

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo abril



Bodegas Bordejé

Donostia, 29 abril 2015



El día 29 de Abril de 2015 se celebró la Reunión de Capítulos de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de abril de 2015, presidida por José María Benavente, presidente de la Cofradía. Esta reunión se ha celebrado en el Restaurante Abakando de Donostia.

Antes de comenzar con el reportaje de la Reunión, queremos hacer un recordatorio de la visita que se realizó a Bodegas Bordejé en Ainzón en el año 2011.



"Estas bodegas fueron fundadas en 1770 por Nicolás Bellido, y se dedicó a la elaboración de vinos a granel hasta el año 1962. Su actual propietario, a partir de ese momento, decidió dedicarse a la crianza de vinos en madera de roble, conservándolos cuatro años en madera y ocho en botellas, para obtener una Gran Reserva de doce años. En el año 1962 se inicia la historia moderna de las bodegas. Es el año de los primeros vinos embotellados, de los primeros reservas, no solo de nuestra bodega si no de toda la comarca.

Don Miguel Angel Bordejé Cruz, es la persona que entronca las dos ramas de Bellido y Cruz, que da inicio a la marca comercial de Bodegas Bordejé, que moderniza los procesos de elaboración y envejecimiento de los caldos.

En bodegas Bordejé le dan protagonismo a la cultura del vino de la misma forma que al arte de la pintura y la escultura.

En aquellas fechas; febrero de 2011 Visitamos todas las dependencias de la Bodega, donde José Ignacio Bordejé nos dio la explicación en cada una de ellas. Desde la vendimia a finales de agosto para elaborar los cavas, hasta la vendimia de la uva garnacha y tempranillo en septiembre, vendimia que se realiza manualmente y es transportada en cajas pequeñas para que la uva llegue en perfecto estado a la bodega, su prensado, depósitos de inoxidable, barricas y embotellado.



En la bodega existen cuevas naturales, socavadas en la misma roca arcillosa donde la temperatura y humedad son constantes durante todo el año, consiguiendo así que los vinos no pierdan en el aroma, donde se dejan notar matices frutales (tempranillo) perfectamente ensamblados con el aporte de la barrica, tonos minerales, cacaos y un refrescante regaliz que acaban de completar un excelente abanico de aromas agradables, luego en boca es potente, sabroso, con gran equilibrio, con un postgusto muy agradable y con un amplio final.



La bodega cuenta con una "sacristía" construida por el abuelo de la familia, donde hay vinos desde el inicio de la bodega, hasta el cementerio, donde "reposan" las añadas desde que en el año 1962 el actual propietario decidió emplear barricas de roble americano, francés y centroeuropeo, donde el vino después de permanecer cuatro años en la barrica se empieza a embotellar, dando así paso a los crianzas y reservas. Los vinos, de cualquier añada, a pesar del tiempo transcurrido, conservan un color y nitidez asombrosa. El vino correspondiente a la añada 1964, una vez escanciado y catado, después de 51 años, mantiene aroma y sabor muy aceptables. Siguen "vivos".





En la visita a las tierras de viñedos conocimos la Finca Huechaseca, con viñedos de tempranillo, merlot y cabernet sauvignon, aparte de una cría caballar. Cuenta la Finca con una capilla donde la han utilizado para ceremonias de bodas, bautizos y comuniones de la familia Bordejé.

En la cata del Tanino con los vinos de Bodegas Bordejé, el 24 de febrero de 2011, el secretario leyó un artículo recientemente publicado en el periódico HERALDO DE ARAGÓN, en cuya cabecera decía: "Los Caldos de Garnacha de Bordejé aguantan con 45 años".

En el artículo se exponía que en Bodegas Bordejé se habían catado vinos de Garnacha de los años 1962, 1963, 1964 y 1965 que demostraron un gran aguante a pesar de llevar más de 50 años de crianza en botella. La cata fue presentada por José Ignacio Bordejé, y dirigida por Enrique Castells, uno de los enólogos de la bodega, junto a Paz Mur. En estos vinos ha jugado un papel importante el estado del tapón de corcho, que en líneas generales estaban en buenas condiciones. Se expusieron las diferentes añadas que destacaba el artículo y en todas ellas el vino salió "airoso" en su color, aroma y gusto en boca.

