



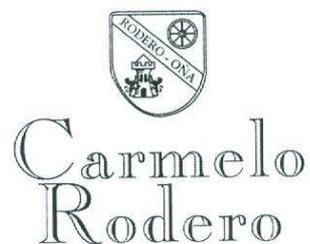
Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Visita a la Bodega y
Acta de la Cata de Vinos de
Bodegas Carmelo Rodero

Reunión de Capítulo Noviembre 2014



Donostia - San Sebastián, 27 noviembre 2014

El día 27 de noviembre de 2014 se celebró la Reunión de Ciclo correspondiente al Capítulo de noviembre, con la degustación y Cata de los Vinos de Bodegas Carmelo Rodero. Reunión celebrada en el Restaurante Bernardo Etxea, en la Parte vieja de Donosti.

El presidente saludó a los presentes, Carmelo Rodero, socios e invitados de la Cofradía del Vino El Tanino y asistentes de la Distribuidora Ardanbera.

Comenta que en la primavera de este año realizamos una visita a la bodega, presidente y secretario del Tanino, donde pudimos comprobar las instalaciones de la nueva bodega, dotadas de últimas tecnologías, que han hecho que sus uvas puedan dar la satisfacción a los que, como hoy, vamos a tener el placer de degustar. Nos informaron del inicio de la bodega, siendo un referente de calidad. Las labores correspondientes al cultivo del viñedo y antes de pasar la palabra a Carmelo quiero comunicar que esta reunión es la última correspondiente al año 2014. Y la cerramos con unos vinos que van a ser del agrado de todos los presentes. El secretario dará a conocer los socios e invitados.



Empezamos situándonos en Pedrosa de Duero, localidad donde está situada la Bodega de Carmelo Rodero.

Pedrosa de Duero

Es la denominación de una villa y de un municipio en el partido judicial de Aranda, comarca de la Ribera del Duero, provincia de Burgos, Castilla la Vieja, hoy comunidad autónoma de Castilla y León.

El municipio de Pedrosa de Duero, además del pueblo homónimo, está formado por otras cuatro Entidades Locales Menores: Boada de Roa, Guzmán, Quintanamanvirgo, Valcavado de Roa.

Pedrosa de Duero destaca por sus vinos de la D.O. Ribera del Duero.

Cuando en el año 1143 Alfonso VII concede el fuero de Sepúlveda, surge la Comunidad de Villa y Tierra de Roa, siendo una de sus 33 aldeas.

En el Censo de Vecindarios de la Corona de Castilla realizado en 1591 se denominaba Pedrosa, pertenecía a la Tierra de Roa, incluida en la provincia de Burgos. La comunidad contaba con 1.569 vecinos pecheros, correspondiendo 563 a la capital.

Villa perteneciente a la Tierra de Roa con jurisdicción de señorío ejercida por el Duque de Siruelo quien nombraba su alcalde ordinario.

A la caída del Antiguo Régimen, queda constituido en ayuntamiento constitucional en el partido de Roa, perteneciente a la región de Castilla la Vieja que en el Censo de 1842 contaba con 72 hogares y 216 vecinos.



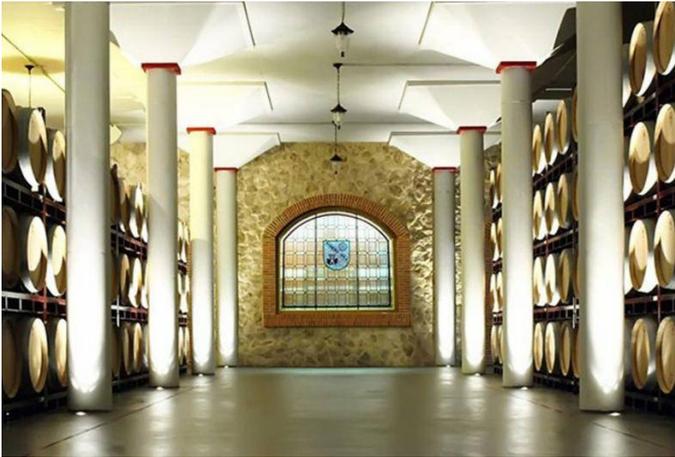
Nos encontramos en una tierra que tiene una larga historia, con importantes restos del mundo romano, época en que se documenta ya el cultivo de la vid, una gran presencia y protagonismo en la época medieval tanto con la Comunidades de Villa y Tierra. Recorrimos la Plaza Mayor, sus calles, la Iglesia de Nuestra Señora de La Asunción, Villa que con cuidada arquitectura popular y templo de San Juan Bautista de trazas góticas en parte de su alzado, pero concluido en pleno barroco, a cuyo estilo pertenecen muchos retablos.



