



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Ciclo marzo 2016



Bodegas OSTATU



Samaniego Rioja Alavesa

Donostia, 31 marzo 2016

Samaniego es un municipio de España perteneciente a la provincia y territorio histórico de Álava, en la comunidad autónoma del País Vasco. Samaniego siempre se ha destacado por su hospitalidad para con quienes desde las más diversos lugares, tanto nacionales como del extranjero, se han desplazado para conocer y disfrutar del pueblo y su entorno, y de poder degustar sus vinos, sin olvidar su gastronomía.



Esta villa cuenta en la actualidad con diversos servicios, buenos accesos por carretera y todas las comodidades posibles para disfrute de los visitantes

La capital de la comarca de la Rioja Alavesa, Laguardia, está 10 km en dirección este. La capital provincial, Vitoria, se sitúa a 45 km y la ciudad de Logroño, capital de La Rioja, está a 26 km.

El pueblo más cercano es Villabuena de Álava, a 3 km.

Samaniego perteneció a Laguardia como cabeza del llamado Tercio de Samaniego, integrado por Villabuena, Baños de Ebro, Elciego, Navaridas, Leza, Párganos y Berberana. Fue en 1668 cuando obtuvo el título de villa.

La importancia del pueblo radicó en su ubicación militar transfronteriza. Era la avanzada de las fortificaciones de la plaza fuerte de Laguardia en el extremo occidental en su frontera con la Sonsierra. De las murallas y los castillos de antaño sólo queda hoy un torreón circular junto al que posteriormente se construyó el templo actual. Su posición transfronteriza atrajo a diversas familias de abolengo, de entre las que destacarían especialmente los Samaniego y los Fernández de Berrueco.



Ermita de La virgen del Valle Edificada en las afueras del pueblo, el edificio actual, rectangular y muy sencillo, se construyó a finales del s XVII, concluyéndose sus obras en el año 1691.

De forma rectangular y de apariencia sencilla, tiene tres retablos, dos de ellos del Barroco decadente, así como una representación de la Virgen del Valle de principios del XVII.

Ermita del Cristo

La Iglesia del Cristo estaba edificada en la parte superior de la montaña hasta que la derribaron en 1731. Entre 1755 y 1764 se restauró en las Estribaciones de la Cordillera de Cantabria, a unos dos kilómetros de la

localidad. Edificada de manera sencilla, es de forma rectangular y en el exterior luce una pequeña espadaña con campana.

Destaca el retablo y su relieve del ático representando la Piedad, de fines del XVI o principios del XVII. En 1978 le prendieron fuego y se reedificó de nuevo en 1993. En la sacristía se conservan unas sacras con marcos estilo imperio.

En su interior alberga un refugio con plaza para 12 personas. Según la tradición, al portar la imagen de Cristo en procesión hacia el pueblo, se reaparecía milagrosamente.



Iglesia de Nuestra señora de la Asunción

De las postrimerías del Barroco, la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción data de la segunda mitad del siglo XVI. Con planta de cruz latina, de una sola bóveda estrellada y con dos tramos de dimensiones desiguales, crucero y cabecera, donde hay singulares pinturas.

Construida junto a la antigua fortificación, se adosa al único torreón que subsiste y por este motivo el coro, último tramo del templo, es más estrecho.

Destaca el retablo mayor de estilo churrigueresco y especialmente escenográfico. Consta de grandes columnas salomónicas trepadas de parra, guirnaldas y una rica decoración de motivos vegetales.

Samaniego es una de las localidades más emblemáticas de la Rioja Alavesa, región que tradicionalmente ha sido productora de vinos.

Esta zona ha vivido en los últimos años un gran auge motivado por el interés turístico del vino, son numerosas las personas que se desplazan hasta aquí cada fin de semana para recorrer las bodegas y conocer estos pueblos de gran belleza.

La Rioja Alavesa es un área geográfica muy diferente al resto del País Vasco, aquí predominan los días soleados sobre los lluviosos por lo que el paisaje resultante es también distinto.

La Rioja Alavesa es una de las siete comarcas o cuadrillas en las que se divide el territorio de Álava, está separada al norte del resto de la provincia, mediante la Sierra de Cantabria y la Sierra de Toloño, mientras al sur, el río Ebro hace de límite con la comunidad autónoma de La Rioja.

Estas tierras durante la época medieval pertenecieron al Reino de Navarra, más tarde fueron tomadas por Castilla en el S. XV después de las guerras disputadas entre los dos reinos.

