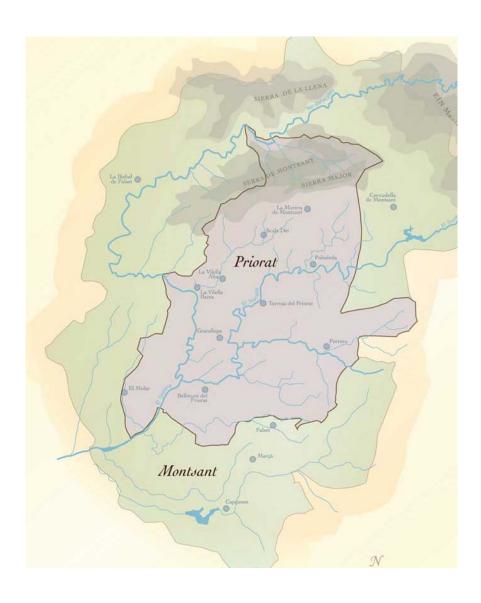


Cofradía del Vino El Tanino

El Priorat



17 REUNIÓN TÉCNICA

26 enero 2017



ACTA DE LA REUNIÓN



Angel Varona, Susana Arregi, Beatriz Alvarez.

El día 26 de enero de 2017 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El Tanino, correspondiente al mes de enero: 17ª REUNIÓN TÉCNICA, presidida por José María Benavente, presidente del Tanino. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Urepel de Donostia, con la asistencia de los socios/as que se detallan a continuación:

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

Abre la Reunión Técnica el presidente Txema Benavente, saludando a los asistentes:

"Buenas noches. Espero que hayáis adelgazado los kilos sobrantes de las Navidades y demás jolgorios. En el día de hoy, 26 de enero de 2017 inauguramos el año con la Conferencia que nos va a ofrecer nuestro Director técnico Michel Saunier, correspondiente a Vinos del Priorato catalán.

Os comunico que este año 2017 cumple 10 años la Cofradía del Vino El Tanino. Al cumplir el décimo aniversario de la fundación de la Cofradía, queremos realizar una serie de Actos conmemorativos que iremos comunicando, diciendo también que, si algún socio / socia tiene alguna idea que aportar, bienvenida sea.

Creo que entre todos hemos creado una Gran Cofradía, de la cual nos debemos sentir orgullosos, por lo cual le vamos a dar un carácter oficial y queremos la presencia de las Instituciones de Donosti y Guipúzcoa.

Le hemos encargado a Adolfo Raba nos gestione la posibilidad de realizar este evento en el Hotel María Cristina y por parte de la Junta Directiva también buscaremos otros lugares donde se pudiera realizar el 10° aniversario, para adaptar el más óptimo. Os iremos informando.

He llegado a un acuerdo con nuestra socia Beatriz, para que los envíos de de peticiones de vino se hagan a través de su Comercial para su entrega a los restaurantes y a los socios/as, liberando a Jesús, para que se dedigue a pensar y pensar bien.

Pasó la palabra a nuestro Director técnico para que nos ofrezca la Conferencia sobre los vinos del Priorato".



Michel Saunier saludó a los Cofrades agradeciendo el número de asistentes a la Reunión técnica. Comenzó su exposición haciendo mención a un artículo aparecido en; La Prensa del Rioja, de fecha 23 de enero 2017.

Nuevos requisitos en el envejecimiento de Reservas y Grandes Reservas.

El Consejo Regulador D.O.C. Rioja ha acordado sustituir la definición vigente en el Pliego de Condiciones para los vinos tintos de la categoría Reserva con el objetivo de incorporar como obligatorio el requisito de una estancia mínima en botella antes de la comercialización. El nuevo texto

del artículo referido a la mención "Reserva" indica: "Vinos tintos: envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de treinta y seis meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de doce meses, seguida y complementada con un envejecimiento mínimo en botella de seis meses". La obligatoriedad de la nueva definición será exigible a partir del 1 de enero de 2019 con el fin de habilitar a los operadores para desarrollar una adecuada planificación de adaptación.



Igualmente se ha acordado por unanimidad la siguiente definición en sustitución de la vigente en el Pliego de Condiciones para los vinos tintos de la categoría Gran Reserva:

"Envejecimiento en barrica de roble y botella durante un período total de sesenta meses, como mínimo, con una duración mínima de crianza en barrica de roble de veinticuatro meses, seguida y complementada con un envejecimiento en botella de veinticuatro meses".

Esta nueva definición permitirá al elaborador distribuir con un criterio más flexible el tiempo mínimo de cinco años de envejecimiento entre barrica y botella, al dejar la opción de elegir entre ambos envases el año restante para completar los sesenta meses de envejecimiento exigidos como mínimo.

A continuación comienza con la Conferencia sobre El Priorat:

El Priorat es una Región muy cálida en verano y fría en invierno. Los viñedos están situados en alturas comprendidas entre los 300 m y 1000 m, lo que crea muchos microclimas con mucho potencial.

Cepa principal: Cariñena, ya que crece en parcelas de predilección. En los años 70, el huerto estaba prácticamente desierto debido al éxodo rural. Los pueblos se encontraron con una población envejecida y el viñedo estuvo prácticamente abandonado.

Cuatro amigos, de los cuales Renè Barbier, nacido en Tarragona el año 1950, y descendiente de familia de viticultores franceses desde el año 1200, igual que sus antepasados ha dedicado toda su vida al mundo del vino. Se ha formado en las más prestigiosas escuelas enológicas de Bordeaux, Borgoña y Limoux, y ha trabajado también en bodegas tan prestigiosas como Moueix, elaboradores, entre otros, de Petrus. Su experiencia en el mundo del vino se extiende desde la parte de viticultura hasta la comercial, pasando evidentemente por la elaboración de sus propios vinos. El año 1979 adquiere su primera finca en el Priorato, y empieza a vinificar su primer vino en esta zona: Clos Mogador.

El segundo de los amigos; Josep Lluís Pérez encontró en el Priorat su lugar en el mundo. Años después (en 1989) fue uno de los visionarios que se pusieron a elaborar vino -el suyo era el **Clos Martinet**- para venderlo a 1.500 pesetas de la época. Una "locura" que renovó la comarca y la situó en lo que es hoy: una de las zonas vitivinícolas más reputadas del mundo.

Estos amigos resucitaron el viñedo y la Denominación. Los viticultores vuelven a las tradiciones del sector, rechazando producir vinos demasiado modernos utilizando uvas del extranjero. Consiguen así una perfecta armonía entre Terroir y viñedos.

