



Cofradía del vino
El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Capítulo Junio 2015

Acta de la Cata de Vinos de
Bodegas Tomás Postigo Sastre



25 Junio 2015

Iniciamos este Acta de la Reunión del día 25 de junio a escasos metros del puerto de San Sebastián. Reunión celebrada en el restaurante Bernardo Etxea, en la calle Puerto nº 7 de la Parte Vieja Donostiarra.

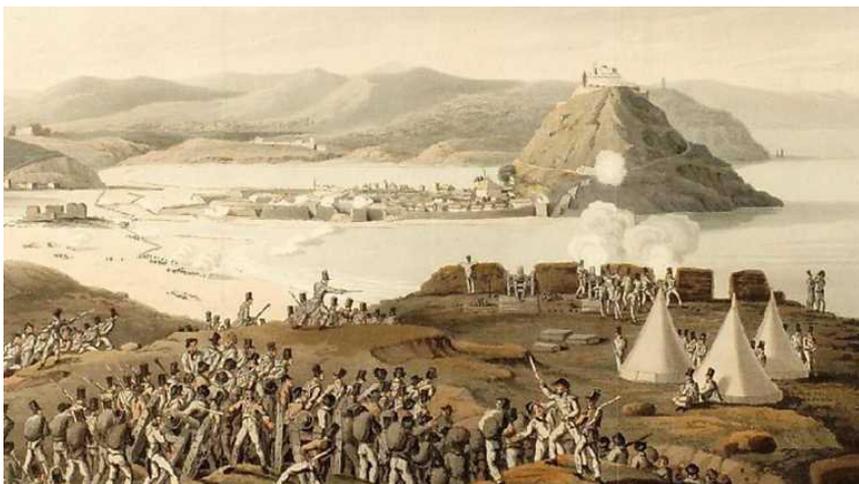


Ilustración sobre el asedio y la quema de San Sebastián en 1813: El 31 de agosto de 2015 se cumplirán 202 años que, San Sebastián ocupada por los franceses fue saqueada e incendiada por las fuerzas anglo-portuguesas comandadas por el general sir Thomas Graham, quien dependía del duque de Wellington.



San Sebastián en la actualidad



El presidente Txema Benavente abrió la Reunión de Ciclo del mes de junio de 2015, saludando a los asistentes y presentando a Tomás Postigo Sastre, propietario de la Bodega Tomás Postigo, al que le acompañaba su hijo Gabriel. Presentó igualmente al nuevo socio Adolfo Raba, recién incorporado a nuestra Cofradía. Socio que asistió a la 12ª Reunión Técnica, viendo el desarrollo de nuestra Cofradía.

Comentó igualmente que nuestro director técnico se encuentra ausente de Gipuzkoa, por tanto las fichas de Cata de los vinos que vamos a catar y degustar, las distribuirá Josu Basoco, miembro de la Junta Directiva.

Pasa la palabra al secretario para que presente a Tomás Postigo.

El secretario Jesús Rodríguez hizo una exposición de la toma de contacto con el bodeguero Tomás Postigo en la Reunión Cata que se había celebrado hacía unos meses en el hotel de Londres de Donostia, donde se cataron y degustaron los vinos de Tomás Postigo que hoy se van a presentar para catar y degustar en la Reunión de Ciclo.

El secretario da lectura a los asistentes a la Reunión: José María Benavente Garasa, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Adolfo Raba, Iñaki Galarza, Joxeba Landa, José Luis Pérez, Ángel Francisco Rodríguez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Jon Ercibengoa, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Juan Carlos Gorospe y Susana Etxarri acompañados del matrimonio Johnny y Mappy De la Cruz, residentes en la ciudad estadounidense de Miami, Fernando Gago, Igor Aizpúrua, Fernando Díaz, Miguel Ángel Álvarez, Josean Pérez, Asier Zabala, Begoña Irigoyen,

Continúa con la ubicación de la bodega en Peñafiel, Valladolid, donde Tomás Postigo elabora sus vinos.

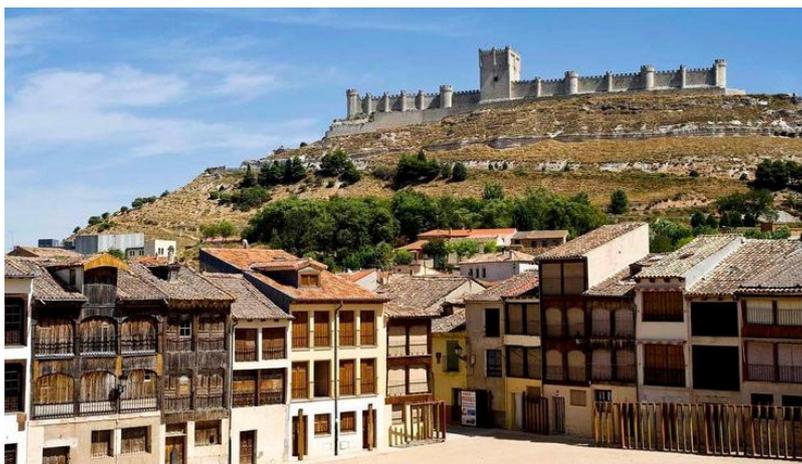


Peñafiel es una villa y un municipio de España perteneciente a la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Villa Histórica repoblada en el año 912 y reconquistada en el 1013, se encuentra estratégicamente situada en el centro de su comarca, a 56 km de la capital Valladolid, en dirección Este. Incluye en su término municipal a las localidades de Aldeayuso, Mérida (Valladolid) y Padilla de Duero. Peñafiel es el centro de la Comarca Campo de Peñafiel, que incluye el Valle del Cuco, Vega del Pajares, Botijas, Duero y Duratón.

Su origen se remonta a culturas prehistóricas (existen restos de asentamientos vacceos en los alrededores), aunque es durante la Reconquista cuando se asienta un núcleo urbano al pie del cerro que domina el castillo. A principios del siglo X, Penna Fidele se erige como plaza fuerte del Condado de Monzón frente a Al Andalus, pasando a depender a finales de siglo del condado de Castilla. Con Sancho García, adquiere una posición privilegiada al albergar un castillo de frontera.

El gran señor de la villa es el infante Don Juan Manuel (1282-1348), señor, duque y príncipe de Villena y sobrino del rey Alfonso X el Sabio. Don Juan Manuel elige Peñafiel como el lugar preferido de todos sus estados repartidos por varios lugares de la geografía española. La villa, que había sido incorporada a la corona de Castilla en 1367, fue otorgada el 21 de julio de 1448 a Pedro Girón.

