



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN DE CICLO NOVIEMBRE

BODEGAS MUGA



Muga

RESTAURANTE LANZIEGO

Donostia, 24 noviembre 2016



Haro es una localidad y municipio español, situado al noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja, siendo cabecera de su comarca homónima y la población más importante de la denominada Rioja Alta. Linda con la provincia de Burgos por los Montes Obarenes al norte y con Álava por el Ebro al este. Su población asciende a 11.536 habitantes según el censo del INE de 2014.

Su actividad económica se centra principalmente en la viticultura y la elaboración de vinos de calidad dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, siendo además las bodegas uno de los principales atractivos turísticos, recibiendo anualmente a miles de visitantes. Cuenta además con un importante patrimonio arquitectónico y urbanístico, entre el que sobresale la portada principal de la iglesia

de Santo Tomás, obra de Felipe Vigarny, sus numerosos palacios y el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975.

Destaca su tradicional Batalla del Vino, Fiesta de Interés Turístico Nacional; la tercera procesión de faroles más antigua de España; y una de las siete poblaciones no capital de provincia que tuvieron una sucursal del Banco de España.

El municipio limita al norte con Briñas y Miranda de Ebro, este último perteneciente a la provincia de Burgos, al este con Labastida perteneciente a la provincia de Álava, al sur con Gimileo, Ollauri, Rodezno y Zarratón, y al oeste con Villalba de Rioja, Cihuri, Anguciana y Casalarreina.



Las **Conchas de Haro** o **Conchas de Ebro** es un canal natural entre rocas calizas producido por el río Ebro en su entrada en La Rioja, a una altitud de 445 msnm, marcando la separación entre los Montes Obarenes por los riscos de Bilibio y la Sierra de Cantabria por los riscos de Buradón.

Algunas poblaciones próximas son Briñas, Salinillas de Buradón, Haro y Miranda de Ebro.

Hidrografía. Por el municipio transcurre el río Ebro y el río Oja-Tirón. El primero entra por el norte, proveniente de Miranda de Ebro, por la zona de las Conchas de Haro, donde separa los Montes Obarenes de la Sierra de Cantabria. Continúa dibujando amplios meandros con una

sinuosidad de 2,22, saliendo por el sur en dirección a Gimileo. El segundo entra por el oeste proveniente de Anguciana; en la presa de Arrauri se canalizan parte de sus aguas (cauce de Arrauri) para conducir las hasta la central hidroeléctrica de San José, devolviéndolas de nuevo al cauce del río que termina desembocando en el Ebro cerca del barrio de las bodegas en la denominada "*boca del Ebro*". Por una donación de 1421 se sabe que en esa fecha ya existía el cauce de Arrauri, que probablemente se usaba ya entonces para mover molinos.

La abundancia de agua crea un paisaje de sotos y choperas, que proporciona tierras de regadío para cultivos hortofrutícolas. Los suelos de la zona están formados principalmente por calizas del Cretácico Superior. Su permeabilidad forma acuíferos recargados por la infiltración de las precipitaciones.

Orografía. El núcleo principal de población se encuentra rodeado por tres cerros: cerro de *la Mota* o el Castillo, también llamado Atalaya, cerro de *Santa Lucía*, en el que se sitúan los depósitos del agua, aprovechando que se encuentra por encima del resto de la ciudad, y el cerro de *Santo Domingo*. Durante

siglos, la población ha permanecido situada entre estos cerros, debido a este estrangulamiento natural, expandiéndose a finales del siglo XX por los llanos existentes en dirección a Gimileo.

Clima. El alejamiento de las influencias mediterráneas, la cercanía al Cantábrico, así como la proximidad a dos sistemas montañosos y a dos cursos fluviales determinan las condiciones climáticas. La temperatura media anual es de 12,6 °C, siendo enero el mes más frío con temperaturas medias en torno a 5 °C y el más caluroso agosto con 20,6 °C de media. Recoge 504 mm de precipitación total anual, siendo mayo el mes más lluvioso con 58 mm.¹³ Al anochecer es común que aparezcan vientos de componente norte, el cierzo del río Oja-Tirón. En otras ocasiones solanazo del este, regaión del noroeste, ábrego del suroeste y siroco del sureste. En invierno son muy habituales las nieblas, causadas por la acumulación de aire frío en el valle con clima calmado, acompañado de aire caliente que pasa sobre los Montes Obarenes, lo que provoca que el aire del valle se condense pudiendo durar la niebla varios días si se mantienen esas condiciones.



