

# Cofradía del Vino El Tanino Reunión de Ciclo





Bodegas HABLA

26 junio 2014



#### **ACTA DE LA REUNIÓN**

El día 26 de junio se celebró el Capitulo de la Cofradía del Vino EL TANINO correspondiente al mes de Junio 2014, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante La Mariskería en la capital donostiarra.

El presidente saludó a los asistentes a la Reunión de Ciclo, comentando que en esta ocasión nos visita Bodegas HABLA con unos vinos que por fín damos cumplimiento a degustar y catar vinos de otras latitudes de País. Vinos que habíamos catado en la reciente visita a la bodega, situada en tierras extremeñas, Trujillo.

Presentó a Mercedes Suárez, Bióloga, enóloga y directora técnica de la bodega, que vino acompañada de su esposo Fernando. Presentó a Ramón Fontenla, delegado comercial de la bodega y a José Javier Vázquez, de Distribuciones Ardanbera. Comentó igualmente la visita que junto al secretario se hizo a la bodega, comprobando "in situ" la calidad de los vinos que se iban a degustar y catar en esta Reunión de Ciclo.

Comenzamos el Capítulo del mes de junio con Bodegas HABLA. En esta ocasión damos entrada a un nuevo socio: Sebas Olaizola, conocedor del



Compromiso que tenemos en la Cofradía El Tanino, comunicado en la Carta de Presentación. El Sr. Olaizola es la tercera vez que nos visita y ha decidido pertenecer como Socio en El Tanino. Queremos darte la Bienvenida y desear que disfrutes de la Catas y de nuestra compañía y si te sobra un poco de tiempo, que empujes del "carro" .Un aplauso para el nuevo socio y para todos los asistentes. Me sigue llenando de satisfacción observar que cada vez hay más socios que se involucran en la gestión de la Cofradía. Correos, opiniones de varios socios/as, que le llegan al secretario y me las hace llegar.

Sin más, el secretario dará paso a presentar a los socios e invitados que han asistido a esta Reunión, para luego pasar el testigo a Mercedes Suárez.

El secretario Jesús Rodríguez presentó a los asistentes a la Reunión: José María Benavente, presidente, lñaki Galarza, Fernando García, Patxi Rodríguez, José Luis Pérez, Susana Etxarri, Angel Fco. Rodíguez, Amaia Sanzberro, acompañada de su esposo, Josu Basoco, Martín Arregui acompañado de su esposa, Virginia Albillos, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Javier Aurrekoetxea, acompañado de su esposa Rosa Gómez, Juan Carlos Gorospe, Aitor Larramendi, y por parte de Bodegas HABLA; Mercedes Suárez, acompañada de su esposo Fernando Pulido, Ramón Fontenla y José Javier Vázquez. El secretario pasa la palabra a Mercedes Suárez:



Mercedes comenzó exponiendo Bodegas HABLA:

Bodegas HABLA cuenta con el equipamiento más avanzado para lograr los más altos estándares de calidad. La gestión individualizada de la finca les permite ejercer un control absoluto de la uva desde la planta hasta la barrica. Cada parcela tiene un depósito asignado, cuyo contenido a su vez tiene una correspondencia con un número determinado de barricas. Las decisiones en cualquier fase del proceso nunca son globales, sino totalmente individualizadas y específicas a las necesidades concretas del producto en sus distintas etapas.

Bodegas Habla es una joven bodega de Extremadura pero es también un valioso proyecto de investigación y desarrollo (I+D) al servicio de la viticultura y la vinificación.



**Bodegas Habla**, está situada en Trujillo, uno de los hermosos conjuntos históricos-artísticos y arquitectónicos de España y de visita obligatoria. La bodega está rodeada de sus viñedos con ocho variedades de uva, seis tintas y dos blancas un lugar espectacular que junto con el edificio premiado por su diseño hace del entorno un lugar paradisiaco para los amantes de etnoturismo.

Esta bodega siempre ha apostado por vinos de alta gama, únicos, de máxima calidad, llevando al detalle la excelencia y haciendo vinos irrepetibles como puede ser el vino Habla del Silencio, la marca insignia, un vino de etiqueta a un precio bueno.

El Habla del silencio, está elaborado con syrah, tempranillo y cabernet sauvignon, con marcado color, aromas intensos y de boca suave y fresco. Otros vinos de Bodegas Habla son: Habla 9 de ensamblaje de tempranillo, cabernet sauvignon y petit vedot y el Habla 10, un vino exuberante y sofisticado.