La ilustre villa de Peñafiel contó (desde su fundación en 1013) con una verdadera historia, vinculada al proceso artístico y social. Albergó un gran número de edificios civiles y religiosos de gran importancia. Desde la etapa medieval, Peñafiel llegó a reunir un total de 18 Iglesias, así como los tres Conventos (Dos de frailes y Uno de Monjas). Aparte, también de las seis Ermitas documentadas, *dos de ellas conservadas*; fruto de la gran religiosidad de las gentes del lugar y la época.



El ferrocarril, los cereales y la industria. La llegada del ferrocarril a Peñafiel le convirtió en el centro de una comarca mucho más amplia que el Campo de Peñafiel. Las zonas del Valle del Esgueva, Cantalejo y toda la Churrería conflúan con sus productos agrícolas en Peñafiel y a la vez se aprovisionaban en sus comercios. Además de los molinos tradicionales en las aceñas del Duratón, se instalaron fábricas de harinas en Peñafiel, Campaspero y Pesquera.

La estación de Peñafiel fue durante mucho

tiempo la estación con más movimiento en la zona 1ª de Renfe, Sociedad Anónima Cros, la primera empresa de fertilizantes del país, construyó un almacén con apartadero de ferrocarril y creó una delegación en Peñafiel para atender una extensa zona de influencia en las provincias de Segovia y Valladolid.

En los años 1950 funcionaban a pleno rendimiento tres fábricas de harinas (Harinera Gallega en la aceña del Duero, Industrias del Campo e Hijos de Martín Moral en las inmediaciones de la estación del ferrocarril) y tres fábricas de galletas ICSA (Industrias del Campo S.A.), DAT (Derivados del Azúcar y Trigo) y Casa Santiveri. Las fábricas de galletas empleaban una buena cantidad de mujeres jóvenes, en una época en que el empleo femenino era prácticamente inexistente. En este momento, la existencia del ferrocarril contribuyó a que la empresa Azucareras Castellanas, construyera la Azucarera de Peñafiel (en un primer momento, llamada "Azucarera Nueva Rosario", fue trasladada desde Pinos Punte en 1953.

La facilidad del transporte de cereal, por ferrocarril, a las zonas consumidoras hizo que aumentara la producción, pero no se creó ganadería en la zona, convirtiéndola en simple exportadora de materias primas. Llegando a que en el Servicio Nacional de Cereales se tomara Peñafiel como punto más excedentario de cereales en España.

Sólo en la década de 1960 se instaló una pequeña fábrica de piensos compuestos (UFAC), que se trasladó en poco tiempo a Valladolid.



El castillo de Peñafiel es un castillo ubicado en la localidad vallisoletana de Peñafiel (España), que se alza sobre una loma estrecha y larga que le proporciona la característica de tener la forma de una nave. Fue declarado Monumento Nacional el 1 de junio de 1917. Es propiedad del Ayuntamiento de Peñafiel.

El origen de la fortaleza se remonta al siglo X, quedando constancia documental de su existencia en 943, cuando era rey de León Ramiro II. En 983 se apoderó de ella

Almanzor, hasta que en 1013, fue reconquistada por el conde castellano Sancho García; a él parece que se debe el cambio del primitivo nombre de *Peña Falcón* por el de *Peñafiel* (en latín *Penna Fidele*); cuando el conde Sancho García lo toma a los árabes y pronuncia la célebre frase "desde hoy en adelante esta será la peña más fiel de Castilla".

Las desavenencias matrimoniales entre Urraca de Castilla y Alfonso I el Batallador dieron lugar a que éste se viera sitiado en el castillo de Peñafiel en 1112 por las tropas de su esposa y, en otra ocasión, por las de su suegro Alfonso VI. Por entonces había sido alcaide de la fortaleza el burgalés Álvar Fáñez, primo hermano de Rodrigo Díaz de Vivar y personaje celebrado también en el Cantar de Mio Cid.



Vista frontal del Castillo de Peñafiel. Debido a su semejanza con la proa de los barcos, al castillo también se le conoce como "Buque de Castilla".

Fernando III el Santo instituyó el señorío de Peñafiel para su hijo Alfonso X el Sabio, el cual lo transfirió a su sobrino, y nieto del rey santo, el infante don Juan Manuel. Éste fue quien se ocupó de la reedificación del castillo y del recinto amurallado en la primera mitad del siglo XIV. Algo después, siendo rey de Castilla Pedro I el Cruel, se suprimió el señorío y pasaron sus bienes a propiedad regia.

De Juan I pasó el castillo a manos de Fernando de Antequera, y de las de éste a su hijo Juan II de Aragón. Siendo Juan todavía infante residió en el castillo

durante algún tiempo, de forma que en él nació (1421) su primer hijo, Carlos, príncipe de Viana. En él también protagonizó una revuelta contra Juan II de Castilla, quien lo tomó en 1451 y ordenó su demolición. No obstante, en 1456 concedió a don Pedro Téllez Girón, Maestre de la Orden de Calatrava, los derechos sobre los restos del castillo, incluido el de su reedificación.

En 1999 se inauguró el Museo Provincial del Vino, que recibe más de 100.000 visitas al año

Bodegas Tomás Postigo Sastre

Tomó la palabra Tomás Postigo que inició hablando de su bodega: Bodegas Tomás Postigo fue fundada en 2008 en Peñafiel (Valladolid) por Tomás Postigo (el que fuera enólogo de las Bodegas Pago de Carraovejas y Bodegas Protos) en la Denominación de Origen Ribera del Duero. Elabora vinos tintos crianzas con la variedad Tempranillo y también elabora vinos blancos en la Denominación de Origen Rueda.

Para Tomás Postigo "instalarse en un lugar como Peñafiel te da muchas garantías", porque según el reconocido enólogo "es la mejor zona de España para hacer vinos tintos y una de las mejores del mundo".



SUMILLER El tópicos afirma que la música amansa a las fieras. Y la leyenda relata que Tomás Postigo, enólogo de larga trayectoria, recurre a ella en bodega para domar la ferocidad de las uvas más agrestes de los viñedos de las Riberas del Duero. Y hay que decir que lo ha logrado con su tinto Tomás Postigo 2010. Comenta que en su bodega siempre hay música clásica.

La música es siempre una buena consejera, pero el arte del vino necesita de otras sabidurías. Y Tomás Postigo atesora muchas, lo demostró durante las tres últimas décadas de trayectoria profesional ligada a la enología y la Ribera de Duero. Vuelve ahora con su propio proyecto desde Peñafiel, la tierra donde empezó su andadura profesional, que lo hizo en Protos, bodega de la que fue director técnico hasta 1988, para dar el paso a Pago de Carraovejas. La historia del Ribera del Duero no se entendería sin enólogos con la imaginación y sensatez demostrada por Tomás Postigo. Él fue uno de los responsables de la consolidación de la denominación de origen con los riberas arriesgados y refinados, que mantuvieron su lealtad a la esencia del vino castellano.

