



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Capítulo Julio



Bodegas

Miguel Ángel Muro

17 julio 2014



Cofradía del vino

El Tanino®



Iniciamos este Acta de la Reunión del 17 de Julio, a escasos metros de la playa de la Concha. Reunión celebrada en el restaurante Lanziego con Bodegas Miguel Ángel Muro.

El presidente abrió la Reunión de Ciclo presentando a los hermanos Laura y Miguel Ángel Muro de Bodegas Miguel Ángel Muro, que en esta Reunión han venido a presentar los vinos de su bodega. Agradece a Oscar Cintero, distribuidor de la bodega en Gipuzkoa, por haber hecho posible esta reunión. También hace referencia al trato que nos dispensaron en la reciente visita a la bodega, presidente y secretario, donde nos dispensaron toda serie de atenciones. Saludó a los socios/socias e invitados y comentó para todos los presentes los Capítulos con Bodegas y Reuniones Técnicas que habíamos realizado en este año 2014 hasta la fecha.



30 enero: Bodegas Valenciso
27 febrero: 7ª. Reunión Técnica "Las grandes Cepas"
25 marzo: Bodegas Ramón Bilbao
24 abril: Bodegas Baigorri
29 mayo: 8ª. Reunión Técnica "Cata Vertical"
26 junio: Bodegas Habla
17 julio: Bodegas Miguel Ángel Muro

Comenta igualmente que tenemos cubierto el resto del año, después de vacaciones, con la 9ª. Reunión Técnica "Cata Horizontal", que está preparando el director técnico Michel Saunier, y por bodegas que ya nos han confirmado la Cata con sus vinos.

Nuevamente agradece la asistencia a la celebración de este Capítulo en fechas no habituales, debido a las fiestas de este final de mes.

Pasa la palabra al secretario que presentará a los asistentes a la Reunión y hará un breve comentario de la visita a Bodegas Miguel Ángel Muro y a las diferentes variedades de uva con las que se han elaborado los vinos que vamos a catar.

El secretario, Jesús Rodríguez, presenta a los socios/as e invitados José M^a Benavente, Jorge Grandes, Josean Badallo, Fernando García, Angel M^a Rodríguez, José Luis Pérez, Javier Angustina, Susana Etxarri, Joseba Landa, Alberto Górriz, Jon Erzibengoa, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Gorka Sedano, David Gómez, Manu Carrasco, Rosa Benito, Antxon Izaguirre, Mariaje Melchor, Rosa Vega, Javier Aurrekoetxea, Hugo Martín Vega, Juan Antonio Salcedo, Antonio Salvador.

Comenta la visita realizada recientemente a la Bodega. Destaca que en el Acta de la presente Reunión y con permiso de los hermanos Muro, se presentarán con detalle las uvas con las que se han elaborado los vinos que vamos a catar.



El presidente y secretario destacan los puntos siguientes, que nos informaron los hermanos Muro: Los viñedos de Bodegas Miguel Ángel Muro tienen un gran privilegio. Están situados en un desnivel hacia el río Ebro. Orientados al sur, a una altitud que oscila entre 450 y 570 metros, recibiendo la mayor cantidad de luz solar, y con escasas precipitaciones a lo largo del año, alrededor de 380 litros. Viñedos preservados de los fríos del Norte por la sierra de Cantabria. Todas estas características aportan a sus uvas una gran personalidad, base fundamental para la elaboración de sus excepcionales vinos de calidad.

Otro dato quiero apuntar; Los viñedos de la bodega están situados en Rioja Alavesa, Comunidad del País Vasco. Atravesando el río Ebro estamos en Rioja Alta, Comunidad de La Rioja, todos ellos con D.O. Rioja, pero hay un dato importante; la uva de estos viñedos de Bodegas M.A. Muro presentan unos granos de uva más pequeños, con un hollejo más duro, más carnoso, que hace que las variedades de uva sean superiores.



El secretario pasa la palabra a Miguel Ángel Muro, enólogo y director técnico de la Bodega.



Miguel Ángel agradece a los asistentes el recibimiento de los socios/as e invitados del Tanino para catar los vinos de su bodega.

