



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO OCTUBRE



VALENCISO

RESTAURANTE UREPEL

Donostia, 27 octubre 2016



OLLAURI

Ollauri es un municipio de la comunidad autónoma de La Rioja (España). Se sitúa en el noroeste de la provincia.

Un documento de 1343 la cita como "Ullauri", posible referencia al nombre del repoblador vasco, Ulla, que ocupó a mediados del siglo X una tierra fronteriza con los dominios árabes. Otros comentan que "Ollauri", vendría a significar "Villa de cabañas", o, "de ferrerías", ("ola", es ferrería en euskera, mientras que "uri", viene de "hiri", es decir, ciudad).

Ollauri fue aldea de Briones hasta el siglo XVIII, circunstancia que puede explicar la escasa documentación histórica referida

específicamente a la villa. Como aldea de Briones, disfrutó del fuero concedido a esta localidad el 18 de enero de 1256 por Alfonso X el Sabio y del privilegio real cedido por Sancho IV en 1293. Perteneció al señorío de los Téllez Girón, duques de Osuna y condes de Ureña, quienes nombraban su alcalde ordinario. En 1712, reinando en España el primer rey Borbón Felipe V, Ollauri se desligó de Briones y se constituyó en villa con Ayuntamiento propio. Formó parte de la provincia de Burgos hasta la creación de la provincia de Logroño el 30 de noviembre de 1833.



Esta pequeña localidad, situada a sólo cuatro kilómetros del centro de Haro, posee un casco urbano bien conservado en el que abundan las casas de piedra. Durante el buen tiempo son habituales las macetas con plantas y flores en los balcones de rejería y las fachadas. Su existencia está documentada desde el siglo XVI, y cuenta con una larga tradición vitivinícola. Se sabe que en el año 1712 el pueblo se independizó del municipio de Briones con una jurisdicción de 257 hectáreas dedicadas principalmente al cultivo de la vid. Hoy sigue rodeado de viñedos, aunque la

proximidad de la autopista vasco-aragonesa y de otras vías de comunicación resta belleza al paisaje.





En la parte alta de la localidad, ocupando la ladera de un cerro, se encuentra un barrio de bodegas tradicionales de variada tipología. La construcción de bodegas en cerros o colinas es común a otros pueblos riojanos: de ese modo se aprovechaba la pendiente para realizar la excavación en dirección horizontal, y resultaba más sencilla. La mayoría de las bodegas data del último tercio del siglo XIX, el periodo de auge de la viticultura en la Rioja Alta, pero las hay mucho más antiguas. En la superficie, numerosos respiraderos dispersos por el cerro delatan su presencia. En este barrio nacieron bodegas como Paternina y Berberana, entre otras.

En la parte baja del pueblo hay numerosos edificios de piedra de sillería, en algunos casos con escudos en las fachadas.

Además de la Iglesia de San Salvador (s. XVI-XVIII), Ollauri posee palacios como el de los Marqueses de Terán, el de los Condes de Rodezno, el del Conde de Portalegre o el del consejero Pobes, y otras construcciones relevantes como el Ayuntamiento o la antigua posada. Completa los atractivos de la villa el pequeño Parque de la Fuente del Caño, una agradable zona arbolada a orillas del río Zamaca.





Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNION

El día 27 de octubre de 2016 se celebró la Reunión de Ciclo de la Cofradía del Vino El Tanino correspondiente al mes de Octubre. En esta ocasión hemos tenido de invitados a los Socios de Honor de Bodegas Valenciso; Carmen Enciso y Luis Valentín. La reunión se ha celebrado en el Restaurante Urepel de Donostia.

Presidió la Reunión José María Benavente, presidente de la Cofradía, que saludó a Carmen y a Luis comentando que hoy nos van a dar a conocer los vinos que han seleccionado de su bodega, dejando la explicación de los mismos a través de Luis Valentín. Continúa diciendo que en esta ocasión es la tercera vez que nos visitan y agradecemos que hoy estén entre nosotros, ya que vamos a darles a conocer nuevos socios/as del Tanino, familiares e invitados.

