



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Ciclo abril 2016



BODEGAS

FERNÁNDEZ DE
PIÉROLA

MOREDA (RIOJA ALAVESA)

28 abril 2016

MOREDA DE ÁLAVA



El significado etimológico del nombre del pueblo parece transparente. Según el DRAE Moreda tiene dos significados en castellano: 'moral' o 'sitio poblado de moreras'. En cualquier caso el topónimo hace referencia a la presencia en el lugar de árboles que dan como fruto moras. El topónimo es una evolución romance de la palabra latina moreta.

A pesar de poseer una etimología tan transparente, el hecho de haberse mencionado como Moreta sugiere que el nombre pudiera ser Murueta ('colinas'), lo que se sustenta por el trazado de su territorio.

El documento escrito más antiguo que se conserva sobre esta localidad data del año 939, y es un diploma escrito en latín en el que se recogen los votos del Conde de Castilla y Álava Fernán González a favor del Monasterio de San Millán de la Cogolla. En este documento se menciona que Rivo de Moreta ('Río de Moreda') contribuye al monasterio con una medida de vino en oblación por vecino y año. En un documento del siglo XI aparece mencionado un Senior Lope Albarez de Moreca como testigo de una donación de un monasterio en el vecino Cripán. Es en el siglo XII, cuando el nombre del pueblo aparece ya ampliamente documentado como Moreda en varios documentos.

El pueblo se ha denominado históricamente Moreda, pero por decreto de 2 de julio de 1916, a recomendación de la Real Sociedad Geográfica se cambió la denominación oficial a Moreda de Álava. Esto se realizó para evitar que existieran localidades con la misma denominación oficial en España. Las otras localidades denominadas Moreda en España son Moreda de Aller en Asturias, otra Moreda en León (actualmente integrada en Vega de Espinareda) y otra en Granada (integrada actualmente en el municipio de Morelábor).



Moreda de Álava se encuentra en una zona romanceada desde muy antiguo, donde el mismo nombre del pueblo tiene ese origen. Por ello no ha llegado hasta el presente un nombre tradicional del pueblo en lengua vasca, si alguna vez lo hubo. Se ha solido utilizar el nombre antiguo del pueblo, Moreta, como denominación vasca del mismo llegando a utilizarse en algunas ocasiones como denominación bilingüe Moreda de Álava / Moreta, pero actualmente la Real Academia de la Lengua Vasca tiene fijado Moreda como nombre formal del pueblo en euskera. En aquellos contextos en los que haya que distinguirlo de otras localidades homónimas recomienda la forma Moreda Araba.

Moreda de Álava se sitúa en la Rioja Alavesa, y en la frontera con Navarra, sobre la ladera de un pequeño montículo. El terreno del poblado está todo en cuesta orientada hacia el sur. Moreda cuenta con apenas 280 vecinos. La localidad cuenta con un rico patrimonio cultural, pudiendo realizar una interesante ruta para conocerlo. Existen numerosos edificios con escudos, portadas con arcos de medio punto y galería con solanas.



La iglesia de Santa María merece especial mención. Fue erigida en dos fases: entre el ciclo XVI y entre los siglos XVII y XVIII. En su interior, destacan un retablo barroco y unas preciosas pinturas que adornan sus muros y bóvedas.

Las innumerables tradiciones de la zona también tienen su influencia en Moreda de Álava. Cada año, el Domingo de Pascua, se realiza la Quema de Judas para ahuyentar a los malos espíritus.

De sus orígenes aún conserva parte de la muralla que la rodeó. Perteneciente al concejo de Laguardia fue en 1666 cuando tras el pago de una sustanciosa cantidad Carlos II le otorgó el privilegio de villazgo, lo que le supuso un desembolso de 2.500 ducados de vellón y de 50 de plata, que fue prestado por las monjas del Convento Madre de Dios de Logroño para pagar el título, los gastos del proceso de separación y pleitos contra Laguardia.



En Moreda de Álava podrás disfrutar de sus paisajes entre olivos y viñedos y deleitarte con sus amalgamas de colores según la estación del año en que se esté. Al andar por sus callejas, plazas y plazuelas podrás transportarte a los siglos XV y XVI, admirando sus casas blasonadas con buenas fachadas de sillería y los restos que aún se conservan de su muralla y de una antigua plaza fuerte.

