



Cofradía del vino

El Tanino®

REUNIÓN DE CICLO

Marzo 2014



Rias Baixas
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Donostia, 25 marzo 2014



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

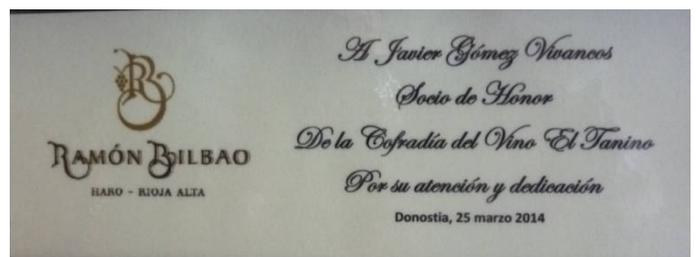
El día 25 de marzo de 2014 se celebró el Capitulo de la Cofradía del Vino EL TANINO correspondiente al mes de marzo 2014, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante La Marisquería en la capital donostiarra.



El presidente Txema Benavente saludó a los asistentes: A Javier Gómez Vivancos, enólogo de bodegas Ramón Bilbao e Imanol Aguirre, delegado de Ramón Bilbao para Gipuzkoa y Araba. ¿Porqué Ramón Bilbao?. Esta bodega ya ha participado con la Cofradía El Tanino en otras ocasiones. En época de vendimia, Javier Gómez aparte de aportar el vino para su Cata, trajo unos racimos de uva de varias variedades: Tempranillo, Garnacha tinta, Mazuelo, Graciano, Cabernet sauvignon, Viura y Malvasía para comprobar la diferencia de sabores que luego en el vino se destacan; el cuerpo, el color, la acidez, los taninos, aromas, etc., pudiendo decir que en aquella reunión fue una innovación poder degustar unas uvas de cada racimo. Ha sido la bodega, durante un año, que la puntuación de los asistentes a los vinos catados fue la más alta durante las degustaciones y catas.

En esta ocasión vamos a realizar una Cata Olfativa y Formativa de vinos defectuosos de Bodegas Ramón Bilbao ofrecida por el enólogo Javier Gómez, al cual, por su dedicación, entusiasmo hacia nuestra Cofradía y aporte de vinos, en esta ocasión, de cuatro Denominaciones de Origen de Ramón Bilbao, la Cofradía del Vino El Tanino le nombra Socio de Honor.

El presidente y el secretario ofrecieron la Makila, a Javier Gómez, quien la recibió, agradeciendo a El Tanino y a los socios, familiares, e invitados la atención recibida.



El secretario Jesús Rodríguez presentó los asistentes a la Reunión: José María Benavente, Iñaki Galarza, Fernando García, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Merino, Ángel María Rodríguez, José Luis Pérez, Javier Angustina, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Félix Arce, Angel Fco. Rodríguez, Gorka Aréjula, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Aitor García, Oscar Cintero, acompañado de su esposa Sonia Lozano, Jon Ander Noriega, Juan Antonio Salcedo, Luis Espinosa, Sonia García, Félix Manso, Fernando Gago, Olivier Gasca, Igor Aizpúrua, Ander Echeverría, Javier Aurrekoetxea, Rosa Vega, Hugo Martín Vega y Fernando Montealegre. Pasó la palabra a Javier Gómez para la presentación de los Vinos defectuosos.



Javier Gómez empezó su conferencia saludando a los asistentes comentando que vamos a realizar una CATA FORMATIVA.

“Hoy vamos a catar olfativamente unos vinos con defectos. Como veis se han colocado 5 copas delante de vuestros platos. Se va a servir una cantidad pequeña en cada copa. Vino 1º, en la copa de vuestra derecha, siguen las copas 2ª, 3ª, 4ª y 5ª.

