

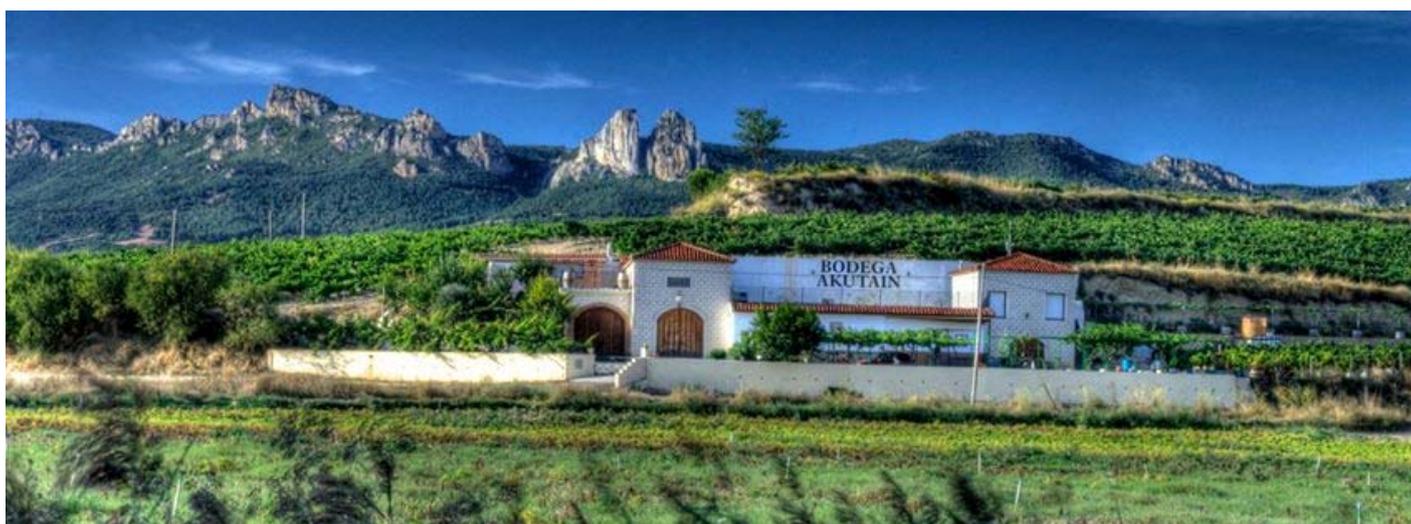


**BODEGA DIEZ SIGLOS** *Cofradía del vino*

*El Tanino*®

*Cofradía del Vino El Tanino*

**BODEGA AKUTAIN**



AKUTAIN

**30 Marzo 2017**



*Cofradía del vino*

## ACTA DE LA REUNIÓN



El día 30 de marzo de 2017 se celebró el Capítulo de la Cofradía del Vino El tanino, correspondiente al mes de marzo, presidida por el presidente José María Benavente, con la participación de Bodegas Akutain. Esta Reunión se ha celebrado en el Restaurante Lanziego de Donostia. El presidente saluda a los asistentes y comienza exponiendo:

“Hace aproximadamente 2 años, Akutain, y en este mismo restaurante presentaba sus vinos. Este tiempo transcurrido ha servido para que la bodega evolucione de forma positiva, siendo en estos momentos una pequeña perla de la zona de Haro. Sus caldos son elaborados con el cariño de unas personas que se basan en la tradición más ortodoxa para ofrecer el auténtico sabor Rioja. Jon

Peñagaricano mima primero en el campo y luego en la vinificación todo el tránsito de la uva hasta la botella.

Hoy contamos entre nosotros con un enólogo profesional y conocedor de vinos de todo el mundo, José Cipri, que nos dará una visión de la evolución de Akutain. Espero que disfrutéis ampliamente de los caldos y de la compañía”.

En esta ocasión quiero presentaros a Bernard Lalanne, que entra a formar parte de nuestra Cofradía. El Sr. Lalanne ha asistido al anterior Capítulo y le ha gustado la Cofradía, la participación de los socios en la Cata de los vinos, la dirección del Tanino y solicitó entrar como socio. Le damos la bienvenida a nuestro nuevo socio y compañero Bernard Lalanne. A continuación Jesús, el secretario, presentará a los asistentes e invitados que nos acompañan:

Jon Peñagaricano de Bodegas Akutain.

Txema Benavente, acompañado de su hija Ixaso Benavente con sus invitados, Agustín Arruti, Rosa Intxausti, José Cipri, y María San Martín. Josean Badallo, Michel Saunier, acompañado de, Bernard Lalanne, Jean Claude Zurragamurdi, Jean Jacques Bustengorri, Christophe Larronde, y Olivier Gobbi. Jesús Rodríguez, Josu Basoco, en compañía de su esposa Amaia Sanzberro, y ésta en compañía de su madre, Juani Lizaso. Iñaki Galarza, acompañado de Oscar Peña. José Luis Pérez Sagrado, acompañado de Andrea Perdomo, Susana Etxarri, Joseba Landa, acompañado de Tomás Olazábal. Angel Francisco Rodríguez. Martín Arregui. Sebas Olaizola, en compañía de su esposa Esther Manso. Angel Varona, Susana Arregi, y Beatriz Alvarez.