Siguió exponiendo que su bodega nos sorprendió, cuando en compañía del secretario Jesús Rodríguez visitamos las instalaciones y recibimos toda la explicación de sus apartados, sus depósitos de hormigón que muestran una diferencia a otras bodegas de la Rioja Alta y los viñedos. La sección de prensado, naves de barricas, embotellado...Pero prefiere que sean los invitados quienes conozcan VALENCISO a través de Luis Valentín. Pasa la palabra al secretario para que exponga los asistentes a la Reunión:

José María Benavente, Michel Saunier, Jesús Rodríguez. Josu Basoco, acompañado de su esposa y socia Amaia Sanzberro y su madre María Dolores Ganzaráin. Juani Lizaso. Susana Etxarri. Joseba Landa, acompañado de su hermano Jon Landa e invitados, Tomás Olazábal y Enrique Pascual. Ángel María Rodríguez, acompañado de su invitado, Carlos Sánchez del Caño. Virginia Albillos, acompañada de su esposo y socio, Martín Arregui. Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso y de sus invitados, Santi Rubio y Mertxe Calvete. José Luis Pérez, acompañado de su hijo, Mikel Pérez. Jon Ercibengoa, acompañado de sus invitados, Miguel Ángel Álvarez, José Antonio Pérez y José Ángel Redondo. Manu Carrasquedo. Adolfo Raba, acompañado de su invitado, Alberto Fraile. Angel Varona, Beatriz Álvarez. Juan Antonio Salcedo, José Mari Lizaso.



Luis Valentín comenzó presentando a Carmen Enciso para hablar de Valenciso:

Como propietarios y bodegueros con 28 años de experiencia en La Rioja. Tras años de trabajo compartido en una bodega centenaria, unimos nuestros apellidos, Valentín y Enciso, para fundar Valenciso. Con trabajo, paciencia, vocación, y cariño hemos creado nuestro sueño.

Durante 15 años trabajamos en la dirección de Bodegas Palacio – Cosme Palacio. En 1998 fundamos VALENCISO. Empezamos en instalaciones alquiladas, los dos solos, y nuestra primera cosecha fue de 24.000 botellas. Hemos ido despacio, dando prioridad al vino. Ahora somos 9 personas, disponemos de una magnífica bodega y elaboramos más de 100.000 botellas, aunque se espera llegar a las 150.000.

Estamos en Ollauri, en la Rioja Alta, a 4 kilómetros de Haro. La bodega fue construida entre 2003 y 2009. Combina los materiales tradicionales y la sencillez de líneas con unas formas

modernas y espaciosas. Disponemos de instalaciones preparadas para actividades de relaciones públicas, y recibimos numerosas visitas de clientes y aficionados al vino.

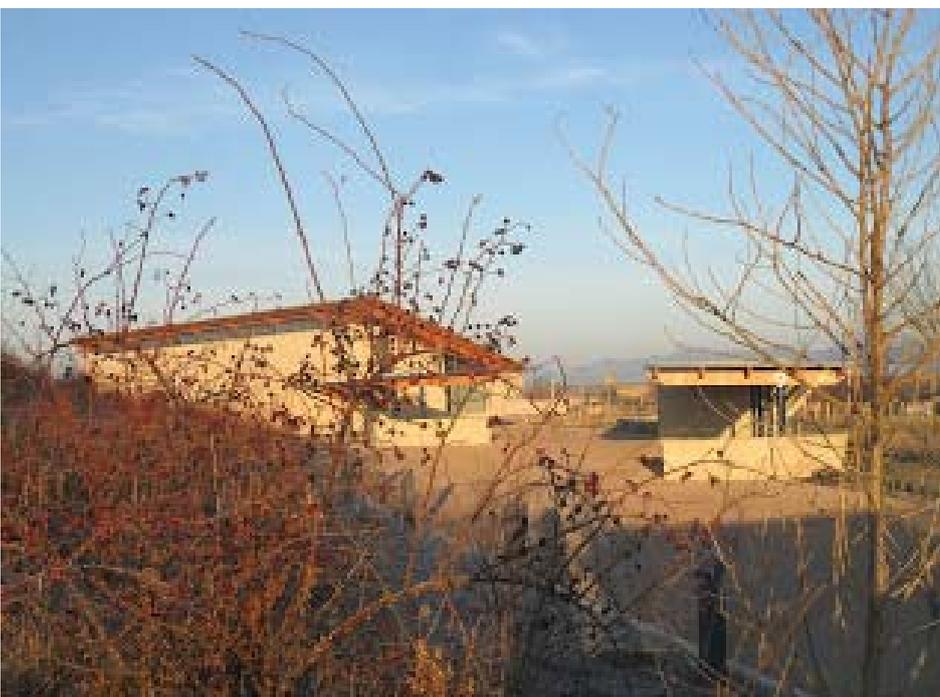
Elaboramos un único vino tinto por cosecha para nuestra única marca VALENCISO. La uva es 100% Tempranillo, envejecido en barricas de roble francés. Es un vino elegante, complejo y largo; damos prioridad al volumen aromático sobre el color o la tonicidad. Un Rioja distinto que sorprende. Refleja nuestra formación y años de trabajo con bodegueros franceses.



