



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO ENERO
BODEGAS VALENCISO



VALENCISO



RESTAURANTE URBANO

Donostia, 30 enero 2014

El presidente Txema Benavente abre la Reunión saludando a los asistentes; Luis Valentín y Carmen Enciso, copropietarios de Bodegas Valenciso, igualmente saludó a los socios de la Cofradía El Tanino e invitados, dando así comienzo a este Capítulo del primer mes de 2014. Referente a Bodegas Valenciso señaló la visita reciente a la bodega, acompañado del secretario Jesús Rodríguez, agradeciendo la acogida por parte de Luis Valentín y Carmen Enciso, que dedicaron su tiempo para la explicación de los vinos que iban a aportar a la cata.

Agradecer a Bodegas Valenciso la dedicatoria en uno de sus vinos; Reserva 2007, embotellado en bodega pero que nos ofrece la primicia de catarlo antes de salir al mercado. En esta ocasión Valenciso y para esta cata del Tanino ha dedicado las botellas de esta añada haciendo constar en la etiqueta Reserva 2007 "Cofradía del Vino El Tanino" La única bodega que lo ha hecho.



Hoy nos han traído un vino del año 2000 que cataremos después de haber pasado 13 años. Un vino 2012 que ha sido embotellado el mismo vino en tres barricas de roble diferentes: Roble Americano, Roble francés y Roble Ruso. Y el vino Reserva 2007 para finalizar la cata.

El motivo de esta visita y en presencia de los asistentes queremos comunicarles que Valenciso ha sido la bodega mejor puntuada del año 2013 y reconocer el exquisito trato que nos han dispensado. Por todo lo que antecede y en reconocimiento a Carmen y Luis, les nombramos Socios de Honor del Tanino.

A continuación pasa la palabra al secretario Jesús Rodríguez que presenta a los socios e invitados a esta Reunión.



Txema Benavente, Jorge Grandes, Jesús Rodríguez, Michel Saunier, Iñaki Galarza, Fernando Galarza, Joseba Landa, Patxi Rodríguez, Josean Grandes acompañado de su esposa Beatriz Merino, Angel María Rodríguez, Javier Angustina, Félix Arce, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juani Lizaso acompañados de sus familiares Amaia Basco y Arkaitz Altuna, Iñigo Manso, Raul Bouzas, Charles Dupouy, Luis Ortega, Angel Domínguez y Eugenio Pérez.

El secretario comenta sobre los apuntes tomados en la bodega: Más que bodega, en este caso hay que hablar de idea; un proyecto de Luis Valentín y Carmen Enciso que nace en 1998 con el objetivo de poner en el mercado un Rioja capaz de aunar lo mejor de la vieja y nueva escuela. El trabajo de bodega lo han venido efectuando desde entonces, primero en instalaciones alquiladas en Haro y Elciego. En el año 2005 ya recibieron la uva en la bodega Valenciso en Ollauri, a muy pocos kilómetros de Haro. En los viñedos, el presidente y yo hemos comprobado el cariño que ponen en sus cepas de tratamiento ecológico, quiero recordar que para eliminar las plagas de polilla, no fumigan con productos químicos, ya que colocan en cada cepa bridas impregnadas en feromonas femeninas para ahuyentar las plagas de polillas. No deseo extenderme, ya que paso la palabra a Luis Valentín para que nos ofrezca su conferencia sobre los vinos que vamos a catar.



Luis Valentín agradece haberles nombrado Socios de Honor junto a Carmen Enciso por la Cofradía del Vino El Tanino, comentando que Bodegas Valenciso tiene las puertas abiertas para los socios del Tanino que quieran visitarla. Agradece igualmente las palabras del presidente y secretario y aprovecha la ocasión para saludar a todos los presentes a la Reunión.

Comenta que el vino que estamos catando corresponde a la cosecha del año 2000, comentando que en la bodega quedan muy pocas botellas, pero que ha traído este vino para ver su evolución después de 13 años.

