



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADIA DEL VINO EL TANINO



9ª REUNIÓN TÉCNICA
DIVERSOS TIPOS DE CATA

30 octubre 2014



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 30 de octubre de 2014 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino EL TANINO, correspondiente al mes de octubre, 9ª. REUNIÓN TÉCNICA, presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Arroka Berri de Hondarribia, 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, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Josu Basoco, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Joseba Landa, Iñaki Galarza, Sebas Olaizola y Manu Carraquedo.

Abre la Reunión Técnica el presidente Txema Benavente agradeciendo la asistencia de los socios presentes a la Reunión, comentando la importancia que tienen estas Reuniones Técnicas por el contenido de las mismas. Trabajo que realiza nuestro director Técnico con muchas horas de trabajo para darnos a conocer el mundo del Vino. Comenta que estas Conferencias son seguidas por los directores y enólogos de bodegas, a través de nuestra página Web, comentándonos la importancia de las mismas.

Comenta igualmente que, por motivos de, enfermedad de dos socios o de trabajo de otros, se vean mermadas las asistencias a la Reunión.

El secretario confeccionará un resumen de la Jornada de Trabajo, que hoy tendremos en este marco del restaurante Arroka Berri, para remitirla a la totalidad de socios/as que no han podido asistir.



Presenta al nuevo socio del Tanino: Manu Carrasquedo, que al haber asistido a Reuniones de Capítulo anteriores y viendo el trabajo y la dedicación que aportamos entre todos al Vino, no ha dudado en solicitar su Alta en nuestra Cofradía. Un aplauso para el nuevo socio.

Pasa la palabra a Michel Saunier, quien igualmente saluda a los asistentes y comenta que esta 9ª Reunión Técnica corresponde a tener un mayor conocimiento del Vino y a una mejor Cata del mismo a través de una nueva ficha de Catas que expondrá en la reunión. Tema de la Conferencia: 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 asigna un número a cada botella para identificarlas posteriormente.

LA REUNIÓN TÉCNICA Nº 9 TRATARÁ SOBRE:

CATA HORIZONTAL

VINOS A CATAR:

DOMINIO DE BERZAL – CRIANZA 2011 – BODEGAS DOMINIO DE BERZAL

LA TARARA – AÑADA 2011 – BODEGAS OBALO

PREDICADOR – AÑADA 2011 – BODEGAS CONTADOR

SIERRA CANTABRIA CUVÉE – AÑADA 2010 – BODEGA VIÑEDOS SIERRA CANTABRIA

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

Michel Saunier comenta que los vinos que vamos a catar proceden de Rioja Alavesa, de una zona comprendida desde Sierra Cantabria hacia el río Ebro.

La Sierra de Cantabria es un sistema montañoso habitualmente subdividido en tres partes. La sierra de Toloño entre las Conchas de Haro y Peñacerrada, otra zona sin sobrenombre llamada únicamente sierra de Cantabria y la Sierra de Codés. Desde la Llanada alavesa, la Sierra de Cantabria es el último límite natural antes de adentrarse en las vegas de la Rioja alavesa, en el valle del Ebro.

La disposición estructural dirección este-oeste condiciona el clima no sólo el de su área sino el de la Llanada Alavesa y el de La Rioja Alta. La Sierra de Cantabria forma una barrera natural que impide la penetración de la influencia que las bajas presiones procedentes del Océano Atlántico y el Mar Cantábrico; en consecuencia la vertiente norte es mucho más lluviosa que las áreas del sur.



Actúa como una barrera climática. Se produce un efecto de *sombra orográfica* al sur de la misma quedando retenidas en la cara norte buena parte de las nubes cargadas de humedad que llegan desde el Cantábrico y que vienen impulsadas por vientos dominantes del noroeste. Los frentes cálidos y fríos van descargando buena parte de su humedad al chocar con las distintas sierras del noroeste peninsular y en esta sierra encuentran otro obstáculo. El efecto de *pantalla pluviométrica* provoca que las precipitaciones en la Sonsierra sean mucho menores y determinen los contrastes paisajísticos. A pesar de todo, algunas áreas no suelen superar los 300 l x m² de lluvia útil.

Esta sierra, con cumbres de 1.200 metros de altitud, protege de los fríos vientos del norte y dota a las tierras del sur de un clima de carácter mediterráneo-continental, caracterizado por inviernos fríos (media de 7 - 8 °C), heladas frecuentes y veranos cálidos (media en torno a los 23 °C). Así pues la zona muestra características del clima mediterráneo, continental y atlántico.

