



Cofradía del vino

El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



REUNIÓN DE CICLO

28 ENERO 2016

VINOS A DEGUSTAR Y CATAR EN LA REUNIÓN DE CICLO



BODEGA LA TAPADA

VINO: Guitián Godello 2014
Blanco sin Crianza
D.O. Valdeorras

BODEGA MARQUÉS DE GRIÑÓN

VINO: El Rincón 2010
Tinto Barricas de roble francés Allier
Aldea del Fresno - Madrid

BODEGA MARQUÉS DE GRIÑÓN

VINO: SUMMA VARIETALIS 2010
Tinto de coupage
Dominio de Valdepusa

BODEGA MARQUÉS DE GRIÑÓN

VINO: Marqués de Griñón, Cabernet Sauvignon, 2012
Tinto de guarda
Dominio de Valdepusa



Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN



El día 28 de enero de 2016 se celebró la 1ª Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino del año 2016, presidida por Jose Antonio Badallo, vicepresidente del Tanino, en ausencia del presidente José María Benavente. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación.

Josean Badallo, Michel Saunier Josu Basoco, en compañía de su esposa Amaia Sanzberro, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, José Luis Pérez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Jon Ercibengoa, Juani Lizaso, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Manu Carrasquedo, Txema Tamargo, José Antonio Pérez, Miguel Angel Álvarez, Daniel Gómez, Susana Arregui, Txema Fernández, Marian Melchor, Andrea Perdon, Miguel Angel García, Juan Antonio Salcedo.

El vicepresidente Josean Badallo saluda a los asistentes y comenta la ausencia del presidente Txema Benavente por motivos laborales. Comenta que en este mes de enero contábamos con la Bodega Oscar Tobía, ya que así nos lo había comentado tras contactar con él, antes y después de Navidades. A 15 días del Capítulo se disculpan por no poder asistir por una equivocación en las fechas... Al no poder convocar a otra bodega, nuestro director técnico, Michel Saunier, decide que haremos una cata con los vinos de Marqués de Griñón, vinos que más adelante nos presentará Michel.

Se recuerda a los socios, que tal como se acordó en la Asamblea General, junto con el Acta de la Reunión de Ciclo, se adjuntará una ficha para la valoración individual de cada vino catado y del restaurante, con el fin de hacer un seguimiento al cabo del año y establecer una clasificación al respecto.

Anuncia que la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de febrero será una Actividad especial, siendo la misma una visita a bodega, a realizar el domingo día 28, de la cual Michel adelantará algunos datos, y que se comunicará vía e-mail a los socios, una vez cerrados todos los puntos de dicha visita.

Pasa la palabra al director técnico Michel Saunier que nos expondrá la presentación de los vinos que vamos a degustar y catar en esta Reunión.

Toma la palabra nuestro director técnico Michel Saunier, quien igualmente saluda a los asistentes.

Comenta que esta ocasión vamos a degustar y catar unos vinos diferentes a los que se han presentado hasta ahora. Son vinos de Autor, de Pagos, Vinos del Marqués de Griñón. Vinos que se encuentran en las cartas de los más afamados restaurantes de nuestro país y prácticamente en todo el mundo. Los viñedos del Dominio de Valdepusa en Toledo, que hoy vamos a catar, han sido pioneros a nivel europeo con la introducción de nuevas tecnologías.

Michel sigue comentando. Se va a publicar en este Acta un recorrido del Marqués de Griñón, en que se expone su vida, su formación a nivel de Ingeniero Agrónomo y su quehacer en el mundo del vino.

Se van a repartir por las mesas las Fichas de cata de la Cofradía del Vino El Tanino. Se van a presentar los vinos. El primero es de Bodega La Tapada con un Vino Blanco Guitián Godello 2014 de la D.O. Valdeorras en tierras de Ourense.

Seguirán tres vinos del Marqués de Griñón. Mari Mar y su hijo Iker, el chef de Lanziego nos han preparado un Menú que acompañará a los vinos citados.



Referente a lo que nos comentaba Josean Badallo sobre la visita a Bodegas Marqués de Arviza en Fuenmayor este próximo mes de febrero quiero comentar que es una de las bodegas más interesantes que he visitado

Marqués de Arviza es una de las bodegas más especiales de la denominación, ya que sus instalaciones datan del año 1874 y comprenden dos edificios que han sido minuciosamente rehabilitados para adaptarlos a las necesidades actuales de la elaboración del vino de alta gama y del turismo enológico.

