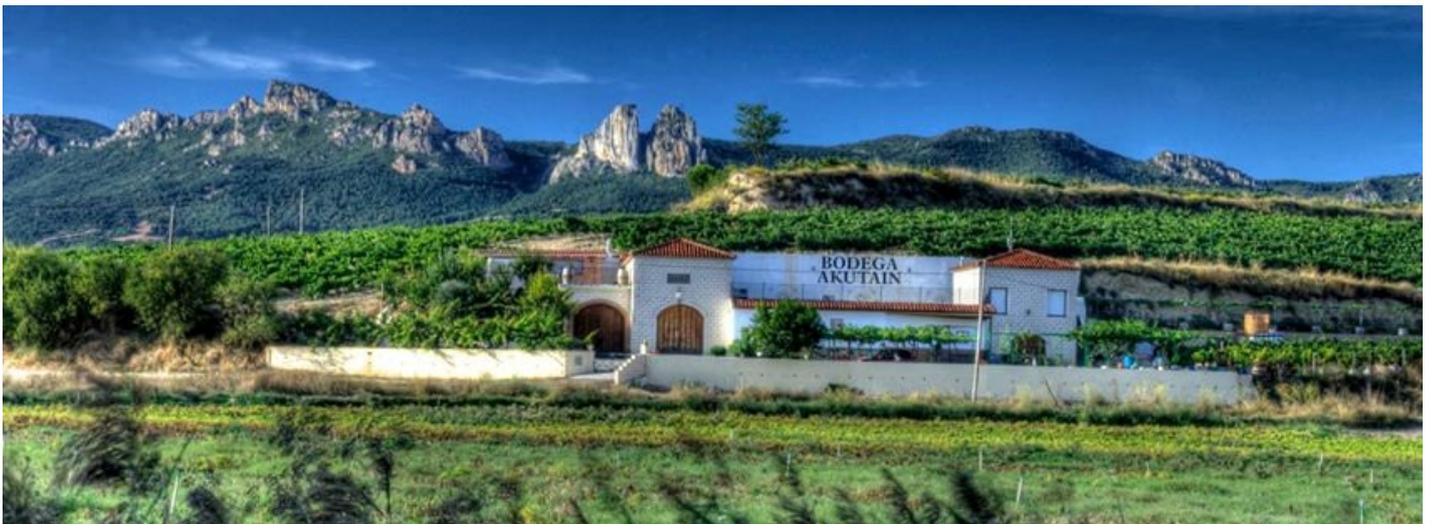




Cofradía del vino
El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

BODEGA AKUTAIN



AKUTAIN

26 FEBRERO 2015



Cofradía del vino

El Tanino®

El día 26 de febrero de 2015 se celebró la Primera Reunión de Capítulo presidida por el presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia.



El presidente saludó a los asistentes, socios cofrades, familiares e invitados a esta primera Reunión de Ciclo de 2015. Presentó a Jon Peñagaricano, propietario de Bodegas Akutain, en el corazón de la Rioja Alta, Anguciana. Comentó a los asistentes que con motivo de la celebración de las Jornadas Gastronómicas, en el Kursaal de Donostia, el pasado mes de octubre, junto al secretario Jesús Rodríguez, conocimos a Jon Peñagaricano, hablamos del Tanino y de los vinos que catamos en las Reuniones de Ciclo, Jon nos comentó que le agradecería participar en una de esas catas. Hablamos de su vino y nos comentó que para el mes de febrero, marzo, iba a embotellar un vino del 2012, que estaba en bodega y que le gustaría que lo

catásemos en primicia. Así ha sido, justo embotellarlo y sin poner etiqueta nos ha traído este vino, junto a un Reserva del 2006 y un Gran Reserva del 2004. Cataremos estos vinos y degustaremos una gran cena que nos ha preparado Iker Agote, hijo de Mari Mar y chef de los fogones del Lanziego.

Pasa la palabra al secretario que nos presentará a los socios, familiares e invitados, que han asistido a esta primera Reunión de Ciclo del 2015 y continuará con el reportaje del primer vino Sauvignon Blanc de la D.O. Penedès para centrarse en la zona de Rioja Alta donde bodegas Akutain elabora sus vinos.

