



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADIA DEL VINO EL TANINO



7ª REUNIÓN TÉCNICA
LAS GRANDES CEPAS:
TINTOS Y BLANCOS

27 febrero 2014



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 27 de febrero de 2014 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de junio, REUNIÓN TÉCNICA, presidida por el vicepresidente Josean Badallo. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia, con la asistencia de los socios que se detallan a continuación: Josean Badallo, Jesús Rodríguez, Michel Saunier, Joxeba Landa, Javier Angustina, Susana Etxarri, Jon Erzibengoa, Angel Fº. Rodríguez, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco. Juani Lizaso, Félix Arce, José Luis Pérez, Alberto Górriz, Fernando García, Eugenio Pérez.



Abre la Reunión Técnica el vicepresidente Josean Badallo, ya que el presidente Txema Benavente no ha podido asistir por estar de baja médica.

La Conferencia que hoy nos va a ofrecer nuestro director técnico; Michel Saunier está basada en: Las Grandes Cepas Utilizadas: Tintos y Blancos – Características – Orígenes y Regiones Vinícolas de cada zona.

Antes de comenzar la Reunión Técnica informa a los presentes que en esta Reunión de Capítulo se va a dar entrada a dos nuevos Socios: Eugenio Pérez de Lazarraga y Mari Mar Lanziego. El primero, ya conocido por todos, ha asistido en calidad de invitado a la mayoría de las Reuniones del Tanino. En alguna ocasión ha acompañado al secretario a visitar la bodega para concertar el aporte de los vinos para realizar la Cata. (Bodega Hnos. Pérez Pascuas, VIÑA PEDROSA, por no poder asistir el presidente).

La segunda Alta en el Tanino: Mari Mar Lanziego, quiere contribuir a la buena marcha del Tanino. Tiene referencia de bodegas que aprovecharemos para realizar catas. A Mari Mar y a Eugenio ya se les ha comunicado que El Tanino inicia un nuevo camino rotando otros restaurantes. Los presentes a la Reunión ovacionaron a los nuevos socios.

Igualmente comunica que para el próximo mes de marzo celebraremos la Reunión de Capítulo en La Mariskeria Restaurante Atotxa, en Paseo Duque de Mandas nº 6 de Donostia con Bodegas Ramón Bilbao, que repite Cata con El Tanino, aportando Vinos de cuatro D.O. Comunicará la Convocatoria el secretario.

Por último; necesitamos que los socios hagan los ingresos pendientes de este año para seguir contactando con Bodegas.

Pasa la palabra al secretario para que haga entrega de una invitación que nos ha enviado Bodegas Valenciso. Es una invitación personalizada a cada socio/socia del Tanino para visitar la bodega, válida para 4 personas.

Desde aquí agradecemos el detalle que Luis Valentín y Carmen Enciso han tenido con la Cofradía del Vino El Tanino.

El secretario pasa la palabra al director técnico Michel Saunier para que nos ofrezca la Conferencia Técnica.

Michel Saunier comienza la Reunión Técnica nº 7 con el Tema: LAS GRANDES CEPAS: TINTOS Y BLANCOS.

CAPITULOS

1.- CEPAS VINOS TINTOS

- *Origen – Regiones de Cultivo – Características*

2.- CEPAS VINOS BALNCOS

- *Origen – Regiones de Cultivo – Características*



CAPITULO 1: CEPAS VINOS TINTOS



Cabernet sauvignon

CABERNET SAUVIGNON

Origen

Como lo muestra su composición, la cepa más famosa del mundo nació del cruce del sauvignos blanc y de un cabernet franc. Esta unión se produjo hace unos 3 siglos en la región de Burdeos.

Regiones de Cultivo

El cabernet sauvignon es una cepa utilizada principalmente en la la región del MEDOC, en Burdeos. Le gustan los suelos con poca grava que le confieren unos cultivos muy buenos. Se adapta a condiciones variables y es utilizada en muchas regiones vinícolas en el mundo entero, sobretodo donde el sol luce unas 1.500 horas anuales. La encontramos en la mayor parte de países del Mediterráneo, España, Turquía Bulgaria, etc.

Características

Rojo oscuro, con notas de arándanos en su juventud, el vino de esta cepa adquiere un color teja y aromas del bosque cuando envejece. Cuando en rendimiento está controlado, el bodeguero saca de esta uva grandes vinos finos, tánicos y que pueden y deben envejecer.



