



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO MAYO
MIKEL CEBERIO
PETRAMORA



RESTAURANTE URBANO

Donostia, 23 mayo 2013



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 23 de mayo de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de mayo, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano de Donostia, con la asistencia de Mikel Zeberio de Petramora.



El presidente abre la Reunión saludando a Mikel Zeberio, invitado por Patxi Aizpuru, que ha hecho posible esta presentación de quesos y vinos que degustaremos en este Ciclo. Saludó igualmente a los socios de la Cofradía El Tanino e invitados, dando así comienzo a este Capítulo del mes de mayo. Referente a Petramora, comentó que habíamos tenido una entrevista; Txema Benavente, Patxi Aizpuru y secretario, con Mikel Zeberio, responsable de Petramora, en el Basque Culinary Center, para tratar la reunión del día de hoy.

El presidente pidió riguroso silencio cuando interviniera el ponente Mikel Zeberio, y el secretario, Jesús Rodríguez, que hará una presentación de la asistencia de Mikel, de los vinos aportados que se catarán en la cena y a Michel Saunier, director técnico del Tanino, con los resúmenes de la degustación 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, y resto de socios e invitados: Luis Orruño, Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Mariasun, Iñaki Galarza, Fernando García, Angel María Rodríguez, Susana Etxarri, Juan Carlos Gorospe, José Luis Pérez, Patxi Rodríguez, Bixio Górriz, Josean Grandes, Jon Ercibengoa, Angel Fº. Rodríguez, Felix Arce, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juanjo Garde, Carlos Bujanda, Silvino Díaz, Joseba Mendizábal, Josean Larrañaga (Urko), Raul Bouzas, Manu López, Amaia Basoco, Arkaitz Altuna, Eugenio Pérez, Sonia García, Jesús Bustillo, Fernando Gago, Raquel Rodríguez y Patxi Aizpuru, socio y propietario del Urbano.



El secretario continuó con la presentación de Mikel Zeberio que tiene una amplia vida en el Vino + Gastronomía: Concursos Nariz de Oro, Presidente de la asociación de Sumilleres de Navarra, Miembro del Jurado del Concurso Mundial de Vinos de Bruselas. Ha presentado infinidad de catas en territorio nacional, y EE.UU. entre otros países, más un largo etcétera.

En este Capítulo se van a catar Vinos de diferentes Denominaciones de Origen.

Los quesos "Pata de mulo", "Torta de Fuentesauco", "Abrigo", "Mahón salado", "Queso con ajo", "Tou dels Til-lers", son

algunos de sus quesos preferidos que degustaremos con vinos blancos.

Se trata de conseguir disfrutar con una cata de vinos blancos al uso, y una amplia degustación de quesos, para pasar a la cena con vinos tintos, cava, para terminar con Cream Sherry.

¿Quién es Mikel Zeberio?

Toda su vida, desde la infancia, transcurre en torno a los humeantes fogones de la cocina. Sus padres cocineros: él en el Hotel María Cristina de San Sebastián, hasta 1940, que es requerido en Madrid para el Grill del Hotel Palace; y ella en el antiguo restaurante Víctor de Bilbao para pasar después a ocuparse de la cocina de los establecimientos de su familia (Ontegi, Metrópoli...), que sumaban nada menos que seis, entre Guipúzcoa y Vizcaya.

Mikel pasó buena parte de su adolescencia entre libros de Física, Química y Biología, pero no tuvieron el suficiente poder para arrebatárle de la cabeza el mundo de la gastronomía. Por fin logró montar su primer restaurante. Un lugar un tanto singular, donde, en compañía de sus padres elaboraba una cocina sencilla y estacional. No existía carta ni menú, sólo cocinaban por encargo y dependiendo, en todo momento, de los productos de temporada. Aquí estuvieron once años, hasta que sus padres, por su avanzada edad le dejaron seguir sólo el camino.

En este momento entran en juego los quesos: Mikel Zeberio inaugura una quesería en Plentzia, de la que Enric Canut dijo que salía el mejor queso de España de pasta no prensada.