Jon Peñagaricano, saluda a los asistentes y comienza a exponer la Bodega y la tierra de la Rioja que proporciona el vino que hoy vamos a degustar.

Agradece las palabras de Txema Benavente y para comenzar, empieza situando el emplazamiento de Bodegas Akutain:

“Anguciana es una población de la comunidad autónoma de La Rioja (España). Se sitúa en el noroeste de la provincia. Depende del partido judicial de Haro, población situado a 4 kms de Haro. Si el Señor hubiera elegido otro lugar como Paraíso, ese sería el entorno de este pueblo; Un verdadero vergel anegado de agua y rodeado de abundante vegetación.

La Rioja es una región única que ofrece preciosos paisajes y múltiples experiencias. Combina tu visita a nuestra bodega con una buena mesa en algún restaurante de la zona para degustar la gastronomía riojana, con un buen paseo a pie, en bicicleta, a caballo, entre viñedos o subiendo a la vecina Peña Gembres al comienzo de la Sierra Cantabria. También podrás combinar tu visita con la pesca de río (en el río Tirón en el mismo Anguciana) o con el esquí (en la vecina estación de Valdezcaray) si estás en temporada o incluso con un vuelo en globo por la zona con nuestros amigos y vecinos de "Globos Arcoiris".



Como curiosidad, puede resultar interesante conocer que en las inmediaciones de nuestros viñedos se encuentra una antigua vía romana que venía del pueblo de Pancorbo e iba hasta el de Gimileo (villa Riojana que se cree que fue asentamiento de una fracción de la legión romana Gemina Legio VII, fundadora de la ciudad de León), pasando por Foncea y siguiendo por el oeste hacia el campo de Jembres, junto a la villa de Sajazarra, para ir después por Cihuri (que al igual que la anterior población conserva un puente romano reconstruido parcialmente en la Edad Media) y para pasar más adelante por el hermoso puente de Anguciana, denominación que se cree formada por la evolución de la palabra Augustana (César Augusto).

Bodega Akutain es una bodega familiar con casi 40 años de experiencia en la elaboración de vinos tintos de calidad con *D.O.Ca. Rioja*, (casi todos ellos reservas y grandes reservas).

A la manera de hacer del viejo "*estilo chateaux*", la totalidad del vino que elaboramos procede exclusivamente de viñedos propios situados alrededor de la bodega, que a su vez se encuentra en el término municipal de Haro (subzona Rioja Alta de la *D.O.Ca. Rioja*), aunque muy cercana al pueblo de Anguciana (a unos 4 Km. del núcleo urbano de Haro).

El cuidado y la explotación, año tras año, de estos mismos viñedos ha permitido a Bodega Akutain la producción de sus vinos en pequeñas cantidades de una manera esmerada y casi artesanal, desde la recolección de la uva hasta que alcanza su máxima expresión en la botella y es expuesto a su disfrute.

La Bodega Akutain elabora únicamente vinos tintos en su máxima expresión, con Crianza, Reservas y Grandes Reservas, con uvas exclusivamente de viñedos propios, situados en el entorno de la bodega, subzona de *Rioja Alta*, siendo de la variedad Tempranillo el 90%, completando con 8% de Garnacha y un 2% de otras.

Con un control eficiente sobre todo el proceso de cultivo y maduración. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando la uva en la parra por madurez, depositando en cajas de 20 Kg. Trasladado a la bodega, comienza el esmerado proceso de elaboración y crianza. Control visual de la calidad de los racimos, introducción de los mismos en la despalladora o desgranadora para la separación del "raspón" y a continuación los granos de la uva casi enteros se trasvasan a depósitos de fermentación, donde se transformarán en vino tras una maceración y fermentación a temperatura controlada. El vino obtenido, es separado de lodos por trasiego de depósito a depósito.

Descansará la mayor parte del invierno, consiguiéndose una buena decantación por frío natural, antes de ser introducido en barricas de roble americano y francés, con utilización máxima de 5 años. El tiempo de envejecimiento en barrica varía de 12 a 30 meses, con trasiegos cada 6 meses, pasando a continuación a botellas apiladas en los correspondientes nichos, donde permanecerá un mínimo de 2 años.

En Bodega Akutain elaboramos exclusivamente vinos tintos con crianza, Reservas y Grandes Reservas.

Son vinos tradicionales de Rioja Alta, duraderos y con características similares a las de los grandes vinos reservas que dieron prestigio mundial al Rioja en la segunda mitad del S. XX.

El tamaño reducido de la Bodega y unas instalaciones magnificas para el envejecimiento nos permiten un control continuo durante la elaboración y unas condiciones idóneas durante la crianza.

En el censo de población de la Corona de Castilla del siglo XVI aparece erróneamente con el nombre de *Anguiana*, con un total de 61 vecinos, 305 habitantes.



En los censos del siglo XIX figura con Oreca, que fue de los Padres Bernardos de Herrera y hoy es barrio de Anguciana, a la izquierda del río Tirón, en la carretera hacia Cihuri.

