



Cofradía del vino

El Tanino®

Cofradía del Vino El Tanino

Reunión de Ciclo Mayo



Bodegas Clos - Pons

25 mayo 2017



Cofradía del vino

El Tanino®



El día 25 de mayo de 2017 se celebró la Reunión de Capítulo correspondiente al mes de mayo. Presidida por Josean Badallo, vicepresidente de la Cofradía del Vino El Tanino, en ausencia del presidente Txema Benavente.

Josean Badallo saluda a Ivan Marsal, Director Comercial de Bodegas Clos Pons, comentando que hoy, vamos a catar unos excelentes vinos. Saluda igualmente a los socios/as del Tanino y los familiares e invitados que han asistido a esta Reunión Cata.

El secretario, Jesús Rodríguez, presenta a los asistentes: Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, en compañía de su esposa Amaia Sanzberro, acompañada de su madre Juani Lizaso, ambas cofrades del Tanino, con sus invitados, Iñigo Gabilondo y María Larrea. Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Angel Fco.

Rodríguez, Angel Mari Rodríguez, en compañía de su invitado Carlos Sánchez, Martín Arregui, en compañía de su esposa, Virginia Albillos, también cofrade del Tanino. Sebas Olaizola, en compañía de su esposa Esther Manso, Manu Carrasquedo, en compañía de su esposa Rosa Benito, Ángel Varona, en compañía de su esposa Ana Errazkin, Susana Arregi, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, Ignacio Mier-Terrán, y Carlos Carrancho, co-propietario con su hermano David, del Restaurante Juanito Kojua donde nos encontramos, para conocer la Bodega Clos Pons, sus vinos y la armonización con el menú que vamos a degustar.

Michel Saunier, nuestro director técnico, saluda a los asistentes y a Ivan Marsal, comentando que desde que en Ibiza cató sus vinos, le ha faltado tiempo para traerlo a San Sebastián para que los socios, familiares e invitados asiduos del Tanino, podamos saborear algo especial, y que después de haber catado sus vinos, en las Fichas Técnicas veremos los resultados.

Comenta que son vinos que están en el mundo, que luego, nuestro secretario expondrá en el Acta todos los países donde se conocen los vinos de Clos Pons. Comenta, a grandes rasgos, que la Comarca Les Garrigues se sitúa sobre una altitud entre los 500 y 700 metros, Se sitúa entre las poblaciones de L'Albagés y la Pobl de Cérvoles, al sur de la provincia de Lleida.

El fuego del clima de Les Garrigues, así como las piedras del terroir El término *terroir* es un barbarismo muy frecuente cuando se habla de agricultura y especialmente de vino, llegando a aplicarse casi a escala parcelaria (dado que la calidad del vino depende fuertemente de las condiciones locales). Se pueden distinguir varios *terroirs* o terruños dentro de una misma denominación de origen en función del microclima (características del suelo, horas de sol, precipitaciones, viento, altitud, etc.) y las técnicas locales de vinificación y viticultura, dan carácter y equilibrio a los Vinos de Clos Pons.



Calidad máxima: Vendimia manual en cajas de 10/15 kilos. Barricas francesas de Calidad de 300 litros. Sus vinos son sorprendentes: Mucho cuerpo, densidad, equilibrio y untuosidad. Acidez equilibrada, golosos y taninos suaves. Con puntuaciones muy altas Guía Peñín 94, y Parker 93.

Pero todo esto nos lo va a exponer nuestro anfitrión Ivan Marsal, que luego, todo vendrá recogido en el Acta que confeccionará nuestro secretario y que se enviará a todos los Cofrades. Paso la palabra a Ivan Marsal.

Ivan Marsal agradece las palabras de Michel Saunier y comienza a exponer los vinos de su bodega Clos Pons, así como la zona de Les Garrigues.

Clos Pons se encuentra en la comarca de Les Garrigues, al sur de la provincia de Lleida, en los municipios del Albagés y La Pobla de Cérvoles. Las lluvias escasas, los inviernos fríos y los veranos muy cálidos, una altitud de 500 a 700 metros y suelos gravosos y pobres en materia orgánica, constituyen el espacio idóneo para la elaboración de vino de gran calidad, en nuestro caso ecológico.

La bodega está ubicada sobre un cerro que domina toda la viña. Una construcción que sigue el concepto del “Chateau” francés o del “Estate” americano. Una producción integrada donde la uva se convierte en vino en el mismo lugar donde está el viñedo. La tecnología y los métodos tradicionales se unen en esta instalación en la cual todo está pensado para trabajar con respeto para la calidad y para mantener el máximo de propiedades del “terroir” en los vinos.