Quedó demostrado en aquel artículo el color y transparencia en las diferentes añadas a partir del año 1962 que el presidente y secretario del Tanino tuvimos la ocasión de comprobar en la visita que realizamos en el "cementerio" de la Bodega.



AINZÓN



Tanino.

El presidente José María Benavente abrió la Reunión de Ciclo del mes de abril con la visita de Bodegas Bordejé, saludando a José Ignacio Bordejé, gerente y director de la bodega, acompañado de Fernando Castell, enólogo de la bodega, a quien recordó la presentación del cava y los vinos en su anterior visita a la Cofradía del Vino El Tanino en el año 2011.

Comentó que Bodegas Bordejé, en aquella ocasión, los socios e invitados del Tanino puntuaron muy alto sus vinos, razón por la cual se ha invitado a la bodega para que nos deleite con nuevas añadas de su cava, y vinos.

Saludó igualmente a los socios y acompañantes del Tanino, agradeciendo su visita y animándoles a Catar unos buenos vinos, y a degustar un buen menú en este restaurante Abakando, nuevo en realizar una cata del

Presentó a Alejandro Fernandez-Dans, socio y gerente del restaurante, quien saludó a los asistentes emplazándonos a degustar un menú que habían preparado la encargada Aintxane y el jefe de cocina Xabi, para acompañar a los vinos de Bodegas Bordejé.

El secretario, Jesús Rodríguez, dio lectura a los asistentes a la Reunión: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Susana Etxarri, Jon Ercibengoa, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Ángel Mari Rodríguez, Manu Carrasquedo, Jaime Fernández, Matxin Jaime, David Gómez, Antxón Basurto, Marian Pardo, Javier Alkhatib, Jesús Bustillo, Pedro Sánchez, Juan Carlos Gorospe, Alejandro Fernandez.



El secretario pasó la palabra a Fernando Castell para que nos comentara la Bodega, los viñedos, las uvas y el entorno de la DO Campo de Borja. Comentándole que la cata del Cava y Vinos la realizarían los asistentes del Tanino a través de una Ficha de Cata Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España:

Vino del Campo de Borja. Campo de Borja es una DO Zona de vino en Aragón, el norte de España. Esta zona extremadamente árida está situada justo al sur del río Ebro y al norte del río La Huecha, y las fronteras de los tramos del sur, de la Navarra región vinícola. Se centra en Borja, una pequeña ciudad cargada de historia, ya que fue fundada antes de Cristo por los celtíberos (tribus que son de mezclado de Ibérica y el Celtic en valores). La familia Borgia, quien saltó a la fama en Italia durante el Renacimiento y produjo dos Papas, eran de origen Borjan.

El campo en el nombre de la DO significa "campo" o "tierra".

Campo de Borja alcanzó estatus DO en 1980 y la designación es administrada por el Consejo Regulador (autoridad del vino).

La vinificación de esta zona se remonta a la época romana, y se continuó por los monjes cistercienses a los pies de la imponente *Sierra de Moncayo*.

Al igual que en las otras regiones vitivinícolas de Aragón, la Garnacha reina aquí. Con una media de edad de 30 a 50 años, las viñas de bajo rendimiento en Campo de Borja son atesoradas por producir algunos de los mejores ejemplos de vinos de Garnacha: concentrados, potentes y muy aromáticos. No es de extrañar que algunos lugareños refieran a la región como *El Imperio de la Garnacha*.

