



Cofradía del vino
El Tanino®



**VISITA DE LA COFRADÍA EL TANINO A
BODEGAS CONTINO
4 octubre 2015**



Cofradía del vino

El Tanino®

El domingo 4 de octubre la Cofradía del Vino El tanino visitó la Bodega Contino en La Serna. Rioja Alavesa.



El presidente de la Cofradía del Vino El Tanino Txema Benavente saludó a los presentes, socios/as del Tanino, familiares e invitados y presentó a Jesús Madrazo. Director de Bodegas Contino.

Comentó a los asistentes que después de haber realizado visitas a Jesús Madrazo en la bodega, en compañía del secretario Jesús Rodríguez, hoy vemos culminado este deseo de haber realizado este viaje con 36 personas para poder disfrutar visitando la bodega y aprendiendo a conocer mejor el proceso de la vendimia, sus vinos, su elaboración y el porqué el vino de Contino ha merecido ser de los mejores vinos de La Rioja y haber sido premiados superando los 90 puntos en la Guía Peñín y Rober Parker. En definitiva, un vino con gran personalidad que triunfa dentro y fuera de nuestras fronteras.

Deseó a todos una feliz estancia en Contino y encargando al secretario que haga constar todos los asistentes a esta Reunión.

El secretario, Jesús Rodríguez, expone los asistentes de esta visita a Bodegas Contino.

Txema Benavente, Josean Badallo, Joseba Landa, Iñaki Galarza, acompañado de su esposa Ana Rodríguez, Michel Saunier, Angel Fco. Rodriguez, acompañado de su esposa M^a Carmen Salgueiro, Susana Etxarri, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Angel Mari Rodríguez, Manu Carrasquedo, acompañado de su esposa Rosa Benito, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Antxón Eizaguirre, acompañado de su esposa Mariaje Melchor, José Miguel Arregui, acompañado de su esposa Grace Arregui, Tomás Olazábal, Jaime Fernández, Marino Basterrechea, Fernando Gago, Koldo Sánchez, Fernando Díez, Julián Díaz, Aitor Larrañaga, Juan Antonio Salcedo, Ignacio Aguayo, Angel Varona, Ana Varona.

BODEGAS CONTINO



Si tuviéramos que imaginar una tierra perfecta para cultivar la vid, pensaríamos en un lugar donde el cielo y el suelo se pusieran de acuerdo para cuidar de nuestros vinos. Y por eso, pensaríamos en La Rioja. Una tierra que, por su clima y por la composición de su suelo, cuenta con las mejores condiciones para crear vinos de extraordinaria calidad.



Si tuviéramos que imaginar un clima perfecto para crear el mejor vino, pensaríamos en una atmósfera donde los veranos y los inviernos conspiraran para conseguir la máxima expresión de nuestros vinos. Y por eso, pensaríamos en la Rioja Alavesa. Situada en la depresión del Ebro, disfruta de unas características climáticas idóneas para obtener excelentes cosechas.



En Contino los veranos son secos y calurosos, del tipo mediterráneo, con temperaturas que suelen superar los 22°C durante algunos meses, y los inviernos son bastante fríos, con escasas precipitaciones y posibilidad de heladas. Un clima al que se puede denominar continental mediterráneo o mediterráneo de interior. Teniendo en cuenta las lluvias, se habla de clima continental por la frecuencia, y mediterráneo por las precipitaciones, inferiores a los 30 mm en los meses estivales.



Jesús Madrazo, explicando en un mapa la situación de Contino.

La bodega y las viñas del Contino se encuentran en un meandro del Ebro, en tierras de La Guardia, en la Rioja Alavesa. Dominadas y protegidas por el Cerro de la Mesa, cuentan con una orientación y mesoclima idóneos para la crianza del vino.

Los viñedos crecen en un terreno de 62 hectáreas, en suelos de tipo aluvial. Son franco-arenosos y calizos en las capas más profundas, y arcillo-arenosos, con estructura pedregosa media y alta (canto rodado), en las capas medias y superficiales. Tienen una gran

permeabilidad y capacidad de retención de agua variable.