Vamos a dejar los vinos quietos, el primero lo podemos oler, es un vino muy normal, joven, de la cosecha 2012, que va para exportación, casi lo he cogido a propósito, se puede beber, bueno, se pueden beber todos, pero no vais a querer beberlos. Muy importante, volvemos al vino primero. Yo os pediría, que no hay que oler ninguno más, los olemos todos al final. Voy a contar alguna cosa de los defectos que he provocado, sin decir lo que es cada uno. He traído un documento, una tabla, con una serie de datos, defectos que he provocado, Molécula Responsable, Causas, Umbrales, que entregaré al final para que os sea de utilidad y podáis comprobar todo lo que vamos a exponer. Hay algún dato más complicado de comprender, alguno, por ejemplo el defecto del corcho, que será el que más detectamos en una botella de vino. Bajo el epígrafe corcho confundimos con un montón de cosas, hoy vamos a ajustar bien el olfato para detectar el aroma del corcho. El último aroma alguno puede confundirlo con corcho, pero no lo es, ya lo comentaremos al final. Vamos a empezar por el vino testigo, lo olemos, como antes he indicado se puede probar, no tiene madera ya que no ha pasado por barrica, vamos a probarlo, pH indica la acidez del vino, este vino es inofensivo comparado con lo que viene a continuación, es un vino normal, este vino puede tener una acidez de 4,7 - 4,8 En una mano la copa testigo y en la otra mano el 2º vino, que es el primer defecto. Vamos a ir oliendo todos, pero uno a uno, cuando yo lo indique. A que huele, (algunos de los asistentes comentan que a gas), alguien puede decir algo más, (huele a huevo podrido, a azufre, a ácido sulfúrico, alcantarilla), vamos al 3er. vino, que es el segundo defecto, comparado con el anterior, este a que huele (huele a cuero), vamos bien encaminados, ese aroma de cuero, de piel, aroma animal, pasamos al 4º vino, que es el tercer defecto; (huele a humedad, a corcho), bueno vamos bien, este aroma es corcho. El último vino, cuarto defecto a que huele, (huele a moho, a musgo, a humedad), es muy desagradable pero no es a corcho, el corcho es el vino anterior. Vamos a volver a oler el anterior y este sí es olor a corcho. Vamos a leer lo que pone en la ficha, que es lo más interesante. En el primer vino, Vino testigo, vemos que tiene; 13,1ºA – 3,4 pH – IC=6 – IPT:40 – AV=0,53g/l.

El primer aroma de la 2ª copa es a cebolla, el aroma cuando estas cocinando cebollas, aroma a cocción de cebolla. Es como cuando éramos pequeños y cuando entrábamos en casa, lo primero que nos venía al olfato era aroma de potaje, de cebolla, de ajo, este vino huele a eso. El responsable del aroma de cebolla, como pone aquí, es el etanietol y en general tioles y mercaptanos. Primero Causas, dosis elevadas de sulfuroso SO_{2L}. sulfuroso libre, en general el responsable de los aromas es el azufre, el azufre es el que se le echa a la viña, junto con otros oligoelementos, minerales etc., el azufre también se le añade a la uva durante la fermentación para su protección como antiséptico y al vino para su protección posterior para que esté bien conservado. Una mala adicción o una incorrecta adicción de sulfuroso, de un derivado del azufre, puede provocar que estos aromas aparezcan. Hemos echado azufre a las barricas, hemos quemado azufre dentro para meter el vino y que se conserve bien y matar a todos los bichos, esto se lleva haciendo hace

cientos de años. El azufre cuando está en su forma oxidada, que es el SO₂, es un protector, pero qué sucede si hay poco oxígeno, si no hay una correcta oxigenación y se forman las especies que se llaman reducidas, las especies en ausencia de oxígeno, entonces es cuando empiezan a formarse estos aromas tan indeseables que son los tioles. Cuando sucede esto?, cuando dejamos el vino quieto mucho tiempo, cuando lo dejamos en contacto con las lías, con sus posos, hablo de depósitos, no de botellas. Las especies empiezan cuando los depósitos llevan mucho tiempo sin trasegar. Si se retrasa el vino recién hecho con sus posos, con sus lías, que digo... la semana que viene lo trasego, pasa otra semana, lo voy dejando y va a estar demasiado tiempo el vino recién hecho en contacto con los posos que se van generando, que se van yendo al fondo, al fondo, es ahí cuando se va generando una capa de ausencia de oxígeno que mezclado con el azufre que yo le he echado al vino para protegerlo, sucede que aparecen estos aromas tan indeseables que son los derivados del azufre. Si lo dejáramos más tiempo aparecería el aroma a huevo podrido.

Antes he oído que algunos comentabais en la copa con el primer defecto que olía a gas. Aquí quiero haceros una pregunta: El gas tiene olor? (los comentarios son que el gas tiene olor, el gas butano también). Pues no, el gas no huele a nada, no tiene olor. Le añaden un chivato, una sustancia, para que el gas, si se produce algún escape, sobre todo en la botella de butano, la goma, la válvula, etc., lo detectemos y evitemos una desgracia.

Javier Gómez sigue repasando todos los vinos con defecto a través de la tabla. En el aroma a Caballo la molécula responsable es 4-etil-fenol (cuero), estiércol caballo, caballeriza...Proviene de microorganismos similares a bacterias lácticas.