Edad Antigua. Hay varias teorías sobre la fundación de Haro, tomándose como la más realista la de Domingo Hergueta, quien argumentaba sobre la existencia de un villorrio que cuidaba el faro del cerro de la Mota que alumbraba la desembocadura del río Oja-Tirón en el Ebro, ya que esta zona era navegable. La villa recibiría el nombre de dicho *faro*, que evolucionaría, como el castellano, transformándose en *Haro*. La zona estuvo poblada por Berones. Durante la Hispania Romana en los riscos de Bilibio se construyó un castillo de defensa que era denominado *Castrum Bilibium*.

Edad Media. La primera alusión a Haro data del 1040, en un documento del rey navarro García Sánchez III de Navarra "*el de Nájera*" en el que donaba a su esposa Estefanía de Foix, mediante la carta de arras, "*Bilibium cum Faro*".¹⁴ De 1063 es el primer documento donde se cita la presencia de judíos en la villa. Pertenece a una donación de Sancho Garcés IV de Navarra al obispo de Álava don Nuño, en la que le entregaba la heredad del judío Marlahim, situada en el término del *Viano*.

La villa fue donada por Alfonso VI de Castilla a Diego López I de Haro,¹⁵ señor de Vizcaya desde 1093, reafirmando su posesión Urraca de León y Castilla hija de Alfonso VI por la ayuda que prestó este en las luchas contra su ex-marido el rey aragonés Alfonso I de Aragón sobre el año 1110. Alfonso VIII concedió fuero a Haro, el 15 de mayo de 1187, conseguido por mediación de Diego López II de Haro, y que sería confirmado en 1254 por Alfonso X "*el sabio*". Alfonso VIII también concedió un fuero específico a los numerosos judíos de la aljama jarrera. En 1288 el Castillo de Haro es asaltado, saqueado y destruido por Sancho IV "*el Bravo*". Poco después rebautizó la villa como Villabona y convocó las Cortes.

El 6 de agosto de 1358 se reúnen en Haro la junta de los principales pueblos próximos: Vitoria, Logroño, Nájera, Santo Domingo de la Calzada, Miranda de Ebro, Treviño, Briones, Davalillo, Labastida, Salinillas de Buradón, Portillo, Salinas de Añana, La Puebla de Arganzón, Peñacerrada y Santa Cruz de Campezo, para unirse y auxiliarse contra los malhechores o poderosos, formando las Ordenanzas.

En los siglos XIV y XV, la villa pasó a poder de los Trastámara y posteriormente a Navarra, hasta que en 1430, Juan II de Castilla lo donó a Don Pedro Fernández de Velasco, con el título de Conde de Haro, por la ayuda recibida en su lucha contra Juan II de Aragón. Los *Fernández de Velasco* mantuvieron el señorío de la villa hasta la abolición de los señoríos y mayorazgos por las Cortes de Cádiz en el año 1811.

Edad Moderna. En 1520 el pueblo se levanta por primera vez contra los privilegios del conde de Haro y los abusos de los comerciantes flamencos de Carlos I.

En 1710, la ciudad juró fidelidad y obediencia al primer rey español de la casa Borbón Felipe V de España, en plena Guerra de Sucesión entre Austrias y Borbones, y prestó refugio a la futura reina doña María Luisa

Gabriela de Saboya, junto a su hijo de tres años Luis, príncipe de Asturias, en la casa de la familia Salazar. Por aquella gesta, los Salazar conservan un retrato del niño Luis y privilegios heráldicos. El nuevo rey, Felipe V, correspondió a la hazaña de Haro y la tituló *"MUY NOBLE Y MUY LEAL"*.

