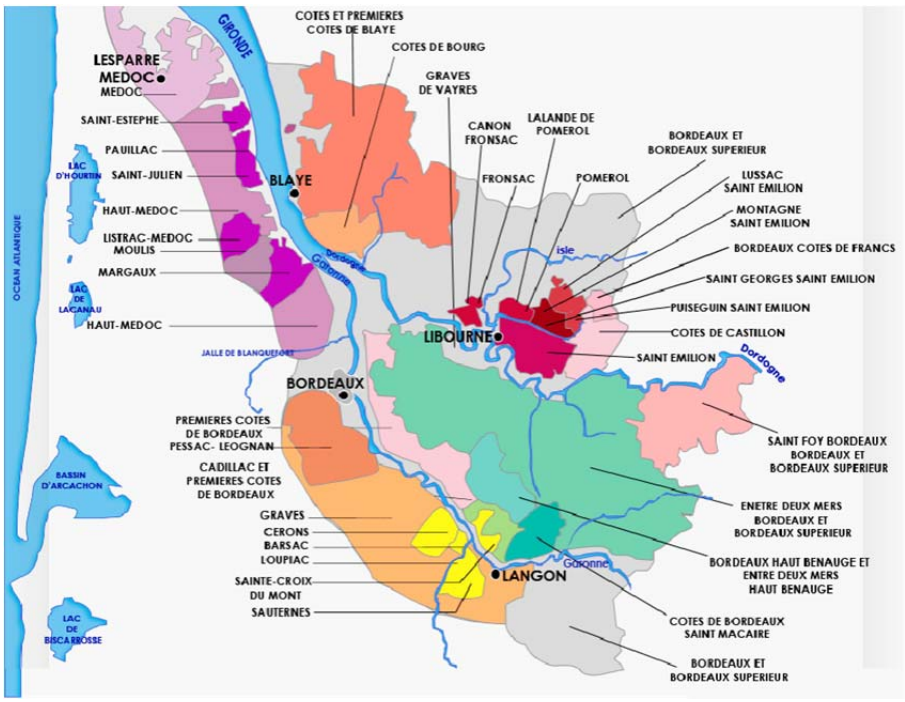
Cofradía del vino

El Tanino ®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



11ª REUNIÓN TÉCNICA

VINOS REGIÓN DE BORDEAUX

26 marzo 2015

Cofradía del vino
El Tanino ®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 26 de marzo de 2015 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de marzo: 11ª REUNIÓN TÉCNICA, presidida por José María Benavente, presidente del Tanino. Esta Reunión, 3ª del año, se ha celebrado en el Restaurante Xarma de Donostia, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Iñaki Galarza, Joxeba Landa, Susana Etxarri, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Angel Mari Rodríguez, Jon Ercibengoa, Amaia Sanzberro, Virginia Albillos, Martin Arregui, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, Manu Carraquedo.

Abre la Reunión Técnica el presidente José María Benavente, haciendo comentario que en esta ocasión, han asistido todos los socios/as del Tanino, a excepción de Mari Mar Lanziego, que se encuentra fuera de Donostia.

Comenta que estamos constatando que el giro que está dando la Cofradía es positivo, ya que los Cofrades colaboran plenamente en el día a día de la gestión, asistiendo en su totalidad a las Conferencias Técnicas y Reuniones de Ciclo. También se aprecia que los términos usados por los Cofrades son los adecuados para expresar las características de la viticultura, y en general se observa un mayor conocimiento de los vinos.

Hace mención al trabajo que le está costando a nuestro director técnico, Michel Saunier, recabar los datos para que las Conferencias se impartan con todo lujo de detalles. Al trabajo de nuestro tesorero, Josu Basoco, para que cuadren todos y cada uno de los apartados de la tesorería y al secretario, Jesús Rodríguez, que cada día se esfuerza más para “deleitarnos” con sus reportajes de las Reuniones de Ciclo. De las Reuniones Técnicas y de ese apartado que es “El Rincón de Gourmet”, cuya última publicación ha sido la número 11, que tras los datos enviados por los Cofrades, Lugares, Vinos, Menús de restaurantes y otros lugares, el secretario confecciona un Reportaje digno de la mejor de las promociones turísticas de cada lugar.

Pasa la palabra al director técnico Michel Saunier, quien igualmente saluda a los presentes y hace mención al número de participantes, comentando que esto le obliga más a superarse.

Michel empieza comentando que esta vez ha elegido FRANCIA y próximamente se tratarán en las Reuniones Técnicas las PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE EUROPA.

Los **vinos franceses** corresponden a uno de los más antiguos cultivos de la vid, su origen encuentra sus fuentes en la época del Imperio romano. Se les considera parte fundamental de Gastronomía de Francia, y algunas marcas han logrado un reconocimiento mundial.

En el año 2004 se trataba aún de una economía esencialmente basada en explotaciones familiares. Durante mucho tiempo, la enología de Francia abarcaba a casi sólo 450 nombres y unas decenas de millares de pueblos de

pequeño tamaño, a pesar de su potencial fabuloso, se hizo poco esfuerzo en vender el vino, a excepción de los clubes elitistas de las "Grandes vendimias" (*Grands crus*) o de la "Champaña".

La elección de las vides para la producción de vino de mesa no es libre en la actualidad en Francia, desde la publicación en 1953 de un decreto referente a la orientación de la producción vitícola. En 1955 las vides se clasificaron en 3 categorías:

- vides recomendadas; (*cépages recommandés*)
- vides autorizadas; (*cépages autorisés*)
- vides toleradas; (*cépages tolérés*)

Desde 1970 la normativa comunitaria sólo reconoce dos categorías recomendadas las vides, resultantes de la variedad de *Vitis vinifera a las* adaptadas a su zona de cultura, y las vides no autorizadas, cuyo cultivo no es deseable (Se practica una disminución de las superficies del 30% en caso de plantación en vid no autorizada)

A tener en cuenta que existen también vides prohibidas: clinton, herbemont, isabelle, jacquez, noah, y othello.

Según los viñedos, las vides pueden vinificarse solas (vinos monovarietales) o mezcladas (vinos de ensamblaje). Alsacia y Borgoña están como ejemplo de viñedos tradicionales cuyo origen es de vinos monovarietales mientras que Châteauneuf-du-pape es la ilustración más obvia del concepto de montaje o vinos de ensamblaje (hasta 13 vides diferentes se autorizan). En un mismo viñedo, las dos prácticas pueden coexistir: así en Burdeos, el Médoc resultan a menudo de ensamblage, mientras que en Pomerol son ocasionalmente monovarietales de Merlot.

Estas prácticas de vinificación no deben confundirse con el reciente concepto de vinos de vides, que corresponde a *vins de pays* (vinos de la tierra) monovarietales en los cuales se busca la expresión de la vid sin interferencia de la tierra, por ejemplo: un Château Grillet es un vino prestigioso elaborado a partir de una única vid, la viognier sobre el terreno mundialmente conocido de Château Grillet, un vino de país del viognier es un vino monovarietal, en el cual el consumidor se espera a encontrar las características de la vid viognier y sólo ellas.

CAPITULOS

1.- FRANCIA: REGIÓN VINÍCOLA DE BURDEOS. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS
TEMA Nº 1