Nos trasladamos a la bodega, donde la familia Rodero nos hizo partícipes de una privilegiada "puesta a punto" de los viñedos, instalaciones, depósitos, barricas, donde sale ese delicioso caldo que catamos con unos entrantes de ibérico y una chuletillas de cordero recién asadas.



Carmelo Rodero ve continuada su acción emprendedora gracias a la incorporación de sus hijas Beatriz y María, muy involucradas en el proyecto, y ahora más, ya que su hija Beatriz, en vísperas de la vendimia de este año 2014, ha traído al mundo una preciosa hija, Lucía, que ha venido a incrementar esta gran familia, y que su madre y abuelo harán que, para el día de mañana, siga la saga de la familia.







Vinos de Bodegas Carmelo Rodero que se van a catar en la Reunión del 27 de noviembre de 2014 en el Restaurante Bernardo de Donostia.



El secretario reseña los asistentes a la cata:

José María Benavente, presidente, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, Fernando García, José Luis Pérez, Susana Etxarri, acompañada de su hermano Iñaki y de su esposa Maite de Blas, Alberto Górriz, Jon Ercibengoa, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Ana Astigarraga, Manu Carraquedo, acompañado de su esposa Rosa Benito, David Gómez, Juan Carlos Gorospe, Fernando Gago, Fernando Díez, Koldo Sánchez, Julián Díaz, Igor Aizpúrua, Jesús Bustillo, Edorta Sebastián, acompañado de su esposa Sara Martínez, Fernando López, Anastasio Villuela, José Javier Vázquez y Aitor Larramendi.

El presidente pasa la palabra a Carmelo Rodero:

Carmelo Rodero saluda a los asistentes y da las gracias a José María Benavente por las palabras de bienvenida a esta tierra donde tanto gusta el vino, y por la descripción de la bodega, el día que estuvo en compañía del secretario.

“Procedo de una familia de viticultores de la ribereña localidad de Pedrosa de Duero, Burgos, pertenezco de la cuarta generación de viticultores. Comencé cultivando las viñas pertenecientes a mi familia durante unos años y con 50 hectáreas de viñedo, estuve vendiendo sus uvas a la mítica Bodega Vega Sicilia durante 14 años.



En 1990 inicié mi propia andadura creando Bodegas Rodero. Siendo actualmente un referente de calidad dentro de la Ribera del Duero, con 120 hectáreas de viñedo propio y una edad media del mismo de 30 años. Todos sus vinos han sido premiados en las ferias y catas más importantes a nivel mundial, sirviendo de de contraste y reconocimiento de su calidad.

Dos marcas distinguen la producción de vino: Carmelo Rodero y Pago de Valtarreña.

El inicio de la bodega fue el viñedo: se fueron adquiriendo terrenos, plantándolos de viña y abandonando el cereal, siempre en el entorno de Pedrosa de Duero, llegando en la actualidad a una superficie de 120 Ha., de viñedo.

Pedrosa de Duero, enclavado en el centro de la Denominación de Origen de Ribera de Duero, corresponde a la zona más meridional de Burgos y la zona de producción que le corresponde, está situada en cotas de los 750 a los 850 m. de altitud sobre el nivel del mar



Presenta una climatología específica, donde se relacionan periodos con leve influencia atlántica y continental. Esta distribución, proporciona un clima extremo y definitorio, con influencia en sus estilos de uva y por lo tanto, del vino. Tiene temperaturas suaves, salvo los meses del periodo que va de Diciembre a Marzo, en donde las bajas temperaturas ayudadas de fuertes vientos, marcan una época fría. Los veranos son calurosos y la cantidad de lluvia anual está sobre los 400 litros/m², por lo que es un bien escaso y marca mucho el cultivo del viñedo.

Los terrenos son arcillosos, aunque no se excluyen los calcáreos; pobres en materia orgánica y ligeramente alcalinos. Cantos rodados, limos y arenas son los tipos de suelos que ayudan a constituir este terreno.