Hace mención a la primicia de haber traído el vino de la cosecha 2007. Comienza diciendo que “El otoño del 2007 fue un otoño muy frío, Tempranillo atlántico, con un verano seco, la vendimia fue en un octubre, mes frío y húmedo con 45 litros de lluvia, nosotros estamos muy contentos con la cosecha, fue clave no vendimiarse hasta pasar toda esta humedad que para la

uva es muy arriesgado, porque si no cambia el tiempo puedes estropear la cosecha. Fue clave la decisión de marcar la fecha para la vendimia. Aguantamos el chaparrón, nunca mejor dicho; Esperamos, luego el tiempo, cambió, mejoró mucho y vendimamos la cosecha. El 2007 tiene frescura, es un vino muy especial, me recuerda mucho cuando yo estoy en la bodega en verano cuando a las tardes sale el viento del norte, refresca y tienes que echarte un jersey por los hombros. Esto es este vino: Tempranillo del norte de la Rioja Alta, muy fresco, muy vivo, tiene una gran complejidad, yo le saco un aroma que a mí me recuerda que tiene ciertos tonos a flores blancas, aromas de los vinos blancos que son muy raros en los vinos tintos. Estamos muy satisfechos con este vino. No sé como va a evolucionar, yo si lo supiera lo diría, pero para nosotros es una gran añada, hay vinos que van hacia arriba, y vinos que van hacia abajo, para nosotros es una añada la del 2007, que comparando el vino que hemos catado antes, solo decirnos que con el vino del 2012 habéis visto el trabajo del bodeguero, nuestro trabajo. Vosotros tenéis el gran placer de probar vinos para ver si os gustan o no, está muy bien, ya me gustaría a mí poder hacer eso y probar vinos como vosotros lo hacéis, nosotros tenemos que catar vino porque cada día tenemos que intentar hacer el vino mejor, muchos experimentos y muchas pruebas. El primer vino que habéis probado del 2012 y haciendo comparación con la música, son notas sueltas, el vino del 2007 ya es cuando la complejidad y la armonía todo se junta y se junta bien. Armonía y Complejidad.

Hay veces, cuando probamos vino, que hay personas que dicen que tiene mucha fruta, mucha fruta, yo les digo que un poco de fruta está bien, yo cuando saboreo un buen vino quiero complejidad, cuando quiero fruta me pongo mermelada o como manzanas, pero un buen vino necesita tener complejidad.

Todos los Valencisos cambian muchísimo en la copa, decimos que el vino gusta o no gusta. Al final son cuatro cosas, yo siempre les digo a mis alumnos; El vino que me gusta o el que no me gusta, cuando alguien dice me gusta mucho este vino, son las notas que nos gusta saber. Los grandes vinos, a los que a casi todo el mundo les gusta mucho, son las dos notas. Son vinos que cambian mucho en la copa pero tienen tanta riqueza dentro que van a ir dando distintos matices y segundo, cada vez que lo tragas te deja mucho recuerdo. Con esas dos notas que es lo que hace un gran vino y lo que la gente sin saber inconscientemente dice que es el que le gusta. El primer caso en lo que a vinos se refiere está Valenciso, por eso nosotros siempre decimos que no somos vinos de concurso ni vinos de barra, porque nuestro vino le cuesta mucho abrirse y cambia en la copa.

ROBLE FRANCÉS, ROBLE AMERICANO Y ROBLE RUSO.