José Civantos y Juan Tirado, propietarios de la bodega, han apostado por las técnicas más avanzadas y la más moderna tecnología, y han sabido rodearse de grandes expertos a la hora de elaborar sus vinos, vinos únicos e irrepetibles para cada añada que comercializan bajo una misma marca, Habla, con un diseño original e identificados por un número: Habla Nº 1, Habla Nº 2 y Habla Nº 3 en la primera añada (2005), Habla Nº 4 y Habla Nº 5 en la segunda (2006). Porque, cada año, "la naturaleza crea obras únicas. Por eso Habla tiene su propio número".

Bodegas Habla es el resultado de un sueño de dos emprendedores que querían conseguir un vino exclusivo, excepcional y de lujo en una tierra que todavía tiene mucho que decir en el mundo del vino como es Extremadura.

Esta aventura empresarial desembarcó en tierras de conquistadores, concretamente en las de Francisco Pizarro, donde comprobaron que el terruño que buscaban lo habían encontrado en torno a suelos pizarrosos y poco fértiles.

Una tierra ácida, de escasa humedad y con grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche, con un microclima específico para conseguir la mayor expresividad de cada una de las variedades plantadas, fueron otros de los factores claves para que, a partir de 1999, Habla se asentara en esta zona.

Las variedades elegidas fueron algunas autóctonas como la Tempranillo, y principalmente otras foráneos como la Cabernet Sauvignon, la Syrah y la Petit Verdot. Estas son las variedades que expresan los rasgos de carácter de este terruño en su máximo esplendor: La Tempranillo es la voluptuosidad; la Cabernet Sauvignon es el carácter; la Syrah es la exhuberancia y la Petit Verdot la profundidad.

Hace ocho años los empresarios José Civantos y Juan Tirado empezaron a gestar el proyecto de Bodegas Habla. Desde la elección del terreno en Trujillo hasta el método de elaboración, que combina la tradición mediante un proceso completamente ecológico en el que se seleccionan las uvas manualmente y la introducción de nuevas y pioneras tecnologías.

Justo al ladito de Trujillo (al otro lado de la Nacional V), y en un amplio espacio rodeada de su viñedo se encuentran las Bodegas Habla, una moderna apuesta enológica que ha buscado desde el inicio revolucionar a su modo el mundo del vino.

Lo hicieron desde la construcción de la propia bodega, un ambicioso proyecto que le ha valido la popularidad en toda la región, y lo hicieron en los caldos y, sobre todo, en el marketing. Los vinos Habla, excelentes, son distintos desde que ves sus botellas y sus etiquetados. Así como toda su comunicación. Así, cada año el vino es de una "marca" diferente. Número 1, nº2, nº3... Porque cada año el clima es distinto y el vino también.

### Viticultura

El viñedo está dividido en 68 parcelas cuyos parámetros presentan valores y medidas perfectamente homogéneos, lo que les permite un tratamiento óptimo e individualizado.

Realizan análisis científicos de cada terreno así como de sus características climáticas, con técnicas como la teledetección o la fotografía de infrarrojos, muy a tener en cuenta a la hora de elaborar un vino determinado.

Es tal la minuciosidad en bodegas Habla, que cada parcela es cuidada de forma específica e individualizada por un viticultor experto.

### Elaboración

La uva recién vendimiada es seleccionada a mano, una a una. Solo durante este proceso, más de un 25% de lo recogido es descartado. Con este fin también se realiza una poda en verde durante los primeros meses de verano.

Todo el movimiento de la uva cuando ya está en bodega se realiza por gravedad para preservar su estado óptimo de cara a la maceración. La uva llega intacta a los depósitos a una temperatura constante de 6°C.

En Habla solo se utilizan procedimientos mecánicos para que no crezca hierba en la línea de las cepas y controlar el crecimiento de las calles. Caminar despacio por los viñedos aunque no haga un día soleado, te reconcilia con la vida.