Edad Contemporánea. En 1808, habiendo establecido las tropas napoleónicas cuartel en la ciudad, esta será de las primeras poblaciones españolas en adaptarse al modelo administrativo del reinado de José Bonaparte. En 1833 se creó la provincia de Logroño, dejando de pertenecer administrativamente a la provincia de Burgos.

El 13 de marzo de 1834 durante la Primera Guerra Carlista, comenzaban a combatir cerca del Monasterio de Herrera carlistas, al mando de Basilio García, contra liberales. Los liberales corrieron en su huida hasta el Ebro. Algunos se escondieron entre los trabajadores del campo, otros consiguieron cruzar el puente denominado de Briñas y los más desafortunados perecieron en la lucha en los alrededores de dicho puente. En su memoria se levantó un cenotafio en ese lugar. El 6 de septiembre de 1834 las tropas carlistas, tras asolar varias poblaciones de la sierra riojana intentaron entrar en Haro, siendo repelidos.

El 27 de octubre de 1891 la Reina Regente María Cristina otorga a la villa el reconocimiento de ciudad. El decreto fue logrado por los buenos oficios del senador vitalicio León López Francos, más conocido como Marqués de Francos y en él se indicaban las razones que llevaban a ese reconocimiento *"por el aumento de su población, desarrollo de su agricultura, industria y comercio, y su constante adhesión a la Monarquía Constitucional"*. Entre 1901 y 1902 la filoxera afectó a todos los viñedos de la ciudad, provocando la sustitución o la implantación de injertos con variedades de vid resistentes a la plaga.





Cofradía del vino

El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 24 de noviembre de 2016 se celebró la Reunión de Capítulo de la Cofradía del vino El Tanino correspondiente al mes de noviembre. En esta ocasión ha sido invitada Bodegas Muga y se ha celebrado en el restaurante Lanziego de Donostia.



Presidió la Reunión el presidente de la Cofradía, José María Benavente que saludó a los dueños de Bodegas Muga: Juan Muga y esposa, María Olaizola, a los socios de la Cofradía El tanino, familiares e invitados y a los asistentes de El Maresme; Jordi Aymerich, Javier Benito y Juan Luis Benito, que han asistido para Conocer la Cofradía y el desarrollo de una Cata de Vinos. Comenzó diciendo:

"Buenas noches. Hoy celebramos el último Capítulo del presente año. El próximo mes celebraremos la Asamblea General Ordinaria conjuntamente con la despedida de año. Jesús, el secretario, os informará en breve.

Mi intención es presentaros las Bodegas de Muga, pero se me hace muy difícil ya que entiendo que nuestros primeros biberones de vino eran de Muga, por lo que dejaré a Juan, dueño de la bodega que nos explique su historia. Le acompaña su esposa María y quiero agradecerles que hayan aceptado la invitación, cursada por nuestro tesorero Josu para presidir este último Capítulo de año.

Cuando Juan nos envió la relación de vinos me vino al pensamiento cualquiera de las tracas finales de un día de fuegos artificiales de la Semana Grande donostiarra, donde los concursantes presentan lo mejor de sus trabajos. Hoy es el último día del cole y Muga nos ofrece una colección de Vinos, que en cualquier concurso serían, con toda seguridad, Primeros premios. Por segunda vez, recibid el agradecimiento de esta Cofradía. Todavía recordamos que hace unos años pudimos aplaudir la calidad de vuestros caldos y estamos ilusionados porque algunos Cofrades que aquel día no estuvieron puedan apreciarlos esta noche.

Este Capítulo tiene algunas novedades, ya que hoy nos visitan viticultores de El Maresme catalán; Jordi, Javier y Juan Luis, que están interesados en ver cómo funciona nuestra Cofradía. Sed bienvenidos y espero que disfrutéis de los vinos en nuestra compañía. No podía faltar Jesús Mari Satrustegui, responsable de Muga en Guipúzcoa, que como sabéis perteneció a la Real Sociedad unos cuantos años, y como los celos son los celos, el amigo Bixio Górriz, compañero de fatigas en la Real, no ha querido dejarle solo en este trance, y yo tampoco, ya que en mi periplo arbitral alguna tarjeta amarilla les he regalado....por Navidad, ya que en el campo han sido de una corrección ejemplar y no la necesitaron. Como veréis, los de Primera División....se unen alrededor de una Bodega también de Primera División....Muga. Bienvenidos amigos. Asimismo agradecer la asistencia a los invitados que habéis tenido la amabilidad de compartir este evento con nosotros.

