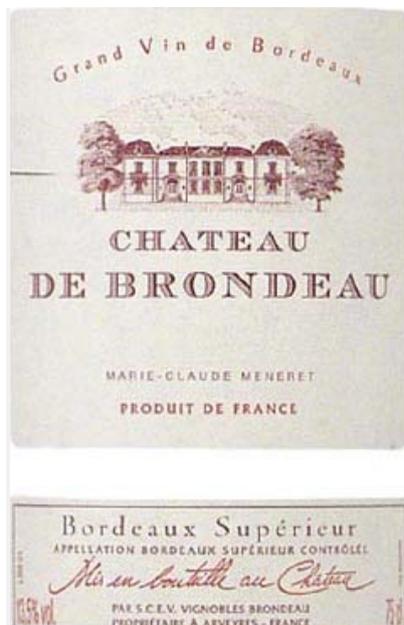




Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



14ª REUNIÓN TÉCNICA

PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE EUROPA

26 noviembre 2015



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 26 de noviembre de 2015 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de octubre: 14ª Reunión Técnica, presidida por José María Benavente, presidente del Tanino. Esta Reunión se ha celebrado en el Salón Easo del Hotel María Cristina de Donostia, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación.

José M^a Benavente, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, Angel María Rodríguez, Susana Etxarri, Josu Basoco, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, Manu Carraquedo, Adolfo Rada.

El presidente José María Benavente abre la Reunión saludando a los asistentes y comentando que debido a Temas de trabajo, personales y familiares, varios socios/as no han podido asistir. Expone que esta Reunión Técnica cierra la Conferencia de los Vinos de la Región de Burdeos, y las reuniones de Ciclo del año 2015, ya que la próxima Reunión de socios/as se celebrará el mes de diciembre, correspondiendo la misma a la Asamblea General Anual del Tanino.

Pasa la palabra al director técnico Michel Saunier que nos expondrá la Conferencia que nos ha preparado de los Vinos de la Región de Burdeos.



El director técnico Michel Saunier comienza saludando igualmente a los asistentes y confiando que la Copia del Acta, que confeccionará nuestro secretario, Jesús Rodríguez, sirva para que los socios/as que no han podido asistir estudien y conserven los cuatro Capítulos de los Vinos franceses de la Región de Burdeos.

Esta Conferencia continúa con la expuesta en el mes de octubre cerrando así un recorrido por los vinos de la clasificación de 1885 y que fue oficializada en el año 1959, que se trataron en las anteriores Conferencias. Comienza entregando la documentación a los asistentes, para seguir punto por punto todas las explicaciones a la Región de Burdeos.

En esta ocasión no se entregarán las Fichas de Cata de la Cofradía del Vino el Tanino, pero recuerda a los asistentes que no se apuren los vinos de las copas para realizar una segunda toma y valorar mentalmente las tres Fases de Cata: VISTA, NARIZ Y BOCA, para una vez finalizada la degustación de los cuatro vinos que se servirán en la cena, el secretario anotará estas fases para realizar una puntuación de los mismos, que constará en el Acta de esta Reunión Técnica.

Continúa diciendo que primero vamos a degustar el Vino CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON de Haut Médoc, Cru Bourgeois, con el Aperitivo, vino que no se puntuará.

COFRADÍA EL TANINO
REUNIÓN TÉCNICA Nº 14
TEMA: PRINCIPALES REGIONES VINÍCOLAS DE EUROPA

CAPÍTULOS

**1.- FRANCIA: REGIÓN VINÍCOLA DE BURDEOS. CLASIFICACIÓN DE LOS VINOS
TEMA Nº 4**

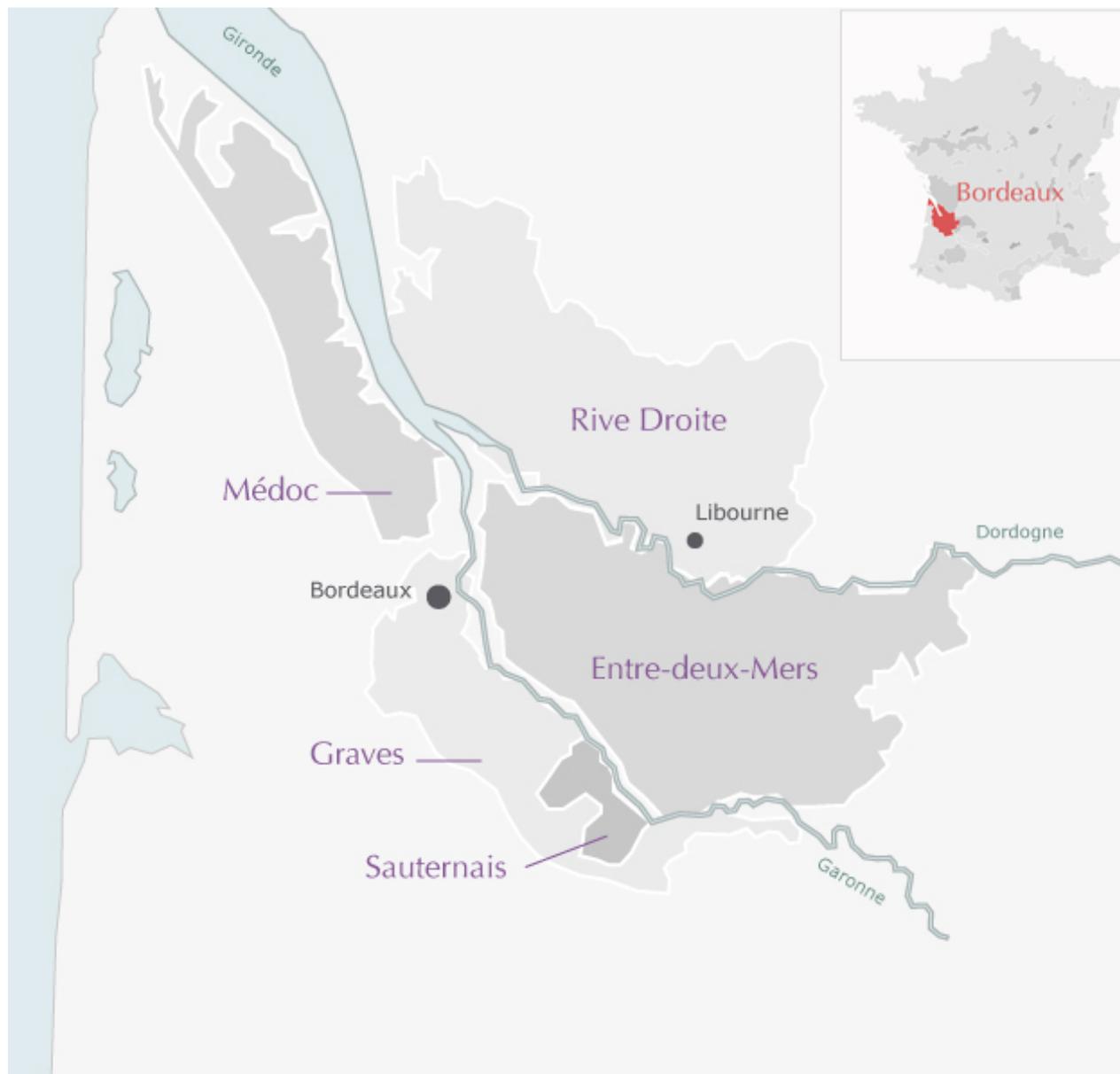
DESARROLLO TÉCNICO DE LAS DENOMINACIONES DE:

CASTILLO – CÔTES DE BORDEAUX
LALANDE DE POMEROL
LUSSAC SAINT EMILION
BORDEAUS SUPÉRIEUR

2.- VINOS A CATAR EN EL SEGUNDO APARTADO DE ESTA REUNIÓN TÉCNICA:

CHÂTEAU PENIN “LES CAILLOUX” BORDEAUS SUPÉRIEUR 2011
CHÂTEAU SERGANT – LALANDE DE POMEROL 2008
CHÂTEAU MONTLANDRIE – CASTILLON – COTES DE BORDEAUX 2011
CHÂTEAU LYONNAT – LUSSAC SAINT EMILION 2010

SITUACIÓN EN EL PLANO DE LAS 5 REGIONES VINÍCOLAS DE BORDEAUX



CAPÍTULO 1: CASTILLON – COTES DE BORDEAUX

En esta región se dice: "se hacen vinos con estilo, personalidad, intensos y sedosos". Los vinos de Castillon Côtes de Bordeaux son vinos de creadores.



Château Montlandrie

Comprado en 2009 por Denis Durantou, el propietario de Chateau L'Eglise Clinet en Pomerol, Chateau Montlandrie se remonta a la década de 1800 cuando el Banco derecho de propiedad fue fundada por una familia italiana. Chateau Montlandrie destaca por la antigua torre de piedra situada en el medio de los viñedos.

Chateau Montlandrie es la primera compra en Côtes de Castillon por Denis Durantou. Aparte de su famosa propiedad Pomerol, que también es propietaria de viñedos en Saint Emilion con Château Santayme y en

Château Montlandrie (antigua torre de piedra entre los viñedos)
Lalande de Pomerol con Château Cruzelles y Château Chenade.

El viñedo de 12 hectáreas de Château Montlandrie se planta a 65% Merlot y 20% Cabernet Franc y 15% Cabernet Sauvignon. La adición de Cabernet Sauvignon es nuevo para los viñedos. La primera cosecha para incluir el Cabernet Sauvignon es 2013. El terroir consiste en suelos de arcilla y piedra caliza en la meseta de Côtes de Castillon. El viñedo está plantado con una densidad de viña de 6.000 cepas por hectárea. El terroir es similar a lo que se encuentra en muchos de los mejores viñedos de St. Emilion. De hecho, la elevación de los característicos viñedos compartidos con St. Emilion, resultan con picos que alcanzan cerca de 80 metros de altura.

Es una tierra cargada de historia:

“La guerra de los Cien Años (1415-1453) fue la tercera fase de la guerra de los Cien Años entre el Reino de Inglaterra y el Reino de Francia. Duró desde 1415, cuando Enrique V de Inglaterra invadió Normandía, a 1429 cuando se invirtieron los éxitos ingleses con la llegada de Juana de Arco. Esta tercera fase siguió a un largo periodo de paz. Tuvo sus orígenes en los planes de Enrique IV de Inglaterra, el primero de la Casa de Lancaster para sentarse en el trono francés. Aunque sus planes no llegaron a buen término en su reinado, su hijo bélico renovado trajo al reino de Inglaterra el máximo de su poder en toda la guerra contra Francia, con un rey inglés coronado en París. La reacción francesa vino con Juana de Arco, que logró liberar Orleans, donde se concentraba el grueso de lo que quedaba del ejército inglés. Posteriormente Carlos VII de Francia logró expulsar a los ingleses de casi toda Francia.

La Batalla de Castillon: En 1450, Francia e Inglaterra aun seguían en pugna en la guerra de los Cien Años, los franceses sin embargo en una serie de campañas en este año recuperaron todos los territorios menos el de Aquitania, una región que llevaba bajo dominio inglés desde 1154, y lugar donde se desarrollaría la batalla.

En 1451, Carlos VII de Francia lanzó una nueva campaña, conquistó Aquitania y Burdeos. En 1452, Enrique VI de Inglaterra envió un ejército y retomó de nuevo el territorio perdido, el capitán de las tropas era John Talbot, un aciano pero curtido en duras batallas.

El 16 de julio de 1453, Talbot se dirigió de madrugada hacia Castillón. Los franceses habían instalado su campamento en una colina y era óptimo para la defensa, además disponían de 300 piezas de artillería de pólvora. Al amanecer del día 17, Talbot en su camino hacia el campamento enemigo, fue atacado pero venció y aumento la moral a sus tropas.

También fue informado de que las tropas francesas se retiraban de sus posiciones, lo que hizo que a marcha forzada intentara alcanzarlos y atacar las defensas francesas en la colina antes mencionada.

Pero para su sorpresa, los franceses eran miles y estaban bien parapetados, se inició un fuego de cañones que acribilló y masacró a los ingleses, además éstos disponían también de arqueros. Aunque la muerte parecía asegurada, los ingleses combatieron durante una hora, hasta que ya no se pudo resistir más. Los franceses enviaron a su caballería por el flanco y los soldados de Talbot comenzaron a retirarse y a huir, para no quedar entre dos fuerzas enemigas.

Fue entonces cuando un cañonazo mató al caballo de Talbot y un soldado francés acabó con su vida de un hachazo. El hijo de éste también murió en la batalla, pues se había unido a su padre con refuerzos.

Fue una gran victoria de Carlos VII de Francia, tanto que así terminó la Guerra de los Cien Años. Las pérdidas fueron: 4000 muertos para los ingleses de unos 9000. Franceses, sin datos fiables, pero sin duda muchas menos bajas.

Los ingleses firmaron la paz al día siguiente, los territorios en manos inglesas fueron abandonados en los meses siguientes, por fin Francia volvía a estar unificada. En Inglaterra mientras se producirá una guerra civil que llevará al poder a Enrique VIII”.