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

José María Benavente, presidente, Michel Saunier, Josu Basoco, Joxeba Landa, Iñaki Galarza, Angel Mari Rodríguez, Angel Fco. Rodríguez, Susana Etxarri, José Luis Pérez, Amaia Sanzberro, Juaní Lizaso, Jon Ercibengoa, Sebas Olaizola, Virginia Albillós, Martín Arregui, Manu Carrasquedo, Esther Manso, Rosa Benito, Enrique Rosco, Marta Cano, Alberto Aguirre, Alejandro Fernandez-Dans, Daviz Gómez, Ander Echeverría, Rubén Monzón, Iñigo García, Raquel Rodríguez, Agurtxane Etxaniz, Eugenio Pérez de Lazarraga, Luis Ortega.

El secretario comenta que para el aperitivo y tras la visita a Barcelona de nuestro presidente, degustó un vino blanco monovarietal que le llamó la atención por su aroma y sabor y que será el vino que degustaremos y cataremos con el aperitivo. Luego, con el Menú de la cena, continuaremos con la cata y degustación de los vinos de bodegas Akutain.



En el corazón del Penedès se encuentra la bodega y las viñas familiares J. Miquel Jané. La bodega tiene en propiedad dos fincas privadas, Can Costas y la Baltana. Gracias a los conocimientos de cuatro generaciones se elaboran vinos exclusivos de alta calidad, premiados internacionalmente y presentes en diferentes países.

Son 51 hectáreas de viñedo productivo y una progresión en el tiempo para poder alcanzar las 150 Ha. en un futuro. Están situadas a 500 metros de altitud, asegurando contrastes de temperatura día-noche tan necesarias para la maduración óptima

de la uva y concentración aromática, dando como resultado una fruta equilibrada, madura, con buenos aromas y acidez.

Todos los vinos pertenecen a la Denominación de Origen Penedès, que gracias a su estricto protocolo de elaboración, garantiza vinos de alta gama.

El término municipal en el que se encuentran ubicadas las fincas en las que se produce la totalidad del vino "J. Miquel Jané" es el de Font Rubí (Alt Penedès). Dicho municipio está situado a 9 Km de Vilafranca del Penedès.



El secretario expone la ubicación de Bodegas Akutain, en Anguciana a escasos kilómetros de Haro.

Anguciana



PLAZA MAYOR DE ANGUCIANA



TORRE FUERTE DE ANGUCIANA



RIO TIRÓN A SU PASO POR ANGUCIANA



PEÑAS DE JEMBRES



ERMITA DE LA CONCEPCIÓN



ANGUCIANA

Anguciana es una población de la comunidad autónoma de La Rioja (España). Se sitúa en el noroeste de la provincia. Depende del partido judicial de Haro.

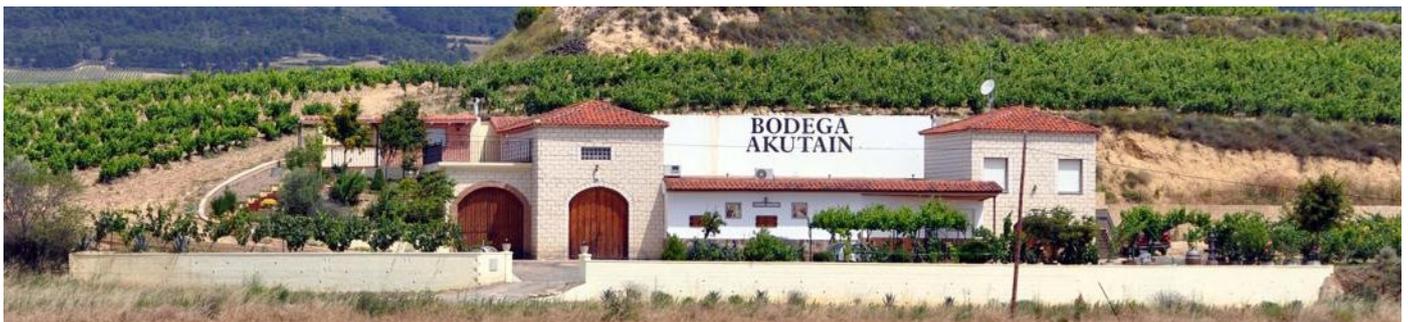
En 1121, Toda López de Haro y Álvarez, hija de Lope Íñiguez, señora de Anguciana, dono al Monasterio de Santa María la Real de Nájera toda su herencia en Cihuri y también "*post mortem nostram, casam nostram quae est in Angunciana sicut tenuimos et habuimus in vita nostra*". Suscribe la escritura Diego López I de Haro, hermano de Toda. Se hizo esta escritura "*regnante rege Aldefonso in Castella, et in Alava, et in Pampilona, et in Aragone, et i Ribacurta*". Se trata del rey Alfonso I de Aragón, llamado el Batallador.

