



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO JULIO BODEGAS CASTILLO DE MONJARDIN



Restaurante Urbano

Donostia, 18 julio 2013



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 18 de julio de 2013 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de julio, presidida por el presidente Txema Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urbano de Donostia, con la asistencia de las Bodegas Castillo de Monjardin.



El presidente José María Benavente presentó a los socios e invitados de la Cofradía del Vino El Tanino a Sonia Solano, ya que Bodegas Castillo de Monjardin surgió de la mano de Sonia Solano y Victor del Villar con la idea de crear una bodega diferente, tanto en la elaboración como en la vinificación.

Presentó igualmente a Iñaki Rodríguez, responsable Clientes del Norte, quién nos recibió en la reciente visita que hemos realizado, presidente y secretario a la bodega, pudiendo decir que nos sorprendió gratamente la alta calidad de los vinos que hoy vamos a catar. Si a esto añadimos el maridaje que nos

ha preparado el chef Patxi Aizpuru, vamos a tener la ocasión de disfrutar en esta reunión.

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

Presidente; Txema Benavente, Director técnico; Michel Saunier, y resto de socios e invitados: Alicia Etxezortu, acompañada de su hermana Mariasun, Iñaki Galarza, Alejandro Olondris acompañado de su hermana Pilar, Fernando García, Angel María Rodríguez, Susana Etxarri, José Luis Pérez, Patxi Rodríguez, Bixio Górriz, Angel Fº. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Ion Ander Noriega, Joxeba Landa, Javier Angustina, Fernando Gago, Raquel Rodríguez, Igor Aizpuru, Edorta San Sebastián, Sara Martínez, Luis Carlos Espinosa, Luis Ortega, Juanjo Giraldo, y Patxi Aizpuru, socio y propietario del Urbano.



El secretario pasa la palabra a Sonia Solano que empezó presentando la bodega.

“Innovación e investigación. Estos son los cimientos del futuro y dos de las columnas en las que se asienta Bodegas Castillo de Monjardin.

Al abrigo del castillo de Deyo, donde fue enterrado el rey navarro Sancho Garcés I, la bodega y los vinos son fiel reflejo de la tierra en la que nacen. En esta zona privilegiada de Tierra Estella, llena de personalidad, cultura e historia, en el año 1986 se comenzó a construir el proyecto de bodega y viñedo.

Una apuesta familiar en la que el objetivo es ofrecer la máxima calidad. Porque lo único que siempre queda es la tierra, se invirtió todo el esfuerzo en continuas mejoras en vinificación y elaboración.

Fue la primera bodega de Navarra en abrir las puertas al público durante todo el día; elaborar vinos blancos en barricas nuevas; y la única que elabora un blanco Reserva. Ahora, a través de esta nueva página web, en Bodegas Castillo de Monjardin se sigue abriendo las puertas al mundo a través de lo que mejor saben hacer: buen vino.

Estas bodegas se fundaron en 1988, a partir de una plantación de viñedos de variedades francesas que se acomodaron de una forma extraordinaria en esta zona de Tierra Estella. Le siguió la bodega, con maquinaria y técnicas de vanguardia y una sugestiva y típica decoración.

Está rodeada de 120 hectáreas de viñedos propios y su objetivo es obtener uva de chardonnay, cabernet sauvignon y merlot de excelente calidad, base necesaria para los tintos y blancos que elaboran a partir de uvas muy escogidas. El vino sale al mercado con la marca "Castillo de Monjardin". Los caldos insignia de estas bodegas son los blancos de uva chardonnay.

La Bodega Castillo de Monjardin está situada en una zona privilegiada para el cultivo del viñedo, el Valle de San Esteban, en tierra Estella, Navarra.

El objetivo principal de Bodegas Monjardin es obtener uva Chardonnay, Cabernet Sauvignon y Merlot de excelente calidad. Para ello han optado por las mejores variedades enológicas y seleccionado los clones de menor producción.