Ahora Tomás Postigo lo ha querido hacer con su nombre propio. Es su consagración. Y lo ha hecho, tras unas experiencias previas con un rueda verdejo. Con tempranillo al 85 %, armonizado con un 10 % de merlot y un 5 % de cabernet sauvignon, Postigo ha puesto en el mercado 100.000 botellas de un vino soberbio, en el que se aprecian la rigurosa selección de la mejor uva y la fermentación en roble y en depósito.

El vino tinto: Se trata de un vino de capa muy alta, con un rojo cereza intenso, con reflejos violáceos y abundante lágrima. En boca muestra toda la intensidad frutal, con recuerdos de frutas del bosque, compota, regaliz, tabaco, avellana y caramelo. Este Tomás Postigo 2010 es un compañero excelente para los almuerzos otoñales de noviembre, para compartir mesa con un cabrito guisado, un ragú de setas o la mejor caza que llega de nuestros montes astures. A disfrutar.

El primer tinto con Denominación de Origen Ribera del Duero 'Tomás Postigo' toma el nombre de su creador. Y lo ha hecho justo cuando se cumplen 25 años de trayectoria profesional ligada a la enología y al valle del Duero, casualmente en la misma plaza en la que comenzó a trabajar como enólogo hace un cuarto de siglo.

Tomás es segoviano, natural de Cantimpalos. Nació en la añada del 59. Tras estudiar Químicas en la Autónoma, pasó por la Escuela de la Vid y el Vino de Madrid. Una formación que, junto a su trabajo como enólogo, posteriormente completó con el curso de Enología de Palencia. Tras tres años investigando en el Instituto de Fermentaciones Industriales (CSIC), escogió dedicarse profesionalmente al mundo de la viña y de la elaboración de vino.

Comenzó su andadura a mediados de los 80 en Peñafiel. Fue en Protos, bodega de la que fue director

técnico hasta el 88. A partir de aquí, estuvo firmemente ligado a la bodega Pago de Carraovejas, que abandonó en el 2008 para iniciar su proyecto propio, junto a su mujer, Loli Vergel.

De nuevo y en su propio territorio, así vuelve a empezar Tomás Postigo, un enólogo que forma parte de la historia reciente del vino regional y de la Ribera del Duero, casi desde su origen como Denominación.

Postigo figura entre los técnicos de las primeras hornadas que tuvieron la responsabilidad de abrir camino a los riberas modernos y consolidar toda una zona de vinos. Dos vinos referencia en diferentes etapas de la Ribera, Protos y Carraovejas, este último fue creación enológica suya, avalan a Tomás Postigo, que emprende su proyecto de bodega y vino en solitario. El proyecto se inició hace unos años y soporta una inversión de dos millones de euros, con un criterio de calidad que limita y condiciona muchos aspectos, según Postigo. Desde la procedencia de la uva: "no voy a plantar por ahora, pues contaré con viticultores serios y profesionales de toda la vida" dice.

El tipo de elaboración, los criterios de fermentación en roble y en depósito, así como la política de crianza marcarán la personalidad de los tintos. Por ahora, la bodega no pasará de una producción de 100.000 botellas, con una pequeña partida de blanco de Rueda, de uva verdejo. Postigo asegura que es muy estricto con la uva; tanto que «pago a más de dos euros el kilo, es decir, todo lo que entra en bodega, y así me garantizo una calidad de fruto impresionante», explica.



Tomás Postigo, alquimista de Peñafiel. Es bien sabido que la alquimia es una antigua práctica que combinaba muchos conocimientos, que incluían entre otros la física, la química y el arte, en un entorno esotérico en el que el saber se transmitía oralmente y solo a los iniciados. No diré que la química actual y los saberes de Tomás Postigo hayan de incluirse en el marco de la antigua alquimia, pero sí tengo la sensación de que la tarea creativa de ciertos enólogos libres de ataduras –como Tomás en la actualidad– encaja perfectamente en ese concepto global de ciencia casi secreta, cuyas claves –que no comparten con nadie– habitan solamente en la mente del autor de un vino con firma.

Este hombre, uno de los más discretos de la profesión, poco amigo de festejos y apariciones públicas estelares, cambió el rumbo de su vida hace ya unos años dejando atrás –no sin cierta sorpresa del mundillo vinícola– uno de los mayores éxitos comerciales y de calidad del vino español de las últimas dos décadas: Pago de Carraovejas. Allí había comprado, diseñado y plantado Tomás en 1988 un viñedo –en el que ya se mostraban algunas de sus convicciones que luego comentaré– y a partir de él elaboró entre 1991 y 2008 unos vinos –rabiosamente modernos en aquel entonces– que se ganaron casi instantáneamente el favor del público y su fidelidad incondicional.

A todos sorprendió el cambio de tercio de Postigo, pero él lo justifica por ese afán de perfección que persigue a los artistas. El éxito, en efecto, había adquirido tal dimensión que le ponía en la tesitura de elaborar un número de botellas que empezaba a ser incompatible con su filosofía y, por otra parte, tras dos intensas décadas de pelear y de superar las dificultades que conlleva la elaboración de cualquier vino, siempre sujeta a un sinfín de factores, a veces imponderables, se encontraba en el momento personal óptimo para dar rienda suelta al enorme caudal de experiencias acumuladas.

Tan seguro estaba del éxito de la nueva aventura que no dudó en ponerle su nombre: Tomás Postigo, nada más y nada menos.

Dicho y hecho; ya en 2008 elaboró un primer vino: un blanco. Otra sorpresa para casi todo el mundo que, salvo su entorno más cercano, ignoraba esa pasión por el blanco que ahora Tomás manifiesta sin ambages. Las ideas las tenía claras: el blanco tendría de ser de Rueda y sería criado en barrica: "Yo no concibo ningún vino sin barrica".

En los planteamientos con que se construyó ese primer vino ya se apuntaban con claridad las líneas maestras de los vinos que tenía Tomás en mente.



Serían vinos en los que volcar su creatividad y su conocimiento desde la cepa hasta la botella, con un acento especial en conseguir las mejores uvas, aun a costa de pagar por ellas precios prohibitivos e incluso arriesgándose a la posibilidad de sufrir algún desastre natural, como prueba el acuerdo que tenía con los dos viticultores de Serrada que le han vendido las uvas en estos primeros años, seleccionados tras un profundo estudio de las viñas de la comarca, a quienes pagó una cantidad fija por Ha, con la única pero dura condición de comprometerse a practicar la meticulosa viticultura diseñada por Tomás.