Las condiciones vitícolas generales de Campo de Borja son notablemente afectadas por la altitud. Aunque la región tiene un global clima continental, la calidad de sus vinos puede ser atribuida a la elevación de sus

viñedos. Las zonas bajas, a una altura de 1148ft a 1476ft (350-450m) alrededor de Pozuelo de Aragón y Magallón, son los más cálidos. En esta zona, la Garnacha madura temprano y produce vinos estructurados, aunque a veces son altos en alcohol. Las elevaciones medias - donde la mayoría de las viñas están plantadas en pendientes suaves con alta exposición al sol - se encuentran en altitudes entre 1476ft y 1804ft (450-550m). Las uvas cultivadas producen vinos characterful e intensos con mucho extracto. Los viñedos más altos, en las faldas del Moncayo en elevaciones de hasta 1804ft (700m), son las más frías, y producen vinos que muestran la delicadeza, la sutileza y el equilibrio.

La lluvia es escasa en Campo de Borja. Las heladas y el granizo representan una amenaza real a la salud de la vid hasta el final de la primavera. El *Cierzo,* un duro viento del norte, fresco y seco, azota a través de la región y también puede dañar las vides.

Los suelos de Campo de Borja son un factor clave en sus estilos de vino. Las zonas bajas tienen suelos pardos calizos. Los suelos de las zonas medias "provienen de los ríos Ebro y La Huecha", se componen de piedras depositadas y arcilla rica en hierro. Las elevaciones más altas, en las faldas del Moncayo, son pedregosos y ricos en hierro y cal. Todos estos tipos de suelo ofrecen un buen drenaje para proporcionar a las vides un buen hábitat, conducentes a los vinos de calidad.

Aparte de Garnacha, otras variedades de uva de interés son: Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Mazuelo (Cariñena), y Syrah. Teniendo en cuenta las difíciles condiciones, los rendimientos son bajos, por lo tanto, los vinos son concentrados. Algunos vinos de estilo más ligero con carácter frutal, también están demostrando ser muy populares, como son los rosados.

Los vinos blancos elaborados con Macabeo (Viura), Chardonnay y Moscatel son permitidos. Moscatel es más comúnmente utilizado para crear *mistelas*, elaborados con uva parcialmente fermentada y luego fortificada con alcohol.



INTERIOR DE BODEGAS BORDEJÉ



CAVA ESPERANDO EL DEGÜELLE



CAVA 100% Chardonnay – BRUT NATURE

Cava Aragonés Bordejé Brut Nature Chardonnay

Se ha elaborado vino en las faldas del Moncayo, en los campos de Ainzón, desde los tiempos de la colonización de la Roma Imperial. La bodega se fundó en 1770 y ofrece en la actualidad entre otros excelentes caldos uno de los mejores cavas aragoneses.

Variedad: 100% Chardonnay

Color: amarillo pajizo pálido con tonos verdosos. De aspecto brillante, desprende una burbuja muy fina y contínua.

Olor: es franco de nariz con claros matices afrontados que identifican perfectamente la variedad (aromas de frutas ácidas como piña tropical).

Nariz: es muy intenso, con notas de fruta madura y flores secas.

Boca: ligero, suave, agradable y sabroso, resultando fino y sedoso a su paso. Ideal para maridar con entrantes suaves como quesos, o también con mariscos y pescados. Deja un postgusto muy elegante.

Un cava elaborado por Bodegas Bordejé con todas las garantías del Consejo Regulador del Cava.

Elaboración: cava elaborado según el proceso tradicional champenoise. Permanencia mínima de nueve meses en barrica.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: CAVA 100% CHARDONNAY BRUT NATURE

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Regular. MATICES: Dorado pálido

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ - INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha, FINURA O ELEGANCIA: Buena.

MATICES AROMÁTICOS: Florales, Frutas frescas, Piña, Cítricos

NOTA NARIZ: 23 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. ACIDEZ/AMARGOR: Poco. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Cítricos, (limón). Piña.

NOTA BOCA: 47 / 60

CONCLUSION/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Burbuja muy fina y consistente.

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





LIDIA - Blanco Chardonnay envejecido en barrica

El vino presenta un color amarillo pajizo medio con irisaciones verdosas y alimonadas que denotan juventud. Es brillante y está perfectamente vestido.

