



Cofradia del vino

El Tanino®

COFRADIA DEL VINO EL TANINO



8ª REUNIÓN TÉCNICA
CATA VERTICAL

29 mayo 2014



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de mayo de 2014 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de mayo, 8ª. REUNIÓN TÉCNICA, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante La Marisquería de Donostia, con la asistencia de los socios que se detallan a continuación: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Alberto Górriz, Fernando García, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Angel Fco. Rodríguez, Gorka Aréjula, Josu Basoco, Juani Lizaso, Virginia Albillos y Martín Aguirre.

Abre la 8ª Reunión Técnica el presidente Txema Benavente agradeciendo la asistencia de los socios a esta Reunión y comenta que ha habido varios socios, que por motivos de trabajo o estar indispuestos no han podido asistir. Informa a los presentes que estas Reuniones Técnicas están teniendo un gran éxito en las Bodegas que han visitado nuestra Cofradía y han presentado sus vinos. Nos comentan que están siguiendo estas Conferencias a través de nuestra página Web, comentándonos algunas de ellas, que les gustaría tenerlas impresas. El secretario ha confeccionado las Conferencias de las Reuniones Técnicas, encuadradas, y se han remitido a las Bodegas. Igualmente son varios los socios que nos envían correos comentando la preparación del director técnico Michel Saunier en la presentación de las Reuniones y las conferencias de "Alto Nivel" que nos ofrece.

Pasa la palabra a Michel Saunier, quien igualmente saluda a los asistentes y comenta que esta 8ª Reunión Técnica corresponde a una Cata Vertical. Expone el Tema: **DIVERSOS TIPOS DE CATA.**



CAPITULOS

- 1.- CATA
- 2.- DEGUSTACIÓN
- 3.- CATA VERTICAL
- 4.- CATA HORIZONTAL
- 5.- CATA CIEGA

CAPITULO 1: CATA

DEFINICIÓN:

Acción de valorar el vino por medio de los sentidos de forma técnica, analítica y objetiva. Ficha de Cata: Descripción de una determinada marca de vino.

CAPITULO 2: DEGUSTACIÓN

DEFINICIÓN:

Acción de probar el vino en la cual intervienen elementos más subjetivos y no se procede de manera sistemática (rellenando una ficha de cata por ejemplo).

CAPITULO 3: CATA VERTICAL

DEFINICIÓN:

Degustación de un mismo vino, pero con diferentes añadas. Se suele hacer con grandes vinos y grandes pagos, que despiertan un interés especial entre los expertos que quieren conocer su evolución y sus posibilidades de guarda.

CAPITULO 4: CATA HORIZONTAL

DEFINICIÓN:

Se catan vinos con una característica común, como puede ser la misma añada, la misma zona o misma variedad de uva. Aquí se comparan los distintos métodos de vinificación entre bodegas; distintos suelos, temperaturas, etc.

CAPITULO 5: CATA CIEGA

DEFINICIÓN:

Es aquella en la que los participantes conocen de antemano los vinos a catar, tipos de uva o añadas. Sin embargo las botellas se encuentran tapadas. Se signa un número a cada botella para identificarlas posteriormente.

LA REUNIÓN TÉCNICA Nº.- 8 TRATARÁ SOBRE:

CATA VERTICAL

VINO A CATAR:

DOMINIO DE ATAUTA – RIBERA DEL DUERO
AÑADAS: 2008 – 2006 – 2005 Y 2003

SE PROCERDERÁ A RELLENAR FICHA DE CATA ADAPTADA Y A COMENTAR LOS DISTINTOS PUNTOS DE VISTA EN TALLERES DE TRABAJO.



Michel Saunier ha encargado poner las cuatro copas frente a los platos para la Cata Vertical de Bodegas Dominio de Atauta recomendando no apurar la copa después de la cata de cada vino para mantener una cantidad y volver a degustarlo al final de haber catado los cuatro vinos. Así se comprobará su evolución, que en la mayoría de las ocasiones cambia.