El censo para la formación de la provincia de Logroño de 1840 recuenta "106 vecinos, 474 almas".

Desde los años 40 el municipio venía perdiendo población, a lo que se sumó el éxodo de los años 70. Pero el municipio ha sido uno de los que,

proporcionalmente, ha mostrado un mayor crecimiento demográfico en La Rioja en los últimos años. Ha ganado 112 habitantes (34%) aumento que fue particularmente fuerte entre 2005 y 2006 (93 habitantes).



A 1 de enero de 2010 la población ascendía a 510 habitantes, 281 hombres y 229 mujeres. En la actualidad se acerca a los 400 habitantes.

Aunque la economía local siempre se ha basado en la agricultura de cereal y viñedo; en los últimos años la población ha sufrido un repunte industrial con pequeñas carpinterías de madera y metálicas. Pero sobre todo con un par de empresas dedicadas al riego y a la calderería. Esta

última se ha convertido, por volumen de empleados y tecnología, en una de las industrias más importantes de la comarca.



Buena muestra de arquitectura militar, la torre de estilo gótico empezó a ser construida en 1397 por Juan Alfonso de Salcedo junto al puente del río Tirón, después de que Enrique III de Castilla le concediese el señorío de Anguciana por sus servicios prestados a la corona y de que le diese permiso (obligatorio en la época) para construir la fortaleza.

Está construida en piedra de sillería. Su planta es rectangular. La parte superior se encuentra rematada por almenas y matacanes, aunque el segundo nivel de estos son un añadido reciente. Se conservan algunas saeteras del edificio original. En sus muros se han practicado en épocas recientes diferentes ventanales en ojiva y aspillera, además de haber sido dividido en varias plantas.

En 1920 fue vendida a una comunidad de franciscanos del Perú que instalaron un colegio. Posteriormente fue adquirida por un particular. Se conserva en buen estado.



Iglesia de San Martín

La construcción de la iglesia se inició a principios del siglo XVI. Las dos capillas del primer tramo, la parte inferior de la torre, la portada y la reforma de la cabecera son del siglo XVII. La capilla del segundo tramo es del siglo XVIII. El resto del siglo XIX, a excepción de los cuerpos superiores de la torre del siglo XX.

Ermita de la Concepción o también Ermita de la Esclavitud

Situada junto al cementerio, del siglo XVIII, que consta de una sola nave con cabecera rectangular”.



#### PLAZA MAYOR DE ANGUACIANA.

El municipio ha sido uno de los que, proporcionalmente, ha mostrado un mayor crecimiento demográfico en La Rioja. En los dos últimos años ha ganado 112 habitantes (34%) aumento que fue particularmente fuerte entre 2005 y 2006 (93 habitantes). A 1 de enero de 2010 la población ascendía a 510 habitantes, 281 hombres y 229 mujeres. En la actualidad se acerca a los 305 habitantes.



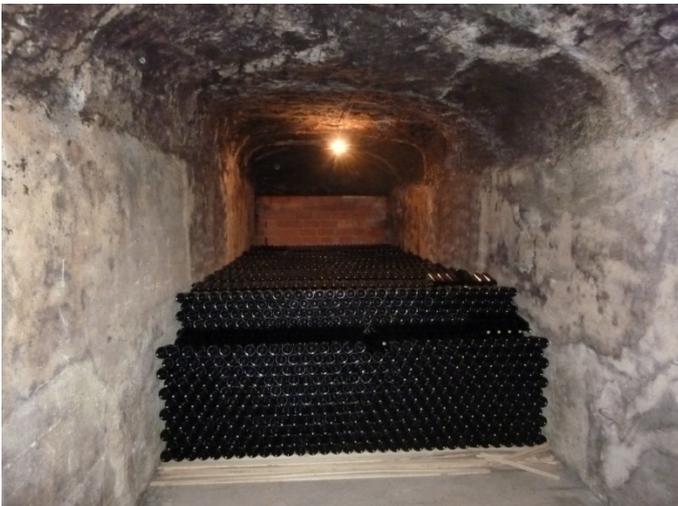
#### PEÑA JEMBRES

Las Jembres o Gembres son dos abruptas montañas de similar altitud, nítidamente separadas por una profunda horcada (815 m). Mientras que la cima occidental o Jembres Oeste (861 m) presenta un acceso sencillo en el que no es necesario usar las manos para la progresión. La cima oriental o Jembres Este (864 m) ligeramente más elevada, presenta una escalada poco difícil de unos 50 metros que puede poner en apuros a los montañeros noveles, aunque, en realidad existe un itinerario ignorado que permite alcanzar la cima sin ninguna dificultad.



## VISITA A BODEGAS AKUTAIN







La Bodega Akutain elabora únicamente vinos tintos en su máxima expresión, con Crianza, Reservas y Grandes Reservas, con uvas exclusivamente de viñedos propios, situados en el entorno de la bodega, subzona de *Rioja Alta*, siendo de la variedad Tempranillo el 90%, completando con 8% de Garnacha y un 2% de otras.