La uva Chardonnay es vendimiada durante la noche, a una temperatura entre 7 y 9 °C, con lo que se evita toda actividad microbiológica. La uva blanca se descarga directamente sobre la prensa neumática cerrada. Se mantiene la prensa girando y sin prensar durante 8 horas, de manera que los granos de uva se vayan rompiendo por su propio peso y los más verdes queden sin romper.

Este proceso supone unos rendimientos del 50% para la elaboración del Chardonnay, mientras que por otros procedimientos se obtendría un 75%. Como contrapartida, el resultado es una selección perfecta de la vendimia y una maceración extraordinaria.

En 1988, Víctor del Villar replantó alrededor de la bodega, 120 hectáreas con las variedades de uva más adecuadas a las características de la zona. La construcción del proyecto Bodegas Castillo de Monjardin se complementó con una obra de 7.000 m² de edificios que albergan la última tecnología y divididos en cuatro zonas climatológicamente diferenciadas para proporcionar el mejor contexto para la elaboración de los vinos. Una diferencia de 12 metros de altura entre cada zona crea la temperatura y humedad perfecta para la elaboración, crianza y almacenamiento de los vinos.

Hoy en día están presentes en más de 25 países tanto dentro de la Unión Europea, como Estados Unidos y Asia. El recorrido de Bodegas Castillo de Monjardin ha sido, desde su inauguración en 1994, un continuo crecimiento que ha recibido el reconocimiento tanto del público, como de la alta academia del vino.

El éxito no hubiera sido posible sin el trabajo en equipo de todas las personas que han pertenecido y pertenecen al proyecto; y mucho menos sin el reconocimiento de las personas que han disfrutado con los vinos. Porque ése es el objetivo de la bodega, que la gente sienta y disfrute cuando deguste los vinos Monjardin".

El director técnico Michel Saunier entregó a las mesas las fichas para puntuar los vinos que se van a catar y degustar.

Se recogerán las fichas después de haber catado cada vino y se detallarán con la puntuación conseguida.

GAMA DE VINOS CASTILLO DE MONJARDÍN



Los vinos seleccionados para la Cata del Tanino son los siguientes:

- Vino TINTO – Pinot Noir 2011
- Vino BLANCO – Chardonnay Reserva 2008
- Vino TINTO – Garnacha 2011
- Vino TINTO DEYO – Merlot 2008
- Vino TINTO RESERVA – Vino Ensamblaje de 3 variedades – 2005



PINOT NOIR

PinotNoir OldVines 2011

VINIFERA Pinot Noir de la Viña El Cerezo de unos 30 años.

PRODUCCIÓN 4.000 kg./hct.

ALTITUD 650 metros.

CRIANZA 6 Meses Barrica

ELABORACIÓN Tiempo de vendimia, Septiembre.

El mosto realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros de capacidad, con intensos remontados y bazuqueos a una temperatura de 26° C durante 15 días. Una vez finalizada la fermentación realizamos su posterior crianza de 6 meses en barricas de roble para afinar y redondear el vino.

Las barricas se rellenan cada 15 días para evitar toda oxidación. Este delicado vino se nos presenta con una gran capa de color cereza brillante, de nariz intensa. Este Pinot Noir tiene un paladar muy fino y equilibrado

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

VARIETADES DE UVA : 100% Pinot Noir

GRADUACIÓN: 13,5% Vol.

ASPECTO: Muy agradable, Elegante

CAPA: Densa

COLOR: Cereza

RIBETE: Aceitoso

LAGRIMAL: Denso

INTENSIDAD AROMÁTICA: Moderado

AROMA PRINCIPAL: Mora

ENTRADA EN BOCA: Agradable

GUSTO EN PALADAR: Corto de gusto

FINAL DE BOCA Persistencia: Escasa

RETROGUSTO: Moderado, escaso

PUNTUACIÓN: 6,50



BLANCO CRADONNAY RESERVA

VINIFERA Chardonnay

VIÑEDO "La Rellanada"

PRODUCCIÓN 4.500kg./hct

CRIANZA 6 meses en barrica nueva Allier "Único Chardonnay Reserva en España"

ELABORACIÓN. La elaboración de este vino empieza por una selección de mosto que hace su fermentación en barricas nuevas de roble hendido Allier, procediendo después a una crianza en las mismas barricas durante 6 meses.