Para envejecer el vino se han utilizado distintas maderas; la acacia, el cerezo, el castaño. La acacia ahora ha vuelto a estar de moda para los blancos, pero el roble se consagró como la mejor madera, hay que pensar que la utilización de roble y el vino no nace porque el vino mejora sino porque el vino había que transportarlo en barricas, por eso son redondas y son los holandeses en el siglo XVII, en Burdeos, los primeros que empiezan a guardar el vino en barricas, en naves, instalaciones quizás porque mejora el vino. El roble americano viene de América, la diferencia es que principalmente es una especie *Quercus Alba*. El roble francés viene de Francia, pero son otras especies de roble distintas; *Robur* y *Petrea*. Como son especies distintas la estructura de la madera es distinta, la composición química de la madera también es distinta y eso hace que el efecto sobre el vino sea distinto. En el caso del roble americano es un árbol que crece mucho más rápido con lo cual el poro de la madera es más ancho y la micro oxigenación, el aire que está entrando en la barrica a través del poro de la madera, presenta menos estanqueidad. A la hora de hacer la barrica, el roble americano se puede serrar, el roble francés no, el roble francés hay que hendirlo. Eso que tiene que ver con la estanqueidad?. Si yo serrara el roble francés se me iría vino de la barrica porque el roble francés tiene capilaridad, el roble americano no tiene capilaridad y lo puedo serrar, eso hace que el rendimiento del tronco del mismo volumen que le voy a sacar 5 barricas del roble americano, solo sacaré 3 del roble francés. Hay un rendimiento de la madera mucho más pequeño y mano de obra más especializada. (Todo esto queda explicado en la pizarra, en la que se demuestran los diferentes cortes y hendiduras en los troncos)



En la composición química el roble americano tiene taninos que son más agresivos, aunque si miramos el tanino en el análisis, el roble francés, de media, podemos hablar que tiene el doble de taninos que el roble americano, pero se notan menos porque se integran mejor, son más dulces, tienen que ver con el tamaño de los taninos.

En la nariz, el roble americano es mucho más perfumado, el roble francés es más tímido, hace vinos que les cuesta más abrirse pero que tienen más complejidad. A la hora de decidir el efecto de una barrica en el vino, generalmente se consideran cuatro tiempos de sustancias que van a tener su origen en la

barrica o en los procesos de la barrica, uno es la Vainilla o Vainillina que está muy presente, que tiene mucho más presencia en el roble americano que en el roble francés. Segundo, la Lactona, Metil Octalactona (Whisky Lactona), sabor a coco que tiene mucho más el roble americano que el roble francés. Tercero, Eugenol aroma que puede recordar en algún momento a la consulta del dentista, también huele a flor, a clavel, a especias, más acentuadas en el roble francés que en el roble americano, y luego hay otra sustancia que está más presente en el roble francés que en el roble americano, que se descubrió en Burdeos por el japonés Tsachaki, que estaba haciendo la Tesis doctoral en el año 2001; Furfuriltiol, que es una sustancia que nos va a dar olor a pan tostado, a torrefacto, dependiendo mucho del tostado de la barrica, en igualdad de condiciones va a tener más el roble francés que el roble americano.

El roble francés va a hacer que la boca sea más agradable que la del roble americano, lo primero que el vino se redondea antes porque no tiene esa agresividad, el roble americano va a hacer que el vino huelga menos, pero luego, a medida que se abre en la copa va a tener muchas más notas aromáticas que el roble francés. El roble americano es más perfumado, más intenso, pero más simple y el final de boca va a cambiar mucho, el roble americano va a tener una cierta tendencia con los años a dar un final de boca muy dulce, son los avainillados riojas de toda la vida. El roble francés va a hacer vinos un poco más austeros, no van a tener ese fondo dulce, un poco más tiesos, ese roble francés va a ser; vinos que crecen más en la copa, y luego por experiencia, eso no está en muchos libros, pero Carmen y yo, hoy en La Rioja se considera que el 85% de barricas son de roble americano y el 15% francés, en los años 80 era el 99,5% y nosotros tenemos la suerte que desde el año 85 solo hemos trabajado con roble francés y por experiencia sabemos que el mismo vino

envejecido el mismo tiempo en roble americano o roble francés va a tener una vida útil más años con el roble francés, el roble francés va a respetar más la fruta, va a respetar más la estructura del vino, va a tener más esqueleto ya que tiene más taninos, esa es la diferencia.