En tu visita te acompañará el murmullo de la fuente de los Tres Caños en la Calle del Rollo. No dejes de visitar la Iglesia Parroquial de Santa María, con su destacado retablo Mayor de estilo barroco y sus pinturas. Es también interesante la visita al Trujal donde te contarán el proceso de transformación de la oliva en oro líquido.

Aprovecha el Domingo de Resurrección para ver la viva tradición que se conserva en Moreda de La Quema de Los Judas, con la originalidad de que son dos personajes condenados: el judas y la judesa. Disfrutarás de la hospitalidad de su gente, gastronomía y vinos. Así que no dejes que te lo cuenten. Visítanos y cuéntalo tú.

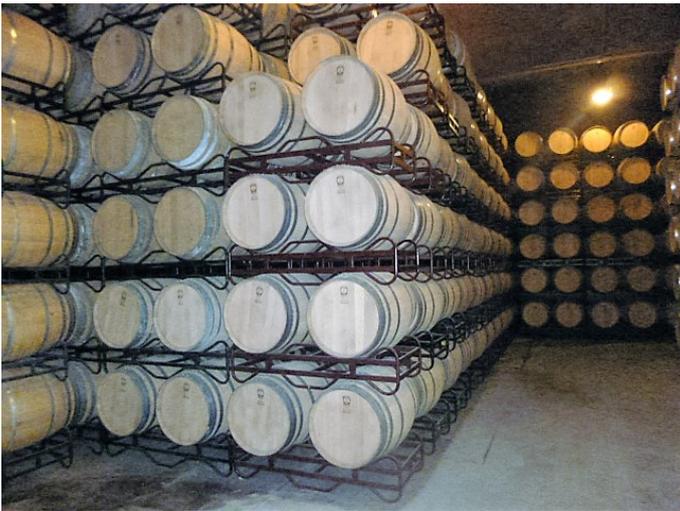


El día 6 de abril de 2016 el presidente y secretario de la Cofradía del Vino, en compañía de Beatriz Álvarez, de Comercial Lastur, visitaron Bodegas Fernández de Piérola, en Moreda (Rioja Alavesa).

Nos recibió José Félix Álvarez, Director de Exportación, quien nos enseñó la bodega en todas sus dependencias; Recepción, prensado de la uva, depósitos de acero inoxidable, secciones de barricas de roble, embotellado, naves con las botellas, según añadas. Nos recibió igualmente Carlos Bujanda Fdez. de Piérola, Director Gerente de la Bodega, quién terminó de explicarnos la situación de la Bodega, el terreno arcilloso-calcáreo de los viñedos, los viñedos, las variedades de uva, los vinos, y saliendo de la bodega, desde un cerro, pudimos alcanzar con la vista los viñedos cercanos a la bodega.

La bodega dispone de una Torre eólica para abastecerse de electricidad propia.





Una vez finalizada la visita pasamos al comedor de la bodega, donde nos tenían preparada una comida típica riojana.





<i>Revuelto de bacalao en salsa de tomate</i>	VINOS
<i>Chistorra casera de Navarra</i>	<i>Blanco, 100% Tempranillo blanco 2015</i>
<i>Setas encebolladas con jamón</i>	<i>Blanco, Viura, fermentado en barrica.2014</i>
<i>Pochas con codornices, guindillas y alegrías de Álava</i>	<i>Tinto Crianza 2012</i>
<i>Chuletillas de cordero al sarmiento con pimientos del Piquillo</i>	<i>Tinto Reserva 2008</i>
<i>Leche frita</i>	<i>Tinto Vitium, Reserva Especial 2010</i>





Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de abril de 2016 se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de Abril. En esta ocasión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia.



Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a los asistentes y presentó a Carlos Bujanda Fernández de Piérola, Director Gerente de Bodegas PIEROLA, Asiste a la Reunión Beatriz Álvarez de Comercial Lastur, que distribuye los vinos de Fernández de Piérola en Gipuzkoa.