Castillon – Cotes de Bordeaux se sitúa en el departamento de la GIRONDE a 45 kms al este de Bordeaux; está limitado al oeste por el Saint Emilion, al sur por el río Dordoña y al oeste por el departamento de la Dordoña.

La superficie del viñedo es de unas 2.300 hectáreas repartidas entre nueve pueblos. La superficie media de las parcelas es de unas 10 hectáreas. La producción media ronda los 100.000 hectolitros contando con unos 230 viticultores y 3 cooperativas.

Los suelos están compuestos por aluviones recientes, hacia el norte al bode de la Dordoña y compuestos de arena, grava y arcilla, cambiando a suelos arcillosos y calcáreos al pie de las colinas.

El clima es oceánico, templado tirando a suave y húmedo con tendencia continental. Las cepas utilizadas en esta región son: Merlot (70%), Cabernet-Franc (20%) y Cabernet Sauvignos (10%).

El principal pueblo de esta zona es Castillon La Bataille donde se sitúa también el Sindicato Vinícola.

Los vinos más destacados de esta denominación:

Aster de Beaulieu	Château D'Aiguilhe Qurre	Château Roc
Château Alba	Château De Laussac	Château Veyry
Château Alcee	Château Fontbaude	Clos Des Lunelles
Château Ampelia	Château Joanin Becot	Clos Puy Arnaud
Château Cap de Faugeres	Château La Croix Lartigue	Domaine De L'A
Château Cotes de Montpezat	Château Montlandrie	Domaine De L'Aurage
Château D'Aiguilhe	Château Robin	

LALANDE POMEROL



La AOC (Apelación de Origen Controlada) de LALANDE POMEROL se sitúa en la región de la ciudad de LIBOURNE a unos 30 kms al este de BORDEAUX. Está separada de POMEROL por el río Barbanne.

Esta denominación produce unos 54.000 hectolitros de vinos tintos sobre un dominio de 1.200 hectáreas. Está implantada sobre 2 pueblos: Lalande de Pomerol y Néac. En la población de Lalande, los subsuelos están principalmente compuestos de gravas. En Néac, el viñedo está plantado en zonas de más altitud y en esta zona encontramos gravas y arenas. La uva más utilizada es la Merlot, como en el POMEROL. El Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon y la Malbec son igualmente utilizadas en la composición de los vinos.

Los vinos de LALANDE POMEROL se caracterizan por un color rojo profundo, siendo vinos potentes y con mucho "bouquet". En la entrada en boca o en el momento del ataque en boca, tenemos notas muy tánicas pero el lado caluroso aparece de inmediato dejando paso a un vino sedoso o "vélouté".

Los vinos más conocidos:

Château Bertineau St Vincent	Château Croix Des Moines	Château Real Caillou
Château De Chambrun	Château La Sergue	Château Sergant
Château Des Annereaux	Château La Truffe	Château Tournefeuille
Château Fleur De Jean Gue	Château Les Cruzelles	Domaine De Viaud
Château Grand Ormeau	Château Les Hauts Consiillants	Domaines Des Sabines
Château Jean De Gue	Château Pavillon Bel Air	Château Siaurac
Château La Chenade	Château Perron La Fleur	

LUSSAC SAINT EMILION



A esta denominación, se llama también "satélite de ST EMILION" ya que pertenece a 4 pueblos limítrofes de SAINT EMILION que son:

Al norte, LUSSAC SAINT EMILION (1.440 Ha y 85.000 HI).

En la prolongación de POMEROL y SAINT EMILION, hacia el norte, encontramos MONTAGNE SAINT EMILION (1.600 Ha y 91.600 HI) y SAINT GEORGES SAINT EMILION (200 Ha y 11.500 HI).

Frente a la llanura de SAINT EMILION, se extiende PUISSEGUIN SAINT EMILION (745 Ha y 43.000 HI).

Utilizando las mismas cepas que la AOC SAINT EMILION, estas denominaciones ofrecen unos

vinos de personalidad propia y sobre todo una excelente relación calidad-precio, más accesibles y asequibles que los de la gran denominación.

Las cepas utilizadas: Merlot (uva principal hasta a veces un 90%), Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon y Malbec.

Los suelos: Arcillosos y calcáreos... Los de LUSSAC son muy variados: Arcilla, gravas en el valle y arenas y arcillas en las colinas.

Los estilos de estos vinos son elegantes y con toques a madera noble. Los vinos de MONTAGNE son de mucha más personalidad, generosos y distinguidos, los vinos de SAINT GEORGES, con cuerpo y potentes, y los de PUISSEGUIN, con cuerpo y carnosos.

La guarda de estos vinos oscila entre 5 y 10 años.

Sus vinos más relevantes:

Château Bel Air	Château De Courtat	Château Lyonnat
Château De Barbe Blanche	Château La Croix de L'Esperance	Château Mayne Blanc
Château De Bellevue	Château La Croix de Peyrolie	Château Munch
Château De Lussac	Château La Grande Clotte	Les Vins Robin
Château Des Landes	Château Lucas	

BORDEAUX SUPERIEUR



CHÂTEAU PENIN LES CAILLOUX

La AOC BORDEAUX SUPERIEUR es una AOC regional igualmente que la AOC BORDEAUX. Los vinos de esta denominación pueden ser de toda la región vinícola de BORDEAUX. Para estar en esta apelación (BORDEAUX SUPERIEUR) los vinos tienen que ser producidos gracias a viñedos muy viejos y ser criados como mínimo durante 12 meses antes de su comercialización. El rendimiento está también limitado.

Esta denominación, produce en mayor cantidad vinos tintos, pero también

algunos blancos dulces. La producción de tintos representa 450.000 Hl/año sobre 10.000 Ha, y la de los vinos blancos; 1.700 Hl/año sobre 60 Ha.

Los vinos tintos están elaborados con las mismas cepas que las utilizadas en la apelación de BORDEAUX: Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Franc, Petit-Verdot y Malbec. Estas dos últimas en menor cantidad.

Los vinos de BORDEAUX SUPERIEUR son más potentes que los de BORDEAUX. Su abanico de aromas (frutos rojos, flores, regaliz) es siempre más complejo. Los vinos blancos de esta apelación nacen del fruto de las uvas de Semillon, Sauvignon, Muscadelle y de Sauvignon gris. Esto da sabores y aromas muy cercanos a los de BORDEAUX pero siendo más aromáticos y más concentrados.