La densidad de plantación del viñedo está sobre las 2.500 cepas por Ha., en sus distintos marcos de plantación, que corresponde a la distancia entre cepa y cepa, a lo largo y a lo ancho de la parcela; para quedar estas perfectamente alineadas y generar un espacio donde, cómodamente, se puedan dar las labores correspondientes al cultivo del viñedo.

Según hagamos la conducción de la cepa, distribución de los brazos y la masa vegetal, nos encontramos con disposiciones en vaso y espaldera. La primera más clásica y cerrada, para proteger las uvas, y la segunda, algo más dinámica, en donde se consigue una distribución más abierta de las hojas.

Una de las ventajas de Bodegas Rodero es que elaboramos el vino con uvas de nuestra propiedad, donde parte de los viñedos pertenecen a la familia desde hace años y poseen el **clon más puro de la uva autóctona, Tempranillo**, llamada Tinta Fina. Con ese clon se han injertado todos los viñedos que se han ido plantando en la explotación. Nuestra producción de uva, se sitúa en los 450.000 kg. al año.

Bodega situada en pleno corazón de la Ribera del Duero burgalesa, donde se puede conocer de primera mano todo el proceso productivo que sufre la uva, desde que entra en la bodega, hasta que el vino sale al mercado, preparado ya para ser consumido.

No me conformo con saber dialogar con la tierra, recientemente he patentado una sala de vinificación única, que permite mimar las uvas al máximo utilizando simplemente la gravedad, sin bombeos, obteniendo de la uva todo su potencial y genuinas características, aunando así de esta forma los métodos tradicionales con la tecnología más moderna.

Trabajar la viña exige mantenerse vigilante ante posibles amenazas (influencias climáticas, plagas, etc.) pero al mismo tiempo, elaborar buen vino requiere un cuidado extremado en evitar tratamientos artificiales.

Nuestras instalaciones están dotadas de últimas tecnologías que permiten mimar las uvas, utilizando simplemente la gravedad, sin bombeos, de esta forma aún los métodos tradicionales con la tecnología más moderna. Por esa razón, elaboramos vinos de forma natural 100% que den placer al que los consume”.

El presidente le comenta que explique la música clásica que se oye en la bodega en la sección de barricas. Carmelo nos comenta que igual que la música “amansa las fieras”, en su caso, la música hace mejor vino.

Nos comenta que lo ha comprobado personalmente. Sigue diciendo que es un deleite, dejar en penumbra la sección de barricas, “saborear” la música clásica, abrir una buena botella, degustar unas copas...y la satisfacción que se siente, no se puede comparar.

También se le pregunta sobre las plagas. Carmelo nos comenta que afortunadamente la tierra de Pedrosa de Duero, no es tierra de plagas. Las plagas abundan en zonas donde hace mucho calor, bochorno, pero en Pedrosa hay que tener en cuenta lo que decía antes; Las temperaturas son suaves, salvo los meses del periodo que va de Diciembre a Marzo, en donde las bajas temperaturas ayudadas de fuertes vientos, marcan una época fría. Por lo tanto las plagas en general no las padecemos en nuestros viñedos.

A continuación pasamos a degustar los vinos de Carmelo Rodero, que explicará la procedencia, la variedad de uva, los años en bodega y poco más, ya que los asistentes del Tanino serán los que a través de una ficha, expondrán la Cata. VISTA, NARIZ, BOCA, y puntuación del vino catado y saboreado.



El director técnico, Michel Saunier prepara las Fichas. Homologadas por la Unión de Catadores y Enólogos de España para entregarlas en las mesas para la cata de los vinos.

Explica las Fases de Cata:

- VISTA
- NARIZ
- BOCA

Una vez confeccionadas, se recogerán y el portavoz de la mesa irá dando los resultados y la puntuación que se otorga en cada apartado.

También comenta a los asistentes que al ser cuatro, los vinos catar. En la mesa hay cuatro copas, una para cada vino. Se aconseja no apurar el vino, dejando una cantidad en la copa, para después de haber catado el segundo, tercer o cuarto vino, volver a los vinos ya catados y comprobar la evolución de los mismos.



Carmelo Rodero 9 meses 2013

Tinta del País (Tempranillo) 100%.

Procedente de viñedos propios con una edad de entre 5 y 20 años.