Su encanto, al estilo de las grandes maisons de Reims y Epernay, reside en su interior, con un legado subterráneo de una riqueza que no advierte en su modesta fachada. Sus instalaciones se levantan sobre más de 500 metros de calados y lagos vitrificados originales de los siglos XVI y XVII que aun conservan la magia y la leyenda vivida en cada rincón de sus cuevas.

Pero esto lo dejaremos para cuando nuestro secretario os envíe la Convocatoria. Ahora vamos a centrarnos en los vinos del Marqués de Griñón.

BODEGA MARQUÉS DE GRIÑÓN



Carlos Falcó nació en Sevilla (España). Es Ingeniero Agrónomo por la Universidad de Lovaina (Bélgica) y, posteriormente, se graduó por la Universidad de California (Davis). Ha sido uno de los pioneros de la modernización de la viticultura y en la elaboración de grandes vinos de pago y de calidad en España. Fue el primer elaborador en España de vinos varietales partiendo de las uvas Syrah y Petit Verdot, así como de las variedades “Cabernet Sauvignon” y “Graciano” en Castilla La Mancha. Sus viñedos del Dominio de Valdepusa en Toledo han sido pioneros a nivel europeo en la introducción de nuevas tecnologías como el riego por goteo (1974),

las espalderas Smart-Dyson (1994) el sistema de riego conocido como partial root drying (PRD) en 1999, el uso de dendrómetros para monitorizar el estrés hídrico y el crecimiento de las vides. En 2003, Dominio de Valdepusa se convirtió en la primera Denominación de Origen reconocida a nivel nacional y comunitario y concedida a una sola finca o pago.

En Junio de 1999 publicó su primer libro (Entender de Vino, Ed. Martínez Roca) que ha alcanzado quince ediciones y diversos galardones por parte de la crítica nacional e internacional, como el de “Mejor libro español sobre vinos” conferido en los 1999 World Cookbook Awards (Versalles, Francia), posicionándose como un “bestseller” en la materia.

D. Carlos Falcó es Presidente de Pagos de Familia Marqués de Griñón, S.A., propietaria de Dominio de Valdepusa y de Viñedos del Rincón, S.A.

En 2012 y 2013 ha publicado con la prestigiosa editorial alemana Hoffman & Campe y Random House Mondadori, la primera edición de su segundo libro, Oleum, centrado en la cultura del aceite de oliva.

Ha sido nombrado Hombre del Año del sector del vino por la revista Guía Peñín Magazine, Verema.com y las revistas Gourmet (Suecia) y Der Feinshmeker (Lifetime Achievement). En 2014, su libro Oleum fue premiado como el “Mejor libro de Gastronomía a nivel mundial” en mayo de 2014 en Pekín y en julio de 2014 recibe el “Premio Nacional de Gastronomía 2013” a la mejor publicación en España.

Carlos Falcó es una de las razones fundamentales por las que se hace vino de calidad en los Montes de Toledo. Formado en la Universidad de Davis en los 70, cuando volvió a España decidió volcar todo su conocimiento en el Dominio de Valdepusa y el éxito le acompañó desde el primer momento. Innovador, creativo, profundo conocedor del terreno y la viña, los vinos del Marqués de Griñón marcan tendencia. Su calidad y originalidad le valieron para que en 2002 se hiciera con el privilegio de poner el nombre de Vino de Pago en sus etiquetas. En su gama encontramos una gran variedad de uvas (Syrah, Petit Verdot, Garchacha, Graciano...)

HISTORIA. El Marquesado de Griñón, es un título nobiliario español, creado el 25 de febrero de 1862, por la reina Isabel II, para doña María Cristina Fernández de Córdoba y Álvarez de las Asturias Bohórquez, hija de Joaquín Fernández de Córdoba Pacheco y Téllez-Girón, VI duque de Arión y de María Encarnación Álvarez de las Asturias Bohórquez y Chacón.

La denominación de este título hace referencia a la localidad de Griñón, provincia de Madrid, España.

La marquesa: María Cristina Fernández de Córdoba y Álvarez de las Asturias Bohórquez. Casó con Fernando Manuel Ramírez de Haro, conde de Villariezo. Sin descendientes. La heredó su sobrino:

II marqués: Fernando Fernández de Córdoba y Álvarez de las Asturias Bohórquez, VII duque de Arión. Casó con Blanca Rosa de Osma y Zavala. Le heredó su nieto:

III marqués: Gonzalo Fernández de Córdoba y Mariátegui (1913-1934). Fallecido soltero y sin descendientes durante la Guerra Civil Española. Le sucedió su padre:

IV marqués: Joaquín Fernando Fernández de Córdoba y Osma (1870-1957), VIII duque de Arión, II duque de Cánovas del Castillo, XI marqués de Mancera, II marqués de la Puente, II marqués de Cubas, XI marqués de Malpica, X marqués de Valero (por rehabilitación en 1925), V marqués de la Puente y Sotomayor, XII marqués de Povar, II marqués de Alboloduy, X conde de Berantevilla y II conde de Santa Isabel.