El bordeaux supérieur es un vino francés con denominación de origen denominación del producto como burdeos largo de los Burdeos viñedos, pero reúne a los vinos de los viñedos más viejos que éste. También los vinos de esta denominación deben elevarse al menos doce meses antes de su comercialización.

La denominación burdeos-superior, creado por el decreto de catorce 10 de 1943, está reservado para los vinos con derecho a la denominación de Burdeos, pero cumple con los criterios de calidad más estrictos.

El área para el rojo bordeaux-top es de aproximadamente 9.000 hectáreas para una producción de 519 000 hectolitros; para el blanco bordeaux-top, la zona es de 214 hectáreas para una producción de 2.400 hectolitros.

Los vinos tintos deben valorar al menos 10,5% vol. alcohol. El rendimiento basado es revisado cada año, que es de alrededor de 55 hectolitros por hectárea. Desde 1965, los vinos tintos de la denominación Burdeos no se pueden poner en circulación sin un certificado de calidad expedido por una junta de inspección.

Los vinos tintos proceden de viñas por lo menos 21 años para darles una calidad mínima. Por otra parte los vinos deben ser mayores en barricas de roble durante un período mínimo de 12 meses

En comparación con burdeos, borgoña-superiores tienen una mayor longevidad.

Vinos blancos, para reclamar el bordeaux-nombre de la parte superior, deben provenir exclusivamente de uva: Sauvignon, Semillón, Muscadelle y Blanca Merlot la proporción de este último que no exceda del 15%.

Los vinos blancos deben ser titulados entre 12% y 15% vol. alcohol. El rendimiento básico por hectárea es de 40 hectolitros. Desde 1973, los vinos deben ser sometidos a una degustación antes de su comercialización.

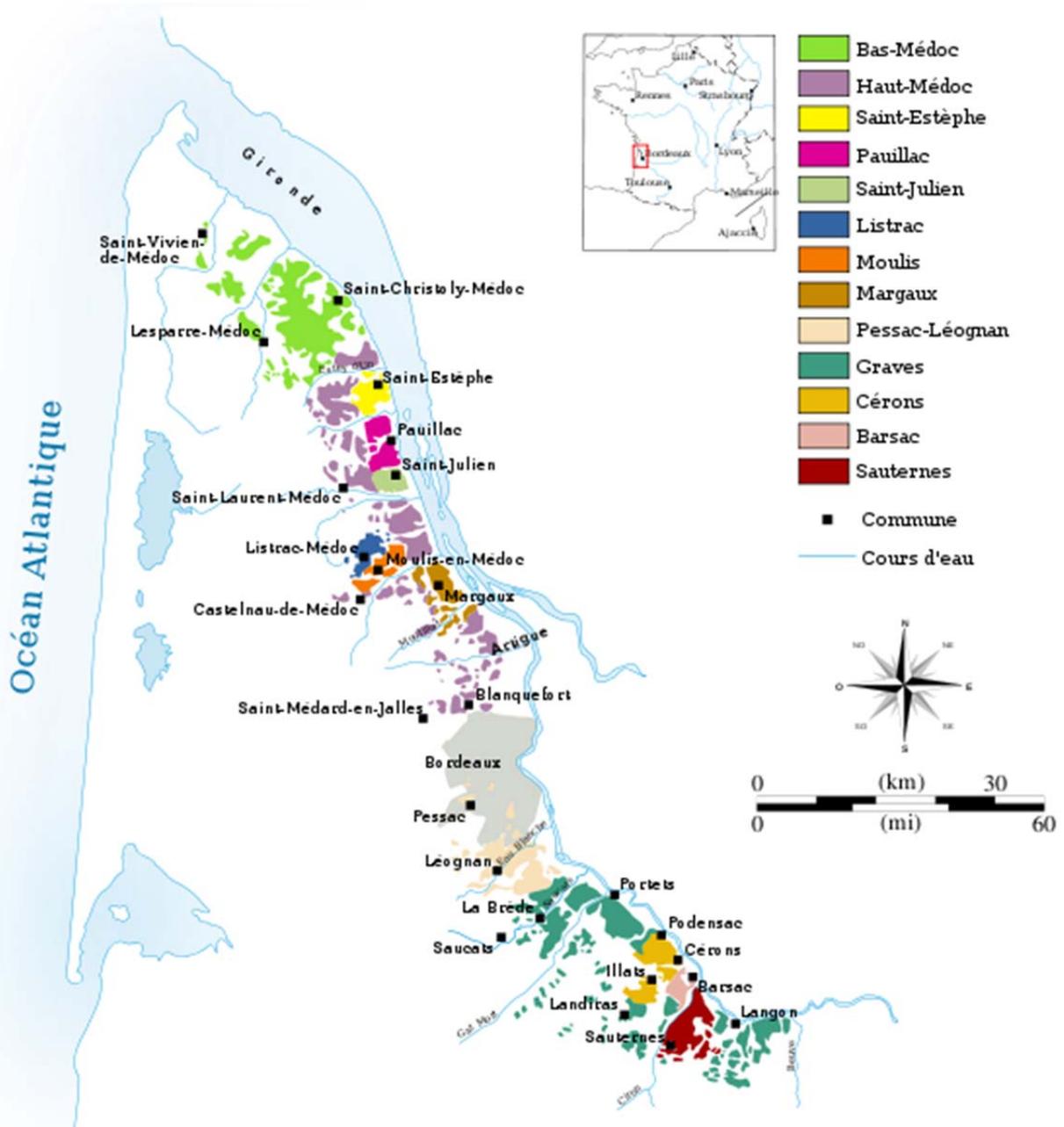
El blanco bordeaux-alto es más esponjoso, suave.

Los BORDEAUX SUPÉRIEUR poseen una boca ligera y fresca. El equilibrio entre la fruta y el alcohol es muy bueno.