Comenzó exponiendo: “Hoy nos visita Bodegas Fernández de Piérola, con su Director Gerente Carlos Bujanda Fernández de Piérola. Gran Bodega y grandes personas.

En la visita realizada recientemente a la Bodega, nos encontramos con una cálida bienvenida por parte del personal de la misma. Agradecemos este detalle y a ti, personalmente, Carlos, por tu asistencia a este Capítulo,

ya que hay fiestas importantes, hoy San Prudencio, patrón de Álava, y te encuentras entre nosotros. A esto se le llama “amor al vino”. Espero que podamos compensar tu esfuerzo.

Nuestro socio del Tanino, Joseba Landa, salsero donde los haya, estaba en una cata en la Sociedad Euskal Billera de Donostia, y allí compartió el vino con Beatriz Álvarez, Gerente de Comercial Lastur y representante de los vinos de Piérola, y entre los dos han hecho posible que este Capítulo se realice hoy. Gracias a los dos”

Saludó a los socios y asistentes a esta Reunión de Ciclo y emplazó al secretario Jesús Rodríguez, para que exponga los asistentes a la Cata:

ASISTENTES: José María Benavente, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, José Luis Pérez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Jon Ercibengoa, en compañía de su hermano Iñaki Ercibengoa, Angel Fco. Rodríguez, Josu Basoco, en compañía de su esposa Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Martín Arregui en compañía de su esposa Virginia Albillos, Sebas Olaizola, en compañía de su esposa Esther Manso, su hermano Miguel Olaizola, en compañía de su esposa Leslie Guglielmo, Manu Carrasquedo, Angel Varona, Susana Arregui, Jósean Pérez, Bixio Górriz, Juan Antonio Salcedo.



Carlos Bujanda Fernández de Piérola agradeció las palabras del presidente José María Benavente y saludó a todos los asistentes.

Comentó que se iba a proyectar en la pantalla la zona donde está situada la Bodega, una bodega joven, ya que nació en el año 1996 y desde el año 2000, cuatro años más tarde, empezaron a presentar los vinos que hoy, y ya en plena expansión, vamos a catar en esta Reunión del Tanino.

“Bodegas Fernández de Piérola, nace en 1996, con el objetivo de elaborar vinos de calidad dotados de una personalidad que los distinga de la acusada estandarización que impregna a los caldos Riojanos. Con

este doble objetivo, ponemos en marcha una bodega pequeña, familiar, partiendo de los viñedos familiares enclavados en Moreda (Rioja – Alavesa), zona de larga tradición vitícola.

Esta filosofía de “pago”, de correlación viña-vino, es a nuestro juicio fundamental para que los vinos mantengan esa acusada personalidad y reflejen las singulares características de donde proceden.

Por ello, nuestra Bodega se abastece únicamente de uvas procedentes de Moreda, repartidas al 50% entre propias y ajenas.

Son las singulares microclimáticas y edificas que disfrutan nuestros viñedos (pluviometría moderada; 450 l/m², terrenos quebradizos, gran parte de ellos en laderas orientadas hacia el sur, lo que permite una adecuada luminosidad, suelos pobres, arcilloso-calcáreos, de escasa producción, saltos térmicos entre el día y la noche importantes,...) las que permiten que nuestra variedad, Tempranillo, alcance una óptima maduración.

Nuestra filosofía de Bodega es la elaboración de vinos de alta calidad, con un perfil de cata donde se aprecian unas características muy singulares, considerando al viñedo un factor determinante en la calidad, sin olvidar la técnica enológica, para conseguir vinos potentes bien estructurados, con cuerpo, donde se ensamblan los aromas procedentes del Tempranillo con los desarrollados en una buena y paciente crianza, para obtener vinos complejos, intensos y elegantes.

En concordancia con la calidad y distinción de nuestro vino, lo hemos presentado en una botella novedosa en Rioja y diría que en el resto de zonas vitivinícolas de España, que se diferencia del resto en que es algo más esbelta, con un final de boca “acampanado”, que reduce el problema de goteo en el servicio, y además se presenta sin cápsula para que los consumidores o prescriptores del vino, puedan ver y conocer el estado de conservación del corcho y tomar las medidas que consideren pertinentes.