En el aroma a TCA (Corcho) la molécula responsable es 2,4,6-tricloroanisol. Detalla el Umbral. Contaminación de corchos por derivados del cloro. Comenta que puede pasar, ya que al lavar el corcho hay que realizar después un minucioso examen de los corchos antes del embotellado.

En el aroma Moho-Terroso la molécula responsable es 2-etil-fenol La Causa: Producido por microorganismos y ligado a suciedad y falta de higiene. Comenta la importancia de que los depósitos de inoxidable estén en su interior totalmente limpios antes de introducir el vino. Comenta igualmente la importancia de limpiar la conducción, las mangueras, comentando que este aroma Moho-Terroso es debido a Mala Práctica de Limpieza". Termina aquí la CATA FORMATIVA

VINO	MOLECULA RESPONSABLE	CAUSAS, UMBRALES...
TESTIGO		13,1°A – 3,4 pH – IC=6 – IPT:40 – AV=0,53g/l
CEBOLLA	Etanetiol y en general tioles y mercaptanos	Dosis elevadas de SO _{2L} Umbral aprox: 0,5-1 ppm (0,5-1 mg/l) No todos tioles malos: pomelo, grosella... Dosis normal SO _{2L} : 38-40 mg/l al embot Dosis normal SO _{2T} : 110 mg/l al embot
CABALLO	4-etil-fenol	<2 mg/l es + (cuero) >4mg/l es -: estiércol caballo, caballeriza Proviene de microorganismos similares a bacterias lácticas
TCA	2,4,6-tricloroanisol	Umbral < 5 ng/l (0,000000005 g/l) Contaminación de corchos por derivados de cloro
MOHO-TERROSO	2-etil-fenol	Producido por microorganismos y ligado a suciedad y falta de higiene

Se retiran las copas con los vinos defectuosos y con nuevas copas en la mesa empezamos por saborear y catar los vinos que ha aportado Bodegas Ramón Bilbao.



VERDEJO MONTE BLANCO 2013

Mejor Rueda de la Guía Gourmets 2013

La Guía Gourmets de los Mejores Vinos de España en su XXVIII edición ha destacado en el Cuadro de Honor, Monte Blanco de Ramón Bilbao como el Rueda mejor puntuado en la lista de los Mejores Blancos de España. También es el Mejor Vino en la gama de entre 5-10 Euros.

Mejor Vino Blanco de España

La vigésima edición del concurso "La Nariz de Oro" ha elegido los Mejores Vinos de España en diversas categorías, situándose en primer lugar de la única categoría de vinos blancos, Monte Blanco de Ramón Bilbao 2010.

El mejor vino blanco español de 2011.

Monte Blanco, el Verdejo de Ramón Bilbao. Calidad contrastada.

Monte Blanco nace de la unión de los que cultivan la tierra y los que saben hacer el vino. Un Verdejo de la D. O. Rueda, que muestra el carácter propio que identifica a estas tierras castellanas.

Monte Blanco tiene una personalidad única, surgida a base de su hermanamiento con Ramón Bilbao. Además, incluye un elemento termo-sensible en su etiqueta: cuando el vino alcanza su temperatura óptima de consumo, a unos 10-11º, un pequeño monte aparece en el centro de la misma. Es en ese momento cuando encontramos las condiciones óptimas para disfrutar de este gran vino.

Un vino blanco para disfrutar y que cuida los signos propios de la variedad equilibrando el conjunto, alzándose con un estilo propio y fácil de entender.

CICLO 2013:

El ciclo 2013, ha sido benigno durante todo el año. El invierno fue frío y riguroso. Dificultó las labores de poda por las nevadas pero sabíamos que esto era garantía de un mejor año. La primavera fue lluviosa y de temperaturas suaves que favorecieron un desarrollo homogéneo de los brotes y un cuajado normal. El verano soleado y luminoso con algunos días de ligeras lluvias remató el ciclo hasta la llegada de Septiembre. Cerca de la recolección hubo días un poco fríos que junto con las lluvias retrasaron algo el ciclo y favorecieron la circunstancia de acidez. Aunque la producción ha sido un poco más alta de lo inicialmente previsto, los vinos son minerales, profundos y muy típicos.

ELABORACION:

Una vendimia tardía favorece el frío nocturno clave para la recogida de la uva a una temperatura baja que evite oxidaciones y favorece la limpieza del mosto. El trabajo de selección y separación de calidades ha sido intenso fruto de que el suministro de la bodega proviene de más de doscientas parcelas distintas con suelos y exposiciones diferentes. Tras la recepción de la uva en la bodega, se enfría y se lleva a las prensas neumáticas. El mosto que se obtiene se trasiega a depósitos de acero inoxidable dónde tras el desfangado, fermenta lentamente. Este año hemos llevado a cabo maceraciones algo más intensas por la sanidad perfecta de la uva y los vinos son minerales y cremosos porque el trabajo con las lías les ha hecho ganar profundidad.