La alineación montañosa aísla a La Rioja de la influencia marítima. Las precipitaciones, que se producen principalmente en primavera y otoño, oscilan entre los 400 l x m² anuales en las proximidades del Ebro y los 900 l x m² en las zonas de mayor altitud.

La calidad de los grandes vinos no es fruto del azar. Requiere del esfuerzo, del conocimiento y la pasión, a la par que la generosidad de la tierra y la complejidad del clima, nada es predominante, pero todo es esencial para elaborar vinos reconocidos internacionalmente.



Vista general de la **Sierra de Cantabria**

Michel Saunier expone la nueva FICHA de CATA. Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

FICHA que en las próximas Reuniones de Ciclo y Reuniones Técnicas será la que se presente en las mesas para realizar una CATA más completa, de acorde con la que utilizan los Catadores y Enólogos de España.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO:	BODEGA:	D.O.:
UVA:	AÑADA:	GRADOS
FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE_____

LIMPIDEZ: BRILLANTE LIMPIO TRANSPARENTE MATE NEBULOSO OPACO
SUCIO APAGADO TURBIO VELADO_____

INTENSIDAD/COLOR: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE_____

MATICES: ACERADO AMARILLO VERDOSO PAJIZO DORADO CAOBA FRESA
FRAMBUESA GROSELLA CEREZA SALMÓN ALBARICOQUE GRANATE
PIEL DE CEBOLLA PÚRPURA ROJO CEREZA RUBÍ TEJA MARRÓN

NOTA VISTA: _____ / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: POCA NORMAL MUCHA

FINURA O ELEGANCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS:

FLORALES FRUTAS FRESCAS CONFITURAS FRUTOS SECOS_____

HERBÁCEOS VEGETALES MADERAS ESPECIAS_____

TOSTADOS BALSÁMICOS MINERALES ANIMALES_____

NOTA NARIZ _____ / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: FLOJO MEDIO NORMAL ELEGANTE EXCELENTE POTENTE

INTENSIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

FRANQUEZA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

CALIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

PERSISTENCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

TANINOS: VERDES ASTRINGENTES MADUROS ATERCIOPELADOS

ACIDEZ/AMARGOR: NULO POCO NORMAL MUCHO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS (VER FICHAS)

-

NOTA BOCA _____ / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD: DEFECTUOSO MEDIOCRE BUENO MUY BUENO GRAN VINO
EXCEPCIONAL**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

_____ / 100

AROMAS PRIMARIOS O VARIETALES:

SERIE VEGETAL	SERIE FLORAL	SERIE FRUTAL	SERIE MINERAL
Hierba fresca, heno, helecho, hoja verde, hoja seca, lavanda, infusión, tisana, tisana, té, anís, hoja de tabaco, menta tomillo, hinojo, laurel, boj, sotobosque, hojarasca, setas, trufa, pimienta verde café fresco, hoja verde de tabaco, etc.	Madreselva, acacia jacinto, jazmín, espino blanco, rosa, geranio, nardo, lirio, retama, clavel, lila, flor de azahar, romero miel de acacia, rosa marchita, peonía, etc.	Manzana, pera, melocotón, melón, granada, níspero, pomelo, limón, lima, naranja, pieles de cítricos, membrillo, piña, mango, maracuyá, plátano, sandía fruta de la pasión, caramelo ácido, almendra fresca, frutas rojas y negras, (grosella negra o casis, cereza, fresa, frambuesa, mora, lichi, albaricoque, arandino, guinda, ciruela), etc.	Pedreñal, tiza, mina de lápiz, yodo, silex, nafta, petróleo, pimienta negra, pimienta verde, pimienta blanca, pimentón, tomillo, clavo, nuez moscada, cardamomo, etc.

AROMAS SECUNDARIOS O DE FERMENTACIÓN:

SERIE DE FERMENTACIÓN	SERIE LÁCTEA	SERIE AMÍLICA
Levadura, miga de pan, brioche, galleta, pastelería, bollería fina, etc.	Leche, yogur, mantequilla fresca, queso fresco, levadura fresca y seca etc.	Plátano, caramelo ácido, laca de uñas, barniz, etc.