VINO BLANCO, Uva Tempranillo blanco

La bodega Fernández de Piérola, situada en el municipio de Moreda de Álava, es la primera de toda Rioja Alavesa que se ha lanzado al aún inexplorado mercado del tempranillo blanco, una variedad nueva en la Denominación de Origen, la única que se ha sumado al registro oficial desde 1925. La bodega, fundada por Carlos Bujanda en 1996, ha apostado por esta variedad como una consecuencia lógica de sus principios fundacionales: "Fundamos la bodega con el doble objetivo de tener vinos de calidad para el consumidor y, dado que estamos en un sector tremendamente competitivo, de ser capaces de ofrecer un producto diferencial, con cierta singularidad", explica Bujanda.

El origen de esta novedosa variedad, que también se cultiva en otras bodegas de la comunidad autónoma de La Rioja, se remonta a 1988. Aquel año, en el

municipio de Murillo de Río Leza, un viticultor comprobó que una cepa de tempranillo había sufrido una mutación natural: "Dos uvas no se colorearon de morado, sino que se quedaron blancas. Fue un albinismo, por hacer un símil humano".

A partir de ahí comenzó un largo proceso para realizar diferentes comprobaciones, como que no se trata de una mutación recesiva o que en efecto esas nuevas uvas ofrecían características interesantes para la D. O. Rioja. Todo ese proceso finalizó en el año 2009, cuando la variedad de tempranillo blanco se incluye en un registro que permanecía invariable desde la fundación del consejo regulador, en 1925.

Cumplimentados todos los trámites legales, la bodega Fernández de Piérola apostó por cultivar el tempranillo blanco cerca de Labraza. "Esta va a ser nuestra tercera añada. La primera fue casi de prueba, la de 2013 ha sido bastante más amplia, de unas 12.000 botellas".

Los consumidores, según explica Bujanda, están reaccionando con satisfacción ante este tempranillo blanco. Sin embargo, los viticultores todavía son reacios a apostar por esta uva. "Creo que falta algo de pedagogía con los viticultores para transmitir las potencialidades del tempranillo blanco", señala el dueño de Fernández de Piérola.

Y lo más importante. ¿Qué características tiene este vino?: "Tiene una potencia aromática muy importante, aporta sensaciones de cata muy demandadas: sensaciones de frutas tropicales, de cítricos... En boca y nariz, además de ser muy aromática, tiene una gran expresión. Da mucho volumen, recuerda al tempranillo tinto, transmite corporeidad. No se desvanece con rapidez".



Los primeros apuntes del atardecer en la Bodega Fernández de Piérola



Michel Saunier, Director Técnico del Tanino entregó las Fichas de los vinos que se iban a Catar a los portavoces de las mesas, para que cada mesa, y siguiendo la Ficha de Cata Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España cumplimentaran cada uno de los apartados según la Cata de cada Vino.

Una vez cumplimentadas, cada portavoz expondrá los apartados de VISTA, NARIZ Y BOCA, con las correspondientes puntuaciones a cada Vino.

Comenta igualmente que para la Cata se sigan las Normas expuestas: Aromas Primarios o Varietales. Aromas Secundarios o de Fermentación. Aromas Terciarios o de Crianza. Y para los Vinos Tintos: Serie Empírea-Animal. Serie Frutal y Serie Madera

Balsámica.

De cada vino catado, Michel Saunier comentará la Ficha y la presentará a Carlos Bujanda Fernández de Piérola para, si lo estima oportuno, anotar los resultados. El Secretario unirá a la Ficha Técnica de cada Vino al Reportaje para conocimiento de los Cofrades del Tanino.



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA 100% TEMPRANILLO BLANCO 2015

VARIEDAD: 100% tempranillo Blanco

ELABORACIÓN:

Partiendo del mosto yema, se hace un desmangado estático, para fermentar durante unos 19 días en depósitos de acero inoxidable. Trasiego de borras, con posterior mantenimiento de lías finas para ganar en volumen.