Desde el siglo XIV fue Señorío de los Salcedo, quienes habitaron la Torre Fuerte situada cerca del puente del río Tirón y de la que hoy se conserva alguna aspillera y el ingreso sur. El Señorío fue otorgado por Enrique III de Castilla a Juan Alfonso de Salcedo por privilegio fechado el 8 de marzo de 1394, en consideración y remuneración a los muchos y buenos servicios hechos al señor Juan I de Castilla (su padre) en la guarda de su cuerpo. Por otra merced de 12 de febrero de 1397 le concede licencia para hacer en dicho lugar una casa tan fuerte y tan cumplida, como el mismo Rey la podría mandar hacer para sí mismo.

Hasta la creación de la provincia de Logroño en 1833 y su partición en nueve partidos judiciales (1834), perteneció al partido de Santo Domingo de la Calzada, en la provincia de Burgos.

El municipio ha sido uno de los que, proporcionalmente, ha mostrado un mayor crecimiento demográfico en La Rioja. En los dos últimos años ha ganado 112 habitantes (34%) aumento que fue particularmente fuerte entre 2005 y 2006 (93 habitantes). A 1 de enero de 2010 la población ascendía a 510 habitantes, 281 hombres y 229 mujeres. En la actualidad se acerca a los 1000 habitantes.

BODEGA AKUTAIN



Jon Peñagaricano expone su bodega:

La Rioja es una región única que ofrece preciosos paisajes y múltiples experiencias. Combina tu visita a nuestra bodega con una buena mesa en algún restaurante de la zona para degustar la gastronomía riojana, con un buen paseo a pie, en bicicleta, a caballo, entre viñedos o subiendo a la vecina Peña Gembres al comienzo de la Sierra Cantabria. También podrás combinar tu visita con la pesca de río (en el río Tirón en el mismo Anguciana) o con el esquí (en la vecina estación de Valdezcaray) si estás en temporada o incluso con un vuelo en globo por la zona con nuestros amigos y vecinos de "Globos Arcoiris".

Como curiosidad, puede resultar interesante conocer que en las inmediaciones de nuestros viñedos se encuentra una antigua vía romana que venía del pueblo de Pancorbo e iba hasta el de Gimileo (villa Riojana que se cree que fue asentamiento de una fracción de la legión romana

Gemina Legio VII, fundadora de la ciudad de León), pasando por Foncea y siguiendo por el oeste hacia el campo de Jembres, junto a la villa de Sajazarra, para ir después por Cihuri (que al igual que la anterior población conserva un puente romano reconstruido parcialmente en la Edad Media) y para pasar más adelante por el hermoso puente de Anguciana, denominación que se cree formada por la evolución de la palabra Augustana (César Augusto).

Bodega Akutain es una bodega familiar con casi 40 años de experiencia en la elaboración de vinos tintos de calidad con *D.O.Ca. Rioja*, (casi todos ellos reservas y grandes reservas).

A la manera de hacer del viejo "*estilo chateaux*", la totalidad del vino que elaboramos procede exclusivamente de viñedos propios situados alrededor de la bodega, que a su vez se encuentra en el término municipal de Haro (subzona Rioja Alta de la *D.O.Ca. Rioja*), aunque muy cercana al pueblo de Anguciana (a unos 4 Km. del núcleo urbano de Haro).