El vino se guarda en botella de Bodega en condiciones óptimas de temperatura y humedad hasta completar los 24 meses.

CATA A la vista, destaca el amarillo dorado sobre todos los demás. Limpio y brillante. Nariz compleja, predomina la conjunción de los aromas a tostado de la barrica nueva sobre un trasfondo a frutas maduras del varietal. Cierta toque a miel. Vino muy goloso, potente, lleno de sensaciones. Muy largo.

PREMIOS

- Medalla de plata, Vinexpo 99, Burdeos
- Medalla de plata, Challenge Internacional 99, Londres
- Premio sibaritas 99, tercer puesto
- Medalla de plata XIV Concours Mondial de Bruxelles
- Medalla de plata Chardonnay du Monde

NOTAS DE PRENSA

"..... Buen ensamblaje de fruta bien madura con madera de gran calidad....." Jorge Sauleda.

"Agradable complejidad: fruta confitada, heno fresco y mantequilla, fondo de madera bien tostada. Su poderoso esqueleto le hará vivir algunos años". Sobremesa nº 148.

"Intensidad de aromas muy poco común, enriquecido además por los taninos del roble, fruta exótica (pomelo), frutos secos (avellana), miel de flores y pan tostado con mantequilla". Carlos Delgado.

"La nariz es un modelo de ensamblaje de los aromas tostados de la madera y los de la fruta" Jesús Flores.

"Este Chardonnay encierra grandes cualidades. Tiene garra, potencia y viveza para llegar muy lejos". Javier Rueda

"Personalidad y mucho nervio, graso y vivo, con magnífica acidez, sabroso, expresivo en aromas, elegante". Andrés Proensa.

La Ficha técnica del VINO BLANCO CHARDONNAY RESERVA fue realizada por asistentes a la cata con los siguientes resultados:

VARIETADES DE UVA: Chardonnay 100%

AÑADA: 2008

GRADUACIÓN: 14,5% Vol.

ASPECTO: Vino serio y complejo

CAPA: Brillante

COLOR: Amarillo dorado, limpio

CALIDAD DE AROMAS: Complejo, suave, tostado

INTENSIDAD AROMÁTICA: Muy agradable

TIPO DE AROMAS: Limón, melocotón, manzana, cuero

AROMA PRINCIPAL: Manzana ácida

COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Alta

ENTRADA EN BOCA: Frutas maduras, potente

GUSTO EN PALADAR: Importante, sensaciones positivas

MOMENTO DE CONSUMO: Fresco, goloso

RETROGUSTO: Muy largo, Apetece seguir bebiendo.

PUNTUACIÓN: 8,00

Sonia comentó a los asistentes que el Vino Blanco Chardonnay que habíamos catado es una primicia saborear un vino del año 2005 y que a los 8 años esté vivo, sabroso e inmejorable.





TINTO GARNACHA

Garnacha OldVines 2011

VINIFERA Garnacha de la Viña La Cantera de unos 70 años.
PRODUCCIÓN 3.000 kg./hct.
ALTITUD 500 metros.
CRIANZA 6 Meses Barrica.

ELABORACIÓN Tiempo de vendimia, Septiembre

El mosto realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros de capacidad, con intensos remostados y bazuqueos a una temperatura de 26° C durante 15 días. Una vez finalizada la fermentación realizamos su posterior crianza de 6 meses en barricas de roble para afinar y redondear el vino.