CATA

COLOR: Amarillo paja

AROMA: Intensos aromas varietales: frutas tropicales (plátano, piñas licuadas) y ciertos recuerdos herbáceos

PALADAR: Carácter voluminoso y envolvente, equilibrado en su acidez / alcohol, que intensifica frescura y juventud

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: **FERNÁNDEZ DE PIÉROLA 100% TEMPRANILLO BLANCO 2015**

VISTA – ASPECTO: Excelente. **LIMPIDEZ:** Brillante. **INTENSIDAD/COLOR:** Buena. **Muy Bien.** **MATICES:** Amarillo pajizo.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena
MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Melocotón. Herbáceos.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Buena. **FRANQUEZA:** Buena.
CALIDAD: Buena. **PERSISTENCIA:** Muy Buena. **ACIDEZ/AMARGOR:** Un poco. **SABORES MÁS**
CARACTERÍSTICOS: Pensamos que es un vino fresco en boca. Muy equilibrado con respecto a la Acidez. Un lagrimal muy denso. Permanece largo tiempo en boca.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno. Nos ha encantado.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
En líneas generales un Vino de Muy Buena Calidad. Y que ha gustado.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 80 / 100



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2014

VARIEDAD: 100% Viura

ELABORACIÓN:

Maceración peculiar en frío de la uva despalillada de 36 a 48 horas. El mosto procedente de una cuidadosa separación de los hollejos, fermenta con sus lías en barricas americanas nuevas, para permanecer en ellas durante unas semanas, consiguiendo una adecuada crianza.

CATA

COLOR: Atractiva capa amarillo paja suave, destellos de limón. Brillante

AROMA: Notas intensas varietales de fruta madura (manzana verde y cítricos) con referencias tostadas de madera nueva. Muy bien ensamblado y equilibrado.

BOCA: Entrada amable, sin sensaciones muy aciduladas. Sensación de cuerpo, sabroso y fresco en su paso por boca. Envolvente. Final de buena intensidad y persistencia.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: FERNÁNDEZ DE PIÉROLA BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2014

VISTA – ASPECTO: Bien. **LIMPIDEZ:** Transparente. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Pajizo dorado.

NOTA VISTA: 8 / 10

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

MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas. Cítricos. Maderas (Principio tostado madera. Tras el paso del tiempo se mejora el aroma a tostado).

NOTA NARIZ: 20 / 30

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

CALIDAD: Buena. **PERSISTENCIA:** Muy Buena **TANINOS:** Verdes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Poco. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Cambia con el paso del tiempo. Fácil de beber.

NOTA BOCA: 40 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

Buen vino, aunque al haberlo catado detrás del anterior quizá nos ha hecho no poder apreciar bien sus valores

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 68 / 100



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TINTO CRIANZA 2012

VARIEDAD: Tempranillo 100%

ELABORACIÓN:

Elaborado con viñas de más de 30 años de edad y con rendimientos de producción de no más de 5.500 kg/ha. Vendimia manual. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 28° C. Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: Después de la fermentación maloláctica realizada en los depósitos de acero inoxidable permanece 18 meses con trasiegos semestrales, el 70% en Roble Americano y 30% Francés, con barricas de 1 a 3 años.

CATA

COLOR: Color cereza intenso, bien cubierto.

AROMA: Nariz potente, buena intensidad en aromas procedentes de fruta roja del bosque madura (mora) con notas de cedro y vainilla. Muy bien ensamblados.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnoso y equilibrado, con un buen paso de fruta acompotada e integrado en maderas tostadas y taninos nobles. Retrogusto potente, largo y con personalidad.

Servicio recomendado: Entre 16 y 18° C.

Graduación alcohólica: 14,00% Vol.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TINTO CRIANZA 2012

VISTA – ASPECTO: Muy bien. Lágrima y Capa **MATICES:** Cereza

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – MATICES AROMÁTICOS: 1^{os}. Mora. Fruta negra. 3^{os}. Terroso. Torrefactos.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – Ataque muy equilibrado.

Paso en boca muy equilibrado.

Tanino muy presente, pero muy amable.

Torrefactos.

Largo en boca con postgusto. Torrefacto y tierra.

