



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO ABRIL



RESTAURANTE SALTXIPI

Donostia, 24 Abril 2014



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 24 de abril se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO correspondiente al mes de abril 2014, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Saltxipi en la capital donostiarra.

Según iban llegando los asistentes a Saltxipi fueron recibidos por José María Benavente, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, Gorka, dueño del Restaurante Saltxipi, Alberto Torres, de Bodegas Baigorri, Amaia Goñi, de la Comercial GOÑI Ardoteka, y Jesús Rodríguez, secretario. Los asistentes tuvieron la ocasión de saludarse y comentar sobre la Reunión prevista para este mes de abril en el Saltxipi, primera vez que la Cofradía visitaba este Restaurante para la celebración del Capítulo del mes, la degustación de los vinos y el maridaje, que vendría a continuación.

En el Hall de entrada al restaurante empezaron a servir un aperitivo a base de croquetas de txangurro acompañadas del primer vino; Baigorri Rosado en su punto de temperatura. A continuación se pasó al comedor.



El presidente de la Cofradía El Tanino abrió la Reunión diciendo "Comenzamos el Capítulo del mes de abril con Bodegas Baigorri, me llena de satisfacción observar que cada vez hay más socios que se involucran en la gestión de la Cofradía. En principio fueron los socios; Iñaki Galarza, Angel M^a Rodríguez, Félix Arce, Josean Grandes, Amaia y Josu Basoco, Angel Fco. Rodríguez, el ex socio Juan Salcedo, y en esta ocasión Jon Ercibengoa, que ha hecho posible que Baigorri nos visite. No podemos pasar por alto la colaboración de Gorka, dueño del Restaurante Saltxipi, que cuando le presentamos el proyecto, lo acogió con entusiasmo, ya que es un amante de los vinos y afortunadamente un entendido en la Cata, y estoy seguro que si hubiese sido de otra manera, hoy no celebraríamos el Capítulo

en este fogón. Gracias a todos.

Antes de dar paso al Capítulo, propiamente dicho, quiero presentaros a dos nuevos socios: Virginia y Martín, amantes del vino y que de la mano de Amaia Sanzberro ingresan esta noche en nuestra Cofradía. Como siempre me habréis oído decir, en este grupo tienen cabida los enamorados del vino, así pues, Virginia y Martín, quiero daros la Bienvenida y desearos que disfrutéis de la Catas y de nuestra compañía y si os sobra un poco de tiempo, que empujéis del carro.

En representación de la Bodega Baigorri contamos con Alberto y Amaia, a quienes agradecemos todas las facilidades que nos han ofrecido y que desde el primer momento solamente han hecho que colaborar para ofrecer a la Cofradía este importante evento, que es conocer Bodegas Baigorri y destacar el exquisito trato que nos dispensó Isabel Oliver en la visita que realizamos.

Sin más, el secretario dará paso a presentar a los socios e invitados que han asistido a esta Reunión.

El secretario Jesús Rodríguez presentó a los asistentes a la Reunión: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Iñaki Galarza, Fernando García, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Merino, Patxi Rodríguez, José Luis Pérez, Javier Angustina, Félix Arce, Susana Etxarri, Bixio Górriz, Jon Ercibengoa, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Ester Manso, Sebastián Olaizola Sonia García, Félix Manso, Javier Aurrekoetxea, Rosa Vega, Hugo Martín Vega, Ander Echeverría, Imanol Aguirre, y Juan Carlos Gorospe. Pasó la palabra a Alberto Torres para al presentación de Bodegas Baigorri a través de un Vídeo.



Alberto Torres saluda a los asistentes y comentó que iba a presentar Bodegas Baigorri a través de un Vídeo para dar a conocer a Pedro Martínez Hernández, Propietario de la bodega, y a Simón Arina Robles, Director Técnico – Enólogo, que presentará la Bodega.