ROBLE RUSO

El roble ruso tiene un sitio muy concreto en el Cáucaso, en la República de Abjasia, cuyo territorio está cubierto por bosques de robles, hayas y alisos. Está situada en el pasillo entre el mar Caspio y el Mar Negro y la zona de robles está al lado del mar Negro y es la misma especie que el roble francés. La climatología hace que el árbol crezca mucho más despacio que en Francia por el clima continental. El poro es mucho más cerrado que el roble francés. (El presidente pregunta que aportación de taninos tiene cada variedad de roble). Luis le contesta que respecto a los taninos, el que más va a aportar es el roble francés que es el que más tiene, taninos franceses les llaman, dulces, que entran muy bien en la boca y molestan menos, le va a dar más esqueleto y no van a estropear la boca, va a hacer la boca más confortable. El roble americano aporta menos taninos, pero se le notan más en boca ya que son más agresivos”.



Carmen Enciso: “Me encanta esta serie de reuniones del Tanino porque los socios, familia y amigos probáis muchos vinos y estáis disfrutando. Referente al vino Valenciso, partiendo de la base que todos los vinos son buenos porque tecnológicamente ya no hay vino malo, Valenciso es un vino que te da, por lo menos a mí, ya que cuando lo pruebas dices ¡¡que vino!!, ya que aun habiendo catado varios vinos ves que tiene algo diferente. El secreto de nuestro vino es ponerle mucho cariño”.

Al finalizar la conferencia de Luis Valentín y las palabras de Carmen Enciso los asistentes del Tanino cerraron esta parte del Capítulo con una fuerte ovación.

VINOS VALENCISO A CATAR EN LA REUNIÓN



Michel Saunier, nuestro director técnico, entrega las fichas a los asistentes para la cata de los vinos que se van a degustar y puntuar. Presentó la duela de madera de roble utilizada en las barricas para la crianza del vino. Luis le comentó que le gustó mucho el capítulo técnico BARRICAS y para conocer el proceso, aconseja tirar de hemeroteca para repasar la conferencia de Michel Saunier



VALENCISO 2000

CLIMATOLOGÍA GENERAL

Las condiciones benignas de la climatología durante toda la cosecha favorecieron la cantidad producida, que todavía hoy es la mayor cosecha en la historia de la DOC Rioja, dada la ausencia de plagas, enfermedades o accidentes meteorológicos.

EN VALENCISO. La poda en verde, y el aclareo de racimos justamente tras el envero limitó los rendimientos, evitando la dilución cualitativa de las altas producciones. Una cosecha de calidad aceptable.

VARIEDAD: 100 % tempranillo

VIÑEDOS: suelo arcillo-calcáreo en la Rioja Alta

CULTIVO: siguiendo las normas de la Viticultura Sostenible

VENDIMIA: manual, entre el 8 y el 17 de octubre

RENDIMIENTO: 39 HI/ha

VINIFICACIÓN: en depósitos de cemento

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

PERIODICO DEIA: 90 puntos

GUIA GOURMETS: 8/10 PUNTOS

EL CORREO – Rafael García Santos: 8/10 puntos

GUIA CAMPSA – 92 puntos

En la **GUIA DE LOS 300 MEJORES VINOS DE ESPAÑA**

The 50 Greatest Red Riojas – THE ROSENGARTEN REPORT

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Alta. **TIPO:** Tinto Reserva. **GRADUACIÓN:** 13 % Vol. **TIPO DE UVA:** Tempranillo 100 %

FASE VISUAL: COLOR: Rojo granate intenso, hacia cuero. **RIBETE:** Muy fino. **LAGRIMAL:** Imperceptible

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA: Ligerito pero persistente

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Suave, sigiloso. PASO DE BOCA: Se abre poco a poco. GUSTO

EN PALADAR: Complejo, con muchos aromas. FINAL DE BOCA: Muy persistente. MOMENTO DE

CONSUMO: Al principio está en su plenitud, pero va decayendo. RETROGUSTO: Al final se nota un ligero

gusto ajerezado. NOTA: El vino cambia muchísimo al dejarlo en la copa. Va tomando diferentes aromas, pero sobre todo persiste un aroma a regaliz, agradable y no empalagoso. El final ajerezado se difumina bastante.