Nuestro reconocimiento a Marimar, socia del Tanino y dueña de este precioso restaurante que, siempre nos acoge de manera exquisita y nos da la oportunidad de degustar su Alta cocina y su armonización del Menú con los vinos".

Un fuerte aplauso de todos los asistentes a las palabras de nuestro presidente José María Benavente.

El secretario, Jesús Rodríguez, expone la asistencia de socios/as, familiares e invitados que han asistido a la presente Reunión de Capítulo del mes de noviembre.

José María Benavente, acompañado por Javier Benito, Juan Luis Benito y Jordi Aymerich. Josean Badallo, Michel Saunier. Jesús Rodríguez, acompañado de su hija Raquel Rodríguez. Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro y su madre política Juani Lizaso. Iñaki Galarza. Susana Etxarri. Ángel María Rodríguez. José Luis Pérez, acompañado de su hijo Mikel Pérez. Ángel Francisco Rodríguez. Martín Arregui. Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso. Manu Carrasquedo, acompañado de su esposa Rosa Benito. Beatriz Álvarez. Alberto Maidagan. Arantxa Albisu. Jaime Fernández. Alejandro Olondris. Juan Antonio Salcedo. Jon Ander Noriega. Bixio Górriz. Jesús Mari Satrústegui.



Juan Muga toma la palabra. Saluda a los asistentes y comienza exponiendo que primero vamos a saborear unos vinos Monovarietales; Tempranillo, Mazuelo, Garnacha y Graciano. Se trata de ir catando estos vinos para que cada uno de los asistentes observe la diferencia de cada variedad.

Con la cata de cada vino, Juan va exponiendo la historia de Bodegas Muga.

Los asistentes comentan cada vino y la diferencia entre las variedades reseñadas, comprobando que son vinos jóvenes. Juan nos comenta que todos los vinos son del año 2015, que han pasado la fermentación alcohólica y maloláctica y han permanecido en barrica. Son vinos que en distintos %

y en diferentes añadas, serán los vinos que degustaremos y cataremos en la cena.

La “prueba” resultó interesante y novedosa, ya que es una forma de procurar dejar “grabados” los sabores para luego diferenciarlos cuando realizamos una cata de vino.

La historia de Bodegas Muga se expone a continuación.



BODEGAS MUGA.

Desde antiguo la familia Muga tiene vinculación con la viticultura. Ya en 1870 Antonio y Baltasar Muga recibieron un premio a la calidad de sus vinos del entonces Ministerio de Fomento.

Pero el origen de la actual bodega se remonta a **1932**, cuando comenzó la elaboración de vinos en una bodega típica de la parte antigua de Haro, la capital de la Rioja Alta. 40 años más tarde, Isaac Muga Martínez compró un caserón del siglo XIX en el emblemático Barrio de la Estación de esa ciudad. Al poco, en 1969, murió y fueron sus hijos **Manuel e Isaac**, los encargados de tomar las riendas del negocio familiar, al que hoy se han incorporado los hijos de éstos.



Viñedo

Los viñedos de Bodegas Muga –El Estepal, La Loma, Baltracones, Sajazarra–, están enclavados en las faldas de los Montes Obarenes, en plena Rioja Alta, donde disfrutan de un clima peculiar. La singular geografía y orientación de las laderas, así como su ubicación en la encrucijada de los climas circundantes – mediterráneo, atlántico y continental–, se conjugan armónicamente para crear un espacio climático idóneo para la uva. Los suelos de esta zona son mayoritariamente arcillo/calcáreos, pero se subdividen en pequeñas entidades con variedades en sus propiedades físicas y químicas, que proporcionan a cada predio una personalidad propia muy definida.