Casó con María de la Luz Mariátegui y Pérez de Barradas, III marquesa de Bay. Le sucedió, de su hija Hilda Joaquina Fernández de Córdoba y Mariátegui, XIII marquesa de Mirabel, III condesa de Santa Isabel, XII condesa de Berantevilla y de su esposo Manuel Falcó y Escandón, IX duque de Montellano, XI marqués de Castel-Moncayo y X marqués de Pons, su nieto:

V marqués: Carlos Falcó y Fernández de Córdoba (1937-), nieto del anterior marqués, XII marqués de Castel-Moncayo.

1.- Casó con María del Pilar Juana Girod del Avellanal. Divorciados y con dos hijos, Xandra y Manuel.

2.-Casó con María Isabel Preysler Arrastia. Divorciados y con una hija, Tamara.

3.- Casó con María de Fátima de la Cierva y Moreno, hija de Alfonso de la Cierva y Osorio de Moscoso, XVII marqués de Poza, y de Ymelda Moreno y Arteaga, hija, a su vez, del VII conde de los Andes y de la XII marquesa de la Eliseda. Divorciados y con dos hijos, Duarte y Aldara.

Se rebeló al destino que su aristocrática familia le preparó. Hoy uno de los grandes empresarios del vino aunque antes fue famoso por su matrimonio con Isabel Preysler. A sus 79 años, sigue innovando

Hay otra vida y no es la nuestra, sí. Pero en esa parte rosa del mundo, unos deciden jugar a la ruleta rusa con el privilegio de haber nacido ungidos con títulos nobiliarios, tierras y posibles; y otros creen que ya que han tenido esa suerte hay que trabajársela y devolver a la sociedad parte de lo que les ha caído del cielo por familia. Carlos Falcó, marqués de Griñón, Grande de España, Marqués de Castelmoncayo, descendiente del Gran Capitán, ingeniero agrónomo, cofundador del Club Siglo XXI, presidente del Círculo Español del Lujo Fortuny, empresario, elaborador de vinos y aceites..., es de los segundos.

“En mi casa, durante la posguerra”, explica, “se hablaba muchísimo de la Guerra Civil. La generación de mis padres estaba totalmente traumatizada por el enfrentamiento. Yo tuve clarísimo que tenía que hacer algo para que este fuera un país mejor, para que hubiera más oportunidades, para que no se volviera a repetir ese escenario de las dos Españas. No renuncio a lo que soy, pero estas ideas han sido parte importante de mi motivación”.

Se rebeló ante el destino castrense que le tenían preparado sus progenitores –difícil cuando el apellido materno es Fernández de Córdoba– y para conseguirlo buscó la complicidad de su abuelo Joaquín. “Me había impresionado la almazara que había en su castillo de Malpica del Tajo y Valdepusa, la bodega con sus tinajas de barro..., pero creo que aún más que me dijera que todo se vendía a granel. Poco después le escribí desde el internado de Lecároz en Navarra, donde estudiaba, y le dije que si convencía a mis padres para que pudiera ser ingeniero agrónomo le ayudaría a mejorar el aceite y el vino, incluso a embotellarlos con el nombre de la propiedad”.

Lo consiguió. Estudió lo que quería en la Universidad de Lovaina (Bruselas). Y ese carácter tenaz, optimista e innovador ha marcado su biografía. También que su abuelo al fallecer le dejara en propiedad el Quinto Casa de Vacas, una parte de Valdepusa (en Toledo), con una casona rural del siglo XVIII y un terreno arcilloso-calizo que, según recoge Carlos Falcó en su libro *Oleum*, contenía un mensaje claro de su abuelo: “Te dejo la tierra con mejor suelo para vides y olivos para que puedas realizar tu sueño”. Hoy la casona, vivida, cómoda pero sin grandes lujos, repleta de fotos familiares y trofeos de caza, es uno de sus refugios favoritos. En la cuidada finca no hay edificios firmados por grandes arquitectos, pero sí rosales al comienzo de muchas de las hileras de ordenadas vides, porque son los primeros en detectar posibles plagas; riego por goteo; una bodega que fue la primera nave de crianza climatizada de España; controles electrónicos de humedad y una almazara antioxidativa, equipada con la última tecnología, de la que salen aceites que, como algunos de sus vinos, han obtenido prestigiosos premios y críticas.