Comienza exponiendo lo siguiente:

“Esta Bodega pertenece a una familia de Lapuebla de Labarca ligada a la viticultura desde tiempos remotos, fueron de los primeros viticultores que comercializaban parte de su cosecha, embotellada, haciéndola desde 1892.

La actual generación de MURO ha renovado totalmente las estructuras productivas de su viejo viñedo y ha reiniciado con brío la actividad embotelladora, siendo pionera en utilizar depósitos de acero inoxidable en Lapuebla de Labarca.

Cuenta con 35 hectáreas de viñedo propio (80% tempranillo, 5% graciano, 5% maturana y 10% viura ó macabeo) en los términos de Lapuebla de Labarca y Laguardia con una media de edad de 35 años.

Esta bodega nace gracias a las ansias de mejora de su propietario añadidas a la tradición heredada de sus antepasados en el cuidado de las vides y buen hacer de sus vinos.

En su afán por adaptarse a las nuevas tecnologías fue pionera en utilizar depósitos de acero en Lapuebla de Labarca y una de las primeras en La Rioja Alavesa.

La vendimia se inicia a principios de octubre de forma manual, haciendo hincapié en la calidad. La selección de los vinos comienza en los viñedos para después fermentar en maceración carbónica en despalillado en un rango de temperaturas de 25°C a 30°C.

Después sufrirán la fermentación maloláctica en barricas de roble ó en depósitos de acero, dependiendo del tipo de vino. La crianza se lleva a cabo en su parque de 300 barricas de roble francés 50% y de roble americano 50%.

Se han renovado totalmente las estructuras productivas de su viejo viñedo y hemos reiniciado con brío la actividad. Siempre teniendo presente que el vino nace en la tierra; con un buen abono, en las cepas bien cuidadas, primero con una buena poda y después mimándolas hasta que el fruto aparece, procurando en todo momento utilizar la mayoría de productos ecológicos.



TEMPRANILLO

Tempranillo, Tinta del país o Cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja, con un aumento progresivo en los últimos años en detrimento de otras variedades. Se considera autóctona de Rioja. Es la principal uva usada en La Rioja, y a menudo se la menciona como la "uva noble" de España. Su nombre es el diminutivo de *temprano*, lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas. Existe una variedad blanca de

mutación reciente: tempranillo blanco.

Hasta hace poco, se sospechaba que la tempranillo estaba emparentada con la uva *pinot noir*, pero los recientes estudios genéticos tienden a descartar esa posibilidad.

El cultivo español de *Vitis vinifera*, el antecesor común de la mayor parte de las vides que actualmente existen, comenzó bien pronto con el asentamiento fenicio en las provincias del sur de la Península. Más tarde, según el escritor romano Columela, se cultivaba la vid por toda España, aunque sólo hay unas pocas referencias dispersas al nombre "tempranillo". Esto puede deberse a que en muchos lugares, como en la región de Valdepeñas, fue la principal variedad indígena y se asumía que era una uva diferente. Una referencia temprana a esta uva se encuentra en el *Libro de Alexandre*, (siglo XIII) refiriéndose a la región de Ribera del Duero, en la que menciona las uvas castellanas por su nombre:

"Ally fallaría ommes las bonas cardeniellas
e las otras mejores que son las tempraniellas"

Hasta el siglo XVII, las vides de tipo tempranillo permanecieron limitadas a la España continental, donde eran más apropiadas al clima ligeramente más fresco de las provincias septentrionales. Aquí las regiones de La Rioja y Valdepeñas históricamente hicieron de la uva tempranillo su variedad más importante, y aún hoy es la uva principal de sus vinos más destacados. La uva fue llevada a América, posiblemente en semillas, con los colonizadores españoles del siglo XVII, donde ha mantenido ampliamente su identidad genética y aún se parece mucho a sus antepasados españoles. Debido a su gran sensibilidad a las enfermedades y las plagas, particularmente la filoxera que devastó las vides en el siglo XIX y aún amenaza actualmente los viñedos, la tempranillo española ha sido a menudo injertada en portainjertos más resistentes, de lo que resulta un estilo de uva ligeramente diferente a aquellos hoy cultivados en Chile y Argentina. A pesar de su aparente fragilidad, la tempranillo viajó ampliamente durante el último siglo, después de mucho ensayo y error, se ha establecido en un sorprendente número de países por todo el mundo.