Cabernet franc

CABERNET FRANC

Origen

Esta cepa es muy cercana al cabernet sauvignon sin llegar a tener la misma calidad. Se conoce su existencia en la región de Burdeos desde el siglo IV.

Regiones de Cultivo

Cepa cultivada en la región de Burdeos, también la encontraremos en ciertas regiones del valle del Loira. Su madurez precoz posibilita su cultivo en zonas más al norte que el cabernet sauvignon. Salvo en el norte de Italia y un poco en California. Esta cepa es utilizada principalmente en Francia.

Características

Produce vinos de aromas frescos y afrutados, con un sabor pronunciado a frutas maduras. Se asocia en pequeñas cantidades con merlot y con cabernet sauvignon. Un vino que solo contiene cabernet franc, es un vino relativamente ligero y para consumir sin mucha guarda.



Garnacha

GARNACHA

Origen

Cepa de origen español e implantada en Francia en el siglo XIV.

Regiones de cultivo

La encontramos en todas las zonas meridionales de España y de Francia. Da muy buenos resultados en montes o colinas secas y pedregosas. Es la principal cepa roja de España y se completa con syrah de Australia.

Características

El vino hecho con garnacha es muy rico en alcohol, denso y de muy poca acidez. Su facultad a oxidarse es utilizada para la elaboración de vinos tintos dulces para aperitivo. Para la obtención de vino de guarda, se asocia con mourvèdre y syrah. En España, da vinos ligeros en La Rioja y vinos más consistentes en La Ribera del Duero.



Merlot

MERLOT

Origen

Tiene su origen en la región de Burdeos en el siglo XIX

Regiones de cultivo

Su tierra preferida está situada en la ribera derecha del río Garona, en Saint Emilion y en Pomerol, en los suelos arcillosos y calcáreos de Burdeos. Pero también se cultiva principalmente en el sur de Francia, norte de Italia y California desde hace muchos años.

Características

El vino hecho con merlot es suave, redondo en boca y afrutado. Tiene aromas de arándanos y de ciruela. Generalmente se suele beber joven, pero asociado a otras cepas, como el cabernet sauvignon, se pueden obtener vinos complejos que con el tiempo adquieren una calidad impresionante. En la región de Pomerol se hace el famoso POMEROL PETRUS con la combinación de estas cepas.



Tempranillo

TEMPRANILLO

Origen

Viene de la unión de dos variedades: La Albillo Mayor (llamada Turruntés en La Rioja) y la Benedicto. Se habla del tempranillo desde el último milenio entorno al valle del Ebro. Se hace llamar también Tinta del País o Cencibel. Hasta el siglo XVII, la uva tempranillo fue bastante limitada en España. Se cultivaba principalmente en La Rioja y Valdepeñas donde hoy siguen siendo la uva principal de sus vinos más destacados. Debe su nombre a la maceración precoz, (temprano).

Regiones de cultivo

El tempranillo está sobretodo presente en España, en la cual es la primera cepa roja. Las dos regiones que lo cultivan son La Rioja y Ribera del Duero. En el mundo existen zonas como Portugal, Chile y Argentina, donde se cultiva esta cepa en cantidades bastante importantes. Adquiere distintos nombres en función de

las regiones vinícolas: Cencibel, Tinta fina, Tinta del país, Tinta de Toro y Morisca. También está presente en muchas Denominaciones de Origen: Calatayud, Campo de Borja, Cariñena, Cigales, Costers del Segre, Jumilla, La Mancha, Navarra, Penedés, La Rioja, Ribera del Duero, Somontano, Valdepeñas y Vinos de la Tierra de Madrid.

Características Es potente y armonioso. El tempranillo es una uva tinta con piel gruesa que crece mejor en Altitudes bastante relativas para beneficiarse del frescor pero también tolera climas más templados. Ese

frescor le va a dar elegancia y acidez, pero necesita calor para obtener alto contenido de azúcar, piel gruesa y color intenso



Syrah

SYRAH

Origen

Durante décadas se pensó que esta cepa tenía su origen en la ciudad de SHIRAZ en Persia, pero los últimos estudios realizados han demostrado que, entre sus antepasados, se han encontrado índices de una cepa del centro de Francia, cerca del Ródano. De hecho se cultiva en cantidades importantes en el sur de Francia.

Regiones de cultivo

Es ante todo una cepa del valle del Ródano, en Francia, pero es cultivada en muchos países: Australia, Chile, California y Argentina, en la provincia de Mendoza. En España, las conocidas bodegas del Marqués de Griñón, entre otras, fueron una de las primeras en introducir esta cepa en sus cultivos y en sus vinos. Actualmente se utiliza en: Huelva, Somontano, Penedés, Priorato, La Mancha, Ribera, La Rioja, Tarragona y Jumilla, mezclada con Monastrell.