Con esas magníficas uvas ha elaborado unos blancos singulares, con maceración prefermentativa de las uvas, fermentación en las propias barricas y crianza sobre las lías durante 7 meses, durante los cuales se efectuaron los preceptivos 'bâtonnages' en las barricas, de roble francés y americano, que selecciona personalmente en las mejores tonelerías.

Tras 2008 y 2009, siguió el vino de 2010, un prodigio de frescura, de elegancia y de magnífico equilibrio entre el cuerpo y la acidez, que le auguran una larga vida. El 2011 está en su momento y luego vendrá una larga travesía del desierto, porque en 2012 y 2013 los imponderables climáticos no permitieron obtener uvas de la calidad requerida y, por lo tanto, no habrá vino de estas añadas.

Viñedos en la comarca de Serrada



Tomás espera ahora con impaciencia la vendimia de 2015, en la que contará con las cepas centenarias y prefiloxéricas de la comarca segoviana de Nieva –unánimemente reconocidas como las mejores uvas verdejo de la DO Rueda– con las que superar los brillantes resultados ya conseguidos con las uvas de Serrada.

Viñedos en la comarca de Nieva

Un sueño que se hará realidad gracias al acuerdo alcanzado con la familia Herrero, histórica saga de viticultores, propietarios de algunas de las mejores fincas de la localidad. Solo falta que el buen tiempo le acompañe.

Pero, naturalmente, toda esta pasión por el vino blanco no distrae a Postigo de su pasión no menos intensa y profunda por el vino tinto, el que le ha dado todo su prestigio.

Desde aquellos lejanos días de 1984 en que Tomás –recién terminados sus estudios de Químicas, sus prácticas en el CSIC y su máster en Viticultura y Enología– se presenta en Peñafiel para incorporarse a Protos como enólogo en prácticas hasta hoy, toda su vida se ha desarrollado en el entorno de esa población vallisoletana, dedicado a elaborar grandes tintos de la Ribera del Duero.



En muy poco tiempo aquel químico recién titulado y en prácticas tomó las riendas técnicas de Protos, la histórica cooperativa de Peñafiel, convirtiéndose en su primer enólogo –un cargo que no existía aún en la casa– y marcando ya su personalidad con detalles como el de la creación del primer 'crianza' de la bodega, una categoría comercial fundamental en los vinos españoles y en la que tampoco nadie había pensado hasta entonces allí.

Viñedos en la comarca de Villanueva de Duero

Y como en una población pequeña estas cosas no pasan desapercibidas, ya he contado como en 1988 Tomás Postigo y José María Ruiz –prestigioso mesonero segoviano–, se asocian para poner en marcha en esa localidad la bodega donde él y yo nos encontramos por primera vez, Pago de Carraovejas, de la que Postigo fue ideólogo, diseñador y factótum técnico hasta 2008.



Gabriel Postigo toma la palabra a su padre para exponer la bodega propia.

Con esos antecedentes no es extraño que 20 años después, cuando mi padre decide volar por su cuenta se afirme de nuevo en Peñafiel, con la voluntad firme de seguir allí el resto de su vida. No pierde tiempo ni dinero en comprar viñas o en la construcción de una bodega 'bonita', sino que se instala en una discreta nave de un pequeño polígono industrial, sin la más mínima concesión a caprichos superfluos. Lo más vistoso son los equipos de trabajo: mesas de selección, pequeños depósitos de fermentación que trabajan exclusivamente por gravedad, prensa y unos pocos centenares de barricas, de diez tonelerías y con diez tostados diferentes, que permiten al 'alquimista' Postigo

'jugar' en el ensamblaje final con una paleta de decenas de vinos distintos. ¡Ah, eso sí!, cuando se traspasa la puerta de la nave suena a buen volumen música clásica, que tal vez tenga alguna influencia en la 'felicidad' de los vinos durante su crianza.

Volvemos a la exposición de la bodega: Si la historia de los vinos blancos arrancó en 2008, la de los tintos es un poco más corta ya que la primera elaboración data de 2009. La base de trabajo, como siempre, es la viña, así que la primera tarea fue conseguir uvas de primerísima calidad, lo que supuso recorrer y evaluar a fondo centenares de parcelas, tanto de Valladolid como de Burgos, comprando pequeñas partidas de uva a un gran número de viticultores, hasta 60 principales y 200 en total, que aportan un variadísimo mosaico de posibilidades. En este caso no se trata necesariamente de cepas viejas, ya que él considera que trabajar con uvas de cepas viejas y jóvenes le permite un juego de matices más interesante.

En su selección de viñedos y uvas no faltarán nunca exquisitas partidas de cabernet sauvignon y merlot, que dan a sus vinos un sello personal, para él irrenunciable, junto al tradicional e insustituible tinto fino (tempranillo), que supone como mínimo el 85% del total. La proporción de cabernet y merlot es en cambio variable entre ambas en función de la añada, con otra frontera intocable: nunca más del 10% de cabernet.

En el caso de las uvas blancas, hay que ser generoso en la compra y pagar el kilo de uvas tintas hasta cuatro veces más caro que la media del mercado. A cambio también se exige mucho: en este caso, rendimientos de 3.1 kilos por Ha. la mitad de lo habitual, y un respeto total a sus instrucciones respecto al cultivo.

Cuando del campo llega el tesoro de unas uvas perfectas, comienza la tarea de no estropearlas, según la conocida frase de Aubert de Villaine, propietario de la Romanée-Conti y autor de los vinos más caros del mundo.

Aquí todo arranca con un estrujado ligerísimo que deja las bayas prácticamente enteras; sigue con una fermentación alcohólica a diferentes temperaturas usando distintas levaduras autóctonas, maceraciones de duración variable, fermentaciones malolácticas tanto en depósitos como en barricas y complejas crianzas en barricas de roble francés procedentes de diez tonelerías y con diez tostados distintos, que le proporcionan casi 40 vinos diferentes para el ensamblaje final.

Es entonces cuando entra en juego el espíritu de la alquimia que citaba al principio. Es el momento de conjugar la física, la química y el arte, mediante esa fórmula secreta guardada en la mente del alquimista, que tiene que ser capaz de conjugar todos los elementos que tiene a su disposición y aprovechar al máximo lo mejor que cada uno de ellos le ofrece.

Hay cosechas ya en el mercado, 2009, (agotada) 2010, 2011, 2012 y en ellas aparece ya uno de los rasgos más interesantes y más distintivos de la ejecutoria de Tomás Postigo: la fiabilidad. Todos ellos son vinos excelentes; bien es verdad que en este caso la fortuna ha estado de su lado, ya que tanto 2009 como 2010 están entre las mejores añadas de los últimos años y 2011, que sufrió temperaturas por encima de la media en el periodo agosto–octubre, también se mostró finalmente generosa, con casi 100 millones de kilos recogidos en Ribera y con la uva muy sana, pero con un grado alcohólico alto, que habría que tener en cuenta

El vino que actualmente está en el mercado es el paradigma de lo que son y de lo que serán los tintos de Tomás: en él se conjugan las tres castas, tinto fino (87%), merlot (9%) y solamente un 4% de cabernet sauvignon en esta ocasión.