Rioja Alavesa es una comarca de carácter propio y original. Asociada desde siempre al mundo del vino, esconde un variado patrimonio que abarca desde antiguos dólmenes de más de 5.000 años hasta las construcciones más vanguardistas.

En sus pueblos se puede disfrutar de recintos amurallados, numerosos edificios barrocos blasonados, o un patrimonio religioso digno de mención. Entre los pueblos más conocidos destacan Laguardia, declarada Conjunto Monumental, se encuentra a tan sólo 10 Km de distancia. Ofrece un conjunto urbano medieval rodeado de murallas, casas señoriales como la del fabulista Samaniego, la casa de la Primicia y el Pórtico de la iglesia de Santa María del siglo XIV que conserva la policromía posterior. Elciego. En Navaridas, se encuentra el Centro de Interpretación del Yacimiento del Alto de Castejón. La atractiva villa de Labastida es otro de los lugares a tener en cuenta. Así mismo La Ruta del Vino de Rioja Alavesa aglutina gran parte de las posibilidades turísticas de la zona.

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 31 de marzo de 2016 se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de Marzo. En esta ocasión se ha celebrado en el Restaurante Kaskazuri de Donostia.

Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a los asistentes y presentó a Mariasun Saenz de Samaniego, propietaria, junto a su familia, de Bodegas Ostatu, en Samaniego, Rioja Alavesa.

Comenzó exponiendo que junto al secretario Jesús Rodríguez, habían visitado la Bodega en fechas recientes, habiendo tenido la oportunidad de disfrutar de un bello paraje de Rioja Alavesa, al pie de la Sierra de Cantabria. Visita a Bodega, que junto a su hermano Gonzalo, nos enseñó todas las dependencias de la bodega y catamos unos buenos vinos, que hoy se degustarán y catarán en la presente Reunión.

Pasa la palabra al secretario para que exponga los asistentes a la Reunión y a continuación pasamos la palabra a Mariasun Saenz.

ASISTENTES:

José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel María Rodríguez, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, Manu Carrasquedo, acompañado de su esposa Rosa Benito, Angel Varona, Miquel Egurza, Susana Arregui, Fernando Gago, Raquel Rodríguez, Imanol Aguirre, Juan Ramón Aguirre, comercial de Solbes.

Mariasun Saenz saluda a los asistentes y comienza a exponer Bodegas Ostatu:

BODEGAS OSTATU

En un bello paraje de Rioja Alavesa al pie de la Sierra de Cantabria, en la villa de Samaniego, uno de los quince municipios que forman esta comarca alavesa, se encuentra esta hermosa bodega con aspecto de mansión señorial rodeada de viñas.

Los viñedos están distribuidos por distintos términos de la zona, con una extensión aproximada de 34 hectáreas. Se trata de un viñedo de calidad constituido en un 75% por cepas viejas poco productivas siendo el 20% restante fruto de nuevas plantaciones. Las variedades de uva son las típicas de la zona, 85% tempranillo, 10% Viura y Malvasia y un 5% de Graciano y Garnacha.

La antigua bodega data del Siglo XVI, y allí se llevó a cabo la elaboración hasta 1988. En este año, se construyó la nueva bodega en una casa solariega del Siglo XVIII, que cuenta con naves de elaboración de nueva construcción, y una nave de crianza con 425 barricas, 100% roble francés de nueva adquisición.

Ostatu todavía hoy mantiene el sabor y la filosofía de las empresas familiares donde las decisiones tienen que ver con el sentido común, y no con imposiciones de la industria, conjugándose armoniosamente la técnica y la tradición, la experiencia cosechera de los abuelos con la enología de vanguardia.

El buen trabajo que se realiza en Ostatu, meticuloso tanto en viñedo como en la bodega, se hace evidente en todos los vinos de su gama, el exclusivo Gloria de Ostatu, el balsámico Laderas del Portillo, en el elegante Selección y los expresivos tintos de crianza y reserva. Siendo todos ellos consecuencia de un trabajo inteligente y respetuoso con el medio natural.

En OSTATU, familia, viñedos propios y respeto a las prácticas tradicionales son los pilares que rigen el día a día, nuestra forma de trabajar y de elaborar nuestros vinos.





Durante varias generaciones, los miembros de la familia Sáenz de Samaniego se han dedicado a la viticultura. De hecho, hay constancia de la vinculación con el viñedo desde el S. XVI, donde sus antepasados utilizaban una bodega ubicada en el barrio de Matarredo con calados subterráneos excavados en la roca.