AROMAS TERCIARIOS O DE CRIANZA:

SERIE FLORAL	SERIE FRUTAL	SERIE CONFITERIA	SERIE MADERA BALSÁMICA
Flores secas, manzanilla, brezo, sotobosque, trufa, setas, etc.	Frutos secos: avellana, nuez, almendra seca, albaricoque seco, frutas rojas y negras etc.	Miel, praliné, pasta de almendras, cake, cera de abeja, coco rayado, orejones, etc.	Cedro, roble madera blanca, madera tierna, vainilla, humo, tostadura, pino, resina, eucalipto, coco rayado, tabaco, ahumado

SOLO PARA VINOS TINTOS:

SERIE EMPIREUMÁTICA-ANIMAL	
Cacao, pan tostado, pan de especias, avellanas, y almendras tostadas, nueces, café, tabaco, jugo de carne, cuero, tinta, almizcle, caza de pelo y de pluma, piel de animal.	
SERIE FRUTAL	SERIE MADERA BALSÁMICA
Orejones, ciruela pasa, cereza confitada, cereza y ciruelas en licor, higos, higuera, aceitunas negras, etc	Regaliz, madera ahumada, madera quemada, incienso, caja de puros, etc.

Clasificación de los aromas del vino:



AROMAS DESCRITOS EN LA FICHA DE CATAS



VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN TÉCNICA

Dominio de Berzal – Crianza

“En Rioja Alavesa, en el pequeño pueblo de Baños de Ebro, se asienta nuestra bodega entre un mar de viñedos. Hunde sus raíces en las cepas centenarias que plantaron nuestros abuelos a principios del siglo XX. De cultivadores de la vid nuestros padres pasaron también a elaborar vino de cosechero, y desde ahí, con deseo de innovación, tomamos el testigo los tres hermanos con la creación de un vino joven.

En 1999 levantamos la bodega actual, lo que nos permitió desarrollar nuestra pasión por el vino elaborando, además del Joven, Crianza, Selección Privada y Blanco. Todos ellos creados de manera muy selectiva, limitando la producción a las uvas recogidas en nuestras 50 hectáreas de viñedos. De estas uvas el 80% es Tempranillo, un 10% Viura, un 5% Graciano y el 5% restante se lo reparten variedades como Mazuelo, Garnacha y Malvasía. Los vinos que se destinan a la crianza, reposan y van madurando en barricas bordelesas de las cuales un 60% son de roble americano y un 40% de roble francés. El compromiso que nos mueve cada día es el de superación continua. Los vinos que hoy elaboramos son mejores y más creativos que los de ayer, pero sin duda los que vean la luz mañana pondrán el listón aún más alto”.

José Luis, Juan Mari e Iñigo Berzal

Uno de los Crianzas de Rioja más valorados, añada tras añada, por los Guías y críticos más influyentes de nuestro país. Uva procedente de diversos viñedos con una edad superior a 40 años y una viticultura altamente controlada y selectiva para conseguir que el fruto sea de máxima calidad. El empleo de las variedades Tempranillo y Graciano y la crianza del vino en robles seleccionados americanos y franceses nuevos y seminuevos confieren a este Crianza una calidad excepcional”.



Ficha Técnica

Añada: 2010

Vendimia: Manual

Variedades: 95% Tempranillo y 5% Graciano

Método: Despalillado

Fermentación Alcohólica: 12 días con temperaturas no superiores a 30°C

Fermentación Maloláctica: En depósito inox.

Crianza: 12 meses en barrica de roble americano 60% y en barrica de roble francés 40%

Ficha de Cata

Color: Rojo cereza intensa con capa alta sin evolución en el borde.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices de frutos negros (ciruelas) maduros entremezclados con unos torrefactos finos y elegantes. Al agitar la copa sobresalen aromas minerales y bayas silvestres, bien mezclados con notas de vainilla y cedro.

Boca: En el ataque el vino es cálido, dulce y envolvente, el paso de boca está marcado por sabores a bayas rojas y negras maduras, bien conjuntado con taninos maduros y elegantes. El retrogusto es largo y amable debido a su buena acidez.

Temperatura: 17°C

Recomendaciones: Para embutidos. Pescados y carnes a la brasa, así como caza menor.

Bodegas DOMINIO DE BERZAL

Premios

- Medalla de Plata en el Concours Mondial Bruxelles 2013.
- Medalla de Oro en el Catavinum World Wine & Spirits Competition 2013.
- 89 puntos en la Guía Peñín de los vinos de España 2013.
- Clasificado en el Cuadro de Honor (8,25 puntos sobre 10) en la Guía Gourmets Los mejores Vinos d España 2013.
- Medalla de oro en el Challenge International du Vin 2012 de Burdeos.
- Medalla de plata en el International Wine Challenge 2011.
- 3er. clasificado en el XVIII Concurso Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa 2011.
- 90 Puntos Parker para el Crianza 2007.
- 89 Puntos Parker para el Crianza 2000.
- Medalla de Bronce en “Challenge International du Vin 2003 de Burdeos.
- 1er. clasificado “10º Concurso Fiesta de la Vendimia con DOC Rioja 2003”.
- Medalla de Bronce en “Challenge International du Vin 2004” de Burdeos.
- Medalla de Plata en “Concurso Internacional de Bruselas 2008”.
- Medalla de Oro de la revista “Vinos de España” Crianza 2006.
- Medalla de Plata en “Concurso Internacional de Vinos Iberwine 2005”.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