En 1905, Frederick Bioletti llevó la tempranillo a California donde recibió una fría recepción, no sólo debido a la naciente *ley seca*, sino también porque la uva no gusta de climas calientes y secos. Fue mucho más tarde, durante los años 1980 cuando comenzó a florecer la producción de vino californiano basado en la uva tempranillo, después de establecerlo en lugares montañosos adecuados. La producción en esta zona se ha más que doblado desde 1993.

La uva tempranillo está actualmente disfrutando de un llamado renacimiento en la producción vinícola mundial. Esta oleada empezó en parte como resultado de los esfuerzos de una "nueva ola" de cultivadores

españoles que mostraron que era posible producir vinos de gran carácter y calidad en zonas fuera de la región riojana.

Uno de los resultados de esto ha sido que vinos varietales de tempranillo se hacen más comunes, especialmente, en las regiones españolas más aptas y frescas, como la Ribera del Duero, Navarra y el Penedés. Durante la última década, han plantado tempranillo cultivadores de lugares tan lejanos como Australia, los Estados Unidos y Sudáfrica.



VIURA

Viura o Macabeo (*Macabeu* en catalán) es una variedad de uva blanca de vinificación. También es conocida como *Alcañol*, *Blanca de Daroca*, *Charas Blanc*, *Forcalla*, *Gredelín*, *Lardot*, *Maccabeo*, *Perpignan*, *la cola de Renard*, *Rossan*, *Viuna* o *Viura*. Presente sobre todo en La Rioja, Badajoz, Tarragona y Zaragoza.

Es una de las variedades más extendidas por España. Su origen, según los expertos, puede estar en la cuenca del Ebro o en Valencia.

Es ampliamente cultivada en La Rioja, Rueda, Aragón y Cataluña (España) y Languedoc (Francia). Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), la uva alcañón es variedad autorizada como uva de vinificación en Aragón; la macabeo/viura está recomendada en la Comunidad Valenciana, Extremadura, Región de Murcia, País Vasco, La Rioja, Aragón, Castilla-La

Mancha, Castilla y León y Cataluña.

Por otro lado, las comunidades autónomas en las que está autorizada son: Andalucía, Baleares, Galicia, Comunidad de Madrid y Navarra. Esta variedad se utiliza principalmente para elaborar los blancos de La Rioja, el vino espumoso de Rueda o para el Cava. También se cultiva en otras Denominaciones: Alicante, Bullas, Calatayud, Cigales, Costers del Segre, Méntrida, Rueda, Utiel-Requena, Valdepeñas, Penedès y Conca de Barberà.

Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Conca de Barberà, Costers del Segre, Navarra, Penedès, Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13^º de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

La uva se utiliza para hacer vinos blancos ligeramente ácidos, aptos para el consumo precoz. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes. La macabeo es tradicionalmente mezclada con Xarel-lo y Parellada para hacer cava, el más conocido vino espumoso de España. Es también la variedad básica de los blancos riojanos.



GRACIANO

Graciano es una variedad española de vid (*Vitis vinifera*) tinta. Es originaria de La Rioja y Navarra.

Sinónimos de graciano son: bastardo nero, bois dur, bordelais, cagliunari, cagnonale, cagnovali nero, cagnulari, cagnulari bastardo, cagnulari sardo, cagnulatu, caldareddu, caldarello, cargo muol, courouillade, couthurier, drug, graciana, graciano tinto, grosse negrette, jerusano, karis, marastel, matarou, minostello, minustello, monastel, monestaou, morastel, morestel, mourastel, perpignan, perpignanou bois dur, plant de ledenon, tinta do padre Antonio, tinta miuda, tintilla, uva cagnelata, xeres, xerez, zinzillosa, cendrón, tanat gris, tintilla de Rota, tinta miúda.