BAIGORRI hace una fuerte selección en campo de sus viñedos. Aplica rigurosos procesos de selección fruto de su conocimiento y de la observación anual de sus viñedos. Las uvas de nuestros vinos proceden de un cultivo sostenible, en armonía con la Naturaleza, a partir del empleo de medios tradicionales y modernos. Crecen en viñas viejas, profundamente enraizadas en nuestra tierra y nuestra cultura, y nos regalan una calidad única. Son vendimiadas a mano y procesadas de la forma más delicada posible, para transformar el

sabor genuino de esa misma Naturaleza en vino. La alta calidad de nuestros vinos emana en última instancia del propio viñedo y no es sino fiel reflejo del suelo, el clima y la tradición de la Rioja Alavesa.

Un enclave único de la Rioja alavesa con un marco incomparable para el cultivo de la vid. Sólo una gigantesca caja de cristal es lo que vemos desde el exterior cuando hablamos de Bodegas BAIGORRI. Rodeado de un inmenso mar de viñedos con vistas al pueblo de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria sorprende a los visitantes cuando acceden al edificio, y tras admirar la belleza y el contraste de colores de sus aledaños descubren que bajo la superficie se esconden siete plantas subterráneas donde la gravedad adquiere todo el protagonismo para la elaboración de sus singulares vinos.

“En el Vídeo, el enólogo Simón Arina, comenta que es básico, fundamentalmente, la graduación alcohólica, que tenga una madurez fenólica adecuada, estado sanitario y edad del viñedo. Es muy importante dividir por calidades antes de que entre la uva en depósito.

Se establecen cuatro categorías con etiquetas de cuatro colores, cada etiqueta le vamos a exigir una serie de parámetros: Etiqueta Dorada, sería la que nos daría el vino Garage. Son las viñas más viejas, más sanas y de producción más limitada. Luego estaría la etiqueta Roja, que sería el Reserva. La etiqueta Azul, que sería para el Crianza y por último la etiqueta Verde, que es para la Maceración Carbónica, para los vinos más afrutados, más jóvenes de año, que habitualmente se consumen en nuestra bodega.

Separados en el almacén, cada remolque con su etiqueta pasan a las mesas de selección. Tienen dos fases. Una primera fase, que sería la selección a nivel de racimo completo y una segunda fase, la selección a nivel de grano. De esta manera lo que se consigue es; únicamente granos sanos, completos y luego se decide si se estruja o no se estruja.

Hay un paso importante que se debe recordar y es la Maceración Carbónica. Es un vino que se hace exclusivamente en Rioja Alavesa. Tradicionalmente es un proceso que hemos heredado de nuestros abuelos. Se depositan racimos enteros en depósito, el propio peso de las uvas de arriba van a aplastar a los racimos de abajo. Ese mosto inicial es el que hace barranca, la fermentación alcohólica.

Ocurre que muchas uvas no están sumergidas en ese mosto y dentro del grano se va a producir otra fermentación, que sería la fermentación enzimática.

Una vez ya la uva ha fermentado, lo que se hace es, meterse dos personas en el depósito, una persona con horquillo va a ir añadiendo en la mitad del depósito uva, y la otra persona va a ir pisando para compactar y reventar los granos, que están en fermentación, y de esa manera se va a conseguir que haya un prensado por pisado. Vamos a ver que esa mitad va a estar sangrando continuamente mosto y vamos a conseguir extraer un mosto más concentrado, que en nuestra zona, en la Rioja Alavesa, se le llama Trasnocho o vino de Repiso.

Una vez que ya hemos hecho el proceso de la elaboración, el siguiente paso es el llenado de las prensas. La prensa vamos a llenarla por su propio pie, vamos a mover las prensas debajo de los depósitos y vamos a colocar a la salida de las prensas unos depósitos pequeños que les llamamos lentejas para respetar la gravedad en todo el proceso de elaboración. Una vez ya el vino fermentado lo que vamos a hacer es pasarlo a los cuartos de maloláctica, categorías superiores de la bodega. Tanto el vino de Garage como el vino de

Reserva van a ir a Roble francés 100% y posteriormente, lo que haremos, el resto de vinos, es realizar la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Acabada la fermentación maloláctica, clarificados los vinos, pasaremos a la nave de Crianza, que respetando la gravedad, llenaremos las barricas, en un proceso que dura de 14 hasta 22 meses.