Carlos Falcó, con 79 años y una presencia todavía imponente, se podía dar por satisfecho y mirar tranquilo sus posesiones tocado por uno de sus característicos sombreros, sentado en la terraza que da a la piscina pintada de amarillo por orden de un paisajista (“para que parezca un río. El azul es para Marbella”, explica riendo su propietario). Pero no, él desciende de un guerrero ilustre e igual que plantó ilegalmente vides de Cabernet Sauvignon desafiando a la legislación franquista o defendió las bondades de la democracia micrófono en mano por Extremadura en plena Transición (“me fichó Fraga pero me peleé con mis compañeros de candidatura el primer día porque eran todos unos ‘fachas’ tremendos”), ahora se lanza a una nueva aventura. Junto a su hija Xandra

Falcó realiza una ampliación de capital en su empresa –Pagos de Familia Marqués de Griñón S.A.– con nuevos accionistas para crecer y diversificar su producción. Padre e hija coinciden en lo importante de esta operación: “Lo único que hemos exigido es que la familia mantenga el control porque nadie cree en productos tan especiales como los nuestros si no están detrás quienes los han creado”. Xandra añade que “se trata de mantener la calidad y añadir potencial entrando en dos de las Denominaciones de Origen españolas más fuertes: Rioja y Rueda”.

Junto a su hija Xandra, realiza una ampliación de capital de su empresa con la única exigencia que siga siendo familiar

“Mi padre adora todo lo que suene a innovación”, afirma Xandra Falcó. “Es tan vital que yo digo que se ha debido caer en la marmita de Asterix”. Con 12 años en el negocio familiar, hoy Xandra – casada con Jaime Carvajal, presidente del banco EVO– se ha ganado la confianza de su familia y el derecho a ser la nueva consejera delegada de la renovada compañía. En su padre, que mantiene la presidencia, se nota el orgullo y la cercanía que tiene con sus cinco hijos, fruto de tres matrimonios, el primero con Jeannine Girod –madre de Manuel y Xandra–; el segundo con Isabel Preysler –rostro destacado de la prensa rosa y madre de Tamara–, y el tercero con Fátima de la Cierva –antropóloga, comprometida trabajadora social y madre de Duarte y Aldara–, de quien se separó oficiosamente en 2011, “aunque legalmente seguimos casados”, aclara Carlos Falcó. Conversador inagotable, explica que su padre, gran aficionado al mundo del arte y ayudante del rey Alfonso XIII, fue quien dio la idea para los primeros Paradores de Turismo. Se carcajea cuando rememora sus conversaciones en plena época de Franco con el entonces príncipe Juan Carlos: “Yo era totalmente demócrata y europeísta y le decía: ‘¡Sufragio universal, libre, directo y secreto!, que en Europa no van a admitir otra cosa”.

Tengo muy buena relación con mis ex y creo que la base es que dedico mucho tiempo a mis hijos”, reflexiona Falcó. Tampoco ha olvidado una cena con la actriz Margot Hemingway, en la casa que compartía entonces con Isabel Preysler. “Margot probó mi vino y dos semanas después me llama por teléfono y me dice que está en Marbella, en la clínica Incosol, al lado de Alexis Lichine, que era uno de los más famosos escritores de vinos en ese momento. Cogí un avión y ahora imagina la escena: ella en topless en una tumbona, Lichine en otra a su lado, y yo con traje, corbata, una botella en la mano y diciéndole que sería un honor que lo probara. Estaba a dieta, pero se llevó el vino, lo cató con su enólogo, el famoso Emile Peynaud, y a partir de ahí, todo cambió”.

También recuerda el primer día en el que se dio cuenta de la presión mediática, que no duda en calificar como horrible, que acompañó a su matrimonio con Isabel Preysler: “Ocurrió dos años antes de casarnos. Yo había inaugurado junto a Félix Rodríguez de la Fuente un espectáculo en el Safari de Madrid. Las tribunas estaban llenas de niños con sus profesores, y le dije a Isabel que si le apetecía que nos sentáramos a verlo. Yo no leía revistas del corazón, y sigo sin hacerlo, pero de repente comprendí el problema cuando profesores y niños se volvieron al unísono al vernos. Le pregunté: ‘¿Te conocen todos?’. Y ella sólo contestó: “Sí”.

Es buen momento para animarle a que defina a cada uno de sus hijos con un titular. Por primera vez, permanece en silencio después de cada nombre, pensativo y serio. Repasa mentalmente sus personalidades y va desgranando sus sentencias esperando acertar.