Una vez abandonada totalmente la labor de cocinero, se mete de lleno en el mundo del queso y comienza a dar cursos. En el año 1991 colabora en la fundación de la revista Gastronómica en la que trabaja hasta 1997. Se embarca en otro proyecto: el Viandar de Sota y más tarde la revista "Viandar", que sale a la luz en diciembre de 1999 con una fuerte apuesta, nada menos que 55.000 ejemplares. A partir de este momento, se ve inmerso en numerosos proyectos que se van encadenando como el Ratón de la Bodega, la radio (A-3, Cope y Radio Correo) o la televisión (realiza un programa en ETB llamado "Pan y mantel")... que esperemos sólo sean el comienzo de una larga carrera.

La pretensión del maridaje queso-vino blanco es la de conseguir que ambos elementos combinen bien, que se logre, entre los dos, un equilibrio de sabores y que sean armónicos.

Esta combinación queso y vino, normalmente, no es justa ni para el queso ni para el vino; las razones son obvias, ya que existen muchos vinos y variadísimos quesos, y no todos van bien con todos, ni siquiera cuando se disponga de un vino *díez* o un queso *díez*. Lo habitual suele ser tomar una tabla de quesos con un vino, algo que no nos va a dar grandes satisfacciones, salvando alguna excepción. Asimismo, en el caso inverso de vinos y queso, posibilidad menos frecuente, tampoco va a gratificar demasiado a quien lo tome.

Al igual que existen una serie de maridajes afortunados como el del caviar-vodka o el foie gras-sauternes, el vino es el acompañamiento ideal del queso y tiene una historia de siglos.

Las bases en las que se fundamenta un buen maridaje de este último tipo son varias. El primer maridaje del que podemos hablar es el de la combinación regional. Esta primera regla de fidelidad básica está cimentada en el hecho de que todo terruño de pastos tiene cerca tierra de viñas, salvo alguna excepción. Algunos ejemplos claros los encontramos en La Mancha, con su queso y vinos manchegos; en Castilla, con los vinos de Rueda o de Ribera de Duero y sus sabrosos quesos castellanos; los quesos de Iparralde, *fromage de pur brebis des Pyrénées* y los vinos de Irulegui, o el de Idiazábal, con un Rioja alavesa joven o un txakolí.

En las tierras en las que esta regla de pasto-viña no se cumple, se suelen producir otras bebidas como la sidra en Normandía, en Bretaña, en las islas Británicas, en Asturias, en Cantabria, o en Euskadi.

Los primeros experimentos de maridaje que se deben realizar son aquellos que combinan las bebidas y quesos de la zona. Así, en el caso de Euskadi, un maridaje posible sería entre el Idiazabal y alguno de nuestros vinos, incluido el txakoli y la sidra.

La segunda base o directriz a seguir para hacer un buen maridaje queso-vino está centrada en la decisión de cuál va a ser el producto estrella de la pareja, es decir, si buscamos un vino para un maravilloso queso o viceversa. Otra norma a considerar es la de que no por ser dos productos de máxima calidad, la combinación tiene que ser la mejor.

Los Vinos



CLOTILDE

2011

Verdejo 100%
RUEDA
13,5% Vol.
Nava del Rey
Valladolid



LARISA

2011

Ribeiro – Teixadura 100%
13,5% Vol.
Bodega Coto de Gomariz
Leiro – Ourense



MELANIA

2011

Albariño 100%
13% Vol.
RIAS BAIXAS
Salvaterra Do Miño



BALDUINA

2010

Chardonnay
13% Vol.
Bodegas Castillo de Monjardin
Navarra
4 meses en barrica nueva de Roble Francés

Después de estos vinos se degustó la variedad de quesos presentados. A continuación se cataron los siguientes Vinos Tintos



FLORINDA

2011

Merlot 100%
SOMONTANO
15% Vol.
Bodegas Beroz
Basastro
Huesca



FRANCISCA

2011

Cabernet Sauvignon 100%
SOMONTANO
15% Vol.
Bodegas Beroz
Basastro
Huesca



CALISTA

2011

Garnacha 100%
CARIÑENA
14% Vol.
Bodega Pago de Ayles
Mezalocha
Zaragoza



OFELIA

2009

Tempranillo 100%
RIOJA
13,5% Vol.
15 meses en barrica Roble Americano y Francés
Bodegas Launa
Laguardia

Se continuó con la cena: ZURRUKUTUNA, degustando los vinos catados.