El siguiente paso será hacer los Cupajes. Decidido el cupaje, lo que vamos a hacer es meterlos en en depósito en estos fudres especiales y catar. Catar hasta decidir el momento apropiado de comercialización del vino. Los vinos de Baigorri son vinos personales, vinos concentrados y mucha gente nos catalogan como vinos de nueva generación, como vinos modernos”.

Una vez finalizado la proyección del Vídeo, Alberto Torres continuó explicando los diferentes apartados de Bodegas Baigorri, comentando que la base está en la viticultura, cajas de 11 kg hasta la cinta de selección que es manual. Hace referencia a la vendimia cuando a ls 7 de la mañana se vendimia más fresco, pero cuando avanza el sol hay que seguir vendimiando y llenando cajas de 11 kg hasta llenar el remolque hacia la bodega, Sigue exponiendo las diferentes estancias de la bodega con el proceso de prensado, remontado por gravedad, que se ha proyectado en el Vídeo.

Ubicada en la localidad alavesa de Samaniego y bajo la Sierra de Cantabria se encuentra Bodegas BAIGORRI, una caja de cristal integrada perfectamente en su entorno, que emerge en un lugar emblemático de la Rija Alavesa, un Mirador creado para acoger al visitante, desde el cual tendrá una visión privilegiada, rodeada de viñedos hasta donde la mirada se pierde en el río Ebro. Un marco incomparable para el cultivo de la vid.

Bodegas BAIGORRI ha sido diseñada y construida por el arquitecto Ikaki Aspiazu, creación dirigida al peculiar modo de elaboración de nuestros vinos y referente de la arquitectura en el paisaje respetando al medio donde se enclava.

Un edificio que se adapta a la topografía existente y desarrolla de manera armoniosa todo su programa bajo la superficie. Un lugar amplio y diáfano donde la limpieza y el orden impactan al visitante. Un lugar donde se puede contemplar desde cualquier punto y de forma didáctica cómo se desarrolla el proceso de elaboración del vino en plena vendimia.

La urna de cristal de 400 m2, permite a nuestros visitantes la contemplación del espectacular paisaje de Samaniego, que la rodea, permitiendo así una absoluta relajación antes de adentrarse en los siete niveles de los que se compone nuestra Bodega.

Nuestro Mirador tiene un aforo para 150 personas, idóneo para organizar servicios de Catering y todo tipo de eventos para empresas o particulares.



Baigorri es una bodega de vanguardia que elabora tintos excepcionales, fiel ejemplo de los valores riojanos más actuales y exitosos: terruño, fruta, elegancia y sutileza. Todo un referente de la Rioja más actual, de esa Rioja que apuesta firmemente por los valores del viñedo. Sus vinos expresan terruño al mismo tiempo que elegancia y sutileza, desplegando un carácter frutal que nunca sucumbe bajo el peso del roble. Y es que esta bodega cuenta con una uva de primera calidad procedente de sus 110 hectáreas de viñedo que circundan las

instalaciones sobre el que se aplica una exhaustiva labor de selección. Hablamos también de una de las bodegas más espectaculares del mundo por su diseño, que, lejos de obedecer a un simple capricho arquitectónico, está concebida al servicio de la calidad final del vino. Así, la bodega se organiza en varios niveles para aprovechar la gravedad en el proceso de elaboración. En el nivel superior, se receptiona la uva tras la vendimia; en el nivel inferior se lleva a cabo el proceso de vinificación en depósitos, y en un tercer nivel, la crianza en barricas. De este modo, el vino se mueve por su propio peso, evitando el uso de bombas, con el fin de preservar las cualidades de la fruta al máximo.



LA GRAVEDAD COMO ALIADO – EL PROTAGONISTA MÁS NATURAL

La gravedad adquiere todo el protagonismo de nuestra Bodega, permitiendo que la uva llegue entera a la fermentación desarrollando todo el proceso de manera vertical, siendo todos los movimientos de uva o de vino por gravedad, evitando cualquier tipo de remonte mecánico.