El cuidado y la explotación, año tras año, de estos mismos viñedos ha permitido a Bodega Akutain la producción de sus vinos en pequeñas cantidades de una manera esmerada y casi artesanal, desde la recolección de la uva hasta que alcanza su máxima expresión en la botella y es expuesto a su disfrute.

La Bodega Akutain elabora únicamente vinos tintos en su máxima expresión, con Crianza, Reservas y Grandes Reservas, con uvas exclusivamente de viñedos propios, situados en el entorno de la bodega, subzona de *Rioja Alta*, siendo de la variedad Tempranillo el 90%, completando con 8% de Garnacha y un 2% de otras.

Con un control eficiente sobre todo el proceso de cultivo y maduración. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en la parra por madurez, depositando en cajas de 20 Kg. Trasladado a la bodega, comienza el esmerado proceso de elaboración y crianza. Control visual de la calidad de los racimos, introducción de los mismos en la despalladora o desgranadora para la separación del "raspón" y a continuación los granos de la uva casi enteros se trasvasan a depósitos de fermentación, donde se transformarán en vino tras una maceración y fermentación a temperatura controlada. El vino obtenido, es separado de lodos por trasiego de depósito a depósito.

Descansará la mayor parte del invierno, consiguiéndose una buena decantación por frío natural, antes de ser introducido en barricas de roble americano y francés, con utilización máxima de 5 años. El tiempo de envejecimiento en bodega varía de 12 a 30 meses, con trasiegos cada 6 meses, pasando a continuación a botellas apiladas en los correspondientes nichos, donde permanecerá un mínimo de 2 años.

En Bodega Akutain elaboramos exclusivamente vinos tintos con crianza, Reservas y Grandes Reservas. Son vinos tradicionales de Rioja Alta, duraderos y con características similares a las de los grandes vinos reservas que dieron prestigio mundial al Rioja en la segunda mitad del S. XX.

El tamaño reducido de la Bodega y unas instalaciones magnificas para el envejecimiento nos permiten un control continuo durante la elaboración y unas condiciones idóneas durante la crianza.



ROBLE AMERICANO



INTERIOR DE LA BODEGA AKUTAIN



Uno de los rasgos diferenciadores de los vinos de Rioja es la gran aptitud que poseen para el envejecimiento, cualidad exclusiva de los grandes vinos. A través de un adecuado proceso de crianza, en el que la madera de roble juega un papel decisivo, el vino de Rioja experimenta una evolución favorable que exalta sus virtudes y le confiere nuevas características aromáticas y de sabor. La crianza de los vinos de Rioja se realiza en barricas de roble de 225 litros, donde el vino experimenta un lento proceso evolutivo de microoxigenación y estabilización, al tiempo que adquiere aromas y sabores transmitidos por los taninos de la madera.

Es la técnica tradicional de crianza de los grandes vinos, un proceso natural y más costoso que las modernas propuestas de una enología más "industrial". La crianza se completa después en botella, donde el vino sigue evolucionando en un ambiente reductor hasta alcanzar su plenitud. Grandes vinos de añadas históricas duermen embotellados durante décadas en las "sacristías" de las bodegas riojanas hasta convertirse en auténticas joyas enológicas.



Según el proceso de envejecimiento seguido, en el vino de Rioja se establecen cuatro categorías, diferenciadas mediante los cuatro tipos de contraetiquetas o precintas numeradas que el Consejo Regulador otorga a aquellos vinos que han superado sus controles de calidad y tipicidad:

Los cuatro modelos de contraetiquetas y precintas numeradas que deben acompañar a toda botella de vino de Rioja comercializada no solo constituyen el documento que garantiza la categoría de envejecimiento, sino que también garantizan el origen, la añada y la calidad del vino. Las características de cada añada predisponen la cantidad de vino que las bodegas destinarán a cada una de las categorías de crianza, reserva y gran reserva.

Garantía de Origen Esta categoría garantiza el origen y añada del vino. Suelen ser vinos en su primer o segundo año, que conservan sus características primarias de frescor y afrutado. Esta categoría también puede comprender otros vinos que no encajan en las categorías de Crianza, Reserva o Gran Reserva, aunque hubiesen sido sometidos a procesos de envejecimiento, por no estar éstos certificados por el Consejo Regulador.