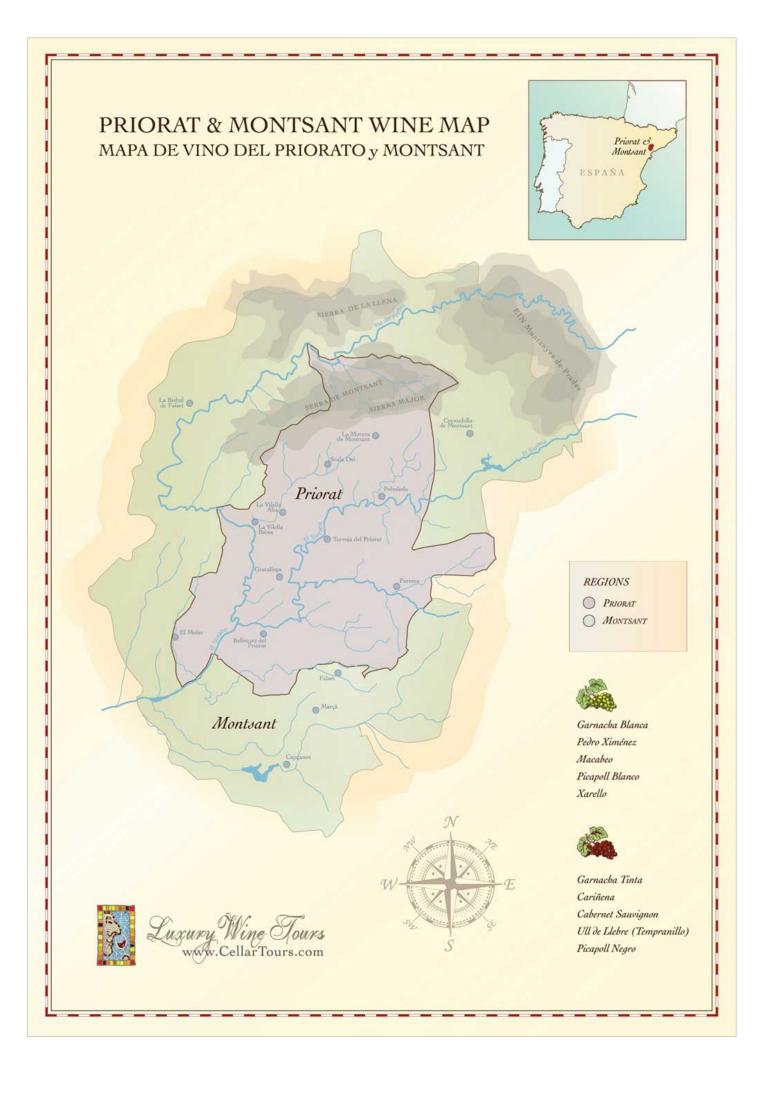
Los vinos tintos son estructurados con una buena armonía, calidad y mineralidad. La uva principal es la Cariñena, con expresiones diferentes según el terreno, la altura, la exposición y sobre todo la mano de obra del viticultor. Los jóvenes viticultores, muy respetuosos del entorno, trabajan en Bio y Biodinámica, una viticultura profundamente respetuosa del ambiente, una filosofía que coloca cada vid en el centro de nuestra atención, vinos que expresan la autenticidad de sus tierras. Los viñedos son arados con mulas y caballos debido a la irregularidad del terreno.

Pla de Bages. Denominación vinícola española situada en la provincia de Barcelona, en la comarca del Bages. "Abadal 3.9"

Priorato. Cata Horizontal" Falset (Tarragona)







EL PRIORAT - D.O.Q.



La Denominación de Origen Cualificada Priorat abarca un pequeño territorio que no llega a las 20.000 ha, de las cuales solamente 1.600 han sido plantadas de viña. La orografía es muy accidentada, "cataclismática" en palabras del conocido escritor Josep Pla. Eso implica que el cultivo de la viña sea cosa complicada, exigente y muy costosa. Las vides producen poco si se compara con otras zonas vinícolas. Pero, a cambio, ofrecen una uva excepcional que, en manos de sus apasionados viticultores, acaba convirtiéndose en unos vinos reconocidos en todas partes por su marcado carácter y su extraordinaria complejidad.

Situada en el centro de la provincia de Tarragona y con una orografía especialmente complicada pero singular, fueron los monjes cartujanos de Scala Dei los que en el siglo XII introdujeron la viticultura en la región.

La calidad y singularidad de sus vinos se debe a la orografía del terreno que obliga a cultivar en terrazas y sobre todo al tipo de suelo de la comarca, la *licorella* (pizarra), que da un carácter mineral muy característico a los vinos.

Conocida tradicionalmente como una zona que elaboraba vinos rudos y de alta graduación, a finales de los 80 y durante los años 90, la región experimentó una espectacular revolución en términos de calidad, hasta el punto que hoy en día sus vinos son mundialmente reconocidos. En el año 2000 fue la segunda región vinícola española en conseguir el reconocimiento de Denominación de Origen Calificada.

Año de creación de la DO: 1954
Número de elaboradores: 102
Superficie plantada: 17629.0 ha.

MONTSANT D.O.



Desde su creación a finales de 2001, la DO Montsant y sus bodegas han tenido que enfrentarse a un gran reto: hacerse un hueco en el competitivo y exigente mercado del vino. Ha costado y cuesta porque es un reto constante, que se debe encarar manteniéndose fiel a una filosofía. Y en el territorio Montsant, con 1.900 hectáreas y una producción global de 5 millones de botellas, somos fieles a la calidad y la singularidad del producto, y a su vínculo con el territorio.

La semilla de esta diferenciación es la apuesta por las variedades autóctonas. La garnacha y la cariñena, en los suelos de Montsant, junto con el clima y el buen hacer de viticultores y bodegas, acaban configurando unos vinos excelentes.

En esta búsqueda de la excelencia la otra parte del mérito corresponde a bodegas, viticultores y enólogos. Los vinos de la DO Montsant son fruto de una tradición centenaria y de los conocimientos académicos actuales. Son productos artesanales, en los que la mano del hombre interviene en todo el proceso de elaboración, un proceso que es el resultado de un equilibrio irrenunciable entre el campo y la bodega. El viticultor cuida con mimo el viñedo para legar al enólogo la mejor uva, aquella que permite crear vinos apreciados en todo el mundo.

Esta es una mirada a un país pequeño que fue habitado desde antiguo y que ha vivido el devenir de la historia con el firme afán de existir, lejos de aquel mundo donde la vida es acelerada y cambiante. Una tierra de empinados viñedos, indómitos riscos y adustos roquedos. De escondidas hondonadas y frescos barrancos. De bancales planos como palma de la mano, riachuelos limpísimos y campos soleados y bien cultivados.

Un mundo de pequeños pueblos al que ninguna plaga o helada, conquista o aguacero, han restado su fuerza. Desde los tiempos en los que se vivió en cuevas, se construyeron ribazos y hormazas. Desde los días en los que se deforestaron sierras y plantaron laderas, se levantaron puentes, ermitas y castillos.