El tipo de suelo más abundante en esta finca es pedregoso en un 10-15% y de textura franco caliza fina. Ocupa cerca del 40% del viñedo y es el más próximo a la bodega. El terreno desciende de manera suave hacia el Ebro. Es profundo, con más de 125 cm de espesor, y se extiende en tres terrazas entre los 420 y 400 metros de altitud.

Las características del suelo, y el clima de la finca, dan lugar a viñedos de producción escasa: se obtienen unos 5000 kg/ha con adelantos en la maduración del fruto, en parte ocasionados por el calor que desprende el manto de canto rodado de la superficie.

El porcentaje de variedades cultivadas se inspira en la tradicional mezcla de tipos de uva de esta antigua finca de La Rioja. La uva Tempranillo, base para los vinos de Contino, es la más abundante con cerca de 50 hectáreas. En las parcelas del "Olivo", "Don Vicente", "San Gregorio Grande" o "San Gregorio-Encina" comparte el terreno con otras variedades más escasas como la Graciano, con 7 hectáreas, y Mazuela y Garnacha, con 3 hectáreas.

En un meandro del río Ebro, Viñedos del Contino solo elabora su producción en una finca de 62 hectáreas, con vendimia seleccionada de las variedades *Tempranillo*, *Graciano*, *Mazuela* y *Garnacha*. Entre las variedades tintas se pueden encontrar dispersas en corros cepas de las variedades *Malvasía*, *Garnacha blanca* y *Viura* de viñedo viejo. La viticultura y su cuidado proceso de elaboración en la bodega, acorde con su limitada producción, son la esencia de Viñedos del Contino.

Como antes apuntaba, el viñedo desciende suavemente hacia el Ebro, en un terreno de permeabilidad adecuada y profundo, que permite el desarrollo de las raíces en busca del agua almacenada naturalmente en el subsuelo. Se extiende en tres terrazas de suelo arenoso calcáreo en las capas medias y superficiales, en que abundan los cantos rodados propios del terreno aluvial.



El inicio de la vendimia es un momento crucial cada año y solo cuando cada variedad alcanza el grado de madurez deseado se lleva a cabo la primera selección de la uva en el campo. Los vendimiadores recogen los racimos en cajas que después en la bodega son seleccionados cuidadosamente en la mesa de selección.

La proximidad del viñedo a la bodega permite que la uva recién cortada inicie la fermentación en depósitos de reducida capacidad en los que se separan las uvas de las distintas parcelas, diferenciadas por variedades según las condiciones específicas de la cosecha.

Con la crianza del vino en bodega, que se trasiega periódicamente, el vino evoluciona hasta su embotellado. Los calados de CONTINO, del siglo XVI y por lo que se incluyen entre los más antiguos de La Rioja, guardan los vinos en las mejores condiciones de temperatura y humedad.

Existe una zona en los Calados de la bodega estilo Mudéjar, en ladrillo y piedra, que parece ser que correspondía a una antigua almazara.

En Viñedos del Contino conviven, en perfecta armonía, tradición e innovación. Moderna nave de vinificación, con mesa de selección y depósitos de tamaño reducido, adaptados a las parcelas y variedades: Depósitos de fermentación con capacidad reducida recogen la producción de cada parcela de la finca de manera individualizada y, dependiendo de las características de la uva, ésta se elaborará de una forma u otra.



Calados del siglo XVI guardan los vinos en las mejores condiciones de temperatura y humedad. Tal vez por eso, por el respeto y el cuidado con el que son tratados estos caldos, al Contino se le reconoce, después de 30 años y desde su primera añada, cosecha de 1974, como el resultado de una combinación idónea de viñedos, clima, suelo y técnica.

En sus calados, que se incluyen entre los más antiguos de La Rioja, se escuchan los ecos de una tradición vinícola muy arraigada y las voces de la tecnología más avanzada.

Contino es una bodega capaz de conservar el sabor rústico local en su arquitectura y mirar al futuro con innovadoras instalaciones donde se elaboran vinos modernos y de gran personalidad.