ALILA

2010

Tempranillo 100%
RIOJA
14% Vol.
Maduración en bodega
Finca de los Arandinos
Entrena



MARITA

2010

Tinta del País 100% Cosecha limitada
RIBERA DEL DUERO
14% Vol.
9 meses Barrica Roble Francés
Bodega Carmelo Rodero
Pedrosa de Duero Burgos



JACINTA

2010

Tinta del País 100%
RIBERA DEL DUERO
14,5% Vol.
10 meses Barrica Roble Americano
Bodegas Hermanos Sastre
La Horra – Burgos

Se continuó con la cena: Carne a la brasa. Vaca criada en Zamora con alimentos naturales.



UBALDA

2009

Brut Nature

Bodegas Oriol Rossell
Can Cassanyes, Sant Marçal, Castellet i la Gornal
PENEDES

Pasamos al postre: Peras al vino con corteza de naranja, con cerezas, fresas, frambuesas, mermelada de melocotón y helado de queso.



Mikel Zeberio expuso cada Vino servido, en un riguroso orden, según es ha detallado en el presente reportaje.

Cada Vino fue comentado con todo tipo de detalles; Procedencia. Denominación, Variedad de uva, grado, bodega, crianza.

Como exponía al principio: "Se trata de conseguir disfrutar con una Cata de Vinos al uso, buenos Vinos, una amplia degustación de quesos para los blancos y un complemento de cena para los Tintos, para finalizar con un buen Sherry".

El Director técnico Michel Saunier hizo igualmente una referencia a todos los vinos catados durante la Reunión.



CREAM SHERRY

Amontillado - Tiene un color ámbar y un jerez ligero y suave con un cierto aroma de avellana. Contiene 16 a 22% de alcohol.

Cream Sherry no tiene ningún lácteo en él, pero es dulce y oscura, de estilo oloroso. ¿Cómo ha llegado a su nombre? La historia cuenta que una mujer asistía a una cata de Jerez a finales de 1800 muestras de una variedad de Sherry tradicional, que fue apodado "La leche de Bristol" (el nombre del puerto británico de Bristol, donde Sherry fue enviado de forma rutinaria).

Después de probar el nuevo Sherry, más dulce, más untuosa (y que aún no tiene nombre), declaró: "Si esto es la leche, entonces esta es la crema" y el apodo quedó. Debido a su estilo, Sherry Cream se recomienda como una copa después de la cena, que se sirve a temperatura con hielo o tal vez con una taza de café.



Josean Larrañaga, URKO, presente en la reunión del Tanino, invitado de Patxi Aizpuru a la cata de los Vinos y degustación de la cena, nos dedicó una bella melodía de su repertorio.

El presidente Txema Benavente agradeció la asistencia de Mikel Zeberio y la aportación de los quesos y vino para la Reunión de Ciclo de la Cofradía El Tanino, agradeciendo igualmente a Patxi Aizpuru por su dedicación al Tanino, a los socios e invitados asistentes y al personal de cocina y servicio, que como siempre han estado pendientes de todos los asistentes.

A continuación se hizo entrega de una placa recordatorio para Mikel Zeberio, entregada por la invitada a la reunión Raquel Rodríguez. Patxi Aizpuru entregó igualmente a Mikel el nuevo MENÜ del Restaurante Urbano.

La placa y el Menú lo recogió Mikel Zeberio agradeciendo las atenciones y el interés a la explicación de los quesos y vinos demostrado por los asistentes





Donostia, 23 mayo 2013.