Todo el proyecto de Bodegas Habla se guía por una idea sencilla, ser el referente de vino de lujo en el futuro, precursores de lo que está por venir, tanto en viticultura como en enología. Los pilares principales de este proyecto son: máxima calidad y originalidad Con ideas propias y empleando los métodos y técnicas más avanzadas de los que se dispone, así como todo el talento creativo y el saber del que se rodean. No existen secretos, sólo mucho trabajo, autoexigencia y espíritu de humildad. Siempre están dispuestos a escuchar y aprender cualquier cosa que les ayude a mejorar. No les fue fácil encontrar el terruño donde hacer el tipo de vinos que soñaban desde un principio, una tierra que obligara a sacar lo mejor de sí misma pero a cambio dotara a las variedades elegidas de una fuerte personalidad para así producir unos vinos únicos. En esta tierra que ya los griegos cultivaron hace dos mil quinientos años, se alza el edificio que acoge la bodega, una de las más avanzadas de nuestro país. Tierra difícil, finca de pizarra, poco fértil. Exigente, pero que sabe cómo cuidar la planta la cual lidia para sobrevivir. Al no recibir suficiente agua, se esfuerza por encontrarla ella misma, da poco, pero de lo mejor de si misma. De esta forma la uva habla con sus aromas en el vino, de donde está plantada. Las variedades cultivadas son: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah y Petit Verdot, cada una toma de la tierra rasgos que hacen descubrir matices nuevos.



## BODEGAS HABLA – VINOS A DEGUSTAR Y CATAR EN LA REUNIÓN DE CICLO, JUNIO 2014



HABLA DE LA TIERRA

HABLA DEL SILENCIO

HABLA Nº. 12

HABLA Nº.11





### HABLA DE LA TIERRA / 2011

Hoja de tomate / anís / higo / granada

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedad de uvas Tempranillo 60% / Cabernet Sauvignon 40%

Graduación alcohólica: 14% Vol Tiempo de crianza: 4 meses Barrica: Roble francés

Viticultura: Ecológica

Habla de la Tierra 2011- ¡¡¡ El nuevo vino de La Bodega Habla !!! Tinto con 4 meses de Crianza en roble francés. Tempranillo y Cabernet Sauvignon.

Este vino es la puerta de entrada al mundo HABLA, un vino en el que han buscado mantener la filosofía HABLA, poniéndolo al alcance del bolsillo más ajustado que, no obstante, desea disfrutar de un placer especial cada día.

**Color**: granate, cereza intenso, característicos de todos sus vinos. Con ribete violáceo, en copa se presenta brillante y limpio, con una lágrima densa.

**Aroma:** atrevido y diferente al resto. Los toques a hoja de tomate, anís y flor de manzanilla evocan a la tierra donde maduran sus uvas. El aroma a higo recuerda al látex que brota de la hoja de la higuera: entre dulce y amargo.

**Boca:** es fresco y chispeante, evoca la sensación de comer una granada, dejando un regusto a fruta fresca que hace desear volver a tenerlo en la boca.

Una tentación imposible de rechazar a un precio sorprendente que enamora a los paladares más curiosos y exquisitos.

#### CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE VINO: Tinto de un buen tono de color

FASE VISUAL: COLOR, Rojo picota. RIBETE, Rubí. LAGRIMAL, Marcado y persistente

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA, Moderada. TIPO DE AROMAS, Fruta. AROMA PRINCIPAL,

Frambuesa. COMPLEJIDAD AROMÁTICA, Alta complejidad

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA, Astringente, amargo. GUSTO EQUILIBRADO, Bastante

equilibrado. FINAL DE BOCA, Persistencia. Astringente

**PUNTUACIÓN** (1 AL 10): **7,5** 







**HOJA DE TOMATE** 

ANÍS

HIGO

**GRANADA** 



### **HABLA DEL SILENCIO / 2011**

Cereza / moka / romero / pimienta / grosella

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedad de uvas: Syrah 50% / Tempranillo 30% / Cabernet

Sauvignon 20%

Graduación alcohólica: 14,5% Vol Tiempo de crianza: 6 meses

Barrica: Roble francés Viticultura: Ecológica

En el año 2000 nació un proyecto de vanguardia que revolucionó el concepto de los vinos de Extremadura: Bodegas Habla. Situada en Trujillo, dispone de características peculiares para hacer un vino de mucha calidad: tierras ácidas con textura de pizarra, terrenos poco fértiles muy exigentes en el trabajo diario y fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche que hacen que estos vinos sean finos y elegantes.

Habla del Silencio es el hermano pequeño de Habla, y realmente presenta muchas de las virtudes de su hermano mayor, aunque, por supuesto, más fácil de beber. Una muy buena opción para conocer los vinos de Extremadura y de esta bodega.