Una tierra y un nombre, Contino, que respiran historia y que evocan tiempos de los Reyes Católicos. Éstos concedían la distinción de Contino al oficial de una guardia de cien soldados que velaban “de contino” por los monarcas y su familia. Al contino Don Pedro de Samaniego le fue otorgada la propiedad de La Serna y la

coincidencia de estas tierras con aquéllas da nombre a la bodega.

La bodega y viña del Contino, se extienden juntas en un entorno privilegiado al pie de los romanos Puentes Mantibres y protegidos por el Cerro de la Mesa.

En la bodega predomina el acero inoxidable pero también hay seis depósitos de hormigón sin resinas exopóxicas y cuatro tinas de roble francés cuya carga se efectúa directamente por gravedad desde la mesa de selección manual de racimos.

Jesús Madrazo nos detalló cada sección de la bodega; desde la recepción de la uva de la vendimia, despalillado, prensado, depósitos de fermentación, trasiego a las barricas nuevas de roble; Americano, Francés de Allier, Cáucaso, Centro Europeo.

Acompañó en la presentación de la bodega Alejandro Rodríguez Mendoza, con bodega de vinos en San Sebastián de la Gomera a quien emplazó para realizar una cata de sus vinos en una Reunión de Capítulo del Tanino en Donostia.





Una vez visitados los calados de la bodega, pasamos a la nave de los depósitos de acero inoxidable. Jesús Madrazo nos comenta que hace unos días, en la visita que realizaron Tema Benavente y Jesús Rodríguez tuvieron la ocasión de saborear mosto con unos días en los depósitos, en plena fermentación alcohólica, y un vino tinto ya fermentado, siendo los primeros que cataban un vino en fechas de mediados de septiembre de la cosecha 2015. Un vino que apunta a ser un Reserva o Gran Reserva. En la visita que hoy realizamos ya no queda mosto, ya que todos los vinos han fermentado.



Probamos, degustamos y catamos vino de la cosecha 2014 de las variedades Tempranillo, Garnacha, y Maturana. A continuación pasamos a la sección de las Tinajas de roble francés cuya carga se efectúa directamente por gravedad desde la mesa de selección manual de racimos.

Después en la sección de barricas, nuevamente degustamos vino, para terminar probando y catando vino "El granizo" de la añada 2013, con casi dos años de barrica.





Pasamos al comedor, donde habían preparado tres mesas para la Cata a Ciegas de tres barricas diferentes: Roble americano, Roble francés y Roble húngaro.

Jesús Madrazo expone que el vino a catar es el mismo en las tres barricas: Tempranillo 2014.

Los grupos que ha preparado nuestro director técnico Michel Saunier son tres, con 12 personas cada uno. Se facilitaron tres botellas en cada mesa. Las botellas van señaladas con las letras A, B, y C. Cada grupo tendrá copas señaladas también con las letras A, B, y C, para catar el vino correspondiente a cada letra.



Las preguntas son básicamente dos:

1ª.- Muy fácil: Cual es el orden favorito: A, B o C? Cada grupo ordena de mejor a peor.

2ª.- Mas difícil: Cual es cual, es decir, A, B, C, francés, húngaro, americano. Unirlos. El vino A, corresponde a la barrica.....El vino B, corresponde a la barrica.....El vino C, corresponde a la barrica.....El grupo que acierte será premiado con una botella Magnum El Olivo 2014

El grupo que acertó fue la mesa que presidió Michel Saunier. En la botella constan los nombres de los acertantes con la firma de Jesús Madrazo.

Los vinos que se degustaron durante el almuerzo fueron los siguientes:



CONTINO BLANCO 2014

Es la viura una varietal que sabe envejecer y que dándole el trato idóneo puede sorprender a más de uno de esos que sigue afirmando sin rubor que en Rioja sólo se hacen vinos tintos.