CATA:

Color amarillo pajizo con irisaciones verdosas y aceradas. En nariz este vino 100% Verdejo, en nariz es limpio y con una potencia aromática que invita a pasar unos buenos minutos con la nariz en la copa. Notas de frutas maduras casi compotadas junto con delicados tonos herbáceos y toques anisados. En boca es

alegre y expresivo pero con un tacto glicérico y estructurado dónde se equilibra una placentera mineralidad con los balsámicos y sutiles notas de repostería.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

FASE VISUAL: Color brillante, amarillo pajizo, buena evolución, con lagrimal amplio, marcado.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Fruta fresca.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca; ligero, suave. Tipo de aroma, Fruta. Paso de boca, equilibrado. Final de boca, persistente

PUNTUACIÓN (1 al 10): **6,5**



RAMÓN BILBAO ROSADO 2013

Recuperamos un vino clásico de esta zona acostumbrada a los pálidos tonos del rosado y al poder de la sutileza.

VARIEDAD

100% Garnacha

CICLO

2013

Ha sido un año complejo desde el punto de vista vitícola, caracterizado por un comportamiento climatológico atípico con una pluviometría muy alta y temperaturas bajas en primavera, que han retrasado el ciclo y provocado una maduración desigual. Por fortuna, el buen tiempo que predominó durante septiembre y octubre permitió realizar la vendimia de forma selectiva, eligiendo aquellas parcelas que iban alcanzando el punto de madurez adecuado y consiguiendo así optimizar la calidad del fruto

recogido.

ELABORACIÓN

El sangrado se realiza por gravedad sin prensado automático. La uva tinta entra en el depósito y macera durante cuatro horas. En ese momento se recoge el mosto mediante sangrado tradicional por gravedad, sin prensado mecánico. El rendimiento es de un 40% aproximadamente. Es un mosto que sintetiza los aromas y sabores más primarios, los que recuerdan a la variedad garnacha con sus toques florales. Le sigue la fermentación a baja temperatura (14°C).

CATA

Color rosa asalmonado, pálido y atractivo. Los aromas son tenues y traen notas de fresas ácidas con algo de hierba recién cortada, rosas silvestres y pomelo. En boca se abre con frescura y con una textura redondeada y elegante desplegando sabores de naranja sanguina y granada con final jugoso y cierto toque cítrico y a hoja de menta fresca.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Garnacha

TIPO DE VINO: Vino joven, del año

FASE VISUAL: Color rosa salmón, buena evolución, con lagrimal medio.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Suave, Fruta, fresas.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca, agradable. Paso en boca, muy bueno. Gusto en paladar, agradable. Final de boca, persistencia normal

PUNTUACIÓN (1 al 10): **6,9**



ALBARIÑO MAR DE FRADES

En los años 80

“AQUÍ ES DONDE COMENZÓ LA LEYENDA DE LOS VINOS VARIETALES DE ALBARIÑO Y DONDE SE PRODUCEN LOS VINOS BLANCOS MÁS SUGERENTES DE ESPAÑA”

A principios de los años ochenta un grupo de viticultores entusiastas de la zona, inició la recuperación de las variedades autóctonas y sobre todo de la más excelente de todas ellas, la Albariño. Después de un trabajo de años y del buen hacer por la viticultura del Val do Salnés, hemos comenzado a elaborar el fruto de ese esfuerzo.

Mar de Frades nace en el año 1987 y su trayectoria es paralela a la de la Denominación de Origen Rías Baixas. Es una bodega pionera en la zona y representa la interpretación de la más arraigada tradición del Val do Salnés, capital histórica del Albariño. Aquí es donde comenzó la leyenda de los vinos varietales de Albariño y donde, sin duda, se producen los vinos blancos más sofisticados y sugerentes de España, característicos por su frescura e intensidad aromática.

Un mar que es vino. Mar de Frades, término gallego para “Mar de los Frailes” es también el nombre que recibe un lugar en la ría de Arosa cerca de la desembocadura del río Umia, donde desembarcaban los peregrinos de la ruta marítima del camino de Santiago. Nuestro vino nace asomado a ese mar, ya que desde nuestra bodega y viñedo se divisa el enclave del mar de Frades.