PUNTUACIÓN (1 al 10): 7





TINTO 2012 RESERVA ENVEJECIDO 10 MESES EN BARRICA DE ROBLE AMERICANO

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Alta. TIPO: Tinto Reserva 2012

TIPO DE UVA: Tempranillo 100 % 13,5 % Vol.

FASE VISUAL: TIPO DE VINO: Creemos que tiene graduación alcohólica alta
COLOR: Rojo, tirando hacia guinda. RIBETE: Color guinda. LAGRIMAL, Persistente

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS, Perfumado. INTENSIDAD AROMÁTICA: Ligero

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Entra fácil. PASO DE BOCA: Ligero. GUSTO EN PALADAR: Complejo, Gusto dulce, con un toque de vainilla. FINAL DE BOCA: Escasa persistencia

PUNTUACIÓN (1 al 10): 8





TINTO 2012 RESERVA ENVEJECIDO 10 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Alta. TIPO: Tinto reserva 2012

TIPO DE UVA: Tempranillo 100 %, 13,5 % Vol.

FASE VISUAL: TIPO DE VINO: Agradable. COLOR: Rojo cereza, brillante
EVOLUCIÓN: Rápida. LAGRIMAL: Buen equilibrio

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS, Alto. TIPO DE AROMAS: Canela, Cuero, Frutas. COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Complejo, Serio y divertido

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Suave. PASO DE BOCA:

Agradable, Taninos equilibrados. GUSTO EN PALADAR: Buen paso en boca. FINAL DE BOCA: Suave, Persistente

PUNTUACIÓN (1 al 10): 9,2





TINTO 2012 RESERVA ENVEJECIDO 10 MESES EN BARRICA DE ROBLE RUSO

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Alta. TIPO: Tinto Reserva 2012

TIPO DE UVA: Tempranillo 100 %, 14,5 % Vol.

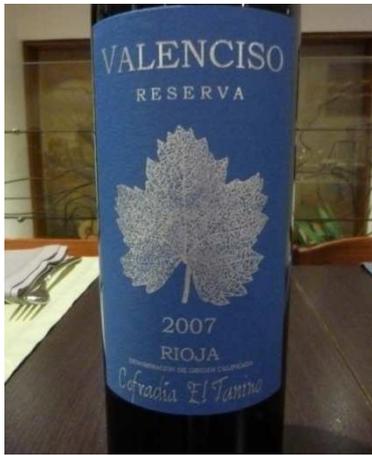
FASE VISUAL: TIPO DE VINO: Reserva. COLOR: Rojo intenso. RIBETE: Rubí
EVOLUCIÓN: No existe. LAGRIMAL: Escaso, comparado con el Roble americano y Roble Francés

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS: Aterciopelado. INTENSIDAD AROMÁTICA: Sensual, agradable. AROMA PRINCIPAL: Frutas rojas

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Equilibrado, Suave. PASO DE BOCA: Complejo. GUSTO EN PALADAR: Balsámico. GUSTO EQUILIBRADO: SÍ, RETROGUSTO: Complejo

PUNTUACIÓN (1 al 10): 7,5





VALENCISO – UN COMENTARIO SOBRE LA COSECHA 2007

La climatología en 2007 y la elección de la fecha de vendimia marcan, más que nunca la diferencia, dadas las lluvias de octubre. La lluviosa primavera -que curiosamente pese a la extendida fama de exceso de lluvias marca un volumen similar a la media histórica, que refleja el carácter lluvioso de esa estación en la Rioja Alta- fue compensada por un verano seco, que permitió un gran avance en la calidad, especialmente en los viñedos de bajo rendimiento. Octubre vuelve a ser lluvioso, especialmente en el primer tercio del mes. Por tanto las vendimias tempranas no fueron especialmente aptas. En nuestro caso, se iniciaron el 14 de octubre. Las temperaturas fueron similares a las medias históricas.