Crianza. Corresponde a vinos al menos en su tercer año que han permanecido un año como mínimo en barrica de roble. En vinos blancos el período mínimo de envejecimiento en barrica es de 6 meses.

Reserva. Corresponde a vinos muy seleccionados con una crianza mínima entre barrica de roble y botella de tres años, de los cuales uno al menos en barrica. En vinos blancos el período de crianza es de 2 años, de los cuales como mínimo 6 meses en barrica.

Gran Reserva. Corresponde a vinos de grandes cosechas que han sido criados un mínimo de dos años en barrica de roble y tres años en botella. En vinos blancos el período de crianza es de 4 años, de los cuales 6 meses como mínimo en barrica.

Los vinos de Rioja poseen la elegancia, originalidad y carácter de los grandes vinos, algo que solo es posible alcanzar cuando se han acrisolado en el tiempo variedades, medio vitícola y procedimientos vinícolas. Dada la diversidad vitivinícola que ofrece la Denominación, ha constituido una práctica tradicional de las bodegas ensamblar uvas y vinos de diferentes variedades, pagos y municipios, buscando la complementariedad que exaltara sus respectivas virtudes en el producto final. Es este sin duda el tipo de Rioja más conocido, aunque cada vez con mayor profusión las bodegas ofrecen una rica gama de estilos, con vinos de gran concentración y expresión frutal, que proceden de parcelas de viñedo determinadas.

Con el tempranillo como base fundamental, un vino tinto de Rioja se caracteriza por ser muy equilibrado en grado alcohólico, color y acidez, por tener un cuerpo y estructura bien compensados con su sabor suave y elegante, y por el predominio del carácter afrutado cuando es joven y más aterciopelado cuando envejece. Estas características otorgan a los vinos de Rioja una gran versatilidad para armonizar con las más variadas gastronomías, lo que unido a su carácter de vino amable y fácil de beber, constituye una de las claves de su éxito.

A partir de octubre de 2008 los nuevos documentos de garantía irán sustituyendo a los actuales en las nuevas y sucesivas añadas que se incorporen a cada una de las categorías.



Denominación
de Origen Calificada

También puede Ud. consultar la calidad de las diferentes añadas cosechadas en Rioja desde 1925 hasta hoy:

AÑO	CALIF.								
1925	MB	1945	B	1965	M	1985	B	2005	E
1926	M	1946	N	1966	N	1986	B	2006	MB
1927	M	1947	MB	1967	N	1987	MB	2007	MB
1928	MB	1948	E	1968	MB	1988	B	2008	MB
1929	N	1949	MB	1969	N	1989	B	2009	MB
1930	M	1950	N	1970	MB	1990	B	2010	E
1931	MB	1951	N	1971	M	1991	MB	2011	E
1932	N	1952	E	1972	M	1992	B	2012	MB
1933	N	1953	M	1973	B	1993	B	2013	B
1934	E	1954	B	1974	B	1994	E		
1935	MB	1955	E	1975	MB	1995	E		
1936	N	1956	B	1976	B	1996	MB		
1937	N	1957	N	1977	N	1997	B		
1938	M	1958	E	1978	MB	1998	MB		
1939	N	1959	MB	1979	N	1999	B		
1940	N	1960	B	1980	B	2000	B		
1941	B	1961	B	1981	MB	2001	E		
1942	MB	1962	MB	1982	E	2002	B		
1943	B	1963	N	1983	B	2003	B		
1944	B	1964	E	1984	N	2004	E		

E - EXCELENTE | MB - MUY BUENA | B - BUENA | N - NORMAL | M - MEDIA



El director técnico, Michel Saunier hace entrega de las fichas de cata a los asistentes para Catar y puntuar los vinos a través de la Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España.