Conoced, pues, a los hombres y mujeres de la comarca del Priorat, que han cultivado el amor a la tierra y la vida en el campo. Y a los recién llegados, quienes se han visto, para siempre, seducidos por la magia de un lugar donde los ángeles suben escaleras y la sangre tiene sabor de vino.

El Montsant es todo un símbolo para el Priorat y las comarcas tarraconenses. No se trata de la montaña más alta ni tampoco la más extensa, aún así, la fuerza de su orografía es incuestionable. Se trata de un macizo compacto, con la mayor parte de su perímetro amurallado por riscos y roquedales de conglomerados oligocénicos.

Todos los pueblos se encuentran en el exterior, a sus pies. El interior es el reino de la montaña. Para penetrar en él hay que escoger un "grau", es decir, uno de los pasos naturales que permiten superar los riscos. Algunos son relativamente cómodos, recorridos por caminos de herradura, otros tan sólo permiten el paso de personas, de una estrechez exagerada, aéreos y a menudo sobrecogedores. La relación espiritual que los hombres han mantenido con el Montsant durante siglos le ha otorgado una condición muy especial. La fundación de la primera cartuja de la península ibérica —Scala Dei—y la intensa tradición eremítica, que ha perdurado hasta la actualidad, son buena prueba del profundo valor simbólico de la montaña. En el año 2002 fue declarada Parque Natural por la Generalitat de Cataluña.





D.O.Q.

AÑO	CALIFICACION	AÑO	CALIFICACION	AÑO	CALIFICACIÓN
1960	Buena	1978	Excelente	1996	Excelente
1961	Buena	1979	Excelente	1997	Buena
1962	Buena	1980	Muy Buena	1998	Excelente
1963	Buena	1981	Muy Buena	1999	Muy Buena
1964	Excelente	1982	Muy Buena	2000	Excelente
1965	Buena	1983	Buena	2001	Excelente
1966	Buena	1984	Buena	2002	Buena
1967	Buena	1985	Muy Buena	2003	Muy Buena
1968	Excelente	1986	Buena	2004	Excelente
1969	Mala	1987	Buena	2005	Excelente
1970	Regular	1988	Buena	2006	Muy Buena
1971	Buena	1989	Buena	2007	Muy Buena
1972	Mala	1990	Buena	2008	Muy Buena
1973	Excelente	1991	Buena	2009	Excelente
1974	Excelente	1992	Muy Buena	2010	Excelente
1975	Buena	1993	Excelente	2011	Buena
1976	Buena	1994	Muy Buena	2012	Muy Buena
1977	Buena	1995	Excelente		

De ruta por Falset, capital del Priorat

Falset, capital de la comarca catalana del Priorat, es una localidad tranquila que bien merece una visita. Los turistas viajan a esta población atraídos por sus propuestas enoturísticas que ofrecen sus bodegas (los vinos de esta zona son apreciados por los entendidos) y por la naturaleza.



Plaza de la Quartera en Falset

Falset es una localidad recoleta y con un centro histórico bastante curioso que se vertebra alrededor de la plaza de la Quartera, rodeada de antiguos porches y una de las pocas de Cataluña edificadas en pendiente. Aquí se encuentra uno de los edificios más destacados del municipio,

el palacio de los Duques de Medinaceli, de estilo renacentista, y erigido el año 1630 con una elegante fachada de sillares. Asimismo, en la confluencia de la plaza con la calle de Dalt está el palacio de los Condes de Azara o Casa Grande, del siglo XVIII.



Plaça Vella, de forma rectangular y con dos lados porticados.

Palacio de los Duques de Medinaceli, en la plaza de la Quartera

Siguiendo por la calle de Dalt en dirección al castillo nos encontramos con la plaza Sant Jordi donde está la iglesia arciprestal de Santa María, que tiene elementos barrocos. Para construcción se usaron parte de las piedras del castillo antigua de la iglesia У románica. Muy cerca Plaza encuentra Ángel la Marquès, también llamada



Castillo de los Condes de Prades

Por la calle Bonaventura Pascó se llega a la construcción más importante de Falset, El Castillo de los Condes de Prades, actualmente habilitado como Centro de Interpretación del Vino y conocido como Castell del Vi. El edificiose levantó en el siglo XII y fue residencia de los condes de Prades. En él nacieron dos reinas: Eleonor de Chipre y Margarita de prades. En 1825 fue habilitado como prisión durante más de un siglo.



Otro elemento curioso lo encontramos muy cerca de las murallas que rodeaban antiguamente la población. Se trata del Portal del Bou, del siglo XII, el único que queda de las cinco entradas qie tenía la población.

FALSET, capital del Vino.

Si por algún aspecto es conocida Falset es por ser una de las capitales catalanas del vino. Los caldos están amparados en dos Denominaciones de Origen

presentes en la Comarca: la D.O.Q. Priorat y la D.O. Montsant.

En este sentido, una de las visitas obligadas de Falset es el Celler Cooperatiu, ubicado en un edificio modernista construido por el arquitecto César Martinell, que fuera discípulo de Antonio Gaudí. Esta Bodega es una de las más representativas de Catalunya.

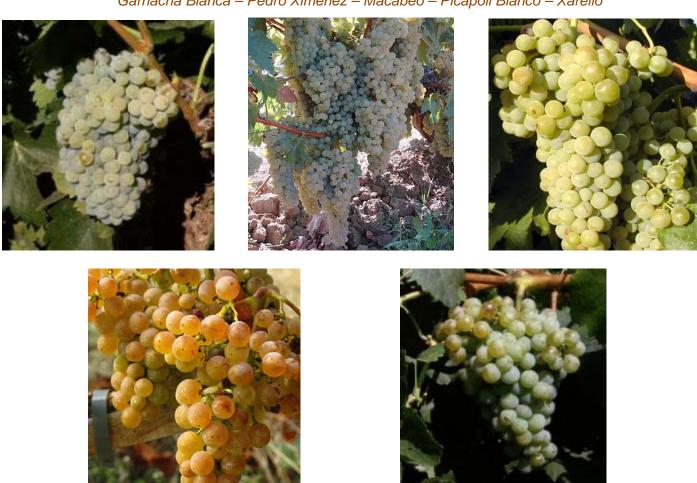
Sus vinos son reconocidos y admirados en todo el mundo.





Viajan hasta Nueva York, Australia o las grandes capitales europeas, cuentan con un consolidado reconocimiento mundial y su popularidad no para de crecer. Esta descripción, que podría adaptarse a la de una estrella de cine, ilustra la situación en la que se encuentran los vinos de la D.O.C. Priorat, una pequeña región de poco más de 18.000 hectáreas de las cuales solamente 1.600 han sido plantadas con vid, que ofrece un producto exclusivo recomendado en todo el planeta.