1er. VINO

VINO: DOMINIO DE BERZAL

BODEGA: DOMINIO BERZAL

D.O.: RIOJA ALAVESA

UVA: TEMPRANILLO GRACIANO

AÑADA: 2011

GRADOS: 14% Vol

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE_____

LIMPIEZA: BRILLANTE LIMPIO TRANSPARENTE MATE NEBULOSO OPACO

SUCIO APAGADO TURBIO VELADO_____

INTENSIDAD/COLOR: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE_____

MATICES: ACERADO AMARILLO VERDOSO PAJIZO DORADO CAOBA FRESA

FRAMBUESA GROSELLA CEREZA SALMÓN ALBARICOQUE GRANATE

PIEL DE CEBOLLA PÚRPURA ROJO CEREZA RUBÍ TEJA MARRÓN

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: POCA NORMAL MUCHA

FINURA O ELEGANCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS:

FLORALES FRUTAS FRESCAS CONFITURAS FRUTOS SECOS_____

HERBÁCEOS VEGETALES MADERAS ESPECIAS_____

TOSTADOS BALSÁMICOS MINERALES ANIMALES_____

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: FLOJO MEDIO NORMAL ELEGANTE EXCELENTE POTENTE

INTENSIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

FRANQUEZA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

CALIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

PERSISTENCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

TANINOS: VERDES ASTRINGENTES MADUROS ATERCIOPELADOS

ACIDEZ/AMARGOR: NULO POCO NORMAL MUCHO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS (VER FICHAS)

SUAVE, ELEGANTE,. DESTACA LA PIMIENTA,. FRUTA ROJA Y MADURA: MORA, GROSELLA, CEREZA ROJA

NOTA BOCA 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: DEFECTUOSO MEDIOCRE BUENO MUY BUENO GRAN VINO EXCEPCIONAL

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

ELEGANTE, SUAVE POR SU CRIANZA EN BARRICA. TIENE UN BUEN EQUILIBRIO. PROFUNDIDAD EN NARIZ

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

82 / 100

LA PUNTUACIÓN DE LOS SOCIOS DEL TANINO: **VISTA, NARIZ, BOCA Y NOTA FINAL**, EN LAS NUEVAS HOJAS DE CATA DEL TANINO, SE HA DESTACADO EN TINTA DE COLOR

LA TARARA

Es crianza de Rioja, evocador, vivo, alegre, expresivo y lleno de matices. En este caso el vino propone una melodía a la que cada cual puede poner su propia letra. Es un vino evocador, que bebe de la tradición riojana y que nace de sus viñedos centenarios.

Bodegas Óbalo está ubicada en la localidad de *Ábalos (La Rioja)*, municipio riojano de la Sonsierra, una comarca que parte en dos, la denominada **Rioja Alavesa**.

La mayor parte de la uva que se procesa en Bodegas Óbalo procede de viñas viejas de Tempranillo, viñedos vinculados a la bodega, propiedad de viticultores con arraigo en la zona, que han sabido preservar este antiguo tesoro en una denominación caracterizada por su pujanza comercial.

Bodegas Óbalo es el elaborador de La Tarara Crianza 2011. Un vino tinto de la DO Rioja con tempranillo de 2011. Los usuarios de Uvinum valoran a La Tarara Crianza 2011 con 3,3 puntos de 5, Puntuado con nota Peñín: 90.



Ficha Técnica

Vino Tinto Autor

Añada: 2011

Variedad de Uva: 100% Tempranillo

Grado Alcohólico: 14,5%

Suelo: Arcillo calcáreos con buena proporción de cantos rodados y grabas que permiten un buen drenaje. Son tierras pobres situadas en laderas bien iluminadas orientadas al sur.

Clima: Mediterráneo con influencia atlántica. La añada 2011 resultó un año especialmente cálido y seco que produjo una cosecha corta pero concentrada y muy expresiva.

Altitud: entre 500 y 600m

Edad del viñedo: Entre 25-30 años

Crianza: 12 meses en bodega de roble francés.