Entrega las Hojas a los asistentes que van a catar el Vino, explicando la forma de rellenarla: En la Hoja primera hay que ir rellenando todos los apartados; VISTA, OLFATO Y GUSTO, procurando resaltar con un círculo, según la opinión del grupo que va a realizar la cata.

En la Hoja segunda se anotarán las puntuaciones.

Antes de empezar con el primer Vino expone las Bodegas Dominio de Atauta.

BODEGAS DOMINO DE ATAUTA



En la provincia de Soria, en la zona más oriental perteneciente a la denominación Ribera de Duero, se encuentra una población con un pasado vinícola muy patente: más de un centenar de edificaciones entre lagares y bodegas, y un antiguo barrio de bodegas excavadas en arena caliza de hasta 5 metros de altura, cuyos orígenes se remontan a cinco siglos atrás, definen el pueblo de Atauta, con un pasado y un presente muy ligado al vino.

Allí, en el valle de Atauta, se encuentra desde 1999 la bodega Dominio de Atauta. ¿Una singularidad?, la altitud a la que se encuentra el viñedo, entre 950 y mil metros sobre el nivel del mar, en un valle por el que el viento corre constantemente, de oeste a este, limpiando y secando las uvas y proporcionando a las mismas una maduración muy lenta.

En el Valle de Atauta, una zona única por su altitud y sus condiciones extremas, nace uno de los tintos más singulares de Denominación de Origen Ribera del Duero elaborado con uvas de cepas de más de 150 años de antigüedad. Domino de Atauta 2010 se presenta complejo, mineral y lleno de matices, especialmente maridado con esos fugaces manjares propios de esta temporada como son las carnes de caza, las setas y, especialmente, los platos con trufa negra.

La bodega y los viñedos de Dominio de Atauta están en el límite de la denominación de origen Ribera de Duero, en San Esteban de Gormaz (Soria). Es la zona más fría, difícil y la más expuesta a heladas y granizos; pero en compensación, cuando logran sortear los estragos de la climatología, elaboran unos vinos deliciosos.

La bodega Dominio de Atauta forma parte de Avanteselecta, un grupo vitivinícola diferente y valiente que apuesta por elaborar vinos muy especiales en pequeñas producciones, utilizando para ello variedades autóctonas en zonas muy singulares. Con el fin de preservar la riqueza de este valle, hace más de una década se construyó Bodegas Dominio de Atauta, cuya construcción se descuelga cuatro niveles hacia el valle permitiendo elaborar los vinos aprovechando la gravedad y cuidando la excelente materia prima. La bodega cuenta con depósitos de distintos materiales y tamaños para adaptar las distintas necesidades de cada tipo de uva. Entre ellos se encuentran tinajas de maderas, depósitos de hormigón y de acero inoxidable de tamaños que van desde 1.000 hasta 10.000 litros y un parque de 600 barricas, todas de madera de roble francés.

El vino clave de la bodega es Dominio de Atauta, ahora con la cosecha del 2010. Es expresivo, complejo, con fruta madura, pero con un poco de todo, apareciendo tonos especiados, balsámicos, minerales; y una boca potente, carnosa y seria. Cuentan también con Parada de Atauta, más joven con un año en barrica; y tres marcas de vino de pago: La Mala, Llanos del Almendro y Valdegatiles.



La bodega familiar de Miguel Sánchez, quien, tras años de dedicarse a la distribución de vinos de alta calidad, decide crear sus propios vinos con la adquisición de unas 15 ha. de viñedo propio en el valle de Atauta, provincia de Soria, la región más oriental de la D.O. Ribera del Duero. El terruño, verdaderamente complejo; las plantaciones, unas cepas sabias y retorcidas de entre 60 y 160 años repartidas en microparcels.

Miguel Sánchez y Bertrand Sourdais elaboran unos riberas de carácter muy particular, de cepas prefiloxéricas, aplicando métodos biodinámicos y selección parcelaria (trabajan con numerosas pequeñas parcelas) en un entorno increíblemente austero. Un paisaje que, en el pasado, debió de ser esplendoroso pero que hoy sufre un triste abandono.

Para ellos, la personalidad de un vino reposa sobre la base de "un suelo, un microclima, una variedad y una forma concreta de hacer".