2.- REGIONES DE BURDEOS

3.- APELACIONES CONTROLADAS (A.O.C.) en MAPA

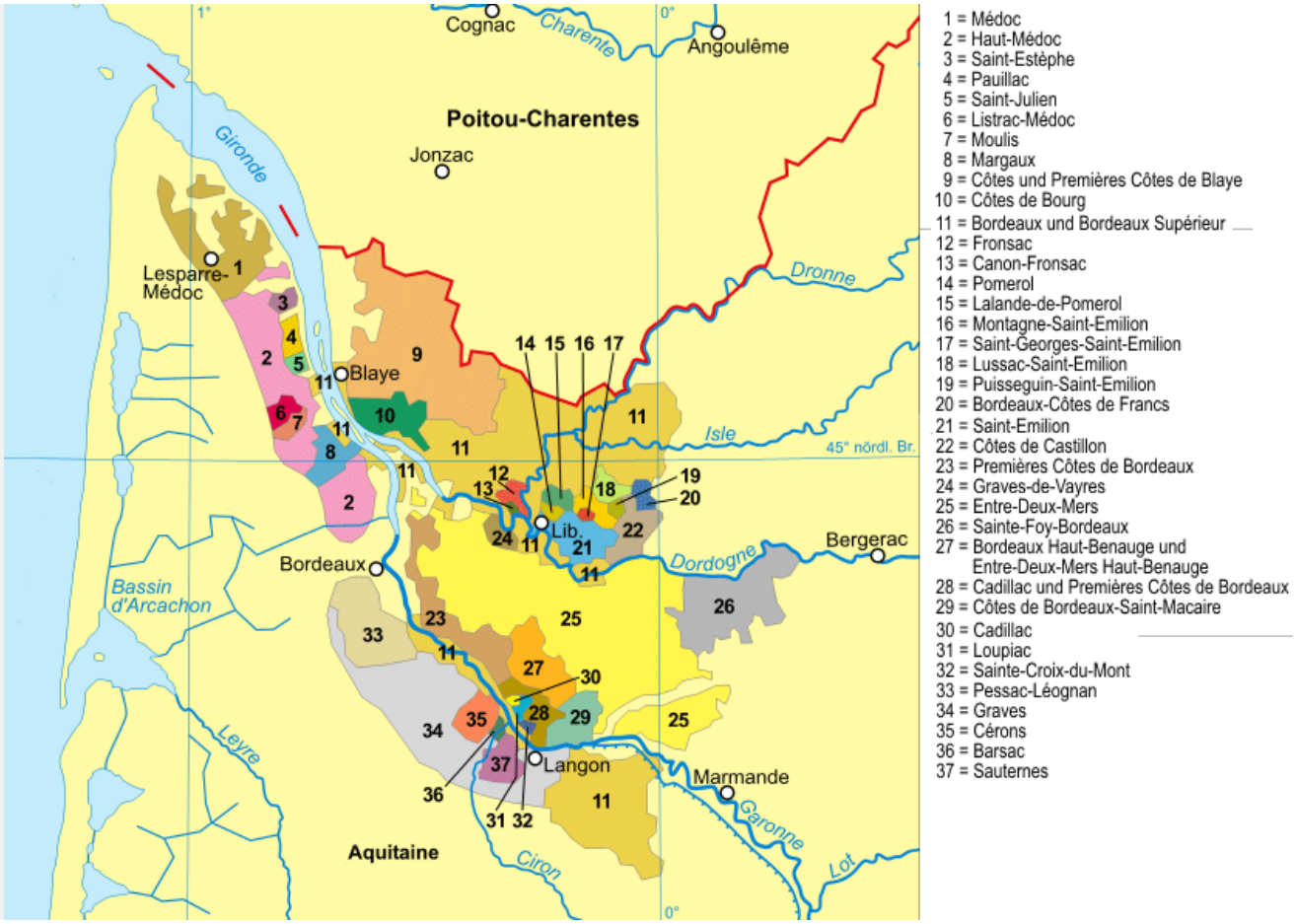
4.- DESARROLLO TÉCNICO DE LAS APELACIONES DE:

SAINT EMILION
PESSAC LEOGNAN
MARGAUX
POMEROL

5.- VINOS A CATAR EN EL PRIMER APARTADO DE ESTA REUNIÓN TÉCNICA:

CHÂTEAU BRIO DE CANTENAC BROW 2008 MARGAUX
CHÂTEAU LA LOUVIERE 2008 GRAN VINO DE PESSAC LEOGNAN
CHÂTEAU GRAND-PONTET 2011 SAINT EMILION GRAN CRU CLASSE
CHÂTEAU ROUGET 2011 GRAN VINO DE POMEROL

CAPITULO 1: FRANCIA – REGION DE BORDEAUX



La región de BORDEAUX se sitúa en la fachada atlántica, precisamente en la ribera izquierda y derecha de la Gironde. Con sus 119.000 Ha y sus 60 apelaciones, la región de BORDEAUX representa el viñedo más importante de la AOC francesa. Dividida en 5 sectores que son: *MEDOC, GRAVES, ENTRE-DEUX MERS, RIVE DROITE, y el SAUTERNAIS,* la región se beneficia de un clima oceánico templado. Sus suelos son arcillosos-calcáreos, arenosos y suelos con grava que se encuentran en el sector de *GRAVES.*

Las principales cepas utilizadas en la región son: *MERLOT, CABERNET SAUVIGNON Y CABERNET-FRANC.* Las tres cepas de vinos blancos: *SEMILLON, SAUVIGNON BLANC y MUSCADELLE*.

La región Bordelesa produce un 90% de vinos tintos y es el primer exportador de vinos de la AOC. De todas las grandes regiones vinícolas del mundo, BORDEAUX produce con regularidad el mejor nivel de calidad. Es quizás por esta razón que BORDEAUX es hoy todavía la más bella vitrina del vino francés.

La región de BORDEAUX se beneficia de diferentes clasificaciones que recompensan a la vez la tierra y el trabajo realizado. Las más conocidas entre ellas son las clasificaciones de 1885, de la región de GRAVES, así como las de SAINT EMILION y los de CRU BOURGELOIS del MEDOC.

Existen clasificaciones en BORDEAUX desde finales del siglo XVII, pero el más célebre es el de 1855 que se utilizó parta establecer una jerarquía entre los vinos tintos del Médoc pero que con otras clasificaciones, totalizan un total de 171 crudos clasificados que representan 5.300 Ha de viñedos. En la de 1855, entran 61 crudos repartidos en 5 categorías.

Clasificación de los vinos de *SAUTERNES* y de *BARSAC:* Data de 1855 también Detrás del Château *d¨YQEM,* que se beneficia de un título único de Primer Crudo Superior. Contamos con 11 p`rimeros crudos y 14 segundos.

Clasificación de GRAVES: La primera clasificación se creó en 1956, con una revisión en 1959. Distingue 16 dominios que representan 13 vinos tintos y 9 vinos blancos.

Clasificación de SAINT EMILION: Ninguno de los grandes crudos figura en la clasificación de 1885. El sindicato vinícola ha establecido su propia clasificación, revisable cada 10 años. La primera clasificación tuvo lugar en 1954.

La mención de *CRU BUORGELOIS,* apareció en el siglo XIX en el Médoc. Formaba una especie de jerarquía entre los crudos clasificados y los crudos artesanales. La primera lista oficial data de 1932 con unos 432 vinos. No se trata de una clasificación pero sí de un label que se otorga por un organismo independiente, válido para una añada y acordado 2 después de la cosecha.

Con sus microclimas muy variados y su suavidad oceánica, esta región posee las siguientes AOC.:

Entre-deux-mers (la más caracterizada)
Entre deux-mers-haut bénauge
Bordeaux-Haut-Bénauge
Cadillac-Côtes de Bordeaux
Côtes de Burdeaux-Saint Macaire
Graves-de Vayres
Loupiac
Premières Côtes de Bordeaux
Sainte-Croix de Mont
Sainte-Foy-Bordeaux

La mayor parte de estas apelaciones se benefician de las AOC BORDEAUX y BORDEAUX SUPERIEUR

CAPITULO 2: REGIONES DE BORDEAUX

ENTRE DEUX MERS

ENTRE DEUX MERS - Es una región muy extendida a unos 80 Kms al sureste de BORDEAUX. Como lo indica su nombre, esta zona geográfica está ubicada entre los 2 ríos más importantes de la zona: el DORDOÑA al norte, y el GARONA al sur. Es también la zona vinícola de AOC más importante de Francia. Sobre una superficie cultivada de 700 Ha, los viticultores de la región producen cada año 335.000 Hl de vino.

Entre-Deux-Mers posee una diversidad de relieves, exposiciones y suelos diferentes (arenosos, arcillas, gravas, y terrenos arcilloso-calcáreos) que son propicios al cultivo de viñedos blancos y rojos.

Tradicionalmente la producción de ENTRE-DEUX-MERS se compone principalmente de vinos secos y dulces, usando cepas de Sauvignon y Semillon pero desde hace unos años, esta tendencia está cambiando bastante, ya que producen vinos tintos de calidad con la ayuda del Merlot.

Con sus microclimas muy variados y su suavidad oceánica, esta región posee las siguientes AOC::

Entre-deux mers (la más caracterizada)
Entre-deux-mers-haut bénauge
Bordeaux – Haut-Bénauge
Cadillac-Côtes de Bordeaux
Côtes de Bordeaux-Saint Macaire
Graves-de-Vayres
Loupiac
Premières Côtes de Bordeaux
Sainte-Croix du Mont
Sainte-Foy-Bordeaux

La mayor parte de estas apelaciones se benefician de las AOC BORDEAUX y BORDEAUX SUPERIEUR.

GRAVES

Graves (que significa "tierra de gravas" en francés) es una subregión dentro del la región vinícola de Burdeos. Graves está situado en la orilla izquierda del río Garona, en la parte corriente arriba de la región, al sureste de la ciudad de Burdeos y se alarga sobre 50 kilómetros. Graves es la única subregión de Burdeos que es famosa por los tres principales tipos de vinos de Burdeos: tintos, blancos secos y vinos dulces, aunque los tintos dominan la producción total. **Graves AOC** es también el nombre de una de las *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) que cubre la mayor parte de la región de Graves, aunque no su totalidad.

El área incluye, entre otros pueblos; Sauternes, Pessac, Talence, Léognan, Martillac, Saint-Morillon y Portets.