Características

La Syrah permite elaborar vinos negros, estructurados con aromas de violeta y pimienta negra. Requiere mucho sol y temperaturas y es una uva muy resistente a las enfermedades. Esta cepa permite elaborar vinos de gran calidad y suelen tener aromas potentes que recuerdan frutas maduras del bosque como la mora, así como tabaco, entre otros.

OTRAS CEPAS DE INTERES:



Mazuelo

MAZUELO

Uva llamada también Cariñena. Es la uva más cultivada del mundo y es de origen español, de Aragón y del pueble que lleva el mismo nombre. Tienen una cantidad alta de taninos y de azúcar, lo que determina se gran capacidad de envejecimiento y alta acidez.

Se utiliza mucho en países como: España, Francia, Túnez, Argelia, Italia, Marruecos, California, Chile, Argentina, Méjico etc. Estas uvas se suelen combinar con tempranillo y garnacha para potenciar los vinos de guarda y darles toque de elegancia.



Zinfandel

ZINFANDEL

Es el vino americano por excelencia. Las cepas están presentes en muchas regiones norteamericanas y sobretodo en California. Se introdujo esta cepa en el año 1850 desde Italia y desde entonces su desarrollo ha sido impresionante. Se cultiva también en Méjico y Australia.

Las uvas contienen mucho azúcar y poseen aromas muy afrutados. Es una cepa muy polivalente ya que con ella se hacen tintos, rosados, blancos y hasta vinos de guarda. Se suele combinar con merlot o con cabernet sauvignon.

CAPITULO 2: CEPAS VINOS BLANCOS



Chardonnay

CHARDONNAY

Origen

La cepa del chardonnay es en blanco lo que el cabernet sauvignon es en tinto: Una cepa internacional. Su origen se basa en la época medieval, siglo X en la zona del Jura (centro de Francia) y en la zona de Borgoña, donde un pueblo lleva el nombre de Chardonnay. Los primeros en llevar el vino a Francia fueron los cruzados de Palestina quienes llevaron con ellos el vino (y las semillas) cuyo nombre original en francés es: Porte de Dieu, Puerta de Dios, en español y que es la traducción del nombre hebreo "SHAAR-ADONNAY", que simboliza la ciudad Santa de Jerusalén.

Regiones de Cultivo

Sus tierras preferidas son en Borgoña y en Champagne. Es la cepa de los grandes borgoñas blancos así como de los champagnes "blancs de blancs". Se adapta a climas y a suelos diferentes por eso es una cepa mundialmente conocida.

Características

El chardonnay puede presentar aromas potentes. En zonas muy cálidas tenemos aromas de brioche, mantequilla fresca, melón, avellanas y pan tostado. Otros vinos darán aromas de frutas exóticas, como la piña o cítricos. Son vinos que envejecen bien pero a condición de realizar una crianza en buenas barricas de madera. Cuando no es así, es preferible beberlos jóvenes.



internacional. Gewürztraminer

GEWÜRZTRAMINER

Origen

Es de Europa central y es cultivado en abundancia en Alsacia (Francia) desde 1870. Su nombre significa: gewürz (especia en alemán) y traminer (procedente de Tramin en Trentino, Italia). La uva es de color rosa y existen dos variedades: una poco aromática (llamada klevener) y la otra todo lo contrario (llamada traminer).

Regiones de Cultivo

Se utiliza esta cepa principalmente en Alsacia, Francia y en Alemania, al otro lado del Rin. La encontramos en el norte de Italia, Croacia, Bulgaria, Luxemburgo, Moravia, República Checa, Eslovaquia y Austria. Saliendo de los viñedos del centro de Europa, ese vino tiene poco éxito ya que no soporta el calor. Aun así lo utilizan en California. En España ha sido cultivada desde 1995 en zonas del Penedés, Extremadura y Somontano con mucho éxito. Tras aclimatar las cepas, y convencer al mercado, desde 2004, varias bodegas españolas con esta variedad cosechan premios y reconocimiento

Características

Obtenemos del gewürztraminer un vino muy afrutado, largo y pronunciado. Tiene notas de especias y aromas a rosas. Los buenos vinos de Alsacia poseen una presencia intensa en boca y con muy poca acidez y pueden llegar a ser vinos con mucho cuerpo y muy ricos en azúcar. Los vinos de muy buena calidad ofrecen notas de cítricos confitados (limón, naranja y pomelo), melón y miel. En Alsacia se utiliza el método llamado: vendimia tardía, que dan al vino esos matices.