Terroir

Es el factor determinante en el carácter de cada uno de los vinos de esta bodega: la diversidad de suelos. 35 tipos de constituciones, exposiciones y orientaciones, que quedan reflejados en el fruto obtenido y posteriormente en sus vinos.

Viticultura

Dominio de Atauta gestiona más de 600 parcelas (15 hectáreas son en propiedad, a las que suman el control de otras 45) de uva Tinto Fino (Tempranillo) sin ningún tratamiento químico.

La edad de las cepas no baja de los 60 años, junto a otras tantas que superan el siglo y medio, y el 80% son prefiloxéricas. El viñedo está plantado en vaso, lo que evita la transpiración del agua, y sólo se emplea estiércol de oveja, sin añadidos químicos de ninguna clase. De este modo, la hierba crece entre las cepas contribuyendo a quitarle vigor a la viña, lo que favorece la concentración de sabores en las uvas.

Vinificación

Se realiza toda manualmente, y siempre en las primeras horas de la mañana porque después los vendimiadores deben soportar altísimas temperaturas. La uva se enfría durante la noche, y se despalilla después. Sólo para los vinos de pago se seleccionan las uvas, una a una, tras su despalillado buscando las de perfecta madurez.

Los depósitos de acero inoxidable los emplean para los pagos de los fondos de los valles porque requieren un mayor control de la temperatura de fermentación, como manera de sacar todos sus aromas de cara al posterior *coupage*. Será después, el reposo del vino en la bodega, lo que le aporte su carácter más moderno.

LOS VINOS PARA LA CATA VERTICAL



DOMINIO DE ATAUTA 2008
RIBERA DEL DUERO
100% Tempranillo

Dominio de Atauta 2008 se elabora con uvas seleccionadas de viñedos pre-filoxéricos de distintos pagos, que junto a una elaboración artesanal y a una crianza de 18 meses en barrica de roble francés aportan una complejidad única a este seductor nato.

Opinión de los críticos

Parker: 91

Peñín : 92

Ficha técnica

Características

La bodega: [Dominio de Atauta](#)

Marca: Dominio de Atauta

Tipo: Tinto Crianza

Año: 2008

D.O.: Ribera del Duero

Grado: 14.5% vol.

Variedad: 100% Tempranillo

Viñedo

Descripción: Situado a 950 metros sobre el nivel del mar.

Edad: 1952

Suelo: Arena sobre roca calcárea.

Clima: Continental con influencias mediterránea.

Elaboración

Vinificación: Despalillado de las uvas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable. 18 días de maceración.

Filtración por placa abierta.

Envejecimiento: Crianza durante 18 meses en barricas de roble francés.

Cata

Vista: Color cereza intenso.

Nariz: Elegante, complejo, cacao fino, expresión frutal.

Boca: Sabroso, potente, lleno, carnoso, retronasal ahumado, taninos secos pero maduros.

Temperatura: 16°C.

Consumo: Consumo óptimo hasta 2015

Maridaje: Carnes rojas, guisos potentes, embutido ibérico.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo 100% D.O. Ribera del Duero

TIPO DE VINO: Tinto 2008 14,5% Vol.

VISTA: PROFUNDIDAD DEL COLOR:: Oscuro. TONALIDAD DEL COLOR: Tinto Granate LIMPIDEZ: Apagado, Turbio. **OLFATO:** INTESIDAD DEL AROMA: Potente AROMAS: Alcohol al principio. Se disipa enseguida. Termina con aroma bastante neutro. **GUSTO:** SABOR: Seco. CUERPO: Mucho cuerpo. ACIDEZ:

Vivo TANINOS: Nivel Mediano. TIPO: Astringente. INTENSIDAD DEL SABOR: Moderado SABORES: Frutos dulces del bosque. Muy suave.



DOMINIO DE ATAUTA 2006

RIBERA DEL DUERO

Tinto Fino

ESTE VINO HA PASADO POR UNA CRIANZA DE 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

Bodega: [Dominio de Atauta](#)

D.O.: [Ribera del Duero](#)

Variedad: [Tinto Fino](#)

Capacidad: 75 cl.