Graves está considerado el lugar de nacimiento del clarete. La producción de vino de Graves para exportar se remonta a Leonor de Aquitania, quien se casó con Enrique II de Inglaterra, creando un floreciente comercio entre ambos países: vino frente a hierro y carbón. En la Edad Me cia, los vinos que primero se exportaban a Inglaterra se producían en esta zona. En aquella época, la subr egión de Médoc al norte de la ciudad de Burdeos aún eran marismas inadecuadas para la viticultura, mientras que Graves estaba mejor drenada de forma natural.

Château Pape Clément, fundado a comienzos del siglo XIV por el futuro papa Clemente V, fue el primer château de todo Burdeos e r recibir nombre propio. La primera mención documentada de un clarete francés en Londres, Château Haut-Brion, data de 1663 y se debe a Samuel Pepys.

Después de que se desecara el Médoc por los holandeses a mediados del siglo XVII, Médoc gradualmente asumió el papel de fuente de los vinos de Burdeos más apreciados. En la Cl sificación Oficial del Vino de

Burdeos de 1855, sólo una propiedad de Graves, Château Haut-Brion, una de las cuatro originales primeras cosechas, fue incluido entre los vinos tintos, siendo todo el resto propiedades de Médoc. Todos los vinos dulces de la clasificación de 1855 eran de Sauternes, que es una parte de Graves.

Una clasificación de vino de Graves se realizó en el año 1953 para sus productores de vino tinto. Los vinos blancos secos se incluyeron en una clasificación actualizada de 1959. En 1987 la parte de Graves que contenía la mayor parte de los productores de sus vinos más costosos, más cercanos a la propia ciudad de Burdeos, crearon una AOC separada con el nombre de Pessac-Léognan. Esto tuvo el efecto de devaluar el nombre y el precio de los vinos simplemente etiquetados con la denominación Graves.

La región de Graves toma su nombre de su suelo, compuesto por grave (grava) arrancado del terreno pirenaico y depositado allí durante millones de años por el Garona como la retirada del mar hacia el oeste.

Estas pequeñas piedras depósitos (grava y guijarros) blanco y redondo a menudo mezclados con arena y arcilla, depositados por el Garona y muy populares con los cultivadores, ya que conservan el calor. Forman una serie de terrazas de pendiente suave crecimiento viejo al aumentar la distancia desde el río.

En primer lugar está la "arcillas palus" formación de arcilla arenosa de antiguos pantanos que bordean el Garona (cuando permita la producción burdeos genérico); luego está la terraza data del Mindel (Pleistoceno medio) seria formado en una matriz de arcilla, que es seguida por la del Pleistoceno inferior (en el que es Haut-Brion, Pape Clément, Carbonnieux, La Louviere, Smith Haut Lafitte, etc.) Por último, al oeste con la "formación Dépée" compuesta de arena arcillosa y gravilla (en el que es Fieuzal) el anuncio de las arenas Landes.

En esta tabla se suman los afluentes de la margen izquierda, que no sólo cortan crestas terrazas, pero actualiza el sustrato calizo como tantas islas: algunos caliza arenisca llamada " Falun Léognan" de Burdigalien, cerca Léognan, los "Falun de Labrède", que es una piedra caliza friable, (ligeramente arenosa fosilífera) que data del aquitano (Mioceno inferior) y Astéries piedra caliza de Stampian.

La región de GRAVES se sitúa al sur del Médoc sobre la ribera izquierda del Gironde, entre la ciudad de BPORDEUX y de LANGON sobre 60 Kms, siendo la región más meridional. Esta región representa 4,4% de las superficies del viñedo bordelés y produce 240.00 Hl por año. El clima es oceánico templado y el Garona aporta su suavidad.las condiciones atmosféricas son más cálidas y más húmedas que en el Meedoc lo que conlleva la madurez más precoz en las cepas. La constitución del suelo es variable del norte al sur de la apelación: Gravas y arenas o solo arenas, arcillas o arenas arcillosas. El Cabernet-sauvignon y la Merlot, dos cepas rojas, son la base de los vinos producidos en esta región. El Cabernet-franc y la Malbec pueden también se utilizados. Las principales cepas para la elaboración de los vinos blancos son el Sauvignon y el Semillon.

El 73% de la producción de la AOC concierne los vinos tintos, 27% para los vinos blancos y dulces. Tres AOC se distinguen:

Graves
Graves Supérieures
Pessac-Léognan

Los Graves-Supérieures están destinados principalmente a vinos dulces y licorosos. La apelación Pessac-Léognan creada en 1987. Es una apelación de prestigio que cuenta, entre otros, con el CHATEAU HAUT BRION. Este será el único CHATEAU fuera del Médoc que entra en la clasificación de 1855, como Primer Crudo Clasificado – (1º Cru Classé).

Cabernet Sauvignon en la grava de Graves

CLASSEMENT DES VINS DES GRAVES (1959)

Premier Grand Cru	Comuna	Color
Château Haut-Brion	**Pessac**	**tinto**

Crus classé	Comuna	Color
Château Bouscaut	Cadaujac	tinto y blanco
Château Carbonnieux	Léognan	tinto y blanco
Domaine de Chevalier	Léognan	tinto y blanco
Château Couhins	Villenave-d'Ornon	blanco
Château Couhins-Lurton	Villenave d'Ornon	blanco
Château de Fieuzal	Léognan	tinto
Château Haut-Bailly	Léognan	tinto
Château Haut-Brion[n. 1]	Pessac	tinto
Château Latour-Martillac	Martillac	tinto y blanco
Château Laville Haut-Brion	Talence	blanco
Château Malartic-Lagravière	Léognan	tinto y blanco
Château La Mission Haut-Brion	Pessac	tinto
Château Olivier	Léognan	tinto y blanco
Château Pape Clément	Pessac	tinto
Château Smith Haut Lafitte	Martillac	tinto
Château La Tour Haut-Brion[n. 2]	Talence	tinto

1. También clasificado como un *Premier Cru* en la Clasificación Oficial del Vino de Burdeos de 1855.
2. Château La Tour Haut-Brion fue suspendida después de la cosecha de 2005.

MEDOC

El **Médoc** (En occitano: *Medoc)* es una región de Francia bien conocida por ser productora de vino, ubicada en el departamento de la Gironda, en la orilla izquierda del estuario de la Gironda, al norte de Burdeos. Su nombre viene de *(Pagus) Medullicus*, o "país de los *Medulli*", la tribu celta local. La región debe su éxito económico principalmente a su producción de vino tinto; tiene cerca de 1.500 viñedos.

La zona tiene también bosques de pinos y largas playas arenosas. La geografía de Médoc no es ideal para el crecimiento de la vid, con su proximidad al Océano Atlántico lo que proporciona un clima comparativamente suave y alta pluviosidad lo que hace de la podredumbre un problema constante. Se cree en general que la naturaleza del vino de la región deriva del suelo; aunque el terreno es llano, el excelente drenaje es una necesidad y la creciente cantidad de grava en el suelo permite que se retenga el calor, animando a la maduración, y amplios sistemas de raíces.

Con la excepción de Château Haut-Brion de Graves, todos los tintos en la clasificación de 1855 son del Médoc. Muchos de los vinos de Médoc que no están en esta clasificación aparecen en el sistema de Cru Bourgeois, en desuso en el año 2007.

Entre los grandes vinos tintos de esta región se encuentran el Château Lafite Rothschild, el Château Latour, el Château Margaux. Cabe mencionar igualmente elMouton-Rothschild, el Château Pichon Longueville, Cos d'Estournel, los de Gruaud-Larose y Leoville así como el de Lascombes.

El Médoc está situado en la ribera izquierda del río Gironde, y se extiende sobre 60 Kms desde el norte al sur y sobre 10 kms de anchura, lo que representa 10.600 Ha. La producción del viñedo del Médoc, compuesta únicamente de vinos tintos, se eleva de media a unos 300.00 hectolitros por año.

Con sus inviernos suaves y veranos calurosos, el Médoc beneficia de un clima favorable para su viñedo. La proximidad del bosque de las Landas protege los viñedos y sirve de filtro a los vientos marinos. Pero el clima no es la única fuerza del viñedo del Médoc. Hace 50 millones de años esta región estaba cubierta por el mar. Hoy, la singularidad del vino de esta región del Médoc está liada a dos grandes tipos de suelo. Los cantos rodados donde abunda el cuarzo y las gravas del río Garona.

Los vinos del Médoc son producidos a partir de diferentes cepas, las cuales las principales son: el Cabernet-Sauvignon, la Merlot y el Cabernet-Franc.