Las barricas se rellenan cada 15 días para evitar toda oxidación. Este delicado vino se nos presenta con una gran capa de color cereza brillante, de nariz intensa, elegante paladar. En boca nos recuerda a frutos rojos y esta muy equilibrado.

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

VARIETADES DE UVA: Garnacha 100%

AÑADA: 2011

ASPECTO: Brillante

COLOR: Rojo cereza

LAGRIMAL: Marcado y constante

CALIDAD DE AROMAS: Suave

INTENSIDAD AROMÁTICA: Agradable

TIPO DE AROMAS: Frutas del bosque

ENTRADA EN BOCA: Potente

GUSTO EN PALADAR: El vino gana según se oxigena

RETROGUSTO: Persistente

PUNTUACIÓN: 6,50





TINTO DEYO

ELABORACIÓN Tiempo de vendimia, a comienzos de Octubre. El mosto realiza la fermentación en depósitos de acero inoxidable de 15.000 litros de capacidad, con intensos remostados y bazuqueos a una temperatura de 28° C durante 15 días. Finalizada ésta, se llenan 20 barricas nuevas de roble hendido Allier de 300 litros de capacidad, donde realiza la fermentación maloláctica y posterior crianza de 8 meses sobre lías finas. La barricas se rellenan cada 15 días para evitar toda oxidación. Este gran vino se nos presenta con una gran capa de color cereza oscuro amoratada, de nariz intensa, torrefacto, buena madera. En boca nos recuerda a moras, orejones, canela.

Equilibrio entre una estructura bien marcada y unos finos taninos.

PREMIOS

- El VI Concurso Vinos Bacchus 2006 otorga Bacchus de Plata al vino Monjardin Dyo 2001.
- Zarcillo de Plata 2005. Deyo Merlot 2002.
- Wine Enthusiast: Monjardin Deyo, 94 puntos, posiblemente el mejor Merlot de España.
- Medalla de Plata Deyo 2003. Mundial Bruxelles 2006.
- Medalla de Oro Deyo 2004 XIV Concours Mondial Bruxelles
- Medalla de Oro Deyo 2004 Challenge Internacional du Vin in Bourg – France
- Excelente: Prowein 2009
- Trophèe Citadelles Bourg – France 2008
- Medalla de Oro Vinitaly – Verona 2008

NOTAS DE PRENSA

“Este vino de Navarra ofrece una nariz marcada por una expresión de fruta sincera y madera elegante. Muy agradable en boca con fondo de frutos negros. Final largo. Excelente. **** La Revue du vin – France”

“Exponente de la mejor cara del tinto de Navarra...Fuerza y elegancia en boca “. 91 puntos. Andres Proensa.

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

VARIETADES DE UVA: Merlot

AÑADA: 2008

GRADUACIÓN: 14% Vol.

ASPECTO: Buena presencia. Brillante

COLOR: Rojo cereza

LAGRIMAL: Marcado

CALIDAD DE AROMAS: Suave, madera

INTENSIDAD AROMÁTICA: Agradable

TIPO DE AROMAS: Tostado, fruta madura, tostado madera

ENTRADA EN BOCA: Potente, agradable

PASO DE BOCA: Elegante,

FINAL DE BOCA: Persistente

GUSTO EN PALADAR: Potente

RETROGUSTO: Largo, apetecible

PUNTUACIÓN: 7,50



TINTO RESERVA

VINO DE ENSAMBLAJE DE 3 VARIEDADES: Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

VIÑEDO "Los Carasoles", 11 hectáreas.

PRODUCCIÓN 5.000 kg./hct.

PODA Cordon doble

SUELO Franco arcilloso

VINIFICACIÓN Fermentación y maceración: durante 21 días.

Temperatura fermentación alcohólica post-fermentativa durante 15/18 días. Maloláctica.

CRIANZA Madera: origen del Roble Francés 100%. Volumen de la barrica/tina: 300 lts. Índice tostado medio. Edad de barrica/tina de 2 a 3 AÑOS. Periodo total de 18 meses.