Elaboración clásica con uvas despalilladas y semiestrujadas.

Control de temperatura en fermentación y maceración. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable a 20-22º C.

Crianza de 9 meses en barrica de roble francés y americano.

Botellero mínimo tres meses antes de su comercialización.

Cata vino *Carmelo Rodero 9 meses 2013*

Vista: Nos ofrece a la vista un limpio y brillante color cereza.

Nariz: Un intenso aroma floral y a fruta roja del bosque, ensamblada en toques lácticos y vainillas, propios de su paso por madera.

Boca: En paso en boca resulta amplio, elegante, persistente y aterciopelado.

Temperatura de servicio entre 14-16ºC.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Transparente. INTENSIDAD/COLOR: Excelente. MATICES: Rojo Cereza.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena

MATICES AROMÁTICOS – Frutas Frescas. Maderas, Especias. Balsámicos.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Muy buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Aterciopelados ACIDEZ/AMARGOR: Poco.

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS – Vino Joven con sabor a Crianza. Persistencia. Retrogusto agradable, largo.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno. Vino que gana en la copa.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 85 / 100



Carmelo Rodero Crianza 2011

Elaboración vino *Carmelo Rodero Crianza 2011*

Carmelo Rodero Crianza es un vino de D.O. Ribera del Duero, elaborado con uvas de las variedades Tinta del País y Cabernet Sauvignon, procedentes de viñedos de más de 30 años. **Carmelo Rodero**

Crianza vinificación tradicional, fermentado y macerado a temperatura controlada. 15 meses en barricas de roble francés y americano.

Cata vino *Carmelo Rodero Crianza 2011*

Vista: Color cereza.

Nariz: En nariz desprende aromas a fruta roja madura y notas especiadas.

Boca: En boca es sabroso y fresco, con buena frutuosidad y taninos maduros, muy equilibrado en el final.

Maridaje vino *Carmelo Rodero Crianza 2011*

El vino Carmelo Rodero Crianza tiene buen maridaje con asados, embutidos, carnes rojas a la parrilla, pescado azul y quesos semi-curados. Temperatura de servicio de Carmelo Rodero Crianza a 16°C. Se recomienda decantar antes de su consumo

Premios vino Carmelo Rodero Crianza 2011

Medalla de Oro Decanter (añada 2009).

- Medalla de Oro Decanter (añada 2010).
- Medalla de Oro Berliner Wein Trophy (añada 2010).
- Diploma Decanter (añada 2011).
- Medalla de Plata International Wine Challenge (añada 2011).

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Púrpura

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Excelente.

MATICES AROMÁTICOS – Frutas Maduras. Madera. Regaliz..

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante, Potente. INTENSIDAD: Muy buena. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Muy buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo.

NOTA BOCA: 53 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 85,5 / 100



Carmelo Rodero Reserva 2010

Tempranillo 90% y Cabernet Sauvignon 10%

Procedente de viñedos propios con más de 30 años.

Se trata de un gran vino, muy equilibrado y sugerente, de un intenso color rojo picota con suaves notas violáceas, que marca su crianza con brillantes ribetes teja y ámbar.

Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y posteriormente 6 meses más en barricas de roble francés.

Además, el Vino, complementa 24 meses de reposo en botellero.

Un gran Ribera, muy equilibrado y sugerente.

Cata vino Carmelo Rodero Reserva 2010

Vista: Color rojo picota con notas violáceas, ribetes teja y ámbar.

Nariz: De gran sutileza con aromas a frutas maduras muy bien conjuntadas con la crianza en madera, que nos lleva a aromas especiales (vainilla, canela) hasta el estimulante aroma de café o tostados.

Boca: Muy carnoso en boca, de final prolongado y acidez equilibrada.

Armoniosos los taninos maduros y suaves que llenan el paladar de sensaciones agradables. Final largo. Temperatura de consumo entre 16-18°C

Premios vino Carmelo Rodero Reserva 2010

- **MEDALLA DE ORO** en la 21ª edición del CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2014
- **MEDALLA DE ORO** en el Concours Mondial Bruxelles 2014 celebrado en Bruselas (Bélgica) en su 20ª edición.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Capa Alta. INTENSIDAD/COLOR: Picota Oscuro. MATICES: Ribete Púrpura.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Muy buena.

