



*Cofradía del vino*

*El Tanino*®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

15ª REUNIÓN TÉCNICA

VINOS DE LA REGIÓN DE CATALUÑA



BODEGAS ABADAL

26 mayo 2016



**Huerta de Aviñón** es una entidad de población del municipio de Aviñón , en la comarca del Bages .

Ya a mediados del siglo XII se menciona dentro del término del castillo de Arte es el lugar de Huerta (1154) y más tarde la iglesia parroquial de Santa María d'Horta (1175 y 1199) que aún hoy conserva las funciones parroquiales. La primitiva capilla románica subsistió hasta finales del siglo XVII, cuando se remodeló profundamente el edificio convirtiéndolo es una obra propia del neoclásico, de más amplitud y capillas laterales añadidas entre los años 1686 y 1691. La fachada es el elemento más moderno (1830).La puerta fue reconstruida en 1863. El campanario, de torre, aunque seguramente levantado sobre otro anterior (ventana de aspillera) presenta múltiples refeccons y coronado por un remate típicamente neoclásico.

Desde la fundación de la parroquia de Santa María hasta mediados del siglo XIX , cuando con la nueva organización municipal se incorporó a Aviñón con el nombre actual, Horta formaba parte del municipio de Artés , con quien lo ligaba una fuerte relación económica debido a la proximidad geográfica y donde había adquirido un alto grado de autonomía a partir de los siglos XVI y XVII.



Un exponente del románico en Avinyó, es la iglesia de Santa María d'Horta, citada desde antes del 1154 como parroquia de Horta y el 1177, se encuentra ya mencionada como Santa María d'Horta. El siglo XVII el templo fue ampliado y modificado con la construcción de capillas laterales y posteriormente en el siglo XIX, se construyó la

fachada actual. El templo románico constaba de una nave rectangular cubierta con bóveda de medio punto y remate, en la esquina de levante y por un ábside semicircular con arcos lombardos, pero debido a las transformaciones que se hicieron posteriormente, sólo quedan algunos fragmentos del muro de la nave y la cabecera que, actualmente, abre en el interior de la rectoría, por lo que no es visible desde el exterior, salvo un pequeño fragmento situado al lado suroriental. En esta iglesia fue enterrada Josefina Vilaseca y Alsina el año 1952. Actualmente, su caso está en proceso de beatificación, impulsado desde el Obispado de Vic.

Esta iglesia y la rectoría que tiene al lado constituyen, junto a la calle de Arriba, la calle del Hostal y la calle Nueva, el principal punto de referencia de Horta de Avinyó, núcleo agregado de Avinyó desde el año 1840.

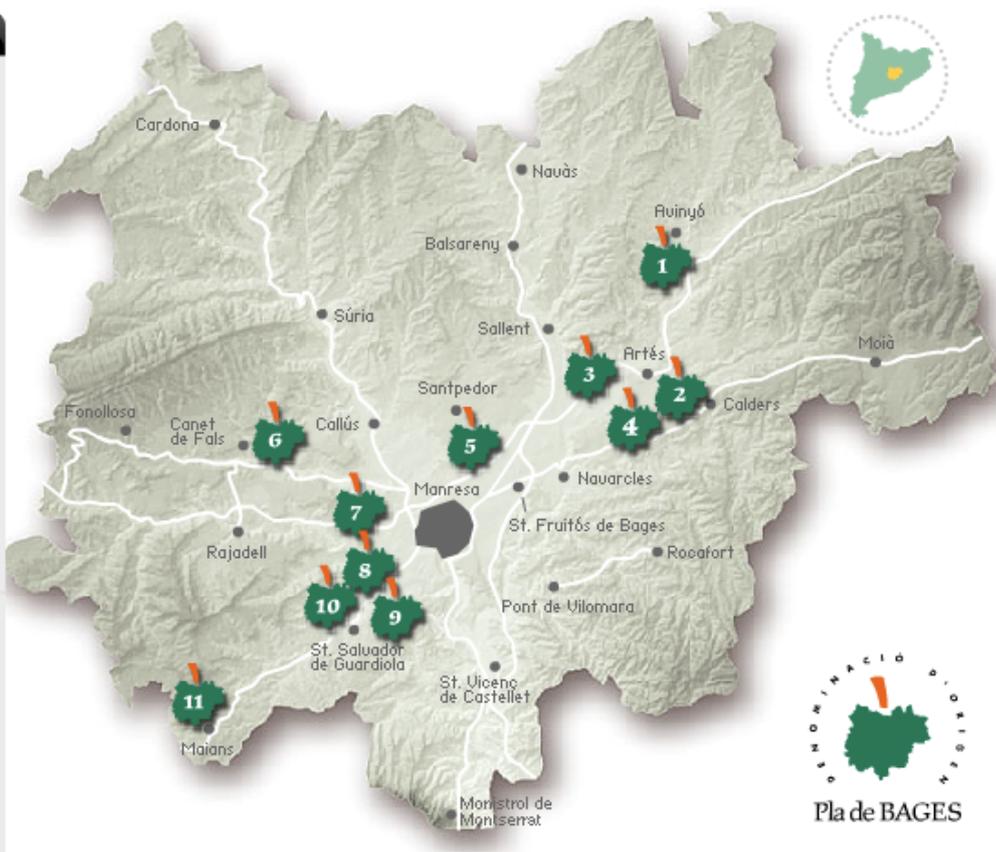


**Cellers de la D.O. Pla de Bages**

- 1 MASIES D'AVINYÓ (ABADAL)
- 2 CELLER SOLERGIBERT
- 3 CAVES GIBERT
- 4 CELLER COOP. D'ARTÉS
- 5 MAS DE ST. ISCLE
- 6 JAUMANDREU
- 7 CELLER EL MOLÍ
- 8 CELLER COOP. DE SALELLES
- 9 OLLER DEL MAS
- 10 FARGAS FARGAS
- 11 VINS GRAU

**Opcions de visualització**  
 Seleccioneu la informació que voleu veure al mapa

- La Ruta dels Cellers
- La Ruta de les Tines
- Indrets Turístics
- Carreteres



El **Bages** es una comarca de Cataluña, con 1092,3 km<sup>2</sup>, y se encuentra justamente en el centro de Cataluña. El Bages se encuentra en la provincia de Barcelona y limita con la provincia de Lérida. Su capital es la ciudad de Manresa. La población de esta comarca es de 174.604 habitantes (2015). Limita con las comarcas de Bajo Llobregat, Vallés Occidental, Moyanés, Anoia, Osona y Berguedá en Barcelona y con Solsonés en Lérida.