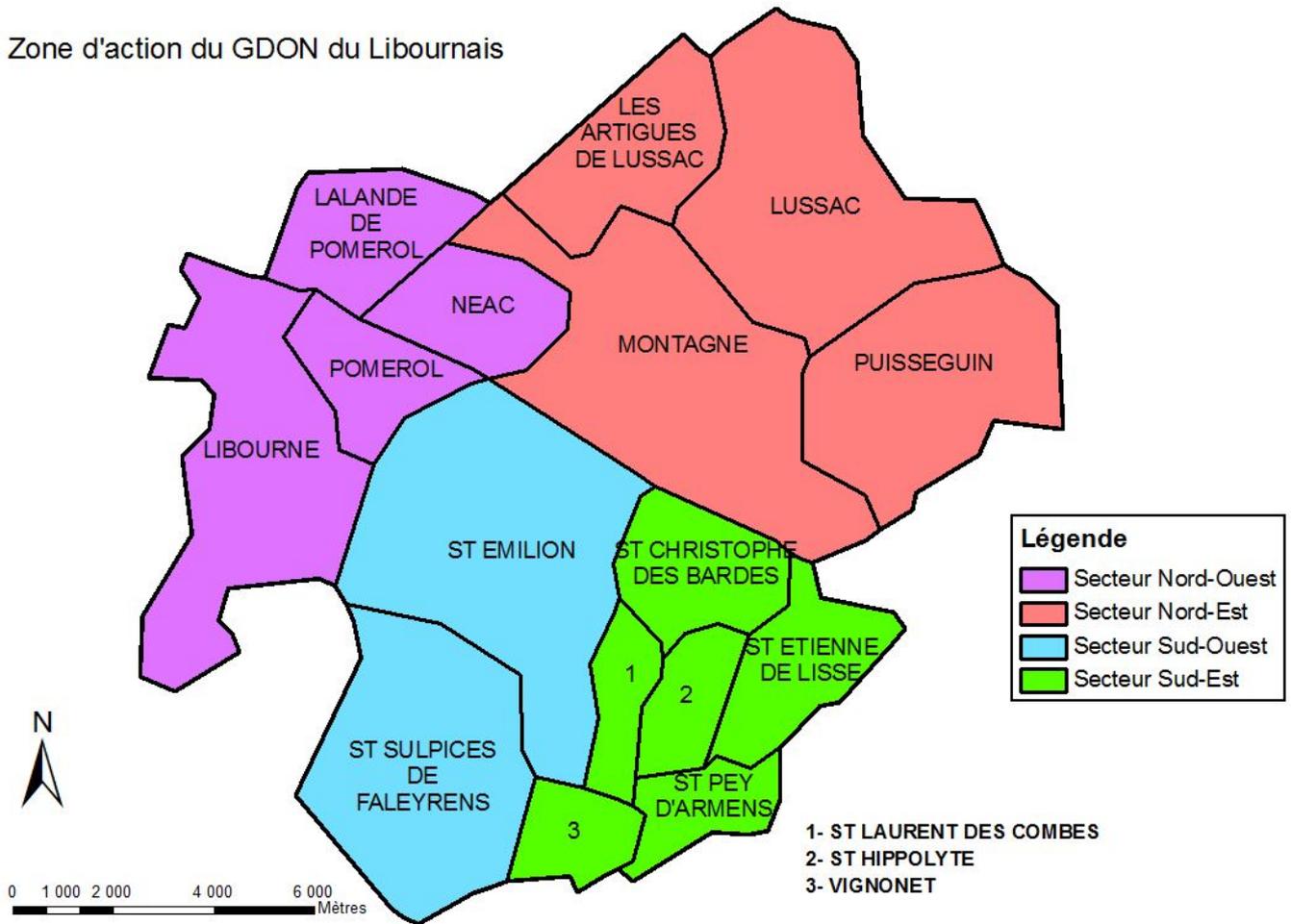
Algunos de sus vinos más conocidos son:

Château Bellevue Favereau	Château Jean Faux	Château Martinon
Château BOLAIRE	Château La Caderie	Château Penin Les Cailloux
Château Brande-Bergere	Château La Levrette	Cru Monplaisir
Château Brun D'Espagne	Château La Tuilerie Du Puy	Clos Monicord
Château Chapelle D'Alienor	Château Le Pin Beausoleil	
Château Croix Mouton	Château Maison Noble	

Y uno de los mejores clasificados por PARKER: Château Brondeau – Notas 89/91 sobre 100



Zone d'action du GDON du Libournais



LOS VINOS A DEGUSTAR Y CATAR EN LA 14ª REUNIÓN TÉCNICA





Château Montlandrie 2011 – Castillon – Cotes de Bordeaux.

En pocas palabras: los creadores de vino.

El estilo, la personalidad, intenso y sedoso, los vinos Castillon Côtes de Bordeaux son creadores.

Ubicación del viñedo: 45 km al este de Burdeos, que se limita al oeste con el St Emilion, en el sur por el río Dordogne y al oeste con el departamento de Dordoña.

Superficie: 2.300 hectáreas repartidas en 9 ciudades.

Áreas Promedio Superficie: 10 hectáreas

La producción promedio: 100.000 hectolitros

Enólogos: 230

Cooperativas: 3

Sol: aluviones modernos del borde norte de Dordoña, arena-grava o arcilla arenosa que se convierten en arcilla y piedra caliza marga o tan pronto como se llega a las pistas. Clima oceánico, templado con carácter templado y húmedo, orientado hacia una tendencia continental.

Uvas: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Château Montlandrie 2011 - 75% Merlot y 25% Cabernet Franc, plantados en suelos calizos y envejecido en 50% roble nuevo, el vino ofrece roble, bayas rojas y piedra con cuerpo medio y un brillante acabado baya roja.

Para producir el vino de Chateau Montlandrie, el vino se vinifica en 15°C, con temperatura controlada, cubas pequeñas, inoxidable que varían en tamaño de 24 hectolitros de hasta 82 hectolitros. Esto permite una parcela por vinificación trama. El viñedo se divide en 15 parcelas. La fermentación maloláctica se realiza en cuba. La crianza se realiza en el 30% de nuevas cubas, de roble francés durante un promedio de 14 meses. La producción media anual de Chateau Montlandrie oscila entre 2.000 a 2.250 cajas de vino por la vendimia. Chateau Montlandrie hizo su debut con la cosecha 2009. Este vino ofrece una gran cantidad de explosión y merece la pena buscarlo en Burdeos para solicitantes de vino de valor.

El Montlandrie es una mezcla de 75% Merlot que se recogió desde el 20 hasta el 23 de septiembre y 25% Cabernet Franc recogidos entre el 24 y 26 de septiembre. Envejecido en 50% roble nuevo. Cuenta con un ramo muy elevado con la fruta de la mora, un toque de cáscara de ostra y azahar. Se despliega muy bien, más de cinco minutos, para esto es sin duda una muestra de que necesita tiempo. En boca es de cuerpo medio, con buen agarre en la entrada. Es un audaz vino Côtes de Castillon, bastante musculoso con agarre firme, pero mantiene la frescura de principio a fin. Muy bien. Probado abril de 2012.

Desde el propietario de Chateau l'Eglise Clinet, Denis Durantou, esta gran cama en el momento de la cosecha puede ser aún mejor que el Montlandrie 2009. El rubí oscuro / de color púrpura 2011 parece haber golpeado cada punto dulce en el paladar, ofreciendo gran cantidad de ciruela, grosella negra, incienso y notas florales. Con un paladar aterciopelado, atractiva opulencia y la intensidad de fruta excelente (pero sin bordes duros), este es un hedonista, así como el vino intelectualmente satisfactorio que se vende por una canción. Bébalo durante los próximos 5-6 años.