Ficha técnica

Características

Vino tinto de la Ribera del Duero elaborado con uva (Tempranillo) de distintos pagos, con características muy distintas que lo hacen muy especial y singular.

Viñedos

Algunos viñedos son prefiloxéricos con viñas de una edad entre 120-160 años.

La cosecha del 2006 se caracterizó por una lenta maduración de la uva y una vendimia muy larga. Fue una excelente cosecha. La fermentación y la maceración se realiza en acero o tinas de madera dependiendo del origen de la uva. Una vez fermentado y hecha la maceración las uvas son pisadas. La crianza la realiza en el tercer nivel de la bodega en una bodega picada en la roca con humedad natural. Las barricas son de roble francés de distintos toneleros y bosques y cada año se renueva un tercio. La crianza dura entre 12 y 16 meses dependiendo del pago y del viñedo. El vino es embotellado sin filtrar ni clarificar.

Cata

VISTA: De color cereza picota intenso con borde granate. Brillante. Lágrima densa que tinte la copa.

EN NARIZ: Intensos y potentes aromas. La fina madera va dando paso a la fruta roja madura, a los aromas de vainillas, a expresivas notas cremosas, especias dulzonas sobre un buen fondo balsámico.

EN BOCA: Entrada amplia. Paso muy sabroso, carnoso, sedoso. La fruta, la madera y la cremosidad llenan la boca de sensaciones. Taninos muy bien integrados. Acidez equilibrada. Final largo y muy persistente. Un vino redondo y muy elegante.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo D.O. Ribera del Duero

TIPO DE VINO: Tinto 2006 14,% Vol.

VISTA: PROFUNDIDAD DEL COLOR: Profundo. TONALIDAD DEL COLOR: Granate LIMPIDEZ: Brillante

OLFATO: INTENSIDAD DEL AROMA: Potente AROMAS: Madera. Frutas. Vainilla

GUSTO: Seco. CUERPO: Mucho cuerpo ACIDEZ: Vivo TANINOS: Nivel Alto. TIPO: Astringente. INTENSIDAD DEL SABOR: Potente SABORES: Madera, Fruta.



DOMINIO DE ATAUTA 2005

RIBERA DEL DUERO

Tempranillo

Vino tinto Roble 2005. ESTE VINO HA PASADO POR UNA CRIANZA DE 14 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

Bodega: [Dominio de Atauta](#)

D.O.: [Ribera del Duero](#)

Variedad: [Tinto Fino](#)

Capacidad: 75 cl.

Ficha técnica

Características

Vino constituido con el carácter y la suma de los distintos pagos, con las singulares uvas de Tinto Fino. Centenario de viñedos como: La Mata, Punto Alto y Cuesta Moral, entre otros, que se fusionan en Dominio de Atauta. Un vino singular fruto del coupage de uvas.

Nota de cata de Dominio de Atauta 2005

Cata a la vista

Color cereza, picota intenso.

Cata en nariz

Presenta recuerdos afrutados de cerezas y ciruelas, con fondo de hierbas balsámicas.

Cata en boca

En boca es concentrado, sabroso y fresco a la vez.

Un tinto con crianza de la Ribera del Duero elaborado con métodos biodinámicos y selección parcelaria, con una crianza de 17 meses en roble francés. Vino tinto de color rojo guinda con ribete violáceo, de capa media-alta, limpio y brillante. En nariz, inicialmente se muestra tímido, aunque poco a poco comienza a exhibir toda una sinfonía de notas aromáticas de minerales (grafito), empireumáticos (tostados), cacao amargo, eucalipto, especias todo ello con un fondo de fruta negra madura (grosella negra). En boca, presenta una entrada seca, muy fresca, amplia, vino con buen esqueleto arropado por un cuerpo que lo equilibra perfectamente, notas retronasales elegantes de sándalo, fruta madura y café. Final de largo recorrido, con un punto amargo que rompe un poco un conjunto tan equilibrado. Gran capacidad de evolución. Imprescindible con platos de caza y asados castellanos.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo D.O. Ribera del Duero

TIPO DE VINO: Tinto 2005 14,5% Vol.

