

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo Septiembre





Moncayo Wines, S.L

Donostia, 25 septiembre 2014



ACTA DE LA REUNIÓN

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



El presidente saludó a los presentes. Asistentes de la bodega; Fernando Rubio, director financiero, Ángel Ortega, enólogo y Eduardo León, Comercial nacional y exportación. Comentó, que después de las vacaciones reiniciamos las Reuniones de Capítulo y la Reunión Técnica que la ofrecerá nuestro director técnico Michel Saunier el próximo mes de Octubre.

En esta ocasión nos visita Moncayo Wines de la D.O. "Campo de Borja", Aragón, que es un patrimonio vitícola muy rico en cuanto a "garnachas": los viñedos más antíguos de la D.O. datan de 1145 y de las 5.000 hectáreas de garnacha, más de 2.000 tienen edades comprendidas entre 30 y 50 años. Sus producciones son bajas, pero inmensamente apreciadas enológicamente, por la complejidad estructural y aromática que proporcionan a los vinos.

Pero de todo esto, Ángel Ortega nos lo va a exponer en una proyeccioón para dar a conocer estas uvas garnacha, localización, su suelo, etc.

Paso la palabra al secretario que dará a conocer los asistentes a la Reunión y explicará el primer vino, que por no hacer competencia a los que ha aportado la bodega, será un Txakolí.

El secretario Jesús Rodríguez saluda a los asistentes y presenta a los socios e invitados que han asistido al Capítulo.

José María Benavente, presidente, Josean Badallo, Iñaki Galarza, Michel Saunier, Fernando García, Josean Grandes, acompañado de su esposa Beatriz Moreno, Angel Mª. Rodríguez, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Joxeba Landa, Angel Fco. Rodríguez, Josu Basoco, acompañado de su esposa, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Manu Carrasquedo, Carlos Bardane, Sonia García, Juanjo Merino, Jaime Fernández, Juan Carlos Gorospe, Oscar Peña, Arantxa Aguiriano, Eva Laredo, Luis Mª Arregui, Anton Aranzábal, Mª Luisa Loinaz, Kontxi Recio, Josean Larrañaga, Silvino Díaz, Andrés López, Oskar Villoria.

Comenta la importancia de mantener las cuatro copas frente a los platos, ya que se empezará por el primer vino en la copa de la derecha, seguirán los tres vinos restantes. Conviene no apurar dejando las copas vacías, para poder volver a saborear los vinos, empezando por el 1º, 2º, etc, después de pasado un tiempo para comprobar su evolución.

Referente al tkakoli Urkizahar servido en el vaso, comentar que es un tkakoli ecológico que se basa en el concepto de micro viña. El objetivo no es otro que resucitar la agricultura rural en Gipuzkoa, así como impulsar y recuperar un compromiso ético con el ecosistema. El viñedo tiene una superficie de 2,5 hectáreas distribuidas en dos parcelas, entre los 350 y los 450 metros de altura, mirando al sur y sobre el embalse Ibai-eder, en el municipio de Beizama.

Fase visual: Txakoli que destaca por su brillante tono acerado con notas verdes (característica de la variedad Hondarribi Zuri). Resalta su carbónico natural, que forma finísimas burbujas haciendo muy atractivo al Txakoli.

En nariz: Aroma frutal, que recuerda a fruta blanca como la manzana, y de cítricos que aportan frescura y viveza. Es un Txakoli de gran intensidad.

En boca: Refrescante y fina txinparta natural que distribuye por toda la boca sus aromas. Posee la acidez y ligero amargor final característicos de la variedad Hondarribi Zuri. Final de boca agradable con largo recuerdo. Muy elegante.

El secretario pasa la palabra a Ángel Ortega, enólogo de Moncayo Wines.