En Bodega Akutain elaboramos exclusivamente vinos tintos con crianza, Reservas y Grandes Reservas. Son vinos tradicionales de Rioja Alta, duraderos y con características similares a las de los grandes vinos reservas que dieron prestigio mundial al Rioja en la segunda mitad del S. XX.

El tamaño reducido de la Bodega y unas instalaciones magnificas para el envejecimiento nos permiten un control continuo durante la elaboración y unas condiciones idóneas durante la crianza.

## AKUTAIN

El nombre de Akutain procede del segundo apellido de Jon Peñagaricano, el actual propietario de la bodega, un joven donostiarra que heredó de su padre Juan José la pasión y el *know-how* por el mundo del mundo.

## Historia

Juan José Peñagaricano, padre de Jon, fue quien comenzó a escribir la historia de esta bodega, adquiriendo a mediados de los años 70 su primer viñedo, alrededor del cual se encuentra el actual edificio de elaboración, que comenzó siendo un simple establo.

Durante los primeros años, Juan José elaboraba solo para consumo interno. Su actividad profesional principal estaba vinculada con las máquinas de refrigeración para instalaciones industriales, y a raíz de esta actividad, comenzó a tener relación con los propietarios de las grandes bodegas de la Rioja Alta, que eran las industrias de la zona que podían permitirse la instalación de estas maquinarias en sus locales. Fue a partir de entonces cuando Juan José empezó a hacer vino y a adquirir formación de *vigneron*, aunque sin intención de vivir de ello de forma profesional.

## Equipo

Desde comienzos del año 2013, es su hijo Jon, con formación empresarial, quien está al frente de la casa y quien ha profesionalizado la actividad de Akutain. Junto a Jon, Akutain dispone también de un responsable de bodega (Francisco Alcalá) y un enólogo (Ángel Ólmos). Del cuidado de su viñedo se encarga una familia del pueblo de Anguciana y para la vendimia se contratan trabajadores eventuales.

## Viñedos

Uno de los mayores motivos de orgullo para Bodega Akutain es que las 6,5 hectáreas de viñedo con las que trabajan son propias, y no utilizan ningún viñedo arrendado para la elaboración de sus

vinos (algo que no ocurre en el 80% de las bodegas riojanas). Estas 6,5 hectáreas se reparten en cuatro viñedos: La Manzanera, Cihuri, Ponzabala y Gembres. Este último es la joya de la corona de la casa, ya que está situado a los pies de los Montes Obarenes y es el que tiene mayor altitud así como las más grandes oscilaciones térmicas. Además, acaban de plantar un quinto viñedo muy cerca del Viñedo La Manzanera, el primero que plantó Juan José Peñagaricano hace ahora más de 40 años.

### Bodega

Ya en bodega, Akutain dispone de una sala de crianza con alrededor de 80 barricas. La mayoría son de roble americano, aunque también trabajan en un 20-30% con roble francés. Casi todas las barricas tienen varios usos, y se catan una por una todos los meses con el fin de comprobar su perfecto estado. Además, la bodega cuenta con un tradicional calado riojano excavado por debajo de sus propios viñedos. En ese calado los vinos descansan en botella durante varios meses antes de salir al mercado.

Actualmente, Akutain elabora alrededor de 40.000 botellas anuales, la mayoría de las cuales terminan en el mercado estadounidense y en países europeos como Alemania o Reino Unido. Su producción está compuesta principalmente por vinos de Crianza, Reservas y Grandes Reservas, manteniendo con ellos el estilo de los vinos clásicos de la región, con largos periodos en barrica y con un enorme potencial de envejecimiento.





**Denominación  
de Origen Calificada**

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

**E - EXCELENTE | MB - MUY BUENA | B - BUENA | N - NORMAL | M - MEDIA**

Antes de comenzar con la Cata de los Vinos de Akutain, se degustaron 2 Vinos Verdejo de la Bodega Diez Siglos, D.O. Rueda. El primero fermentado en Acero Inox. Y el segundo fermentado en barrica.



Los vinos Diez Siglos Verdejo, forman parte de una forma tradicional de concebir la tierra que nos ha caracterizado desde el principio. Por ellos nos esmeramos y nos entregamos cada día en cuerpo y alma, porque forman parte de nuestra forma de ver la vida. Nuestro orgullo.

Hemos sido desde siempre viticultores y no hay un día en que nos levantemos y no tengamos en nuestro pensamiento nuestra tierra. En ella hemos crecido y a ella le confiamos nuestro esfuerzo y dedicación. Amamos cada centímetro y cuidamos de ella como de nuestros propios hijos.

La bodega Diez Siglos es un proyecto relativamente joven pero con un bagaje extenso. Nace en el año 2009 de la inquietud de un grupo de amantes del vino y de la tierra en que viven y con claro espíritu de mantener vivo el legado de cientos de años de una de las variedades más apasionantes de España, la variedad verdejo. Contamos con 380 hectáreas de viñedo caracterizado por estar ubicado a una media de 750 metros de altitud en la zona norte de la D.O. Rueda, (Valladolid).