Jesús Madrazo apostó por una referencia blanca en Contino y lo hizo con criterio, con esa pasión que surge de su *chistera creativa*, conjugando equilibrio varietal con muchas horas de vigía en bodega. Buena fruta de las variedades viura, malvasía y garnacha blanca, jugando en cada añada con las características de las uvas presentes en el vino, en función de las circunstancias que plantea la cosecha, siempre manteniendo con fidelidad la base mayoritaria de la casta blanca por excelencia en los viñedos de la legendaria Rioja.

Garnacha blanca de la parcela San Gregorio Encina, viñas del año 1980 asentados sobre suelos de composición arcillo calcárea, malvasía procedente del pago Las Anchas de 1930, en donde el viñedo reposa en suelos aluviales, arenosos y pedregosos y la viura vendimiada en el pago del Lentisco, en San Gregorio La Tabla y en la finca Santa María, antigüedad entre treinta y cinco y cuarenta años.

Madrazo elabora el vino con una meticulosa a la par que noble crianza sobre lías, con removido dos veces por semana y trasiego posterior, a partir del sexto ó séptimo mes, a depósito.

Roble francés y húngaro para consolidar su perfil de vino blanco fermentado en barrica, y como apunta Madrazo : *un vino blanco con capacidad de guarda y progreso.*

En copa parada muestra en el presente un color amarillo pálido con reflejos verdosos y un ligero tono acerado, anotando en su cercanía aromática recuerdos de fruta cítrica, mandarina, guiños suaves de ciruelas claudia maduras, tono de frutos secos, estos insinuantes aún, con una evidencia floral y una fragancia láctica que circunda el perfume principal. Se nota la madera, pero siempre por detrás de la fruta, acompañando con suavidad.

Boca llena de intensidad desde el arranque, amplio en su avance, cremosidad inicial que acaricia la fruta, buena traza de acidez, caminar distinguido del vino hasta el momento del alcance del paladar. Cierta envolvencia que irá a más con el paso del tiempo.

Franca persistencia, por la presencia de esa garnacha blanca, tal vez un poco menos la de la malvasía y la rotunda danza de la viura.

La persistencia insiste en recuerdos de limón, mandarina, ciruelas claudia en sazón, almendra, membrillo no demasiado percutor y un ramillete de flores blancas que lanzan un guiño ligero.

Lácticos y balsámicos finalizan la cata. Califico su personalidad en esta añada 2014, con un entre muy recomendable y más que muy recomendable.

Habrà que esperar a su más que prometedor avance en botella.



CONTINO RESERVA 2010

CONTINO RESERVA

Rioja 2010

Excelente

85% Tempranillo

10% Graciano, 5% Mazuelo y
Garnacha

CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Procedente de uvas bien seleccionadas, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente de nuestros propios viñedos alrededor de la Finca de San Rafael. Uvas que tras el despalillado fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 12000 lts. a Tª de 28-30°C y que tras una maceración de 15 a 20 días realizaron la fermentación maloláctica que afina el vino dejándolo en su adecuada acidez. Se sigue con un trasiego a barricas (NO nuevas) de roble americano 40% y francés 60% donde permanecerán dos años, crianza que se completa con al menos un año en botella envejeciendo en los calados hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA

Calificada como excelente. El ciclo vegetativo correspondiente al año 2010 se caracteriza por las escasas lluvias si bien han sido bien distribuidas en todo el año, haciendo un total de 372 l/m2, En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno han aparecido temperaturas más bajas respecto al año anterior, registrándose hasta -8°C en Diciembre, -7°C en Enero y -4,5°C en Marzo, incluso en Abril y Mayo con una temperatura de -1°C el día 16. Por tanto, las temperaturas medias fueron más bien frescas en primavera y moderadas en verano, lo que motivó que la brotación fuera el 2 de Abril, el inicio de la floración el 31 de Mayo, el fin del cuajado el 24 de Julio y el inicio de envero el 24 de Julio (datos de la variedad Tempranillo). La vendimia se inició el 27 de Septiembre y concluyó el 25 de Octubre.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí, limpio, de capa media, nariz de frutos rojos y vainillas, intensa, en boca es amplio, sabroso, con sensación cálida y de largo post gusto, muy redondo, equilibrado.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA

AÑADAS DESDE LA PRIMERA COSECHA DE CONTINO EN EL AÑO 1974

AÑO	CALIFICAC								
1974	B	1983	B	1992	B	2001	E	2010	E
1975	MB	1984	N	1993	B	2002	B	2011	E
1976	B	1985	B	1994	E	2003	B	2012	MB
1977	N	1986	B	1995	E	2004	E	2013	B
1978	MB	1987	MB	1996	MB	2005	E	2014	B
1979	N	1988	B	1997	B	2006	MB		
1980	B	1989	B	1998	MB	2007	MB		
1981	MB	1990	B	1999	B	2008	MB		
1982	E	1991	MB	2000	B	2009	MB		



CONTINO RESERVA 2009

93/100 Parker
92/100 Guía Peñín

Características Contino Reserva 2009

Contino Reserva es un vino tinto de la D.O. La Rioja elaborado por la bodega Contino, propiedad de la Compañía Vinícola del Norte de España. Se trata de un coupage de las variedades Tempranillo (85%), Graciano (10%), Mazuelo (3%) y Garnacha Tinta (2%).

Las uvas de las cuales nace Contino Reserva proceden de viñedos de la Finca San Rafael, que se encuentran en el municipio de Laguardia, en La Rioja Alavesa.

Los suelos son de tipo franco-arenoso y arcillo-arenoso con abundante presencia de piedra. El clima de la zona destaca por ser seco y caluroso en verano y frío en invierno.

La vendimia de los granos de Contino Reserva se efectúa manualmente y se utilizan pequeñas cajas para transportar los racimos hasta la bodega. Se intenta de esta manera que los granos no se rompan prematuramente y pierdan sus cualidades.

En la bodega, la uva se elige en cintas de selección y fermenta posteriormente en depósitos de acero inoxidable de 12.000 litros de capacidad a una temperatura controlada de entre los 28° y los 30°.

Tras la fermentación, se realiza una maceración que se prolonga entre 15 y 20 días.

En última instancia, Contino Reserva reposa en barricas de roble francés -60%- y americano -40%- durante 24 meses. El envejecimiento se completa con un afinamiento de doce meses más en botella.

Nota de cata de Contino Reserva 2009

Cata a la vista

Color granate de atractiva y abundante lágrima. Muy intenso.

Cata en nariz

Notas de fruta roja y negra. Matices especiados y de eucaliptus.

Cata en boca

...moso y largo. De agradables taninos nobles.



CONTINO GRAN RESERVA 2009

... Reserva
... esa
Buena DOCa Rioja
... ranillo
... ano, 5% Mazuelo y

DATOS DE LA COSECHA

... el mes de Junio bastante seco con temperaturas altas y con 20 l/m2. de lluvia caída.
... e registran temperaturas moderadas y escasa precipitación, al igual que Agosto con
... 2 de lluvia en el mes, lo que nos da idea de la sequia en este ciclo.

... otiembre se dan temperaturas con mañanas frías y sin llluvias, lo que propicia una vendimia temprana y una producción baja.

La floración comienza el 25 de Mayo, el final del cuajado el 10 de Junio y el inicio de envero el 18 de Julio. La vendimia se inicia el 15 de Septiembre con el Graciano y el 22 con el Tempranillo. Siendo la calidad casi excelente.

NOTAS DE CATA

Bien cubierto de color, denso, fruta negra madura, especiado, clavo, goloso, cálido en boca con gran equilibrio y cuerpo, final frutoso y largo, buena acidez.