Características

Es una uva de poco rendimiento, por lo que no es muy abundante, cultivándose en el mismo viñedo con otras variedades. Prospera en climas áridos y cálidos. La vid produce una baja cantidad de bayas delicadamente aromatizadas que son normalmente vendimiadas a finales de octubre.

El racimo tiene dos hombros cilíndricos cortos. Sus bayas son de tamaño pequeño y forma redonda. Tienen la pulpa dura e incolora. En cuanto al color de la piel es negro intenso. Presenta gran resistencia a las enfermedades.

Origen y extensión

El origen de la uva graciano es incierto, pero se cree que apareció en La Rioja. Forma parte de los ensamblajes de vinos gran reserva de las denominaciones de origen Rioja y Navarra.

En España produce bajas cosechas, pero es un componente clave de los grandes reservas de Rioja y Navarra, aportando estructura y potencial para envejecer. En la DOC Rioja, 395 hectáreas (0,7%) están plantadas con esta variedad. Según la Orden APA/1819/2007, la uva graciano es una variedad vinífera recomendada en las comunidades autónomas de Navarra, País Vasco y La Rioja, mientras que está autorizada en Andalucía (también como tintilla de Rota), Cantabria, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Extremadura y Comunidad Valenciana.

Esta casta se cultiva en el Languedoc-Rosellón como *morastel* o *courouillade*.

En Australia, para añadirle confusión, graciano se usa como sinónimo de *mourvèdre*/mataró.

En California a la uva graciano se la conoce con el nombre de «xeres».

Vinos graciano

Los vinos que se hacen con ella son muy apreciados, por dotarle de un rojo intenso y acidez elevada. Aporta a los vinos mayor longevidad. El vino que esta uva produce se caracteriza por su intenso color rojo, fuerte aroma y capacidad para envejecer correctamente.



MATURANA

El racimo es pequeño, cilíndrico y poco compacto, con uvas medianas de forma esférica y color azul negruzco. Los vinos tienen una alta concentración de polifenoles (materia colorante) y baja acidez. Para suavizar los taninos vegetales propios de la variedad se recomienda una fermentación maloláctica en barricas de roble que le aporten volumen y redondez. Estos vinos son de un bonito color bermellón, despliegan en nariz aromas lácticos y a flores azules y tienen buena densidad en boca (sedosos).

Origen.

Variedad autóctona de la zona de Rioja Alavesa, en desuso por su escasa producción, hoy está en proceso de recuperación.

En 2004 se identificaron en un viñedo de una bodega de La Rioja 35 cepas dispersas de una variedad de uva en peligro de extinción. Se pudieron identificar gracias al trabajo en genética de Fernando Martínez de Toda, catedrático de viticultura en la Universidad de La Rioja, que venía realizando desde 1991.

Se trata de la variedad de uva **Maturana tinta** de la que indican es la que tiene mayor calidad de todas las especies de uva recuperadas hasta la fecha. De hecho hace poco ha sido aceptada como variedad de cultivo dentro de la propia D.O.Ca. Rioja.

El resultado para poder obtener este vino es consecuencia de la fuerte implicación que han tenido los avances científicos de la comunidad universitaria con el interés demostrado por las bodegas de la zona que se implican en la mejora sistemática de sus cosechas contando con los últimos avances a su disposición. Solo el paso del tiempo, el transcurso de los años han podido evidenciar que el esfuerzo ha merecido la pena.

La importancia, por lo tanto, de saber que dedicar recursos a la investigación merece la pena. Ojala lo apliquen en más ámbitos.

VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN



“Miguel Ángel Muro” Blanco Joven 2013

Vino blanco monovarietal de viura que nos brinda la bodega de Miguel Ángel Muro. Vino blanco untuoso, sabroso y elegante.

100% viura

Elaborado con viuras de más de 50 años

El vino: BLANCO MURO JOVEN 2012 se lleva el primer premio en el Concurso de Vinos en el Concurso de Vinos de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa . Sep 2013

La Bodega Miguel Ángel Muro, de Lapuebla de Labarca fue la más reconocida y se erigió como gran triunfadora del certamen, al recoger dos primeros premios en las categorías de blancos jóvenes y tinto reserva

Color: Amarillo con tonos verdosos.