Cultivamos 12 fincas en la Rioja Alta, en los municipios de Ollauri, Briones, Haro, Rodezno y Villalba. Buscamos la mayor calidad de uva, sin sobrepasar 5.000 kilos por hectárea, un 25% menos que la producción media de la zona. Cultivamos la viña según las normas de la "Viticultura Sostenible", más respetuosa con la planta y el suelo. Vendemos el 50% en España, sobretudo en hostelería, vinotecas y tiendas gourmet. No estamos en alimentación. Exportamos el 50%. Nuestros principales mercados: Inglaterra, Estados Unidos, Alemania, Australia y China.

Alfaro) y la temperatura media sube un grado. En cuanto a los suelos, se encuentran tres tipos: el de aluvión, más productivo, en la Rioja Baja; los arcillo ferrosos, algo más pobres, en la Alta; y los arcillo calcáreos, aún menos productivos, en la Rioja Alavesa y también en una lengua de terreno que abarca poblaciones como Haro y Ollauri, área de vinos finos.

Siguió hablando de La Rioja y de su división entre Alta y Baja. El punto que marca la división entre ambas zonas es la capital, Logroño. Hay importantes diferencias geográficas entre ambas regiones. En la Rioja Baja se llegan a registrar hasta un 25% menos de precipitaciones (en



Otro detalle interesante es el del viento norte que sopla en la esquina noroccidental de La Rioja, que refresca en las noches de verano, permitiendo una buena concentración de sustancias aromáticas en las uvas.

A continuación se centró en el proyecto Valenciso. La base son 26 años de trabajo en común, primero para firmas extranjeras, como Cosme Palacio; hasta que los franceses que la regentaban (y con los que estaban muy cómodos) la vendieron. Entonces Luis y Carmen empezaron su andadura en solitario con Valenciso, alquilando instalaciones, comprando uva y haciéndolo todo ellos. Corría el año 1998 y se produjeron 24.000

botellas. Hoy son más de 100.000, aunque como antes apuntaba, se espera llegar a las 150.000.

El edificio de la actual bodega es del arquitecto Alfonso Samaniego. Nos llamó la atención por su aparente simplicidad y por sus virtudes: nada ostentoso, integrado en el paisaje, pensado para facilitar el trabajo.

Elaboran solo un tino, a base de Tempranillo, un blanco con Viura y Garnacha blanca, y un Rosado 100% Tempranillo. El vino blanco fermenta en roble ruso. ¿Por qué ruso? Porque marca menos la madera y es ideal para la Viura, variedad poco expresiva. Hablando de robles, Luis nos comentó que los tostados aplicados al francés o al americano, provocan una “caramelización” del vino, lo que en vinos débiles (con una estructura poco sólida) conduce a su rápido declive.



También comenta Luis sobre los riojas clásicos y modernos. Luis sitúa a finales de los años 1980 el punto de inflexión entre ambos estilos. Un clásico de Rioja Alta tiene la madera por encima de la fruta (que aparece en segundo plano); una elevada acidez que le da longevidad.

Escasa preocupación por el color; y la mezcla de uvas como base de las elaboraciones. Por su parte, los modernos riojas, tienen el apoyo de las barricas de roble francés, una fruta más madura en su base, y mayores

maceraciones a la hora de elaborarlos.

¿Y qué pasó en los ochenta para que se diese tal cambio? Luis comenta que se registró un cambio en los gustos del mercado, con la irrupción de los vinos del Nuevo Mundo y su frutalidad de mermelada. También ocurrió que, de cara al mercado madrileño, Ribera del Duero surgió con enorme fuerza, coincidiendo con una cosecha, la de 1988, en la que el precio del kilo de uva en La Rioja subió mucho.

Pasamos a otro tema: el de la elaboración de sus vinos. La bodega cuenta con catorce parcelas y los rendimientos son de unos 5.000 kilos por hectárea. Se utiliza la vendimia en verde después del envero para actuar de limitante en la producción.