De la crianza de 12 meses en las distintas barricas de roble francés, se llegaron a obtener hasta 38 vinos diferentes para el ensamblaje final, en el que finalmente no hubo descartes. Los distintos matices de cada lote contribuyeron a que el conjunto muestre una gama de sensaciones muy atractivas, destacando la potencia frutal, la paleta de aromas y sabores (fruta negra, grafito, especias, chocolate) y unos taninos muy finos, que son capaces de hacer olvidar los 15º grados de alcohol que confiesa la etiqueta. Un gran vino.

A primera vista y dada la juventud de sus proyectos en Ribera del Duero y Rueda –si como decía el tango, veinte años no es nada, en el mundo del vino seis son un suspiro–, se podría pensar que bastante trabajo tiene ya Tomás Postigo con seguir la pista a sus viñedos dispersos aquí y allá y con pensar en fermentaciones, crianzas y ensamblajes para sus dos vinos.

Pero parece que tiene tiempo para todo eso y para más. Ahora le ronda por la cabeza una bonita idea: profundizar en el conocimiento de la garnacha, la uva de moda actualmente en el país entre los enólogos inquietos y creativos. Seguramente ya estará trabajando, o sea, pateando viñedos, por ciertas tierras de Ávila que en su día produjeron vinos míticos, como Cebreros.

Puede ser muy interesante la incursión de Postigo en un territorio, el de las llamadas genéricamente Garnachas de Gredos, cuyos protagonistas son fundamentalmente gente joven, con ideas a veces un tanto iconoclastas, y comprobar qué puede hacer con esos mimbres alguien con una formación académica rigurosa y con la experiencia de haber manejado con éxito bodegas importantes.

Él parece muy ilusionado, así que habrá que estar atentos a las noticias que nos vayan llegando de esta nueva aventura.

Tomás Postigo llega a la Ribera del Duero en el año 1984 y hoy puede considerarse uno de los enólogos más veteranos y con mayor conocimiento de la zona además de haber conseguido convertirse en el enólogo de referencia de la denominación de origen.

Inició su trabajo de bodega en una cooperativa de la Ribera del Duero para posteriormente entre 1988 y 2008, crear y dirigir el proyecto de uno de los vinos más emblemáticos de la misma Denominación de Origen, sin salir de Peñafiel.

Su afán innovador le ha llevado a liderar nuevos movimientos en diversos campos de la elaboración del vino, como la utilización de las variedades cabernet sauvignon y merlot en sus coupages, el uso del riego por goteo en viñedo de la Ribera del Duero, el empleo del roble francés para la crianza de vino tinto y la elaboración de vinos con movimiento de la uva por gravedad.

En Ribera del Duero, Tomás Postigo realiza la adquisición de la uva a través de un cuidado proceso de selección llevado a cabo en múltiples municipios. El estrecho contacto con los viticultores de la zona a lo largo de tantos años le ha permitido conocer y ubicar las mejores parcelas, los mejores pagos y los mejores pueblos de la Denominación de Origen. El trabajo codo con codo con los viticultores es una labor fundamental para que éstos consigan la mejor uva de sus parcelas puesto que sólo adquiere la uva de aquellas parcelas que alcanzan la calidad óptima exigida según sus métodos de elaboración.

La incentivación de los viticultores y el trabajo conjunto con ellos conforme a unos exigentes criterios de calidad dan como resultado que Tomás Postigo obtenga una selección de las mejores uvas de la Ribera del Duero. El control del rendimiento de uva por hectárea es clave a la hora de exigir esta calidad. Las uvas proceden de toda la geografía de la Ribera del Duero: en la Ribera Baja el entorno es de Peñafiel y Pesquera; en la Ribera Media son parcelas del municipio de Roa de Duero; y en la Ribera Alta la uva procede de parcelas de hasta 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar.

En Rueda la uva para elaborar el Tomas Postigo Blanco Fermentado en Barrica procede de dos viticultores, uno del municipio de Serrada y otro del municipio de Villanueva del Duero. El viñedo de Serrada es una viña de regadío, mientras que el de Villanueva del Duero es de secano. Al igual que en la Ribera del Duero, el estrecho trabajo con estos viticultores, a quienes se implica en todas las labores consiguen la calidad exigida. Con buenos incentivos y con el trabajo conjunto se consigue una excelente calidad de uva.

El estrecho contacto con los viticultores de la zona a lo largo de tantos años nos permite conocer y localizar las mejores parcelas, los mejores pagos y los mejores pueblos de la Denominación de Origen.

Sin duda, la labor fundamental es el aclareo de uva. Casi todos los años requiere eliminar prácticamente el 50% de la producción. El máximo que permite el Consejo Regulador de Rueda son 10.000 kilogramos por hectárea, y nuestro rendimiento máximo son 5.000 kilogramos por hectárea.

Proceso de elaboración La uva se vendimia en cajas de 12 kg. Después de su estancia en la cámara de frío, los racimos pasan por una mesa de selección donde varias personas separan cualquier impureza (hojas, tallos...) o los racimos que no cumplan con los estrictos criterios de calidad de la bodega. A continuación, una vez despalillado el racimo, la uva pasará por unas mesas de selección automática que retirarán las bayas inmaduras, los restos del despalillado o las uvas deterioradas.

Con el objetivo de producir el mínimo estrés a la uva, en Tomás Postigo se ha eliminado en su totalidad el empleo de bombas mecánicas para el traslado de las mismas utilizando para ello cintas transportadoras y OVI (transporte de la uva al depósito por gravedad).

Para la fermentación alcohólica se utilizan depósitos de 15.000 litros con control de temperatura para conseguir una perfecta fermentación, favoreciendo una extracción máxima de polifenoles (color y taninos) sin aportar agresividad a nuestros vinos. Se espera una fermentación espontánea de nuestros vinos. Durante la misma se sigue un estricto control de parámetros como temperatura, densidad, tiempo de maceración, etc., con el objetivo de conseguir el vino deseado. Se realizan bazuqueos manuales con inmersión del sombrero para obtener un mayor contacto hollejo-mosto, evitando el uso de bombas mecánicas.

Para el prensado se emplea una prensa vertical con programas largos y prensados suaves que no llegan a secar la pasta. La fermentación maloláctica se realiza parcialmente en barricas nuevas de roble francés de 225 litros de capacidad, siempre con bacterias autóctonas.

Crianza. La crianza se lleva a cabo en barricas de roble francés que han sido seleccionadas de los mejores toneleros en las que reposa durante un periodo mínimo de 12 meses a temperatura y humedad constante.

