



Cofradía del vino

El Tanino

COPRADÍA DEL VINO

EL TANINO



VISITA DE LA COFRADÍA EL TANINO

BODEGAS MARQUÉS DE ARVIZA

28 febrero 2016



Fuenmayor es un municipio de la comunidad autónoma de La Rioja (España). Se sitúa entre el río Ebro y la carretera N-232, junto a la línea de ferrocarril Castejón-Bilbao, lo que la sitúa en un lugar estratégico que ha propiciado su desarrollo. También es conocido como "*Fuxu*" o "*Fuchu*" por los jóvenes fuenmayorenses y de pueblos cercanos.

Fuenmayor es citada por primera vez en el siglo XI, en un documento en el cual la reina Estefanía de Foix cedía esta localidad y otras al Monasterio de Santa María la Real de Nájera. Pero restos celtibéricos y romanos indican que ya estaba habitada con anterioridad, y sabemos que el asentamiento se erigió en el territorio que llamaban Varía o Varegia, tierras conocidas y citadas en tiempos de los cónsules. En el año 567 fue sometida junto con Nájera y su zona de influencia por el rey goda Leovigildo.

En el siglo XVII sus vecinos compraron la independencia a la localidad a la que pertenecían, Navarrete, por 6.600 ducados. Su despegue económico acaeció en el siglo XIX, con la construcción de grandes bodegas.

En Fuenmayor se sitúan hasta 25 bodegas pertenecientes a la Denominación de Origen Calificada Rioja, algunas que gozan de gran fama y prestigio a nivel internacional. También existen industrias madereras y de cerámica.

El municipio, que tiene una superficie de 34,29 km², cuenta según el padrón municipal para 2014 del INE con 3156 habitantes y una densidad de 92,04 hab./km².





IGLESIA DE SANTA MARÍA



EDIFICIO DE LA REAL JUNTA



AYUNTAMIENTO



FUENMAYOR VISTA



VIÑEDOS BODEGA MARQUÉS DE ARVIZA

El día 28 de febrero antes de la visita a Bodegas Marqués de Arviza llegamos a Fuenmayor, después de haber tenido que desviarnos de la Autovía A15, por carreteras secundarias hasta Pamplona, por nieve y dos camiones cruzados. En Fuenmayor hicimos una parada “técnica” en La Taberna para tomar un “ligero” refrigerio:



Vino: Dominio de Nobleza Crianza 2011, en botella Magnum

Croquetas de jamón ibérico

Morcilla de arroz a la brasa con pimientos de Lodosa

Embutido de cordero en lonchas fritas en sartén y Alegrías de Rioja

Tortilla de bacalao con pimientos verdes

A continuación nos trasladamos a Bodegas Marqués de Arviza

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de febrero de 2016 se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de Febrero. En esta ocasión se ha celebrado en Bodegas Marqués de Arviza en Fuenmayor, donde hemos visitado la Bodega y hemos catado sus Vinos.

Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a los asistentes y presentó al propietario y director de la Bodega, Antonio Ruiz Clavijo, los asistentes a la visita; socios, familiares e invitados de la Cofradía del Vino El Tanino, que se reseñan a continuación:

José María Benavente, Michel Saunier, acompañado de María Arbenoitz. Jesús Rodríguez, Angel María Rodríguez, acompañado por Corinne Andrés. Susana Etxarri, Joseba Landa, acompañado de su hermano Jon Landa y Tomás Olazábal. Juani Lizaso, acompañada de Dolores Ganzaráin y Pilar Aztiria. Virginia Albillos, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Ángel Varona, acompañado de Ana Errazquin, Antonio Faundez y Esperanza García.

Continuó exponiendo que la visita a Bodegas Marqués de Arviza corresponde a la Reunión de Capítulo del mes de febrero y que en esta ocasión, ha sido nuestro director técnico Michel Saunier quien ha contactado con el gerente de la bodega para la celebración del Capítulo.



Antonio Ruiz presenta Bodegas Arviza:

“Bodegas Marqués de Arviza está situada en el corazón de La Rioja, es una de las bodegas más antiguas de la denominación. Sus instalaciones datan de 1874 y se levantan sobre más de 500m de calados de los siglos XVI y XVII.

Tras años de inactividad y una gran obra de rehabilitación, hoy Marqués de Arviza abre sus puertas al público para mostrar la autenticidad de los calados que la convierten en un lugar mágico donde poder descubrir la historia del Rioja.