Nota de cata: La Tarara tiene el brillo de un luminoso rubí con reflejos azules. Aroma a fruta roja en licor. Lleno de una elegante discreción. Compota de frutas en disputa con notas de madera nueva y cacao. Monte bajo. Entra en boca con autoridad, ancho y graso. Sápido y largo. Sabe a Rioja.

Maridaje: Estofados, cocidos castellanos, quesos curados.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA **2º. VINO**

VINO: **LA TARARA** BODEGA: **ÓBALO / ÁBALOS** D.O.: **RIOJA ALAVESA**

UVA: **TEMPRANILLO 100%** AÑADA: **2011** GRADOS: **14,5% Vol.**

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: MALO REGULAR **BIEN** MUY BIEN EXCELENTE _____

LIMPIDEZ: BRILLANTE LIMPIO TRANSPARENTE **MATE** NEBULOSO OPACO

SUCIO APAGADO TURBIO VELADO _____

INTENSIDAD/COLOR: MALO REGULAR **BIEN** MUY BIEN EXCELENTE _____

MATICES: ACERADO AMARILLO VERDOSO PAJIZO DORADO CAOBA FRESA

FRAMBUESA GROSELLA CEREZA SALMÓN ALBARICOQUE GRANATE

PIEL DE CEBOLLA PÚRPURA **ROJO CEREZA** RUBÍ TEJA MARRÓN

NOTA VISTA: **7** / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: POCA NORMAL **MUCHA**

FINURA O ELEGANCIA: MALA NORMAL BUENA **MUY BUENA** EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS:

FLORALES FRUTAS FRESCAS CONFITURAS FRUTOS SECOS **ALCOHOL**

HERBÁCEOS VEGETALES **MADERAS** ESPECIAS _____

TOSTADOS BALSÁMICOS **MINERALES** ANIMALES _____

NOTA NARIZ: **24** / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: FLOJO MEDIO NORMAL ELEGANTE EXCELENTE POTENTE

INTENSIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

FRANQUEZA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

CALIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

PERSISTENCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

TANINOS: VERDES ASTRINGENTES MADUROS ATERCIOPELADOS

ACIDEZ/AMARGOR: NULO POCO NORMAL MUCHO EQUILIBRADO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS (VER FICHAS)

CIRUELA PASA CEREZA COMPOTA DE FRUTAS TOSTADO DE MADERA

NOTA BOCA 52 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: DEFECTUOSO MEDIOCRE BUENO MUY BUENO GRAN VINO
EXCEPCIONAL

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

ELEGANTE REDONDO EQUILIBRADO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

Predicador 2011

BODEGA CONTADOR - VINOS DE BENJAMIN ROMEO (RIOJA)



Año de fundación: 1996

Superficie total de viñedo: 16 ha.

Producción total: 150.000 botellas

Contador está situada en el municipio de San Vicente de la Sonsierra (La Rioja), una localidad a la que ha ayudado a prestigiar más si cabe el alma máter de esta bodega, Benjamín Romeo.

Benjamín fue enólogo de la bodega Artadi desde 1985, pero una década más tarde comenzó su proyecto personal para dar a luz a sus aclamados tintos, auténticos vinos de autor de escasa producción. Posteriormente desarrolló una línea más asequible con *Predicador*, un vino para un consumo más diario.

Obsesión por los detalles;

Benjamín se ha dedicado desde entonces a buscar pequeños viñedos en los alrededores de San Vicente, buscando exposiciones óptimas, y cuenta en la actualidad con más de 50 parcelas de viñedo propio. En 1999 elaboró la primera añada de un vino que acabaría siendo mítico: Contador. Las variedades cultivadas para la elaboración de ese y otros tintos que llegaron más tarde, son las tradicionales del *coupage* riojano: Tempranillo en mayor proporción, y Graciano y Mazuelo en menores cantidades.

Lo que diferencia el trabajo de Benjamín es el cuidado por los detalles. La mayor parte de las cepas son conducidas en vaso, el método tradicional de poda en Rioja, pero sus viticultores dejan una única yema por pulgar para limitar la producción y potenciar con ello la calidad de la uva. Otra de las peculiaridades de trabajo en esta bodega es el abonado, ya que la tierra sólo se abona algunos años y siempre con materia orgánica elaborada por los propios viticultores de Contador con el fin de cumplir con un trabajo 100% biodinámico.

Elaboración: Benjamín controla personalmente todo el proceso hasta la expedición del vino; desde la selección y dirección de los viñedos hasta el desgranado manual para el vino más especial.

Para la fermentación y maceración utiliza depósitos troncocónicos de roble francés Allier de varias capacidades (10, 20, 30, 60 y 100 hl.); y para la crianza, las barricas siempre son nuevas y de algunas de las mejores tonelerías de Francia.