Este maremagno de influencias climáticas y suelos define un ciclo vegetativo largo en el que la uva y todos sus componentes cumplen una maduración delicada, prolongada y compleja. Sin duda, esto explica la elevada apreciación de esta zona vinícola. Aquí Bodegas Muga posee **200 hectáreas de viñedos propios**, pero controla hasta 150 más procedentes de otros agricultores. En estos terrenos se cultivan variedades como Tempranillo (que constituye la esencia de los vinos tintos), Garnacha, Mazuelo y Graciano, y Viura y Malvasia para los blancos.



Bodega

En sus cerca de 25.000 metros cuadrados todo gira alrededor del roble. Bodegas Muga dispone de cuatro salas de fermentación con **90 tinis de madera** cuyas capacidades varían desde los 3.000 hasta los 15.000 kilos de capacidad. Gracias a este amplio abanico de posibilidades se pueden vinificar individualmente las uvas en función de su calidad y viñedo de procedencia.

Bodegas Muga es una de las pocas bodegas españolas que dispone de su **propia tonelería**. Tres toneleros y un cubero se encargan de trabajar la madera de roble.

Tres generaciones de la familia Muga forman parte de la historia del vino de Rioja.

Bodegas Muga fueron fundadas por Isaac Muga Martínez en 1932. En la actualidad la bodega está ubicada en un hermoso caserón riojano en el corazón vinícola de Haro, el Barrio de la Estación.

Han pasado los años y la historia se ha detenido. Ese es nuestro orgullo, seguir siendo una bodega familiar, ello marca impronta y da carácter.

Ser fieles a la tradición y elaboración artesanal, unido a una clara visión de futuro, ha creado una personalidad propia y ella se transmite en nuestros vinos.

El origen de los mismos, los viñedos propios en Rioja Alta y la variedad tempranillo, la esencia de nuestros vinos.



En Muga, la tonelería es elaboración artesana. Controlamos la procedencia y calidad de la madera de roble americano y francés, y construimos nuestros tinós y barricas con el mayor esmero.

La fermentación y maceración en los tinós de madera, la lenta decantación a lo largo del invierno, la tradicional trasiega por gravedad, la clarificación con clara de huevo fresco marcan nuestras diferencias en el proceso de elaboración.

La crianza en barricas de roble, el reposo en botella y el paso de los años, proporcionan el carácter y buqué que define nuestros vinos y les

otorga nombre propio: Muga.





Fiel a su filosofía de dar a conocer el mundo del vino a todos sus visitantes, Bodegas Muga inaugura en el 2008 el Espacio Torre Muga. 400 m2 distribuidos en tres plantas coronadas por el elemento exento y diferencial de esta bodega y su familia: La Torre Muga.

Se trata, sin duda, de un espacio único que cuenta con una amplia zona de recepción y tienda, donde poder degustar los vinos y que será el nuevo punto de partida para visitar la bodega.

Además, el nuevo espacio dispone de una luminosa sala de catas y una planta multifuncional, perfecta para reuniones de empresa, convenciones, etc.

Elaboración tradicional en depósitos de roble, trasiegos por gravedad durante la crianza en barrica y clarificación con clara de huevo fresco. Tonelería propia.



Muga

AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.	AÑO	CALIF.
1925	MB	1941	B	1957	N	1973	B	1989	B	2005	E
1926	M	1942	MB	1958	E	1974	B	1990	B	2006	MB
1927	M	1943	B	1959	MB	1975	MB	1991	MB	2007	MB
1928	MB	1944	B	1960	B	1976	B	1992	B	2008	MB
1929	N	1945	B	1961	B	1977	N	1993	B	2009	MB
1930	M	1946	N	1962	MB	1978	MB	1994	E	2010	E
1931	MB	1947	MB	1963	N	1979	N	1995	E	2011	E
1932	N	1948	E	1964	E	1980	B	1996	MB	2012	MB
1933	N	1949	MB	1965	M	1981	MB	1997	B	2013	B
1934	E	1950	N	1966	N	1982	E	1998	MB	2014	B
1935	MB	1951	N	1967	N	1983	B	1999	B	2015	MB
1936	N	1952	E	1968	MB	1984	N	2000	B		
1937	N	1953	M	1969	N	1985	B	2001	E		
1938	M	1954	B	1970	MB	1986	B	2002	B		
1939	N	1955	E	1971	M	1987	MB	2003	B		
1940	N	1956	B	1972	M	1988	B	2004	E		