El Médoc, cuenta con distintas apelaciones que contribuyen cada día a la notoriedad de la región. La prueba de ello son los 60 vinos grandes crudos en la clasificación de 1885, es decir, el 20% de su producción. Los 5 primeros crudos del Médoc son: Château Laffite Rothschild (Pauillac), Château Latour (Pauillac), Château Margaux (Margaux), Château Mouton Rothschild (1º Crudo en la revisión de 1973) y Château Haut-Brion (Pessac-Léognan de la Región des Graves). Los crudos clasificados del Médoc pesan muchísimo en el capital financiero de las exportaciones de la región de BOURDEAUX.

Lista de las apelaciones de la región del Médoc

Haut-Médoc
Listrac-Médoc
Margaux
Médoc
Moulis y Moulis en Médoc
Pauillac
Saint-Estephe
Saint-Julien

Les crus classés de Bordeaux

CLASSEMENT DES CRUS ROUGES DU MÉDOC (1855)

En francés, *Les Grands Crus classés en 1855*. *Châteaux* se incluyen en la lista con su municipio y su AOC en paréntesis, si es diferente del municipio.

*Primeros crus (*Premiers *o* 1.er Crus*)*

- **Château Lafite Rothschild**, Municipio de Pauillac, Haut-Médoc (*antiguamente Château de La Fite*)
- **Château Latour**, municipio de Pauillac, Haut-Médoc (*antiguamente La Tour de Segur*)
- **Château Margaux**, municipio de Margaux (*antiguamente Château Margau*)
- **Château Haut-Brion**, municipio de Pessac, Graves (*antiguamente Château Hautbrion, Houtbrion, Ho-Bryan, Obryan, Ho-Bryen)*
  El único *Château* situado en Graves en lugar de en Médoc, y por lo tanto el único *Château* de la lista al que se permite vender vino blanco seco con el mismo nombre y denominación que el tinto.
- **Château Mouton Rothschild**, municipio de Pauillac, Haut-Médoc
  (reclasificado desde segunda cosecha en 1973) (*antiguamente Château Branne-Mouton*)

Segundos crus (oficialmente Seconds Crus*, a veces escrito como* Deuxièmes Crus*)*

- **Château Rauzan-Ségla**, Margaux
- **Château Rauzan-Gassies**, Margaux
- **Château Léoville-Las Cases**, St.-Julien
- **Château Léoville-Poyferré**, St.-Julien
- **Château Léoville Barton**, St.-Julien
- **Château Durfort-Vivens**, Margaux
- **Château Gruaud-Larose**, St.-Julien
- **Château Lascombes**, Margaux
- **Château Brane-Cantenac**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château Pichon Longueville Baron**, Pauillac (conocido normalmente como *Pichon Baron*)

- **Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande**, Pauillac (conocido normalmente como *Pichon Lalande* o *Pichon Comtesse*)
- **Château Ducru-Beaucaillou**, St.-Julien
- **Château Cos d'Estournel**, St.-Estèphe
- **Château Montrose**, St.-Estèphe

Terceros crus (Troisièmes Crus)

- **Château Kirwan**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château d'Issan**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château Lagrange**, St.-Julien
- **Château Langoa Barton**, St.-Julien
- **Château Giscours**, Labarde-Margaux (Margaux)
- **Château Malescot St. Exupéry**, Margaux
- **Château Cantenac-Brown**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château Boyd-Cantenac**, Margaux
- **Château Palmer**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château La Lagune**, Ludon (Haut-Medoc)
- **Château Desmirail**, Margaux
- **Château Calon-Ségur**, St.-Estèphe
- **Château Ferrière**, Margaux
- **Château Marquis d'Alesme Becker**, Margaux

Cuartos crus (Quatrièmes Crus)

- **Château Saint-Pierre**, St.-Julien (*antiguamente Serançan, dividido en Saint-Pierre-Bontemps y Saint-Pierre-Sevaistre*)
- **Château Talbot**, St.-Julien
- **Château Branaire-Ducru**, St.-Julien
- **Château Duhart-Milon-Rothschild**, Pauillac
- **Château Pouget**, Cantenac-Margaux (Margaux)
- **Château La Tour Carnet**, St.-Laurent (Haut-Médoc)
- **Château Lafon-Rochet**, St.-Estèphe
- **Château Beychevelle**, St.-Julien
- **Château Prieuré-Lichine**, Cantenac-Margaux (Margaux) (*archaically Château La Prieuré, Prieuré-Cantenac*)
- **Château Marquis de Terme**, Margaux

Quintos crus (Cinquièmes Crus)

- **Château Pontet-Canet**, Pauillac
- **Château Batailley**, Pauillac
- **Château Haut-Batailley**, Pauillac
- **Château Haut-Bages-Libéral**, Pauillac
- **Château Grand-Puy-Lacoste**, Pauillac
- **Château Grand-Puy-Ducasse**, Pauillac
- **Château Lynch-Bages**, Pauillac
- **Château Lynch-Moussas**, Pauillac
- **Château Dauzac**, Labarde (Margaux)
- **Château d'Armailhac**, Pauillac (*antiguamente Château Mouton-d'Armailhacq, Mouton-du-Baron Philippe*)
- **Château du Tertre**, Arsac (Margaux)
- **Château Pédesclaux**, Pauillac
- **Château Belgrave**, St.-Laurent (Haut-Médoc)
- **Château de Camensac**, St.-Laurent (Haut-Médoc)
- **Château Cos Labory**, St.-Estèphe
- **Château Clerc-Milon**, Pauillac
- **Château Croizet Bages**, Pauillac
- **Château Cantemerle**, Macau (Haut-Médoc) (añadido en 1856)

RIVE DROITE

La región de la RIVE DROITE está en la ribera derecha de la Gironde y de la Dordogne al norte de la zona bordelesa. Engloba al noroeste los viñedos del Bourgelais y del Blayais, en el centro los de Libournais, con Saint Emilion, Pomerol y Fronsac y al este con el de Castillon. Los suelos son en mayoría arcillo-calcáreos (Fronsac y Saint Emilion) o constituidos de gravas, (Pomerol). La cepa que predomina es la Merlot, muchas veces asociada con Cabernet-Franc o con Cabernet-Sauvignos en el Libournais. Los vinos del Bourgeais y del Blayais son principqalmente cepas de Merlot y Cabernet-Franc para los tintos, y de Semillon, Sauvignon y Colombard (cepas para el cognac de la región vecina) para los blancos.

En Castillon, los vinos son esencialmente tintos: La merlot es la cepaq que predomina sobre todo en los coupages. Es asociado casi siempre con Cabernet-Franc y Cabernet-Sauvignon.

Lista de las apelaciones de la RIVE DROITE

Blaye – Côted de Bordeaux
Bourg ou Bourgelais
Canon-Fronsac
Castillon – Côtes de Bordeaux
Côtes de Blaye
Côtes de Bourg
Francs – Côtes de Bordeaux
Fronsac
Lalande-de-Pomerol
Lussac-Saint-Émilion
Montagne-Saint-Émilion
Pomerol
Premières-Cotes-de-Blaye
Puisseguin-Saint-Émilion
Saint-Émilion
Saint-Émilion Gran Cru
Saint-Georges-Saint-Émilion

SAUTERNAIS

La zona del SAUTERNAIS está situada a unos 50 Kms al suroeste de BORDEAUX sobre la ribera izquierda del río Garona. Los viñedos de Barsac y de Sauternes constituyen el conjunto del SAUTERNAIS.
Sobre una superficie de 900 Ha para Barsac y de 1.440 Ha para Sauternes, la producción total media representa alrededor de 35.000 Hl por año. La apelación Sauternes comprende 5 pueblos: Sauternes, Fergues, Preignac y Barsac. Esta última posee su propia apelación y los dueños de las bodegas pueden elegir en poner su cosecha bajo el nombre de Sauternes o de Barsac.

El viñedo del SAUTERNAIS está atravesado por el Ciron, que es un rio pequeño afluente del Garona. La combinación casi mágica del calor y de la humedad de este río favorece el desarrollo de una bacteria, Botritis Cinerea. Es un hongo que forma lo que llamamos “pourriture noble”, es decir putrefacción noble, sobre todo de la uva del Semillon. Este hongo concentra los azúcares de la uva y da a los vinos estos aromas de frutas confitadas tan especiales.

Los vinos de Sauternes se componen así de: 80% de semillon, de sauvignon y de un poco de Muscadelle. Para poder llevar el nombre de Sauternes o de Barsac los vinos deben ser producidos con viñedos con rendimientos máximos de 25 Hl por hectárea y deben vendimiarse manualmente.

Por esta razón los vinos del Sauternes y de Barsac son considerados como los vinos blancos licorosos o dulces de excepción. El Château d’Yquem es el único Premier Cru Superieur en la clasificación de 1855. Pero muchos otros vinos de esta región son primeros crudos clñasificados como el Château Rieussec o el Château La Tour Blanche. Otros también, como Château Caillou, Château Lamothe son segundos crudos clasificados de Sauternes.

Lista de apelaciones del SAUTERNAIS: BARSAC, CÉRONS, SAUTERNES.