La bodega donde se crían los vinos de Contador, por su parte, está ubicada en el castillo de San Vicente de la Sonsierra, en un antiguo calado dónde tradicionalmente se guardaba el vino. Una característica que dota a estos vinos de una mística especial.

Con la entrada en el proyecto de los hermanos de Benjamín se empezó a elaborar un nuevo vino más asequible, llamado **Predicador** en homenaje al personaje de Clint Eastwood en *El jinete pálido*. Este ensamblaje procede de las viñas más jóvenes de la bodega con edades de entre 20 y 35 años y destaca por su finura y sabrosidad en boca.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Características

La bodega: [Bodega Contador](#)

Marca: Predicador

D.O.: Rioja

Tipo: Tinto

Año: 2011

Grado: 14,6% vol.

Producción: 90.000 botellas
Variedad: 91% Tempranillo y 9% Mazuelo

Viñedo

Nombre: San Vicente de la Sonsierra, Ábalos, Labastida y otros.
Descripción: Viñedos de secano con conducción en vaso.
Superficie: 16 hectáreas divididas en 50 parcelas.
Edad: Entre 20 y 35 años.
Suelo: De diferentes tipos, predominando los de tipo arcillo-calcareo.
Clima: Durante la cosecha de 2011 el clima fue en general cálido, lo que condicionó la búsqueda de los viñedos que mejor resistieran la sequía.
Rendimiento: 2 kg. / cepa

Elaboración

Vendimia: Realizada del 3 al 9 de octubre de 2011.
Vinificación: Tras el despalillado, se produce la maceración en frío durante 3 días. Las fermentaciones se desarrollaron a temperaturas controladas de entre 18°C y 25°C con una duración media entre 7 y 12 días.
Envejecimiento: Crianza de 16 meses en barricas nuevas de roble francés 100%.

Cata

Vista: Color rojo picota de elevada intensidad y muy brillante.
Nariz: Destacan las frutas rojas y negras, finas maderas, recuerdos de monte bajo, notas de especias y minerales, mostrando gran complejidad.
Boca: En boca es potente, fresco y maduro, con gran volumen, pleno de sensaciones afrutadas. Con equilibrada acidez y tanino goloso que aporta estructura y persistencia. A la vez que resultado un vino fino, delicado, muy largo y agradable.
Temperatura: 16°C
Consumo: Hasta 2022.

INFORMACIÓN TÉCNICA

SALIDA AL MERCADO:	Primavera 2013
COSECHAS ANTERIORES:	2004, 2005, 2006, 2007, 2008, 2009 y 2010
FINCAS DE PROCEDENCIA:	Murmurón, Ábalos, Cuba Negra, Canoca, Sacramento, Guíasol, Chulato, Paulejas, San Francisco, La Red, Emparrado, Bardallo, Hoyo, Maltabaja, Mangada, Concova Valseca
MUNICIPIO:	San Vicente de la Sonsierra, Ábalos y Labastida
REGIÓN:	Rioja
VARIEDAD DE LA UVA:	91 % Tempranillo y 9 % Mazuelo
	VITICULTURA
ESTILO DE PODA:	En vaso
CULTIVO:	Secano
IRRIGACIÓN:	No
COSECHA EN VERDE:	Sí
PRODUCCIÓN POR CEPAS:	2 Kg.
VENDIMIA:	Del 3 al 19 de octubre
	ELABORACIÓN
DESPALILLADO:	Sí
ESTRUJADO:	No
FERMENTACIÓN:	Tinos de roble y depósitos de acero inoxidable
CRianza:	16 meses
TIPO DE BARRICAS:	Barricas de 1 vino, 100% Roble francés
CLARIFICACIÓN:	Sí
EST. POR FRÍO:	No
FILTRACIÓN:	Sí
	ANÁLISIS
ALCOHOL:	14,6 %
ACIDEZ TOTAL:	5,3 g/l
PH:	3,66
	PRODUCCIÓN
	90.000 botellas

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA **3er. VINO**

VINO: **PREDICADOR** BODEGA: **CONTADOR BENJAMÍN ROMEO** D.O.: **RIOJA ALAVESA**

UVA: **TEMPRANILLO MAZUELO** AÑADA: **2011** GRADOS: **14,5% Vol.**

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: MALO REGULAR BIEN **MUY BIEN** EXCELENTE_____