Esta misma forma de elaborar vinos es de la que han sido testigo con su abuelo y más tarde con sus padres, Doroteo y M^a Asunción. Ellos fueron los que a finales de los años 60, aunando un fuerte compromiso con el trabajo, una incipiente visión de futuro y una decisión constante apostaron por la comercialización de sus propios vinos, construyendo la nueva bodega, donde se encuentran hoy, anexa al edificio señorial construido en el S.XVIII como venta – posada en el camino entre Laguardia y Vitoria.

Hoy cuatro de los seis hijos de Doroteo y M^a Asunción (Gonzalo, Ernesto, Mariasun e Iñigo), que desde el año 2000 y de una forma gradual, se han hecho cargo de la bodega. Su forma de trabajar viene determinada por la unión de la mejora continua, del sentido común y de un profundo respeto por las prácticas sostenibles.

Dentro de esta filosofía hemos apostado por la calidad de nuestros vinos sacando al mercado vinos singulares – como Gloria de Ostatu o Laderas de Ostatu – y ampliando la gama de vinos jóvenes y envejecidos, denominados sensatos. Vinos con estilo, que no sólo se elaboran en la bodega, sino que empiezan a gestarse en el propio viñedo fruto de la influencia del microclima de Rioja Alavesa y de las características de los suelos en los que se asientan nuestros viñedos, nuestro “terroir”.

En OSTATU tienen una forma de entender el vino y la vida centrada en la búsqueda de la excelencia a través del equilibrio entre el ayer y el hoy, sin estar pendientes de modas. Esta filosofía no sólo se puede comprobar en su estilo de trabajo o en su bodega, si no que está presente en cada uno de sus vinos.

VINOS SENSATOS

Sensato: con buen juicio, prudente y con madurez.

Así podemos describir nuestros tres vinos jóvenes, el crianza y nuestro reserva que representan las elaboraciones características de los vinos en Rioja Alavesa, su identidad.

- OSTATU BLANCO
- OSTATU ROSÉ
- OSTATU TINTO
- OSTATU CRIANZA
- OSTATU RESERVA

VINOS SINGULARES

Singular: muy particular, diferente al resto y llamativo.

Es la mejor definición para estos vinos con personalidad propia procedentes de viñedos únicos.

- SELECCIÓN DE OSTATU
- LORE DE OSTATU
- LADERAS DE OSTATU
- GLORIA DE OSTATU



Hermosa bodega con aspecto de señorial mansión rodeada de viñas. La antigua bodega, que data del siglo XVII, dio paso en 1988 a la actual, una casa solariega del siglo XVIII dotada con naves de elaboración de nueva construcción.

Sus viñedos están distribuidos por distintos términos de la comarca de Rioja Alavesa, con una extensión aproximada de 33 hectáreas. De ellos se obtiene prácticamente toda la uva que se utiliza para la elaboración de sus vinos. En esta bodega se conjugan armoniosamente la técnica y la tradición, la experiencia cosechera de los abuelos y la enología de nuestros tiempos, dando como resultado un producto de alta calidad, producido artesanalmente y

mimado de principio a fin.

Muestra de este buen hacer, su vino “Gloria de Ostaty 2003” ocupa el puesto 76 en la lista de los mejores vinos del mundo editada en 2008 por la prestigiosa revista norteamericana Wine Enthusiast.

El resto de vinos que conforman su amplia oferta son comercializados bajo las marcas “Ostatu” (blanco joven, tinto joven, crianza y reserva), “Mazarredo de Ostatu” (crianza) y “Ostatu Laderas del Portillo” (vino de autor).



VISITA BODEGAS OSTATU



Gonzalo y Mariasun Saez de Samaniego nos enseñaron la Bodega, desde la señorial mansión en superficie; recepción, oficinas, depósitos de inoxidable, depósitos de madera de roble, embotellado, y en las dependencias soterradas, las secciones de barricas de roble francés, donde el vino se hace crianza y reserva antes de pasar a la botella.





VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN DEL TANINO 31 MARZO 2016



LORE DE OSTATU 2013

“Reivindicando lo de antaño”

Vino blanco fermentado en cuba de roble durante 6 meses. Elaborado con igual cantidad de Viura y Malvasía procedentes de un viñedo muy especial, Valcabada, de 50 años de edad. Nuestra manera de entender este tipo de vino blanco.