Manuel Falcó y Girod, gestor de Citibank para 54 países en Europa, Oriente Medio y África, considerado por Financial Times como uno de los 10 financieros más influyentes de Europa: “Es buen banquero y gran persona, que no es obvio”, afirma su padre.

Xandra Falcó, hija de Carlos Falcó.

Xandra, su mano derecha en la empresa familiar: “Energía, visión y.... ¿Puedo cambiar? Es el liderazgo femenino que necesitamos”.

Tamara, habitual de la prensa rosa como su madre, bloguera en ¡Hola! y colaboradora en el negocio de eventos que la familia mantiene en el Palacio El Rincón, en Aldea del Fresno, localidad

próxima a Madrid, donde también reside Carlos Falcó: “Tamara es dulzura, transparencia, alegría y sensibilidad”.

Duarte, estudiante, cazador, taurino, radical activista antiaborto. “Tiene 20 años”, dice de él su padre, “quiere hacer una start up, es muy inquieto, muy lector, un activista pródiga. Le dije desde el primer día que se metía en un avispero con el tema, pero... El verano pasado estuvo en Kenia y éste repite como cooperante en Camboya”.

Aldara, la pequeña, está a punto de cumplir 18 años, buena estudiante y una de las 25 jóvenes elegidas para la próxima edición de Le Bal des Debutantes en París, evento que la revista Forbes ha definido como la puesta de largo más exclusiva del mundo. De ella Carlos Falcó afirma: “Es superlista, práctica..., dice que quiere ser Nobel de Química. La han admitido en las cuatro universidades británicas a las que mandó solicitud. Pero se va a tomar un año sabático para terminar de aprender alemán. Ya habla muy bien inglés y francés. ¿El baile? Es una parte que no tiene nada que ver con el resto de su vida. Cuando me enteré, sólo pregunté: ‘Y eso, ¿cuánto va a costar?’”.

No debe ser sencillo mantener unida a una familia tan variopinta y viajera, pero Falcó afirma: “Tengo muy buena relación con mis ex y creo que la base fundamental es que dedico mucho tiempo a mis hijos”. Cambia de tercio y enlaza de nuevo con el vino: “También se trata de saber comunicarse, algo que hace muy mal España. Nosotros como empresa hemos decidido volcarnos en la innovación, en la tecnología, en la originalidad. En ser rompedores, que es lo que hice desde el principio”.

Se ríe sin tapujos cuando se le pregunta si puede ser ese el motivo de tres matrimonios fallidos: “A las mujeres les gusta la sensación de seguridad, y en cualquier proyecto empresarial de este tipo hay momentos difíciles, todas las travesías del desierto que quieras”. Y finaliza con el resumen de un desayuno en el que se encontraba un amigo. “Llegó Angela Merkel, la presidenta de Alemania, y dijo: ‘Como no tengo mucho tiempo, voy a dar tres cifras: Europa es el 7% de la población mundial, el 22% del PIB del mundo y el 50% del gasto en bienestar del Planeta, llámese medicina, educación, pensiones... Vosotros sois empresarios, periodistas..., dadle una vuelta y a ver cómo se mantiene eso’. Yo soy empresario y no puedo quedarme quieto”.



MARQUES DE GRIGNON



Guitián Godello

Guitián Godello Joven Blanco es un vino blanco de la D.O. Valdeorras elaborado por A Tapada. Este vino es un monovarietal de Godello.

La vendimia de las uvas de Guitián Godello Joven Blanco se realiza de forma manual. Tanto en la viña como posteriormente en la bodega se efectúan procesos de selección de los granos.

Tras la vinificación tradicional, Guitián Godello Joven Blanco efectúa una fermentación de unos dos meses en depósitos de acero inoxidable con levaduras autóctonas durante 2 meses.

Tras ser embotellado, Guitián Godello Joven Blanco reposa otros dos meses más antes de su comercialización.

El primer vino de A Tapada se elaboró en 1992. La bodega cuenta con 10 hectáreas de viñedo, principalmente de la variedad Godello, y produce unas 100.000 botellas.

Bodegas A Tapada está situada en la Finca A Tapada en Rubiá de Valdeorras (Orense) y elabora sus vinos blancos Guitián bajo la Denominación de Origen Valdeorras. La bodega es propiedad de los Hermanos Guitián y los enólogos de la bodega son Ana Martín y José Hidalgo.