Garnacha Blanca – Pedro Ximénez – Macabeo – Picapoll Blanco – Xarello



Garnacha Tinta – Samsó (Cariñena) – Cabernet Sauvignon – Ull de Llebre (Tempranillo) – Picapoll Negro







LISTA DE BODEGAS DENOMINACIÓN DE ORIGEN QUALIFICADA PRIORAT

BODEGA	MUNICIPIO	BODEGA	MUNICIPIO
Ainat	La Morera de Montsant	De Muller	El Molar
Bodegas Álvaro Palacios	Gratallops	Domini de la Cartoixa	El Molar
Arrels del Priorat	Gratallops	Els Cups	Poboleda
Bell-Serrai Garsed e Hijos	Bellmunt del Priorat	Francisca Vicent Robert	Gratallops
Blai Ferré Just	Gratallops	Francisco Castillo Serrano	Porrera
Bodegas B.G.	Gratallops	Bodega Genium	Poboleda
Bodegas Catavinum	Torroja del Priorat	Bodega Mas Basté	Gratallops
Bodegas Mas Alta	La Vilella Alta	Bodega Melis	Torroja del Priorat
Bodegas y Viñedos de Cal Grau	El Molar	Ferrer Bobet	Falset
Buil & Giné	Gratallops	Gratavinum	Torroja del Priorat
Burgos Porta	Poboleda	Bodega Sabaté	La Vilella Baixa
Casa Gran del Siurana	Bellmunt del Priorat	Bodega Joan Ametller	La Morera de Montsant
Bodega Alcover i Jofre	La Vilella Alta	La Conreria d'Scala Dei	La Morera de Montsant
Bodega Ardevol i Asssociats	Porrera	La Perla del Priorat	El Molar
Bodega Cla Pla	Porrera	Llicorella Vins	Torroja del Priorat
Bodega Castellet	Porrera	Marco Abella	Porrera
Bodega Cecilio	Gratallops	Bodega Mas Blanc	Falset
Bodega Coster del Ros	Gratallops	Mas Igneus	Gratallops
Bodega de l'Abadia	Gratallops	Mas Martinet Viticultors	Falset
Bodega de l'Encastell	Porrera	Mas Perinet	La Morera de Montsant
Bodega del Pont	La Vilella Baixa	Masdeu i Campos	Gratallops
Bodega dels Pins Vers	El Molar	Masía Duch	La Morera de Montsant
Bodega Joan Simó	Porrera	Mayol Viticultors	Torroja del Priorat
Bodega Mas de les Pereres	Poboleda	Meritxell Pallejá	Gratallops
Bodega Mas d'en Just	Poboleda	Merum Priorati	Porrera
Bodega Mas Doix	Poboleda	Noguerals	La Vilella Alta
Bodega Mas Garrian	El Molar	Bodega Pasanau	La Morera de Montsant
Bodega Rosa Mª Bartolomé Vernet	Bellmunt del Priorat	Prior Pons	La Vilella Alta
Bodega Vall-Llach	Porrera	Bodega Rotllan i Marqués	Torroja del Priorat
Bodegas Capafons-Ossó	Falset	Piró de Matret	Falset
Bodegas Cartoixa de Montsalvat	La Vilella Alta	Ramon Pahí Llort	Poboleda
Bodegas de Scala Dei	La Morera de Montsant	Rotllan Torra	Torroja del Priorat
Bodega Devinssi	Gratallops	Sangenis i Vaqué	Porrera
Bodegas Escoda Rivero	La Vilella Alta	Saó del Coster	Gratallops
Bodegas Fuentes	Bellmunt del Priorat	Terres de Vidalba	Poboleda
Bodegas Ripoll Sans	Gratallops	Terroir al Límit	Torroja del Priorat
Cims de Porrera	Porrera	Torres Priorat	Villafranca del Panadés
Clos Berenguer	El Molar	Tros del Padrí	Porrera
Clos Figueras	Gratallops	Viñedos de Ithaca	Gratallops
Clos i Terrasses	Gratallops	Vinícola del Priorat	Gratallops
Clos Mogador	Gratallops	Vins d'Alta Qualitat	Torroja del Priorat
Combier-Fischer-Gerin	Torroja del Priorat	Vinyes Mas Romaní	La Vilella Alta
Costers del Siurana	Gratallops	Viticultors del Priorat	Bellmunt del Priorat
Costers del Priorat	Bellmunt del Priorat	Viticultors Mas d'en Gil	Bellmunt del Priorat



EL PRIORAT



Priorato (en catalán, *Priorat*) es una denominación de origen española situada en la provincia de Tarragona, reconocida con la máxima calidad al ser denominación de origen calificada.

El viñedo se asienta sobre suelos pizarrosos llamados *llicorelles*. Es una zona montañosa con laderas escarpadas, de manera que se cultiva la viña en terrazas. Su clima es templado y seco, con oscilaciones marcadas de temperatura entre el día y la noche.

En esta denominación predomina el vino tinto elaborado con uva cariñena, que es la clave de sus vinos actuales. Se usa también garnacha tinta y peluda. En menor medida se usan las uvas *cabernet sauvignon, merlot* y *syrah.* Produce vino de color granate, aroma muy intenso, alto grado de alcohol y sabor denso y rico, carnoso, rotundo. El vino blanco que se elabora utiliza garnacha blanca, macabeo y pedro ximénez. También se hace vino rosado, con garnacha tinta, y vino generoso.

Zona de origen volcánico. Su base, llamada llicorella, está compuesta de pizarra rojiza y negra con pequeñas partículas de mica. De clima continental con veranos largos, calurosos y secos, la temperatura, no obstante, puede alcanzar registros bajo-cero en invierno. Presenta contrastes muy marcados entre los valles y las tierras altas donde pueden soplar tanto fríos vientos del norte como el Mistral, viento cálido que sopla desde el este. Los viñedos se encuentran en altitudes que van desde los 100 m. a los 700 m. y la temperatura media anual es 15 °C. La Pluviometría oscila entre 400mm. y 600 mm.

Altura de la viña: 100-700 m / Hectáreas de viña: 1930 / Pluviometría anual: 422 mm / Temperatura media anual: 15,7° / Viticultores: 618.

Pocas regiones tan inhóspitas y avaras en la producción de uvas tienen tanta capacidad para elaborar vinos excepcionales. La comarca del Priorato, lindante al sur con el Ebro y señoreada por las montañas del Montsant, tierra adentro, ofrece un paisaje abrupto, pedregoso, y es una tierra marcada por hitos históricos y geográfi

Los monjes de la cartuja de Scala Dei fueron los introductores del arte de la viticultura en esta tierra de pizarra a mediados del siglo XII. Ellos fueron, sin duda, los verdaderos *pater vinarius* de sus sabrosos vinos.