CLASSEMENT DES VINS BLANCS LIQUOREUX DE SAUTERNES ET DE BARSAC (1855)

Primer Cru superior (Premier Cru Supérieur)

- **Château d'Yquem**, Sauternes

*Primeros Crus (*Premiers Crus*)*

- **Château La Tour Blanche**, Bommes (Sauternes)
- **Château Lafaurie-Peyraguey**, Bommes (Sauternes)
- **Château Clos Haut-Peyraguey**, Bommes (Sauternes)
- **Château de Rayne-Vigneau**, Bommes (Sauternes)
- **Château Suduiraut**, Preignac (Sauternes)
- **Château Coutet**, Barsac
- **Château Climens**, Barsac
- **Château Guiraud**, Sauternes
- **Château Rieussec**, Fargues (Sauternes)
- **Château Rabaud-Promis**, Bommes (Sauternes)
- **Château Sigalas-Rabaud**, Bommes (Sauternes)

Segundos crus (Seconds Crus)

- **Château de Myra**t, Barsac
- **Château Doisy Daëne**, Barsac
- **Château Doisy-Dubroca**, Barsac
- **Château Doisy-Védrines**, Barsac
- **Château d'Arche**, Sauternes

- **Château Filhot**, Sauternes
- **Château Broustet** Barsac
- **Château Nairac**, Barsac
- **Château Caillou**, Barsac
- **Château Suau**, Barsac
- **Château de Malle**, Preignac (Sauternes)
- **Château Romer**, Fargues (Sauternes)
- **Château Romer du Hayot**, Fargues (Sauternes)
- **Château Lamothe**, Sauternes
- **Château Lamothe-Guignard**, Sauternes

CAPITULO 3: APELACIONES DE ORIGEN CONTROLADAS (AOC)

En este Capítulo, el director técnico, Michel Saunier desarrolla geográficamente las Apelaciones de Origen Controladas (AOC) a través de un mapa de tamaño Din A2 (420 x 594 mm) que presenta en cada mesa para que los socios/as del Tanino puedan comprobar la situación de las AOC.

CAPITULO 4: DESARROLLO TÉCNICO DE LAS APELACIONES DE:

SAINT ÉMILION
PESSAC LEOGNAN
MARGAUX
POMEROL

SAINT ÉMILION

Situado en el pueblo que lleva su nombre, Saint Émilion está lleno de iglesias, callejuelas y rodeada de verdes montes que lo rodean. Es tan precioso este lugar que fue distinguido por la UNESCO, en 199, como paisaje cultural. Toda la actividad comercial está unida al mundo del vino (bares, tiendas, restaurantes, museos, zonas de cata etc).

Es una de las zonas vinícolas más conocidas en el mundo entero por la gran calidad de sus vinos, que suscitan en la mesa, tanto el silencio como la emoción. Es uno de los lugares donde más concentración de arquitectos, artistas, profesionales del vino, tienen su residencia. Desde el año 1199, privilegian los cultivos de cepas y la elaboración de los vinos de esta tierra. Todos ellos han marcado la historia.

La ciudad fue bautizada por el monje Émilion, un confesor viajero, que se estableció en una ermita excavada en la roca aquí en el siglo VIII. Fueron los monjes que lo siguieron quienes comenzaron la producción comercial de vino en la zona.

Saint-Émilion es una pequeña ciudad cerca de Burdeos, Francia, que es conocida por el vino apónimo que se produce en sus alrededores. Administrativamente, Saint Émilion es una comuna del departamento francés de la Gironda en la región de Aquitania, en Occitania.

Saint-Émilion se encuentra a 35 kilómetros al noreste de Burdeos, entre Libourne y Castillon-la-Bataille, con una altitud media de 23 metros sobre el nivel del mar.

Los vinos se catalogaron por importancia en cinco categorías: Primeros, segundos, terceros, cuartos y quintos "crus". Todos los tintos de la lista vienen de la región de Médoc salvo uno: Château Haut-

Brion de Graves. Los vinos blancos, por entonces de mucha menor importancia que los tintos, se limitan a las variedades dulces de Sauternes y Barsac y se catalogaron sólo de primera y segunda cosecha.
En la última clasificación a finales del 2012, se han dado distinciones para 10 años a 18 primeros grandes crudos y 64 grandes crudos de la marca Saint Émilion, sabiendo que en la región de BORDEAUX contamos con unos 800 châteaux.

La clasificación de los vinos de Saint Émilion se compone de la siguiente manera:

Primeros Grandes Crudos Clasificados “A”
Primeros Grandes Crudos Clasificados “B”
Grandes Crudos Clasificados

Clasificación del vino de Saint-Émilion 1996

Premiers Grands Crus classés A		
Château Ausone	Château Cheval Blanc	
Premiers Grands Crus classés B		
Château Angélus	Château Beauséjour (Duffau-Lagarrosse)	Château Beau-Séjour Bécot
Château Belair	Château Canon	Château Figeac
Clos Fourtet	Château La Gaffelière	Château Magdelaine
Château Pavie	Château Trottevieille	

Grands Crus Classés		
Château Balestard la Tonnelle	Château Bellevue	Château Bergat
Château Berliquet	Château Cadet Bon	Château Cadet Piola
Château Canon-la-Gaffelière	Château Cap de Mourlin	Château Chauvin
Château Corbin	Château Corbin Michotte	Château Dassault
Château Faurie de Souchard	Château Fonplégade	Château Fonroque
Château Franc Mayne	Château Grand Mayne	Château Grand Pontet
Château Guadet Saint-Julien	Château Haut Corbin	Château Haut Sarpe (1)
Château L'Arrosée	Château La Clotte	Château La Couspaude
Château La Dominique	Château La Marzelle	Château La Serre
Château La Tour Figeac	Château La Tour du Pin Figeac (Giraud-Bélivier)	Château La Tour du Pin Figeac (Moueix)
Château Laniote	Château Larcis Ducasse (2)	Château Larmande
Château Laroque (1)	Château Laroze	Château Le Prieuré
Château Les Grandes Murailles	Château Matras	Château Moulin du Cadet
Château Pavie-Decesse	Château Pavie-Macquin	Château Petit Faurie de Soutard
Château Pipeau	Château Saint-Georges-Côte-Pavie	Château Soutard
Château Tertre Daugay	Château Troplong Mondot	Château Villemaurine

Château Yon-Figeac	Clos de l'Oratoire	Clos des Jacobins
Clos Saint-Martin	Couvent des Jacobins	
Château Destieux (3)	Château Bellefont-Belcier (3)	Château Fleur-Cardinale (3)
Château Grand Corbin (3)	Château Grand Corbin-Despagne (3)	Château Monbousquet (3)

Notas y referencias

1 Saint-Christophe-des-Bardes
2 Saint-Laurent-des-Combes
3 Desclasificada en 2006 y reclasificada en 2008

PESSAC LEOGNAN

Esta apelación resulta de la separación en 1987 de la de GRAVES. Famosos bien antes que los del Médoc, los "Graves de Bordeaux" son desde siempre conocidas por sus buenas tierras vinícolas situadas alrededor de 2 polos principales: Pessac y Leognan.

La AOC Pessac-Léognan ha extendido su superficie de cultivo de 500 hectáreas en 1975 a 1.600 Ha. Son suelos de gravas pirenaicas. Se extiende por 10 pueblos o comunas: Cadaujac, Canéjan, Gradignan, Léognan, Martillac, Mérignac, Pessac, Saint-Médard-d'Eyrans, Talence y Villenave-d'Ornon.

Esta apelación agrupa todos los grandes crudos clasificados de los GRAVES, el más conocido, el mítico Château HAUT BRION. Produce esesncialmente vinos tintos (1300 Ha, 67000 botellas, pero también vinos blancos secos; 265 Ha, 15000 botellas).

Las cepas más utilizadas son: Merlot, Caberner-Sauvignos, Cabernet-Franc, Malbec, Petit Verdot para los tintos; Sauvignon (25% como mínimo), Semillon, Muscadelle para los blancos.

Los suelos son de gravas y piedras de cantos rodados.