Macabeo o Viura

MACABEO o VIURA

Origen

Es una cepa con muchos nombres conocidos: Blanca de Duroca, Alcañol, Alcañón, Lardot, Maccabeo, Viuna o Viura la cola de Renard. Presente sobretodo en la provincia de Badajoz, La Rioja, Tarragona y Zaragoza. Esta variedad es la más extendida por España y su origen puede estar en la Cuenca del Ebro o en Valencia.

Regiones de Cultivo

Es ampliamente cultivada en: La Rioja, Rueda, Aragón y Languedoc (sur de Francia). Es considerada variedad principal en: Calatayud, Navarra, Costers del Segre, Penedés, La Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta. Se utiliza como uva recomendada en muchas comunidades autónomas.

Características Estas cepas dan unos vinos blancos ligeramente ácidos. Aptos para el consumo precoz. El vino es pálido pajizo y ligero con aromas de frutos verdes. Se mezcla la Macabeo con xarel-lo y parellada para hacer cava. Esa planta tiene un rendimiento muy elevado y es resistente a las heladas. Los racimos son de tamaño grande, compactos y la uva una piel fina



Riesling

RIESLING

Origen

Esta cepa muy antigua tiene su origen en Alemania, pero según algunos expertos, hubiese podido ser introducida por legionarios romanos. La existencia de vinos Riesling está documentada por primera vez en 1435, el inventario de los bienes de los condes de Katzeneinbogen, cerca del Rhin, quienes poseían 6 barriles de “riesslingen”.

Regiones de Cultivo

Para algunos enólogos, el riesling rivaliza en calidad con el chardonnay, pero no tiene la misma elasticidad de cultivo. Se encuentra sobretodo en zonas de colinas altas y bien expuestas. Muy presente en Alemania, Austria, norte de Italia. El riesling, en Francia, solo está presente en Alsacia donde es

la única región donde está permitido el cultivo. En España, la encontramos en pequeñas cantidades en Cataluña Murcia y Huesca. Es una uva recomendada también en: La Rioja, País Vasco, Aragón, Andalucía, Baleares, Cantabria, Castilla la Mancha y Castilla y León.

Características

El riesling da unos vinos donde acidez y suavidad se equilibran. Pueden ser secos, finos, elegantes, con aromas presentes de limón y para un consumo precoz. Pero esta cepa produce también grandes vinos licorosos, con mucha complejidad y que se pueden conservar durante decenas de años. En Alsacia, se hacen vinos más secos y con más grados de alcohol que en Alemania.



Semillon

SEMILLON

Origen

El semillon tiene su origen en el suroeste de Francia, precisamente en la región de Burdeos. Su historia es difícil de determinar ya que se sabe que llegó a Australia en el siglo XIX y que en los años 1820 esta uva crecía en el 90% de los viñedos de Sudáfrica y en un 75% también en Chile. En el pasado se consideraba la uva más plantada del mundo. Hoy ya no es así. Efectivamente, fuera de Francia y Australia, el semillon no es actualmente popular y a menudo se le critica por falta de complejidad e intensidad. Por ello las plantaciones han decrecido a lo largo del siglo XX.

Regiones de Cultivo

Francia, Chile, Argentina y Australia son los países que más cultivan esta cepa. En California se planta semillon para mezclarla con sauvignon blanc. En Argentina se cultiva en el Valle del Uco, y da vinos ricos y complejos en fruta. Se cultiva también en el Valle de Río Negro donde dan acentos más minerales, terrosos y con aromas a manzana verde.

Características

La semillon tiene la virtud de pudrirse notablemente. Con condiciones de temperatura y humedad, un hongo llamado "Botrytis Cinerea" suaviza la piel de la uva y permite que se deshidrate, por lo que toma el aspecto de uva pasa con gran contenido de azúcar y acidez, para elaborar así un vino dulce y cremoso. La fermentación del mosto se lleva a cabo lentamente y el resultado es un vino con un equilibrio perfecto entre acidez, azúcar y alcohol. Con un intenso aroma floral y sabor amielado que, en buena parte es dado por el hongo.