Este proyecto familiar ofrece la experiencia y una completa dedicación en su trabajo obteniendo unos vinos que destacan por su intensidad aromática y elegancia en boca.

Tras una minuciosa labor de rehabilitación, respetando el origen de los edificios, Marqués de Arviza abre sus puertas al enoturismo para demostrar los secretos de la elaboración de vinos de alta gama y la magia que se respira en cada rincón de la cueva. “Sumérgete en sus profundidades y volverás al pasado”.

Sumergirse en las profundidades es volver al pasado. La visita comienza en la planta de elaboración, donde se da a conocer cómo llega la uva a la bodega y cuál es el proceso hasta obtener un vino.

Después pasaremos a la sala de barricas donde iremos desvelando los pequeños misterios que entraña la crianza en un gran calado. A continuación, visitaremos el botellero ubicado bajo el monte, donde descansan nuestros vinos a la espera de su salida al mercado.

Tras este recorrido comenzaremos a soñar. Nos adentraremos en la tierra y nos sumergiremos en la historia de “El Rioja”. Pasearemos por los calados de los siglos XVI y XVII en los cuales encontraremos rincones que nos confirmarán la existencia pasada de una gran bodega.

Es la tercera bodega más antigua de la D.O. Ca. Rioja, y también es muy innovadora, ya que, por ejemplo y tras una minuciosa labor de rehabilitación, abre las puertas al enoturismo. Con este programa que ahora ofrecen, las catas comentadas de sus vinos de autor, sus menús maridados a medida y las visitas guiadas por sus calados originarios de los siglos XVI y XVII permiten al visitante descubrir la magia, la cultura y la historia de una de las zonas vinícolas más prestigiosas del mundo. Y es que esta bodega, situada en Fuenmayor, en plena Rioja Alta, y a 10 minutos en coche de Logroño, Marqués de Arviza es sin duda una de las bodegas más especiales de la Denominación y, probablemente, de España. Veamos por qué.

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. Pero su encanto, al estilo de las grandes *maisons* de Reims y Epernay, reside en su interior, con un legado subterráneo de una riqueza de la que no advierte su modesta fachada. Y es que 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.

Tanto las naves de guarda como el cementerio de botellas de Marqués de Arviza se hallan enterrados a más de 12 metros de profundidad, en calados de sillería donde aún hoy puede verse la firma de sus canteros y que indican que se utilizaron piezas de calzadas romanas para construirlas. Entre sus salas, una antigua capilla cristiana, dos lagos de azulejo de vidrio donde antaño se elaboraba el vino o excavaciones que permiten al visitante descubrir la generosa composición del *terroir* riojano.

Sumergirse en sus profundidades es volver al pasado y comprender una manera de vivir, la de la gente de Fuenmayor, que ocupaba la mayor parte del año en sus viñedos y aprovechaba el frío para construir sus bodegas y calados. Así, cada uno de los arcos de media punta que componen los pasadizos, representa un invierno de trabajo y dedicación y constituyen una joya única del patrimonio artístico y cultural riojano, además de proporcionar las condiciones de temperatura y humedad idóneas para la maduración de sus vinos. Vinos que devuelven al visitante el presente de Rioja con un estilo moderno y actual y que componen una amplia gama que comprende las etiquetas Marqués de Arviza Crianza, Marqués de Arviza Reserva, Marqués de Arviza Gran Reserva y el vino de pago El Tractor.





Marqués de Arviza dispone de 38 hectáreas de viñedo propio, con cepas viejas de 70 años de edad de las variedades Tempranillo, Graciano y Garnacha.

Los viñedos se encuentran en los alrededores de Fuenmayor donde el microclima continental beneficia la completa maduración de la uva para su vinificación. La vendimia se realiza manualmente en cajas de 15 kg. Pasando después por unas mesas de selección manual donde se separa racimo a racimo la uva no deseada, para después seguir el proceso de vinificación en depósitos de hormigón y terminar el ciclo de envejecimiento en barricas de roble francés y americano.

El resultado son vinos de alta calidad que destacan por su alta intensidad aromática y elegancia en boca”.





Una vez finalizada la visita pasamos al salón comedor, donde se realizó el aperitivo y la cata de los tres vinos tintos:

Marqués de Arviza Crianza,
Marqués de Arviza Reserva
Marqués de Arviza Selección Especial



Los vinos que se sirvieron en la comida:



Cauto 2013

Denominación de origen: D.O. Rueda.