No existe tolva de recepción y no se utilizan bombas para el traslado de la uva ni para el remontado de los depósitos que puedan dañarla, desde las mesas de selección hasta el embotellado a lo largo de las diferentes plantas subterráneas de la Bodega, optimizando así todas las fases del proceso.

Las barricas nuevas de roble francés son las encargadas de realizar la crianza y dar a nuestros vinos ese punto equilibrado de madera y fruta. Otorgar al vino su máxima expresión es el único deseo de Bodegas BAIGORRI

LOS VINOS DE BODEGAS BAIGORRI



BAIGORRI ROSADO 2013

Descripción

Vino Rosado elaborado con racimos de la variedad Tempranillo 50% y Garnacha 50%, uva despalillada y seleccionada a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración.

Es un vino joven con una fermentación a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable, juntamente con sus lías. Tras un proceso de clarificación y filtración, evitando en la medida de lo posible su oxidación, es embotellado en el mes de Febrero.

Notas de Cata

Se observa un vino rojo vivo y atractivo, intenso en nariz, destacando los aromas frutales de bananas, pera, piña, y gominolas. En boca es suave y muy equilibrado. Largo e intenso final. Se recomienda servirlo muy frío.

Maridaje

Es un vino especialmente seleccionado para aperitivos de cualquier tipo, indicado para marisco y pescados.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN ORIGEN: Rioja Alavesa

GRADUACIÓN: 14% Vol

TIPO DE UVA: Tempranillo y Garnacha al 50%

TIPO DE VINO: Rosado

FASE VISUAL: Color rojo asalmonado. Lagrimal escaso.

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Aromas frutales a frambuesa.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca. Agradable. Paso en boca, frutos rojos. Paso largo. Gusto equilibrado, Sedoso, no presenta acidez. Falta un poco de frío.

PUNTUACIÓN (1 al 10): 7,00



BAIGORRI BLANCO FERMENTADO EN BARRICA

Descripción

Vino blanco elaborado con racimos de la variedad Viura y Malvasía. Toda la uva ha sido despalillada y seleccionada a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Estuvo macerando unas horas con sus hollejos para pasar posteriormente a prensa. A continuación el mosto pasa a una clarificación que permite desechar los restos sólidos en suspensión y quedarnos con el mosto limpio.

La fermentación y crianza se realizó en barrica nueva de roble francés, juntamente con sus lías, batonándose regularmente durante 6-8 meses. Su grado alcohólico es 13,5º. Se recomienda tomarlo fresco.

El tostado específico de la madera permite disfrutar de este gran vino sin esperar una larga crianza en barrica, evitando en la medida de lo posible su oxidación. Su paso en boca es untuoso y de gran riqueza aromática. La crianza sobre lías le otorga personalidad y elegancia relevantes.

Notas de Cata

Color dorado e intenso en nariz, destacando los aromas potenciados por su estancia en barrica con sus lías. Sobresalen las sensaciones frutales y balsámicas. En boca es untuoso, elegante y complejo, muy equilibrado. Largo e intenso final.

Maridaje

Vino especialmente indicado para cualquier tipo de pescado. Por su elaboración y por su estructura permite conjugar incluso con carnes ligeras de ave como pollo, pavo, perdices, pato... y las diferentes formas de elaborarlos. Es un vino especialmente seleccionado para aperitivos a base de quesos, tablas de ibéricos y frutos secos.



BAIGORRI CRIANZA

Descripción

Vino tinto elaborado con uvas de la variedad Tempranillo, Garnacha y pequeñas proporciones de otras variedades. Todas han sido seleccionadas a mano, racimo a racimo, utilizando mesas de selección por vibración y peso. Uvas despalilladas sin estrujar maceradas en depósitos de acero inoxidable con control de temperaturas y largas fermentaciones intracelulares. Los remontados de los mostos se han realizado de forma natural por gravedad, utilizando el sombrero sumergido como ayuda en la elaboración.