VINO CONTINO Selección Jesús Madrazo 2009

Elaboración: La buena calidad de la uva de la cosecha 2009, ha hecho posible la elaboración de este "Selección Personal" 2009. Una vendimia temprana en Contino, tras un año seco y caluroso, que se inicia con la selección en campo del graciano, vendimiado en cajas, el 15 de septiembre en condiciones óptimas de calidad. La cosecha 2009 ha sido calificada como "muy buena" por la DOCa Rioja. Conforme al proceso tradicional, una vez concluido el periodo de crianza en bodega hasta su entrega prevista en el mes de noviembre de 2011. Resultado de la combinación de uvas de las variedades Tempranillo (80%) y Graciano (20%), está concebido como vino de guarda y con el tiempo expresará las cualidades propias de su evolución en botella. Vendimia manual a mediados de septiembre en condiciones de óptima

maduración de la uva, que seleccionada primero en campo y posteriormente a su entrada en la bodega en mesa de selección, inicia la fermentación alcohólica conducida durante unos 6 días de media a temperaturas entre 28 y 32 °C. Tras una maceración en depósito inoxidable no superior a los 15 días desde su encubado, se descuba por gravedad cada uno de los componentes por separado a la correspondiente bodega donde tiene lugar la segunda fermentación del vino denominada maloláctica a 22°C de temperatura aproximadamente durante 20 días. Crianza de 20 meses en bodega nueva de roble francés, húngaro y Americano de Pensilvania. De las bodegas iniciales se seleccionaron 35 bodegas por su respeto a la fruta, su vinosidad y su expresión aromática.

Varietales: tempranillo 80% y graciano 20%



CONTINO GRACIANO 2011

Contino Graciano 2011 es un Vino Tinto monovarietal elaborado por uva Graciano 100%.

Contino fue pionero, desde 1994, en el rescate de esta última variedad, Graciano, del olvido riojano.

La crianza se mantuvo en bodega nueva de roble francés 90% y húngaro 10%, por espacio de 15 meses, completándose con un proceso de reducción en botella. Este Vino conviene decantarlo previo consumo.

Vista

Color púrpura intenso en el centro, con tonos azules en el borde.

Aroma

Muy aromático, con arándanos silvestres, notas de cassis, las semillas de anís y menta.

Aromáticas hierbas, eucaliptos y ligero toque de cuero.

Boca

El carácter atlántico de esta época hacen de este vino muy brillante en paladar con final largo. Taninos muy presentes, requerirá más tiempo en botella para disfrutar del vino en su mejor momento.

El Consejo Regulador ha otorgado a la cosecha 2011 de Rioja la valoración oficial de "Excelente" como resultado del riguroso proceso de calificación mediante análisis y cata al que se han sometido las 3.987 muestras representativas de los 277,31 millones de litros de vino elaborados de esta cosecha. Los datos estadísticos obtenidos de la calificación sitúan a esta cosecha entre las tres con mejores parámetros analíticos desde que hace treinta años se implantó en Rioja el actual sistema de control de calidad de los vinos elaborados en cada cosecha.

La evolución general del viñedo en el conjunto de la Denominación, según el informe realizado por los Servicios Técnicos del Consejo Regulador, propició una evolución correcta de los parámetros más significativos para la calidad final de la cosecha 2011, ya que apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades y mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el final del ciclo, a pesar de las

dificultades planteadas por la sequía en algunas zonas. La excepcional sanidad de la uva recolectada en vendimia fue una de las características fundamentales de la cosecha 2011, lo que favoreció un buen desarrollo de las fermentaciones y la obtención de vinos bien estructurados, con buen color y muy sanos, cualidades que permitían augurar vinos de alta calidad. El excelente trabajo y profesionalidad de viticultores y enólogos, sumado a unos rendimientos de producción muy moderados (los más bajos de la última década tras el año 2002), ha sido factores claves para poder alcanzar por segundo año consecutivo la máxima calificación, al igual que ocurrió en las añadas 1994/1995 y 2004/2005. En los últimos treinta años solamente ocho cosechas han recibido la calificación “Excelente” en Rioja.

El mes de noviembre comenzaba el proceso de calificación de la cosecha 2011, con un programa de recogida de muestras en todas las bodegas elaboradoras por parte de los veedores del Consejo Regulador, muestras que deben ser representativas de partidas no superiores a 100.000 litros. Cada muestra ha sido analizada en el laboratorio de una de las tres Estaciones Enológicas de la D.O. y valorada por un comité de cata integrado por tres catadores, que forman parte del panel de cata externo con que cuenta el Consejo Regulador y al que pertenecen más de un centenar de expertos. El procedimiento para la valoración organoléptica está debidamente reglado, garantizándose la confidencialidad y anonimato de las muestras catadas.