Lista de los dominios

- Château l'Angelot de Seguin (*)
- Château Bahans Haut-Brion (*)
- Château Bardey (*)
- Château Bardins
- Château Baulos-Charmes
- le Bec en Sabot (*)
- Château de Belloc (*)
- Domaine de Blayes (*)
- Château Bois Martin
- Château Bouscaut
- Château Branon
- Château Brown
- Château Le Bruilleau
- Château Cantebau (*)
- Château Cantelys
- Château Carbonnieux
- Château les Carmes-Haut-Brion
- Château d'Eyran
- Château Ferran
- Château de France
- Château La Garde
- Domaine de la Grâce d'Ornon (*)
- Domaine de Grandmaison
- Château Haut Bacalan
- Château Haut de Domy (*)
- Château Haut l'Artigues (*)
- Château Haut l'Évêque (*)
- Château Haut Malle (*)
- Château Haut-Bailly
- Château Haut-Bergey
- Château Haut-Brion
- Château Haut-Gardère
- Château Haut-Lagrange
- Château Limbourg (*)
- Château la Louvière
- Château Malartic-Lagravière
- Château de Malleprat
- Château Mancèdre
- Domaine de la Marianotte (*)
- Clos Marsalette
- Domaine de Merlet
- Domaine du Milan (*)
- Château la Mission-Haut-Brion
- Château Olivier
- Château le Pape
- Château Pape Clément
- Château Picque Caillou

- Domaine de Carsin (*)
- Château la Chapelle de la Mission-Haut-Brion (*)
- Château Chênevert (*)
- Domaine de Chevalier
- le Clos des Carmes (*)
- Château La Clotte (*)
- Château Coquillas (*)
- Château Coucheroy
- Château Couhins-Lurton
- La Croix de Seguin (*)
- Château de Cruzeau
- Château De Guillemont (*)
- Château d'Eck
- Château Tour Léognan

(*) Marca adjunta a una propiedad

- Château Haut-Nouchet
- Château Haut-Plantade
- Château Haut-Vigneau
- Château d'Hourcat (*)
- Château Lafargue
- Château Lafont Menaut
- Lagrave-Martillac (*)
- Lamothe Bouscaut (*)
- Château Lantique (*)
- Domaine de Larrivet (*)
- Château Larrivet-Haut-Brion
- Château Latour Martillac
- Château Laville Haut Brion
- Château Lespault
- Château Valoux (*)

- Château Pontac-Monplaisir
- Château Ponteilh-Monplaisir (*)
- Château Pontheilh (*)
- Château Poumey
- Château de Quantin
- Château de Rochemorin
- Moulin de Rouillac (*)
- Château de Rouillac
- Château le Sartre
- Château Seguin
- Château Smith Haut Lafitte
- Domaine de la Solitude
- Château le Thil Comte Clary
- Château Trigant

MARGAUX La apelación de MARGAUX, el mítico primer crudo clasificado, hace soñar al mundo entero. Pero la apelación MARGAUX es rica en otros grandes crudos, ya que reúne 21 crudos clasificados en 1855.

Es un paisaje de praderas y bosques, el viñedo beneficia de condiciones muy favorables para la buena madurez de las uvas: suelos, buenos drenajes naturales y la proximidad del estuario de la Gironde.

Se extiende al sur del Médoc sobre 1410 Ha y 5 pueblos: Margaux, Cantenac, Labarde, Soussans y Arsac. La apelación produce unos 78000 Hl de vinos, tintos exclusivamente, con la excepción de Pavillon Blanc del château Margaux, que es blanco.

Las cepas utilizadas son: Cabernet-Sauvignon (mayoría), Merlot, Cabernet-Franc, Malbec y Petit Verdot. Los suelos están compuestos principalmente de gravas.

Los vinos son finos, elegantes y poseen una estructura densa y con la madurez adquieren un color granate. En nariz son delicados y complejos; exhalan aromas de una gran fineza de fruros rojos y negros, de flores mezcladas con notas del bosque, de trufa, torrefactos, vainillas y con toques de tabaco, de canela, de violeta y de ciruela confitada. Cuando envejecen, evolucionan hacia perfumes de bosque húmedo y de champiñones. En boca son armoniosos, amplios, y sostenidos por unos taninos delicados y sabrosos. El final es todo en armonía y elegancia.

Château Margaux

POMEROL

Joya de la región bordelesa, la apelación POMEROL es célebre por su gran vino PETRUS, uno de los crudos más raros y más caros del mundo. De manera extraña es una de las únicas apelaciones que no posee clasificación alguna.

El viñedo de Pomerol recibe el nombre del mismo pueblo y data de la época romana.

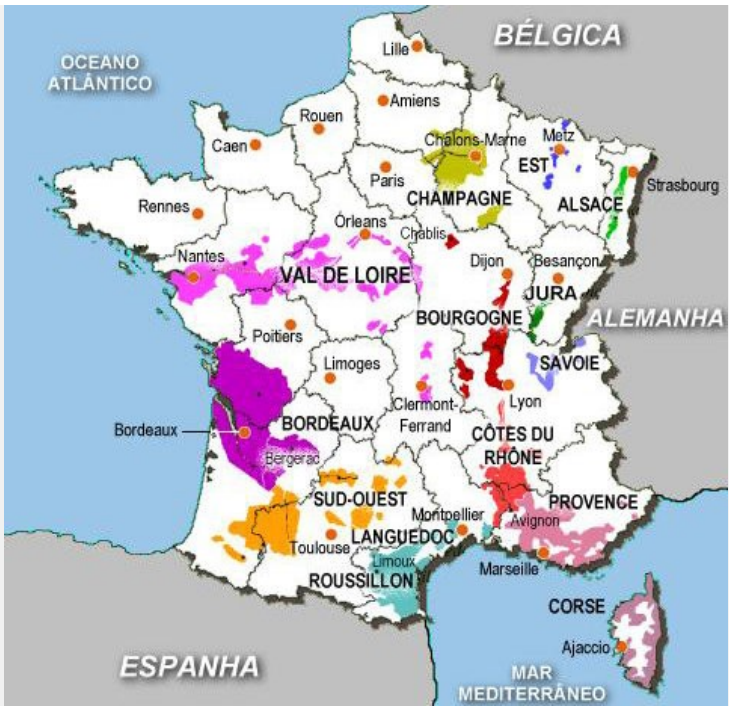
Está situado a unos 50 Kms al este de BORDEAUX en el margen derecho de la Dordoña y próximo a la ciudad de Libourne. Las viñas se extienden sobre 785 Ha. alrededor del río Isle y producen 40800 botellas de vinos tintos únicamente.

Sobre el mismo territorio que Pomerol y separado por un riachuelo llamado La Barbanne, la apelación de Lalande-Pomerol se extiende sobre dos pueblos: Néac y Lalande-Pomerol, y producen vinos de una gran similitud con los de su prestigioso vecino.

Las cepas utilizadas son: Merlot (presente en un 80% y de vez en cuando de forma monovarietal), Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon y Malbec.

Los suelos son principalmente arcillosos.

El estilo del vino de Pomerol es potente, redondo y suave, con una capa densa y sostenida. Los vinos de Pomerol desarrollan aromas complejos y profundos de frutas rojas y negras, especias, violeta, con toque a tabaco, regaliz, trufa y caza. Llenan la boca de suavidad y de amplitud; son carnosos y afrutados con unos taninos potentes, densos y redondos. El final es largo, perfumado y persistente.



MAPA VINÍCOLA DE FRANCIA

CAPITULO 5: VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN TÉCNICA Nº 11

CHÂTEAU BRIO DE CANTENAC BROWN *2008 - MARGAUX*
CHÂTEAU LA LOUVIERE *2008 - GRAN VINO DE PESSAC LEONGNAN*
CHÂTEAU GRAND-PONTET *2011- SAINT ÉMILION GRAND CRU*
CHÂTEAU ROUGET *2011 - GRAN VINO DE POMEROL*

BriO Cantenac-Brown 2008 - *Margaux*

Dominio: Château Cantenac-Brown Burdeos - Denominación: Medoc Margaux

Vino tinto - AOC - Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Presentación del Vino:

El Château Cantenac-Brown , ocupó el tercer lugar de crecimiento en 1855, extiende sus 42 hectáreas de viñedos, entre Margaux y Cantenac, en las crestas de grava que hicieron la reputación de los vinos de la denominación Margaux.

La selección de las uvas que se utilizan para el desarrollo de este segundo vino es el resultado de un meticuloso trabajo en las parcelas de observación, desde la brotación hasta la cosecha. Las variedades de uva da orgullo a Cabernet Sauvignon, con un 65% de la mezcla, con la división entre el resto; Merlot y 30% Cabernet Franc para el último 5%.

Después de la cosecha manual, la fermentación se realiza en depósitos de temperatura controlada y la ganadería en barricas nuevas de roble en el quinto, durante 12 meses.

Los vinos son finos, elegantes y poseen una estructura densa y con la madurez adquieren un color granate. En nariz son delicados y complejos; exhalan aromas de una gran fineza de frutos rojos y negros, de flores mezcladas con notas del bosque, de trufa, torrefactos, vainillas y con toques de tabaco, de canela, de violeta y de ciruela confitada. Cuando envejecen, evolucionan hacia perfumes de bosque húmedo y de champiñones. En boca son armoniosos, amplios, y sostenidos por unos taninos delicados y sabrosos. El final es todo en armonía y elegancia.

El resultado es un vino que lleva la finura y elegancia de Margaux, con frutos rojos y negros muy maduros, profundidad y un acabado brillante.