Cofradía del vino

El Tanino®

El día 26 de mayo de 2016 se celebró la 15ª Reunión Técnica de la Cofradía del Vino El Tanino. En esta ocasión se ha celebrado en el Restaurante Arroka Berri de Hondarribia.



Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a los socios/as asistentes y comentó que Michel Saunier en esta ocasión nos ofrecerá una Conferencia exponiendo los Vinos de la Denominación de Origen Pla de Bages. Vinos de Bodegas Abadal.

Comenta que para el próximo mes de junio tenemos la visita de Bodegas Traslascuestas, de Valcabado de Roa, con la Denominación de Origen Ribera de Duero. Esta bodega, cuyo propietario; Carlos Bujanda Fernández de Piérola, quiere ofrecernos Vinos con la diferenciación de los ya catados en el anterior Capítulo del pasado mes de Abril. Esta Reunión la celebraremos en el Restaurante Kaskazuri de Donostia.

Emplazó al secretario Jesús Rodríguez, para que exponga los asistentes a la Cata:

José María Benavente, Michel Saunier, Josean Badallo, Josu Basoco, Iñaki Galarza, Angel María Rodríguez, José Luis Pérez, Susana Etxarri, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Adolfo Raba y Ángel Varona.

El Director técnico, Michel Saunier, comienza la Reunión Técnica diciendo que los impresos que se han hecho entrega a cada socio/a del Tanino recogen la situación de la bodega Abadal, bodega situada en la Denominación de Origen Pla de Bages en Cataluña, una de las denominaciones más pequeñas entre las catalanas y posiblemente una de las menos conocidas. Aún así, situarla en el mapa no es difícil, está en pleno corazón de Cataluña.



Hoy vamos a catar un Vino Blanco Picapoll, con una variedad de uva que se describe en la Ficha Técnica del vino, seguidos de tres Vinos Tintos que se irán comentando a través de su ficha, dejando las Fases Visual, Olfativa y Gustativa para que cada mesa anote en la Ficha de Cata de la Cofradía del Vino El Tanino todos los apartados que vienen en la misma. Después de realizada la Cata y degustación, se compararán los resultados con la Ficha Técnica de Bodega.

El Restaurante Arroka Berri nos ha confeccionado un menú, que lo tenéis sobre la mesa, y decir que su propietario Jesus, creo que ha acertado en su maridaje.

Después de finalizada la cata de vino daremos a conocer un tema que suele aparecer en las Reuniones de Ciclo y Técnicas, para un mayor conocimiento de los socios/as del Tanino:

MACERACIÓN PELICULAR

LIAS

SOMBRERO

SOMBRERO SUMERGIDO

# BODEGAS ABADAL

## EL MAS ROQUETA O LA MASIA ROQUETA



## ABADAL

### LA SINGULARIDAD DE UNA TIERRA

Pla de Bages es una de las denominaciones más pequeñas entre las catalanas y posiblemente una de las menos conocidas. Aún así, situarla en el mapa no es difícil, está en pleno corazón de Cataluña

Actualmente bajo la denominación se aglutinan cerca de 600 hectáreas de viñedos pero durante una época anterior a la filoxera llegó a contar con unas treinta mil hectáreas de viñedo y una gran actividad económica derivada de su cercanía con Francia. La aparición de la industria textil a principios del siglo XX hizo que se abandonara casi por completo la actividad vinícola, llegando a quedar tan sólo 200 hectáreas.

Una situación que cambia en los años 80 gracias a la iniciativa de una familia, los Roqueta. Viticultores y negociantes de vino, formados en Francia, que dedicaron parte importante de sus esfuerzos a dignificar desde el punto de vista cualitativo su zona de origen. Y así han ido creciendo, posicionándose como una zona de alta calidad sin perder las dimensiones y peculiaridades de una denominación pequeña. La misma familia Roqueta que en 1983 fundó Bodegas Abadal en Santa Maria d'Horta d'Avinyó.

Pudiera desde fuera parecer que por su localización y cercanía al mar, Pla de Bages es sinónimo de vinos mediterráneos pero no. Casi a la misma distancia del mar están cerca también del Pre Pirineo, por lo que acusan una influencia importante de un clima continental de montaña media, con vientos muy fríos y contrastes térmicos muy marcados. Este dato es interesante porque les permite tener maduraciones más pausadas y alargar las vendimias. Un factor muy a tener en cuenta en la calidad final de la uva recogida.

Otra de sus peculiaridades la encontramos en los suelos. Marcados por la presencia de arcilla roja, con una carga importante de hierro, aporta en la estructura de los vinos potencia y color. Es una zona además de producciones bajas porque las raíces trabajan ahogadas y el viñedo vive prácticamente estresado. Puede parecer un entorno duro pero es en esas condiciones cuando la planta entrega su mejor cara.

A la climatología y suelos se añade un tercer factor de diferenciación. A medida que las parcelas de viñedo han ido extendiéndose, el bosque que las rodea se encuentra cada vez más presente en su entorno y esto tiene unos efectos muy evidentes en sus vinos. Las sensaciones balsámicas, el frescor, y unas notas que en los blancos se interpretan como recuerdos de hinojo y lavanda, y en los tintos con el tomillo y el romero. Aromas que esperamos podáis descubrir en los cuatro vinos que hemos seleccionado para la - *hasta ahora* - única Venta Privada.

Abadal nació con el compromiso de expresar con sus vinos la singularidad de una tierra. Es la apuesta por un territorio, como camino de diferenciación e identidad. La fusión de conocimientos clásicos con la apertura a los conceptos procedentes del nuevo mundo vinícola define el estilo Abadal.



Abadal fue fundada en 1983 por Valentí Roqueta en Santa Maria d'Horta d'Avinyó, en terrenos próximos a la casa de la familia, la masía Roqueta, con más de 9 siglos de historia y con larga tradición en el cultivo de la vid. Abadal nació con el compromiso de expresar con sus vinos la singularidad de una tierra. Es la apuesta por un territorio, como camino de diferenciación e identidad. La fusión de conocimientos clásicos con la apertura a los conceptos procedentes del nuevo mundo vinícola define el estilo Abadal.

### ***Viñedos***

Los viñedos son el testimonio de la larga pasión familiar. Son muy pocas las zonas donde conviven viña y bosque en el Bages, y en especial los viñedos de Abadal, crecen en un terreno boscoso y en un microclima de contrastes que aporta intensidad a las uvas y calidad a los vinos.

El viñedo de la bodega ocupa 107 hectáreas (50 ha de viñedo propio y 57 ha de viñedos con viticultura controlada directamente por bodega). Las cepas, la escasa pluviosidad y la incorporación de las últimas técnicas a la viticultura y a la elaboración son la base de unos magníficos vinos tintos y unos blancos singulares de marcada identidad.