Tipo de vino: Vino blanco elaborado con la variedad verdejo.

Variedades de uva: 100% Verdejo.

NOTA DE CATA:

Nota de cata:

Visual: Color amarillo pajizo con reminiscencias verdosas, que denotan juventud. Limpio y brillante.

En Nariz: Alta intensidad aromática, característica de la variedad. Nos ofrece una agradable mezcla de frutas tropicales con hierba fresca e hinojo.

En Boca: Amplio, untuoso, equilibrado y fresco. Su final nos da unas notas ligeramente amargas, que dotan de elegancia al vino. Es largo y persistente en el tiempo y su retrogusto nos vuelve a recordar sobre todo el carácter tropical de esta variedad.

Temperatura de consumo: 8° - 9° C

Grado Alcohólico 12,5%

Maridaje: Moluscos, mariscos cocidos, pescados blancos, pasta fresca y verduras al vapor.



Marqués de Arviza Crianza

Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja.

Tipo de vino: tinto Crianza.

Variedad: 100% Tempranillo.

PROCEDENCIA DE LA UVA:

Viñedos: propios. Rendimiento medio: 40 HL/ Ha.

Vendimia: vendimia manual con selección de los racimos en viñedo y en la entrada a bodega mediante mesa de selección.

Vinificación: tradicional con despalillado 100%.

Fermentación controlada entre 25° y 28° C. Maceración con hollejos durante 16 días.

ENVEJECIMIENTO:

Barrica: 12 meses en barrica bordelesa de roble francés y americano.

NOTA DE CATA:

Color: Rojo-rubí de intensidad media-alta; limpio y brillante.

Aroma: Intenso. Ligeras notas lácticas, frutos rojos y especias. Muestra un buen desarrollo de los aromas secundarios de la crianza (vainillas, cacao, torrefactos) proporcionando un buen equilibrio y persistencia.

En boca: Se muestra sabroso, bien armado y con taninos maduros en buen equilibrio con acidez-alcohol. El carácter frutal domina ligeramente sobre los sabores de tostados, torrefactos, cacao y vainillas, dotándole de una complejidad muy interesante.

RECOMENDACIONES:

Platos recomendados: cocidos y legumbres, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofados, caza, quesos y paté.



Marqués de Arviza Reserva

Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja.

Tipo de vino: Tinto Reserva.

Variedad de uva: 90 % Tempranillo y 10 % Garnacha.

Vendimia: Vendimia manual con selección de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias.

Vinificación: Tradicional con despalillado 100%.

Fermentación alcohólica durante 8 días con levadura seleccionada (*Sacharomyces cerevisiae*) y control de temperatura entre 28° y 30° C. Maceración post-fermentativa con los hollejos durante 14 días. Remontados enérgicos dos veces al día hasta terminar la fermentación. Durante la maceración se disminuye la frecuencia de remontados, según avanza el proceso, para evitar la extracción de caracteres vegetales y amargos.

ENVEJECIMIENTO:

Barrica: 24 meses en barrica bordelesa de roble francés.

Botella: Mínimo 12 meses en botella.

NOTA DE CATA:

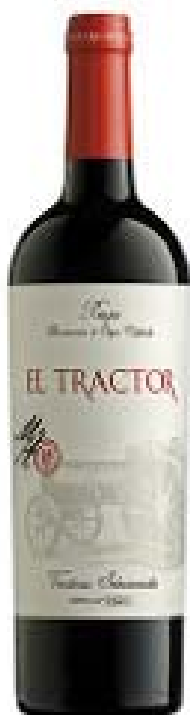
Color: Rojo rubí-teja brillante y de buena capa.

Aroma: Intenso, complejo y cálido en nariz, con elegante bouquet de crianza y amplia gama de sensaciones bien conjuntadas percibiéndose las notas de fruta fresca y madura combinada con toques de especias, vainilla y tostados.

En boca: Bouquet aterciopelado complejo y pleno, desarrollando con fuerza notas de frutos rojos bien maduros. Buena estructura y equilibrio tánico proporcionando una estructura potente y elegante. En el retrogusto se aprecian con fuerza las notas de torrefactos, vainilla y ligeros toques balsámicos sobresaliendo las sensaciones de frutos rojos. Final largo y persistente.

RECOMENDACIONES:

Platos recomendados: carnes rojas, asados, cocidos y todo tipo de caza, quesos curados y foie.