En torno a estas peladas rocas hay asentados pequeños núcleos rurales, verdaderos pesebres, y en los costales de mediodía se cultivan hoy esas viñas viejas que han resistido el paso de los siglos, sobreviviendo en las escarpadas laderas de los pequeños montes que se suceden casi sin solución de continuidad. Pero hoy todos conocemos el Priorato vitivinícola moderno, cuya historia y reconversión empezó a finales de los 80. Todo empezó a partir de las inquietudes de un grupo de locos fanáticos como René Bardier, José Luís Pérez, Carles Pastrana, Álvaro Palacios y más tarde Daphne Glorian, para hacer grandes vinos clásicos en esa zona tan abrupta como aislada y atrasada, pero con una larga tradición vinícola y, sobre todo monacal.

Recuperaron algunos viñedos centenarios de Garnacha, plantaron nuevos viñedos de Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah en empinadas terrazas, acomodaron humildes bodegas −algunas compartidas- con buenas barricas, y empezaron con pequeñas producciones de vinos tremendamente expresivos, con una poderosa personalidad marcada por la pobreza de la tierra, el clima riguroso y el sabor del terroir. Todos tenían su vino, su "clos": Mogador, Dofí, Martinet, L'Obac, que intentaron comercializar la botella a 5.000 pesetas de las de antes, era entonces difícil, y sus esfuerzos se dirigían casi exclusivamente a la exportación, que todavía hoy sigue siendo el 50% de su mercado. Sin embargo, después de años de trabajos ímprobos vino la recompensa: Álvaro Palacios inventó L'Ermita, arrasó en las tablas de valoración de las mejores guías mundiales, y nació el mito. La escasa producción y su precio astronómico para los parámetros españoles −cerca de los 400€ la cosecha del 2001-, se agotó tan pronto llegó al mercado. Ahora, lo cierto es que los modernos prioratos se cotizan en los mejores mercados parisinos, londinenses y norteamericanos, y sus precios se codean con los mejores tintos de mundo, incluidos los más amados vinos de Burdeos y Borgoña.

La primera DO Priorat se estableció en 1932, y la actual Denominación de Origen Calificada (DOQ) se aprobó a mediados de 2009. La DOQ Priorat es la única denominación de origen calificada en Cataluña, de acuerdo con los procesos y sistemas de producción que se siguen en esta región vitivinícola. Para que una denominación de origen pueda acceder a ser calificada, deben haber transcurrido, al menos, diez años desde su reconocimiento como denominación de origen, y acreditar el cumplimiento de otros requisitos, como establecer un sistema de trazabilidad vitivinícola integral que abarque las parcelas de viña, sus producciones de uva, identificadas por lotes, el transporte, la elaboración, la crianza o el envejecimiento, el embotellado, etiquetado, el embalaje y la comercialización. También garantizar que los productos amparados por la denominación de origen calificada se comercialicen exclusivamente embotellados en las bodegas que estén inscritos y ubicados en la zona geográfica delimitada. Todo ello pasa por instaurar un sistema de control de calidad y certificación de los vinos protegidos, desde la fase de producción hasta que salgan al mercado, que incluya un control organoléptico y analítico por lotes homogéneos de volumen limitado y de conformidad con las características que deben reunir los vinos amparados establecidos en el reglamento. Por otro lado ordenar que en las bodegas inscritas solamente tenga entrada uva o mosto procedente de viñas inscritas o vinos procedentes de otras bodegas también inscritas, y que se elabore exclusivamente vino, con derecho a la denominación de origen calificada. Por todo ello, una Denominación de Origen Calificada garantiza el origen del producto en su totalidad, mediante la ejecución de todo el sistema de trazabilidad en origen, evitando así someter los productos a unas condiciones que no se consideran óptimas para el mantenimiento de las características de estos vinos. Situación, clima y selo.

La Denominación de Origen Calificada Priorat es una pequeña región montañosa situada en medio de las comarcas de Tarragona. El macizo de la sierra de Montsant la delimita por el norte, a poniente está la sierra de la Figuera, por levante la cresta del Molló y por el sur el territorio se abre siguiendo

el curso del río Siurana aguas abajo hacia el Ebro. El río Siurana y sus afluentes son la arteria geográfica principal de la zona, y provocan una serie de valles y pequeñas llanuras gracias también a la sinuosidad geológica de las crestas y las laderas de las montañas.

El relativo aislamiento respecto de la influencia del mar y, al mismo tiempo, la protección que ofrece la sierra de Montsant a los vientos fríos del norte, confieren a la zona de la DOQ Priorat unas condiciones climáticas muy peculiares, marcadas sobre todo por las notables oscilaciones térmicas entre el día y la noche. Así, en verano se pueden alcanzar temperaturas mínimas de 12 grados. mientras que las máximas pueden llegar hasta los 40 grados, aunque la superficie de la tierra rocosa puede alcanzar valores mucho más elevados. La temperatura media anual oscila entre los 14 y los 12 grados, de la parte más baja en la zona a pie de Montsant. La pluviometría media anual se sitúa entre los 400 y 600 litros por metro cuadrado, algo más elevada a medida que nos desplazamos hacia el este. Estas condiciones climáticas con presencia de los vientos del noroeste, que provocan una evaporación rápida de la humedad de la superficie, junto con la composición geológica del terreno y la estructura especial del suelo, permiten que las raíces de la planta se introduzcan entre las diferentes hojas laminares que forman las pizarras. Estas condiciones favorecen la maduración completa del fruto que permite su recolección en el momento óptimo y permite aportar a los vinos unas características inconfundibles respecto de otros similares y propician la obtención de vinos de gran calidad. Por otra parte, estos suelos duros y el clima seco provocan que la cepa obtenga muy poco desarrollo, lo que facilita la baja incidencia de enfermedades.

Las variedades tintas recomendadas y las autorizadas son la Garnacha Tinta, Cariñena o Mazuelo, Garnacha Peluda, Tempranillo o Ull de Llebre, Picapoll Negro, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Noir, Merlot i Syrah. Y en blancas destacan la Garnacha Blanca, Macabeo, Pedro Ximénez, Chenin Blanc, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Blanquilla, Picapoll blanc i Viognier.

Los Vinos. Además de la DOQ Priorat también coexiste otra supra denominación, "Vino de Vila". Los Vinos de Villa son aquellos que se han elaborado a partir de uvas de una misma población, y son la expresión del vínculo de estos vinos con el territorio. A principios de 2013, ya se habían registrado más de una veintena de Vinos de Villa, una buena muestra de la apuesta por la calidad y la tipicidad que continúan haciendo las bodegas de la DOC Priorat. El objetivo de este proyecto es dar un paso adelante en la línea de reforzar la identidad de los pueblos de esta denominación de origen reafirmando aún más sus lazos con los vinos que se producen. De hecho, una de las características de los vinos del Priorat más valoradas por los expertos es su alta fidelidad al suelo de origen, es decir, al terruño.