Para la extracción final del vino se ha utilizado una prensa neumática, pasando a continuación éste a depósitos de acero donde realiza la fermentación maloláctica. Una vez finalizada ésta, los vinos se han distribuido en barricas de diferentes tipos, roble francés, roble americano y roble ruso del Cáucaso, cupageándose éstos antes de su puesta en botella.

La fase de crianza dura 14 meses en barricas nuevas y el resto en botella.

Notas de Cata

Vino de color picota intenso de capa media alta, aromas a fruta negra y fruta compotada, especiados, lácteos y larga vía retronasal. En boca es elegante y sedoso.

Maridaje

Es un vino ideal para cualquier tipo de cocidos, verduras de temporada, carnes blancas y de caza ligera, arroces y tapas en general.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN ORIGEN: Rioja Alavesa

GRADUACIÓN: 14,5% Vol

TIPO DE UVA: Tempranillo y Garnacha

TIPO DE VINO: Tinto Rojo picota,

FASE VISUAL: Color intenso. Lagrimal intenso, espeso, bien definido

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Madera, fruta negra

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca intenso. Paso en boca va perdiendo intensidad, entra con fuerza, luego se suaviza. Final de boca con persistencia media. Retregusto: Bien al principio, pero se apaga.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **6,5**



BAIGORRI RESERVA

Descripción

Vino tinto elaborado con racimos de uvas de la variedad Tempranillo. Solamente se utilizan para este vino viñas consideradas viejas, con una producción reducida.

Selección a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Uva despalillada estrujada. Maceraciones largas y controladas aplicando regulación de temperatura en depósitos de acero inoxidable con el sombrero sumergido. Remontados naturales por gravedad para la mejor extracción de los compuestos polifenólicos.

El prensado se realiza con prensas neumáticas y prensa vertical, realizando posteriormente la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés. En momentos puntuales se utilizan cuartos de frío-calor para ayudar tanto en el proceso de fermentación maloláctica como en la estabilización del vino.

La fase de crianza dura 18 meses en barricas nuevas y el resto en botella.

Notas de Cata

Vino de color picota intenso de capa alta, aromas a fruta negra y fruta compotada, especiados, lácteos y larga vía retronasal. En boca es elegante y muy equilibrado. Largo e intenso final, persistiendo en el paladar.

Maridaje

Gran expresividad con carnes de caza, cordero asado, cochinillo, aves y platos cocinados con chocolate.



BAIGORRI DE GARAGE 2008

Descripción

Vino tinto elaborado con viñas muy viejas de escasa producción. Uvas de la variedad Tempranillo seleccionadas a mano, grano a grano, utilizando mesas de selección y vibración. Largas maceraciones prefermentativas en tinós de madera que permiten extraer todos los aromas primarios de la uva para posteriormente, y una vez concluida la fermentación alcohólica, pasar a la fase de prensado utilizando, especialmente para este vino, una prensa vertical.

Los vinos, junto con sus lías, se colocan en barricas nuevas de roble francés que se introducen en unos cuartos especiales en temperaturas alrededor de 20º para realizar la fermentación maloláctica. Terminada esta fase todas las barricas pasan a ocupar una galería controlada protegida de la climatología exterior, que en los meses de invierno es dura, llegando en muchos casos a temperaturas bajo cero.

Regularmente todas las barricas son controladas por el personal propio de laboratorio, siendo un panel de cata el que decide el tiempo que este vino va a permanecer en la barrica.

Las singulares características de la uva utilizada, así como todo el esmeradísimo proceso que se sigue, hace que la producción de este vino sea limitada, dependiendo de los años y que, por consiguiente, sea éste el vino exclusivo de la Bodega.

Notas de Cata

Color picota intenso, aromas de fruta compotada, hierbas aromáticas, pan e higo. Sensación de fruta macerada, ciruelas pasas, tabacos y ahumados, regaliz. Muy sabroso y redondo, equilibrio entre los taninos que aporta una elegante madera de roble francés y la propia de las uvas. Final muy lago y persistente.