### ***Instalaciones***

La bodega tiene instalados un total de 30 depósitos de acero inoxidable (22 de 6.000 a 25.000 litros y 8 depósitos de pigeage para vinificación de tintos). Después, los vinos envejecen en barricas de roble francés, americano y centroeuropeo. La nave de barricas tiene una superficie de 1 680 m<sup>2</sup>, que alberga 1.102 barricas de roble de 225 l. de capacidad cada una (el 70% francés, el 24% americano y el 6% centroeuropeo).

### ***D.O. Pla de Bages***

El Bages ha sido siempre una tierra de vinos. Los antiguos pobladores quisieron bautizar el lugar con un nombre que rendía tributo a Bacus, el dios romano del vino. Habían entendido que se trataba de un paisaje especialmente apto para el cultivo de la vid. Después de los primeros pobladores, así como griegos y romanos, una valiente tradición trabajó regularmente estas tierras hasta que en 1892, la filoxera les arruinó en su totalidad. La Denominación fue constituida en 1995 y cuenta hoy en día con unas 600 hectáreas dedicadas al cultivo de la vid.

Documentada desde el año 1199 en Santa Maria de Horta de Avinyó, pertenece al término municipal de Avinyó, en la comarca del Bages, en la Cataluña Central. Situada en medio de bosques, desde siempre ha cultivado y elaborado ininterrumpidamente el fruto de sus viñedos, como labor prioritaria de su agricultura, y también los cultivos tradicionales de la zona.

La Masía Roqueta es una de las masías de Horta que sobrevivieron a la peste negra, a la crisis agraria y a las guerras del rey Juan II, que provocaron una despoblación del campo.

En el año 1377 Jaume Roqueta es el propietario y le sigue Pere Roqueta, en el año 1407. El apellido "Roqueta" permanecerá siempre hasta nuestros días gracias a la Ley de Sucesión Catalana del "heredero"

Desde el año 1511, con Joan Roqueta, continua el apellido y la genealogía completa e ininterrumpida en la Masía Roqueta. En el 1659 una descripción muy completa de la Masía está documentada en los "capbreus" que se realizaron en la zona en el siglo XVII. En el 1693 Pere Roqueta, agricultor y heredero de la Masía, declara una "masovería" llamada Bellví, que estaba incorporada en ella.

Ramón Roqueta Torrentó empieza la exportación de vinos. En el año 1928 firma un contrato de venta de vino con "Etablissements Vidals", de Saint Fons (Rhone, France) que compra, a través del representante colegiado Jaume Ristol, la cantidad de 100 barriles de vino tinto, de 11.5° a 12°, al precio de 37ptas/hectolitro puestas en vagón español a Cerbere (France). Desde 1923 forma parte de diferentes gremios de comerciantes de vino. Es presidente del Gremio de Comerciantes de Vinos y Licores de Manresa, hasta el año 1936.

A la muerte del fundador Ramón Roqueta Torrentó, sigue la empresa familiar Valentí Roqueta Prat, a pesar de ser tiempos difíciles y de las vicisitudes políticas. En el 1963, se inicia una segunda etapa de la actividad con la modernización de la empresa, e incorpora en las instalaciones de Manresa (Crta. de Vic) la primera planta embotelladora, pasando de vender en barriles, en barricas y a granel a vender en botellas, que amplió aún más en el 1970.

Para adaptarse a las nuevas estructuras empresariales del momento y para ampliar la actividad, en 1973 se convierte en Bodegas Roqueta, Sociedad Anónima, siendo totalmente familiar. La principal actividad vinícola consiste en el embotellado de vino, que se compra en diferentes cooperativas españolas, para comercializarlo como vino de mesa, con distintas marcas y tipos. También se elabora Sangría y se comercializan otros productos como el Vino de aguja y Agua mineral con el fin de sacar la máxima rentabilidad a la red de distribución existente.

Valentí Roqueta Guillamet, hijo de Ramón Roqueta Roqueta, se incorpora en la empresa después de cursar la carrera de Enología en Francia. Realiza diferentes tareas en las áreas comerciales, de marketing y de administración, y en el año 1982 ostentará el cargo de consejero delegado. Empieza así, otra etapa con gran fuerza, ampliando la exportación, presentando nuevos productos y potenciando y adaptando el cultivo de los viñedos de la Masía.



1983: Nace una nueva sociedad: Massies D'Avinyó-Abadal. Valentí Roqueta, que continúa la empresa iniciada en el 1898 para distribuir el vino de mesa, emprende una nueva trayectoria vitivinícola con el retorno al cultivo de viñedos en la Masía. El principal objetivo es conseguir grandes vinos de calidad en la zona del Bages. Lo hace mediante la fundación de una nueva sociedad Masies d'Avinyó-Abadal, que comercializa la marca ABADAL y que se convertirá en Bodegas Abadal. En esta etapa, Ramón Roqueta y su hijo Valentí impulsan el conocimiento de los viñedos y el vino a los escolares de Manresa y comarca. Colaboran en la realización de un dossier explicativo de la cultura del vino

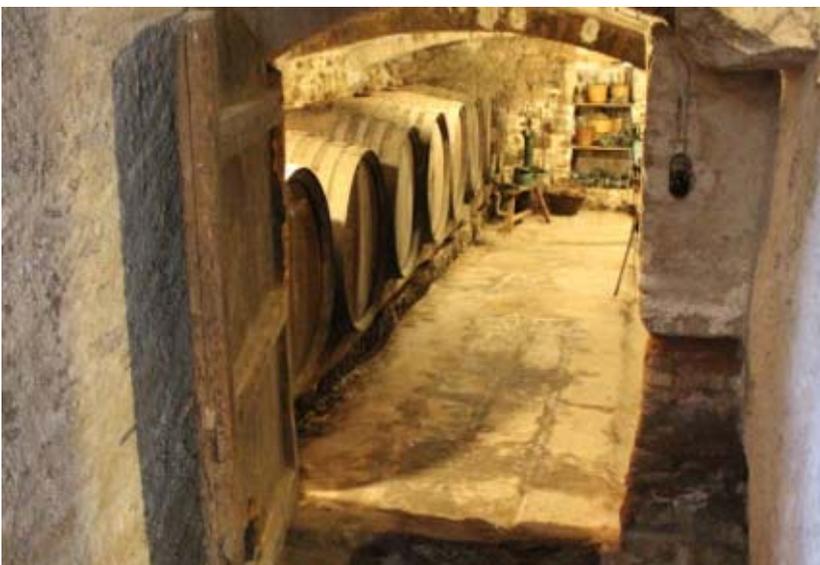
y también realizan diferentes actividades y conferencias relacionadas con la cultura manresana y de la comarca del Bages.