Con BriO, buscamos un vino alegre, un vino para beber antes, durante y después de las comidas sin ceremonia. Solo por diversión.

Hoja adelgazamiento, retoños, cosecha manual con dos tipos; cosecha en verde
15-20 días de maceración en barricas y cubas
12 meses en barricas; 20% nuevas, 80% Raks. Cada 3 meses clarificación con clara de huevo
Color: Granate. Deliciosa fruta roja, grosella y notas minerales negros.
Paladar y terciopelo final son uno de los más encantadores contrastes de este BriO 2008 de Margaux.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

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

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Buena.
MATICES AROMÁTICOS: Maderas, Tostados (Alcohol en nariz)

NOTA NARIZ: 18 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Normal. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. (En la cena, al comer el tomate sensación de acidez momentánea) SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Sabores minerales sin saber determinar bien el tipo.

NOTA BOCA: 42 / 60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Bueno

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Suave, Con elegancia, Fácil de beber.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 68 / 100

Château La Louvière 2008 *Gran Vino de Pessac Leognan*

Domain: Chateau La Louvierede Burdeos - Rive Droite Denominación: Pessac-Léognan

Vino tinto - AOC - Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Chateau La Louviere tiene más encanto que ofrecer: un magnífico patrimonio arquitectónico que data de finales del siglo XVIII, pero también una historia del vino que se remonta más de 700 años. Si se plantaron las primeras viñas en torno a 1310, experiencia en fechas de la viticultura del siglo XVII y fue transmitida por los monjes de la Grande Chartreuse Burdeos, viticultores cualificados y propósitos enólogos. Los hombres de hoy han heredado estas técnicas antiguas y fueron capaces de llevar ese toque de innovación y modernidad necesaria para sublimar el carácter de este terruño excepcional. En un vestido oscuro, vino tinto de La Louvière tiene una nariz elegante, marcando notas delicadas de madera.

La cosecha es manual. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable y cubas de hormigón, con maceración durante unas 3 semanas. El vino es para aproximadamente 12 meses en barricas de roble (50-75% nuevo de la vendimia). La invención de un nuevo estilo, André Lurton, desde los años 80, desarrolló vinos que combinan la disponibilidad inmediata de taninos suaves sin ser alteradas sus cualidades fundamentales.

En este centro de vino de Burdeos, donde el arte es a menudo sinónimo de vino, este vino elaborado con métodos tradicionales, combinados con toques de modernidad, le seducirá con su elegancia, su redondez y sabor afrutado.

Los vinos son de gran regularidad. A menudo en los crecimientos clasificados , por lo general ofrecen una muy buena relación calidad / precio. Ramo con mucho cuerpo, a la vez fuerte y redondo, que combinan el encanto y delicadeza, cualidades que se desarrollan con el envejecimiento. Disfrútalo después de 3 a 5 años, que pueden envejecer hasta 15 ó 30 años, dependiendo de la añada.
El famoso profesor Denis Dubourdieu asesora a la propiedad.
La producción anual es de alrededor de 160.000 botellas.

La primavera ha probado el enólogo con alta precipitación acompañada de muchas enfermedades de todo tipo. Las viñas han pedido mucho la atención y que, hasta el 14 de julio, la fecha en que el clima ha sido mucho más favorable.

La Nariz. La nariz es frutal: una verdadera explosión de fruta, notas especiadas, fruta confitada y vainilla, con el roble bien integrado.

Tapado. Nada más sacarlo de la boca, uno es seducido por su redondez, elegancia y frescura, con predominio de las notas quemadas, pero también de frutos rojos (cereza) y especias como la vainilla. Un final largo, taninos bien integrados son otros puntos fuertes de su personalidad, típicos de los grandes viñedos de Péssac-Léognan. Se puede disfrutar en un guiso de cordero o carne tártara.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

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

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena.
MATICES AROMÁTICOS: Florales, Animales, Cuero.

NOTA NARIZ: 23 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Seco. Equilibrado, Amargo, Fruta negra, Regaliz

NOTA BOCA: 47 / 60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Muy Bueno

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 79 / 100

Châteaun Grand-Pontet 2011 – *Saint Émilion Grand Cru*

Domain: Château Grand Pontet Grand Cru - St. Emilion Burdeos - Rive Droite
Denominación: Bordeaux
Vino tinto - AOC - Uvas: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Este Saint-Emilion Grand Cru es el primer vino de Château Grand Pontet. Se produce en 14 hectáreas de suelos calcáreos, arcillo-calcáreos y arcillo arenosos. Las viñas son menores de 40 años y son cosechadas a mano, con un rendimiento razonable, alrededor de 40 hectolitros por hectárea.

Hay tres variedades de este vino: 70% Merlot, 15% Cabernet Franc y 15% Cabernet Sauvignon. Como las uvas se ponen en tanques 35 días a temperatura moderada, por baja extracción. El vino se coloca en barricas nuevas de roble durante tres cuartas partes, el último trimestre, con vino viejo.

Este Saint Emilion combina potencia y concentración, con taninos controlados por una cría precisa. Se trata de una botella que reclama un pasaje de la cueva antes de participar.

Las restricciones de producción de los vinos *de Saint-Emilion,* y aquellos para los vinos *de Saint-Emilion Grand Cru.* En primer lugar, la viña rendimiento está restringida a 8,000 kg por hectárea en lugar de 9000 (que se traduce a 55 hl por hectárea en lugar de 65). En segundo lugar, las uvas (con la notable excepción de Merlot) deben ser cosechadas con un peso del mosto de al menos 189 gramos de azúcar por litro en lugar de 180. En tercer lugar, el vino terminado debe alcanzar un nivel de alcohol mínimo del 11,5% ABV en lugar de 11 %. En cuarto lugar, y por último el vino debe ser almacenado por el productor para un extra de 14 meses antes de ser liberado para su venta.

Desde la introducción de la denominación Saint-Emilion Grand Cru en 1954, muchos han sugerido que estas condiciones están demasiado relajadas como para justificar el término *Grand Cru.* La restricción de rendimiento es el mismo que el vigente en otras denominaciones de vino tinto de Burdeos (por ejemplo Pauillac y Graves), y la excepción de Merlot de la segunda condición excluye instantes más del 65% de la superficie total de viñedos de Saint-Emilion. Además, el aumento del nivel mínimo de alcohol en un 0,5% es efectivo sin sentido, como muy pocos, si alguno, los vinos de Saint-Emilion cada vez contienen menos de 12% de alcohol. La única condición que se escapa de esta crítica es el *Elevage* extendido - el período que se pasa el vino (en el tanque, barril o botella) antes de la liberación general.

Los vinos de primer nivel de Saint-Emilion, entonces, no están marcados por su estado Grand Cru, sino por su aparición en la Clasificación Saint-Emilion Vino. Esto funciona de la misma manera que las clasificaciones del Médoc, Graves y Sauternes, pero con una diferencia importante: se revisa periódicamente para mantenerlo actualizado y relevante. Fue redactada por primera vez en 1955, y (después de una revisión de controversia en el 2006) se actualizó por última vez en 2012.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Transparente. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Cereza Picota

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena.
MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas, Ligero a maderas, Balsámicos

NOTA NARIZ: 23 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Elegantes. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Entrada en boca seca, que se va enseguida. Sabores verdes. Ligero toque a barrica.

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Muy Bueno

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 76 / 100

CHÂTEAU ROUGET 2011 - *GRAN VINO DE POMEROL*

Chateau Rouget Pomerol , Burdeos perfil productor de vino, con vino notas de cata de vino, calificaciones, una historia de la propiedad, la información sobre la elaboración del vino y el terroir, junto con el vino de cata de opiniones.

Chateau Rouget Pomerol , Burdeos perfil productor de vino, con notas de cata de cada vino, calificaciones, una historia de la propiedad, la información sobre la elaboración del vino y el terroir, junto con el vino de cata de opiniones.

Chateau Rouget tiene una de las historias más largas en Pomerol . De hecho, Château Rouget hace su primera aparición hasta el fondo en el 1700, de acuerdo a los documentos almacenados en los archivos de Pomerol. Durante la mayor parte del siglo XVIII, Château Rouget era propiedad de la familia Bayona. En ese momento, Chateau Rouget tenía una gran reputación. Fue considerado como uno de los cinco mejores vinos de toda la denominación Pomerol. Cerca del final del siglo, en 1892, la finca fue vendida a la familia Dupuy quien luego se lo pasó a la Marcel Bertrad. Un descendiente directo de Marcel Bertrand vendió Chateau Rouget a la familia Labruyere en 1992.