Las uvas Cariñena y Garnacha tinta son la base de los actuales tintos, pero también lo fueron de los antiguos. De estas dos variedades, sabiamente mezcladas, nacen unos tintos de color granate, robustos, de sabor denso y rico, y de intenso aroma. La presencia de Syrah, Cabernet Sauvignon y Merlot en porcentajes variables en algunos vinos, contribuye también a incrementar el matiz suntuoso y opulento de los tintos. Sus aromas recuerdan la fruta muy madura, a veces en confitura, y los mejores se caracterizan por un marcado carácter de terruño que da abundantes notas minerales. A medida que envejecen adoptan mucha complejidad, y alardean de favorecer la aparición de la familia de los aromas empireumáticos, de hidrocarburos, de regaliz, café, cacao y especias que recuerdan el clavo, la nuez moscada, la canela y la pimienta. En boca poseen un gran carácter, son potentes, carnosos, marcadamente tánicos y muy persistentes, por lo que requieren un mínimo de cinco años desde su cosecha para que sus taninos, poderosos y astringentes, se domestiquen y el vino adquiera suavidad y finura. Los blancos son mucho más escasos. Se elaboran principalmente con Garnacha Blanca y Macabeo, pero también hay plantaciones de Chenin Blanc y Viognier. Los clásicos son abiertamente dorados, y presentan aromas de frutas maduras junto a notas balsámicas, de hierba, manzanilla y flores de lirio, algunos con matices amielados. En la boca resultan untuosos, aunque frescos, y presentan un paladar rápido y también mineral.

Los olvidados vinos rancios del Priorat es una de las joyas de la viticultura mediterránea: tintos y blancos fortificados con alcohol y sometidos a una crianza oxidativa generosa. El Priorato elaboró siempre vinos de esta especialidad, tanto tintos como blancos, pero hoy en día es difícil encontrar estos ejemplares en extinción, eclipsados por la fama de los tintos.

Actualidad y futuro. Si se había establecido un concepto de "Clásico Priorat" en los últimos veinte y cinco años, ahora está en horas bajas. Aquellos vinos que eran producto de una mezcla entre viña vieja autóctona y vid joven foránea, que sufrían de un exceso de concentración y terciarios y de una indefinición varietal que desorientaba a todos, cada vez son menos. El Priorato busca ahora frescura y proximidad, sin renunciar a los rasgos característicos que siempre la han definido: mineralidad, potencia, grado y fruta secada al sol. Ahora, sin embargo, incluso hay quien consigue que esta fruta sea fresca: vuelven las garnachas jóvenes como la de Scala Dei, los vinos de vendimias más verdes como los de Dominik Huber, cambia el espíritu de los grandes vinos como sucede con Mas de la Rosa. Muchos otros intentan huir de la pizarra, haciendo vinos de cierta altura procedente de viña vieja plantada en arcilla. La vanguardia del Priorat va por ahí, sin renegar de la madera pero sí de un estilo Parker que ya es historia.

Por la parte más mundana de los vinos del Priorat, a menudo se resiente del hecho de que mucho del cabernet y del merlot que hay plantado va a parar allí. Es cuando aparecen los vinos de cinco variedades (garnacha tinta, cariñena, merlot, syrah, cabernet sauvignon) que no tienen otro sentido que ser consumidos pensando que se trata de un priorato, cuando en realidad se trata de un recurso de la bodega para ir haciendo vinos con lo que tiene.

El futuro pasa por injertar mucha viña foránea hacia la Garnacha, Cariñena o quizás blanco. Los coupages de Garnacha Blanca, Macabeo y a veces Pedro Ximénez (considerada autóctona especialmente en los alrededores de Poboleda, donde lleva un par de siglos dando cosecha) cada año producen vinos más sorprendentes e imaginativos, dignos de ser comparados con los mejores blancos del mundo. El Consejo Regulador es consciente, pero todavía hay cierta resistencia y el uso excesivo de madera en los vinos tintos es moneda de cambio habitual en una cata de vinos del Priorat: son excelentes, pero muy a menudo el vino está demasiado tapado por la barrica. Cosas a corregir; siempre es bueno que haya.

Diferencias entre vinos del Priorat y los del Montsant

	PRIORAT	MONTSANT
SUELOS	Pizarrosos	Arcillosos - Calcáreos
LLUVIA	Menos	Más, (por lo tanto más rendimiento del viñedo)
VINOS	Más concentrados y Minerales	Vinos más frescos y fruta más marcada
MAS VINOS	Vinos de Autor	Tejido Cooperativista

La misma tradición centenaria. Siglo XII,. Aunque en algunas poblaciones, como Falset, algunos viñedos pertenecen a la D.O. Montsant y otros a la D.O. Priorat. Cada vino tiene su personalidad propia



VINOS A CATAR EN LA REUNIÓN TÉCNICA

VINO BLANCO CLOS NELIN 2014 VINO TINTO SCALA DEI PRIOR 2014 VINO TINTO LES TERRASSES 2014 VINO TINTO ARBOSSAR 2014



CLOS NELIN 2014

Garnacha Blanca, Macabeu, Escanyavelles

Nelin es un concepto de **vino blanco de almas gemelas**, en palabras del propio René Barbier. Representa el equilibrio entre lo femenino y lo masculino en el esplendor de la juventud. Es la **armonía del terruño de Priorato** para una cocina catalana en su apogeo. Su base de **Garnacha blanca** aporta sensaciones de especias y de membrillo y la **Macabeo** aporta una nota de frescor. La fermentación con pieles, inspirados en los antíguos "brisats" aportan una boca muy diferencial en este blanco. Dato a tener en cuenta en una añada de gran estructura y buena capacidad de guarda.

La bodega: Clos Mogador

Marca: Clos Nelin D.O.: Priorat

Tipo: Blanco Fermentado en Barrica

Añada: 2014 Grado: 14,5% vol.

Producción: 7.400 botellas

Variedad: Garnacha blanca, Macabeu, Escanyavelles

Viñedo

Nombre: Finca Clos Mogador.

Descripción: El viñedo se encuentra en laderas de entre 350 a 500 metros de altura.

Superficie: 5,8 hectáreas divididas en cuatro parcelas.

Suelo: Laderas de pizarra.

Clima: Clima templado con fuerte influencia mediterránea

Elaboración

Vendimia: Se vendimia a mano en cajas de 10 kilogramos aprovechando las bajas temperaturas de la mañana para evitar la oxidación en el prensado.

Vinificación: Una vez la uva está en la bodega, el 90% se prensa y se separa el mosto flor. Una pequeña parte de la producción se macera con las pieles durante unas 12 horas antes del prensado. Después se separan los primeros precipitados del mosto y se activa la fermentación mediante un pie de cuba de levadura autóctona preparado con anterioridad con uvas de la misma finca. La fermentación a temperatura controlada entre 16 y 18°C transcurre en tinas de roble y en tinajas de cemento y suele durar de unos 20 a 30 días.

Envejecimiento: Crianza de 16 meses en tinas de roble y tanques de hormigón.

Embotellado: Tuvo lugar en febrero de 2016.