Marqués de Arviza El Tractor 2007

El Tractor 2007 es seguramente su vino más especial, un vino de pago procedente de los viñedos más antiguos de la bodega. Se trata de un ensamblaje de tempranillo (75%) y graciano (25%), con las cualidades de los grandes riojas, pero trascendiendo la tipicidad de la zona con un rico y singular recorrido aromático. Procedente de los viñedos más antiguos de la bodega en Rioja Alta, ubicados en las fincas La Dehesa y La Muela, y resultado de la vendimia manual y de una doble selección de la uva en campo y en bodega, El Tractor 2007 marca la diferencia con un alto porcentaje de graciano, poco habitual en los vinos de alta gama. Esta variedad, que toma su nombre de la "gracia" que aporta al ensamblaje, confiere al vino mayor longevidad, color, frescura y una personalidad diferencial, que presenta las cualidades de los más grandes vinos riojanos pero en un estilo absolutamente moderno y rompedor.

Tras 14 meses de reposo en barricas nuevas de roble francés, el vino presenta un atractivo y profundo color granate oscuro con notas violetas y un aroma intenso, complejo y nítido, superando la mera tipicidad local con sutiles matices de fruta negra, especias (nuez moscada y canela), tostados, cacao, tinta china y madera quemada que lo diferencian de clasicismo de la zona. La entrada en boca es amplia, amable y sedosa, con un buen volumen soportado por taninos muy sabrosos y maduros. Redondo, pero equilibrado, ofrece un final largo, ligeramente mineral, con notas madera de nobles (cedro) y mucho carácter. Un final que queda en el recuerdo e invita a repetir espacio.

Buque insignia de la bodega, El Tractor 2007 es el resultado del carácter de sus uvas y de su cuidada elaboración y crianza. En definitiva, un vino muy especial que debe su nombre a un recuerdo familiar: al abuelo de Antonio, pionero en introducir los primeros tractores en la zona y miembro de una saga de viticultores apasionados y entregados que ha llegado hasta la quinta generación.

Denominación de origen: D.O. Calificada Rioja.
Tipo de vino: Tinto con barrica.
Variedades de uva: 75% Tempranillo y 25% Graciano.

PROCEDENCIA DE LA UVA:

Viñedos: Propios.

Vendimia: Manual con doble selección en campo y en bodega mediante mesa de selección (racimos y granos).

Vinificación: Fermentación 10 días con dos remontados diarios. Elaboración tradicional, 100% despalillado. Control de temperatura entre 28° y 30° C.

Maceración con hollejos durante 14 días, los 8 primeros días, dos remontados diarios; a partir de entonces se reduce la frecuencia de los remontados, terminando con un remontado suave cada dos días.

Fermentación maloláctica: en barrica.

ENVEJECIMIENTO, ESTABILIZACIÓN:

Barrica: 14 meses en barrica bordelesa nueva de roble francés (90%) y americano (10%).

Trasiegos cada 6 meses.

NOTA DE CATA:

Color: De aspecto muy atractivo, presenta una alta intensidad de capa, con color rojo picota y matices violetas.

Aroma: Aroma intenso a frutas rojas y negras maduras acompañadas de notas florales y aromas lácteos perfectamente integrados con notas de sotobosque, caramelos de crema y cacao.

En boca: Profundo en boca, equilibrado y con alto contenido en taninos nobles. Retrogusto con fruta negra marcada. Amplio y largo.

PRESENTACIÓN:

Botella: Bordelesa Troncocónica de 75 cl. Y 730 gr. De peso; de color Antic con filtro de radiación U.V.

Corcho: Corcho de 49 mm. De longitud y 25,5 mm. De diámetro, lavado y esterilizado. 100% natural, de densidad media de 180 gr. y máxima calidad.

Etiqueta: Papel reciclable con tintas ecológicas (sin metales pesados).

Platos recomendados: Cocidos y legumbres, carnes rojas y blancas, asados castellanos, estofado, caza, quesos y paté.



El presidente, director técnico y secretario del Tanino, agradecieron a Antonio Ruiz la visita guiada, con las explicaciones de cada apartado, la autenticidad de los calados que convierten a Bodegas Marqués de Arviza en un lugar mágico donde poder descubrir la historia del Rioja, donde la “magia” reside en su interior, con un legado subterráneo de una riqueza de la que no advierte su modesta fachada. Y es que 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 que hemos tenido el placer de visitar.