Si te gusta, puedes saltar inmediatamente a las notas de cata de esta bodega. Antes de la venta 1992, gran parte de la producción se vende a granel a Ets. Moueix . Tan pronto como la venta está cerrada, los nuevos dueños de Chateau Rouget se dispusieron a realizar una amplia gama de mejoras y renovaciones en toda la Margen Derecha de la propiedad. El objetivo de la Labruyere era hacer lo que se necesita para mejorar los vinos de Château Rouget y no escatimar en gastos para cumplir su ambición. Los viñedos de Chateau Rouget fueron replantados y le quitaron las parcelas de Cabernet Sauvignon. También construyeron todo el vino que hacen las instalaciones y bodegas. En 1997, se contrató a Michel Rolland como su asesor. Ellos también han comprado tierra viña adicional y ampliaron los viñedos de su patrimonio de la orilla derecha. La tierra adicional volvió a Château Rouget en una de las mayores propiedades, Pomerol, en la denominación con cerca de 18 hectáreas.

También comenzaron una extensa replantación de los viñedos y la modernización de las instalaciones de fabricación del vino Chateau Rouget. Los viñedos de Chateau Rouget se encuentran en la parte norte de la denominación Pomerol. No están tan lejos de Château L'Eglise Clinet y Château La Croix de Gay.

El viñedo de 18 hectáreas de Château Rouget se planta a 85% Merlot y 15% Cabernet Franc . El terroir es de grava, arena y arcilla con hierro en los suelos. Las viñas son, en promedio, cerca de 28 años de edad y se plantan a una densidad de 6.000 plantas por hectárea. El vino se vinifica en una combinación de 50 hectolitros y 60 hectolitros, cubas de madera y la temperatura de los tanques de acero inoxidable controlados. El vino de Chateau Rouget se envejece en un 50% de barricas nuevas de roble francés durante un promedio de 15 a 18 meses. Hay un segundo vino, Vieux Chateau des Templiers, que fue vendido previamente como Le Clocher de Rouget. Cerca de 6.500 casos se producen en el Chateau Rouget cada año

El rubí/ciruela/púrpura teñida de 2011 exhibiciones de arena, suelo arcilloso, cassis madura y aromas kirsch. Sorprendentemente extravagante y opulenta de la vendimia, con buena acidez, taninos maduros y un estilo de largo, en capas, que deberías beber. Hace años, se sorprenderá de cómo los ricos, a toda velocidad y versiones actuales intensas se han convertido en bebedores de Pomerol.

Propiedad de la familia Labruyère desde 1994 (como es el famoso dominio borgoñón Jacques Prieur), Château Rouget ofrece una muy buena relación calidad-precio (justo debajo de la Nenin, Gazin, Petit Village). Equilibrio, frescura y plenitud son la base de su éxito. El vino agrada a los amantes de los buenos vinos y afrutados.

Una cosecha de contrastes. En efecto, si la calidad de nuestros terruños de Pomerol meseta ha producido Merlots, complejidad aromática absolutamente increíble y rica en tánico, cantidades de uva eran de las más bajas que hemos recopilado durante los últimos diez años. 32 hectolitros por hectárea, 2012 Rouget serán raras pero muy valiosas.

Sin embargo, esta añada nos creó algunos sustos. El ciclo vegetativo de la vid comenzó durante un período complicado cuando la lluvia del tiempo alternado y temperaturas excesivas (al alza o a la baja). Por lo tanto, era necesario luchar a principios de la temporada contra los vectores de enfermedades como el oidio y mildiu que requiere sólo escotilla. Un verano caliente y seco seguido, que ha tenido el efecto de concentrar y

acelerar la madurez alcohólica, mientras que la desacelera la madurez fenólica. Una vez más, septiembre fue decisivo. Las lluvias cortas de tiempo temprano y bueno, hasta 10 de octubre permitió que las pieles de la uva para apretar y saldar con acidez/madurez dando frutos sabrosos y saludables.
Con 14 grados de alcohol, nuestra vendimia 2012 es en la parte alta de lo que normalmente producimos. Pero con taninos sedosos y buena acidez que lo hace al vino fresco y digerible, el conjunto es una cierta armonía. Continuamos nuestra nueva política de corte de madera mediante la adopción de barriles sólo ligeramente tostado para permitir la plena expresión de la fruta de nuestras viñas.

Terroir: Compuesto en la superficie graves, a veces de arcilla, a veces de arena. Crestas de grava junto a terrazas pedregosas arcillosas. Composición del suelo, combinado con una buena exposición, ofrece todo el carácter, la elegancia y la finura de los vinos de Château Rouget.

Variedades de uva: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc. La edad de las viñas; cuarenta años en promedio, se plantan con una densidad de 7.500 plantas / ha.

Labranza: Rasguños, labranza, cultivos de cobertura, exhaustiva y control de plagas selección razonada, es el lema de la gerente de la viña.

La Cosecha: Vendimia manual en cajas de 20 kg. Enfoque fragmentado para asegurar el más alto nivel de madurez. Clasificación en la recepción en una doble mesa y rompiendo.

Vinificación y Crianza: Fermentación en depósitos de acero inoxidable o madera por parcela y luego envejecido durante 18 meses en barricas nuevas (33%) y el vino. La vinculación es tradicional, con claras de huevos frescos.

Notas de Cata: Color: rojo rubí intenso con reflejos púrpura.
Nariz: Expresivo de frutas negras y rojas con elegantes notas de vainilla y especias.
Boca: El lujoso y estructurado con notas de ciruela, grosella negro, mora y chocolate. Longitud final, mientras que en taninos maduros y sedosos con un toque picante y notas tostadas. Tierra, chocolate amargo y cereza negra con taninos redondos y suaves, exuberantes texturas y un acabado madura ciruela oscuro se encuentran en este vino.

Potencial: 15-20 años. Puede ser disfrutado a partir de 2015 pero se recomienda mantenerlo en el sótano 3-5 (si quieres llegar al 2015) años adicionales si quieres descubrir toda su paleta aromática.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Transparente. INTENSIDAD/COLOR: Excelente, MATICES: Púrpura, Rubí intenso.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Excelente.
MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas, Ligero a maderas, Tostado.

NOTA NARIZ: 29 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Excelente. INTENSIDAD: Excelente. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Muy buenal. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Entrada en boca sabroso. Chocolate amargo. Cereza negra.

NOTA BOCA: 59 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno. Gran vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Elegancia. Equilibrio. Frescura.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 99 / 100

La Reunión Técnica se desarrolló en el Restaurante Xarma de Donostia donde se habían distribuido cinco mesas para los socios/as del Tanino y poder seguir la Conferencia que nos ofreció el Director Técnico Michel Saunier.

Se sirvieron algunos aperitivos que fueron “regados” con un buen vino de Bodegas Dominio de Nobleza de Fuenmayor.

Una vez terminada la conferencia, el restaurante siguió con los aperitivos y a continuación sirvieron la cena para degustar y catar los vinos de la región de Bordeaux.

APERITIVO

- *Antxoas de Ondarroa con mantequilla de aceitunas negras*

- *Piruletas de foie con crema acidulada, frutos secos y sal de vino tinto*

- *Lomo ibérico de bellota*

MENU

- *Tomate asado con cous cous de cebollinos*
  Bombón de queso de Idiazábal
  y brotes frescos aliñados

- *Huevo a baja temperatura sobre migas de pastor, crema de hongos y caldo meloso de cocido*

- *Solomillo Ezkur - Txerri asado con cremoso de patata, finas hierbas y canelón de setas salteadas*

POSTRE

- *Crema helada de arroz con leche con hojaldre caramelizado y sorbete de mango*

Michel Saunier recogió las Fichas de Cata de cada Vino degustado y los portavoces de las mesas expusieron los diferentes apartados cumplimentados: VISTA NARIZ Y BOCA con las puntuaciones que se han reseñado en el presente reportaje. Repasó las puntuaciones y agradeció a los socios/as asistentes la atención prestada a la conferencia. Una ovación de los asistentes premió, no solo la conferencia, sino el trabajo que ha supuesto recopilar todos los datos; fotografías, clasificaciones de los vinos, de las regiones, y de los Châteaux.

El presidente cerró el Capítulo de esta 11ª Reunión Técnica agradeciendo igualmente a Michel Saunier por la exposición de la conferencia y a todos los socios/as asistentes por la asistencia a la reunión. Felicita al restaurante Xarma por la atención prestada, al chef de cocina por los platos presentados y al servicio de mesas por la atención hacia los asistentes del Tanino.

Anima a todos a seguir con este entusiasmo y dedicación, que hace que nuestra Cofradía El Tanino siga creciendo en conocimientos del vino, en respeto y compañerismo entre sus socios/as... Y como dice el director del Château Cantenac-Brown, José Sanfins, sobre un vino que hemos degustado y catado esta noche: “Buscamos un vino alegre, un vino para beber antes, durante y después de las comidas sin ceremonia. Solo por diversión”.

XABIER DÍEZ Y AIZPEA OIHANEDER - XARMA

VINOS PARA LA REUNIÓN

Donostia, 26 marzo 2015