VISTA: PROFUNDIDAD DEL COLOR:: Oscuro. TONALIDAD DEL COLOR: Picota LIMPIDEZ, Turbio.

OLFATO: INTENSIDAD DEL AROMA: Moderado AROMAS: Inicio madera tostada, se ha ido el aroma y 5 minutos después empieza aroma a frutas.

GUSTO: Semi-dulce. Afrutado. CUERPO: Medio ACIDEZ: Vivo TANINOS: Nivel Mediano. TIPO: Astringente. INTENSIDAD DEL SABOR: Moderado.



ATAUTA 2003 RIBERA DEL DUERO

Elaboración

Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío. El mosto fermentó a temperatura controlada y se crió en barricas de roble francés durante 15 meses.

Dominio de Atauta 2003 es el vino más representativo de la bodega. Un vino tinto elaborado con el ensamblaje de uva de la variedad Tinto Fino, procedente de 23 suelos distintos, de parcelas de la D.O. Ribera del Duero.

Semanas antes de las vendimia, los contrastes de temperaturas entre el día y la noche pueden llegar hasta los 25°C, lo que permite obtener una gama aromática de mayor personalidad. La vendimia viene determinada por los análisis de madurez de cada parcela; se realiza toda manualmente, y siempre en las primeras horas de la mañana porque después hace mucho calor. La uva se enfría durante la noche, y se despalilla después. Se seleccionan las uvas tras su despalillado buscando las de perfecta madurez. La uva entra por la planta superior de la bodega, desde donde cae, por gravedad a los depósitos ubicados en la siguiente planta. En un tercer nivel está la nave de barricas, de roble francés, de las que cada año renuevan un tercio, donde envejece durante 18 meses en barricas de roble francés. Estabilización natural y embotellado sin filtrar.

Color: Tinto

Variedad: Tinta Fina

Graduación Alcohólica: 14,5% Vol

Maridaje Carnes rojas a la plancha, cocido, guisos de caza mayor, ternera rebozada

Vino de color granate muy intenso. Aroma de buena intensidad, con fruta roja, hinojo, con un fondo de cuero, notas mentoladas y también pastelería. En boca muestra una buena estructura, acidez correcta, buena expresión frutal, frutalidad suficiente y un buen final, con taninos dulces.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tinta Fina D.O. Ribera del Duero

TIPO DE VINO: Tinto 2003 14,5% Vol.

VISTA: PROFUNDIDAD DEL COLOR:: Profundo. TONALIDAD DEL COLOR: Granate muy intenso LIMPIDEZ, Limpio.

OLFATO: INTENSIDAD DEL AROMA: Aromático AROMAS: Buena intensidad. Algo de cuero. Frutos rojos.

GUSTO: Semi-dulce. ACIDEZ: Suave TANINOS: Equilibrados. TIPO: Suave. INTENSIDAD DEL SABOR: Potente. SABORES: Frutos rojos. Sin nada de acidez.

El director técnico Michel Saunier Recogió de las mesas las Fichas Catas de los asistentes al Tanino que hemos extractado en el presente reportaje

Volvió a insistir en los cuatro vinos y el orden que se habían servido: 2008, 2006, 2005 y 2003 para volver a probarlos.

Resultado: Como ya se ha expuesto en las notas de la bodega, son vinos sin clarificar, presentando algo de poso. Al volver a probarlos notamos la diferencia entre los mismos, alguno de los cuales, había perdido color e intensidad.

El presidente agradeció a los asistentes la cumplimentación de las Hojas de Cata.

Entre vino y vino se fueron sirviendo los platos de la cena, que se detallan a continuación:

MARIDAJE DE LA CENA



*Tostada crujiente a la aceituna negra
Salmón marinado sobre mousse de queso*



*Ibéricos de bellota:
Jamón y Lomo de caña*



*Begihaundi troceado en su tinta
con timbal de arroz blanco*



*Txuleta de viejo con pimientos del piquillo estofados
y patatas fritas*



Tacos de queso azul

Michel Saunier hace entrega de un DICCIONARIO DEL VINO que sirva de guía para entender el mundo del vino. SE ACONSEJA ARCHIVARLO EN UNA CARPETA PARA UTILIZARLO COMO CONSULTA.