La Comarca de Les Garrigues limita al norte con el llano de Lleida, el Pla d’Urgell y el Urgell, a levante con la Conca de Barberà, al sur con los restos del antiguo condado de Prades y el Priorat y a poniente con las tierras del Ebro. Tiene una superficie de 800 km², una población de más de 19.000 habitantes y un total de 24 municipios de unas características similares, exceptuando la parte de Les Borges Blanques, Juneda, Arbeca y Puiggròs, una zona regada por el canal de Urgell. La tierra de regadío permite el cultivo de la alfalfa, el maíz y sobre todo de frutas como la pera, la manzana y el melocotón.

Las bodegas de Les Garrigues elaboran unos vinos de alta calidad; por eso, el vino de Les Garrigues tiene renombre y reconocimiento internacional. Estas bodegas pertenecen a la denominación de origen Costers del Segre, concretamente a la subzona de Les Garrigues.

Les Garrigues forman parte de las comarcas del llano meridional de Lleida, hallándose próximas, y en algunas zonas incluso dentro de la ribera del Ebro, hecho que conforma fuertemente la comarca. Les Garrigues constituyen un territorio elevado donde la mayoría de

los ríos nacidos en la Sierra de la Llena han erosionado el terreno, formando valles y barrancos estrechos y dejando pequeños planos quebrados en su camino hacia la desembocadura en el Segre. El extremo norte de la comarca presenta un relieve más llano y menos accidentado, semejante al de las vecinas comarcas de Urgel y Segrià. El topónimo de Les Garrigues hace referencia a un tipo de encina muy característico del clima mediterráneo semiárido. La vegetación natural está constituida por encinas, pinos y ocasionales robles en las umbrías. Abundan los cultivos de olivos de variedad arbequina, así como los de almendros. El topónimo aparece en la literatura y la cartografía durante el siglo XVIII refiriéndose a una comarca natural situada al sudeste de la cuenca del Segre, que ha variado sus límites y ha creado una consciencia de comarca debido a diversos factores socioeconómicos.

La comarca administrativa toma el topónimo de la comarca natural pero ambas no coinciden exactamente. A la comarca natural le faltarían los pueblos de Almatret, Mayals, Llardecans, Torrebeses, Sarroca, Alcanó, Suñer, Alfés y Aspa, todos adscritos a la comarca administrativa del Segrià. Por otro lado, en los municipios nororientales el sentimiento de identificación comarcal es mucho más reciente y débil: Juneda, Arbeca, Puig Gros y las Borjas Blancas frecuentemente se han considerado como Urgel; Espluga Calva, Omellóns, Fulleda, Tarrés, Vinaixa y Vilosell de la Segarra; y Bovera de la Ribera de Ebro.

La actividad económica de la comarca de Les Garrigues se basa en el cultivo del almendro, pero sobre todo en la producción y comercialización de aceite de oliva virgen con Denominación de Origen Protegida "Les Garrigues". El dominio territorial de dicha Denominación de Origen Protegida se extiende hacia la zona sur de las comarcas del Segrià y Urgell, situadas al sur de la provincia de Lleida.

El aceite protegido es virgen y de calidad extra, mundialmente muy apreciado, procedente de árboles de la variedad Arbequina (variedad principal) y Verdiell. Son aceites que proceden de un fruto fresco, recogido mediante el método de "peinado" de las ramas y que se moltura en frío. Su acidez no supera las 5 décimas (0,5°), y la media de acidez del aceite producido es de 2 décimas (0,2°). El aceite producido en Las Garrigas es de color verde, con sabor almendrado-amargo ligeramente picante, connotaciones de otros frutos verdes y dulce al final con ligeros toques de manzana.

Esta comarca posee varios "monumentos" que forman parte del listado de Patrimonio Mundial desde el año 1998. Se trata de los yacimientos con arte rupestre Prehistórico-Levantino y Esquemático- que se localizan en los términos de El Cogul, Albi y Borjas Blancas y que constituyen un espacio de las creencias de los grupos humanos prehistóricos que poblaron este territorio. En El Cogul se encuentra la Roca dels Moros, lugar donde se conservan las famosas pinturas prehistóricas: por una parte, las muestras figurativas (hombres, mujeres y animales), de los grupos cazadores epipaleolíticos: el Arte Levantino (10.000-6.500 años antes del presente) y, por otra, las manifestaciones abstractas (puntos, trazos, máculas..) de los grupos productores neolíticos (6.500-3.500 años antes del presente), llamado Arte Esquemático, además de textos ibéricos y latinos.