CARÁCTER DE LA AÑADA Cosecha calificada como Excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Navarra. NOTAS DE CATA Color granate, borde anaranjado. Aroma potente, fruta confitada, ahumado, mineral, terroso. Boca carnoso, Concentrado, taninos potentes, elegante.

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

VARIETADES DE UVA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo.

AÑADA: 2005

GRADUACIÓN: 13,5% Vol.

COLOR: Rojo intenso, sangre

RIBETE: Muy marcado

CALIDAD DE AROMAS: Fruta madura

INTENSIDAD AROMÁTICA: Media

TIPO DE AROMAS: Madera tostada,

ENTRADA EN BOCA: Suave

PASO DE BOCA: Agradable

FINAL DE BOCA: Persistente, agradable al paladar

GUSTO EN PALADAR: Suave al principio, intenso al final

RETROGUSTO: Persistente, destaca el regaliz

PUNTUACIÓN: 8,00

Dos brindis con el Vino Tinto Reserva: Uno por el nacimiento del hijo del socio Jon Ercibengoa, ausente por tan esperado momento y el segundo por la próxima boda el día 20, del hijo del socio Alejandro Olondris. Para ambos ZORIONAK.



Los "fogones" de la cocina del Urbano estuvieron a rebosar, bajo la atenta vigilancia del chef Patxi Aizpuru, que con su equipo de cocina han confeccionado un buen maridaje para los vinos catados y degustados. Los platos del menú se detallan a continuación:

MENU CENA



TOMATE RELLENO

Tomate de caserío del país relleno con tartar de bonito del Norte con crema de aguacate



VERDURAS FRESCAS CON FOIE

Centro de vainas y borrajas con foie de canard fresco a la plancha sobre crema de patata con aceite de trufa



TXIPIRÓN RELLENO

Txipirón relleno dos estilos; con salsa negra de su tinta i salsa de Pelayo.



MORCILLO DE VACA

Carne de morcillo de vaca deshuesado y prensado, al horno, sobre reducción de Oporto al ajo con pasas.



CIRUELAS CON HELADO Y XAXU

Ciruelas al horno con helado de vainilla, Xaxu de Tolosa y trufas al brandy.



Patxi Aizpuru salió de sus "fogones" para saludar a los asistentes.

Recibió una calurosa ovación por haber ofrecido una cena de acorde a los vinos de Castillo de Monjardin, con un maridaje sobresaliente.

Patxi agradeció las palabras diciéndonos que los aplausos los pasaba a su equipo de cocina y al equipo de servicio en las mesas, que habían estado a la "altura" que los vinos merecían y a los asistentes de esta reunión.

A continuación la Socia Cofrade Amaia Sanzberro hizo entrega a Sonia Olano de una placa Recordatorio del Tanino agradeciendo su visita a nuestra Cofradía.





Sonia Olano agradeció a la Cofradía El Tanino las atenciones recibidas, la atención que los socios e invitados habían prestado a su exposición de Bodegas Castillo de Monjardin, a la cata y puntuación de los vinos degustados y a la cena que nos había preparado Patxi Aizpuru.

Agradeció igualmente la placa, comentándonos que estará presente en la Bodega.

El presidente Txema Benavente cerró el Capítulo, agradeciendo igualmente a Bodegas Castillo de Monjardin, a Sonia Olano e Iñaki Rodríguez su estancia entre los socios y simpatizantes del Tanino, la aportación de los vinos, haciendo eco a lo comentado al principio; "podemos decir que nos han sorprendido gratamente la alta calidad de los vinos que hoy hemos degustado".

También comentó que el mes de agosto es mes de vacaciones y que el próximo mes de septiembre iniciaremos el ritmo de los Capítulos con la previa convocatoria a los mismos. FELICES VACACIONES a todos.

Donostia, 18 de julio 2013.