Cata

Vista: Vino de un color amarillo dorado en el que se distingue un vago reflejo rojizo propio de la pequeña proporción de Escanyavelles que compone su coupage.

Nariz: Su aroma es intenso, complejo y sumamente seductor. Notas de membrillo y especias, flor de azahar, apuntes minerales,

Boca: En boca se muestra opulento y untuoso. Su tacto, sorprendentemente intenso para un vino blanco, impregna el paladar con toda la fruta que contiene. Una equilibrada acidez refresca su largo final.

Temperatura: En torno a 8°C.

Consumo: Ahora y hasta 2022 en óptimas condiciones de conservación. Maridaje: Almejas y coquinas a la marinera u ostras escabechadas.



SCALA-DEI PRIOR CRIANZA 2014

El Priorat es un espacio sorprendente por su orografía. Otea el Mediterráneo desde la altura del Montsant. En estos suelos de pizarra los monjes de La Cartuja de Scala Dei demarcaron hace ocho siglos el terreno de lo que hoy es la moderna y pujante Denominación de Origen Calificada del Priorat....

Se trata de una pequeña bodega situada en el emblemático Escaladei, cuna del Priorat, fundada el 1997 por tres amigos: un enólogo, un maestro y un sacerdote, en una propiedad de éste último. Elabora a partir de uvas procedentes de sus propios viñedos.

Sus vinos, reconocidos internacionalmente, son un fiel reflejo de la zona y de su historia y cultura vitivinícolas.

Producción anual: 85.000 botellas / Inauguración 1997

La Conreria d'Scala Dei nace de la voluntad y el entusiasmo de un grupo de personas históricamente ligadas al Priorat, con el deseo de dar a conocer al mundo los magníficos vinos que se elaboran en esta tierra.

A partir de la antigua propiedad de la Casa señorial de los Rialp, hemos modernizado sus instalaciones para elaborar nuestros vinos y compartir, el legado histórico de esta tierra y de sus gentes en el magnífico entorno d'Scala

dei y el Priorat, con sus visitantes

Con una cuidada selección de viñas y racimos, de las 26'5 hectáreas arrendadas y de propiedad, y con nuestro esfuerzo detrás de cada una de las 85.000 botellas que producimos anualmente, hacemos realidad estos vinos con la peculiar huella de El Priorat.

Productor: Cellers de Scala Dei

Bodega: La Conrería de Scala Dei

Denominación: Cataluña - D.O.Q. Priorat

Variedades: Garnacha negra, Cariñena (Samsó), Cabernet Sauvignon y Syrah

Añada: 2014

Formato: 0,75 L

Grado alcohólico: 15 %

Temperatura: 17°C.

NOTA DE CATA:

Vista: Color violáceo e intenso. Cereza picota, toques violáceos y algo azulados, propios de su juventud. Pulcro y centelleante.

Nariz: tras una ligera oxigenación aparecen notas licorosas, florales, minerales y mucha fruta roja casi mermelada, intenso y fresco, predominio de la fruta roja y notas minerales de la licorella.

Boca: de buen recorrido, estructura sólida, agradable y fresco. Final persistente, carnoso y jugoso. Excelente acidez. Con un postgusto largo.

Fundada en 1973, esta firma ha conseguido convertirse en uno de los líderes de la comarca. Se acompaña bien de platos de carnes rojas, caza, quesos y embutidos.



LES TERRASSES 2014

Líder de la vanguardia enológica en los noventa, **Álvaro Palacios** es el más famoso de los intrépidos bodegueros que condujeron al Priorat a la cúspide del panorama nacional.

Nacido en Alfaro (La Rioja) en el seno de una conocida familia bodeguera local,—los Palacios Remondo, Álvaro Palacios decidió en 1989 —con sólo 24 años- poner rumbo al **Priorat** para demostrar que podía elaborar vinos de finca de primer nivel en la región vinícola más prometedora del momento. No sólo lo consiguió, sino que además creó un vino de culto —L'Ermita- que hizo que el mundo entero descubriera la llicorella, la Garnacha prioratina y los viejos viñedos que rodean Scala Dei.

Álvaro Palacios llega al Priorat en 1989, a la localidad de Gratallops, junto con René Barbier, Carles Pastrana y José Luis Pérez, con la intención transmitir a sus vinos (Bodegas Álvaro Palacios) todo el carácter de esta tierra. Ellos creyeron en el Priorat, lleno de esencias nítidas, de...

Les Terrasses 2014 (25,75€), un vino tinto de bodegas Álvaro Palacios con DO Priorat con racimos de syrah, shiraz, samsó, garnacha, cariñena y cabernet sauvignon de la añada 2014 y con 14º de alcohol en volumen. Según los usuarios de Uvinum, es un tinto que merece una valoración de 4 puntos sobre 5 y cuenta, además, con puntuaciones de puntuación de robert parker: 93, puntuación de wine spectator: 93 y nota peñín: 94.

Les Terrasses es el segundo vino de Álvaro Palacios. Al lado de los grandes vinos Ermita y Finca Dofí, Les Terrasses se elabora bajo un concepto más sencillo, pero sin perder un ápice de su calidad. Este vino pasa un año en barricas de roble francés

Les Terrasses 2014 (Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó, y Syrah)

NOTA DE CATA DE Les Terrasses 2014:

Vista: picota violáceo.

Nariz: notas balsámicas, especiados, desde la vainilla al tabaco y fruta madura.

Boca: estructurado, sabroso, con fruta fresca y una leve acidez. Taninos sedosos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Priorat.

VIÑEDO: Álvaro Palacios

UVAS: 45% Samsó y 55% Garnacha.

MARIDAJE DEL VINO: parrillada argentina y ternera al horno.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 14°C

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14.6%



ARBOSSAR 2014

Arbossar es un vino de coster, 100% Cariñena vieja de un viñedo especial con orientación norte, a 350 metros sobre el nivel del mar y bajo suelos pizarrosos y graníticos. Viticultura biodinámica y una crianza de 24 meses entre barricas de 500 litros usadas y foudres austriacos completan la receta de este Priorat fresco y directo, con muchísima tensión.

La bodega: Terroir Al Limit

Marca: Arbossar D.O.: Priorat Tipo: Tinto Añada: 2014 Grado: 13.5% vol.

Producción: 4.600 botellas Variedad: 100% Cariñena.

Viñedo

Descripción: Viñedo situado en Torroja de Priorat, a 350 metros sobre el nivel

del mar, con orientación norte.

Edad: 60 años.

Suelo: Pizarra, granito. Clima: Mediterráneo.

Rendimiento: 1500 kg/ha.

Elaboración

Vendimia: Manual en cajas de 10 kg.