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego

Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego

Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2013

Calificación de la cosecha: Buena

Salida al mercado: Enero de 2016

Viñedo y orografía:

Uvas procedentes de un viñedo muy especial, con orientación norte, situado a 580 metros de altitud y que está dentro de la zona de protección del biotopo de Lagunas de Laguardia.

Suelo arcilloso calcáreo, muy pobre, situado en una pendiente orientada al norte.

La estructura del subsuelo esta formada por varias capas de roca blanca.

Climatología:

Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Diferencias extremas invierno-verano

Precipitaciones: 854,1 litros

Tª Medias: min. 7,41°C/ máx.17,3°C/ media 12,04°C

Tª media del suelo: 13,9°C

Viticultura: 50% variedad viura, 50% malvasía.

Procedentes del viñedo "Valcabada" de algo más de 50 años de edad.

Densidad de plantación: 3.000 cepas/Ha.



Poda en vaso.

Producción: 6.300 Kg/Ha. Vendimia manual en cajas de 15 kg el 8 de octubre de 2013.

Elaboración: Despalillado y maceración durante 8 horas a baja temperatura.

El mosto con las lías fermenta en barrica de 500l durante 24 días a una temperaturacercana a los 16°C

Conservación en barrica con sus lías hasta el embotellado, con ligero batonage semanal. Estabilización en frío natural.

Embotellado el día 2 de Septiembre de 2014.

Análisis: Alcohol: 14,29 % Acidez total: 7,32 gr/l PH: 3.23 Acidez volátil: 0,43 gr/l

Notas de cata

Pálido y brillante color con reflejos verdosos y dorados. Aromas de frutas blancas (manzana asada, pera) y flores blancas (espino albar) con una expresión muy fina y elegante de la barrica. Fresco y equilibrado en boca, graso y con dimensión, largo. Bien equilibrado con las notas especiadas de barrica, intensidad frutal y calidez.

Producción: 2.582 botellas (75 cl.)

Premios y puntuaciones del vino Lore de Ostatu

2012 Tim Atkin. Rioja 2015. Special Report. 94p
2012 Guía Peñín 2016. 90p
2011 Guía Peñín 2015. 92p
2010 Wine Advocate. Robert Parker 2013. 90p
2010 Guía Peñín 2014. 92p



VIURA



MALVASIA

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: BLANCO LORE DE OSTATU 2013

VISTA – ASPECTO: Regular. **LIMPIDEZ:** Brillante. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Salido.

NOTA VISTA: 6 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Cítricos

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. **INTENSIDAD:** Normal. **FRANQUEZA:** Buena. **CALIDAD:** Buena. **PERSISTENCIA:** Normal. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Vino fresco. Barrica

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Vino bueno. Equilibrado. Elegante.

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



OSTATU TINTO 2015

“Nuestros orígenes”

Tinto joven maceración carbónica. Elaborado con 92% Tempranillo, 2% Viura, 6% Graciano y Mazuelo procedentes de viñedos de 25 años. La fermentación más sencilla y natural de un vino.

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego

Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego

Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2015

Calificación de la cosecha: Muy Buena (provisional)

Salida al mercado: Diciembre de 2015

Viñedo y orografía:

Uvas procedentes de las parcelas más jóvenes de la propiedad, situadas en un radio de 6 km alrededor de la bodega, en los términos de Samaniego, Laguardia y Elciego con una altitud que varía desde los 350m hasta los 600m de los viñedos más altos. Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Climatología:

Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Diferencias extremas invierno-verano.

Precipitaciones: 684,1 litros

Tª Media: min. 7,72°C/ Tª máx. 18,08°C/ Tª media 12,5°C

Temperatura media del suelo: 12,99°C

Viticultura: 92% variedad tempranillo, 6% Graciano y Mazuelo, 2% Viura.

Viñedos jóvenes de menos de 25 años

Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.

Poda en vaso, y doble cordón.

Producción; 6000-6300 Kg/Ha

Vendimia manual, en remolques de pequeñas cargas, desde el día 21 de Septiembre hasta el 7 de Octubre.

Elaboración: Maceración carbónica estricta de uva entera en depósitos de acero inoxidable.

Fermentación alcohólica en depósito de acero, con ligeros remontados, a una Tª máxima de 25°.

Conservación en depósito hasta el embotellado, precedido de una suave filtración.

Análisis: Alcohol 14,13% Acidez total 5,83 gr/l PH 3,70 Acidez volátil 0,38 gr/l

Rojo frambuesa brillante con reflejos violáceos. En aroma es Intenso y frutal, a frutas rojas maduras. Con buena estructura, sabroso, largo y ligeramente carbónico.