Maridaje

Para acompañar cualquier tipo de plato, especialmente los postres. Igualmente con verduras a la plancha, carnes, cocidos y platos de alta restauración.

Para la cata de este vino, Alberto recomienda, aparte del excelente postre de torrija caramelizada con helado, no olvidar las trufas. Hay que hacer una cata de vino sin trufas y otra habiéndolas degustado. El sabor del vino gana considerablemente.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

DENOMINACIÓN ORIGEN: Rioja Alavesa

GRADUACIÓN: 14,5% Vol. Comenta la mesa que estamos acostumbrados a menor graduación: 12, 13, 13,5%. Los 14%% se notan

TIPO DE UVA: Tempranillo

TIPO DE VINO: Vino de Autor

FASE VISUAL: Color intenso. Rojo picota, elegante, violáceo, Lagrimal denso, espeso, bien definido

FASE OLFATIVA: Intensidad aromática. Cuero, regaliz, frutos del bosque

FASE GUSTATIVA: Hemos realizado dos catas. No tenían nada en común. La primera muy astringente, ha dejado la boca seca. Muy corto. El gusto desaparece rápido, (se nos ha ido), La hemos dejado unos minutos, ha ganado. La añada no parece la adecuada. Hemos puntuado bajo 6,00. Hemos pasado al mismo vino de otra botella, de otra mesa. Hemos comprobado que no tienen nada que ver una botella con la otra. Más persistencia, gusto más prolongado. Vino complicado pero ha ganado en la fase gustativa: Torrefactos, cacao. En este vino hemos subido la puntuación a 7,00

PUNTUACIÓN (1 al 10): 1ª botella 6,00 – 2ª botella 7,00

El director técnico, ha pasado por las mesas comprobando las puntuaciones. En el Vino Garage comprueba que ha habido diferencias entre una y otra botella. Comenta que los vinos se han abierto una hora antes de haber empezado la reunión, con lo cual el vino ha estado tiempo abierto para su oxigenación. El vino rosado se ha servido al principio, a la llegada de los asistentes, pero el resto de los vinos, que se han servido

después de la proyección del vídeo y conferencia de Alberto, durante la cena, han pasado dos horas abiertos hasta que han salido a las mesas.

Hace referencia a la explicación del vídeo, su elaboración, el equilibrio que consiguen los vinos; vinos intensos, aromatizados y de buen paladar. Comenta igualmente que las mesas que elaboran la ficha de Cata, cada vez exigen más del vino y logran acercarse más a la ficha de cada uno de los vinos catados.

CENA MARIDAJE

Aperitivo *Croquetas de Txangurro*



Lomitos ibéricos de Huelva



Ensalada templada de Bacalao Saltxipi



Solomillo con foie fresco a la plancha



Torrija con helado / Trufas de chocolate



El secretario pide una ovación para Gorka, dueño del Restaurante Saltxipi, por la cena ofrecida y que la haga extensible al servicio de cocina y de personal que ha atendido las mesas.

Entrega a cada asistente un listado con los vinos de Baigorri y los precios para El Tanino. Aquellas personas interesadas en comprar vino pueden hacer el pedido directamente a GOÑI Ardoteka de la Calle Aldamar nº 3, con número de Cta. bancaria, etc

Comenta igualmente que Alberto Torres le ha hecho entrega de un Listado con los Premios que Bodegas Baigorri ha obtenido para que se añada a este Acta de la Reunión.

Se realizó un sorteo entre los asistentes una Visita a Bodegas Baigorri para dos personas. Visita a la Bodega, Cata de Vinos y Almuerzo. La persona que acertó el número del sorteo deberá comunicar a la bodega la fecha de asistencia, sábados incluidos.