Nuestra bodega

“MAR DE FRADES SE ENCUENTRA A PIE DEL VIÑEDO FINCA VALIÑAS, EN LA LADERA DE UN MONTE EN EL CENTRO DEL VALLE DEL SALNÉS Y ENFRENTADO A LA RÍA DE AROSA.”

Con nuevas instalaciones inauguradas en el 2007, Mar de Frades se encuentra a pie del viñedo Finca Valiñas, en la ladera de un monte en el centro del valle del Salnés y enfrenteado a la ría de Arosa a donde llegan las brisas del Atlántico atemperado por la ría.

Acompañando al desnivel de la finca, el edificio de Mar de Frades se integra en el paisaje revestido del gris granito tan característico y cubierto con cobre, bruñido por los rigores del clima gallego.

Recibe al visitante y da entrada a la bodega la figura de una vela simbólica de nuestro barco, rasgo de identidad de Mar de Frades.

Un gran espacio interior acoge las instalaciones de elaboración donde el frío acero inoxidable se une a la calidad de las maderas nobles y los alegres colores azul y naranja que distinguen la imagen de Mar de Frades.

Las vistas sobre la ría no dejan de acompañarnos en el recorrido, desde la línea de embotellado a la sala de catas.

La acogedora zona social, sirve de espacio de disfrute e inspiración para degustar los vinos de Mar de Frades contemplando las sobrecogedoras vistas del valle.

Descripción de Albariño Mar de Frades 2013

Tipo: Vino blanco sin crianza

Productor: Mar de Frades

Denominación de origen: Rías Baixas (España)

Uvas: Albariño

Maridajes:	Pescado blanco / marisco / bogavante / crustáceos / moluscos
Nota de cata:	<ul style="list-style-type: none"> • Vista: Amarillo pálido / reflejos verdosos • Nariz: Aromas frutales / melocotón / notas cítricas / piel de limón / notas herbáceas / notas minerales • Boca: Fresco / sedoso / largo / notas balsámicas / notas salinas
Graduación:	12,5%
Temperatura de servicio óptima:	Entre 8°C y 10°C

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Albariño

TIPO DE VINO: Vino joven

FASE VISUAL: Color amarillo pálido, buena evolución, con lagrimal denso.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Sutil, Aromas frutales a lichi.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca. Agradable. Paso en boca, muy bueno. Gusto equilibrado, fresco Agradable. Final de boca con retrogusto

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,00**



RAMÓN BILBAO VIÑEDOS DE ALTURA 2010.

Solo unos pocos viñedos viejos de las zonas de mayor altitud de Villalba de Rioja y Tudelilla, son los elegidos para esta pirueta enológica. La fruta, la elegancia y la sofisticación aromática y produce vinos de guarda, que ganan en complejidad con el paso del tiempo.

VARIEDADES

50% Tempranillo y 50% Garnacha.

VENDIMIA

El ciclo vitícola 2010 fue muy bueno lo que favoreció un estado vegetativo y sanitario óptimo hasta el final del ciclo. La floración y el cuajado fue algo tardío pero se obtuvieron un buen número de racimos con un tamaño medio. La vendimia se inició en fechas normales y disfrutó de un tiempo

seco y soleado lo que permitió alcanzar a la uva el punto óptimo de madurez con un magnífico estado sanitario gracias a la práctica ausencia de plagas y enfermedades. Esta cosecha ha sido calificada de Excelente por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja.

ELABORACIÓN

Se elaboran por separado las dos variedades que pese a la distancia entre ambos municipios, su semejanza de altitud iguala las fechas de vendimia. Solo los mejores racimos superan la prueba de las mesas de selección, que hacen que llegue a los depósitos de fermentación solo los racimos elegidos. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés nuevas sobre las que continuará su crianza sobre lías.

La crianza se prolongó durante 15 meses, en 222 barricas, lo que dio como resultado al final 57.308 botellas de 75 cl y 4.000 botellas magnum de esta primera añada comercial del vino.

CATA

Color cereza violáceo bien cubierto. En nariz el primer ataque es frutal, con notas características de las garnachas más florales pero con un fondo característico del tempranillo. Conviven la fruta negra con el caramelo rojo con los balsámicos y minerales. En la boca es fresco y goloso con sensaciones de frambuesas, nata y cacao, pero a la vez aterciopelado, armónico y con largo final.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Garnacha y Tempranillo

TIPO DE VINO: Tinto equilibrado Graduación 14 % Vol.