Producción: 145.000 botellas, 75 cl.

Premios y puntuaciones del vino ostatus tinto

2014 Tim Atkin. Rioja 2015 Special Report. 90p
2013 Premio de la Prensa y Hostelería. Premios ABRA 2014
2013 Guía Peñín 2015. 69p
2012 Guía del Vino Cotidiano 2012-2013. 7,6p
2012 Guía Peñín 2014. 89p
2011 Guía Peñín 2013. 88p
2010 Guía Peñín 2012. 88p
2002 Medalla de Plata Ordizia 2003. Feria del Vino
2000 Medalla de Plata Burdeos 2001
1999 Medalla de Oro Burdeos 2000
1998 Medalla de Plata Ordizia 1999. Feria del Vino de Rioja Alavesa
1997 Radio Turismo Madrid. Medalla de Oros 1998
1990 Citadelles d'Or. Grand Prix d'Honneur. Burdeos 1991
1990 Diplome de Médaille d'Or. Burdeos 1991

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: OSTATU TINTO 2015

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ:** Transparente. **INTENSIDAD/COLOR:** Regular. **MATICES:** Frambuesa.

NOTA VISTA: 6 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Ciruela. Carbónico.

NOTA NARIZ: 15 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. **INTENSIDAD:** Normal. **FRANQUEZA:** Normal. **CALIDAD:** Normal. **PERSISTENCIA:** Normal. **TANINOS:** Verdes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Normal. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Presencia aguja por carbónico.

NOTA BOCA: 25 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Entendiendo que es un vino carbónico en la gama de los mismo mantiene sus características

OBSERVACIONES: En los comentarios generales, otra mesa que no había puntuado este vino, y como opinión particular, el portavoz nos expresó que la puntuación no correspondía con la calidad del vino.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA:** 46 / 100



TEMPRANILLO



VIURA



GRACIANO



MAZUELO



OSTATU CRIANZA 2012 MAGNUM

“Equilibrio y Renovación

Un crianza con carácter y cuerpo elaborado con 90% Tempranillo, 10% Graciano, Mazuelo y Garnacha procedentes de viñedos de unos 30 años. Una nueva forma de entender el crianza.

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego

Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego

Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2012

Calificación de la cosecha: Muy buena

Salida al mercado: Octubre de 2014

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de viñedos situados en los términos de Samaniego, Leza y Laguardia, con una altitud media de 580 m. Combinación de suelos arcilloso-calcareos y cascajos, color ocre. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica. Diferencias extremas invierno-verano Precipitaciones: 454,10 litros

Tª Medias: 12, 8°C. Tª min. 7,5°C. Tª máx. 18,6°C. Tª media del suelo: 15,09 °C

Humedad media: 68%

Viticultura: 90% variedad tempranillo, 10% graciano, mazuelo y garnacha. Viñedos de 25 a 50 años de edad. Densidad de plantación: 3000 cepas Ha. Poda: parte en vaso y parte doble cordón. Producción: 5.500 Kg/Ha Vendimia manual en cajas de 15 Kg. entre los días 2 y 17 de Octubre.

Elaboración: Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 18 días a una Tª máxima de 26°. Una parte con maceración carbónica de uva entera y el resto despalillada. Fermentación maloláctica en depósito de acero inoxidable. 12 meses de permanencia en barrica de roble francés. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización. Ligera filtración antes del embotellado. Fecha de embotellado: 16 Abril 2014.

Análisis: Alcohol 14,18 % Acidez Total 4,72 gr/l. PH 3,70 Acidez Volátil 0,43 gr/l

Producción: 71.445 botellas 75 cl. 3.650 magnum 150 cl. 4.050 botellas de 50 cl.

Premios y puntuaciones del vino crianza ostatu

2011 Guía Peñín 2015. 92p
2011 Guía del Vino Cotidiano 2014-2015. 90p
2010 Guía del Vino Cotidiano 2012-2013. 8,2p
2010 Wine Advocate, Robert Parker, 2013 88p
2010 Guía Peñín 2014. 90p
2010 Decanter World Wine Awards 2013. Medalla de Bronce
2009 International Wine Celler, Stephen Tanzer. 2012. 90p
2009 Guía Peñín 2013. 91p
2009 Decanter World Wine Awards 2012. Mención especial o “Commended Wines”
2008 Guía Peñín 2012. 90p
2008 International Wine Celler, Stephen Tanzer. 2011. 90p
2007 Guía Peñín 2011. 88p
2007 Concours Mondial de Bruxelles 2010. Medalla de Oro
1996 Challege International du Vin 1999. Medalla de Plata



TEMPRANILLO



GRACIANO



MAZUELO



GARNACHA

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: OSTATU CRIANZA 2012 MAGNUM

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ**: Limpio. Mate. **INTENSIDAD/COLOR**: Bien. **MATICES**: Rojo cereza.