Abierto. Indica que el vino ha perdido su color característico, o que carece de coloración.

Adulterado. Vino al que se le ha añadido alguna sustancia que no formaba parte de su composición original como: agua, alcohol, azúcar, etc. La adulteración puede ser accidental (suciedad en un depósito) o debida a prácticas fraudulentas.

Afinado. Vino equilibrado tanto en aromas como en sabor, también se define como el conjunto de operaciones realizadas durante la elaboración del vino, encaminadas a la obtención de un vino de calidad.

Afrutado. Se dice de los vinos que aportan aromas y recuerdos a fruta.

Agresivo. Vino con sabor y aromas desagradables, penetrantes y que generalmente son ocasionados por un exceso de taninos, bien por una excesiva permanencia en barrica, sometimiento a Chips o uvas poco maduras. Vino cuya cata sensibiliza al catador para continuar.

Airear. Consiste en decantar el vino. Se realiza con aquellos vinos que han permanecido mucho tiempo en la botella, en especial con los reserva y gran reserva.

Almendrado. Aromas y sabores propios de algunos vinos que recuerdan este fruto seco.

Almizcle. Aromas con cierto recuerdo animal.

Amorotado. Este adjetivo se suele utilizar para describir el color y las irisaciones que presentan los tintos en los bordes de la copa.

Antocianos. Son las sustancias que dan color a los tintos y rosados. Se encuentran en el hollejo de la uva.

Aristas. Es la sensación de aspereza que pueden presentar algunos vinos, procedente de los taninos de la uva o la madera. También se llaman puntas, de ahí que se diga que, con el tiempo, el vino se redondea y se va limando

Aroma. Sensaciones olfativas que genera un vino. Se habla de aromas primarios cuando recuerdan a la fruta y a la uva. Los secundarios son los que se generan en la fermentación. Los terciarios se desarrollan durante la crianza en barrica y el envejecimiento en botella. Son los de mayor complejidad.

Aspereza. Primera impresión que se percibe como consecuencia de la tanicidad de un vino.

Astringencia. Sensación de dureza que dan en la boca algunos vinos con mucha carga de taninos, que puede proceder de la propia uva y del contacto del fruto con la madera. Esta sensación se va suavizando con el paso del tiempo, según se redondea el vino.

Barrica. Recipiente de madera que se utiliza en los procesos de crianza y envejecimiento de los vinos. Las más usadas son las bordelesas, de 225 litros de capacidad.

Bouquet. Designa el conjunto de sensaciones olfativas de un vino en su momento de plenitud..

Capa. Se refiere al color del vino, donde se concentra la mayor carga de color.

Carnoso. Se dice de un vino con estructura en boca, con cuerpo.

Cata. Análisis sensorial de un vino. Se realiza a través de tres fases: la visual, la olfativa y la gustativa. Puede ser cata ciega cuando el catador no conoce ningún dato de la marca ni del vino. La cata vertical consiste en el análisis de un mismo vino que procede de distintas añadas.

Catavinos. Copa normalizada que emplean habitualmente los profesionales en la cata.

Caudalía. Medida de tiempo. Gracias a ella se mide la duración de las sensaciones sensoriales de un vino. Equivale a un segundo.

Cereza. Color que se utiliza para referirse a las cualidades cromáticas de algunos vinos que recuerdan a esta fruta. En función del grado de intensidad también puede utilizarse el término «rojo cereza picota».

Ciruela. Cualidades en el aroma y el sabor que aparecen en algunos vinos, y que recuerdan a esta fruta.

Cobrizo. Color o tono rojizo dorado, que recuerda al cobre, y que pueden presentar algunos blancos y tintos viejos en la copa.

Concentrado. Se dice de aquellos vinos con gran equilibrio en parámetros generosos de color, grado, taninos y fruta.