Vinos

- Tomás Postigo Blanco Fermentado en Barrica
- Tomás Postigo Tinto Crianza

El currículum de Tomás Postigo recoge, entre otros logros, ser responsable de elaborar el primer crianza de Protos en 1985 y fundar con otros socios Pago de Carraovejas, Una de las bodegas santo y seña de la Denominación de Origen Ribera del Duero, en la que permaneció 2 décadas, contribuyendo en buena medida a situarla en la élite. Una trayectoria al alcance de muy pocos. 25 años después de iniciar su andadura en el sector vitivinícola, este enólogo segoviano decidió volar en solitario en 2008 con su propio proyecto, que lleva su nombre.

La historia de la nueva bodega da comienzo con la elaboración de un verdejo fermentado en barrica en Rueda, un vino que alumbra la marca Tomás Postigo. Un año después se inicia el proyecto en Ribera del Duero, a pesar de la ya incipiente recesión económica. "Construir una nueva bodega era un proyecto inaplazable y la crisis no fue excusa para no hacerlo", sentencia Postigo.

Instalaciones. Una vieja nave en Peñafiel (Valladolid) fue escogida para albergar la iniciativa, sobre todo porque guardaba un importante secreto en su interior: contaba con un puente grúa, un elemento indispensable en la concepción de elaboración que tiene el enólogo segoviano. El movimiento de la uva se realiza por gravedad, evitando bombeos, tuberías y cualquier elemento que pueda dañar el fruto. "Al depósito llega un 80% de uva entera, lo que permite fermentaciones más lentas y más aromas primarios", explica. La primera cosecha que vio la luz fue la de 2009, con uva comprada en Ribera del Duero y una producción de 100.000 botellas de un crianza que se vendió en 8 meses.

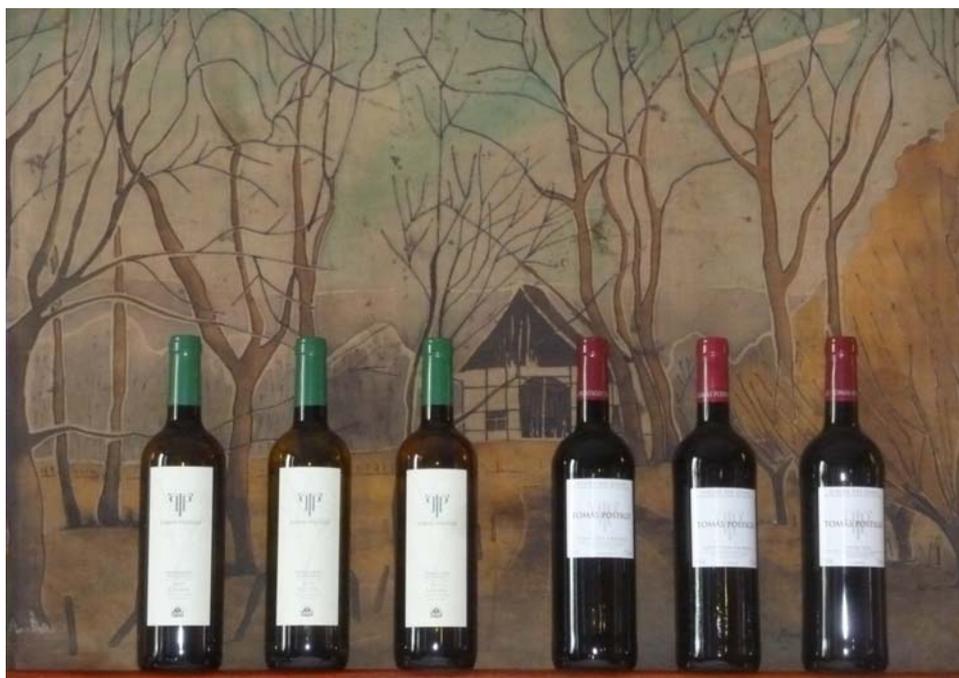
Las mejores uvas. ¿Una bodega de alto nivel sin viñedo propio? "Puede parecer un atrevimiento, pero la materia prima de calidad está garantizada", afirma Postigo, que es el segundo enólogo en activo más veterano de esta comarca vitivinícola, de la que conoce cada palmo de terreno, los mejores pagos, los mejores viñedos y los mejores viticultores.

"Después de 30 años aquí, sé encontrar las mejores uvas, desde Valbuena de Duero, a 725 metros de altitud, hasta la Ribera Alta, a 1.000 metros. La compra del fruto representa un intenso trabajo para ensamblar un conjunto de suelos, microclimas y variedades que llegan a la bodega separados por depósitos, para hacer distintos vinos. El trabajo con los viticultores es esencial para conseguir la uva ideal", matiza. Esta estrecha relación es 1 de las claves del éxito. Además, al viticultor se le incentiva con altos precios por la uva cuando consigue la calidad requerida por Postigo.

12.000 botellas. En la actualidad, elabora un máximo de 12.000 botellas del Tomás Postigo verdejo fermentado en barrica en una bodega alquilada en Rueda, procedente "de los mejores viñedos" de Serrada, que envejece en barricas de roble francés (90%) y americano y que en añadas de dudosa calidad no sale al mercado. En Ribera del Duero comercializa el Tomás Postigo crianza, a partir de variedades tempranillo, *cabernet sauvignon* y *merlot*, con un paso de 12 meses por barricas francesas seleccionadas en cada tonelería con la que trabajan. Ésta es otra de las claves de la calidad de sus vinos, que se consigue gracias a frecuentes viajes a la tonelería que permiten establecer un vínculo especial con el tonelero y controlar muy de cerca la fabricación de las barricas. La producción del tinto ronda las 100.000 botellas, aunque también varía en función de la calidad de la añada.

Frente a la tendencia de otras bodegas ribereñas, hasta ahora los vinos de Postigo se han comercializado en su totalidad en el mercado español, si bien este año se iniciarán las exportaciones al Reino Unido y Alemania.

VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN DEL TANINO





BLANCO VERDEJO 2011 – Barrica

Vino blanco barrica 2011

Bodega Tomás Postigo Sastre

D.O.: Rueda

Variedad de uva: Verdejo

Verdejo 100%, seleccionada entre los viñedos de Villanueva de Ebro.

Maceración del hollejo en su mosto antes de fermentar.

Fermentado en barrica y posterior estancia durante 7 meses.

Batoneos periódicos en las mismas barricas de roble francés y americano.

Embotellado en julio de 2012.

Se recomienda decantar antes de servir. Temperatura del servicio 12°C.

De este vino se embotellan 15.500 botellas de 0,75 Cl.

14% Vol.