Nariz: Vino de intensidad aromática media alta con aromas de fruta tropical, pera y flores blancas.

Boca: Es un vino alegre con una boca fresca, con aromas tropicales. Tiene un final de boca largo.

Graduación: 12,5% Vol.

Temperatura de Servicio: 8°C-10°C. Recomendado con aperitivos, pescados

ahumados y mariscos.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Viura 100%

TIPO DE VINO: Blanco 12,5 % Vol.

FASE VISUAL: COLOR: Pajizo. ASPECTO: Limpio, transparente. LAGRIMAL: Ligero

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS: Muy afrutado. TIPO DE AROMAS: Cítricos, piña. COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Aromas varios y frescos

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Suave, un poco de acidez que desaparece. PASO DE BOCA: Ligero, limpio. GUSTO: Equilibrado, correcto. FINAL DE BOCA: Persistente para ser un blanco. MOMENTO DE CONSUMO: Aperitivos, pescado. RETROGUSTO: Largo-

PUNTUACIÓN (1 al 10): 7,5



“Muro Bujanda” Tinto Crianza 2010

MURO BUJANDA es un vino criado durante 14 meses en barricas de Roble francés 50% y Roble americano 50%

Se elabora mediante el sistema despalillado
Las uvas son: 100% Tempranillo

Color: Rojo no muy intenso con pequeños ribetes morados

Nariz: Balsámica, con recuerdos a vainilla, cocos lácteos y torrefactos, fruta roja.

Boca: Es un vino bien estructurado con un grato equilibrio, aparece en boca una amplia gama de aromas frutales, frutos rojos, secos, algo de coco y un pequeño torrefacto de su crianza

Graduación: 14% Vol.

Temperatura de Servicio: 15°C-16°C – Jamón serrano y quesos, carnes rojas, carnes asadas

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo 100%

TIPO DE VINO: Tinto Crianza 2010 – 12,5% Vol

FASE VISUAL: COLOR: Picota intenso. RIBETE: Violeta, intenso. ASPECTO: Turbio

FASE OLFATIVA: INTENSIDAD AROMÁTICA: Baja. AROMA PRINCIPAL: Mora

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Alcohol. GUSTO EN PALADAR: Ácido. FINAL DE BOCA: Poca

Puntuación (1 al 10): **6,5**

NOTA: Parece ser que este vino es que más “sufrió” con el transporte, que se efectuó el mismo día, de la bodega al restaurante. Fue un día de altas temperaturas. Al catar la copa después de haber pasado media hora, tanto la fase olfativa, como la gustativa cambiaron a mejor. Si se hubiera catado entonces la puntuación hubiera sido más positiva.



“Muro” Tinto Reserva 2006

MURO RESERVA está elaborado con las variedades de uva:

90% Tempranillo y
10% Graciano

Es un vino criado en barricas de roble americano 50% y francés 50%.
Permanece 17 meses en barrica

CHALLENGE

International du vin

Rèvèlateur de Talénts

Médaille d' ARGENT

Asimismo Bodegas M.A. Muro ha sido galardonada con el primer premio TEMPRANILLOS AL MUNDO -Tempranillo de Oro, – Octubre 2013 - Al vino **Reserva Muro 2006**

Color: Vino rojo de capa alta con ribete hacia teja. Lágrimas intensas

Nariz: Vino de intensidad alta, aromas elegantes balsámicos, mantequilla, regaliz, hinojo y con recuerdos a frutas rojas maduras

Boca: Es un vino bien estructurado, untuoso, potente con un alto equilibrio, aparece en boca una amplia gama de aromas frutales de frutas rojas, especiados, con un pequeño torrefacto final. Corpulento y redondo, cálido muy equilibrado de grado y acidez.

Graduación: 14% Vol.

Temperatura de Servicio: 16°C – Se recomienda con carne roja, carnes asadas y caza.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo y Graciano

TIPO DE VINO: Tinto Reserva 2006 – 14% Vol

FASE VISUAL: COLOR: Picota intenso. LAGRIMAL: Persistente

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS: Aromas ligeros a barrica tostada, torrefacto, regaliz, vainilla y cuero AROMA PRINCIPAL: Licoroso. COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Muy complejo.