Comenta la importancia de rellenar los diferentes espacios de la ficha destacando:

VISTA
NARIZ
BOCA

Expone que en las Reuniones Técnicas ha sido un Tema tratado, destacando que al final de las hojas de Cata se han añadido: Aromas Primarios o Varietales: Serie Vegetal, Serie Floral, Serie Frutal, Serie Mineral, Aromas Secundarios o de Fermentación: Serie de Fermentación, Serie Láctica, Serie Amílica. Aromas Terciarios o de Crianza: Serie Floral, Serie Frutal, Serie Confitería, Serie Madera Balsámica, y Solo para Vinos Tintos: Serie Empireumática-Animal, Serie Frutal, Serie Madera Balsámica, para ayudar a confeccionar la FICHA DE CATA.

Comenzamos la Cata con el Aperitivo. Vino Blanco Sauvignon Blanc, de Bodegas J. Miquel Jané



Sauvignon Blanc 2014

Variedad: Sauvignón Blanc 100%

Alcohol: 13% Vol.

Crianza: Joven

Nota de Cata.

Vista: Color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

Nariz: Su complejidad armoniza con los aromas a frutas tropicales (lichi) característico de la variedad.

Boca: Paladar sedoso, bien estructurado. Recordando las sensaciones olfativas y en especial a la fruta de la pasión con un final prolongado y muy agradable.

Nota de la Bodega. 751 vinos procedentes de 21 países participaron en el concurso. El Sauvignon Blanc de la Bodega J. Miquel Jané ya ha ganado más premios a nivel internacional en los últimos años, reconociendo así su calidad y prestigio. Es un vino de montaña caracterizado por aromas a frutas tropicales, y en paladar es sedoso y bien estructurado.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Regular. **LIMPIDEZ:** Limpio, Transparente. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** No apreciamos un color amarillo, más bien Pajizo.

NOTA VISTA: 5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:** Normal

MATICES AROMÁTICOS – Fruta madura. Moscatel

NOTA NARIZ: 20 / 30

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

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS – Vino Joven, Cítricos. Muy equilibrado en boca, Equilibrado, Persistente, Largo en boca.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 75 / 100

Seguimos con la cata con el Menú. Vinos de Bodegas Akutain.



Crianza Barrica 2012

Este vino, recién embotellado es una primicia para los asistentes de la Cofradía El Tanino. Vino con más de un año en barrica, el cual no se ha etiquetado. Jon Peñagaricano lo ha aportado para su degustación y Cata.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Regular. LIMPIDEZ: Velado. INTENSIDAD/COLOR: Regular. MATICES: Cereza oscuro

NOTA VISTA: 5 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS – Cuero viejo, Vainilla.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. Poco.

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS – Fruta, Manzana

NOTA BOCA: 47 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

Crianza con sabores y características poco habituales. Buena entrada, aunque luego se queda algo plano. Le falta botella, por eso pensamos que es un vino que tiene recorrido. Ganará en botella.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 77 / 100



Reserva 2006

Lo poderoso y redondo que es a la vez este vino nos muestra sus características clásicas, aunque con un toque de dulzura que le da cierta feminidad y revela una larga vida por delante. La añada 2006 fue calificada como Muy Buena en Rioja y nosotros decidimos dar a ésta cosecha una crianza de 1.026 días de barrica. Siendo conscientes de que podríamos etiquetar este vino como Gran Reserva por las características de su crianza, hemos decidido comercializarlo como Reserva, apelación más acorde con sus características durante su degustación.

Vino muy indicado para ser maridado con todo tipo de entrantes y carnes. Recomendamos abrir la botella 30 minutos antes de su consumo para su oxigenación.

El Reserva 2006 aparece limpio y brillante, con una capa media-alta y marcando tonalidades rubí avanzadas y muy bien ensambladas, con sombras rojo-atejadas. La lágrima es densa y consistente, síntoma indicativo de vino serio y bien esculpido.

En la nariz se aprecian ligeras notas balsámicas unidas a frutos del sotobosque, frutos secos y especias, con un final avainillado. Acompaña a todo ello una intensidad aterciopelada, dulce, muy cálida y femenina. A pesar del tiempo transcurrido, en este

vino es significativo descubrir aún algunos frutos rojos, sobre todo ciruela, escondido en ese compendio de aromas.