VISTA: Limpio y brillante, de capa alta de color verdos- dorado, con bonita y abundante lágrima de caída lenta, que nos indican que estamos ante un vino de gran volumen.

NARIZ: Nariz nítida y compleja, de intensidad media alta, atractivos aromas de fruta blanca y madura acompañados de notas florales, suaves tostados, madera fina muy bien integrada. La sutileza de los aromas especiados de monte bajo de la meseta evocan frescura y limpieza.

BOCA: En boca se muestra cremoso, buena estructura y acidez equilibrada con taninos envolventes. Agradable amargor final y postgusto cargado de notas frutales. Vino con notable longitud y persistencia.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy bien. Buena lágrima, densa, glicérica. **LIMPIDEZ:** Muy Brillante. Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Pajizo. Dorado, de muchos “kilates”.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Buena. **FINURA O ELEGANCIA:** Elegante. **MATICES AROMÁTICOS:** Florales. Frutas frescas. Maderas..

NOTA NARIZ: 25,5 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **CALIDAD:** Muy **PERSISTENCIA:** Muy persistente, mantiene el sabor. **ACIDEZ/AMARGOR:** Poco. Equilibrado **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Fruta madura. Cierta amargor al final.

NOTA BOCA: 58 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Muy bien equilibrado. Estructurado, con buen paso en boca

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 92,5 / 100



BLANCO VERDEJO 2010 – Barrica

VINO BLANCO VERDEJO BARRICA 2010

Vino Blanco Barrica 2010. Este vino ha pasado por una crianza de 7 meses en barrica de roble francés y americano.

Bodega: Tomás Postigo Sastre.

D.O.: Rueda

Variedad: Verdejo

Capacidad: 75 cl.

Características Tomás Postigo Verdejo Barrica Blanco 2010

Segunda añada de este estupendo Verdejo fermentado en barrica, elaborado por Tomás Postigo.

Un Rueda rico, expresivo y muy equilibrado.

Nota de cata de Tomás Postigo Verdejo Barrica Blanco 2010

VISTA: Color amarillo pajizo con reflejos verdosos y ribete acerado. Muy limpio y muy brillante. Tiene una fina y elegante lágrima.

NARIZ: Nariz de elevada intensidad, muy expresiva. Destacan aromas de fruta blanca y tropical, matices cítricos, recuerdos vegetales y de fondo, tostados y ahumados.

BOCA: En boca es un vino blanco untuoso, con un buen peso de fruta y un paso sedoso. Tiene una magnífica acidez cítrica que le da profundidad y un final ligeramente amargo que lo dota de complejidad. Largo y persistente.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Bien, Muy bien. **LIMPIDEZ:** Transparente. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Amarillo oro – Oro viejo. Lágrima larga y densa.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Normal. **MATICES AROMÁTICOS:** Florales. Azahar?. Hojas?. Madera, Cuero, Minerales

NOTA NARIZ: 22,5 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Muy buena **CALIDAD:** Muy Buena. **PERSISTENCIA:** Buena. **TANINOS:** Sedosos. **ACIDEZ/AMARGOR:** Un punto de amargor. Para seguir bebiendo.

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Elegante, muy equilibrado, corto en intensidad

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 75,5 / 100



BLANCO VERDEJO 2009 – Barrica

VINO BLANCO VERDEJO BARRICA 2009

Variedad de uva: Verdejo, seleccionada entre los viñedos de Serrada.

Vendimiado el 23 de septiembre.

Maceración del hollejo en su mosto antes de fermentar. Fermentado en barrica y posterior estancia durante 7 meses.

Batoneos periódicos en las mismas barricas de roble francés y americano.

Embotellado en julio de 2010.

Se recomienda decantar antes de servir. Temperatura de servicio 12 °C.
De este vino se han embotellado 14.000 botellas de 0,75 Cl.

NARIZ: Punto de aroma floral de la variedad Verdejo bien respetado por la madera. Potente, especiada, ligeramente tostada pero frutal. Frutas maduras, recuerdos de papaya, pera y mango, enriquecidas con adecuadas dosis de madera bien curada.

BOCA: Entrada amplia. Es goloso pero no tánico. Magnífica acidez que alcanza buen equilibrio con el alcohol, más graso que tánico. Cremoso.

MARIDAJE: Arroces con pescado, pollo asado, marisco crudo, pescado blanco al horno, bacalao, ostras. Aves guisadas.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Muy bien. **LIMPIDEZ:** Brillante. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Pajizo dorado

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Buena.
MATICES AROMÁTICOS: Tostados

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Buena. **CALIDAD:** Buena. **PERSISTENCIA:** Buena. **TANINOS:** Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Mucho.

NOTA BOCA: 42 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

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



UVA VERDEJO



TINTO 2012

Estamos ante un vino elaborado con diferentes varietales, lo cual le otorga un grado de complejidad muy personal, como son: Tinta Fina (80%), Merlot (10%), Cabernet Sauvignon (8%), y Malbec (2%). Seleccionadas de viñas situadas entre 750 y 1000 m de altitud y entre 27 parcelas de 12 municipios de la Ribera del Duero.

El año 2012 fue climatológicamente muy seco. La primavera cálida, libre de heladas y escasa en precipitaciones. El verano fue muy seco y con fuertes golpes de calor en agosto y septiembre, al final de septiembre las lluvias relajaron el fuerte estrés hídrico. Se vendimió a mano en cajas de 12 kg, desde el día 1 hasta el día 24 de octubre, con algunas lluvias que vinieron bien para compensar la sequía del verano. La uva llegó sana con poco peso, muy madura, dura y entera. Después del despalillado llegó al depósito, por gravedad, casi entera y sin apenas estrujar. Se vinificó en depósitos de acero inox. La fermentación maloláctica se llevo a cabo en depósito y en bodega de roble francés.

En su crianza pasa 12 meses en barricas nuevas de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 25 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Después de clarificar con clara de huevo natural se embotelló en mayo de 2014.

Zona: Ribera del Duero D.O. Porcentaje Alcohol: 15% Vol. Capacidad: 75 cl.

Temperatura de consumo: 16° C. – 18°C. Decantarlo antes de consumir.

De este vino se han producido 94.860 botellas de 770 ml y 1.570 botellas de 1.500 ml.

Puntuación Guía Peñin: 94/100 (Vino Excelente)

VISTA: Color rojo picota, muy cubierto y brillante.

NARIZ: Fruta negra y roja en sazón, con predominio de ciruelas rojas y cerezas, típico de zonas altas y frías, especias dulces y finas con aromas a monte bajo y sotobosque, ensamblados con elegantes aromas tostados del roble.