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO Château Montlandrie 2011

VISTA: Vino joven. Brillante. Transparente. Caída fina y rápida. Poca intensidad.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ: Poca intensidad, que gana pasado un tiempo. Pimiento rojo (piquillo). Pimienta. Frutos rojos. Maderas. Cuero. Cuadra.

NOTA NARIZ: 21 / 30

BOCA: Complejo. No persistente. Fácil de beber. Taninos equilibrados. Fruta negra, compota. Astringente. Un punto tánico. No ácido. Falta elegancia. Sabor terroso.

NOTA BOCA: 40 / 60

NOTA FINAL: 70 / 100



Château Sergant 2008 Lalande de Pomerol, Vino Merlot

Lalande de Pomerol

Château Sergant 2008

- Área: Château Sergant
- Burdeos - Rive Droite
- Denominación: Lalande de Pomerol

Vino tinto - AOC - variedades de uva: Cabernet Sauvignon, Merlot

Un gran vino, entre finura y equilibrio. Así lo define Vicente Cachau al presentar esta botella, que nació en el este de la denominación Lalande de Pomerol, en suelos arenosos de grava que proporcionan buenas parcelas de drenaje. Las 18 hectáreas de campos plantados en la década de 1970, está dominada en gran parte por Merlot, señor de la derecha Bank, con menos de 10% Cabernet Franc y un pequeño porcentaje de Cabernet Sauvignon.

Después de una vinificación trama, tradicional y temperatura controlada, el vino es envejecido 12 meses en barricas de roble francés.

El resultado es un complejo de Lalande de Pomerol elegante, fino y equilibrado, con la fuerza de la denominación y la redondez de Merlot. Beber dentro de 5-10 años, dependiendo de la añada.

Características: Aquí hay una orilla derecha de Burdeos que es digna de su Medaille d'Or. Fragancia reveladora de Cabernet Franc, junto con las pieles de ciruela brillantes de Merlot lideran el camino hacia una nariz llena de humo. Grosellas rojas y ciruelas rojas hacen de una impresionante base de Burdeos de la fruta con una cierta acidez que es a la vez sugerente y fresca y el humo de la madera suave en el acabado se involucra todo en el paladar.

Descripción: Esta magnífica **Lalande de Pomerol Casa Milhade** proviene de viñas viejas, El vestido evoca las cerezas negras, la nariz es intensamente afrutado con notas de chocolate .El paladar confirma las impresiones de la nariz y los taninos son suaves pero presentes; Este es un hermoso réussitte **Chateau Sergant**.

Sin duda uno de los más Lalande de Pomerol característicos del terroir, la viña fue completamente replantada en los años sesenta por Jean MILHADE. Como resultado, hoy en día la mayoría de las viñas son mayores de 50 años.

Color: Rojo. Millesime 2008.

Grado: 13.5 Volumen o peso 75cl.

Uvas: Merlot

Vino y Maridaje: A la parrilla las carnes rojas, cordero, carne roja con salsa, queso.

Universo Vinos. País: Francia. Area: Burdeos. Marca: Milhade. Denominación: Lalande de Pomerol.

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO Château Sergant 2008

VISTA: Un poco turbio. No brillante

NOTA VISTA: 6 / 10

NARIZ: Mala. Madera verde. Sedoso. Bebible. Tiene cuerpo. Equilibrado

NOTA NARIZ: 21 / 30

BOCA: Toque largo. Equilibrado. Taninos verdes

NOTA BOCA: 50 / 60

NOTA FINAL: 75 / 100



Château Lyonnat 2010 - Lussac Saint Emilion

El AOC Lussac-Saint-Emilion es un satélite de la Saint-Emilion y es parte de la región de Libourne. Dedicado a los vinos tintos, que produce 71.000 hl / año en un terreno de 1.500 hectáreas. El marcado viñedo con la trilogía: ladera, bajo plataforma y el talud. La meseta se compone de arenas del Perigord, originalmente agradables para vinos jóvenes y la ladera está hecha de arcilla y piedra caliza para producir vinos de guarda más larga.

El Merlot es a menudo la mayoría y representa hasta el 90% de las asambleas. A menudo se utiliza en combinación con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Cabernet y Malbec.

Elegante y robusto, el Lussac-Saint-Emilion favorece el equilibrio. Sabores de frutas escarchadas casan con madera, bien proporcionado y de gran alcance, con redondos taninos.

Château Lyonnat 2010 Color rubí profundo, Nariz de pastel de especias, regaliz y fruta roja. En boca es potente y suave, con taninos muy elegantes y mezclados.

El color es intenso, casi negro

La nariz es potente, grosella negra, mora, con notas tostadas y de cuero

En boca es complejo, potente, muy frutal, con taninos completos y exuberantes.

100% Merlot

Viñedo Notas: Château Lyonnat cubre 52 hectáreas en Lussac Saint-Emilion AOC. Es una de las fincas más antiguas del AOC Lussac Saint-Emilion. Dice en el libro titulado "Historia de Lussac et de l'Abbaye cistercenne de Faise" que en 1615 Château Lyonnat pertenecía al obispo y que el tesorero de la Abbaye de Faise vivía allí. La finca en ese momento hizo de más de 180 hectáreas, lo que explica el enorme tamaño de las bodegas y dependencias actuales. La mayor parte del vino producido era para el consumo del Vaticano. Durante más de cuatro siglos, los vinos de Château Lyonnat han disfrutado de una buena acogida. La historia de la familia Milhade comenzó hace cuatro generaciones con Damase Milhade Y la creación en 1938 de un negocio de comerciante de vinos en Galgon en la orilla derecha de Burdeos. A lo largo de los años, el negocio de comerciante de vinos de la familia ampliada con la adquisición de varias bodegas de Burdeos (más de 230 ha) como Château Lyonnat en 1961 y Château Tour d'Auron en 1989.

El color oscuro con reflejos púrpura. La expresión de la nariz es agradable mezcla y compleja de cassis, vainilla, cacao, regaliz. La boca tiene un agradable dulzor mezclado con taninos maduros, redondo y graso. Buena concentración digna de la de una cosecha fina.

- Año: 2010
- Medalla: Plata
- Château: Château Clásico Lyonnat
- Denominación: Lussac Saint Emilion
- Color: Rojo
- **Se trata de un vino excepcional** del AOC Lussac Saint-Emilion creado en 2008 por Brigitte Milhade (sólo entre 30.000 y 40.000 botellas, dependiendo de la época) que envejecerá muy bien.