Premios de vinos **BAIGORRI** 2013 (Diciembre 2013)

BERLINER WEIN TROPHY Berlín, Alemania

BAIGORRI Reserva 2006 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Crianza 2009 - *Medalla de Plata*

BACCHUS, CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Madrid, España

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Oro*

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN Bourg, Francia

BAIGORRI Reserva 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Garnacha 2009 - *Medalla de Plata*

VINALIES INTERNATIONALES Paris, Francia

BAIGORRI Reserva 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Plata*

INTERNATIONAL WINE CHALLENGE Londres, Reino Unido

BAIGORRI Reserva 2007 - *Medalla de Plata*

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Plata*

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2012 - *Medalla de Bronce*

BAIGORRI Reserva 2006 - *Medalla de Bronce*

VINO INSTITUCIONAL DEL CONSEJO REGULADOR DE LA DOCa RIOJA Logroño, España

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2010

CONCOURS MONDIAL Bruselas, Bélgica

BAIGORRI Belus 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Oro*

DECANTER WORLD WINE AWARDS Londres, Reino Unido

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Plata*

CINVE, CONCURSO INTERNACIONAL DE VINOS Valladolid, España

BAIGORRI Crianza 2009 - *Medalla de Plata*

BAIGORRI Garnacha 2010 - *Medalla de Plata*

MUNDUS VINI, INTERNATIONALER WEINPREIS Neustadt, Alemania

BAIGORRI Belus 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Garnacha 2010 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Crianza 2009 - *Medalla de Plata*

PREMIOS MEZQUITA, CONCURSO NACIONAL DE VINOS Córdoba, España

BAIGORRI Maceración Carbónica 2012 - *Trofeo Gran Mezquita*

BAIGORRI Garnacha 2010 - *Trofeo Gran Mezquita*

BAIGORRI Crianza 2009 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Belus 2009 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Reserva 2006 - *Medalla de Plata*

AWC VIENNA, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE Vienna, Austria

Bodegas BAIGORRI - *Mejor Productor de España*

BAIGORRI Crianza 2010 - *Entre los TOP 3 vinos*

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2011 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Crianza 2010 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Crianza 2009 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI de Garage 2008 - *Medalla de Oro*