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Alcohol. Muy bien integrado. Redondo. Taninos agradables. RETROGUSTO: Largo. MOMENTO DE COSUMO: Botella recién abierta, Sabor alto.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,25**

NOTA: Es un vino que a pesar de los años (8) no ha perdido viveza.



“MURO MATURANA” Cosecha 2010

Muro Maturana. Tinto de Autor

100% Maturana

Vino elaborado con variedad Maturana. 15 meses barrica francesa

Es un vino estructurado, corpulento y redondo, cálido muy equilibrado de grado y acidez, es un vino que no agota.

La copa es pura fragancia, es un aroma fresco y frutal, sale el característico rasgo vegetal y de corte tostado, incluso especiado, pimienta. Se sienten los frutos del bosque, negros y rojos, maduros, complejos.

Boca jugosa, franca, fruta en sazón, agradable, con un toquecito dulce, justo, que se va con la frescura y el amargor de un tanino presente y maduro. Es puro bálsamo, menta, crema de café, finos tostados, largo y profundo, fresco y joven. Para no parar... Y tiene correa para rato.

Al día siguiente sale un ligero aspecto más maduro, un poco de fruta licorosa, el tanino se torna un poco más rudo y desciende la dulzura. Ligero toque rústico, que da a pensar que la sensación percibida ayer, es cierta y que este vino tiene futuro y no acaba aquí.

Color: Rojo de capa alta y ribete granate.

Nariz: Vino de intensidad alta, elegante, de gran complejidad aromática. Se presentan aromas de finas hierbas, regaliz negro y fruta negra como la mora.

Boca: Es un vino bien estructurado con un alto equilibrio, aparece en boca una amplia gama de aromas frutales, vegetales como las finas hierbas, especiados y retrogusto torrefacto.

Graduación: 15% Vol.

Temperatura de Servicio: 16°C-18°C - Se recomienda con carne roja, carnes asadas y caza.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Maturana 100%

TIPO DE VINO: Tinto de Autor AÑADA 2010. GRADUACIÓN: 15% Vol.

FASE VISUAL: COLOR: Rojo picota. ASPECTO: Limpio. RIBETE: Rojo claro. LAGRIMAL: Persistente

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS: Pimiento rojo, vainilla, tabaco, madera nueva.

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Café, tabaco. GUSTO EN PALADAR: Parece que se apaga, pero luego vuelve. GUSTO EQUILIBRADO: Si. Vino sabroso, equilibrado MOMENTO DE CONSUMO: Carnes, callos. RETROGUSTO: Si. Fruta madura.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **8,00**

NOTA: Nos ha gustado más que el anterior vino (Reserva 2006)

“AMENITAL” Tinto Alta Expresión 2005



AMEN Y TAL... Y TAL

El término «amén» es símbolo de confirmación y de afirmación. El significado real de la palabra es 'en verdad', 'ciertamente' o 'que conste'. Popularmente se le ha dado el significado de 'así sea', o, simplemente, 'así es'. En efecto, la raíz de este adverbio implica firmeza, solidez, seguridad, igual que con el Vino AMENITAL.

Este vino se hace por el sistema de despalillado

La uva utilizada es el tempranillo: 80% y 20% graciano
La media de edad en el tempranillo es de 70 años

La vendimia se realiza, manualmente, a primeros de octubre y la uva es transportada en remolques de máximo 2000 Kg.

Una vez llega a la bodega, se introduce en depósitos de máximo 20.000 Kg.
Se baja la temperatura hasta 12°C.

Maceramos 3 días. Posteriormente, fermenta unos 15 días.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble que, posteriormente, servirán para la crianza. Ésta dura unos 17 meses: 50% roble francés y 50 % roble americano.

Ganador del IBERWINE ... Amenital 2007 de las Bodegas Miguel Ángel Muro, se alza con el Gran Premio 2010, que otorga Iberwine.

Color: Rojo intenso de capa alta.