NOTA BOCA: 53 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

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

Crianza tirando a Reserva. A pesar de la Crianza mantiene aromas a Fruta.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 86 / 100



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TINTO RESERVA 2008

VARIEDAD: Tempranillo 100%

ELABORACIÓN: Elaborado con viñedos de entre 45 y 60 años de edad; gracias a su bajo rendimiento, elevadas concentraciones de polifenoles y materia colorante. Fermentación de uva despalillada en depósitos de acero inoxidable, con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores, para mantener temperaturas no superiores a 30° C.

CRIANZA: 24 meses en barricas de roble Americano (70%) y Francés (30%). Trasiegos semestrales. Afinamiento en botella desde Marzo de 2008.

CATA

COLOR: Rojo rubí con desarrollo hacia tonos teja.

AROMA: Nariz compleja y potente, con notas intensas de cueros, balsámicos y pasificados.

BOCA: En boca destaca su finura y equilibrio de sensaciones. La entrada es amable con un elegante paso por boca, destacando referencias de frutas sobremaduras, especias dulces y torrefactos e integrado en taninos nobles. Final de boca desarrollado y persistente.

Servicio recomendado: Servir este vino a una temperatura entre 16° y 18°, antes de ser servido es recomendable decantarlo.

Graduación alcohólica: 14,00% vol.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: FERNÁNDEZ DE PIÉROLA TINTO RESERVA 2008

VISTA – ASPECTO: Bien. Capa alta. **LIMPIDEZ:** Nebuloso. Opaco. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien. **MATICES:** Granate pardo. Ribete Teja. Lágrima densa y persistente. Transparente.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. Aroma animal. Olor reductor. Necesidad de oxigenar ¡Y está abierto hace 2 horas!. **FINURA O ELEGANCIA:** Excelente.

MATICES AROMÁTICOS: Fruta negra madura, Fruta negra. Ciruela. Especias; Pimienta negra. Animales. Mucha madera, bien y equilibrada. Núcleo terciario. Muy complejo. Se va abriendo poco a poco. Conjunto olfativo complejo e intenso.

NOTA NARIZ: 26 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. Excelente. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** Excelente. **CALIDAD:** Excelente. **PERSISTENCIA:** Muy Buena **TANINOS:** Maduros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Mucho, perdura en botella. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Frutas. Madera. Pimienta. Carnoso. Apetitoso. Ligeramente amargor. Cuerpo amplio. Sabor sostenido, sin saturar. Postgusto persistente, algo tánico (potenciado por la rica acidez) Ideal para Mero, Caza.

NOTA BOCA: 51 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Anillo de la boca de la botella, original, permite ver el corcho, evita el goteo al servir.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 85 / 100



FERNÁNDEZ DE PIÉROLA VITIUM RESERVA ESPECIAL 2010

VARIEDAD: Tempranillo 100%

ELABORACIÓN: A partir de una esmerada selección de uvas procedentes de nuestros viñedos más nobles, de edades comprendidas entre 84 y 106 años, hemos procedido a la fermentación de la uva despalillada en depósitos de acero inoxidable con refrigeración incorporada por medio de camisas exteriores para mantener temperaturas no superiores a 30° C.

Maceración de hollejos durante 30 días, con dos remontados diarios.

CRIANZA: 16 meses en barricas de roble nuevo Americano (50%) y Francés (50%) con trasiegos semestrales. En julio pasa a la botella, donde se va afinando y adquiriendo la finura y elegancia deseada.

CATA

COLOR: Cereza apicotado, ribete granate, capa alta.

AROMA: Nariz potente, aromas procedentes de fruta negra madura, con finos matices especiados (cacao) y torrefactos.

BOCA: En boca es serio en el encuentro, carnoso, amplio y equilibrado, con un buen paso de fruta intensa y algo de mineralidad. Taninos perfectamente pulidos, grasos y perfectamente redondeados. Retrogusto potente, largo, y con personalidad

SERVICIO: 16-18° C.

Graduación alcohólica: 14% vol.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: FERNÁNDEZ DE PIÉROLA VITIUM RESERVA 2010

VISTA – ASPECTO: Muy bien. **LIMPIDEZ:** Opaco. **Escaso ribete.** **INTENSIDAD/COLOR:** Excelente. **MATICES:** Teja marrón.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena
MATICES AROMÁTICOS: Tostados. Balsámicos. Minerales. Aroma muy largo.