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



TEMPRANILLO



GARNACHA



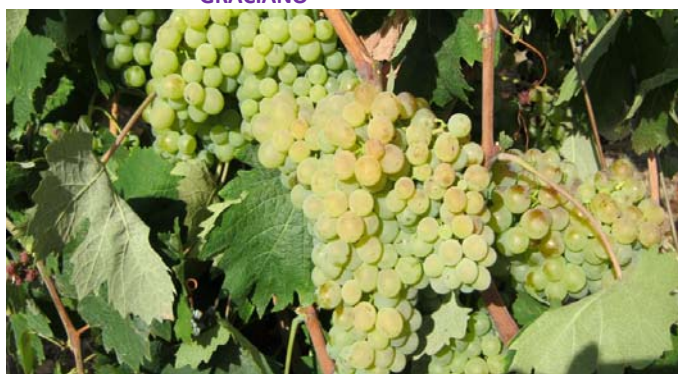
MAZUELO



GRACIANO



VIURA



MALVASIA



MONOVARIETALES

- MASTER CLASS 2 TEMPRANILLO 100%
- MASTER CLASS 1 MAZUELO 100%
- MASTER CLASS 1 GARNACHA 100%
- MASTER CLASS 2 GRACIANO 100%

Relación de Monovarietales: Tempranillo, Mazuelo, Garnacha y Graciano. Se trata de catar estos vinos para que cada uno de los asistentes reconozca las características de cada uno de ellos, ya que son las variedades que con un % determinado se elaboran los Vinos Tintos de Muga.





Cava Conde de Haro Rosé

Variedades

100% Garnacha

Geología y Suelo

Férrico arcilloso

Elaboración

Prensado directo, fermentación en depósitos de 1.000 litros a 14°. Posteriormente se cría durante 4 meses en sus propias lías, antes de proceder al tiraje. La segunda fermentación se realiza a 12° durante 4 meses y permanece en rima como mínimo 14 meses más siempre conservado a baja temperatura.

Cata

Color: Su color salmón muy suave y brillante se debe a la variedad garnacha. Por su la lenta fermentación este cava nos muestra una burbuja muy fina, persistente y elegante que denota una cuidada elaboración.

Aroma: Sorprende la complejidad aromática de este cava en el que encontramos al mismo tiempo aromas a frutas tropicales, cítricos que aportan frescura, juventud y al mismo tiempo que encontramos frutos más maduros como el melocotón o el membrillo.

Boca: Tiene un ataque ligeramente dulce pasando a una acidez fresca. Sorprende la agradable sensación de su entrada en boca en la que la finura de sus burbujas no impiden apreciar la elegancia y la complejidad que el trabajo de la lías han hecho en su crianza. En el post gusto y potenciado por el carbónico volvemos a encontrar la paleta aromática que hemos encontrado en nariz. Es un cava que no deja indiferente y su persistencia es un signo inequívoco de su gran calidad.



100% Garnacha



Muga Blanco 2015

Variedades

Viura 90%, Malvasía 10%.

Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Tras aproximadamente 8 horas de maceración en prensa, este vino blanco fermenta en barricas nuevas de roble francés. Finalizada la fermentación permanece con sus lías durante 3 meses antes de ser embotellado.

Cata

Color amarillo-verdoso pajizo brillante y límpido.

En nariz regresan las frutas ácidas principalmente cítricos y manzana verde, “dulcificada” por bollería procedente de lías finas y especias de roble Nevers.

En boca la entrada es mineral y sedosa a la vez, siempre apuntalada con estimulantes notas de málico.

En retro-olfacción se mantienen algunos cítricos, aparece piña, y termina tenuemente con monte bajo y vainillas.



VIURA 90%



MALVASIA 10%



Muga Reserva Selección Especial 2011

Variedades

70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano.

Geología y Suelo

Terrazas del terciario arcillo-calcáreas.