Nariz: Compleja aromas especiados, regaliz, hinojo, minerales y con recuerdos a fruta roja.

Boca: Es un vino bien estructurado, largo, sedoso con un alto equilibrio, aparece en boca una amplia gama de aromas frutales, frutos rojos, especiados, minerales con un final torrefacto.

Graduación: 14% Vol.

Temperatura de Servicio: 16°C-18°C - Se recomienda con Jamón serrano, quesos, carnes rojas y carnes asadas, postres.

CATA DE LOS ASISTENTES DEL TANINO

TIPO DE UVA: Tempranillo 80%, Graciano 20%

TIPO DE VINO: Tinto de Autor. Alta Expresión. Añada 2005. Mantiene su viveza. Gana en la copa. 14% Vol.

FASE VISUAL: COLOR: Rojo vivo. ASPECTO: Elegante. RIBETE: Violáceo. LAGRIMAL: Potente, persistente

FASE OLFATIVA: CALIDAD DE AROMAS: Tostado suave, vainilla, frutos rojos. INTENSIDAD AROMÁTICA: Principio muy intenso, luego se estabiliza. AROMA PRINCIPAL: Fruta madura, regaliz. COMPLEJIDAD AROMÁTICA: Equilibrado.

FASE GUSTATIVA: ENTRADA EN BOCA: Muy largo, estructurado. PASO DE BOCA: Afrutado, aromático. GUSTO EN PALADAR: Vainilla, frutos del bosque, estructurado, largo, minerales. FINAL DE BOCA: Persistente: MOMENTO DE CONSUMO: Muy acertado con el postre (Soufflé de frutas; piña, melocotón, manzana) RETROGUSTO: Largo, pide beber más.

PUNTUACIÓN (1 al 10): **9,00**



MENÚ Lanziego



Tarrina de foie trufado, hecho en casa,
con compota de manzana
y tostas de pan horneado



Tosta de bonito y tomate confitado,
a la albahaca, con queso de Idiazábal
y puré de aceituna negra



Lenguado a la plancha con crujiente
de sus espaldas, espinacas
y salsa de ajo negro



Berenjena rellena de carne y verduras
gratinadas



Estofado de carrillera al vino tinto, sobre patatata
caramelizada, acompañado de verdura del tiempo
pochada al "dente"



Soufflé Alaska



Laura Muro agradeció las puntuaciones de los asistentes, aunque el vino MURO BUJANDA Tinto Crianza, fuera puntuado muy bajo. Comprendió que lo expuesto anteriormente: Transporte, temperatura, etc, hiciera que no llegó a dar lo que el vino merecía. Los que habían puntuado el vino comentaron que pasada media hora el vino cambió, apareciendo los matices que anteriormente no se habían dejado notar.

Estuvo en todo momento atenta al resto de puntuaciones, comentando en la mesa que los diferentes apartados de las Fichas: Fase Visual, Fase Olfativa y Fase Gustativa coincidían con la Ficha original de la bodega.

Destacó la atención de los presentes a la conferencia de su hermano al desarrollo de la reunión y la profesionalidad de los socios de la Cofradía El Tanino.

Los asistentes a la reunión reclamaron la asistencia de la propietaria del restaurante Lanziego; Mari Mar Lanziego, junto a su hijo, jefe de cocina. Recibieron un fuerte aplauso.



El presidente pidió a la socia del Tanino, Virginia Albillos, para hacer entrega de la Placa Recordatorio a los hermanos; Laura y Miguel Ángel Muro por su visita al Tanino.



Los hermanos Muro, Laura y Miguel Ángel, agradecieron el presente, haciendo el comentario que la placa del Tanino estará presente en la Bodega.

El presidente Benavente agradeció de nuevo a Laura y Miguel Ángel los vinos aportados, comentando que Oscar Cintero nos pasará los precios de los vinos catados para enviarlos a los socios. Cerró el Capítulo de Julio deseando a todos unas felices vacaciones y emplazando a los socios para el mes de septiembre, mes que iniciaremos la segunda parte del año.







Donostia – San Sebastián 17 julio 2014.