FASE VISUAL: Color Rojo cereza, con lagrimal muy marcado.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Frutas del bosque. Aroma principal Cuero. Complejidad aromática, Tostado, madera.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca, goloso. Paso en boca, Frutos del bosque (frambuesa) Gusto en paladar, cuero. Final de boca con retrogusto largo, potente y equilibrado.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,5**



CRUZ DE ALBA CRIANZA 2011

Este ribera, que se crea con la viticultura biodinámica, una corriente que se identifica con el respeto por la naturaleza, por los fundamentos ecológicos y por la calidad del vino, ha recibido la mayor puntuación del concurso.

Cruz de Alba 2011, que está a punto de salir al mercado, ha sido el ganador absoluto en la VIII Edición del Concurso itinerante “Tempranillos al Mundo”, que se ha celebrado en Toledo, coincidiendo con la I Cumbre Internacional del Vino de Castilla-La Mancha. Este ribera, que ha recibido la mayor puntuación del certamen, ha logrado el Gran Oro.

El concurso, el único que premia a la variedad tempranillo, ha batido records de participación con más de 500 muestras procedentes de 7 países diferentes, así como de 35 catadores repartidos en diez países de origen para seleccionar el mejor vino elaborado con esta uva. Un jurado formado por enólogos, periodistas, importadores y grandes personalidades del mundo del vino.

En esta edición, el certamen ha regresado a España tras su paso por Copenhague, Colonia, Shangai, París, Estocolmo, Logroño o Nueva York, donde se celebró el año pasado y en el que tuvo como ganador a Mirto de Ramón Bilbao 2006.

Entre los objetivos del concurso se encuentra el de dar a conocer la calidad vitivinícola de esta variedad en los mercados internacionales.

De intenso color morado, casi negro y ribete oscuro, en nariz presenta notas de frutas rojas dulces y frescas con violetas y cacao. En boca es de entrada jugoso y poderoso con gran riqueza de matices tostados de caramelo y nuez moscada y recuerdos a cerezas en licor. Acompaña tapas y picoteo ligero de carnes ahumadas, carpaccio de ternera o quesos blandos.

Viticultura biodinámica

Cruz de Alba en Ribera de Duero está elaborado con la mejor uva Tinto fino, cosechada en un paraje inigualable como es el Pago de los Hoyales, junto a Peñafiel. Y realizado a través de la viticultura biodinámica, una corriente casi filosófica, una manera de entender la vida que desde Bodegas Cruz de Alba se identifica con el respeto por la naturaleza, por los fundamentos ecológicos y por la calidad del vino.

El objetivo de la biodinámica es devolver a la tierra lo que ésta da. Para ello, es fundamental huir de los tratamientos químicos, recuperar la labranza para controlar las malas hierbas, utilizar abonos naturales, y, sobre todo, y como diferencia de la viticultura biológica, entender la necesidad de equilibrar las diferentes fuerzas que componen el universo. En el caso de la viticultura, la acción universal se centra

en el seguimiento del calendario lunar para realizar los trabajos de campo (poda) o de bodega (trasiegos o embotellado), por ejemplo.

La mayoría de las acciones de cultivo, producción y elaboración de los vinos de Cruz de Alba se realizan de acuerdo al calendario biodinámico, que divide cada jornada en; días, "raís", "hoja", "flor" y "fruto", que dependen de los cuatro elementos principales (tierra, agua, aire, fuego, respectivamente) y estos de los movimientos estelares y los signos del zodiaco. Una filosofía con seguidores y detractores, pero en Bodegas Cruz de Alba es entendida como el máximo respeto a la naturaleza y la búsqueda de la máxima calidad. Según Sergio Ávila, enólogo y gerente de Cruz de Alba: "La biodinámica no es más que la interpretación del momento vital en el que se encuentra la planta, el vino, la tierra y los planetas, para hacer las aportaciones más adecuadas. El definitiva, es saber jugar con la gravedad y la levedad para obtener mejores resultados y no por sutiles menos importantes".

Sobre Bodegas Cruz de Alba

Bodegas Cruz de Alba, situada en el entorno de Peñafiel, cuenta con 40 hectáreas de viñas, plantadas en 1971, en espaldera y a una altura de 700 metros de altitud en suelos franco arenosos muy pobres. El viñedo cuenta con unas condiciones inmejorables para la producción de vino de calidad. Además, existe una considerable proporción de viña vieja, lo que ayuda a la hora de obtener vinos con un marcado carácter.

Son numerosos los premios que ha recibido la bodega. Cruz de Alba se incluyó e la lista Parker 2011 en la selección de los vinos mejor puntuados, recibió las Medallas de Oro en el International Wine Challenge y en el Challenge International du Vin 2011 y la Plata en el concurso Tempranillos al Mundo 2010.