Elaboración

Fermentación con levadura indígena en depósitos de roble. Crianza durante 26 meses en barricas hechas con robles seleccionados en nuestra tonelería. Previo al embotellado se realiza una clarificación con clara de huevo fresco. Una vez en botella sufrirá un proceso de afinado durante doce meses en nuestra bodega, como mínimo.

Cata

Nos encontramos con una de esas añadas que se muestran amables desde el principio sin que ello reste ni un ápice capacidad de guarda.

Estos vinos sorprenden por su sabrosura desde el comienzo, la aparentemente precocidad en la integración de los taninos, por la frescura de sus descriptores “atlánticos” que se entretajan con la madurez del carácter “mediterráneo”.

En cuanto a los descriptores encontramos fruta en sazón, sin llegar a pasa, principalmente frutillos y ciruela, continuamos con bálsamos, sobre todo regaliz y menta, y justo al final, se dejan entrever especias del tipo pimienta, clavo y vainillas. En retro-olfacción ganan enteros las especias como el tabaco y la vainilla. Fluyen, seguidamente, notas lácticas, muy sutiles, y cueros nobles. Todo en perfecta armonía e integración. La boca es amable, hay dulzor de lías finas, bollería y tanino noble.



TEMPRANILLO 70%



GARNACHA 20%



MAZUELO 7%



GRACIANO 3



Prado Enea Gran Reserva 2009

Variedades

80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano.

Geología y Suelo

Arcillo-calcáreo y aluvial.

Elaboración

Junto a las uvas del Torre Muga, las uvas de Prado Enea son siempre las últimas en entrar en la bodega. Con esto nos aseguramos una maduración óptima. La uva fermenta siempre en depósitos de roble de 10.000 Kg. de capacidad sin control de temperatura ni adición de levaduras. La maceración es variable pero puede prolongarse hasta veinte días. La crianza de este vino es de doce meses en depósitos de roble de 16.000 litros, treinta y seis meses en barricas de roble (mínimo), y treinta y seis meses (mínimo) en botella. Tras la crianza se realiza una ligera clarificación con clara de huevo.

Cata

En visual tenemos un vino de color rojo rubí, con una capa alta, nada evolucionado en el borde. Nos denota una juventud plena.

En nariz: Expresivo, bien definido en los rasgos de crianza y con recuerdos frutales. Base de frutas rojas bien maduras (ciruelas, grosellas) sobre la que se expone un bouquet de corte moderno que va desgranando matices según toma aire en la copa; salen primero notas de buena madera (cedro, corteza fresca de acacia), después muchos matices especiados (canela, clavo, pimienta negra) y finalmente recuerdos de hojas de tabaco y para completar un conjunto que combina un claro carácter moderno sin perder su identidad.

Equilibrado en la boca, con cuerpo y con nervio, taninos bastante trabajados por la crianza pero todavía con relieve y sensaciones de noble fuerza, centro consistente y lleno, viva y bien conjuntada acidez, maderas integradas, sabroso, expresivo y sugestivo en los aromas de boca, donde son aún más evidentes los finos recuerdos de uvas bien maduras, larga persistencia, final amplio que invita a un nuevo trago.

Gran reserva ejemplar, bien desarrollado y con vitalidad. Expresión de la fruta, con unas maderas muy bien trabajadas y limpias.



TEMPRANILLO 80%



GARNACHA, MAZUELO Y GRACIANO 20%

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

CAVA CONDE DE HARO ROSÉ UVA: Garnacha 100%

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

MATICES: Piel de cebolla. Ocre suave. Burbuja muy fina y constante. Esperábamos un color “más salmón”

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Frutas frescas, Aporta frescura, pero nos cuesta sacarle más matices.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Excelente. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Excelente. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Albaricoque, Fruta de la Pasión, Melocotón. Cava muy largo en boca.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)
Invita a repetir, Sabroso, Gran Calidad.

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



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

BLANCO 2015 UVA: Viura, Malvasía. ALCOHOL: 13,5%

VISTA – Amarillo con reflejo verdoso. Pajizo, Brillante. ASPECTO: Excelente. LIMPIDEZ: Limpio.