Valentín Roqueta funda Abadal en el 1983 en Santa María de Horta de Avinyó, en unos terrenos próximos a la casa familiar, la masía Roqueta, con más de 9 siglos de historia y con larga tradición en el cultivo de la vid.

La bodega dispone de unas modernas instalaciones, desde donde se trabaja para recuperar la tradición vitícola de las tierras del Bages enriqueciéndola con una renovada visión de futuro. La selección de la uva es rigurosa y la vendimia se realiza en función de las variaciones del terreno y los diferentes grados de maduración. En la bodega, se trabaja para capturar toda la información acumulada en la uva.

Nuestras cepas, la escasa lluvia y la incorporación de las últimas técnicas en la viticultura y a la elaboración son la base de unos magníficos tintos y de unos blancos singulares de marcada identidad.





## Abadal Picapoll 2015

Joven. 3 meses sobre lías en inox

Capacidad: 75 cl Grado alcohol: 12,5

D.O. : [Pla de Bages](#)

Mono-varietal: [Picapoll Blanco](#)

Bodegas : [Bodegas Abadal](#)

Existe también con: Macabeu, Chardonnay, Sauvignon Blanc

### DETALLES ABADAL PICAPOLL 2015

---

La bodega [Abadal](#) ha hecho un gran trabajo en la recuperación de la tradición vinícola de la [DO Pla de Bages](#). Un trabajo, que año tras año, queda reflejado en este vino blanco de Picapoll.

La [Picapoll](#) es una variedad autóctona casi extinguida y, que gracias a este gran trabajo, se han recuperado unas pocas hectáreas de viñas viejas. La mayoría de estas pequeñas parcelas se encuentra a una altura media de 600 metros de altitud con un clima típicamente mediterráneo de montaña.

La añada 2015 se caracterizó por unas altas temperatura que ralentizó la maduración de la uva.

La vendimia de la uva blanca Picapoll se realiza durante las horas de menor intensidad solar. Después de una maceración pelicular durante unas 10 horas, las uvas son suavemente prensadas. En depósitos de acero inoxidable, este vino blanco del Pla del Bages fermenta y reposa durante un mínimo de 3 meses con sus lías. Antes de ser embotellado, el vino Abadal Picapoll 2015 es clarificado y filtrado.

Con un carácter muy propio, este vino será consumido durante el año, hasta principios del año 2017.

### A LA VISTA

---

Brillante y muy limpio, este vino blanco joven se presenta con un amarillo pálido y reflejos cerosos. Fina lágrima glicérica de caída lenta.

### EN NARIZ

---

Elegante y complejo, con una alta intensidad aromática. Sobre un elegante y sutil fondo mineral, aparece un amplio abanico de aromas frutales, con mucha fruta blanca, frescos cítricos y toques de fruta amarilla y exótica. Fragantes notas florales y frescas notas balsámicas redondean un conjunto sorprendente.

### EN BOCA

---

Con una entrada amplia y envolvente que da paso a un largo recorrido sabroso y muy fresco; de textura sedosa, algo untuosa, en que las sensaciones contrastadas de las frutas proporcionan una sabrosa sensación. Excelente acidez que alarga un final fresco, afrutado, con notas de hinojo y aromas florales por vía retronasal.

### NUESTRA OPINIÓN PERSONAL

---

Distinto, elegante, con una sorprendente complejidad afrutada a pesar de su juventud. Les sorprenderá la personalidad de este vino blanco Abadal Picapoll 2015.



## FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

**VINO:** BLANCO  
**BODEGA:** ABADAL  
**D.O.C.:** PLA DE BAGES  
**AÑADA:** 2015  
**GRADOS:** 12,5

### VISTA

**ASPECTO:** Bien  
**LIMPIDEZ:** Limpio. Transparente  
**INTENSIDAD/COLOR:** Bien  
**MATICES:** Pajizo

**NOTA VISTA:** 8 / 10

### NARIZ

**INTENSIDAD O POTENCIA:** Normal  
**FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena  
**MATICES AROMÁTICOS:** Florales. Fruta blanca sin madurar. Identificamos Hinojo y Lavanda. Ligero aroma a Menta. La temperatura impide una inicial percepción de aromas y seguidamente se va difuminando.

**NOTA NARIZ:** 16 / 30

### BOCA

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Normal  
**INTENSIDAD:** Muy Buena  
**FRANQUEZA:** Muy Buena  
**CALIDAD:** Muy Buena  
**PERSISTENCIA:** Muy Buena  
**TANINOS:** Aterciopelados. Equilibrados  
**ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo  
**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Frutas. Cítricos

**NOTA BOCA:** 46 / 60

### CONCLUSIÓN/CALIDAD:

**ARMONÍA /APRECIACIÓN GLOBAL:** (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)  
**Vino fresco. Largo en boca, con un retrogusto agradable**

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

---



## Abadal Crianza 2011

Crianza. 10 meses en barricas de roble francés, americano y húngaro

Capacidad: 75 cl – Grado alcohol: 14,5

D.O. : [Pla de Bages](#)

Varietades: [Cabernet Sauvignon](#), [Merlot](#),

Bodegas : [Bodegas Abadal](#)

### DETALLES ABADAL CRIANZA 2011

Nueva presentación y nuevo nombre para el vino Abadal Crianza Cabernet Sauvignon Merlot. En esta nueva añada 2011, el nombre se simplifica y queda resumido en Abadal Crianza 2011. Toda la gama de vinos de la bodega [Abadal](#) del [Pla del Bages](#) han cambiado su presentación: una nueva imagen elegante, singular, con el bosque (parte importante e integrada en esta bodega) como eje central. Esta etiqueta del vino tinto crianza Abadal nos recuerdan las famosas y antiguas piedras con las que se construyeron las famosas “cabañas” que encontramos en sus viñas.

El coupage y la vinificación de la [Cabernet Sauvignon](#) (50%) y la [Merlot](#) (50%) con las que se elaboran siguen las mismas pautas que en las anteriores añadas. Vendimia manual a horas de poco sol y bajas temperaturas. Fermentación alcohólica y maceraciones por separado según la variedad y la parcela de la que provienen. Una vez realizado el coupage y la fermentación maloláctica, realiza la crianza de 10 meses en barricas de seis tipos de roble: francés, americano y centroeuropeos de diferentes bosques para continuar la crianza en la botella.

Durante los próximos 4 años, con el vino tinto Abadal Crianza 2011 del Pla del Bages, podremos disfrutar de esta gran expresión de la zona central de Cataluña.

### A LA VISTA

Brillante y limpio, con un intenso color picota con bordes morados. Elegante caída de la lágrima que deja huella en la copa.