NOTA VISTA: 8 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Fruta madura

NOTA NARIZ: 17 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Medio. **INTENSIDAD**: Normal. **FRANQUEZA**: Normal.

CALIDAD: Normal. **PERSISTENCIA**: Normal. Escasa. **TANINOS**: Verdes. **ACIDEZ/AMARGOR**: Normal.

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:

NOTA BOCA: 30 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Buen vino de crianza, que no destaca por ninguno de los apartados. Lo definimos como Normal.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**: 55 / 100



Ostatu Selección de Ostatu 2010 MAGNUM

“Nueva realidad”

95% Tempranillo y 5% Graciano de viñedos seleccionados de más de 50 años como Valpardillo, Ruancho y La Laguna. Tras 14 meses de crianza en barrica y unos 20 afinando en botella, nos encontramos con un gran vino de estilo novedoso y atrevido en su tiempo.

Vino Selección de Ostatu 2010 95% Tempranillo y 5% Graciano de viñedos seleccionados de más de 50 años como Valpardillo, Ruancho y La Laguna. Tras 14 meses de crianza en barrica y unos 20 afinando en botella, nos encontramos con un gran vino de estilo novedoso y atrevido en su tiempo.

Ficha vino SELECCIÓN de Ostatu 2010

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego

Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego

Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2010

Calificación de la cosecha: Excelente

Salida al mercado: Septiembre 2014

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de nuestros viñedos viejos, en los términos de Samaniego, Leza y Laguardia, con una altitud media de 580 m. Combinación de suelos arcilloso-calcáreos y cascajos, muy pobres en pendientes orientadas al sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Diferencias extremas invierno-verano. Precipitaciones: 524 litros.

T^a min 7,2° C - T^a,max 17,3°C - T^a media 12°C

Días de lluvia: 113

Radiación global: 5283 MJ/m²

Temperatura media del suelo: 14,08°C

Viticultura: 95% tempranillo y 5% graciano

Viñedos de más 50 años

Densidad de plantación: 3000 cepas/Ha.

Poda en vaso

Producción; 5000 Kg/Ha

Vendimia manual en cajas de 15Kg. entre los días 8 y 23 de Octubre

Elaboración: Selección en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas. Ligero despallado para no dañar el grano. Maceración pre-fermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 16 días a una T máxima de 28°. Remontados y bazuqueos según momento de fermentación. 70 % del vino hace la fermentación maloláctica en barrica de roble francés nueva. 14 meses de permanencia en barrica, 50% nueva y 50% de un vino. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración. Fecha de embotellado: Febrero de 2013

Análisis: Alcohol 14,30 %. Acidez Total 4,30 gr/l. PH 3,66 Acidez Volatil 0,48 gr/l

Notas de Cata: Intenso en aroma de frutos rojos de enorme expresión y tipicidad sobre un fondo cremoso de madera, notas de especias y toque goloso. En boca es sabroso, carnoso, con un buen peso de la fruta, firme y dulce tanicidad, notas finas de torrefacto con una estructura ligeramente acida.

Producción: 23.520 botellas (75 cl.). 752 magnum de (1,5l)

Formatos: Disponible en formato Magnum 1,5

Puntuaciones y premios vino Selección de Ostatu

2010 Guía Peñín 2015. 93p
2010 3er. Premio Catatalentos Basaf 2014
2009 Guía Peñín 2014. 89p
2008 Guía Peñín 2013. 91p
2008 The Wine Advocate, Robert Parker, 2011. 90p
2007 International Wine Celler, Stephen Tanzer. 90p
2007 Guía Peñín 2012. 90p
2007 Guía Peñín 2011. 89p
2007 Medalla de Oro Concours Mondial Bruxelles 2010
2004 Wine Advocate, Robert Parker. 88p
2003 Wine Advocate, Robert Parker. 89p
2003 3er. Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2006
2002 1er. Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2005
2001 Wine Advocate, Robert Parker. 91p
2001 3er. Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2004
1999 Vinexpo Burdeos Medalla de Oro 2003
1999 2º Premio Festival de la Vendimia DOC Rioja 2002
1998 Medalla de Plata Concours Mondial Bruselles 2002
1998 Expovinia, Zurich, 2001