Características Tipo de vino: Blanco sin Crianza

Estilo: Blanco Afrutado y Aromático

Bodega: Bodegas La Tapada

DO: Valdeorras Uvas: Godello País: España Región: Galicia

Maridajes: Mariscos, Sushi Ocasiones: Cena con Amigos, Almuerzo de Negocios

Temperatura de servicio: Entre 8°C y 10°C

Graduación: 13.0%

DO Valdeorras

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: GUITIÁN GODELLO

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ**: Limpio. **INTENSIDAD/COLOR**: Bien. **MATICES**: Amarillo verdoso. Pajizo. Contraste con Blanco - Pajizo

NOTA VISTA: 7 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Cítrico- Limón

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Excelente. **INTENSIDAD**: Muy Buena. **FRANQUEZA**: Buena. **CALIDAD**: Muy Buena. **PERSISTENCIA**: Muy buena. **ACIDEZ/AMARGOR**: Normal. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS**: Minerales. Sal. Limón.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Vino elegante. Equilibrio Nariz-Boca

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**: 81 / 100

MARQUÉS DE GRIÑÓN EL RINCÓN 2010



Pionero en España en la concepción de vinos de pago y la implantación de variedades foráneas, Carlos Falcó, Marqués de Griñón, apuesta ahora por el carácter fresco de las variedades mediterráneas (Syrah y Garnacha) que crecen en un rincón privilegiado del viñedo madrileño.

75 cl

País: España

Zona: Madrid

Color: Tinto

Varietal: Syrah, Garnacha Tintorera

Graduación Alcohólica: 15°c

Elaboración: Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente en frío de hasta 4 semanas. El mosto fermentó a temperatura controlada y se crió en barricas de roble francés Allier durante 10 meses.

El Rincón 2010 es un vino tinto de la D.O. Vinos de Madrid elaborado por Bodegas Pagos Marqués de Griñón. Este es un vino de coupage formado por las variedades Syrah (95%) y Garnacha (5%).

La uva procede de viñedos, que ocupan nueve hectáreas y fueron plantados en el año 2000, de la zona de Aldea de Fresno, en la Comunidad de Madrid. Ésta crece en un suelo de descomposición granítica, aunque el subsuelo es más bien arcilloso.

La vendimia se realiza de forma manual, eliminando previamente los racimos demasiado grandes y las hojas que estorban la iluminación de los mismos para asegurar una correcta maduración.

La uva se derraspa y se deposita con bombas peristálticas en los depósitos de fermentación. La maceración posterior dura hasta unas cuatro semanas.

Rincón 2010 se cría después por un periodo de diez meses en barricas nuevas o seminuevas de roble francés del Allier. Este vino ni se clarifica ni se filtra antes de embotellarse, por lo que se recomienda decantarlo antes de ser servido.

Consumo ideal: 2014 - 2022

Temperatura de servicio: De 16 a 18 °C

Decantar: Recomendamos decantar

Maridaje: Carnes rojas a la brasa, conejo, cordero a la brasa, embutido cocido.

AROMA: Aroma elegante, complejo, a frutas y flores (violetas), caramelo, con tonos minerales y ligeramente especiados.

SABOR En boca es persistente, complejo, muy equilibrado. De una tanicidad profundamente sedosa, muestra un persistente y equilibrado final en boca.

VITICULTURA Viticultura: (clima, suelos, exposición, rendimientos...) Se trata de suelos ácidos (pH 5.5) que están formados por arenas de descomposición granítica (cuarzo, feldespato y mica) sobre un subsuelo más arcilloso. Es interesante observar la manera en la cual el terroir de cada pago, granito meteorizado en contraposición a arcilloso-calizos en Dominio de Valdepusa, se refleja en la personalidad de nuestros vinos. La peculiaridad del suelo de El Rincón presta a sus vinos unas inconfundibles características de elegancia, que le otorgan un perfil más atlántico. El Rincón por su situación geográfica y por encontrarse a 485 metros sobre el nivel del mar se caracteriza por un

clima mediterráneo continental, con veranos muy secos e inviernos relativamente fríos (temperatura media anual de 12-16°, precipitación media de 450 mm./año, duración período de heladas unos 6 meses y período de sequías 3-4 meses)

VINIFICACIÓN: Vinificación por pagos. Fermentación y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 10 meses en barricas de roble francés.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C. ALCOHOL: 15.0

TIPO DE UVA: Syrah, Garnacha. CONSUMIR PREFERENTEMENTE: 2014 - 2020

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: EL RINCÓN 2010

VISTA – ASPECTO: Regular. LIMPIEZ: Turbio. INTENSIDAD/COLOR: Color muy oscuro, casi negro. MATICES: Ribete violeta. Lágrima muy densa, mancha la copa. Mucha capa.