Cuando pasamos a beber el vino todos esos frutos rojos maduros aparecen con mayor intensidad, aumentando así nuestra sorpresa de manera que esa calidez apreciada previamente en nariz explota después en boca con sensaciones de fuerza y viveza, sostenidas por un esqueleto bien marcado y definido, presentando unos buenos taninos.

En retroolfatación es un vino franco y carnosos que presenta un postgusto medio-largo.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy bien. MATICES: Granate

NOTA VISTA: 7,5 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS – Fermentos lácticos. Maderas, Especias, Vainilla, Pimienta, Minerales.

NOTA NARIZ: 25,5 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy buena. Excelente. FRANQUEZA: Muy Buena. Excelente. CALIDAD: Muy Buena. Excelente. PERSISTENCIA: Muy Buena. Excelente. TANINOS: Maduros. Aterciopelados. ACIDEZ/AMARGOR: Algo ácido, Guarda en botella.

NOTA BOCA: 54 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

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

Muy elegante. Clásico.

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



Gran reserva 2004

Se trata de un excelente vino tinto al estilo de los grandes vinos clásicos de Rioja Alta, con una crianza larga, progresiva y esmerada. Correspondiente a la añada 2004, que fue calificada de Excelente en Rioja, tuvo una crianza en bodega de 994 días.

El maridaje perfecto para este vino sería con todo tipo de carnes rojas e incluso con patés y quesos. Recomendamos abrir la botella 30 minutos antes de su consumo para su oxigenación.

De un color rojo teja, con lágrima espesa y consistente, es brillante y presenta una gran limpidez con una capa alta. La nariz es explosiva y franca apreciándose en su máxima expresión las torrefacciones, con cueros y tabacos, revelando su potencia aromática de una forma muy bien ensamblada. A medida que se oxigena, el vino va cambiando de forma camaleónica, desapareciendo los cueros y los destellos balsámicos, y apreciándose con más intensidad los cafés con leche, las vainillas.

Se trata de un vino muy interesante en nariz. Al beberlo encontramos la elegancia en su máximo grado. Con un excelente paso por boca y una calidez casi exagerada, produce una salivación mágica, reflejo de una lenta y buena crianza.

Con un sabor envolvente y unos taninos muy delicados, el alcohol está bien integrado y pasa casi desapercibido, mostrando así ser como un vino en el que se han llevado todos los procesos naturales muy lentamente, con una extracción de nanoproteínas muy alta. El resultado es un vino con un esqueleto poderoso, pero difuminado con ciertos toques grasos y muy bien polimerizado.

Al final, nos queda un posgusto largo y agradable, que completa la experiencia.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy bien. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy bien. MATICES: Acuoso. Ribete fresa. Color principal: Picota madura.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS – Maderas, Cuero viejo, Tabaco

NOTA NARIZ: 26 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy buena. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Excelente. TANINOS: Muy maduros. ACIDEZ /AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Madera húmeda, Balsámicos, Cueros, Minerales.

NOTA BOCA: 54 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

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

Entra muy suave, con retrogusto muy persistente. Vino muy clásico.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 80,5 / 100

Michel Saunier recogió las Fichas de Cata y los responsables de la puntuación comentaron los apartados de cada ficha correspondiente.

Michel También comenta LOS TANINOS:

Por qué al tomar vino tinto se nos queda la lengua seca y áspera y al tomar vino blanco no?

Muchas veces, al tomar vino tinto, decimos que el vino es áspero, o se agarra a la lengua. Nos deja la lengua como seca y áspera... Esto es debido a los taninos, que son unas moléculas, del grupo de los **polifenoles**, que se encuentran en la piel de la uva.

Como en el vino tinto se fermenta el mosto macerando con las pieles, se extrae color y polifenoles entre los que se encuentran estos taninos. En vinos blancos, no se deja el mosto en contacto con la piel de la uva, por lo que estos taninos no se encuentran al final en el vino. Por tanto, ya sabemos por qué este hecho ocurre en vinos tintos y no en vinos blancos.

Pero, ¿qué hacen los taninos para que tengamos esa sensación de astringencia en la boca al tomar vino tinto?. Esta astringencia o sequedad es debida a que los taninos reaccionan con la saliva de nuestra boca precipitándola y anulando su actividad lubricante, por tanto nos quedamos sin saliva al pasar el vino por la boca y nuestra lengua se queda totalmente seca, de ahí que tengamos esa sensación de aspereza.