NOTA NARIZ: 26 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. **INTENSIDAD:** Buena entrada en boca, luego se mantiene. **FRANQUEZA:** Excelente. **CALIDAD:** Excelente. **PERSISTENCIA:** Excelente. **TANINOS:** Maduros. Aterciopelados. Nobles. **ACIDEZ/AMARGOR:** Un poco. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Terciarios, Fundamentalmente maderas, Tostados. Altamente complejo, Fruta roja madura, ciruelas. Al final, Tinta china, Cueros. (Animal).

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Bastante peso en botella. Gran Vino. Longevo. Lo consideramos un gran Vino de Autor.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 90 / 100



MENÚ LANZIEGO

- *Crema de espárragos con unas gotas de aceite de Oliva Virgen Arbequina, con Gamba en pasta Brick.*



- *Zamburiñas encebolladas y gratinadas*



- *Espárragos y alcachofas naturales*



- *Centro de lomo de merluza frita a la riojana*



- *Pichón asado al punto, con mermelada, frutos rojos y mora*



POSTRE

- *Cilindro crujiente de chocolate negro relleno con una mousse de chocolate blanco, acompañado de frutos rojos y sorbete de fresas*



Tempranillo Uva Tinta



Tempranillo Uva Blanca. Mutación genética natural a partir de un solo sarmiento de una cepa de Tempranillo Tinto

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA

AÑO	CALIFICACIÓN	AÑO	CALIFICACIÓN
1996	MB	2006	MB
1997	B	2007	MB
1998	MB	2008	MB
1999	B	2009	MB
2000	B	2010	E
2001	E	2011	E
2002	B	2012	MB
2003	B	2013	B
2004	E	2014	B
2005	E	2015	MB

E - EXCELENTE | MB - MUY BUENA | B - BUENA | N - NORMAL | M – MEDIANA



Carlos Bujanda Fernández de Piérola, comprueba las Fichas de Cata y agradece a los asistentes a la Reunión del Tanino los comentarios de las Catas expuestos en cada Ficha.

Referente al Grupo Piérola expone en la pantalla las Bodegas que lo comprenden:

Bodega FERNÁNDEZ DE PIÉROLA en Moreda de Álava. Denominación de Origen RIOJA.

Bodega CYATHO en Rueda. Valladolid. Verdejo. Denominación de Origen RUEDA.

Bodega TRASLASCUESTAS en Valcavado de Roa, Pedrosa de Duero, Burgos - Denominación de Origen RIBERA DEL DUERO.

La Bodega TRASLASCUESTAS presentará sus Vinos para la Cata de los Socios Cofrades del Tanino en Donostia, en el mes de Junio de 2016.

Asistirá a Donostia el Responsable de la Bodega.



Agradece igualmente la atención de los asistentes a la presentación de Bodegas Fernández de Piérola a través de las imágenes en PowerPoint proyectadas en la pantalla y que el secretario del Tanino las reflejó en el presente Reportaje.

Hace mención especial a Marimar y a su Chef de cocina por el Menú que hemos degustado en el Restaurante Lanziego y pone a la disposición de los socios del Tanino los vinos que hemos catado y que Beatriz, de Comercial Lastur comunicará a los asistentes.



El Presidente José María Benavente agradece la atención, en todo momento, de los asistentes a la Reunión, a la Conferencia de Carlos Fdez. de Piérola, a los portavoces de las mesas, que una vez más, han “trabajado” en sus mesas para la confección de las Fichas de Cata.

Comenta que la próxima Reunión de mayo, corresponde a Reunión Técnica, que nos ofrecerá nuestro Director Técnico Michel Saunier, con Vinos de Bodegas ABADAL, una Bodega en el centro de Cataluña, que celebraremos en el Restaurante Arroka Berri de Hondarribia, cuya Convocatoria la enviará el secretario. Para socios exclusivamente.

Cierra la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de Abril.

A continuación se añaden algunas fotos de la Reunión.







Vinos captados en la visita a Bodegas Fernández de Piérola



Mari Mar Lanziego y su hijo Iker, chef de Lanziego