Su denso y potente color púrpura de moras negras nos introduce en un mundo de ricos, atractivos y atrevidos aromas a nuez moscada, grafito, grosellas, casis (aromas muy concretos que encontramos en los champagnes rosés), y, tras agitarlo, aparecen con elegancia aromas de hongos, crema, pastelería. Si cerramos los ojos y nos acercamos la copa, encontramos esencias de champagne: ¡impresionante! Rico, rico, rico y... ¡boommmmm!: puros fuegos artificiales en boca, una entrada bien amplia, fresca y completamente

esférica (balón). En su recorrido, el vino tiene mucho que contar (tiene mucha materia y potencia). Déjenlo pasear un buen rato por la boca y verán cómo va aumentado hasta acabar con un estallido. Habla del Silencio, para los fanáticos de las emociones fuertes.

Color: De color cereza, muy cubierto, con matices violetas.

**Aroma:** En nariz es intenso y complejo, con aromas de cereza, mora, menta, pimienta y grafito.

Boca: Resulta un vino goloso, carnoso y fresco, con notas a fruta y bombones de licor de cereza.

Un vino carnoso, potente, con aromas balsámicos, minerales, fruta madura y una boca persistente.

#### CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

**TIPO DE VINO: INTENSO** 

FASE VISUAL: COLOR, Intenso a cereza. LAGRIMAL, Muy fino

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA, Bastante intenso. TIPO DE AROMAS, Fruta roja, Minerales

**FASE GUSTATIVA:** ENTRADA EN BOCA, Astringente, fresco, goloso. PASO DE BOCA, Sensación agradable. FINAL DE BOCA, Persistente MOMENTO DE CONSUMO, El vino no estaba fresco.

NOTA: Plato no apropiado, complejidad de sabores.

PUNTUACIÓN (1 AL 10) 7





### HABLA Nº 12 / 2011

Mango / frambuesa / lavanda / sotomonte / hinojo

Tipo de vino: Tinto crianza Variedad de uvas: Syrah 100% Graduación alcohólica: 14,5% Vol Tiempo de crianza: 12 meses Barrica: Roble francés Viticultura:

**Ecológica** 

Tenemos el placer de presentaros en primicia el nuevo número monovarietal de Habla, su número 12, correspondiente a la añada 2011. Un exuberante Syrah que sigue la senda de sus predecesores, en especial del exitoso y agotado en bodega, Habla Nº 10, del que a nosotros nos quedan las 10 últimas botellas. Delicioso y con gran amplitud en nariz, donde resulta especialmente elegante; y en boca, donde se muestra frutal y muy envolvente. Todo ello acompañado con un color espectacular que incita los sentidos.

**Color:** Este 100% Syrah presenta, en línea con sus antecesores, el atractivo y profundo color granate característico de la ciruela.

Aroma: En nariz es una mezcla de frutas exóticas, mango, maracuyá, y

piña, con frutas rojas de zarza como la frambuesa o la mora. Todo ello enderezado con toques finales de lavanda, lilas, violetas e hinojo. El resultado es una nariz elegante y serena, redondeada con aromas a bosque.

**Boca:** Habla 12 en boca es la revelación sincera de lo que se aprecia en nariz. Su paso es lento, agradable, fresco y persistente. Su gusto es envolvente, haciendo recordar las frutas y las flores que aparecen en la nariz. Su final es mineral, pizarroso y con los toques característicos de regaliz.

En pocas palabras, un Syrah delicioso y con gran amplitud en nariz y boca, con un color espectacular que incita los sentidos.

#### CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

**TIPO DE VINO:** Es un vino para beberá cualquier hora. Sabroso

**FASE VISUAL:** ASPECTO, Limpio, no turbio COLOR, Picota, RIBETE, Denso, Anillo fino. LAGRIMAL, Marcado, y aunque baja, se mantiene.

Marcado, y aunque baja, se manuene.

**FASE OLFATIVA:** CALIDAD DE AROMAS, Mina de lápiz TIPO DE AROMAS, El alcohol no predomina, no satura. AROMA PRINCIPAL, Fruta, Madera

**FASE GUSTATIVA:** ENTRADA EN BOCA, Suave, relegado, profundo. PASO DE BOCA, Agradable, suave, pero con persistencia de sabores. FINAL DE BOCA, Suave pero perdura. MOMENTO DE CONSUMO, A todas horas, no hace falta comida porque está muy bueno.