En cuanto al sistema de cultivo, siguen la Producción Integrada Razonada, surgida en los años ochenta en Francia y que está a medio camino entre lo ecológico y lo tradicional. Este modelo supone que no se aplican tratamientos sistémicos a la viña sino solo cuando ésta lo necesita. También conlleva que se busquen fórmulas alternativas a las que dicta la industria química, como el de la confusión sexual para insectos como las polillas (y que resulta 6 veces más caro que los convencionales). No obstante han iniciado el proceso de conversión de la bodega en ecológico. Luis tiene la sospecha de que los tratamientos químicos en la tierra acaban por pasar factura en el ser humano.

En protección de cultivos en vid, para controlar la polilla de la vid *Lobesia botrana* utilizamos herramientas de confusión sexual, que se va extendiendo enfrente del tradicional control mediante insecticidas. Se basa en la atracción y repulsión mediante la difusión de feromonas y sustancias repelentes respectivamente, por lo que las hembras que van a realizar la puesta de huevos, no la realizan en las flores y racimos de la vid.

Utilizamos una especie de brida o varilla flexible impregnada de feromonas de hembras en el brazo de la cepa. Los insectos para reproducirse se atraen por el olor de las feromonas, de forma que con este método el viñedo está “invadido” por ese olor, y los insectos no encuentran a las hembras, de donde viene el nombre de “confusión sexual”, para evitar las plagas que detallamos a continuación.



Huevos

Tienen aspecto translúcido a veces con tonos amarillentos



Larva

Mide alrededor de 1,00 mm de longitud. La cápsula cefálica (cabeza) y el escudo protorácico son de color pardo oscuro, casi negros, y el cuerpo amarillo claro. Luego de pasar por 5 estadios, la oruga alcanzará de 10 a 15 mm adquiriendo una coloración azulada.



Pupa

Su tamaño varía con el sexo, siendo el macho más pequeño (macho 4 – 7 mm. hembra 5 -9 mm). para pupar, la larva busca un lugar adecuado, en donde generalmente forma un capullo sedoso alargado de color blanquecino.



Adulto

Es un lepidóptero de aproximadamente 20 – 13 mm de envergadura alar y 6 – 8 mm de longitud con sus alas en reposo



**Denominación
de Origen Calificada**

En 1998 se fundó VALENCISO

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

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

Vendimia 2016



Empezamos con la blanca el jueves 28 de septiembre, de una preciosa finca con cepas de variedad viura de más de 60 años, que por sus características especiales madura antes. Son uvas producidas por cepas muy viejas, que están formadas en vaso y que debido al transcurrir de los años nos ofrecen uvas muy equilibradas. Comenzamos con las variedades blancas porque maduran antes que las tintas.

Como siempre será una vendimia escalonada. El lunes 3 de octubre entró la primera tinta tempranillo del 2016 de una finca de Haro, recogida cuando estaba en el punto de maduración adecuado. Vendimiamos por fincas y no todo a la misma fecha. Son días de templanza para obtener lo mejor de la cosecha 2016

De momento, muy contentos. Está entrando muy sana y perfectamente madura, tanto la cata de uva como las analíticas que hemos realizado, pero hay que esperar a que acabe la vendimia. Tenemos un gran equipo que lo vuelve a dar todo en estas fechas.





UVA TEMPRANILLO



UVA VIURA



UVA GARNACHA BLANCA



SUELOS ARCILLO-CALCÁREOS



Michel Saunier al entregar las Fichas en cada mesa para puntuar los vinos en la Cata de la Cofradía del Vino El Tanino. Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España, para que cada vino fuera puntuado, advirtió a Luis Valentín para que en la presentación de cada vino omitiera las tres Fases: Vista, Olfato y Boca, para que los asistentes en cada mesa puntuasen según el parecer de todos los componentes de la mesa y anotaran la media.

Al finalizar cada puntuación, el responsable de cada mesa ofrecerá la puntuación de los componentes de la mesa para ser comentada por nuestro director técnico Michel Saunier.

Luis Valentín comentó la Ficha completa de cada vino.



TINTO Nº 1



TINTO Nº 2



TINTO Nº 3

Cada Vino se servirá en cada una de las tres primeras copas que se han colocado frente a cada asistente. Se trata de averiguar lo siguiente: Si es el mismo vino, anotar la añada, anotar la variedad de uva, anotar el grado, anotar el tipo de barrica; Roble francés, Roble americano, Roble centroeuropeo.