Clima y suelo: estaciones poco definidas, predominando los inviernos largos y fríos con grandes cambios de temperatura entre el día y la noche. Esto le aporta a la uva una perfecta sanidad y madurez. Veranos muy calurosos. Suelo pobre, cascajoso....

La bodega está equipada de la más avanzada tecnología enológica para la elaboración del vino. Siempre decimos que la tecnología no está reñida con el respeto que guardamos a la tradición. Depósitos de acero inoxidable inertizado y con temperatura controlada donde elaboramos más de 3 millones de litros. Planta de embotellado totalmente automatizada, instalaciones logísticas, etc.



## RECEPCIÓN

Uno de los momentos más mágicos y que más cuidamos, las uvas, nuestros futuros vinos, entran en bodega. El uso de las más altas tecnologías está presente en todas las fases: pesado, análisis, prensado, enfriado,...

## ELABORACIÓN

En nuestra planta se realiza el procesado de más de 3 millones de litros de vino utilizando las técnicas tradicionales de elaboración con los equipos más avanzados

## EMBOTELLADO

Instante de plena satisfacción, el trabajo y la dedicación diaria realizado durante meses está listo para ver la luz. Es un momento muy especial, lo que más queremos, nuestros clientes pueden degustar nuestros vinos.

## CATA

Amarillo pajizo muy pálido con ligeros tonos verdosos. Limpio, brillante y cristalino. Aroma de intensidad media, sin defectos. Poca intensidad en comparación con otros monovarietales de esta zona pero interesante. Fruta tropical y algo de fruta blanca. Sutil. Notas de hierba fresca, heno. Muestra pequeñas burbujas de CO2 en la superficie del vino procedentes de la fermentación. Juventud. Buena lágrima predominantemente alcohólico y algo glicérica. En boca se muestra suave y con una acidez bien equilibrada. Muestra el regusto amargo característico de la variedad al final. Persistencia media por vía retronasal, con buena persistencia. Ligera sensación metálica en su paso. Fácil de beber y sin complicaciones.

**CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:** Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **BLANCO VERDEJO**

**Bodega Diez Siglos 2015** UVA: Verdejo. ALCOHOL: 13°. / **2012 Barrica** ALCOHOL: 13°  
**VISTA – ASPECTO:** Muy Bien. **LIMPIDEZ:** Muy Brillante. Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Regular.  
**MATICES:** Verdoso. Pajizo.

**NOTA VISTA: 7 / 10**

**NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA:** Mucha al principio pero enseguida se va. **FINURA O ELEGANCIA:** Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Florales. Frutas frescas Piña.

**NOTA NARIZ: 17 / 30**

**BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Normal. **INTENSIDAD:** Normal. **FRANQUEZA:** Normal. **CALIDAD:** Normal. **PERSISTENCIA:** Buena. **ACIDEZ/AMARGOR:** Normal. Mucho. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Complejo. Piña. Difícil de definir más aromas, pero siempre tirando hacia aromas primarios y verdes. El retrogusto nos ha dejado como una manzana verde asada.

**NOTA BOCA: 45 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** Bueno.

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

Nos ha sorprendido la potencia en nariz inicial que se ha disipado enseguida, pero en boca nos ha parecido un vino equilibrado a pesar de su punto de acidez. El segundo vino, fermentado en barrica, ha presentado un color amarillo más fuerte, pero con un sabor menos equilibrado

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 69 / 100**



VERDEJO



SAUVIGNON



VIURA



TEMPRANILLO



## TINTO COSECHA 2015

Elaboramos Vinos Tintos de forma artesanal, con uvas de la variedad Tempanillo en su mayoría (más del 95%, procedentes exclusivamente de viñedos propios en el entorno de nuestra bodega, Subzona de "Rioja Alta". Vino natural, sin proceso de filtrado. Temperatura idónea para consumo 14°C

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha otorgado la valoración oficial de 'MUY BUENA' a la cosecha 2015, que tuvo la particularidad de ser la más temprana de la historia de Rioja y que ofreció unos resultados muy satisfactorios tanto en calidad como en cantidad, con una producción total de 319 millones de litros de vino, en los que cabría destacar como cualidades más sobresalientes la frescura y elegancia, junto a su notable aptitud para la crianza. Esta valoración es la nota media obtenida como resultado del riguroso proceso de calificación que han debido superar las 4.454 muestras tomadas directamente de los depósitos de elaboración de las bodegas por los técnicos del Consejo y que han sido sometidas a análisis químico y organoléptico.

La buena climatología, que durante todo el ciclo había favorecido un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, con ausencia de plagas o enfermedades de importancia, también permitió que se alcanzara un correcto equilibrio madurativo en todos los viñedos, a lo que contribuyó decisivamente un mes de septiembre excepcionalmente favorable para la calidad.

**CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:** Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **TINTO COSECHA 2015**

**Bodega Akutain Cosecha 2015** UVA: Tempranillo 95%. ALCOHOL: 13°C.

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

**MATICES:** Granate. Rojo cereza. Picota.

**NOTA VISTA:** 7 / 10

**NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA:** Normal. **FINURA O ELEGANCIA:** Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Frutas frescas, Mora, Arándano. Grosella. Especies.