FICHA DE CATA CRUZ DE ALBA 2011

La elegancia natural

BAJO UNAS CONDICIONES DURAS Y EXTREMAS LA NATURALEZA ES CAPAZ DE SORPRENDERNOS CADA AÑO Y ENSEÑARNOS LA AMABILIDAD DE SU FRUTO. VARIEDAD 100% Tempranillo

VENDIMIA 2011

Fue un año con un invierno frío, de los habituales en esta zona, y con una pluviometría adecuada. La primavera arrancó con temperaturas más típicas del inicio de verano y provocó cierto adelanto en el ciclo. El verano trajo intensos calores y la vendimia se adelantó ligeramente. El buen tiempo y ausencia de lluvias caracterizó la cosecha que se desarrolló muy ordenadamente. Esta añada ha sido calificada por el Consejo Regulador como Excelente.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO

Después de la fermentación a temperatura controlada, este vino permaneció 15 meses en barricas de roble francés en su mayoría, aunque también se utiliza algo de roble americano. Se utiliza para el envejecimiento el sistema de "tercios". Un tercio del vino envejece en barricas nuevas, otro tercio en barricas de segundo uso y el resto en barricas de dos años. Tras el embotellado permanece unos meses en botella redondeándose.

NOTAS DE CATA

Notas de frutas rojas dulces y frescas con violetas y cacao definen la nariz. En boca es de entrada jugoso y poderoso con gran riqueza de matices tostados de caramelo y nuez moscada y recuerdos a cerezas en licor. El paso en boca es cremoso y aterciopelado y ofrece un gran recorrido con despliegue de tonos frescos y especiados balsámicos. Final grato e intenso.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo, Tinta fina D.O. Ribera de Duero

TIPO DE VINO: Tinto equilibrado Graduación 14,5 % Vol.

FASE VISUAL: Color Rojo picota, morado, con lagrimal muy marcado.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Cacao, caramelo, nuez moscada, cereza. Complejidad aromática.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca, intenso. Paso en boca, Fruta madura. Gusto en paladar, regaliz, madera, cacao. Final de boca con retrogusto moderado

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,00**



MAR DE FRADES

Mar de Frades Brut Nature, el primer albariño espumoso

El apodado 'Chef del Mar', que cuenta con una estrella Michelin y con tres soles Repsol, ha sido el encargado de desvelar esta nueva añada que destaca por su color amarillo limón, con irisaciones doradas y reflejo verde y brillante de piel lima. Para la ocasión, estuvo acompañado por el director general y director técnico de Bodegas Ramón Bilbao, Rodolfo Bastida, y por la enóloga de Mar de Frades, Paula Fandiño.

Ya está en el mercado, Mar de Frades ha celebrado esta pasada Navidad por todo lo alto, brindando con el primer espumoso, Brut Nature, que ha logrado sacar al mercado amparado bajo la D.O. Rías Baixas. Mar de Frades sigue en su línea de innovación y diferenciación, posicionándose, en este caso, como uno de los primeros albariños en presentar el resultado de años de investigación y desarrollo en el campo de la elaboración de vinos espumosos con esta variedad. Elaborado según el método inventado en la Champaña por el monje Dom Pérignon (método champenoise), tiene una segunda fermentación en botella, a 12-13 °C, envejecido con las lías hasta el degüelle, cuando se expulsan las lías y motiva la aparición de la burbuja.

Realizado bajo el método “champenoise”, el resultado es sabroso, cremoso y fresco, sin perder las notas de la variedad

¿Es *champagne*, es cava? ¿Qué es? Como parece que no se puede llamar de una ni de otra forma, el lío lingüístico y etimológico lo resuelven desde la bodega llamándolo Espumoso: 'El espumoso de Mar de Frades', que es como comienza a conocerse. Se presenta en la clásica e identificable botella de espumoso, vestida con el azul cobalto característico de esta bodega, y con el guiño del galeón azul que aparece dibujado en la etiqueta cuando la botella está a la temperatura adecuada para ser bebida (6-8º).

¿Y qué decir del vino? Es sabroso, fresco, cremoso y aromático. Se nota la fruta y cremos que, además de para brindar, es una opción estupenda para abrir boca acompañando aperitivos, pescados, arroces...

Y sí, la casa en la que nace es Bodegas Mar de Frades, el proyecto de blancos gallegos de la riojana Ramón Bilbao, que vuelve por segundo año consecutivo a darle una vuelta de tuerca a la albariño en forma de espumoso: Mar de Frades Brut Nature.