Las 3.987 muestras presentadas a calificación han sido sometidas a este riguroso control analítico y de cata, que han debido superar cada una de ellas para tener derecho al amparo de la Denominación. Finalmente han sido calificados 266,43 millones litros (14,14 de blanco, 12,14 de rosado y 240,15 de tinto), siendo rechazadas por descalificación analítica o sensorial tan solo 66 muestras, que equivalen a un 0,7% del volumen total de cosecha, pequeño porcentaje que ha venido disminuyendo cada año y que, dado el rigor que se aplica en los criterios de calificación, es indicativo de la constante mejora de la calidad de los vinos de Rioja.

La superior categoría de ‘calificada’ que ostenta la D.O. Rioja exige la calificación de todos los vinos elaborados cada cosecha, depósito a depósito, lo cual proporciona una excelente base técnica para la evaluación global de la añada realizada por el Pleno del Consejo Regulador mediante un procedimiento estadístico establecido a tal fin con total objetividad. El alto nivel de autoexigencia ha llevado al Consejo Regulador a elevar en los últimos años los requisitos establecidos para la calificación global de la cosecha, con el objetivo de que Rioja siga manteniéndose en los mercados como referente de los vinos de calidad.



VIÑA DEL OLIVO 2010

El Vino Contino Viña del Olivo 2010 ha Sido Premiado como el Mejor Tinto Premium

Contino, la bodega de vinos que nace de la mano de la marca Cvne, ha sido premiada por su etiqueta Viña del Olivo 2010 como el mejor tinto Premium dentro del concurso “Wine from Spain Awards 2015” en el Reino Unido.

Viña del Olivo 2010, ha sido elaborado con 88% de uvas Tempranillo y 12% de Graciano, además de 17 meses en barricas de roble francés, americano y húngaro. El resultado es un vino de color intenso con matices azulados y púrpuras con aromas de finas maderas, especias y un fondo fresco de mora y ciruelas.

Contino, nombrado el primer “Chateau” de Rioja, es decir viñedo y bodega asociados situados en un mismo lugar, le ha permitido criar sus propias uvas, dando como resultado codiciados vinos, de la más alta calidad, reconocidos mundialmente.

Contino se ubica a las orillas del río Ebro, en Laserna, tierras de Laguardia en la Rioja Alavesa. Los vinos supervisados por su enólogo Jesús de Madrazo se elaboran únicamente en las viñas plantadas en sus 62 hectáreas.

El sabor ácido y frutal del vino muestra tintes elegantes y equilibrados de violetas y frutos rojos con taninos presentes en todo momento. Es el acompañante ideal de carnes frías, carnes rojas y de caza, así como de quesos maduros.

“Wines from Spain Awards”, es un concurso organizado por el Departamento de Vinos de España, cuyo objetivo es premiar y dar a conocer a los mejores vinos españoles disponibles en el mercado británico.

La selección de los ganadores ha estado a cargo de un importante grupo de expertos catadores, entre los que se encuentran compradores, periodistas y miembros del instituto de Masters of Wine, liderados por Tim Atkin MW, considerado uno de los principales especialistas en vino del mundo.

Desde los años setenta, Contino es la segunda bodega que forma parte de Cvne, siendo catalogada como el primer "Chateau" de Rioja, pequeña producción de vino, utilizando exclusivamente viñedos propios.

El nombre procede de un personaje, el Contino Pedro de Samaniego. La distinción de Contino se concedía al oficial al mando de cien soldados de la Guardia Real que velaban "continuamente" por los monarcas y su familia. La calidad de la uva y del proceso de elaboración de los vinos es definida y vigilada día a día por el enólogo Jesús Madrazo.