MATICES AROMÁTICOS – Fruta Negra (Ciruela). Regaliz. Cacao, Cuero, Balsámicos. Elegante.

NOTA NARIZ: 28 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Finos y Nobles. Muy maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Equilibrado.

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS – Fase Ataque: Untuoso y Goloso. Paso en Boca: Muy Equilibrado. Final de Boca: Redondo. Vía Retronasal: Equilibrado. Matices Tabaco. Postgusto: Largo. UMAMI, 5º Sentido

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Excepcional.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Muy Elegante y Equilibrado. En su punto Óptimo para beber. Vino degustado con pescado blanco y cremos que puede sustituir a la copa de después.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 91 / 100



Carmelo Rodero TSM 2011

D.O. Ribera del Duero

Bodegas Rodero

18 meses barrica de roble francés

Tinto 2011

Carmelo Rodero TSM 2011 es un Vino Tinto de Autor elaborado por las variedades Tempranillo 75%, Merlot 15% y Cabernet Sauvignon 10%. La uva procede de viñedos propios de más de 40 años de antigüedad. Ha tenido una crianza de al menos 18 meses en barrica de roble francés de menos de 2 años de antigüedad.

Carmelo Rodero TSM sorprende por su excepcional complejidad, estructura y elegancia y demuestra la madurez alcanzada por esta casa. Ha sabido concentrar en esta añada potencia, elegancia, expresión frutal y excelente frescura. Un Vino de gran longitud y largo recorrido, que va a más.

Cata vino *Carmelo Rodero TSM 2011*

Vista: Picota amoratado.

Boca: Potente, sabroso, con buen esqueleto y peso de fruta, equilibrado, paso elegante, taninos finos aún marcados y final láctico y balsámico.

Sensación tostada

Nariz: Complejo en nariz, frutos negros, recuerdos minerales, tostados, torrefactos y balsámicos.

Temperatura consumo entre 16-18°C

Premios vino *Carmelo Rodero TSM 2011*

- Guía Peñín: 93
- Robert Parker: 92
- 3 puntos de 5 es la valoración que los usuarios de Uvinum han puesto a Carmelo Rodero TSM 2011 con puntuaciones de Wine Spectator: 94 y nota Peñín: 93.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Brillante, Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Rojo Cereza

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. Marca la Intensidad. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Frutas Frescas, Madera. Tostados.

NOTA NARIZ: 25,5 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Muy buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Algo Astringentes. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo.

NOTA BOCA: 56 / 60

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Elegante y Personal. Suave en boca y Largo en paladar.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 87 / 100



MENÚ BERNARDO

Jamón de Jabugo



Ensalada de Bogavante



Lomo de Merluza al horno



Chuletón de Buey



POSTRE

Pastel de Milhojas

Al finalizar la cena ofrecida en el restaurante Bernardo, el presidente Txema Benavente solicitó de la socia Susana Etxarri para llamar al chef, para felicitarle por el Menú ofrecido a los asistentes de la Cofradía del Vino El Tanino. Los asistentes a la Reunión le dedicaron una gran ovación.





El presidente Txema Benavente Cierra de Reunión de Ciclo agradeciendo a Carmelo Rodero su asistencia a la Cata de la Cofradía, sus sinceras palabras explicando toda su trayectoria en el campo de la viticultura, a su Vino, habiendo conseguido crear una gran Bodega. Agradece igualmente la aportación de los vinos que hemos catado y degustado, Teniendo la opción de, cuando estemos en un restaurante, pedir un Carmelo Rodero, el almuerzo o la cena, la saborearemos mejor. Hace mención al comportamiento de todos los asistentes a la Conferencia que nos ha ofrecido. De ese gran vino TSM, que hemos brindado todos por su nieta Lucía, que como antes exponíamos ha nacido en el otoño, cuando las uvas ya están pidiendo ser vendimiadas y luego poder ser saboreadas, esperando que cuando sea mayor siga el camino de su madre y de su abuelo. A Bernardo por la atención de abrirnos su casa para poder celebrar la Reunión del Tanino, y al equipo de cocina y servicio por se gran labor.

A continuación se le hace entrega a Carmelo Rodero de un recuerdo de su visita al Tanino, para que junto a las medallas y premios que ha conseguido su vino, pueda ocupar un sitio en su bodega.



Donostia, 27 noviembre 2014.