Nos gusta este proyecto por tres motivos: el primero, porque es consecuencia de un proceso de I+D en toda regla; el segundo, porque lleva la firma de Ramón Bilbao, que en nuestra opinión es una de las bodegas que mejor sabor de boca nos deja tras probar cada proyecto que emprende; y tercero, porque es un espumoso diferente: es ligero, directo, y con una acidez muy fresca, esa acidez característica que le aporta la albariño y el clima en el que nace.

VENDIMIA: Climáticamente hablando el 2010 fue un año particular. Los fríos no fueron intensos en el invierno, pero sí en la primavera. Por otro lado, el verano fue suave. Hubo una semana intensa de calor a final de agosto, pero el resto de la temporada no fue muy cálida. Los días de lluvia fueron frecuentes, excepto mayo (mes habitualmente lluvioso) y el mes clave (septiembre), fue de intensos calores, asunto este muy trascendente y que hizo que el control de campo se evidenciase como “fundamental” para evitar sobremaduraciones en la uva y pérdidas de aromas. La uva fue vendimiada en la primera semana de Septiembre con casi diez días de anticipación de la vendimia general.

ELABORACIÓN: Trabajo muy intenso en las mesas de selección y traslado de las uvas a la prensa donde se obtiene un sangrado de un 40% de mosto . A continuación sigue la fermentación controlada a 15°C. Se pone un máximo cuidado en el resto del proceso: trasiegos, embotellados etc., manteniendo al máximo su riqueza aromática y la intensidad de los matices. **2ª FERMENTACIÓN Y CRIANZA**
Fermentación en botella a 12-13°C y envejecimiento con las lías hasta el degüelle cuando se expulsan las lías y se rellena con el mismo espumoso.

CATA: Amarillo dorado alimonado. En nariz se muestra fino, complejo y expresivo. Primero manifiesta rasgos de la crianza en botella y un fondo de agua de mar, eucalipto y frutas blancas de profundo recuerdo al albariño. Fondo de pan tostado y cáscara de almendra. En boca es amplio, sabroso, cremoso y fresco. De nuevo aparecen las notas propias de la variedad con final de la boca grato y fresco.

SERVICIO Y MARIDAJE: Temperatura ideal entre 8 y 10°C (cuando aparece en la contraetiqueta el galeón azul). Acompaña maravillosamente sencillos platos de pescado blanco, bogavante y cualquier tipo de marisco.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Albariño 100% D.O. Rías Baixas

TIPO DE VINO: Espumoso Brut Nature 12,5 % Vol.

FASE VISUAL: Color amarillo pálido con buena burbuja

FASE OLFATIVA: Fino, complejo frutas blancas , lichi

FASE GUSTATIVA: Aroma a cítricos, peras en almíbar, almendras, complejo. Gusto equilibrado con una alta complejidad aromática. Retrogusto agradable.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,00**

MENÚ



Pochas de Navarra con almejas



Risotto de bacalao con chip de parmesano



Carabinero de Huelva a la plancha con reducción de Albariño



Pulpo a la plancha "a feira" con crema de patatas



Taco de chuleta de viejo a la parrilla con su guarnición



Pera laminada al vino Monte Blanco con reducción de Tinto crianza de Ramón Bilbao

Javier Gómez dio las gracias a todos los asistentes a la Reunión del Tanino, a la atención prestada a la Cata Formativa y a la degustación de los vinos catados de las cuatro D.O. Rioja, Rueda, Ribera del Duero y Rías Baixas.



Estuvo muy atento a las catas de los cinco vinos más el Brut Nature, realizadas por los socios e invitados del Tanino, agradeciendo el interés y la participación de los asistentes. Agradeció igualmente al Restaurante La Marisquería por el maridaje de la cena, el servicio de las 360 copas de vino empleadas para la Cata Olfativa de Vinos Defectuosos y la degustación y Cata de los vinos servidos en las mesas.

Como colofón a esta Reunión de la Cofradía del Vino El Tanino, se sortearon algunas botellas Magnum de diferentes añadas entre los asistentes. Solicitó la presencia del responsable del Restaurante,

Javier García Berrueta, para que trasmitiese al equipo de cocina y personal de servicio en las mesas, que en todo momento estuvieron atentos al desarrollo de la Reunión.

El presidente Txema Benavente cerró la Reunión de Capitulo agradeciendo a todos la asistencia, en esta ocasión, para conocer un poco más el VINO, cumpliendo con la normativa de la Cofradía del Vino El Tanino. También comentó que la próxima Reunión se celebrará en el Restaurante Saltxipi con vinos de las Bodegas Baigorri en Samaniego (Rioja alavesa). Se enviará convocatoria.