### EN NARIZ

Intensa complejidad aromática con una marcada fruta negra (moras, ciruelas, grosella). Seria madera y amplio abanico especiado sobre un fondo balsámico con un ligero toque mineral.

### EN BOCA

Muy expresivo, carnoso, sabroso y elegante. Se muestra equilibrado y bien estructurado. Paso sedoso, con los balsámicos mucho más presentes quedando los especiados como fondo. Intensa fruta con algún ligero punto licoroso. Taninos sabrosos e integrados. Final largo y muy persistente dejando sabrosos recuerdos de la fruta y un retrogusto balsámico.

### NUESTRA OPINIÓN PERSONAL

Abadal Crianza 2011 continúa siendo un elegante y serio vino tinto del Pla del Bages, que transmite el trabajo que hay detrás. Una opción muy buena, con una complejidad amable. Ideal para acompañar un plato de caza, especialmente de pluma; unas codornices o perdices serán una opción perfecta.



## FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

**VINO:** TINTO CRIANZA

**BODEGA:** ABADAL

**D.O.C.:** PLA DE BAGES

**AÑADA:** 2011

**GRADOS:** 14,5

### VISTA

ASPECTO: **Bien**

LIMPIDEZ: **Opaco**

INTENSIDAD/COLOR: **Muy Bien**

MATICES: **Teja**

**NOTA VISTA: 7 / 10**

### NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **Mucha**

FINURA O ELEGANCIA: **Muy Buena**

MATICES AROMÁTICOS: **Maderas. Tostados. Balsámicos**

**NOTA NARIZ: 24 / 30**

### BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **Potente**

INTENSIDAD: **Excelente**

FRANQUEZA: **Muy Buena**

CALIDAD: **Buena**

PERSISTENCIA: **Muy Buena**

TANINOS: **Maduros**

ACIDEZ/AMARGOR: **Nulo**

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **Complejo. Entrada en boca: sabor a Cereza. Café Torrefacto Final: Regaliz. Largo. Compota especiada**

**NOTA BOCA: 45 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno**

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

**Vino que aparenta ser un Reserva, tanto en color, Nariz como Boca. Vino diferente. Domina sobre el sabor del plato marinado: Atún y Pulpo. Permite disfrutar de ambos.**

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 76 / 100**

---



## Abadal 3.9 - 2010

Reserva. 12 meses en barricas de roble francés y americano

Capacidad: 75 cl - Grado alcohol: 14

D.O. : [Pla de Bages](#)

Variedades: [Cabernet Sauvignon](#), [Syrah](#),

Bodegas : [Bodegas Abadal](#)

### DETALLES ABADAL 3.9 2010

Este tinto, Abadal 3.9, es un vino de finca, con el que descubrimos la profundidad que nos ofrece el particular terroir de la [DO Pla de Bages](#). Una denominación en el centro de Cataluña, que durante varias décadas sufrió el abandono y que, con el trabajo de pequeñas bodegas, se ha recuperado esa tradición ofreciéndonos intensos vinos de alta calidad y elaboración tradicional.

Viñas viejas de [Cabernet Sauvignon](#) (85%) y [Syrah](#) (15%) son la perfecta combinación para este vino. Una finca conocida en la bodega como "la 3.9" (polígono 3, parcela 9), de viñedos viejos rodeados por bosque, sobre arcilla roja con mucha cubierta vegetal que proporciona unos grandes matices aromáticos a sus vinos.

Tras una vendimia manual con selección en el campo y en bodega, [Bodegas Abadal](#) vinifica de manera tradicional pero cada variedad por separado, en depósito y con la elaboración del "sombrero sumergido". La crianza ya es algo más particular, una compleja selección de maderas (seis maderas distintas y tres tipos de tostado) para darle una mayor fuerza aromática llena de matices; un 70% son barricas de roble francés y un 30 % de roble americano de 1 y 2 años. El vino reposa durante 12 meses para realizar el coupage definitivo y reposar otros 12 meses en la botella.

Abadal 3.9 2010 tiene fuerza suficiente para vivir como mínimo 4-5 años si las condiciones son las adecuadas.

### A LA VISTA

Vino tinto reserva muy cubierto, de color cereza picota con ribete gran y capa alta. Muy brillante y limpio en copa con formación de densas lágrimas coloreadas.

### EN NARIZ

Aromáticamente necesita aire, es decir, mejor airearlo unos 30 minutos antes para conseguir ver su expresión en estado puro. Una vez transcurrido este periodo de tiempo, este vino de Cabernet y Syrah muestra unos frescos balsámicos, con intensos mentolados, regaliz e hierbas aromáticas. También aparecen maduras moras y ciruelas que se entremezclan con sutiles lácticos, pimientas y aromáticas flores violetas dando paso lentamente a cacao sobre elegantes tostados y ahumados.

### EN BOCA

Tiene una entrada potente y carnosa con un paso sabroso, estructurado y equilibrado de fresca acidez y unos taninos muy notables de tacto aterciopelado. Este tinto del Pla de Bages tiene la fruta negra muy presente, con alguna punta licorosa, notas especiadas y tostados formando un conjunto muy serio por vía retronasal. Muy largo y persistente en boca.

### NUESTRA OPINIÓN PERSONAL

Abadal 3.9 2010 es serio y muy elegante, con una marcada personalidad. Un vino tinto de los que emocionan.



**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA  
UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

**VINO:** TINTO RESERVA 12 meses en barrica roble francés y americano

**BODEGA:** ABADAL

**D.O.C.:** PLA DE BAGES

**AÑADA:** 2010

**GRADOS:** 14

**VISTA**

ASPECTO: *Muy Bueno*

LIMPIDEZ: *Brillante*

INTENSIDAD/COLOR: *Muy Bien*

MATICES: *Frambuesa. Grosella. Cereza. Rojo Cereza*

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ**

INTENSIDAD O POTENCIA: *Mucha*

FINURA O ELEGANCIA: *Muy Buena*

MATICES AROMÁTICOS: *Frutas Frescas. Herbáceos. Balsámicos*

**NOTA NARIZ: 26 / 30**

**BOCA**

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:

INTENSIDAD: *Muy Buena*

FRANQUEZA: *Muy Buena*

CALIDAD: *Muy Buena*

PERSISTENCIA: *Muy Buena*

TANINOS: *Maduros*

ACIDEZ/AMARGOR: *Normal*

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:

**NOTA BOCA: 50 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD: *Muy Bueno***

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

***Vino Elegante. Muy estructurado. Vino de calidad.***

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

---



## Abadal Selecció 2009

Reserva. 14 meses en barricas de roble francés y centroeuropeo

Capacidad: 75 cl Grado alcohol: 14

D.O. : [Pla de Bages](#)

Variedades:

[Cabernet Franc](#),  
[Cabernet Sauvignon](#),  
[Mandó](#),  
[Samsó](#),  
[Syrah](#),

Bodegas : [Bodegas Abadal](#)

### DETALLES ABADAL SELECCIÓ 2009

El vino Abadal Selecció 2009 se presenta con una imagen seria y elegante, como le corresponde a esta joya del Pla del Bages. En su coupage, [Bodegas Abadal](#) ha vuelto a incluir las dos variedades autóctonas y recuperadas, la [Samsó](#) y la [Mandó](#) (Mandón). Estas dos variedades enfatizan aún más el carácter y personalidad único del vino, reflejo de la tierra y de la tradición vinícola de esta zona del centro de Cataluña.