El potencial aromático de la uva Chardonnay aparece en la copa en forma de recuerdos de frutas tropicales, cítricos, cassis, perfectamente arropado por el aporte de los robles americano y francés en el que ha sido criado.

En boca se muestra ligero y suave en el paso como corresponde a un vino base de cava y ciertamente goloso ya que aparecen los taninos dulces de las barricas nuevas.

El postgusto es muy agradable y la vía retronasal nos recuerda toda la frutosidad varietal de la Chardonnay.

Este vino D.O. Campo de Borja ha sido elaborado con la variedad Chardonnay procedente de la Finca Huechaseca, propiedad de Bodegas Bordejé. Ha permanecido 6 meses en barricas de Roble Americano y Francés.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: LIDIA Blanco Chardonnay envejecido en barrica

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Brillante. Transparente. INTENSIDAD/COLOR: Excelente. MATICES: Amarillo, Dorado.

NOTA VISTA: 8 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Frutos secos, Madera, Tostados.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Retrogusto. Un toque de amargor debido al exceso de alcohol.

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Muy Bueno

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Vino con barrica. Muy equilibrado.

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



LELES Tinto Garnacha - Reserva 2010

Tinto reserva de la Denominación de Origen Campo de Borja con variedad de uva 100% garnacha.

Excelente vino de campo de Borja elaborado en Bodegas Bordejé.

Variedad 100% Garnacha

Color Rojo Cereza picota

Olor: Nos muestra en nariz aromas de frutas rojas, especiados, minerales (terroir) y notas tostadas debido a su permanencia en barrica durante doce meses.

Sabor: En la boca es sabroso, potente con taninos ciertamente pulidos, un postgusto largo y una retronasal en la que apreciamos la fruta perfectamente integrada con el

aporte de las maderas nobles en las que ha sido criado.

Medalla de plata Leles de Bordejé 2009 Bodegas Bordejé

Palmarés de vinos españoles en Garnachas del Mundo

La Garnacha española se reivindicó entre las mejores del mundo y consiguió un palmarés de 60 medallas en la primera edición del certamen Garnachas del Mundo, organizado por el Consejo Interprofesional de los Vinos del Rosellón (CIVR), y celebrado en Perpiñán. El concurso estaba abierto a todas las categorías de vinos (tranquilos, fortificados, espumosos, vinos dulces naturales, vinos de licor, etc.) y midió la calidad de un total de 364 referencias de siete países

España fue el segundo país que más muestras sometió al examen del jurado internacional compuesto por 80 expertos mundiales, con 151 referencias, solo por detrás de Francia (167 muestras de vinos). En total, nuestro país regresó del certamen con 41 medallas de plata, 18 medallas de oro y una cotizadísima gran medalla de oro (tan solo se concedieron nueve en todo el concurso).

En la parte más excelsa del palmarés español figura, por tanto, el vino Lafou Els Amelers 2011, amparado por la D.O. Terra Alta y perteneciente a Roqueta Origen. Este vino, obra del enólogo Joan Soler, se elabora 100% con Garnacha Blanca. El vino se mantiene con la totalidad de sus lías durante siete meses, tiempo durante el cual un 25% del vino reposa en barrica de tostado muy ligero. Esta fracción de vino en barrica vuelve al conjunto después de tres meses de contacto con la barrica. La añada del 2011 se embotelló el 28 de mayo de 2012. El resultado es un blanco de color amarillo pálido con tonos paja. Luminoso. En nariz muestra cítricos con flores blancas y se van abriendo aromas de fruta dulce con notas de frutos secos. Gran estructura varietal que combina con una viva acidez.

Los organizadores del certamen hicieron un positivo balance de esta primera edición en la que se movilizó a los productores. De hecho, según ha podido saber SeVi de fuentes de la organización, "ya se empieza a hablar de una próxima edición organizada en una capital de las Garnachas españolas".

La razón de este primer concurso internacional era reunir diferentes categorías de vinos de las variedades de Garnachas del mundo y seleccionar los mejores.