Contraetiqueta. Es la etiqueta que aparece en la parte posterior de la botella. Puede indicar la denominación de origen o facilitar información al consumidor.

Corto en boca. Se dice de aquellos vinos ligeros en boca, con poca riqueza de matices y leve presencia de acidez y alcohol.

Crianza. Proceso al que se somete un vino para su envejecimiento. La crianza puede realizarse tanto en bodega de roble como en botella. No obstante, se pueden encontrar vinos que sólo han envejecido en el cristal.

Cubierto. Adjetivo para definir el color intenso, profundo y denso de un vino en la copa.

Cuero. Es una de las series aromáticas que recuerdan las pieles curtidas, el cuero.

Duela. Cada una de las piezas que componen una bodega. Se utiliza en sentido metafórico para indicar que un vino ha envejecido en roble o que recuerda una madera concreta.

Duro. Sirve para definir a aquellos vinos que todavía no han completado el proceso de redondeo. También se utiliza para designar a los vinos con gran carga de taninos.

Evolucionado. Son aquellos vinos que han pasado ya el momento óptimo de consumo. A partir de aquí la curva de evolución comienza a descender.

Ficha de cata. Se refiere al cuaderno de notas o al impreso donde aparecen recogidas las características de un vino. También es el documento donde los catadores reflejan su opinión sobre un vino y donde incluyen las características de sus tres fases: visual, olfativa y gustativa.

Feromonas. Sustancia cebo para atraer al macho. "polilla de la vid". La polilla de la vid se convirtió en una plaga que causa grandes pérdidas en la producción vinícola. Al mismo tiempo, la fumigación con agroquímicos está produciendo graves deterioros ambientales. Por eso, los científicos crearon un pesticida a base de un hongo que no afecta al medioambiente

Filoxera. Insecto nocivo que provoca enfermedades en las viñas. En el último cuarto del siglo XIX esta plaga, procedente de América, se extendió y acabó con gran parte del viñedo español. De aquí que también se utilice el término «viñedo prefiloxérico» para referirse a las viñas centenarias que resistieron esta enfermedad.

Floral. Característica del aroma de un vino en el que aparecen los recuerdos a flores.

Fresa. Término muy utilizado para definir una gama de color en los vinos rosados.

Frutal. Razón de ser de un vino. Se utiliza para designar a los vinos que mantienen, en el aroma y en el sabor, todo el componente primario procedente de la uva.

Generoso. Se trata de vinos de crianza biológica o encabezados, sometidos a largos procesos de envejecimiento y con un alto contenido alcohólico.

Goloso. Describe a aquellos vinos con sensaciones dulces y untuosas en boca.

Grado alcohólico. Relación entre el volumen de etanol y el volumen total del vino. Se describe en porcentajes. Ejemplo: vol% 13°.

Graduación. Cantidad de alcohol en 100 litros de vino.

Herbáceo. Aromas vegetales, propios de variedades blancas y tintas, que aportan una viveza y toques aromáticos característicos a los vinos.

Intensidad. Vocablo que se utiliza para medir el grado del aroma y del color de un vino.

Irisaciones. Reflejos o matices que aparecen en el color del vino y que se aprecian en los bordes de la copa o al trasluz.

Jerez. Vocablo utilizado para designar a la uva blanca jerez-palomino.

Joven. Término empleado para definir vinos con un máximo de dos años de vida, que todavía mantienen gran parte de su expresión frutal.

Largo. Se dice de aquel vino con sensaciones aromáticas y gustativas persistentes.

Levaduras. Se refiere a aquellos microorganismos responsables de la fermentación alcohólica del vino.

Maceración carbónica. Elaboración de tintos en la que las uvas enteras forman parte de la fermentación con el mosto. Se denomina fermentación intracelular. Tiene su origen en el madreado tradicional.

Madera joven. Esta expresión se utiliza para indicar que los vinos han envejecido en madera nueva de roble.

Mineral. Serie aromática que aporta a los vinos toques terrosos y minerales como expresión del terruño.

Mosto. Zumo de la uva anterior a la fermentación alcohólica.

Nariz. Una de las tres fases de la cata. También se utiliza para referirse al conjunto de sensaciones olfativas del vino.