Es un vino que refleja muy bien el carácter más atlántico de la zona, situándonos en las condiciones primaverales que se consideraban típicas, antes de los cambios de la última década. Se nota en una capa media, en una acidez que respalda muy bien el envejecimiento, y en unos taninos vivos pero suaves, que le dan una persistencia enorme. Un ejemplo que explica, salvadas las distancias y sin matices, la identificación histórica del tempranillo como hijo del pinot noir, que los estudios de ADN han probado errónea. La finura del tempranillo norteño.

Valenciso Reserva 2007

100 % tempranillo

Fermentado y macerado en depósito de cemento, 16 meses de bodega en roble francés.

Color cereza, nariz muy especiada, intensa, viva, con fruta golosa y fresca, toques de madera fina, seductora, que invita. En la boca es creciente, con una presencia por su volumen aromático, y una enorme persistencia, que envuelve y se recrea en la sensación de viveza. Ps.

Lluvia marzo – junio 2007 193 litros / Media histórica mismo periodo: 201 litros

Lluvia julio – septiembre 2007: 19 litros / Media histórica mismo periodo: 95 litros

Lluvia octubre 2007: 45 litros (36 litros del 1 al 11 de octubre) Media histórica: 30 litros.

Temperatura media periodo marzo – octubre 2007: 15,50° / Media histórica mismo periodo: 15,40°

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja Alta, TIPO: Tinto Reserva 2007

TIPO DE UVA: Tempranillo 100 %,

FASE VISUAL: TIPO DE VINO: Reserva. ASPECTO: Elegante. COLOR: Cereza picota, Rubí. LAGRIMAL: Persistente

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA: Sensual, agradable. AROMA PRINCIPAL: Frutas rojas

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Media. GUSTO EN PALADAR: Aparentemente ligero. FINAL DE BOCA: Prolongado. MOMENTO DE CONSUMO: Adecuado. RETROGUSTO: Persistente, para disfrutar en buena compañía

PUNTUACIÓN (1 al 10): 8



MENU CENA



Variado de verduras frescas a la parrilla con huevo a baja temperatura



Rape a la plancha en su jugo con pimienta y salsa riojana



Ciervo macerado en vino tinto y cocinado en su jugo reducido



Tocinillo de cielo con piña asada y frutas confitadas

Después de la cena Amaia Basco, familia de los socios Sanzberro, Basoco y Lizaso, entregó un diploma acreditativo a Luis Valentín y Carmen Enciso por su nombramiento de Socios de Honor de la Cofradía del Vino El Tanino. También se les hace entrega del Peine del Viento, símbolo emblemático de nuestra ciudad.



Luis y Carmen agradecen las atenciones recibidas y vuelven a comentar que las puertas de Bodegas Valenciso están abiertas para los socios, familia e invitados de la Cofradía del Vino El Tanino que quieran visitarla.

El presidente Txema Benavente agradece la presencia de Luis Valentín y Carmen Enciso en nuestro Capítulo de enero donde hemos podido disfrutar de su compañía, a Luis agradecer su Conferencia y a Carmen por sus palabras, y por los vinos VALENCISO, que han permitido catar un vino del 2000, después de 13 años. Un vino del 2012 envejecido en barricas de roble Americano, Francés y Ruso y en último lugar la primicia de haber saboreado y catado un gran Reserva del 2007 que aún permanece en bodega y que en fechas próximas saldrá al mercado.

Finaliza la Reunión de Capítulo con una ovación para todos los presentes.



Donostia – San Sebastián, 30 enero 2014