TEMPRANILLO



GRACIANO

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: SELECCIÓN DE OSTATU 2010 MAGNUM

VISTA – ASPECTO: Muy bien. Rojo picota. LIMPIDEZ: Brillante. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Ribete púrpura.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Buena. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Complejos. Madera. Ciruela madura. Florales. Frutas. Vegetales. Especies. Minerales.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Buena. TANINOS: Astringentes. Maduros ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Entrada suave. Fresca acidez. Ligero amargor. Cuerpo amplio. Tanino seco. Ligera astringencia. Le queda evolución en botella. Vuelven las frutas maduras, Mora, Regaliz, Cacao, Torrefactos

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Siendo un gran vino, pensamos que puede mejorar aún más.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**: 82 / 100



Gloria de Ostatu 2007

“Expresión plena” Elaborado con uva procedente de los 3 viñedos más antiguos de la familia: Revillas, Carralaguardia y Lagunazuria. Unas parcelas de baja producción pero altísima calidad que hacen posible un vino carnoso y concentrado. El Tempranillo en su máxima expresión.

Viticultura:

100% variedad tempranillo.
Viñedos de 60 a 80 años.
Densidad de plantación: 3500 cepas por Ha.
Poda en vaso
Producción; 3.200 Kg. /Ha
Vendimia manual en cajas de 15 Kg, el día 23 de Octubre.

Elaboración:

Selección en viñedo, solo llegan a bodega las mejores uvas.
Ligero despalillado para no dañar el grano.
Maceración prefermentativa en frío
Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 18 días a una T^a máxima de 29°.
Remontados y bazuqueos según momento de fermentación.

Maloláctica en bodega nueva de roble francés.

18 meses de permanencia en bodega.

El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración.

Fecha de embotellado: 2 de Julio de 2009.

Gloria de Ostatu 2007 es un Vino Tinto elaborado con uva Tempranillo en su totalidad. Los viñedos de donde procede la uva, tienen de 54 a 80 años de edad. El Vino permanece 18 meses en barrica de roble hasta que se embotella.

Elaboración

Las uvas se despalillaron y maceraron posteriormente a temperatura controlada. El mosto fermentó a una temperatura máxima de 29°C, en depósitos de acero inoxidable de reducida capacidad durante 18 días y realizó la fermentación maloláctica en barricas nueva de roble francés. Se crio en barricas durante 18 meses.

VISTA: Guinda picota, borde granate, prácticamente opaco.

NARIZ: Aroma de buena intensidad, con una madera tostada de calidad en primer plano, pero en una batalla equilibrada con una frutuosidad importante (ciruelas, cassis) y también chocolate, especias (clavo) y notas florales. Profunda expresión frutal (fresas en sazón, arándano) con el roble presente de forma discreta. Notas de mineral que reflejan su terruño. Con mucha fragancia.

BOCA; Muestra buena estructura, con buena acidez, rico, sabroso, potente y con buena expresión frutal, pero con una madera otra vez sobresaliente. Un vino con una dimensión y profundidad (taninos, alcohol, acidez, peso de fruta) magníficas. Con muy buena estructura y gran refinamiento.

45,50 Iva incluido

Vino Gloria de Ostatu 2007 Elaborado con uva procedente de los 3 viñedos más antiguos de la familia: Revillas, Carralaguardia y Lagunazuria. Unas parcelas de baja producción pero altísima calidad que hacen posible un vino carnosos y concentrado. El Tempranillo en su máxima expresión.

Ficha vino Gloria de Ostatu 2007

Enología: Iñigo Sáenz de Samaniego

Viticultura: Ernesto Sáenz de Samaniego/ Iñigo Sáenz de Samaniego

Región: D.O.C Rioja, Subzona Rioja Alavesa.

Cosecha: 2007

Calificación de la cosecha: Muy Buena

Salida al mercado: Julio 2013

Viñedo y orografía: Uvas procedentes de las parcelas de Revillas, Carralaguardia y Lagunazuria, situadas en un radio de 4 Km. alrededor de la bodega, en los términos de Samaniego y Leza con una altitud de 580 m.

Combinación de suelos arcilloso-calcáreos y cascajos, muy pobres en pendientes orientadas al sur. La estructura del subsuelo está formada por varias capas de roca blanca.

Climatología: Clima mediterráneo con gran influencia Atlántica.