La semillon es una uva bastante pesada, con baja acidez y una textura casi oleosa. Los rendimientos son altos y los vinos pueden envejecer a lo largo del tiempo. Como hemos mencionado, junto con la sauvignon blanc y el moscatel, la semillon es una de las tres variedades de uva blanca aprobadas en la región de Burdeos. Es clave para la elaboración de uno de los mejores blancos del mundo llamado Sauternes. En boca tenemos aromas de miel, frutas tostadas, plátano y aromas cítricos. Es un vino muy equilibrado y de gran personalidad.

OTRAS CEPAS DE INTERÉS:

ALBARIÑO: Cepa española de Galicia que ofrece vinos blancos secos interesantes de los cuales destacan los de Rías Baixas en D.O.

PALOMINO: Da una uva blanca de poca acidez y de azúcar moderado. Es originaria de Jerez (Fino, Manzanilla y Amontillado). Fuera de España se cultiva en California, Australia y Sudáfrica.

PEDRO XIMENEZ: Cepas que dan uvas blancas muy dulces y oscuras, estilo moscatel y que sirven a la elaboración del Málaga Virgen, del Jerez y del Montilla Moriles en D.O. Se cultiva en varias regiones de España: Andalucía, Valencia, Murcia, Gran Canaria y el Hierro. Son vinos que se toman principalmente en el postre.

VERDEJO: Considerada como una de las mejores cepas de blancos de Castilla y León, se encuentra presente en muchos vinos de Rueda D.O. Es una uva de gran calidad y produce caldos muy aromáticos, con cuerpo, glicéricos y suaves. Buena acidez y con toques amargos. La colecta suele hacerse de noche, para que la uva pase a las bodegas a una temperatura de entre 10-15 °C y tener así menos oxidación y oscurecimiento del mosto.

CONTESTACIONES A LAS PREGUNTAS DE LOS SOCIOS DEL TANINO:

Al finalizar la Conferencia ofrecida por Michel Saunier, varios socios del Tanino realizaron algunas preguntas sobre los vinos:

Uvas obligatorias y recomendadas en las diferentes Denominaciones de Origen D.O. Pueden usarse diferentes uvas en diferentes D.O. que dan las características de la D.O.

El Temor Anillo se le parece al Cabernet sauvignon. Se utilizó mucho cuando la filoxera atacó las cepas de La Rioja para elaborar vinos similares a los de siempre.

El Riesling no se permite cultivar en zonas de Francia por acuerdos de calidad del vino. En las zonas de Francia no se podría sacar toda su calidad.

El Semillon es la uva que saca los mejores blancos del mundo, pero a día de hoy es muy difícil de encontrar ya que es muy complicada de cultivar. Antes había mucha plantación en Sudáfrica y Chile, pero ahora quizás representa el 1% de la producción de esos países.

Rueda o Verdejo? Rueda es la D.O. y Verdejo la variedad de uva. Rueda suele utilizar Verdejo, pero puede o no ser monovarietal. (Información facilitada por el socio del Tanino; Josu Basoco).

Al finalizar la conferencia los socios presentes en la Reunión ovacionaron a nuestro director técnico Michel Saunier.

El vicepresidente, Josean Badallo cerró el Capítulo correspondiente a la Reunión Técnica nº 7, agradeciendo igualmente la conferencia de Michel Saunier, el comportamiento y la participación de los socios asistentes y el Menú que nos había ofrecido la nueva socia del Tanino Mari Mar Lanziego, acompañado por los Vinos de Ramón Bilbao, siendo ambos del agrado de los socios del Tanino.

El secretario comenta que, como se exponía al principio, en esta ocasión hemos celebrado la Reunión de Ciclo, cumpliendo con la rotación en otros restaurantes. En este caso el restaurante Lanziego, nos ha obsequiado con la cena que reseñamos a continuación:

APERITIVO:

- Cocktail de cava. Foie de canard 30% morceaux

MENÚ:

- Zamburiñas encebolladas y gratinadas
- Berenjena rellena de verduras y carne gratinada
- Meluza frita a la riojana
- Carrilleras de vaca estofadas al vino tinto

POSTRE:

- Soufflé Alaska

VINOS:

- Vino Blanco Monte Blanco 2013 - D.O. Rueda – Bodegas Ramón Bilbao
- Vino Tinto Crianza 2010 Magnum de 3 litros - D.O. La Rioja – Bodegas Ramón Bilbao (Botella dedicada al Tanino)
- Vino Tinto Edición Limitada 2010 - D.O. La Rioja – Bodegas Ramón Bilbao

Al finalizar la cena los socios asistentes ovacionaron a la propietaria y nueva socia del Tanino Mari Mar Lanziego por el Menú degustado.