Vinificación: Vinificación tradicional al estilo de Borgoña. Sin despalillar, las uvas se llevan a un depósito. Cuando está lleno se cierra y se espera hasta que la fermentación arranca de forma espontánea. Uso de levaduras indígenas. Las uvas permanecen a una temperatura no inferior a 20°C para que sea una fermentación corta y dinámica. Cuando arranca la fermentación no hay interacción mecánica, las uvas fermentan suave y lentamente. Posteriormente se pisa y se realiza una segunda fermentación sin hollejos.

Envejecimiento: La crianza se realiza durante 24 meses con una combinación de barricas de roble francés de 500 litros usados y toneles de madera austriaca Stockinger.

Cata

Color: picota intenso, profundo, con ribetes de color púrpura. Limpio y brillante. Capa alta. Lágrima densa, de caída lenta. Muy atractivo.

Nariz: Intensa, muy mediterránea, muy compleja y seductora. Mucha fruta negra madura, carnosa y algo licorosa, junto a una inmensa mineralidad, completándose y sin taparse. Al agitar la copa, aparece una explosión de matices, desde especias dulces y también picantes, muchos balsámicos, café negro, cacao, elegantes tostados, toques ahumados, envueltos en una sabrosa y seductora cremosidad. Sutil recuerdo de violetas cuando ya está muy abierto.

Boca: Gran volumen, amplio, con un largo recorrido, muy sedoso y muy sabroso, lleno de jugosa fruta y balsámicos, con una gran cremosidad y un increible fondo mineral. Carnoso, con una estructura completa. Taninos domados, algo secantes, a los que aún les falta un tiempo para acabar de pulirse. Excelente acidez. Final muy largo y muy persistente con recuerdos frutosos y minerales. Excelente vino del Priorat, reflejo la uva y del terruño del Priorat. Muy elegante y muy expresivo. Un placer para todos los sentidos.

Maridaje: Combinará bien con todo tipo de carnes y pastas con salsas elaboradas.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. 1er. VINO

CLOS NELIN 2014 UVA: Garnacha blanca. Macabeu. Escanyavelles ALCOHOL: 14,5% VISTA – ASPECTO: Amarillo Oro. LIMPIDEZ: Transparente. INTENSIDAD/COLOR: Excelente. Glicérico MATICES: Amarillo limpo.

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Frutas frescas, Aporta frescura. Membrillo. Madera. Tostado suave. Minerales.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Sorprende. INTENSIDAD: Excelente. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Excelente. PERSISTENCIA: Excelente. ACIDEZ/AMARGOR: Poco. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Original. Con identidad, no acostumbrado en otros vinos.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno. Gran vino.

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) Invita a repetir. Demuestra equilibrio y calidad.

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



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. 2º. VINO

PRIOR - SCALA DEI UVA: Garnacha negra, Cariñena. Cabernet Sauvignon y Syrah ALCOHOL: 15% VISTA - ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Brillante. Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Cereza madura, Picota. Ribete alto. Lagrimal fino y denso.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Fruta negra madura. Especias. Regaliz

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Excelente. INTENSIDAD Muy Buena. FRANQUEZA: Muy Buena. CALIDAD: Buena PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Maduros ACUDEZ/AMARGOR: Nulo.SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Cacao,. Café. Pimienta negra. Mineralidad, con final "verde". Vino fresco. Goloso. Equilibrio entre uva y alcohol, con una presencia notoria de la Garnacha.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Excelente.

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

Equilibrado y persistente

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 85,50 / 100

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. 3er. VINO

LES TERRASSES UVA: Cabernet Sauvignon, Garnacha, Samsó, y Syrah. ALCOHOL: 14,5% VISTA – ASPECTO: Regular. Capa medio. LIMPIDEZ: Nebuloso. INTENSIDAD/COLOR: Regular MATICES: Indefinido. Vino viejo. Teja. Muy glicérico, deja 2 marcas en copa. Capa media.

NOTA VISTA: 6,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. Mucha. Penetrante. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Especias. Pimienta. Minerales Fruta roja no madura. Alcohol. Cueros. Final balsámico.

NOTA NARIZ: 22 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Normal. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena CALIDAD: Buena PERSISTENCIA: Normal. TANINOS: Secos. ACIDEZ AMARGOR: Poco SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Frutas rojas. Muy mineral. Muy fibroso. Potente. Amargor.

NOTA BOCA: 45 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: Bueno.

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

Capacidad de evolución. Un poco desequilibrado. Muy mineral.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 73,5 / 100



CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. 4º. VINO

ARBOSSAR UVA: Cariñena 100%. ALCOHOL: 13,5%

VISTA - ASPECTO: Muy Bien. LIMPIDEZ: Limpio. Opaco. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien.

MATICES: Picota oscura. Ribete cardenal.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: Mucha. 1ª entrada muy fuerte. Olor, Pestoso "Reductor". FINURA O ELEGANCIA: Muy Buena. MATICES AROMÁTICOS: Fruta roja y negra. Cuero viejo. Cacao. Tabaco. Muy mineral. ¿Cuándo se ha abierto? Ahora olor distinto.

NOTA NARIZ: 26 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. Muy Buena. FRANQUEZA: Excelente. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Pelin verdes al evolucionar el vino. ACIDEZ7AMARGOR: Nulo. Poco. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Pimienta. Tabaco. Tostados.

NOTA BOCA: 54 / 60

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

Vino goloso en dos o tres años. Va a estar Însuperable. "Vino Redondo que llena la boca sin prisas" El Orden de los Vinos catados. 1º.- 4º Vino. / 2º.- 2º Vino. / 3º.- 1er. Vino. / 4º.- 3er. Vino.

UN APLAUSO PARA MICHEL POR LA CALIDAD DE LOS VINOS QUE HEMOS CATADO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 88,50 / 100















MENÚ

- >Vichyssoise con jengibre y espuma de bacalao
- >Crujiente de morcilla con manzana caramelizada y miel
- > Foccacia de escalibada con sardina antxoada y wakame
- > Ravioli de rabo de buey y trompetas de la muerte con crema de foie
- > Lomito de rape con higos y ciruelas al vino tinto
- > Taco de Txuleta deshuesado con crema de Idiazábal y hongos confitados
- > Goxua en copa con helado de Amareto













Txema Benavente cerró el Capítulo de la Reunión Técnica agradeciendo a los socios/as del Tanino la atención prestada a la conferencia de nuestro Director técnico, Michel Saunier, demostrando, una vez más, por habernos dado a conocer una región de vinos diferente, ya que hemos catado y degustado Vinos del Priorat, vinos que se conocen en muchos países y que en esta ocasión podemos decir, como lo avalan las Catas reflejadas en las Fichas, que se han puntuado alto y que Michel sigue ofreciéndonos salir de la "rutina" de los Rioja o Ribera del Duero que catamos a través de las bodegas que nos visitan.

Agradeció igualmente a María Victoria, del Urepel, por habernos armonizado un menú de acorde a los vinos catados. Un reconocimiento también al Chef de cocina Cristian Lijó.

Donostia, 26 de enero de 2017.