Diferencias extremas invierno-verano

Precipitaciones: 577 litros.

Tª Media: min. 7,2°C, Max 18,3°C, media 12,1°C.

Días de lluvia: 102

Horas de sol: 2538

Viticultura: 100% variedad tempranillo

Viñedos de 60 a 80 años.

Densidad de plantación: 3500 cepas por Ha.

Poda en vaso

Producción: 3.200 Kg. /Ha

Elaboración: Vendimia manual en cajas de 15 Kg, el día 23 de Octubre.

Selección en viñedo, sólo llegan a bodega las mejores uvas.

Ligero despalillado para no dañar el grano.

Maceración prefermentativa en frío. Fermentación alcohólica en depósito de reducida capacidad, durante 18 días a una Tª máxima de 29°. Remontados y bazuqueos según momento de fermentación. Maloláctica en barrica nueva de roble francés. 18 meses de permanencia en barrica. El vino no se ha sometido a ningún proceso de estabilización ni filtración. Fecha de embotellado: 2 de julio de 2009

Análisis: Alcohol 14,7 %

Acidez Total 4,1 gr/l

PH 3,91

Acidez Volátil 0,56 gr/l

Producción: 4.999 botellas (75 cl.)

Puntuaciones y Premios Vino Gloria de Ostatu

2007 Guía Peñín 2015. 2015. 93p
2007 The Wine Advocate, Robert Parker, 2013. 91p
2007 Guía Peñín 2014. 93p
2006 Guía Peñín 2013. 94p
2006 Guía Peñín 2012. 94p
2006 Guía Peñín 2011. 92p
2005 The Wine Advocate, Robert Parker, 2011. 91p
2005 Medalla de Oro 2010. La selección. Der Grosse Spanien Wein Preis
2005 Bacchus de Oro 2010
2005 3er Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2008
2004 1er Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2007
2002 Wine Advocate, Robert Parker, 90p
2002 1er Premio Cata Concurso 1ª Edición Premios Altamira (Santander) 2005
2001 1er Premio Concurso Fiesta de la Vendimia DOC Rioja 2004
2001 Wine Advocate, Robert Parker, 94p
2001 Wine Advocate, Robert Parker, 94p

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: GLORIA DE OSTATU 2007

VISTA – ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Excelente. Picota. MATICES: Picota.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ–INTENSIDAD POTENCIA: Muy Buena. Llena. Intenso. FINURA O ELEGANCIA: Excelente. MATICES AROMÁTICOS: Notamos alguna especia. Pimienta. Frutas maduras. Madera. Tostado.

NOTA NARIZ: 28 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: En boca entrada elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Muy buena. TANINOS: Aterciopelados. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. Muy equilibrado. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Taninos muy robustos.

NOTA BOCA: 57 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Elegante. Muy equilibrado. Pensamos que puede tener aún buen recorrido en botella. (Este vino lo sacaríamos en una comida).

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**: 94 / 100



TEMPRANILLO

MENÚ



- Terrina de Foie gras con frambuesa y mantequilla



- Huevo cocido a baja temperatura con crema de patata trufada



- Escalope de salmón salvaje de Alaska con teriyaki y trigueros



- Rabo de toro estofado con puré de boniato



- Pastel de almendra, torrija y helado



El director técnico Michel Saunier recogió las fichas de la Cata de los vinos catados y degustados, haciendo que los portavoces de las mesas hiciesen una exposición de las fases VISTA, NARIZ y BOCA.

Agradeció a todos los presentes la atención prestada a la Conferencia de Bodegas Ostatu que nos había ofrecido Mariasun Saenz.

El presidente cerró la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de marzo y volvió a agradecer a Mariasun Saenz las atenciones que habíamos tenido, junto a su hermano Gonzalo, en la reciente visita a su bodega. La aportación de los vinos que hemos disfrutado en la cena y respecto a los asistentes agradecer igualmente la asistencia y la atención prestada en la Reunión, junto a familiares e invitados.

Pidió a Juan Ramón Aguirre, comercial de Solbes que nos facilitase el precio de los vinos convenidos con la bodega, para que aparte de citar el importe de cada de ellos, nuestro secretario facilitará a cada socio del Tanino un listado con el precio de los mismos.

Por último también agradeció a Elias Argote y Antton Otaegui, gerente, y jefe de cocina, y al servicio de mesas del Restaurante Kaskazuri el menú ofrecido para acompañar a los vinos degustados y las atenciones prestadas.

A continuación se reseñan algunas fotos de la Reunión.