LIMPIDEZ: BRILLANTE **LIMPIO** TRANSPARENTE MATE NEBULOSO OPACO

SUCIO APAGADO TURBIO VELADO_____

INTENSIDAD/COLOR: MALO REGULAR **BIEN** **MUY BIEN** EXCELENTE_____

MATICES: ACERADO AMARILLO VERDOSO PAJIZO DORADO CAOBA FRESA

FRAMBUESA GROSELLA CEREZA SALMÓN ALBARICOQUE GRANATE

PIEL DE CEBOLLA PÚRPURA **ROJO CEREZA** **RUBÍ** TEJA MARRÓN

NOTA VISTA: **8** / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: POCA **NORMAL** MUCHA

FINURA O ELEGANCIA: MALA NORMAL **BUENA** MUY BUENA EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS:

FLORALES FRUTAS FRESCAS CONFITURAS FRUTOS SECOS_____

HERBÁCEOS VEGETALES MADERAS ESPECIAS **MENTA**

TOSTADOS BALSÁMICOS MINERALES ANIMALES **CUADRA** **CAFÉ** **CAMBIANTE**

NOTA NARIZ: **20** / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: FLOJO MEDIO NORMAL ELEGANTE EXCELENTE POTENTE

INTENSIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

FRANQUEZA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

CALIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

PERSISTENCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

TANINOS: VERDES ASTRINGENTES MADUROS ATERCIOPELADOS

ACIDEZ/AMARGOR: NULO POCO NORMAL MUCHO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS (VER FICHAS)

NOTA BOCA **50** / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: DEFECTUOSO MEDIOCRE BUENO MUY BUENO GRAN VINO
EXCEPCIONAL

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

Sierra Cantabria Cuvée 2010



Sierra Cantabria Cuvée es un vino que nace en un único viñedo, La Llana, en las proximidades del cauce del río Ebro a su paso por Labastida. Se presenta como un tinto con un marcado carácter primario, con la fruta como protagonista indiscutible. Muy aromático, arropado por una crianza media que le dota de elegancia en su evolución sin perder frescura y vivacidad.

Sierra Cantabria es el productor de Sierra Cantabria Cuvée 2010, un vino tinto con DO Rioja cuyo coupage contiene tempranillo de 2010 y posee un grado alcohólico de 14°. Un vino tinto valorado con 3,3 puntos sobre 5 según los usuarios de Uvinum y obtiene las siguientes puntuaciones: Nota Peñín: 93.

Finca La Llana. Viñedo de 10 Hectáreas situado a 450 metros de altitud en una zona llana y cercana al cauce del río Ebro. El clima, atlántico, con influencia mediterránea y continental, y un suelo franco arenoso de buen drenaje y permeabilidad, son un marco idóneo para el cultivo de la variedad Tempranillo. El sistema de conducción es una espaldera con un doble cordón, donde se realiza una poda con 2 pulgares a yema y ciega en cada una de las varas.

Sierra Cantabria es la bodega madre que refleja el salto de la familia de su actividad de viticultores a elaboradores gracias a la visión empresarial de Guillermo Eguren quien, sin perder sus raíces de agricultor, quiso transmitir las virtudes de unos suelos únicos en una colección de vinos.

Sierra Cantabria Cuvée es un vino elaborado por Bodega Sierra Cantabria en la DO La Rioja. La uva, 100% de la variedad **Tempranillo**, procede de viñedos propios de más de 30 años situados en las poblaciones de Laguardia y

Labastida. Se trata de un suelo arcillo-calcáreo en el que sólo aplican abono orgánico.

La vendimia se realiza de forma manual, con una doble selección de racimos en viñedo y en bodega mediante una cinta de selección.

La elaboración se realiza de forma tradicional. Maceración pre-fermentativa en frío durante 48 horas, y post-fermentativa con los hollejos durante 20 días.

Se aplican remontados enérgicos dos veces al día mientras se produce la fermentación. Durante la maceración se reduce la frecuencia de remontados hasta realizar un remontado suave cada dos días para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos.

Envejecimiento de 14 meses en barrica bordelesa de roble francés (40 %) y americano (60 %) y 4 meses en barrica nueva de roble francés de tostado medio, aplicando trasiegos cada cuatro meses.

CATA A LA VISTA

Intenso color cereza picota con reflejos amoratados y ribete rubí. De capa alta. Brillante y con una elegante lágrima de caída lenta.

CATA EN NARIZ

Nariz de elevada intensidad aromática, elegante. Intensos frutos rojos y negros, maduros y expresivos dan paso a un amplio abanico de notas especiadas. Al abrirse, los finos tostados y las notas minerales envuelven la fruta.