Los taninos son fundamentales en el vino tinto para dotarlo de cuerpo, estructura y para favorecer una mejor evolución del vino con el tiempo. Lo deseable es que estos taninos no sean agresivos o excesivamente secantes. Que el vino tenga cuerpo, gran carga tánica, pero de un tanino redondeado, pulido, suave, sin aristas, que a la hora de llevar el vino a la boca no nos cause una excesiva sequedad y, por tanto, una sensación desagradable.

Los taninos también pueden proceder de la barrica de roble, cediéndolos al vino durante su envejecimiento. Por tanto, si tomamos un vino blanco que haya sido envejecido durante un período más o menos prolongado en barrica, entonces si podremos notar una cierta sequedad en la lengua al beber ese vino.



Uva Sauvignon Blanc, Penedès



Uva Tempranillo, Rioja

En la emblemática ciudad de Donostia-San Sebastián, cerca de la playa de La Concha se encuentra el restaurante Lanziego. Un lugar de cocina tradicional y de autor donde se puede disfrutar de una velada auténtica o una comida espectacular.

Con una elaboración natural y cuidada de sus recetas este lugar se convierte en todo un referente gastronómico. Cuenta con unos productos de primera y con una excelente relación calidad-precio. Sin duda se puede degustar una cocina actual digna de los mejores elogios.

Lanziego ofrece una agradable decoración y un amplio comedor donde podremos celebrar la Reunión de Ciclo del Tanino los socios/as, familiares e invitados con una atención personalizada del servicio, que hará de este sitio una magnífica elección.



En los fogones oficia Iker Agote Lanziego, un joven con la cabeza bien amueblada y las ideas claras; y en la sala, desde el primer día que se abrió, está cuidando todos los detalles y mimando a los clientes Marimar Lanziego, alma mater del restaurante que lleva el apellido de su familia.





Aperitivo. *Bienvenida con Cóctel de cava*

Foie de canard micuit, avec 30% morceaux, con compota de manzana y tostas de pan horneado



Menú

Combinado de verduras de temporada



Lomo de merluza del Cantábrico rellena de Txangurro con bisque de cigalas



Rulo de cordero cocinado a baja temperatura con su acompañamiento



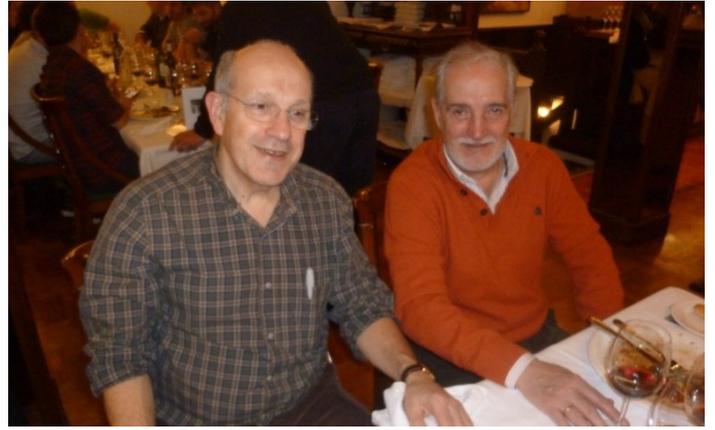
Postre

Torrijas de piña y coco con piña asada y pompas de coco y su helado

El presidente agradeció a Jon Peñagaricano, de Bodegas Akutain, por los vinos aportados a la Reunión Cata de la Cofradía del Vino El Tanino. A los asistentes, socios/as, familiares e invitados por la atención prestada a todos los Temas que se han presentado. A los responsables de mesa, por las puntuaciones a los vinos degustados, y a Marimar Lanziego que, como siempre, nos ha presentado un menú exquisito. Rogamos que comunique a su hijo, el chef de la cocina: Iker Pagola nuestra felicitación e igualmente al servicio que ha estado inmejorable.

A continuación algunas fotos de la Reunión.





Donostia, 26 febrero 2015.