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

VINO Nº 1. AÑO: 2014 – UVA: Tempranillo – BARRICA: R. francés – ALCOHOL: 14,2%

VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Apagado. INTENSIDAD/COLOR: Bien.
MATICES: Cereza.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Buena. Fino
MATICES AROMÁTICOS: Regaliz. Minerales

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Buena.
CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Normal. Escasa. TANINOS: Poco. ACIDEZ/AMARGOR: Poco.
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:

NOTA BOCA: 38 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno. Le falta algo.

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 65 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

VINO Nº 2. AÑO: 2015 – UVA: Tempranillo – BARRICA: Joven. Roble francés – ALCOHOL: 14,7%

VISTA – ASPECTO: Bueno. LIMPIDEZ: Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Buena.
MATICES: Rojo cereza.

NOTA VISTA: 7,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Buena.
MATICES AROMÁTICOS: Ligero toque a maderas. Balsámicos. Le sacamos también algo de cuero. Algo de regaliz.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Potente. INTENSIDAD: Muy buena. FRANQUEZA: Normal.
CALIDAD: Normal. PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Verdes. ACIDEZ/AMARGOR: Poco.
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Notamos que es un vino bastante astringente.

NOTA BOCA: 40 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno. Le falta algo.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Creemos que es un vino joven y bastante astringente y que le falta tiempo para madurar.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 69,5 / 100

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

VINO Nº 3. AÑO: UVA: Tempranillo BARRICA: Roble ruso – ALCOHOL: 14,2%
VISTA – ASPECTO: Muy Bien. **LIMPIDEZ:** Ligeramente turbio. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy Bien.
MATICES: Rojo cereza.

NOTA VISTA: 7,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Poca. **FINURA O ELEGANCIA:** Normal. **PERSISTENCIA:** Normal.
MATICES AROMÁTICOS: Flojo olor, Aroma. Vainilla, Regaliz, Al estar en copa se va apagando. Ha ido cambiando.

NOTA NARIZ: 15 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Medio. **INTENSIDAD:** Normal. **FRANQUEZA:** Normal.
CALIDAD: Normal. **PERSISTENCIA:** Normal. **TANINOS:** ACIDEZ/AMARGOR: Normal. Mucho.
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Necesita más crianza. Buena entrada en boca, pero en general nos ha parecido flojo, le falta cuerpo. En copa ha mejorado con el tiempo.

NOTA BOCA: 35 / 60

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 57,5 / 100



VALENCISO BLANCO 2015

Fermentado en barrica

Características de la cosecha: Otoño cálido y lluvioso (solo en Noviembre cayeron 126 litros). Un invierno frío y húmedo, con febrero (62 litros) y marzo (59 litros) muy lluviosos. Primavera seca y más calurosa de lo habitual, especialmente mayo, anomalía que supuso un adelanto notable del ciclo vegetativo de la vid favorecido por la abundante reserva hídrica originada en las lluvias de otoño e invierno. Verano húmedo y relativamente fresco, pero marcado por las temperaturas en Julio que fue extremadamente cálido, con 3 olas de calor con picos de más de 37 grados varios días, dando lugar a un envero precoz. El adelanto de ciclo, en unos 15 días, se mantuvo hasta la vendimia, que se realizó en buenas condiciones de sanidad de la uva en un Septiembre seco, que además fue fresco por la entrada de masas del aire del norte de forma continuada, que en ausencia de precipitaciones aportó muy buenas condiciones para la maduración final de la uva. En resumen, comportamiento de un año muy cálido y normal en precipitación, aunque desigualmente repartida, con un buen final de maduración. Cosecha de calidad muy satisfactoria.

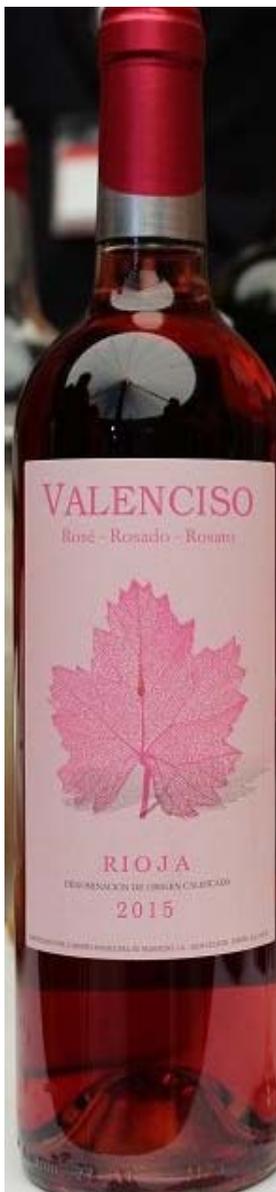
Nuestros viñedos: En Villalba, Haro y Ollauri, todos de suelo arcillo-calcáreo, con una media de edad de 60 años, cultivados en Viticultura Sostenible. Vendimia manual entre el 16 y el 19 de septiembre.

