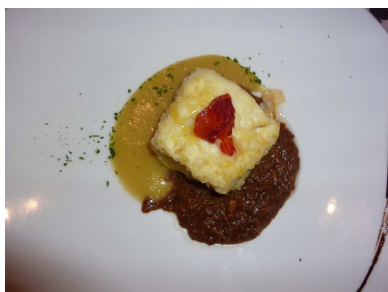
M.O. -Taninos de foie con uvas caramelizadas



P.A. -Espárrago natural sobre su crema y huevo a baja temperatura



M.O. -Ajoarriero ahumado



P.A. -Medallón de merluza rebozada con cuchara de txangurro a la "Donostiarra"



Postre

P.A. -Helado de "gaztanbera" con teja "Alan"

Una vez finalizada la cena, el presidente llamó a Fabiola Soto para que hiciera entrega de una placa recordatorio de la visita de Manuel de la Osa a la Cofradía del Vino El Tanino.

Patxi Aizpuru igualmente entregó un presente a Manuel de la Osa, recuerdo de su paso por el restaurante Urbano.

Manuel agradeció los presentes comentando que había disfrutado de la compañía de Patxi, y de los socios e invitados del Tanino, invitándonos a pasar por su restaurante Las Rejas para seguir degustando las viejas recetas manchegas de siempre.



El presidente cerró la Reunión de Capítulo correspondiente al mes de abril agradeciendo la presencia de los dos chef de cocina, Patxi y Manolo, que nos habían hecho saborear una cocina diferente, con platos muy elaborados, acompañados de los caldos de bodegas Parra Jiménez.

Los socios e invitados del Tanino agradecieron igualmente a Manuel de la Osa y Patxi Aizpuru el trabajo realizado con una gran ovación.

El secretario comunicó a los asistentes que el presidente, secretario y director técnico habíamos mantenido una entrevista, una hora antes de la reunión, con Begoña del Teso, periodista del Diario Vasco, para exponerle la celebración de esta reunión del Tanino. Reportaje que se publicará el sábado día 28.



Donostia - San Sebastián, 25 abril 2013.