Los resultados de los vinos españoles sometidos a concurso por autonomías revelan un dominio en la elaboración de vinos con **Garnachas de Aragón, con 25 muestras galardonadas con medallas**, le siguen Cataluña (13 medallas), La Rioja (8) y Navarra (7 premios).

El reparto de las grandes medallas de oro dejó a Francia con siete de estos máximos galardones, junto al representante español y a otro vino italiano.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: LELES Tinto Garnacha – Reserva 2010

VISTA - ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Brillante. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Grosella.

NOTA VISTA: 7 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Confituras, Maderas.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Normal. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Verdes. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Fresco, a campo. Vainilla.

NOTA BOCA: 40/60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Bueno

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Equilibrado. Bien hecho, pero poca persistencia en boca.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 71 / 100





FINCA ROMEROSO Reserva 2010

Este vino ha sido realizado con la variedad 100% Tempranillo procedente del Pago de Romeroso propiedad de Bodegas Bordejé.

14% vol.

Variedad: 100% tempranillo.

Color: manifiesta un rojo guinda intenso, resistiendo los azulados a desaparecer y sin apuntar todavía los tonos teja, lo que presupone un vino de larga vida.

Olor: la madera está perfectamente acoplada y hay todavía ligeros matices de fruta, acompañados de otros minerales y caramelos.

Sabor: la boca es pulida suave y aterciopelada, con gran equilibrio tanino-acidez-alcohol e importante persistencia.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: FINCA ROMEROSO – Tinto Reserva 2010

APRECIACIÓN: 4º Vino que catamos y todos muy distintos. Sentidos embriagados.

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Brillante. Capa muy cubierta. INTENSIDAD/COLOR: Rojo guinda, Granate. Ribete teja. MATICES: Reflejos púrpura.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha, Muy potente. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Frutas rojas potentes. Fresas, Cereza picota, Flores azules, Maderas de crianza, Especias, Balsámicos, Minerales secundarios, Caramelo, Terroir en retronasal.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. INTENSIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Aterciopelados. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Goloso, Áspero, Entra con fuerza. Equilibrado, Retrogustos balsámicos, Regaliz.

NOTA BOCA: 47/60

CONCLUSIÑON/CALIDAD: Muy Bueno. Gran Vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Garnacha campeón, Potencia sin control.

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







VARIEDAD CHARDONNAY

VARIEDAD GARNACHA

VARIEDAD TEMPRANILLO



ABUELO NICOLÁS Tinto - Merlot 100% - 2014

Variedad 100 % merlot. Elaboracion tradicional.

Color rojo cereza picota. Intenso, atintado, con un ribete burdeos muy vivo.

Olor aroma intenso completamente frutal con notas de frutas negras y mermelada de albaricoque, con aporte mineral que define la variedad que procede.

Sabor En la boca el vino es suave; potente y sabroso, con estructura, pero con un tanino muy redondo y sedoso que llena la boca. Por vía retronasal vuelven a aparecer las notas de compota de frutas con buena intensidad que dejan un largo y grato recuerdo con un postgusto muy agradable que recuerda los aromas frutales de la variedad.

Merlot es una vid tinta, productiva y de brut primerizo. El racimo de *merlot* es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel bruñida, pulpa dulce y

color negro azulado. Pertenece a la misma familia que los *cabernet*: *Cabernet franc* y *cabernet sauvignon*. El nombre procede del diminutivo en francés de mirlo, probablemente por la similitud con su plumaje negro y morado.

El vino varietal de *merlot* se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad. Se complementa bien en trasiegos con garnacha para los vinos jóvenes, y con *cabernet sauvignon*, bobal o tempranillo para la crianza.

En esta ocasión, ha sido un 5º vino que nos ha obsequiado Miguel Ángel Bordejé y que estaba fuera de carta. Vino que no ha salido al mercado. Ha permanecido 6 meses en barrica nueva de roble. Embotellado la pasada semana para su degustación, como primicia, en la Reunión del Tanino.