Ángel Ortega comienza saludando igualmente a todos los asistentes y comenta que quiere dar a conocer Moncayo Wines a través de una proyección para presentar la uva Garnacha de la D.O. "Campo de Borja" exponiendo que respecto a la zonificación, sus características son las siguientes:

- 1.- En la zona baja, con altitudes entre 350 y 450 metros, nos encontramos suelos pardo calizos y "garnachas" tanto en formación tradicional en vaso, como en espaldera. Es la zona de maduración más temprana y comprende los viñedos de Magallón, Pozuelo de Aragón.... Sus vinos son cálidos, potentes y muy aromáticos.
- 2.- La zona media se caracteriza por tener la mayor concentración y densidad de viñedo. Comprende los viñedos situados entre los 450 y 550 metros de altitud. Se encuentran los suelos de las terrazas del río "La Huecha", afluente del Ebro y todos los suelos cascajosos y

arcillo-ferrosos. Allí se encuentran los viñedos de Ainzón, Borja, Fuendejalón.... En un relieve de suaves laderas y buena exposición al sol. Sus vinos son muy complejos, intensos, estructurados y carnosos.

3.- La zona alta de la D.O., cuyos viñedos se extienden desde los 550 a los 700 metros de altitud, corresponde a los viñedos situados en las zonas Altas de Ainzón y Fuendejalón, así como a los municipios de Tabuenca, El Buste, Vera. Sus vinos son finos, sutiles y elegantes.

Para demostración paso a proyectar el reportaje, donde se detalla todo lo expuesto:



La GARNACHA Cofradía EL TANINO DONOSTI 25-9-2014





Jornadas Técnicas Internacionales FIRAVI 1985

- Hay dos Españas en uva Tinta. Al Este impera EL GARNACHO, y en la mitad Occidental El TEMPRANILLO.
- Dentro de Rioja, hemos estudiado ambas variedades y nos hemos hemos permitido situarlas en dos extremos enológicos.

En uno la Garnacha identificada como generadora de vinos recios, broncos y ásperos, y en el otro el Tempranillo identificable como la suavidad, la finura, y el aterciopelado. También ha suscitado controversia esta clasificación nuestra de matices maniqueos pero gracias a exponer situaciones claras de calidad pueden luego matizarse situaciones intermedias.

CONCLUSION

- La variedad Garnacha, no sirve para criar y envejecer porque se oxida.
- Y necesita unos niveles de Sulfuroso libre altos, que se combina y pierde eficacia, aumentando los niveles de SO2 total, cada vez más restrictivos y bajos. Superando los límites legales.
- Tiene una carga Polifenólica (Taninos y Leucoantocianos) no apta para ese proceso.
- Tiene una concentración alta de Tartárico alta, que hace los "duros".

Garnacha años 2000

100 puntos de Robert Parker
 2007 y 2009
 32 €

Garnachas D.O. BORJA 2007 109 € /b.

- "Le di una puntuación perfecta a la prodigiosa 2007 y 2009, dos de las mayores expresiones de la vieja Garnacha vid de la provincia de Aragón que cualquier persona podría tener el deseo.
- En ambas poseen un montón de frambuesa negro, mora, kirsch y las características de regaliz, así como una mineralidad innegable y precisión que son notables por su concentración masiva de gran cuerpo e intensidad ".

GARNACHA TINTA

- Variedad de las más cultivadas del mundo 200.000 ha.
- España 100.000 ha.
- Francia 90.000 ha. (Rosellón, Languedoc, Ródano y La Provenza)
- Italia
- Grecia
- Portugal
- Israel
- Argelia
- Marruecos, Argentina, Sudáfrica, Australia y USA (California)

Variedades

- Garnacha Negra
- Garnacha Roja (Roya ó Gris)
- Garnacha Blanca

Mutaciones de la negra.

Variedades







Características Generales

- Variedad tardía
- Vigorosa
- Poda corta, para controlar el vigor
- Resistente al viento y a la sequía y condiciones extremas.
- Desborre precoz.
- Sensible al corrimiento.
- Poco sensible al Oídio.
- Sensible al Mildiu, si los racimos son apretados.