El Abadal Selecció 2009 de Pla del Bages, se obtiene de los racimos de las variedades [Cabernet Sauvignon](#) (40%), [Cabernet Franc](#) (35%), [Syrah](#) (15%), [Samsó](#) (5%) y [Mandó](#) (Mandón) (5%), con la maduración en su punto óptimo, que posteriormente son vendimiados y seleccionados en cajas aireadas. Una vez despalilladas y trasegadas en depósitos de acero inoxidable, realizan la maceración y fermentación durante 17 días a unos 23-25°C.

Finalizada ésta, los vinos pasan a barricas de roble centroeuropeo donde realizan la fermentación maloláctica y la crianza durante 14 meses. Posteriormente envejece en botella durante unos 12 meses más acabando de redondear este elegante vino tinto del Pla del Bages. Un vino con unos cinco años de vida por delante, que apreciaremos mejor si lo decantamos unos 40 minutos antes de servir.

### A LA VISTA

El vino tinto Abadal Selecció 2009 presenta un color picota intenso, de capa alta y borde granatado, con lágrima tintada y densa.

### EN NARIZ

Desprende aromas con un perfil balsámico y elegante, con notas de fruta roja y negra acompañada. Las notas de café tostado, vainilla, matorral y grafito también están presentes, pero en una segunda capa.

### EN BOCA

El paso por boca del Abadal Selecció etiqueta gris es goloso y persistente, de perfil especiado, con notas de clavo y vainilla, pero sin tapar la fruta, junto a agradables notas de regaliz, toffee y tierra. Retronasal amplio y corpulento, con un final persistente con claros recuedos de tomillo y romero.

### NUESTRA OPINIÓN PERSONAL

Este Abadal Selecció 2009 Reserva es el producto estrella de la bodega, en el que toma una mayor importancia su carácter único, de ese terroir especial que lo envuelve y siendo uno de los vinos preferidos para el público amante de los vinos con personalidad propia.



**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO ELTANINO HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

**VINO:** TINTO SELECCIÓN. RESERVA 14 meses en barricas de roble francés y centroeuropeo

**BODEGA:** ABADAL

**D.O.C.:** PLA DE BAGES

**AÑADA:** 2009

**GRADOS:** 14

**VISTA**

**ASPECTO:** Muy Bien

**LIMPIDEZ:** Brillante. Limpio. Capa muy alta

**INTENSIDAD/COLOR:** Muy Bien

**MATICES:** Rojo Picota oscuro. Ribete cardenalicio. Lágrima abundante, transparente y lenta. Glicérico

**NOTA VISTA:** 8,5 / 10

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA:** Muchísima

**FINURA O ELEGANCIA:** Excelente

**MATICES AROMÁTICOS:** Fruta negra madura, Mora. Pimienta negra. Regaliz. Confituras: Frutos rojos. Balsámicos. Minerales. Muy Complejo y Elegante. Equilibrado.

**NOTA NARIZ:** 25 / 30

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Excelente

**INTENSIDAD:** Excelente

**FRANQUEZA:** Excelente

**CALIDAD:** Excelente

**PERSISTENCIA:** Muy Buena

**TANINOS:** Maduros. Aterciopelados

**ACIDEZ/AMARGOR:**

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Ataque seco y equilibrado. Taninos muy bien equilibrados. Fruta roja intensa en confitura. Fruta negra. Retronasal: Tostados. Tabacos.

**NOTA BOCA:** 51 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** Gran Vino

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

Un Vino muy complejo, con coupage muy complicado que ha quedado Redondo.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA:** 84,5 / 100

---

# VARIETADES DE UVA



PICAPOLL BLANCO



CABERNET SAUVIGNON



MERLOT



SYRAH



CABERNET FRANC



MANDÓ



SAMSÓ

# DESCRIPCIÓN DE LAS UVAS

**PICAPOLL BLANCO:** El **picapoll** o la **picapolla**, es una variedad de **uva** blanca autóctona del Pla de Bages (Cataluña, España). Hay un picapoll negro. Otros nombres con los que se conoce a esta uva son: *picapoll blanco*, *picapoll blanc*, *picapoll* y *piquepoul blanc*.

El racimo de uva **picapoll** es de tamaño pequeño y compacto. Las bayas son de tamaño menudo y forma esférica, con una piel tierna en la que hay marcas o "picadas", de donde le viene el nombre. Es una variedad de uva de maduración tardía.

Con esta uva se hacen vinos varietales y espumosos. El vino de **picapoll** resulta ligero, con una graduación y acidez moderadas, aroma afrutado y un color amarillo brillante.

Es una variedad escasa que se cultiva sobre todo en Cataluña y en el sur de Francia. En francés se denomina *picpoul* o *folle blanche* y se utiliza en los vinos destilados propios de las regiones de **Cognac** y **Armagnac**.

Según la Orden APA/1819/2007, por la que se actualiza el anexo V, clasificación de las variedades de vid, del Real Decreto 1472/2000, de 4 de agosto, que regula el potencial de producción vitícola, la **picapoll blanco** es variedad recomendada para la comunidad autónoma de Cataluña, estando autorizada en Cantabria, y en la comunidad autónoma de Asturias. Fuera de España se puede encontrar en Italia.

**CABERNET SAUVIGNON:** La **cabernet sauvignon** es una de las uvas tintas más conocidas del mundo. Crece en casi todas las grandes zonas vitícolas, en un diverso espectro de climas, desde el valle del Okanagan de Canadá al valle de la Becá del Líbano. La cabernet sauvignon se hizo famosa por su presencia en el vino de Burdeos, donde es mezclada a menudo con la merlot y con la cabernet franc. Desde Francia, la uva se ha extendido por Europa y por el Nuevo Mundo instalándose en las montañas Santa Cruz de California, el valle de Napa, la bahía Hawkes de Nueva Zelanda, el río Margaret y la región de Coonawarra de Australia, y los valles chilenos del Maipo y de Colchagua. Durante buena parte del siglo XX, fue la uva tinta de vino premium más plantada del mundo, hasta que fue adelantada por la merlot en los años 90.