**NOTA NARIZ:** 20 / 30

**BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Medio. **INTENSIDAD:** Media. **FRANQUEZA:** Buena. **CALIDAD:** Buena. **PERSISTENCIA:** Normal. **TANINOS:** Poco verdes. **ACIDEZ/AMARGOR:** Equilibrada. **SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** Grosella, Arándanos argentinos, Mora.

**NOTA BOCA:** 40 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** Bueno.

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

Equilibrado. Lo sorprendente de este vino con tratamiento tradicional riojano, así como el uso de lías para su elaboración, se traduce, en un vino con bastante equilibrio en boca, en un vino afrutado y largo en boca; En resumen, un vino que incita a beber, con una temperatura de 16 °C. El maridaje ha sido complicado por el exceso de vinagre en los encurtidos que acompañaban a la lubina, que han aportado acidez al vino.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA:** 67 / 100



## TINTO CRIANZA 2014

El Consejo Regulador de la D.O. Ca. Rioja ha otorgado la valoración oficial de 'BUENA' a la cosecha 2014, que ha ofrecido unos resultados mejores a los de la anterior campaña tanto cuantitativa como cualitativamente. Tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable, el viñedo riojano presentaba una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad que la adversa climatología que acompañó la vendimia solo permitió culminar en parte.

En buena medida puede decirse que tales expectativas se han cumplido, y así lo refleja la calificación como 'BUENA' dada la heterogeneidad de vinos que ha ofrecido el conjunto de la cosecha, con un porcentaje importante de vinos de alta calidad para atender las necesidades de las categorías de vinos criados. Especialmente destacable resulta la excelente calidad de los vinos blancos y rosados de esta cosecha, tal como han destacado unánimemente los 140 integrantes del Panel de Cata del Consejo.

El último tercio de la vendimia estuvo condicionado por una climatología desfavorable, que exigió a los viticultores riojanos demostrar una vez más su buena preparación para afrontar estas situaciones y obtener lo mejor de cada explotación mediante una vendimia selectiva. Los efectos negativos se vieron minimizados en buena parte de los viñedos que habían recibido los tratamientos adecuados, como aclareo de racimos, deshojado, etc.

**CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:** Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **TINTO CRIANZA 2014**

**Bodega Akutain Crianza 2014** UVA: Tempranillo 95%. ¿Graciano?. ALCOHOL: 13°C.

**VISTA – ASPECTO:** Muy Bueno. **LIMPIDEZ:** Limpio. Muy Limpio. **INTENSIDAD/COLOR:** Muy Bien. Capa Media/Alta. **MATICES:** Lágrima viscosa, Vino con intenso color picota hacia granate. Ribete Cereza

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA:** Aromas limpios. **FINURA O ELEGANCIA:** Bastante, Muy Buena. **MATICES AROMÁTICOS:** Primarios: Fruta roja, Terciarios: Cuero, Fruta roja, Un poco de alcohol, Arcilla. Una posible resina relacionada con el alcohol.

**NOTA NARIZ: 26 / 30**

**BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Ataque muy equilibrado. Paso en boca, equilibrado con un punto amargo. Final en boca, es muy equilibrado entre tánico y alcohol. Retronasal: Pimienta, Nuez moscada. Arcilla y fruta roja. Postgusto; Largo. Muy buena calidad de los sabores. Con presencia y equilibrio. Muy buena intensidad de los sabores, con presencia y equilibrio. Muy buena riqueza y expresividad. Taninos maduros, espectaculares. Final en boca, Largo, Postgusto, y persistencia.

**NOTA BOCA: 56 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** Gran Vino.

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

Muy agradable. Muy equilibrado. (acidez con el alcohol y el tánico). Vino multiusos. Super equilibrado, Rico, Sabroso.

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



## TINTO RESERVA 2012

El Consejo Regulador ha otorgado a la cosecha 2012 de Rioja la valoración oficial de "MUY BUENA", valoración global que refleja la heterogeneidad de una cosecha marcada por la sequía, que afectó cuantitativa y cualitativamente a una parte del viñedo, pero que ha ofrecido un volumen importante de vinos de altísima calidad, en línea con los obtenidos en las dos cosechas anteriores, consideradas ambas 'excelentes'.

La situación general del viñedo riojano en la campaña 2012 se caracterizó por el buen estado vegetativo y sanitario que mantuvo durante todo el ciclo. La evolución del estado fenológico en cuanto a fechas fue normal en relación a la media de los años anteriores. Aunque se constataron índices de fertilidad inferiores a los dos años precedentes, se pueden considerar como normales en las variedades de la D.O. Ca. Rioja. La incidencia de la climatología, en especial por la continuidad de la sequía que afectó al viñedo en las dos campañas anteriores, condicionó la producción de una parte de los viñedos de la denominación situados en tierras de secano. A finales de agosto la maduración de la uva presentaba en general una evolución correcta, en fechas que pueden considerarse normales dentro de la media.

Tras un ciclo vegetativo caracterizado por la sequía, cabe destacar como incidencia climatológica significativa el efecto de las lluvias caídas a finales de septiembre, que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un mejor equilibrio final al fruto e incrementando las expectativas productivas de una gran parte del viñedo riojano.

**CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:** Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **TINTO RESERVA 2012**

**Bodega Akutain Reserva 2012** UVA: Tempranillo 95%. ALCOHOL: 13°C.

**VISTA – ASPECTO:** Bien. Capa Alta. Lágrima Limpia LIMPIDEZ: Brillante. INTENSIDAD/COLOR: Bien. MATICES: Rubí con Picota.

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA:** Normal. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Frutos secos. Especias; Algo de canela. Balsámicos

**NOTA NARIZ: 21 / 30**

**BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** Normal INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Aterciopelados y Persistentes. ACIDEZ/AMARGOR: Normal. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Paladar; Acidez. Vino largo en boca. No es un vino redondo. Frutas maduras. Taninos presentes.

**NOTA BOCA: 45 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** Bueno.

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

Nos ha costado catarlo. Nuestro responsable técnico (Michel) nos ha comentado de lo complejo de la añada. Esperábamos otro vino. Creemos que esta añada 2012 puede todavía evolucionar.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 74 / 100**



## TINTO GRAN RESERVA 2004

### VALORACIÓN OFICIAL DE LA AÑADA "EXCELENTE"

El Consejo Regulador ha otorgado a la cosecha 2004 de Rioja la valoración oficial de "EXCELENTE"

El inicio de ciclo vegetativo sufre retraso debido a las bajas temperaturas de marzo-abril y primera quincena de mayo, pero después el ciclo se reanuda con fuerza, recuperando el atraso acumulado. Este año el viñedo no se ha visto afectado por heladas. A finales de abril, los Servicios Técnicos del Consejo Regulador inician el seguimiento de los viñedos de referencia constatando, en general, un excelente porcentaje de brotación del 100% de las yemas francas y abundante brotación secundaria, con necesidad de espergura. Asimismo la fertilidad también es satisfactoria, con valores de 1'2 y 1'8 racimos por brote en variedades tintas y algo inferior en la variedad viura. El viñedo ha completado el cuajado a finales de junio, de forma correcta en las variedades tempranillo, graciano, mazuelo y viura, y más irregular en la garnacha.

El estado vegetativo del conjunto del viñedo al comienzo del verano es bueno, con abundante masa vegetal y buen estado sanitario, evolución favorable que continúa en julio con temperaturas adecuadas y sin incidencia destacable de plagas y enfermedades. Las tormentas que se producen de forma dispersa en toda la Denominación suponen un aporte hídrico que contribuye a mantener el buen estado vegetativo del viñedo, aunque, ya en agosto, esta humedad resulta

excesiva en algunos casos y provoca la aparición de focos de mildiu y botrytis, sobre todo en brotes jóvenes, sin trascendencia significativa para la evolución del viñedo. La incidencia más importante en cuanto a daños causados por granizo se produce el 2 y 3 de agosto, viéndose afectadas unas 1.250 hectáreas de varios términos municipales de la zona centro y alto Najerilla.

En la primera semana de agosto comienza el envero de las diferentes variedades de uva con temperaturas inferiores a las normales en estas fechas y diferencias muy marcadas entre el día y la noche, lo que propicia una evolución más lenta de la maduración, con un retraso del ciclo de dos a tres semanas. A finales de agosto la situación vegetativa y sanitaria del viñedo es buena y la evolución de los parámetros de maduración de la uva muy favorable. A partir de aquí se producen entre los días 1 a 10 de septiembre tormentas de lluvia generalizadas en toda la denominación acompañadas de temperaturas elevadas y ambiente bochornoso que favorece el desarrollo de focos de botrytis, con una incidencia muy irregular dependiendo del tipo de suelo, orientación, variedad, conducción del viñedo, labores culturales, estado vegetativo y tratamientos efectuados.

A partir del 11 de septiembre empieza un excepcional periodo de bonanza climatológica, que se prolongará hasta la finalización de la vendimia, con días soleados y temperaturas moderadas por el día y frescas por la noche gracias al viento dominante del norte y noreste. Esta climatología propicia la mejora del estado sanitario del viñedo con desecación de la botrytis del racimo y una evolución muy favorable de la maduración, aunque lenta e irregular. Los viñedos con una viticultura racional, con producciones moderadas, bien ventilados, con buen estado de la masa vegetal, evolucionan favorablemente y presentan magníficas perspectivas de calidad, mientras que en los viñedos con rendimientos elevados se procede a la eliminación de racimos para favorecer dicha evolución.

### **Una vendimia selectiva con climatología excepcional.**

El día 6 de septiembre de forma puntual y a partir del día 15 de manera más significativa se inició la vendimia en la Rioja Baja, extendiéndose de forma lenta y escalonada por toda la denominación, siendo a mediados de octubre cuando se generaliza en las subzonas; Rioja Alta y Rioja Alavesa y dándose por finalizada el día 9 de noviembre. Las zonas más afectadas por la piedra y las lluvias excesivas presentaban un mal aspecto, pero en la mayoría del viñedo, con una vendimia selectiva, la uva entra en bodega en excelentes condiciones, con parámetros de color y graduación alcohólica muy apropiados para vinos de crianza.