Entre los enófilos conocedores de los vinos de España hay una especie de lista no escrita, que incluye una serie de referencias respetadas y seguidas... en esa lista ideal uno de los vinos imprescindibles es -sin duda- el Contino Viña del Olivo. A cualquiera de esos enófilos la mera proposición de participar en la cata vertical de Viña del Olivo más extensa que nunca se hizo les haría temblar de emoción.... si además la cata la dirigiera Jesús Madrazo, el creador del concepto Viña del Olivo y responsable técnico de Contino, el buen aficionado experimentaría una auténtica catarsis enológica.



Acompañó a los vinos de Contino el siguiente Menú:

APERITIVO

- Chorizo de la Sierra de Cameros y Queso de la Sierra de Cameros, Morcilla con pimientos del piquillo,

ALMUERZO

- Pochas a la riojana con chorizo
- Cordero asado al horno con ensalada

POSTRE

- Milhojas con crema y chocolate caliente

El secretario Jesús Rodríguez comenta a los asistentes: Ha llegado la hora del café, la hora de las sorpresas.... y queremos agradecer a Jesús Madrazo que nos haya permitido visitar Contino y saborear la bodega y sus vinos.

Los socios de la Cofradía El Tanino ya habían visitado Contino, allá por el año 2012. Posteriormente, a principios de 2013, se celebró una Reunión de Ciclo con las vinos de Contino a la que asistió Jesús Madrazo. Aquella Reunión se celebró en el Restaurante Lanziego. El presidente y secretario del Tanino conseguimos que Joti Díaz, corresponsal del Diario Vasco, nos publicase a toda plana aquella Reunión. Era la fecha de enero de 2013.

Posteriormente han sido varias las veces que el presidente y secretario hemos visitado Bodegas Contino y Jesús Madrazo se ha desvivido siempre por hacernos catar el mejor vino de la bodega. Hemos disfrutado haciendo catas, mezclando vinos y un largo etcétera hasta hoy.

Siempre nos ha pedido las Reuniones Técnicas que nos ofrece Michel Saunier. No solo le hemos enviado copia vía e-mail, si no que le facilitamos las Reuniones encuadernadas.

Estamos en deuda con Madrazo y queremos corresponder, y obsequiarle con un Símbolo de Honor.

Nobleza, Justicia, Respeto y Autoridad. Todo esto simboliza la Makila que le vamos a entregar. Iñaki Alberdi, único fabricante del tradicional Bastón de Mando nos comentaba, a Txema y a mí, hace unos días en Irún: La entrega de la Makila simboliza amistad y respeto y por ello, no son pocas las personalidades que la han recibido. Personas que han recibido la Makila, por citar algunas: El Papa Juan Pablo II, Lehendakaris, Presidentes, Alcaldes, y Personas relevantes de las Ciencias, las Artes, y las Letras. Y un largo etcétera de personas que han sido merecedoras de este Bastón de Mando.

Por lo cual, en el día de hoy, 4 de octubre de 2015, se hace entrega de la Makila al Socio de Honor de la Cofradía del Vino El Tanino. Jesús Madrazo. Txema Benavente hace la entrega.



Jesús Madrazo agradeció la entrega de la Makila diciendo a los asistentes que nos tiene a su disposición, deseando que la presentación que ha realizado de Contino, los viñedos, las variedades de uva, la bodega, con todo el proceso de elaboración del vino, haya servido para dar a conocer un poco esta tierra de la Rioja Alavesa.

Agradece igualmente la atención del presidente, secretario, y demás asistentes de la Cofradía del Vino El Tanino que han tenido para cada presentación de los distintos apartados que hemos recorrido, esperando que todos guarden un bonito recuerdo de Bodegas Contino y de sus vinos.

Txema Benavente agradece las palabras de Jesús Madrazo, y comenta a los asistentes que en la visita que hemos realizado a Bodegas Contino, hemos aprendido más a conocer el vino y queda demostrado que el vino no solo se hace en la bodega, ya que el cuidado del suelo, el aclareo de racimos y el cuidado de las cepas, contribuyen a que la vendimia sea óptima para su posterior tratamiento. Agradece el interés de todos los asistentes por la atención prestada a Madrazo y termina diciendo que también hemos disfrutado con la presencia de los asistentes y con el vino de Contino.







Contino, La Serna, 4 de octubre de 2015