A pesar de su prominencia en la industria, es una variedad relativamente nueva, producto de un cruce entre la cabernet franc y la sauvignon blanc durante el siglo XVII en el suroeste de Francia. Su popularidad se atribuye a menudo a su fácil cultivo (la uva tiene una piel gruesa y las vides son naturalmente de bajo rendimiento, brotan tarde y tienen resistencia a la pudrición y a los insectos) y a la consistencia y sabores que expresan el carácter de la variedad. Su familiaridad y su fácil pronunciación han ayudado a los consumidores de cabernet sauvignon, incluso en regiones donde el vino no era muy común. Su popularidad y su expansión han contribuido a que la uva sea criticada y llamada "colonizadora", por conseguir su espacio a expensas de las variedades locales.

El perfil clásico de otorga tiende a ser el de vinos con buen cuerpo, muchos taninos y una acidez apreciable que contribuye a su potencial de envejecimiento. En los climas más fríos, la cabernet sauvignon tiende a producir vinos con notas a pimienta verde, menta y cedro, que se hacen más pronunciadas a medida que el vino envejece. En los climas más moderados, se aprecian notas a grosella negra con cerezas negras y a aceitunas negras. En climas muy calurosos los sabores obtenidos de los climas moderados pueden hacerse más maduros y "amermelados".

En algunas partes de Australia, sobre todo en la región de Coonawarra, los vinos de cabernet sauvignon tienden a tener notas características a eucalipto o menta.

**MERLOT:** *Merlot* pertenece a la misma familia que los "cabernet". El vino *merlot* se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad.

El *merlot* es originario de la región de Burdeos, Francia, donde es la variedad más cultivada. Se ha convertido en una variedad internacional. Es la segunda variedad de tinto más solicitada después del "Cabernet Sauvignon".

Esta variedad tiene sus raíces en Francia. Según estudios genéticos, los padres del Merlot son el Cabernet Franc y una antigua variedad francesa conocida como Magdaleine Noire des Charentes. Precisamente el

Merlot alcanza sus mayores alturas en Burdeos, especialmente en la orilla derecha del río Gironda, en las apelaciones de Saint Emillion y Pomerol. También es famoso en Italia, en particular en la costa toscana. El Merlot es llamado por los enólogos “la variedad camaleón” porque desarrolla muy distintas personalidades, dependiendo si proviene de un clima frío o cálido.

La cepa Merlot desembarcó en Chile en la segunda mitad del siglo XIX. Ha sido propagada en prácticamente todas las regiones del país vitivinícola, de norte a sur y de cordillera a mar. Se pueden encontrar excelentes Merlot chilenos elaborados en un 100% de esta uva, como Marqués de Casa Concha Merlot. Pero usted también puede disfrutar de mezclas tintas en base a Merlot, como es el caso de Trio Merlot. En este caso, el Merlot aporta notas frutales y mucho equilibrio; el Carmenère, especias dulces y sedosidad; y el Syrah, complejidad y profundidad en boca.

El Merlot tiene un alto potencial para acumular azúcar, por lo tanto los enólogos prefieren cultivarlo en climas más bien fríos para obtener vinos más equilibrados, de cuerpo medio y con taninos muy redondos. Marqués de Casa Concha Merlot proviene del viñedo Peumo, en el Valle de Cachapoal. La influencia del río Cachapoal y el Lago Rapel en su clima, sumado a sus suelos profundos, tipo limo arcilloso, en una base aluvial con un potencial de crecimiento medio, son factores decisivos para la elaboración de un vino de gran calidad como Marqués de Casa Concha Merlot. Descórchelo y sentirá una acidez refrescante, taninos sedosos y un potencial de guarda de 10 a 15 años.

**SYRAH:** La **syrah**, también conocida como **shiraz**, es una uva tinta que se cultiva en todo el mundo y se usa sobre todo para producir vino tinto. Un análisis de ADN de 1999 descubrió que la syrah era descendiente de dos uvas oscuras del sureste de Francia, la dureza y la mondeuse blanche. La syrah no debe confundirse con la petite sirah, que es un sinónimo de la durif, un cruce entre la syrah y lapeloursin que data de 1880.

El estilo y el perfil de sabores de los vinos hechos de syrah está influenciado por el clima donde se cultivaron las uvas. Los climas moderados (como los del norte del valle del Ródano y partes de la AVA Walla Walla del estado de Washington) tienden a producir un vino de cuerpo medio-completo y con niveles medio-altos de taninos, así como sabores a mora, menta y pimienta negra. En los climas cálidos (como los de Creta y el valle de Barossa de Australia) los vinos son más consistentes, con cuerpo completo, taninos más suaves y notas a fruta amermelada, especias, anís y tierra. En muchas regiones, la acidez y los niveles tánicos de la syrah le dan mayor capacidad de envejecimiento.

La syrah es usada para vinos monovarietales y también para multivarietales. Tras unos años de plantaciones intensivas, en 2004 la syrah se convirtió en la séptima uva más plantada, con un total de 142.600 ha.<sup>3</sup> Se puede encontrar en todo el mundo, desde Francia a regiones del Nuevo Mundo como Chile, Sudáfrica, la Hawke's Bay de Nueva Zelanda, California, el estado de Washington y varias regiones australianas como Barossa, Coonawarra, el valle de Hunter, el río Margaret y el Mc Laren Vale.

**CABERNET FRANC:** La **cabernet franc** es una de las uvas tintas más plantadas en el mundo. Se usa, sobre todo, para mezclarse con la cabernet sauvignon y lamerlot en el vino de Burdeos, pero también se puede vinificar sola, como en el vino chinon del Loira. Además, se hace como vino de hielopara producir vinos varietales y de mezcla en Estados Unidos y Canadá.

La cabernet franc es más ligera que la cabernet sauvignon, y produce un luminoso y claro vino tinto que contribuye a la finura y deja un aroma a pimienta al mezclarse con uvas más robustas. Dependiendo de la región en la que crece y del estilo del vino, puede tener aromas adicionales como tabaco, frambuesa, pimienta, grosella negra y violetas.

Los éxitos de la cabernet franc en Burdeos se remontan a finales del siglo XVIII, aunque ha sido plantada en el Loira desde mucho antes. Los análisis de ADN indican que la cabernet franc es uno de los padres de la cabernet sauvignon, la merlot y la carménère.

**MANDÓ:** La **Mandó** es una variedad de uva tinta casi olvidada que se está recuperando satisfactoriamente en el Levante y algunas zonas de Cataluña. La Mandó es una variedad de uva tinta de cultivo localizado al suroeste de la provincia de Valencia, autóctona de la región vitivinícola de Moixent.