Agradecen igualmente a los asistentes: socios, familiares e invitados la atención que han prestado a

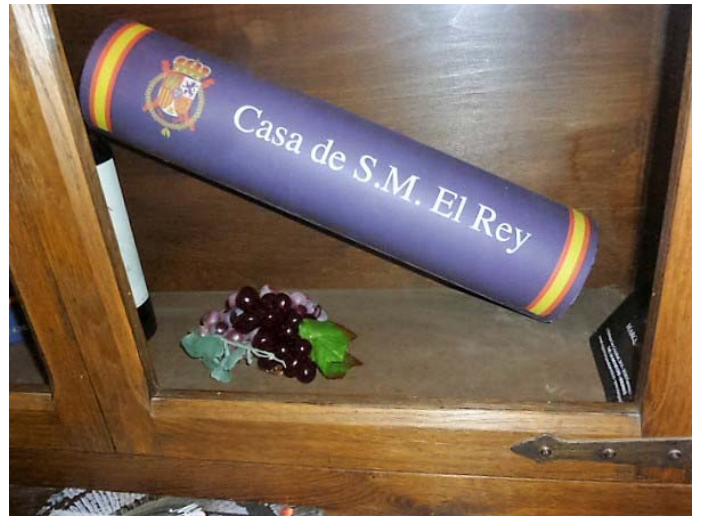
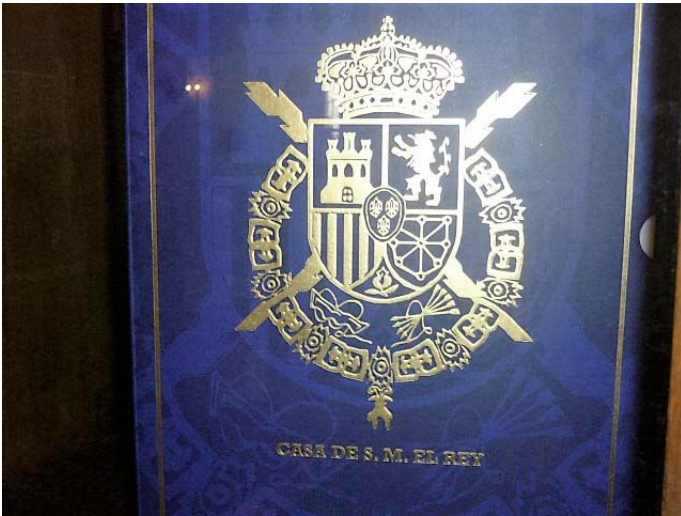
la dedicación que Antonio ha tenido con todos.

A continuación pasamos a degustar un menú típico riojano que el secretario dará cuenta en el reportaje, para que los socios, que en esta ocasión no han podido asistir, comprueben la “magia” de esta bodega, de la cual recordaremos.

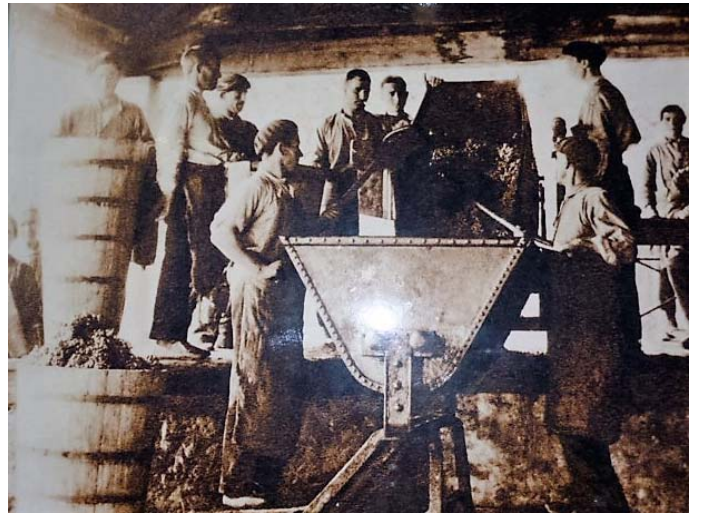


- Ensalada de Tomate
- Croquetas de jamón serrano
- Patatas a la riojana con guindillas
- Carrilleras al vino tinto
- Queso con nueces y membrillo





La Casa Real consume los vinos de Bodegas Marqués de Arviza.



Dos ilustraciones antiguas de la vendimia y el volcado de la uva para ser prensada, en Bodegas Marqués de Arviza.

Fuenmayor, 28 de febrero de 2016.