Se produce en 10 hectáreas de viñas muy viejas, en un suelo de piedra caliza y arcilla. Las uvas son cosechadas manualmente, con una rigurosa selección en maduración final y la clasificación Grave.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas nuevas, y luego envejecido en 100% de Roble francés.

Château Lyonnat 2010 Color rubí profundo, Nariz de pastel de especias, regaliz y fruta roja. En boca es potente y suave, con taninos muy elegantes y mezclados.

El color es intenso, casi negro

La nariz es potente, grosella negra, mora, con notas tostadas y de cuero.

En boca es complejo, potente, muy frutal, con taninos completos y exuberantes.

100% Merlot

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO Château Lyonnat 2010

VISTA: Rojo intenso. Limpio. Rojo picota. Color medio. Lágrima lenta.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ: Calcáreos arcillosos. Matices primarios. Fruta roja. Tierra húmeda

NOTA NARIZ: 23 / 30

BOCA: torrefactos. Almendra. Regaliz. Intensidad alta. Persistente. Amargo

NOTA BOCA: 53 / 60

NOTA FINAL: 85 / 100



Château Penin 2011 Bordeaux Supérieur

La finca ha sido propiedad de la familia desde sus inicios en 1854 cuando fue comprado por Louis Carteyron y pronto también su hijo Jacques

Durante muchos años, la producción se divide entre la fruta y el vino. Hubert Carteyron comenzó la venta directa de Chateau Penin en botella con el 1964 de la vendimia.

Su hijo Patrick, representante de la quinta generación, se hizo cargo de la finca en 1982 después de trabajar como un enólogo durante varios años.

Al lado de la producción de fruta de la finca que luego desapareció, dando paso a los viñedos que fueron plantados con el claro objetivo de producir uvas de calidad para el vino.

Hoy en día, se producen vinos en 40 hectáreas de viñedos, con una producción anual de 270.000 botellas,

En 1985: Una nueva bodega cuba fue construida, lo que permite que la temperatura en las cubas se controla cuidadosamente durante la fermentación y maceración.

En 1990: Una nave de barricas se construyó junto a una bodega de almacenamiento de botellas completamente climatizada.

En 1991: Un edificio de recepción de clientes, que incluye un área para el embalaje y un despacho que se añadió.

En 1998: La nave de barricas y la construcción de almacenamiento de botellas se ampliaron. Una bodega especial para botellas fue diseñada para mantener los vinos de añadas antiguas.

En 1999: Se añadieron nuevos edificios para la maquinaria y equipos de viña.

En 2001: Una nueva bodega de vinificación fue construida.

En 2005: El respeto del medio ambiente y de la salud del cliente. El ajuste de los procedimientos de calidades y de tratamiento de residuos (recuperación de agua de lavado de las bodegas, el tratamiento de esta agua y poner en la granja aguas residuales).

Château Penin 2011 El vino está hecho de Merlot (100%) a partir de una selección de 15 hectáreas escogidos de los mejores viñedos y viñas de más de 30 años. Estas viñas se cultivan para un rendimiento objetivo de 50 hl / ha. La vendimia se realiza en la madurez óptima fenólica. La vinificación se realiza en depósitos de acero inoxidable con micro-oxigenación bajo orujo.

La crianza de 12 meses, entre ellos cinco meses sobre sus lías, se lleva a cabo en barricas de roble francés (1/3 nuevo, los radicales que tienen de 1 a 2 botellas de vino). La nariz está marcada por las frutas rojas y aromas de vainilla de roble. El vino encantador, rico y carnoso, tiene una bonita complejidad. Se puede retener 7 a 12 años, dependiendo de la añada. La producción anual es de 75.000 botellas.

Con cuerpo, redondo y carnosos, armónico, propio de su terroir que lo hace diferente de los otros vinos de Burdeos Supérieur.

Un vino que sale muy bien después de algunos años en botella. Estos vinos, regularmente, les han sido otorgadas medallas en los últimos 20 años.

Desde 1.854 nuestra explotación es en la familia, Propiedad de Patrick Carteyron desde 1982.

Esta mezcla representa la mayor proporción de vino tinto producido por Château Penin.

Está elaborado con uvas procedentes de viñas de al menos 8 años de edad en una superficie de 13 hectáreas (32 acres).

Esta es una apuesta que está en el origen de este vino, un juego de azar, pero Patrick Carteyron_quería desarrollar, después de 30 años de reflexiones en la bodega, un vino vinificado y mantenido sin adición de azufre. Cuando se sabe que los actos de azufre como antioxidante, protegen contra los microbios y promueve el cuidado, te das cuenta de cómo la tarea era desalentadora, pero emocionante para un enólogo, Carteyron como Patrick, que se tomó el tiempo necesario para llegar a una *expresión sincera y absoluta de la naturaleza*.

Merlot en este vino ocupa en la margen izquierda de la Dordoña, frente a Saint-Emilion. Después de la cosecha mecánica, se realiza la vinificación en tinajas y envejecido en barricas de roble, nacido en Bordeaux en la orilla derecha con los aromas originales y potentes de la fruta roja, con una boca redonda y taninos estructurados y sedosos. Se trata de un vino de verano, fácil de beber y amable, no hay que olvidar en el sótano.

Variedades: Merlot 90 %, Cabernet Sauvignon 5%, Cabernet Franc 5%.

Terroir: Suelo de Grava, dependiendo de la trama, las proporciones de guijarros y arenas son variables.

Cultivo de la vid; Tradicional con un adelgazamiento de los brotes en primavera para evitar enredo de la vegetación y de la fruta, y un adelgazamiento de cultivos en julio.

Vinificación: Selección de parcelas en tiempo de cosecha de acuerdo con la edad de las vides, las variedades de uva y de maduración. Despalillado total. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, 15 a 25 días encubado dependiendo de las características de degustación.

Envejecimiento: al final de la vinificación, cada cuba se prueba cuidadosamente para seleccionar los vinos que entran en esta mezcla. Los vinos que no son lo suficientemente buenos son embotellados y se venden en bag-in-box. El envejecimiento tiene una duración de 12 meses en cuba, con trasiegos regulares a fin de proporcionar el oxígeno necesario para suavizar los taninos.

Los vinos son catados y las notas se toman regularmente cada mes para monitorizar su desarrollo y para afinar la mezcla final.