Elaboración: fermentación en barrica y estancia en la misma hasta la primera semana de mayo de 2016. Barricas de roble del Cáucaso.

Aroma a cítricos y panadería, untuoso, una madera muy fina y respetuosa en nariz y boca, envolvente, con mucho recorrido en el paladar, sabroso, fresco y muy persistente.

Tipo de uva: 70% viura 30% garnacha blanca

Alcohol: 13,5%. Acidez: 5,4. Azúcar residual: 1,6. Número de botellas producidas: 10.500



VALENCISO ROSADO 2015

Conocer de cerca Valenciso es saber que sus lindes demuestran desde su fundación un respeto absoluto por la casta varietal tempranillo y por ello su vino rosado, uno de sus grandes desconocidos puede que por la poca producción que acredita, no podía estar elaborado de otro modo. En un país de grandes vinos rosados como es España, esta referencia de Valenciso pone claramente en fuga la leyenda de que los vinos no son para los fatigosos días de calor estival. Es más, caté el vino y pude degustar dos copas seguidas en una tarde en la que el termómetro pasaba de los treinta grados centígrados y puedo manifestar que la sensación fue de lozana frescura frutal, más allá de esos absurdos complejos que piden aparcar el consumo de vino durante el verano.

Sangrado y uvas de tempranillo vendimiadas en las fincas de la bodega, demostrando en copa parada un bello cromatismo intenso, con tonos rosa frambuesa y cereza, deslizándose en nariz recuerdos amplios de frutos rojos y bayas silvestres, guiño cítrico muy suave que estiliza la fragancia, profuso en los retornos aromáticos, con segundas insinuaciones en clave floral roja y violeta, llenando el perímetro de la fragancia con un aire balsámico que prolonga y redondea su expresión olfativa. Boca sabrosa, rebotante de frescura, longitud en la traza de acidez, con un leve punto untuoso y una divertida nota crepitante que le aporta largura y simpatía. Es un vino amable y divertido, parece latir cuando alcanza el paladar y lo llena de sentido frutal. No hay ni un solo instante, a diferencia de otros vinos rosados, durante el que aparezcan fábulas o descriptores con señas extemporáneas. Todo lo que aporta este rosado de Valenciso en su edición de añada 2015 es franqueza varietal.

Alcance y llegada, con la retronasal sugiriendo recuerdos de cerezas, arándanos, fresas y frambuesas, pétalos florales de rosas rojas y algunas violetas, con un ligero guiño cítrico que sirve como vaso comunicante con un epílogo balsámico menos marcado que completa la cata y la exhibición. Lo califico en esta añada 2015 entre muy recomendable y más que muy recomendable.

Otoño cálido y lluvioso (solo en Noviembre cayeron 126 litros). Un invierno frío y húmedo, con febrero (62 litros) y marzo (59 litros) muy lluviosos. Primavera seca y más calurosa de lo habitual, especialmente mayo, anomalía que supuso un adelanto notable del ciclo vegetativo de la vid favorecido por la abundante reserva hídrica originada en las lluvias de otoño e invierno. Verano húmedo y relativamente fresco, pero marcado por las temperaturas en Julio que fue extremadamente cálido, con 3 olas de calor con picos de más de 37 grados, varios días dando lugar a un envero precoz. El adelanto de ciclo en unos 15 días se mantuvo hasta la vendimia que se realizó en buenas condiciones de sanidad de la uva en un Septiembre seco, que además fue fresco por la entrada de masas del aire del norte de forma continuada, que en ausencia de precipitaciones aportó muy buenas condiciones para la maduración final de la uva. En resumen, comportamiento de un año muy cálido y normal en precipitación, aunque desigualmente repartida, con una buen final de maduración. Cosecha de calidad muy satisfactoria.

Valenciso Rosado 2015

De nuestros viñedos en Ollauri. De suelo arcillo-calcáreo, cultivados en Viticultura sostenible. Vendimia manual el 5 de septiembre. Exclusivamente tempranillo, elaborado por el método "sangrado", la mejor forma de obtener el mosto más delicado y afrutado que pasa a un depósito de inoxidable con fermentación a temperatura controlada. Aromas de frambuesa, grosella y regaliz. Vivo y muy sabroso. Con todo el frescor del norte de la Rioja. Solo elaboramos unos cientos de botellas, nuestro capricho para disfrutar en buena compañía.