Ante la situación de irregularidad en el proceso de maduración que presentaba el viñedo se requería una vendimia selectiva, diferenciada y paciente como mejor forma de conseguir el objetivo de optimizar la calidad de la cosecha. Puede afirmarse que, como tónica general y gracias a la bonanza climática, la vendimia se ha hecho de forma selectiva, con entrega por cupos y con inusual duración de hasta de un mes en muchas localidades. También se ha constatado que en esta campaña han aumentado las cantidades de uva recolectada en cajas y seleccionada en mesa. En la primera fase de la vendimia la uva presentaba valores moderados de graduación y color, por lo que los vinos serán más aptos para su comercialización como jóvenes. Sin embargo, en su mayor parte, la uva entró en bodega sana y con graduaciones correctas, buena concentración de materia colorante y buenas sensaciones aromáticas, que sin duda van a dar vinos de alta calidad, muy aptos para la crianza.

**CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:** Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **TINTO GRAN RESERVA 2004**

**Bodega Akutain Gran Reserva 2004** UVA: Tempranillo 95%. ALCOHOL: 13°C.

**VISTA** – ASPECTO: Bien. LIMPIDEZ: Limpio. INTENSIDAD/COLOR: Muy Bien. MATICES: Rojo cereza. Teja.

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ** – INTENSIDAD O POTENCIA: Normal. FINURA O ELEGANCIA: Buena. MATICES AROMÁTICOS: Confituras. Pimienta blanca. Especias. Tabaco. Clavo. Dulce membrillo.

**NOTA NARIZ: 23 / 30**

**BOCA** – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: Elegante. INTENSIDAD: Buena. FRANQUEZA: Buena. CALIDAD: Muy Buena. PERSISTENCIA: Muy Buena. TANINOS: Maduros. ACIDEZ/AMARGOR: Mucho. SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: “Rioja Clásico”, Madera. Café. Resina. Tabaco. Pimienta blanca. Licores. Buena evolución. Bouquet.

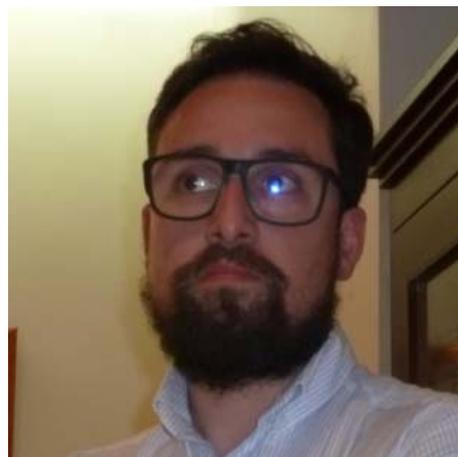
**NOTA BOCA: 53 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD: Muy Bueno.**

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

Vino elegante con consistencia. Profundo.

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



Nuestro director técnico, Michel Saunier, recogió las Fichas de Catas, para comprobar, confrontando con el enólogo José Cipri, la puntuación de los Vinos catados, comentando todo lo reflejado en las Fichas, y hacerle participe a Jon Peñagaricano de las puntuaciones y los comentarios que se habían realizado en cada mesa, entregando después las mismas al secretario, para añadirlas al Acta de la Reunión.

## RESTAURANTE LANZIEGO – MENÚ



- *Crujiente de aceituna verde, mousse de romero y gelatina de vermout*
- *Lubina ahumada con pan soplado, relleno de queso a las finas hierbas y encurtidos*
- *Guiso de habitas frescas con panceta ibérica*
- *Berenjena rellena de verduritas y carne gratinadas*
- *Cordero asado a baja temperatura acompañado de compota agridulce*

### POSTRE

*Cilindro de chocolate negro relleno de una mouse de chocolate blanco, acompañado de frutos rojos y sorbete de fresa*

*Café / Infusiones*

*Algunas fotos de la Reunión*





El presidente Txema Benavente cerró este Capítulo con Bodegas Akutain agradeciendo la atención prestada por todos los asistentes a las explicaciones de Jon Peñagaricano, a la cata con la confección de las Fichas. La buena armonía entre los socios, familiares y acompañantes y, sobre todo, el haber disfrutado con los vinos, con la cata, con las explicaciones de nuestro director técnico Michel Saunier, con el enólogo José Cipri, que ha estado en todo momento pendiente de las Catas y de las Fichas. Con el menú que nos ha preparado Iker Agote, hijo de Mari Mar y chef de los fogones de Lanziego, al servicio de mesas, y a nuestro vicepresidente Josean Badallo, que se ha convertido en un “bodeguero” de altura, ya que ha recepcionado el vino, verificando que la cantidad, calidad y demás características se hayan servido puntualmente en cada copa, en combinación con Alberto de Lanziego, para que el servicio de las catas haya sido óptimo. Agradecer igualmente al secretario, que ahora tiene “trabajo” con la confección del Acta de esta Reunión.

El secretario enviará el importe de los vinos catados, para que el que lo desee pueda realizar un pedido.



TEMPRANILLO DE LOS VIÑEDOS DE BODEGAS AKUTAIN

Donostia, 30 de marzo de 2017.