Los vinos elaborados con esta variedad Mandó sorprenden por su calidad, personalidad e incluso por ofrecer sensaciones de corte moderno. Por ello, se está realizando un gran esfuerzo por su reintroducción rescatando las pocas cepas que han sobrevivido al abandono.

Esta variedad de baja productividad mejora la calidad y sanidad de la uva realizando un deshojado temprano, cuidando que el racimo quede lo suficientemente protegido para que no aparezcan manchas superficiales por un exceso de insolación. Los niveles fotosintéticos de la cepa se restablecen por las nuevas hojas que brotan de los nietos.

La variedad de uva Mandó da racimos troncocónicos de tamaño mediano considerablemente compactos a sueltos. Sus bayas son pequeñas y esféricas llegando a la madurez con una tonalidad violácea.

Los vinos con uva Mandó 100% ofrece una nariz dulzona con apuntes de plátano maduro. El coupage con otras variedades tintas ofrece resultados magníficos.

Además del cultivo en la Comunidad Valenciana también se localiza en algunas regiones vinícolas de Cataluña.

**SANSÓ:** La variedad de uva cariñena es también conocida como mazuelo o mazuela (D.O.Ca. Rioja), y como **samsó** en Cataluña. Es una uva originaria de España, precisamente de la zona de Aragón de donde toma el nombre Cariñena, y muy cultivada en el resto del mundo bajo el nombre de carignan (francés), carignano (italiano) o carignane (inglés).

Los ampelógrafos creen que esta uva se originó en Cariñena, Aragón, y que fue llevada posteriormente a Cerdeña, la Península Itálica, Francia, Argelia y el Nuevo Mundo. La variedad ha sido habitual históricamente en el vino de mezcla de Rioja. A raíz de la influencia española, ganó importancia en Argelia, que a su vez exportaba ese vino a Francia. Cuando Argelia se independizó de Francia en 1962, se cortó el suministro de cariñena al país galo y los productores del sur de Francia se dedicaron a plantar más hectáreas de esta vid.

La importancia de esta uva en Francia alcanzó su punto álgido en 1988, cuando este país contó con 167,000 hectáreas y se convirtió en la variedad más plantada de Francia. Ese año, para incrementar la calidad de los vinos europeos y reducir el fenómeno del excedente, la Unión Europea comenzó una agresiva política de retirada de esta vid, ofreciendo subsidios a los viticultores para que arrancaran esas vides. De todas las variedades, la carignan es la que más ha decaído, pasando a haber 95,700 hectáreas en el año 2000 y siendo superada por la merlot como la uva más plantada.

Las bayas de la uva samsó son medianas, de color azul negruzco, y redondeadas, que se presentan en racimos grandes y compactos. Cruzada con la variedad cabernet sauvignon ha producido la variedad ruby cabernet y, cruzada con cabernet sauvignon y garnacha, la carnelian.



Viñedo entre bosque

## **MACERACIÓN PELICULAR**

*Fase previa a la fermentación de los vinos blancos que consiste en hacer reposar las bayas de uva blanca al abrigo del aire y a baja temperatura, antes de iniciar la fermentación, con el fin de liberar los precursores de aromas. A continuación se inicia una fermentación normal.*

## **LIAS**

*En general son sustancias sólidas (sobre todo restos de levaduras) acumuladas en el fondo de los depósitos tras la fermentación alcohólica. Es como hacer una "infusión" con las cáscaras de las levaduras muertas, que en vez de quedarse en el fondo del depósito, se van removiendo para que contacten con el vino. Suelen moléculas llamadas "monoproteínas" que afectan al color, densidad en boca y sobre todo a los aromas.*

## **SOMBRERO**

*Materias sólidas de la uva que suben a la superficie de los mostos en fermentación formando una especie de sombrero.*

## **SOMBRERO SUMERGIDO**

*Método de vinificación consistente en mantener el sombrero dentro de la masa en fermentación*

*Durante el proceso de fermentación y en función de las condiciones (cantidad de azúcar, oxígeno, temperatura, etc) cambia el tipo de levaduras:*

*A lo largo de todo el proceso de fermentación, y en función de las condiciones (cantidad de azúcar disponible, temperatura, oxígeno, etc.) cambia el tipo de levadura que predomina pudiéndose distinguir varias fases en la fermentación:*

*1ª Fase (primeras 24 horas), predominan levaduras no esporogéneas, que resisten un grado alcohólico 4-5. Son sensibles al anhídrido sulfuroso.*

*2ª Fase, (2º-4º día), predomina el *Sacharomyces cerevisiae* que resiste hasta un grado de alcohol entre 8 y 16. En esta fase es cuando se da la máxima capacidad fermentativa.*

*3ª Fase, sigue actuando *Sacharomyces Cerevisiae* junto a *Sacharomyces Oviformis*. También pueden existir otros microorganismos procedentes principalmente de las bodegas y de los utensilios, suelen ser hongos entre los que destacan *Penicillium*, *Aspergillus*, *Oidium*,...*



## Menú



*Aperitivo de la casa*

*Ensalada de mijo y lentejas con crema de queso Feta y crujiente de pasta brick*



*Jamón y lomo de la casa Maskarada (Euskaltxerri)  
Croquetas de pato al oporto*



*Pata de pulpo a la parrilla con crema de patatas y pimentón  
Morrillo de atún rojo con refrito de piparras*



*Carrillera de ternera guisada a baja temperatura sobre patata panadera*



*Cochinillo de Segovia crujientito en su propia salsa, con patata asada y pimiento verde*



*Queso oveja de Irati "Bleu des Basques" con intxaurrek y compota de manzana*

Después de finalizar la cena los presentes comentan que el Presidente, Txema Benavente, había comentado la próxima Reunión de Ciclo con Bodegas Traslascuestas a celebrar en el Restaurante Kaskazuri el último jueves de mes día 30. Varios socios exponen que coincide con San Marcial, día festivo en Irún. El jueves anterior, día 23, es víspera de San Juan, también día festivo.

Se emplaza al secretario para que se ponga en contacto con Carlos Bujanda Fdez. de Piérola para transmitir este comentario y celebrar la Reunión el jueves día 16.

José María Benavente y Michel Saunier trasladan a Jesús Mari la satisfacción de todos los asistentes por la cena ofrecida, que ha combinado a la perfección con los Vinos catados.

Jesús Mari Ancisar, hijo de los primeros propietarios de este bonito caserío y su actual patrón no sólo lo transformó en coqueto restaurante, sino que apostó por la máxima calidad de los pescados y mariscos y encomendó la cocina a Gorka Cepeda que, con aparente sencillez e imponente parrilla entusiasmo a una fidelizada clientela.





*Hondarribia, 26 mayo 2016*