BAIGORRI B70 2008 Medalla de Oro BAIGORRI Reserva 2008 - *Medalla de Plata*

PREMIOS MAGNUM, CONCURSO INTERNATIONAL OFICIAL Madrid, España

BAIGORRI Resreva 2005 Magnum - *Medalla de Oro*

BAIGORRI Crianza 2009 Magnum - *Medalla de Plata*

SOBREMESA, España

BAIGORRI de Garage 2008 - *94 Puntos*

TASTED, Francia

BAIGORRI de Garage 2008 - *92,5 Puntos*

STEPHEN TANZER'S INTERNATIONAL WINE CELLAR, Estados Unidos

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2011 - *91 Puntos*

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2011 - *91+ Puntos*

BAIGORRI Crianza 2008 - *89 Puntos*

BAIGORRI Crianza 2009 - *90 Puntos*

BAIGORRI Reserva 2007 - *90 Puntos*

BAIGORRI Reserva 2008 - *91 Puntos*

BAIGORRI Belus 2008 - *90 Puntos*

BAIGORRI Garnacha 2010 - *91 Puntos*

BAIGORRI de Garage 2008 - *92 Puntos*

BAIGORRI de Garage 2009 - **92 Puntos**

BAIGORRI B70 2008 - **92 Puntos**

BAIGORRI B70 2009 - **92 Puntos**

GUÍA PEÑIN, España

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2012 - **90 Puntos**

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2011 - **91 Puntos**

BAIGORRI Blanco Fermentado en Barrica 2010 - **91 Puntos**

BAIGORRI Maceración Carbónica 2012 - **88 Puntos**

BAIGORRI Crianza 2010 - **90 Puntos**

BAIGORRI Crianza 2009 - **91 Puntos**

BAIGORRI Reserva 2008 - **91 Puntos**

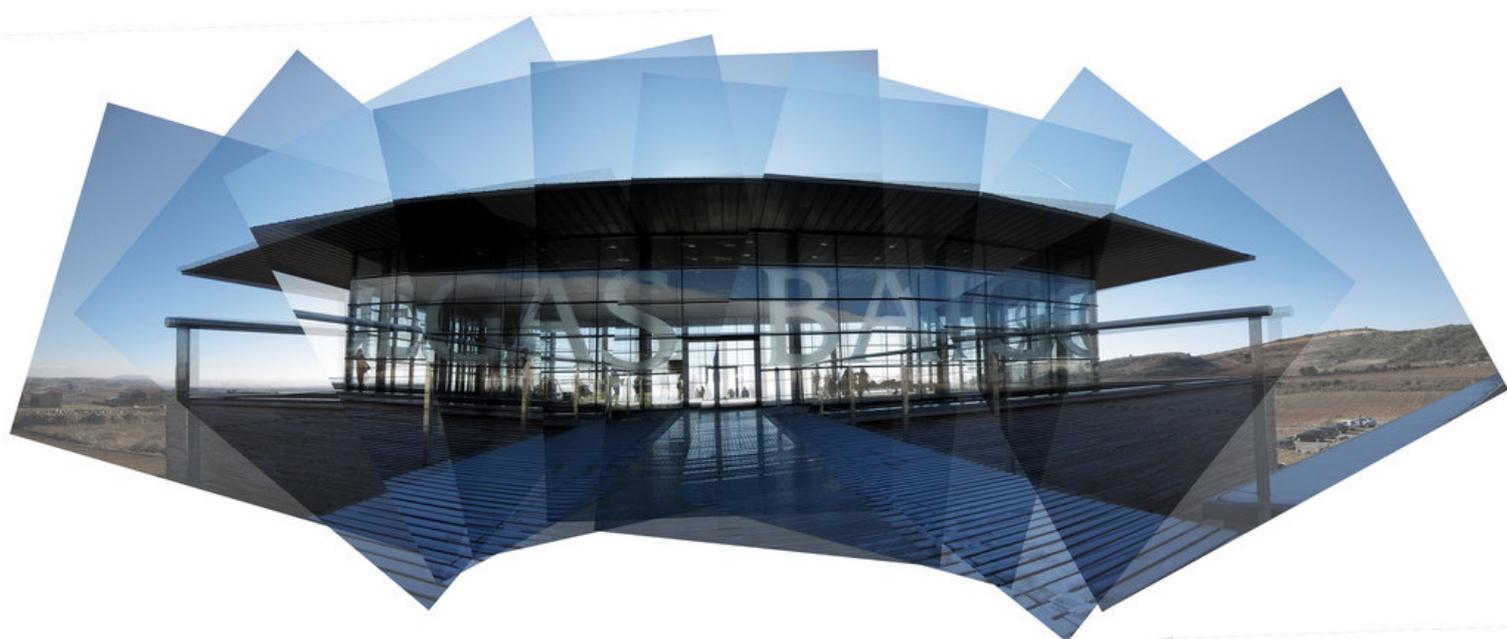
BAIGORRI Reserva 2007 - **92 Puntos**

BAIGORRI Reserva 2006 - **90 Puntos**

BAIGORRI Belus 2008 - **90 Puntos**

BAIGORRI Garnacha 2010 - **93 Puntos**

BAIGORRI de Garage 2008 - **91 Puntos**





El presidente Tema Benavente hace entrega de una Placa Recordatorio de la Cofradía del Vino El Tanino a Alberto Torres, para que la entregue en Bodegas Baigorri.



El presidente cierra la Reunión agradeciendo a los presentes la atención prestada a Alberto Torres por la proyección del vídeo y las explicaciones de Bodegas Baigorri. Agradece igualmente el interés y la aportación de todos los asistentes a la Reunión de Ciclo y tiene palabras de agradecimiento para Gorka, del Restaurante Saltxipi.

Alberto Torres agradece las palabras del presidente y comenta que las hará llegar a la dirección de la Bodega, y en atención a los presentes, para que se lleven un recuerdo de Baigorri hace entrega a todos los asistentes de una botella de vino Tinto Baigorri, Crianza 2009.