BOCA: Frescura en boca, amplio y estructurado, carga frutal muy intensa, taninos dulces y maduros, muy pleno en sabores a fruta, hierbas aromáticas y regaliz. Final de boca largo y persistente. Final de boca largo y persistente.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ:** Brillante. Limpio. Opaco. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy Bien. **MATICES:** Frambuesa, Rojo cereza, Rivete; frambuesa, Centro; Rojo cereza muy madura. Mucho cuerpo. Copa tintada.

NOTA VISTA: 7,5 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Alcohol. Herbáceos, Minerales. Vino fresco

NOTA NARIZ: 15 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** Mala. **CALIDAD:** Normal. **PERSISTENCIA:** Muy largo. **TANINOS:** Verdes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Mucho. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Endrinas, Oliva amarga (verde). Muy complejo.

NOTA BOCA: 30 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Necesita botella para redondear sabores. No parece un caballo desbocado. Muy complejo.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 52,5 / 100



TINTO CRIANZA 2011

El año 2011 fue climatológicamente seco. La primavera cálida, libre de heladas y con buen desarrollo vegetativo. Aunque el verano fue moderado en temperaturas, el otoño fue excepcionalmente caluroso y con un largo periodo sin lluvias, permitiendo una vendimia excepcional. Se vendimió desde el día 2 de Octubre hasta el día 24 de Octubre. Con final de ciclo seco y caluroso, la uva llegó sana, con poco peso, muy madura, dura y entera. Después del despalillado llegó al depósito, por gravedad, casi entera y sin apenas estrujar. Se vinificó en depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica se llevó a cabo en depósito y en bodega de roble francés.

Zona: Ribera del Duero D.O.

Añada: 2011

Tipo de vino: Tinto Crianza.

Crianza: 12 meses en bodega nueva de roble francés de 225 l, de distintos bosques. Al final de la crianza se obtuvieron 38 vinos distintos, en función del origen de la uva y del tipo de bodega. Este vino es el coupage final de todos ellos. Después de clarificar con clara de huevo natural se embotelló en Mayo de 2013.

Uva: Tempranillo (Tinta Fina) 87%, Cabernet Sauvignon 4% y Merlot 9%. Seleccionadas entre viñas situadas entre 750 y 950 m. de altitud y entre 21 municipios de la Ribera del Duero.

Porcentaje Alcohol: 15% Vol. Acidez: 5,0g/l tartárico; pH 3,58: extracto seco 28 g/l; Glicerina 8 g/l. Temperatura de consumo: de 16° C. – 18°C

De este vino se han producido: 124550 botellas de 750 ml y 1550 botellas de 1500 ml.

VISTA: Bonito color rojo picota, muy cubierto y brillante.

NARIZ: Fruta negra madura en la línea de la ciruela y la mora, notas minerales como el grafito, especiado con matices de pimienta, vainilla y cedro, toques sutiles y finos de regaliz negro, sensación de chocolate y fondo balsámico.

BOCA: En boca es un vino de gran impacto inicial pero sus taninos dulces y maduros y su cremosidad le convierten en un vino domado, redondo, amplio y sabroso. Retronasal cargada de matices aromáticos y sabores que nos recuerdan al toffe y a las guindas en licor.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

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

NOTA VISTA: 8 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Especies, Regaliz, Tostados, Balsámicos.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Muy Buena. **CALIDAD:** Muy Buena. **PERSISTENCIA:** Buena. **TANINOS:** Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Poco. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Frutas rojas. Peras. Cerezas y Ciruelas en licor.

NOTA BOCA: 40 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 73 / 100



TINTO CRIANZA 2010

Tomás Postigo Crianza 2010 es un vino tinto elaborado por uva Tinta Fina 90%, Cabernet Sauvignon 5% y un 5% de Merlot. Las uvas proceden de una selección de fincas de la Ribera del Duero. Ha permanecido 12 meses en bodega de roble francés, aquí se obtienen 30 vinos de distintas características que conforman el ensamblaje del vino final. Parte de ellos con fermentación maloláctica.

Elaboración: El vino Tomás Postigo Crianza 2010 se elabora con uvas procedentes de diversas fincas de la Ribera del Duero situadas a una altitud comprendida entre 750 y 1000 metros. En la bodega, primero se selecciona cada racimo de manera manual y se introduce la uva en depósitos de 15.000 litros realizando movimientos por gravedad continuos. El envejecimiento es de 12 meses en barricas de roble francés con una capacidad de 225L. Está compuesto por más de 30 vinos de diferentes características, algunos de ellos han realizado la fermentación maloláctica. Por último, se realiza una clarificación con clara de huevo.

Alcohol: 15% Vol.

Consumo: Temperatura de servicio De 15 a 17 °C. No es necesario decantar.

Envejecimiento: Intervalo de consumo recomendable: 2012 - 2018.

VISTA: Color picota oscuro, intenso, saturado, de capa muy alta y abundante lágrima

NARIZ: Compleja y atractiva, con aromas florales y de frutos rojos, fruta sazónada, regaliz, tabaco y avellana, bien ensamblados con la madera, que aporta notas frescas de eucaliptos y más tarde torrefactos y caramelo.

BOCA: Suave y amable, da paso a un vino de gran riqueza aromática e increíble expresividad. Sabroso, glicérico y con buena dotación de taninos que no saturan la boca y garantizan una buena guarda en botella.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

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

NOTA VISTA: 7,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Buena. Estructurado. Evolucionado. **MATICES AROMÁTICOS:** Florales. Frutas frescas, Confituras. Especies. Minerales

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** Muy Buena. **CALIDAD:** Muy Buena. **PERSISTENCIA:** Muy Buena. **TANINOS:** Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Normal. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Frutos rojos. Estructurado.

NOTA BOCA: 30 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran equilibrio.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Buena guarda en botella.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA:** 73,66 / 100



CENA:
APERITIVO



- *Piparras de temporada fritas*



- *Croquetas de jamón*

MENÚ



- *Ensalada de bogavante*



- *Bonito del Norte a la plancha, con cebolla pochada*



- *Thuleta gallega a la parrilla con patatas fritas y pimientos del piquillo*

POSTRE



- *Pastel de Milhojas*

El presidente José María Benavente cerró el Capítulo del mes de Junio agradeciendo la asistencia de los socios/as, familiares y acompañantes asiduos a la Reunión del Tanino, que en esta ocasión hemos contado con la presencia de Tomás Postigo y su hijo Gabriel de Bodegas Tomás Postigo la aportación de sus vinos Blancos de la D.O Rueda y los Tintos de la D.O. Ribera del Duero.

Agradece igualmente al restaurante, y en especial a su propietario Bernardo por la cena que nos ha ofrecido. Y al servicio de cocina y de restaurante por la dedicación hacia los asistentes.

A continuación se exponen algunas fotografías de la Reunión.





San Sebastián, Donostia 25 junio 2015