NOTA VISTA: 6 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Poca. Matizar. FINURA O ELEGANCIA: MATICES AROMÁTICOS: Golpe de alcohol. Herbáceos – Pimiento verde. Tostados. Minerales. Fruta negra.

NOTA NARIZ: 18 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy buena. TANINOS: Punto astringente. ACIDEZ/AMARGOR: Equilibrado SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: equilibrado. Regaliz. Tostados. ¿Tiza?

NOTA BOCA: 46 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Cerrado. Se ha abierto rápidamente.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**: 70 / 100



VIÑEDOS MARQUÉS DE GRIÑÓN



SUMMA VARIETALIS 2010

63% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon y 14% Petit Verdot
Dominio de Valdepusa. 14.0c

El Summa Varietalis es un auténtico vino de coupage resultado del ensamblaje de las uvas Syrah (mayoritarias en esta añada), Cabernet Sauvignon y Petit Verdot de los viñedos más viejos del pago Dominio de Valdepusa. Un vino fresco y estimulante con una buena carga frutal y al mismo tiempo ligero, ideal para el disfrute.

Carlos Falcó, Marqués de Griñón -uno de los personajes más importantes del vino español- pasa el testigo a su hija Xandra para la elaboración de este tinto que incorpora las tres variedades que se cultivan en el Dominio de Valdepusa: Syrah, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot. Un vino moderno y con carácter, sin filtrar ni clarificar y criado durante 12 meses en roble Allier, que muestra el potencial del terruño toledano.

AROMA Aroma elegante, complejo, a frutas de bosque, con tonos minerales y especiados.

SABOR En boca es persistente, complejo, muy equilibrado.

VITICULTURA Los suelos del Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla que descansa sobre un subsuelo de piedra caliza. Se trata de un tipo de suelo básico, de excelente estructura, porosidad y drenaje, considerado desde hace siglos en Borgoña y otras zonas vinícolas de prestigio como ideal para la producción de grandes vinos.

VINIFICACIÓN Vendimia manual, seguida de despalillado y descarga por gravedad en los tanques de fermentación. Maceración prolongada hasta 4 ó 5 semanas y crianza en barricas de roble francés Allier nuevas y seminuevas, durante 12 meses, en una nave de crianza climatizada. El vino no es objeto de clarificación ni de filtrado.

SUGERENCIA DE ACOMPAÑAMIENTO Ideal para acompañar carnes y caza, arroces, pastas, quesos y otros platos de la gastronomía mediterránea.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: SUMMA VARIETALIS 2010

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ:** Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy bien. **MATICES:** + Rojo Picota. Ribete violáceo. Se nota Petit Verdot. Uva Sensación maduración por lo que aporta color e intensidad.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. Olor a Etanol. Baja intensidad. Subirá con tiempo. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Frutos rojos. Frambuesa. Torrefacto.

NOTA NARIZ: 21 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** CALIDAD: **PERSISTENCIA:** Muy buena. **TANINOS:** Signos bebiendo. **ACIDEZ/AMARGOR:** Poco. Petit Verdot. Sensación, Mora. Fruta madura. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Punto mineral al final. Frutos rojos. Evolucionan en boca. Más ácido y más astringente. Vino potente.

NOTA BOCA: 42 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno / Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Diferente a los vinos habituales. Puzzle de uvas. Vino potente con cierta astringencia.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA:** 70 / 100

Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa Cabernet Sauvignon, 2012-



Mucho antes de que la Cabernet Sauvignon se convirtiera en un lugar común entre los tintos españoles, Carlos Falcó, Marqués de Griñón, cruzó la frontera franco-española portando casi clandestinamente algunos clones de esta uva bordelesa, con la esperanza de que la variedad se adaptara bien al terruño de su propiedad toledana, el Dominio de Valdepusa. El Marqués se convirtió así en un viticultor visionario, y su vino en uno de los más importantes de España. Más de veinte años después, la Cabernet ofrece en Valdepusa un vino serio, de gran estructura, con un enorme potencial de guarda (entre 10 y 12 años). Es un vino para decantar y airear generosamente y servir a 16°, acompañando carnes rojas asadas.

Dominio de Valdepusa es una Denominación de origen (DO) cuya zona de producción se encuentra situada en el municipio de Malpica de Tajo en la provincia de Toledo (España).