NOTAS: Maridaje muy bueno, no enmascara el sabor de la comida y apetece seguir bebiendo. A destacar el envase, muy original, no te permite ver lo que queda y te quedas con ella. Botella no típica de vino, más de aceite o de vinagre de Módena. Como dato final: ES UN VINO PARA BEBER.

**PUNTUACIÓN** (1 al 10): **9** 











.....MANGO

**FRAMBUESA** 

SOTOMONTE



# HABLA Nº 11 / 2010

Membrillo, jara, tilo, cuero, nuez

Tipo de vino: Tinto crianza

Variedad de uvas: Cabernet Sauvignon 60% / Tempranillo 25% /

Petit Verdot 15%

Graduación alcohólica: 14,5% Vol Tiempo de crianza: 12 meses

Barrica: Roble francés Viticultura: Ecológica

Vino que se cata en primicia en la Cofradía del Vino El Tanino, ya que aún no ha salido al mercado.

**Color:** Habla nº 11 presenta un vibrante rojo cereza, nítido e intenso que agrada a la vista desde el primer instante en la cata.

**Aroma:** Es un vino complejo en su definición, ya que sus numerosos matices tienen una expresión llena de sutilezas y complejidad. Destacan los aromas dulces de fruta del membrillo, toques de gominolas, de mora y chocolate negro. Súbitamente van apareciendo notas de menta, jara e infusión de manzanilla y flor de tilo con fondos de tierra y regaliz. Habla nº 11 es como un perfume que embarga los sentidos.

Un ensamblaje refinado y espectacular que hará las delicias de los paladares más sofisticados.

### **CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO**

TIPO DE VINO: SENSACIONAL

FASE VISUA. COLOR, Rojo, tirando a rubí RIBETE, Rojo. EVOLUCIÓN, Intenso

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA, Intenso, Complejidad aromática. TIPO DE AROMAS, Fruta,

cedro, bosque.

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA, Penetrante. PASO DE BOCA, Persistente

NOTA DE LA MESA: Un gran vino. Un gran descubrimiento: el vino de Extremadura. Mejor que el de otras

famosas D.O.

**PUNTUACIÓN** (1 al 10): **9,1** 











CUERO







### **CENA MARIDAJE**



Panceta a los tres gustos: ¡¡¡Algo divertido!!!

Adobada, Cocida, Con salsa de soja



Ensalada de Txangurro (desmigado) con Tomate concasse y beicon crujiente



Risotto de hongos con foie a la plancha



Solomillo a las salsas con panaderas



Panchineta con chocolate caliente

Maitane, responsable del restaurante, comentó, que el maridaje se había realizado catando los vinos y maridándolos con la cena elaborada en la cocina de La Mariskería, bajo el Menú que aconsejó el Basque Culinary Center de Donostia. Los asistentes dedicaron una gran ovación, comentando que había sido la cena más inteligente, con los vinos de HABLA, que habíamos degustado.

Con el café se hizo entrega a Mercedes Suárez la Placa recordatorio del Tanino Para que la haga llegar a Bodegas HABLA. Hizo la entrega el presidente Benavente y la socia Susana Etxarri.

El presidente Benavente cerró el Capítulo agradeciendo a los asistentes la atención prestada a la Conferencia que nos había ofrecido Mercedes, a los vinos aportados por HABLA, al restaurante por el equipo de cocina y servicio que estuvo en todo momento atentos a los asistentes, y a la confección y la puntuación que se había optenido, comentando que es la puntuación más alta a una bodega que se ha realizado en la Cofradía El Tanino.

























Ahora comprendemos el nombre de HABLA a los vinos de Bodegas y Viñedos de Trujillo: Miguel Ángel golpeó la rodilla derecha de su Moisés, su creación más realista, diciéndole HABLA, sintiendo que era la única cosa que faltaba por extraer al mármol. En homenaje al genial artista italiano y con ese mismo espíritu de perfección, presenta sus vinos HABLA; unos caldos sobresalientes que apelan a los sentidos y al disfrute de las cosas exquisitas. Vinos de lujo, con una concepción moderna y que aúnan la máxima calidad con la originalidad; desde los métodos y procedimientos de elaboración hasta los últimos detalles de su presentación, con especial mimo en todos los aspectos de diseño de marca y de producto.