NOTA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Abuelo Nicolás – Merlot 100% 2014

No parece que es un vino del año 2014, más bien podría pasar por un vino de años anteriores:

Aroma intenso completamente frutal con notas a frutas maduras. En boca es un vino que sorprende. Taninos suaves, Ligero toque a madera, Vainilla. Muy bien estructurado, Redondo, Apetece seguir bebiendo. Retrogusto muy agradable. Un buen Vino, que ganará en botella. Creemos que será un Gran Reserva.



Merlot es una vid tinta, productiva y de brut primerizo. El racimo de merlot es cilíndrico, pequeño y poco denso. El grano es menudo, de piel bruñida, pulpa dulce y color negro azulado



MARI DULCIS. Vino de licor

Excelente **vino dulce** elaborado exclusivamente con uva **moscatel** de grano menudo, totalmente natural, sin azúcares añadidos.

Variedad: Moscatel de grano menudo. 17°c.

Color: Oro brillante. Intenso.

Olor: En la nariz intensidad alta, frutos dulces.

Sabor: En boca es persistente y suave. Aterciopelado con un retrogusto largo.

NOTA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

De aroma intenso, complejo, que armoniza sus notas de frutas maduras dulces, predominando la uva pasa muy madura sobre un fondo de aromas de frutos dulces. En boca se muestra muy cálido. Su dulzor está muy bien equilibrado con una justa acidez y un ligero recuerdo al moscatel muy maduro. Por vía retronasal también aparecen aromas que recuerdan mucho a la uva ligeramente pasificada. Es un vino

muy goloso y con un largo final.

Acompaña a los postres dulces. O simplemente de aperitivo.

En la presentación del postre, después de Mari Dulcis, apareció en las mesas el Cava 100% Chardonnay Brut Nature que se sirvió al principio. Buen remate para terminar con el Menú que nos había preparado el Restaurante Abakando.



MOSCATEL DE GRANO MENUDO

MENÚ:



Brocheta de Zamburiñas y Papada ibérica



Ensalada de Txangurro con crema de mango y brotes frescos



Rape asado con guiso de espárragos frescos



Taco de Txuleta con pimientos asados y setas

POSTRE



Tarta de queso con pesto dulce y frutos rojos



José Ignacio Bordejé de Bodegas Bordejé y José María Benavente, presidente del Tanino, cerraron el Capítulo de Ciclo de Abril.

José Ignacio comenta que El Tanino tiene gancho y San Sebastián es el marco ideal para realizar todo tipo de eventos entre ellos las Catas, y más, teniendo en cuenta la pasión por el vino que hay en esta tierra.

Volvió a saludar a todos los presentes por la atención que habían prestado al enólogo de la bodega Fernando Castell y por las puntuaciones que los presentes habían otorgado a sus vinos. Observando que en esta Cofradía hay un nivel muy alto. También

comenta que el secretario, Jesús Rodríguez, le va a facilitar los e-mails de los socios del Tanino, para que su secretaria y directora de la bodega se pongan en contacto con los socios, para pasarles el precio de los vinos, con descuento especial para El Tanino.

El Presidente Cerró este nuevo Capítulo, correspondiente al mes de Abril, agradeciendo la visita de la bodega y en especial a Miguel Angel Bordejé y Fernando Castell, y al Restaurante Abakando, que a través de Aintxane, en la distribución de las mesas, y Xabi en los fogones, han conseguido que todos los asistentes; Socios, familiares e invitados del Tanino hayamos pasado una buena velada

A continuación se exponen algunas fotos de los asistentes a la Reunión del Tanino:

















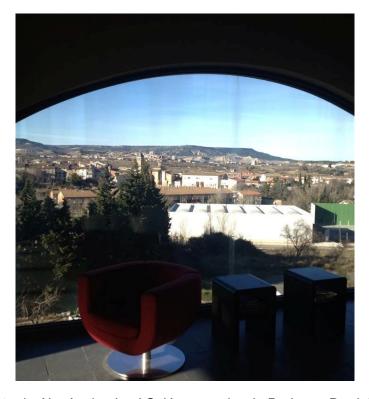












Vista de Ainzón desde el Salón comedor de Bodegas Bordejé