El Dominio de Valdepusa es propiedad desde 1292 de la familia de D. Carlos Falcó, Marqués de Griñón y está situado en el término toledano de Malpica de Tajo. Dominio de Valdepusa es una singular explotación vitivinícola que ocupa una superficie de 50ha, que incluyen la viña original (14 ha) de cepas Cabernet Sauvignon plantadas en 1974. A partir de 1991, esta se amplía progresivamente con las variedades "Syrah" y "Petit Verdot" -ambas pioneras en España- y "Graciano". El paisaje de la viña incluye encinas (*Quercus Ilex*) de gran tamaño; bordean sus caminos cipreses, rosales e hileras de espliego (lavanda). Entre la casa y la bodega se ha plantado a partir de 2000 un jardín botánico que cuenta con más de trescientas especies, principalmente

"mediterráneas". La casa principal y la bodega del Dominio de Valdepusa se asientan en edificios históricos del siglo XVIII. La antigua Casa de Labor, que sirve hoy de centro de visitas, incluye una cocina de diseño avanzado, cuatro comedores y salas de cata con capacidad conjunta de hasta 120 personas, así como las oficinas de dirección del Dominio. El patio central, de clásica arquitectura toledana como el resto de la bodega, alberga un lagar inaugurado en 1995 por SS.AA.RR. el Príncipe de Asturias y la Infanta D^a Elena, en el que los visitantes pueden experimentar el sistema tradicional de pisado de la uva en época de vendimia.

Tiene una extensión de 42 ha. Obtuvo la calificación de denominación de origen en el año 2003.

Los suelos del Dominio de Valdepusa están formados por un estrato superficial de arcilla con un espesor de 30 a 50 cm, que descansa sobre un subsuelo de piedra caliza, fragmentada de 2 o más metros de profundidad, que se formó en el período cretácico. Se trata de un tipo de suelo básico (pH>8), de excelente estructura, porosidad y drenaje, considerado desde hace siglos en Borgoña y otras zonas vinícolas de prestigio como ideal para la producción de grandes vinos. Clima: Se trata de la región central de la península ibérica y dentro de la franja con mayor insolación de Europa (3000 horas/año). Su clima es continental, con contrastes marcados entre los veranos, secos y calurosos, y los inviernos fríos, sino también entre la noche y el día en cada estación. La temperatura media es de 17°C, cayendo a 5°C en invierno y elevándose a 26°C en verano. Las precipitaciones alcanzan un promedio de unos 450 mm. Los viñedos están situados en torno a una altura media de 490 metros sobre el nivel del mar.

Vinificación por pagos. Fermentación y maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Crianza durante 12 Meses en barricas de roble francés.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: CABERNET SAUVIGNON 2012

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ**: Limpio. **INTENSIDAD/COLOR**: Excelente. **MATICES**: + Rojo Picota.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha – Luego pierde. **FINURA O ELEGANCIA**: Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS**: Frutos rojos maduros. Mora. Tostados.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. **INTENSIDAD**: Excelente. **FRANQUEZA**: Muy buena. **CALIDAD**: **PERSISTENCIA**: Normal. Buena. **TANINOS**: Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR**: Nulo. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS**: Violeta. Cacao. Cuando evoluciona: Matices florales.

NOTA BOCA: 52 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

NOTA FINAL: **VISTA+NARIZ+BOCA**: 81 / 100



BODEGA Y VIÑEDOS DE MARQUÉS DE GRIÑÓN

Michel Saunier recogió las fichas de Cata de los Vinos, siendo el portavoz de la mesa quien exponía los datos anotados en la misma.

Volvió a comentar que los Vinos de Marqués de Griñón que hemos catado en esta Reunión, son Vinos de Autor, de Pagos, de los viñedos del Dominio de Valdepusa en Toledo. Como dice Carlos Falcó: “Nosotros como empresa hemos decidido volcarnos en la innovación, en la tecnología, en la originalidad. En ser rompedores, que es lo que hice desde el principio”.

Para terminar su conferencia agradeció a los presentes la atención de su explicación y la de los portadores de las mesas donde se habían realizado las Catas.



Agradeció igualmente a Mari Mar Lanziego y su hijo Iker, el chef en los fogones, los platos ofrecidos para combinar con los vinos degustados.

El secretario expone el Menú que hemos degustado en el Restaurante Lanziego:

RESTAURANTE LANZIEGO

APERITIVO:



Crema de Calabaza con Ravioli relleno de queso

MENÚ:



ZAMBURIÑAS encebolladas y gratinadas con salsa



BERENJENA rellena de verduras y carne



Lomo de Merluza al horno con vinagreta a la oliva vírgen y verduras fritas



PICHÓN asado al punto, con mermelada, moras y frambuesas

POSTRE:



SOUFFLE Alaska flambeado con Armagnac



ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN





Mari Mar y su hijo Iker, chef de Lanziego