Nervio. Se dice de un vino con brío, con mucha viveza.

Noble. Vinos sometidos a un período mínimo de envejecimiento de 18 meses en total, en recipiente de madera de roble, en capacidad máxima de 600 litros o en botella.

Ojo perdiz. Término que sirve para definir el color de algunos vinos, con ciertas tonalidades rojas características.

Organoléptico. Término de cata. Conjunto de sensaciones sensoriales que se perciben en un vino.

Orujo. Son los residuos que se obtienen después de prensar los hollejos de la uva. Sirven para elaborar los aguardientes.

Oxidado. Se dice de aquellos vinos que han perdido la juventud y evolucionan perdiendo color.

Pago. Paraje o sitio rural con características edáficas y de microclima propias que lo diferencian y distinguen de otros de su entorno.

Pajizo. Adjetivo que sirve para definir el color amarillo característico de la capa de algunos vinos blancos, que recuerdan los tonos paja.

Perfumado. Vinos que presentan intensidad de aromas y fragancias sutiles.

Piel de cebolla. Color propio de algunos vinos rosados que presentan tonalidades menos intensas que se asemejan al color de las capas que envuelven a las cebollas.

Podredumbre. Enfermedad que afecta a algunas uvas en su momento de maduración. En ocasiones se provoca para elaborar vinos botryticos.

Redondeado. Se utiliza para definir a aquellos vinos que han alcanzado su momento óptimo, cuyas aristas se han ido limando en la botella. Han alcanzado el equilibrio en todas sus características.

Roble. Vocablo muy utilizado en la crianza de los vinos. Se refiere al árbol de donde procede la madera con la que se fabrican los envases usados para envejecer y madurar los vinos. El más utilizado es el roble francés y americano.

Rojo picota. Gama cromática de algunos vinos tintos que, por su intensidad, recuerdan a estos frutos con violáceos

Rojo teja. Color rojizo suave que aparece en los tintos de largo envejecimiento.

Rubí. Color rojo brillante que recuerda las tonalidades de esta piedra preciosa. Se aprecia en los primeros años de un vino.

Sabroso. Cualidad de algunos vinos, muy ricos en matices, que satisfacen plenamente en la fase gustativa por sus cualidades.

Tabaco. Aromas que aparecen en algunos vinos con recuerdos a tabaco. Es propio de algunos varietales. Aparece en vinos con más de dos años.

Semidulce. Tipo de vino que ofrece sensaciones golosas en el paladar, y que se caracteriza por contener unos 40g/l de azúcar

Semiseco. Se utiliza para categorizar a los vinos espumosos, con una presencia de azúcares de entre 35 Y 50 g/l.

Tánico. Con muchos taninos, a causa de una excesiva crianza en roble o prolongada maceración en la elaboración.

Tanino. Sustancias táctiles que percibe el degustador y que proceden del hollejo de la uva.

Tostado. Aromas que aporta la madera a los vinos sometidos a crianza que recuerdan a la madera quemada, tostada.

Vainilla. Aroma especiado, muy propio de vinos criados en roble.

Varietal. Vino elaborado con una determinada variedad de uva, que reúne las características de la cepa de la que procede.

Vegetal. Aromas de vino que recuerdan a hierba húmeda, heno y tallos.

El secretario comenta a los asistentes que el próximo día 12 de abril se va a celebrar una ACTIVIDAD SOCIAL. Se enviará comunicación para este evento, ya que las plazas son limitadas.





El presidente Txema Benavente cerró la Reunión de Capítulo, agradeciendo el trabajo de nuestro director técnico Michel Saunier, la asistencia de los socios del Tanino y al restaurante La Mariskería, en especial a Javier García Berrueta, por la “puesta a punto” del servicio de vinos, copas y maridaje de la cena, que según la opinión de los asistentes ha estado muy correcta. El secretario se encargará de enviar Copia de Acta a todos los socios del Tanino, para que los que no han podido asistir tengan conocimiento de esta 8ª REUNIÓN TÉCNICA.

Donostia, 29 mayo 2014.