Tipo de uva: 100% tempranillo. - Alcohol: 13 %. - Acidez: 5,7



VALENCISO 1998

CLIMATOLOGIA GENERAL

Todo el ciclo se desarrolló en inmejorables condiciones meteorológicas para el viñedo, salvo lluvias y bajas temperaturas en la 3ª semana de septiembre, que ralentizan el proceso de maduración, y retrasan la vendimia.

EN VALENCISO

A partir del 14 de octubre en óptimas condiciones, ya metabolizadas las lluvias de septiembre. Es una vendimia tardía y escalonada, hasta finales de octubre, con uvas muy sanas, que se benefician del frescor de las temperaturas nocturnas. Una cosecha de buena calidad.

VARIEDAD: 100 % tempranillo

VIÑEDOS: suelo arcillo-calcáreo en la Rioja Alta

CULTIVO: siguiendo las normas de la Viticultura Sostenible

VENDIMIA: manual, entre el 14 y el 26 de octubre

RENDIMIENTO: 38 HI/ Ha.

VINIFICACION: en depósitos de cemento

ENVEJECIMIENTO: 15 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y americano (20%)

16 puntos – Alfred Reixach – LA VANGUARDIA

Entre “Los 40 mejores del 98” – VINOS DE ESPAÑA 94 puntos – GUIA PROENSA -

2 lacres – GUIA TODOVINO - 92 puntos- GUIA CAMPSA



VALENCISO 2010

Una nota sobre la cosecha 2010

Primavera con temperaturas frescas, y un verano muy caluroso, con el mes de julio más cálido desde 1970 y una ola de alto calor a finales de agosto. En cuanto a la precipitación en el año agrícola 2009/2010 fue escasa, unos 300 litros frente a los 485 litros de la media histórica anual. En esta comarca de Ollauri – Haro, en primavera cayeron solo 41,9 litros y en verano 61,6 litros. No hubo granizo, ni heladas que afectaran al viñedo, ni presencia significativa de mildiu.

Estas condiciones llevaron a un ligero adelanto de la vendimia para evitar el descenso de la acidez, y a una situación de moderado estrés hídrico en la planta. La vendimia se inicia el 7 de octubre en Ollauri (507 m. de altitud) y se realiza sin interrupciones hasta finalizar en los pagos más altos de Villalba (600 m. de altitud). El rendimiento fue de 5.364 kilos/ha (38 HI)

VALENCISO Reserva 2010

Exclusivamente tempranillo, de pagos de Ollauri, Briones, Rodezno, Haro y Villalba, cultivados en Viticultura Sostenible. Todos en suelo arcillo-calcáreo, en el norte de la Rioja Alta, beneficiándose de la influencia atlántica característica de la comarca, especialmente favorecedora en veranos cálidos como éste.

Vendimia manual, elaboración en depósito de cemento, que favorecen la extracción suave en fermentación y maceración, donde realizó la fermentación maloláctica espontánea en mayo. Envejecido 19 meses en barricas de roble francés con tostados ligeros y medios.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

BLANCO 2015 UVA: Viura. Garnacha Blanca BARRICA: Roble del Cáucaso – ALCOHOL: 13,5%
VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Brillante. INTENSIDAD/COLOR: Bien.
MATICES: Amarillo, ligero verdoso

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Normal. MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas, Cítricos, Piña, Manzana verde.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Excelente. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Al final SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Manzana verde. Piña. Le falta un toque de complejidad de levadura y un toque de cera (cuerpo).

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD:

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

Vino muy frutal y fresco a pesar de haber sido fermentado en barrica. Refrescante y muy duradero en boca

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 78 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

ROSADO 2015 UVA: Tempranillo 100% BARRICA: Roble del Cáucaso – ALCOHOL: 13,5%
VISTA – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Luminoso. INTENSIDAD/COLOR: Regular. Endrina con Ribete de salmón.
MATICES: Frambuesa. Salmón.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Frambuesa. Toques de regaliz. Minerales.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Normal. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. Larga. TANINOS: ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Hemos notado que ha evolucionado. Más Redondo.

NOTA BOCA: 40 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

Vino elegante.