INTENSIDAD/COLOR: Bien.

MATICES: Verdoso. Pajizo.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Media. FINURA O ELEGANCIA: Excelente. **MATICES AROMÁTICOS:** Frutas frescas ácidas. Plátanos, Piña, Manzana verde. Bollería cruda. Falta intensidad. Buena elegancia, Buena franqueza.

NOTA NARIZ: 26 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. Inicio de acidez. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Mineral, Sedoso, Intensa acidez, Cuerpo amplio, Duración media con retrogusto, Persistente y equilibrado.

NOTA BOCA: 48 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Gran Vino.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 83 / 100

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

TINTO RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL 2011 UVA: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano. – ALCOHOL: 14º

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. Capa intensa LIMPIDEZ: Brillante INTENSIDAD/COLOR: Excelente. MATICES: Rojo cereza intenso.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena, Excelente. MATICES AROMÁTICOS: Frutas del bosque, Maderas, Tostados, Cuero.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante, Potente, Redondo. INTENSIDAD: Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Excelente, Larguísima TANINOS: Aterciopelados. ACIDEZ/AMARGOR: Nulo. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Desconocemos el tiempo de apertura de la botella, pero seguimos bebiendo y gana en suavidad y sedosidad.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD:

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Vino elegante, suave, con equilibrio y calidad.

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



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

TINTO GRAN RESERVA PRADO ENEA 2009 UVA: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano ALCOHOL: 14º

VISTA – ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Rojo cereza, Ribete homogéneo, Lágrima densa, Glicérico.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha, Se nota el alcohol en nariz. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Fruta madura, Madera tostada, Pimienta.

NOTA NARIZ: 24 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Poco. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: El alcohol y el azúcar compensan la astringencia en boca, Ciruelas, Pasa.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: Buen equilibrio, Vino redondo, Fácil de beber, que con el plato del menú, cordero, ha armonizado muy bien, (No es peor vino que el anterior, que a nuestra opinión ha sido sobrevalorado).

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

MENÚ



- *Ravioli con crema de calabaza*
- *Zamburiñas encebolladas y gratinadas con salsa holandesa*
- *Alcachofas rellenas de verduritas y carne*
- *Medallón de merluza al calvados*
- *Cordero asado a baja temperatura en su jugo*
- *Tarta de manzana hojaldrada con su helado*

Café / Infusiones

Algunas fotos de la Reunión







Juan Muga repasó las Fichas de Cata confeccionadas en cada mesa, que le entregó nuestro Director técnico, Michel Saunier, y comprobó que las anotaciones plasmadas en cada ficha se acercaban en gran medida a la Ficha técnica de cada Vino.

Agradeció el trabajo que la Cofradía del Vino El Tanino desarrolla en las Reuniones de Ciclo, y la atención prestada por todos los asistentes.

Los invitados por el presidente Benavente, Javier Benito Juan Luis Benito y Jordi Aymerich de El Maresme, felicitaron a Bodegas Muga por los excelentes vinos presentados, a los asistentes a la Reunión, por la demostración del trabajo bien hecho y

al restaurante Lanziego por la armonización de los platos degustados, comentando que habían pasado una agradable velada, instructiva y amena, comentando; *“Nuestro espejo para seguir”*.

José María Benavente cerró el Capítulo de noviembre, último del año 2016, agradeciendo a Juan Muga y María Olaizola su presencia en nuestra Cofradía El Tanino, donde hemos disfrutado con las explicaciones de Juan, haciéndonos conocer más y mejor el vino, con las catas de los vinos de Muga, que por las fichas y comentarios de los asistentes han conseguido unas altas puntuaciones.

Agradecer igualmente a todos los asistentes por la atención prestada a la conferencia, a las palabras de mis invitados de El Maresme, que han asistido a Donosti para conocer la Cofradía y el desarrollo de una cata de vinos, y que han reconocido que el Cava y los Vinos de Muga han sido “de primera división”.

Y para terminar, desear a todos los presentes una feliz salida y entrada de año.

¡¡¡ Felices Fiestas !!!