SINONIMIAS

Alicante, Garnaccho Negro, Garnatxa País, Carignane Rosso, Cannonao, Car Gironet, Granaccia, Granaxa, Grenache Rouge, Lladoner, Retagliad Nieddu, Rivesaltes, Rousillon Tinto, Rousillon, Tinto Aragonés, Tinto Navalcarnero, Uva di Spagna

Localización en el Mundo



TERRUÑO

 La garnacha negra está muy bien adaptada a los viñedos ligeramente ácidos, arenosos, pedregosos, cálidos y con fuerte reverberación que le permite un período de maduración largo. No se adapta también a los suelos muy calcáreos y con pH básico.

Da mejor resultados con rendimientos bajos como es el caso en el Mediterráneo, donde la sequía y los suelos pobres limitan naturalmente su producción. Tiene un potencial de acumulación de azúcares muy elevado, pero su color tiende a debilitarse con rendimientos altos. Su acidez es relativamente alta, respecto otras variedades como tempranillo. Su potencial alcohólico la faculta para la producción de vinos dulces naturales de gran calidad cuando las viñas crecen en suelos adecuados y cuando se controla su rendimiento y su color.

PERFIL VARIETAL general

 La garnacha negra produce vinos ricos en alcoholes con buena acidez, cuando las producciones no son altas. Son vinos redondos y amables, con gran intensidad aromática (fruta roja madura, grosella, cereza, negra, ciruelas secas) y con correcta capacidad de crianza. Su color depende del rendimiento. Se asocia a menudo con Syrah, Cariñena y Monastrell.

La garnacha, vinificada como los vinos dulces naturales, con su oxidación aporta aromas intensos y potentes de especias, cacao, café, caramelo y frutos secos (nueces, higos, pasas).

Garnacha en la D.O. Ca. RIOJA

4.500 ha. La Rioja 11%
138 ha. Alava 1%
443 ha. Navarra 7%

5.081 Ha. TOTALES 8% (Del total de Tintas, 59.000 ha.)

Garnacha en la D.O Navarra

- 2.672 Ha. 22% de todo el viñedo navarro.
- 1980 representaba el 90 %
- (Navarra en 2014, 11.400 ha. . En 1920, llegó a las 50.000 Ha. .)

Garnacha en la D.O. Campo de Borja

- 3.614 Ha. 55% del total (6.600 ha.)
- 50% entre 30 y 50 años
- 3.000 kg/ha. de rto. Medio.
- 8,2 Millones de Kg. en 2013 (18 mil. Totales)
- Producción media total últimos 10 años 25 millones de Kg.
- 450. 700 m. de Altitud. Estribaciones del Moncayo.















POW 2012

Vendimia 11 de Octubre de 2012, manualmente en cajas de 15 kg., de una selección de viñedos de más de 50 años, de los términos de LABARCO, ROMEROSO, CRUZ ALTA, COLLADO, LOMAS ALTAS.

Crianza en barrica de roble francés durante 8 meses Variedad: Garnacha 100 %.

A la vista, alta capa, de color rojo cereza, con tonos violáceos de juventud. Fina y densa lágrima, indicio de una agradable suavidad en boca.

En nariz, fruta roja madura, muy intensa, que sobresale por encima de los aromas especiados del roble.

En boca, buen equilibrio entre alcohol, acidez y tanino, con una marcada presencia de fruta roja madura, característica de una Garnacha de Altura. Con un paso muy agradable y persistente. $T^{\underline{a}}$ de consumo , $16\text{-}18^{\underline{a}}\text{C}$

Producción, 10.010 botellas numeradas.



OVE 2011

De una selección de cuatro parcelas, ALIAGARES, CARBONEL, BOLLONCILLOS, LA BUZADERA, cada cosecha, y siempre de ellas, se vendimia manualmente en cajas de 15 kg., el 20 de Octubre de 2011, la uva se conservó a 7º durante 24 horas, para pasar a la selección de racimos en mesa. La crianza se prolonga hasta los 14 meses en barricas de roble francés, de una selección de bosques del centro de Francia, de tres tonelerías .

Variedad : Garnacha 100 %

A la vista presenta un color rojo picota, intenso y densa lágrima.