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

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

VALENCISO 1998 UVA: Tempranillo 100% BARRICA: – ALCOHOL: 13,%

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. **LIMPIDEZ:** Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Bien.

MATICES: Marrón

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal x Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:** Excelente. **MATICES AROMÁTICOS:** Confituras. Frutos secos. Regaliz. Chocolate.

NOTA NARIZ: 26,5 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** Muy Buena. **CALIDAD:** Excelente. **PERSISTENCIA:** Muy Buena. **TANINOS:** Muy ligeros. **ACIDEZ/AMARGOR:** Un Punto de acidez.

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Fruta. Frambuesa. Fresa macerada. Un matiz de Regaliz y Chocolate.

NOTA BOCA: 54 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

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

Muy poco poso para su edad. Muy Redondo y Equilibrado.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 89 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España,

VALENCISO RESERVA 2010 UVA: Tempranillo 100% BARRICA: Roble francés – 14,5% Vol.

VISTA – ASPECTO: Muy Bueno. **LIMPIDEZ:** Brillante. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy Bien.

MATICES: Rojo picota, con una lágrima muy intensa. Densa.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Un toque a Cuero y Frutos rojos.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO. Excelente. **INTENSIDAD:** Muy Buena. **FRANQUEZA:** Buena. **CALIDAD:** Muy Buena. **PERSISTENCIA:** Muy Buena. **TANINOS:** Maduros y Aterciopelados.. **ACIDEZ/AMARGOR:** Nulo

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Muy estructurado. Sabroso. Fruta madura. Largo en boca.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

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

Para tener 14,5 grados no se aprecian. Falta tiempo de elaboración.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 88 / 100



APERITIVO



- *Mousse de queso de Idiazábal con toque de membrillo y crujiente de nuez*
- *Crema de verduras con espuma de patata y sal de jamón*
- *Tostita de brioche con antxoa marinada en casa*

CENA



- *Ensalada de bacalao ligeramente ahumado con piquillos, patata rota y vinagreta de naranja*
- *Pochas tiernas de Sangüesa con almejas y kokotxas de bacalao*
- *Carrillera de "retinto" con timbal de setas y salsa en su jugo*

POSTRE



- *Fluido de chocolate con helado de casis*

- *Café o infusiones*

ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN







Myriam Solis interpretó el Happy Birthday a nuestra socia del Tanino, Beatriz Álvarez que cumplía años.

Después nos interpretó don bellas melodías:

El Bolero “*Con los años que me quedan*” de Gloria Estefan. Canción que alcanzó el número 1 - Billboard Hot Latin Tracks, en noviembre de 1993.

I Will Survive (“*Sobreviviré*”) de Gloria Gaynor que consiguió 2 Premios Grammy 1980. A la mejor interpretación y Disco del Año.

Un fuerte aplauso de todos los asistentes a la Reunión del Tanino premiaron a Myriam Solis.



Luis Valentín y Carmen Enciso agradecieron la invitación para participar en la presentación de sus vinos en la Cofradía del Vino El Tanino.

Agradecieron igualmente la cariñosa y multitudinaria acogida que los socios, familiares e invitados les habían dispensado.

La cata de los Vinos 1, 2, y 3 ha sido complicada, pero ha servido para “jugar” con acertar: Mismo vino?. A que barrica corresponde?. Misma añada?. Se ha conseguido mantener la atención y disfrutar con los vinos.

Carmen y Luis comentaron que su Bodega Valenciso está abierta para una visita de los socios del Tanino.

Un fuerte aplauso fue la contestación de todos los asistentes.

José María Benavente, presidente del Tanino, agradeció a Carmen Enciso y Luis Valentín su presencia como Socios de Honor en esta Reunión de Ciclo del mes de octubre con El Tanino y los vinos aportados.

Agradeció igualmente a los asistentes la atención prestada a la conferencia y presentación de los Vinos que nos ha ofrecido Luis Valentín.

Cerró la Reunión de Capítulo, agradeciendo el trabajo de nuestro director técnico Michel Saunier, la asistencia de los socios del Tanino, a María Eugenia del restaurante Urepel, al Chef y equipo de cocina por la cena ofrecida y al servicio que nos ha atendido. Todo ello bajo la coordinación de María Eugenia.

El secretario se encargará de enviar Copia del Acta a todos los socios del Tanino, para que los que no han podido asistir tengan conocimiento de esta Reunión de Ciclo de Octubre 2016 con Bodegas Valenciso.



Donostia, 27 octubre 2016.