Penin es el arquetipo de la gran Burdeos Supérieur. Originalmente, en 1854, esta empresa familiar situado a pocos kilómetros al sur de Libourne se divide entre la fruta y las vides. Carteyron Hubert hizo la primera embotelladora de la añada 1964. Su hijo Patrick, que había trabajado como enólogo durante muchos años, lo sucedió en 1982 con el objetivo de centrarse en el negocio del vino y resueltamente hacia la calidad.

Así, en los últimos años, la producción de fruta se detuvo, nuevos vinificación y crianza bodegas fueron construidas y equipos modernos se han introducido en todas las etapas, desde la cepa hasta la expedición. Todos estos esfuerzos han permitido a Château Penin establecerse como una de las propiedades de referencia de las diversas denominaciones de Burdeos (Bordeaux Supérieur, Bordeaux Blanc)

El terreno de 40 hectáreas, ubicado en la margen izquierda de la Dordoña, frente a Saint-Émilion consiste principalmente en un terreno de arenas graves y muy profundas. Pobre y filtrado, se requiere de raíces en lo más profundo. Las variedades de uva se componen de Merlot (87%), Cabernet Franc (8%) y Cabernet Sauvignon (5%) para los tintos y Sauvignon (90%) y Semillón (10%) para los blancos. El promedio de edad de las viñas es de entre 20 y 25 años y la densidad de plantación de 4.500 plantas / ha.

La bodega elabora una colección amplia y hermosa en rojo, blanco y rosa, para un volumen total anual de alrededor de 270.000 botellas.

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO Penin 2011

VISTA: Tinta china. Rojo picota intenso. Vainilla
NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ: Flores azules. Tinta china. Maderas. Crianza oxidativa. Oxígeno que pasa a través de la madera. (Microoxigenación) Termina en boca.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA: aromas trabajados. Sabor muy largo. Frutos rojas. Muy complejo. Sedoso. Entrada fuerte, no en alcohol. Taninos equilibrados. Un ounto de amargor. (no de los taninos).

NOTA BOCA: 49 / 60

NOTA FINAL: 80 / 100

MENÚ EN EL SALÓN EASO DEL HOTEL MARÍA CRISTINA



La Reunión Técnica y cena se celebró en el Salón Easo del Hotel María Cristina, donde se sirvió un aperitivo antes de comenzar la Conferencia del director técnico Michel Saunier, para pasar a continuación a degustar y catar los vinos más arriba reseñados.

El director del María Cristina, Jeremy Waller estuvo presente en la Conferencia, en el aperitivo, cena y puntuación de los vinos, interesándose por la Reunión Técnica de la Cofradía El Tanino.

Comenzamos con el Vino Château Larose Trintaudon acompañado del Aperitivo



CHATEAU LAROSE TRINTAUDON HAUT MÉDOC 2008 CRU BOURGEOIS

DEGUSTACIÓN

Buen color rubí intenso y un hermoso brillo.

Discreto en nariz; Vainilla, todavía marcada por la agricultura.

Boca fresca con una acidez magnífica. Sabores de cacao, caramelo y tostados, muy interesante, revelando los aspectos afrutados (moras). Taninos bien integrados y un acabado sedoso que revela el potencial de este vino.

APERITIVO



Foie micuit sobre tosta de pan y pasas



Croquetas de jamón ibérico



Jamón Ibérico sobre pan cristal tostado con aceite de oliva

MENÚ



Ensalada de Txangurro a la Donostiarra, tallos de Rúcula, lascas de parmesano y Ali-Oli



Solomillo de ternera cocinado al momento, bombones de tomate, crema ligera de patata ratte



Cheesecake de cabra con frambuesa y moras

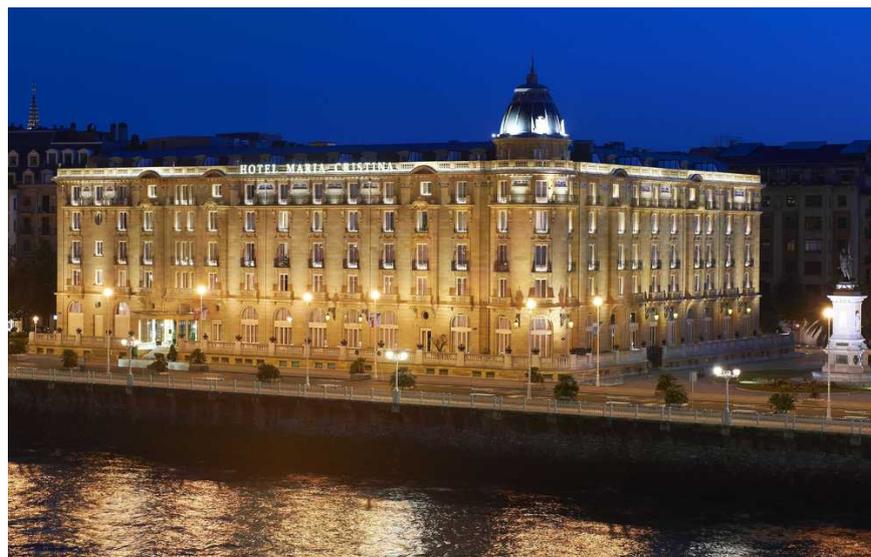


El presidente José María Benavente agradece al director técnico Michel Saunier la Conferencia que da fin a los Vinos de la región de Burdeos, agradece igualmente a los socios/as del Tanino por su atención y participación en la Conferencia, comentando a los presentes que el secretario Jesús Rodríguez convocará a los socios para el mes de diciembre, para celebrar la Asamblea Anual.

Michel Saunier comenta que en esta ocasión se ha querido que los socios puntuasen sin la Ficha Homologada para comprender las Fases de Cata, memorizando los apartados de Vista, Nariz y Boca, para acostumbrarnos a utilizar las definiciones de los Aromas Primarios o Varietales, Aromas Secundarios o de Fermentación y los Aromas Terciarios o de Crianza, y para los Vinos tintos las Series: Empireumática-Animal, Frutal y Madera Balsámica, que se exponen en las Fichas Homologadas por la Unión de Catadores y Enólogos de España.







Desde que se inauguró en 1912, el Hotel María Cristina, recientemente restaurado, ha permanecido estrechamente vinculado a la historia y la vida cultural de San Sebastián. El espléndido interior inspirado en la Belle Époque destaca por sus majestuosas columnas, retratos del siglo XIX, exquisitos brocados de seda y espectaculares lámparas de araña, lo que permite experimentar la opulencia en estado puro. En el Salón Easo el día 26 de noviembre de 2015 se ha celebrado la Reunión Técnica nº 14 de la Cofradía del Vino El Tanino de Donostia – San Sebastián