CATA EN BOCA

Entrada amplia, con volumen. De recorrido sedoso, con cuerpo, en el que destaca la fruta (algo licorosa en boca) y las especias. Muy buena acidez y taninos amables, buena estructura, con un equilibrio muy armónico. Final largo y persistente con un postgusto tostado. Un vino tinto muy elegante, sabroso, seductor.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA **4º. VINO**

VINO: SIERRA CANTABRIA CUVÉE BODEGA: SIERRA CANTABRIA D.O.: RIOJA ALAVESA

UVA: TEMPRANILLO MAZUELO AÑADA: 2010 GRADOS: 14,% Vol.

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

VISTA LIMPIO Y BRILLANTE CON REFLEJOS CRISTALINOS

ASPECTO: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE

LIMPIDEZ: BRILLANTE LIMPIO TRANSPARENTE MATE NEBULOSO OPACO

SUCIO APAGADO TURBIO VELADO

INTENSIDAD/COLOR: MALO REGULAR BIEN MUY BIEN EXCELENTE BUENA INTENSIDAD

MATICES: ACERADO AMARILLO VERDOSO PAJIZO DORADO CAOBA FRESA

FRAMBUESA GROSELLA CEREZA SALMÓN ALBARICOQUE GRANATE

PIEL DE CEBOLLA PÚRPURA ROJO PICOTA RUBÍ TEJA MARRÓN

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: POCA NORMAL MUCHA

FINURA O ELEGANCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS: FRUTA ROJA TOQUE DE CÍTRICO PIEL DE NARANJA BALSÁMICOS

FLORALES FRUTAS FRESCAS CONFITURAS FRUTOS SECOS

HERBÁCEOS VEGETALES MADERAS ESPECIAS

TOSTADOS BALSÁMICOS MINERALES ANIMALES

PRESENTE DE LEVADURAS Y MATICES DE FERMENTOS LÁCTICOS

NOTA NARIZ 25 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: FLOJO MEDIO NORMAL MUY ELEGANTE EXCELENTE
POTENTE

INTENSIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

FRANQUEZA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

CALIDAD: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE

PERSISTENCIA: MALA NORMAL BUENA MUY BUENA EXCELENTE BAJA LA ESPECTATIVA

TANINOS: VERDES ASTRINGENTES MADUROS ATERCIOPELADOS Y EQUILIBRADOS

ACIDEZ/AMARGOR: NULO POCO NORMAL MUCHO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS (VER FICHAS) REDONDO EQUILIBRADO

NOTA BOCA 57,5 / 60

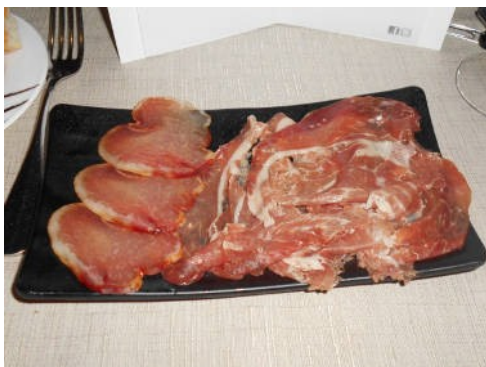
CONCLUSIÓN/CALIDAD: DEFECTUOSO MEDIOCRE BUENO MUY BUENO GRAN VINO
EXCEPCIONAL

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)

REDONDO Y EQUILIBRADO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

CENA DE COFRADES DEL TANINO
Restaurante Arroka Berri Hondarribia



Jamón y lomo de la casa Maskarada
Euskaltxerri



Arroz bomba cremoso con hongos
y foie fresco



Ragout de morros de ternera con huevo
de caserío



Carrilleras de ternera guisada a baja temperatura



Capricho de chocolate con helado de coco



El presidente Txema Benavente cerró la 9ª Reunión Técnica, agradeciendo al director técnico Michel Saunier el trabajo presentado en la Reunión. La magnífica Conferencia que ha ofrecido a los socios del Tanino, que será extensible a los socios/as que no han podido asistir y que el secretario se encargará de hacérsela llegar. Las nuevas Fichas de Cata que van a servir para que los vinos que catemos de las diferentes bodegas que nos visitan se realicen con un mayor rigor, ajustándonos a la Ficha homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

Agradece igualmente la asistencia de los socios/as presentes, el marco donde se ha desarrollado la Conferencia y los vinos catados, Arroka Berri, felicitando a Jesús y a su equipo de cocina y servicio por las atenciones prestadas al Tanino. El secretario enviará en breve la convocatoria de los Actos a celebrar este próximo mes de noviembre, rogando, como siempre, una rápida contestación de asistencia a los mismos.

Hondarribia, 30 de octubre de 2014.