En nariz, frutosidad confitada de garnacha madura, aroma especiado, balsámico, con un cierto matiz torrefactado.

En boca es redondo, profundo, equilibrado, elegante, con una marcada presencia de taninos dulces, que le dan persistencia y longitud, que invita a una cata prolongada. Producción, 3003 botellas numeradas.





El director técnico del Tanino, Michel Saunier, distribuyó las fichas en las mesas de los cuatro vinos que se iban a degustar y catar.

VINOS PARA LA REUNIÓN DEL TANINO:

1º.- POW 2012

2º.- POW 2013 (Sin embotellar, una primicia)

3º.- OVE 2011

4º.- OVE 2012 (Sin embotellar, una primicia)

Michel Saunier comenta que es una "primicia" degustar y catar un vino que no ha salido al mercado y que Moncayo Wines ha puesto

a disposición del Tanino. Las fichas deben ser cumplimentadas en sus diferentes apartados y al final de cada cata se dará a conocer la puntuación obtenida



POW 2012 - GARNACHA 100%

Fase Visual: Muy bien. Alta capa de color Rojo cereza. Lágrima densa

Fase Olfativa: Intensidad muy bien. Aroma intenso a frutas rojas maduras Calidad: Muy

bien.

Fase Gustativa: Intensidad muy bien. Gusto intenso, largo, perdura. Con retrogusto. Calidad: Muy bien, buen equilibrio, Deja en la boca un sabor intenso. Es un vino que

sorprende

Puntuación: 8,00



POW 2013 - GARNACHA 100% Sin etiquetar – No ha salido al mercado. Una primicia

Fase Visual: Bien. A la vista presenta un color a rojo picota.

Fase Olfativa: Bien de intensidad, aporte de minerales. Se aprecia en nariz olor a barrica. Fase Gustativa: Intensidad buena. No se aprecia alcohol. Perdura en boca. Calidad: un

vino no tan redondo como el anterior 2012

Puntuación: 6,75



OVE 2011 – GARNACHA 100%

Fase Visual: Muy bien. Color rojo picota intenso, Lagrimal denso

Fase Olfativa: Intensidad muy buena. Aroma a fruta madura, balsámico. Calidad: Bien Fase Gustativa: Muy bien en intensidad. Profundo. Es un vino redondo. Con larga

persistencia. Retrogusto. Calidad muy buena

Puntuación: 8,00 Notable alto



OVE 2012 – GARNACHA 100% Sin etiquetar – No ha salido al mercado. Una primicia

Fase Visual: Color rojo picota. Densa lágrima.

Fase Olfativa: Buena intensidad. Afrutado, garnacha madura, cierto matiz torrefacto. Buen

aroma.

Fase Gustativa: Es un vino redondo, profundo, elegante, taninos dulces. Calidad buena,

Puntuación: 8,00

Las fichas de puntuaciones las recogió Michel Saunier y los responsables de la puntuación comentaron los apartados de cada ficha correspondiente.







MENÚ DEL RESTAURANTE URBANO. APERITIVO

Mejillón al vapor con aceituna arbequina



Ensalada de bonito marinado, pepino, sandía, tomate y compota



Pochas frescas de Navarra, con kokotxa, chery y guindillas



Merluza rellena de marisco y reducción de garnacha



Cordero deshuesado en su jugo, mil hierbas y teja de queso



POSTRE

Pastel vasco a nuestro estilo

Algunas Fotografías de la Reunión

























Entre los invitados se encontraba Josean Larrañaga (URKO) que nos deleitó con una melodía de su Album.

El Presidente José María Benavente agradeció a Moncayo Wines por la aportación de su proyección, dando a conocer sus vinos, la D.O. del Campo de Borja, la aportación de sus vinos "Garnacha" y la oportunidad de haber disfrutado en su compañía y la de todos los asistentes, en esta Reunión de Capítulo correspondiente al mes de septiembre. Cerró aquí el Capítulo comunicando que para el próximo mes de octubre, solo para socios/as, nos veremos en la Reunión Técnica que está preparando Michel Saunier.