Es el primer friso con arte prehistórico descubierto en Catalunya (1908). Puede ser visitada pues posee un guía. En Albi, el friso pintado de la Vall de la Coma fue descubierto por el arqueólogo borjano Alex Mir en la década de los ochenta, y se puede visitar en horas convenidas. Están a 5 km de la población y corresponde al llamado convencionalmente Arte Esquemático, un arte de esencia netamente abstracta. No es el único conjunto con arte prehistórico del término municipal, pues también hay que mencionar la Balma dels Punts, que además de Arte Abstracto presenta muestras de Arte Levantino. En Borjas Blancas se conserva la estación de las Roques Guardias II, descubierta por la arqueóloga Anna Alonso en 1985. En este espacio sacro -un pequeño abrigo al aire libre- se observan pinturas rupestres de los grupos humanos neolíticos, de una modernidad extraordinaria pues están próximas a lo que en arte contemporáneo se conoce como *gestualismo*.

BODEGA CLOS PONS



Clos Pons se encuentra en la comarca de Les Garrigues, al sur de la provincia de Lleida, en los municipios del Albagés y La Pobla de Cérvoles. Las lluvias escasas, los inviernos fríos y los veranos muy cálidos, una altitud de 500 a 700 metros y suelos gravosos y pobres en materia orgánica, constituyen el espacio idóneo para la elaboración de vino de gran calidad, en nuestro caso ecológico.

La bodega está ubicada sobre un cerro que domina toda la viña. Una construcción que sigue el concepto del “Chateau” francés o del “Estate” americano. Una producción integrada donde la uva se convierte en vino en el mismo lugar donde está el viñedo. La tecnología y los métodos tradicionales se unen en esta instalación en la cual todo está pensado para trabajar con respeto para la calidad y para mantener el máximo de propiedades del “terroir” en los vinos.



Bodega Clos Pons enoturismo por la DO Costers del Segre (Lleida)

Quien se adentra en la comarca de Les Garrigues (Lleida) de clima semiárido, olvidada y casi abandonada por la falta de regadío, lo último que espera encontrar entre un buen número de olivos y almendros son viñas en terrazas como si se tratara de las bañadas por el río Duero en *Pinhão* (Portugal).

Foto: Vista de las terrazas desde uno de los miradores de la bodega.

En mi caso, nacido en Lleida y algo conocedor de ese territorio, fue una grata sorpresa descubrir la recuperación de esta tradición vitivinícola que en mi memoria solo sobrevivía en Raimat y en contadas fincas dispersas por la provincia que recientemente se unieron en una nueva Denominación de Origen

Costers del Segre es una DO joven (1986), que arroja a comarcas leridanas tan distantes como Garrigues y Pallars Jussà. Muchos viñedos que tras los ataques de la filoxera fueron diezmados, se sustituyeron por olivos, almendros y otros cultivos. Ese fue precisamente el caso de la Bodega Clos Pons, que cambió viñas por olivos hasta que otro “desastre” les llevó a retomar viejos cultivos.



Viñedos en terraza aprovechando la forma tradicional de cultivo en la comarca de Les Garrigues – Lleida

Situada entre las comarcas de Segria y Garrigues, a pocos kilómetros de Lleida, Bodega Clos Pons pertenece al Grupo Pons, empresa familiar que tras dejar de vender sus aceites a Italia, apostaron hace años por crearse su propio reconocimiento en el mundo oleico y vitivinícola.



La bodega sigue la “nueva” corriente arquitectónica de escalado para que el producto fluya desde su prensado hasta su envasado de forma natural contando tan solo con la fuerza de la gravedad, eliminando así la agitación y es estrés de los caldos al ser bombeados

Foto: Sala de las barricas, pintadas de manera natural con vino



Nuestra guía, Anna, nos cuenta un sinfín de anécdotas como por ejemplo que muchos vecinos de la zona los tomaron por locos cuando dijeron que, entre otras variedades, plantarían Albariño.

Cierto que una variedad de uva como ésta, difícilmente se encuentra alejada de la costa atlántica, pero tras la cata, comprobamos que Clos Pons apuesta por la singularidad en sus productos y descubrimos que su *coupage* de Albariño con Garnacha sorprende con la mezcla de aroma gallego y paladar catalán.

La construcción de la bodega culmina el proyecto vitivinícola iniciado el año 2005 por la familia Pons. El diseño del espacio se alimenta de la filosofía de tradición y respeto por la tierra, reflejo de la trayectoria de la empresa.

Partiendo de los conceptos de orden, simetría, territorio y de las construcciones de piedra y madera características de la zona de Les Garrigues, el proyecto gira alrededor de su adaptación al medio y la interacción con él.

Desde el año 1945, la familia Pons ha desarrollado el cultivo de la aceituna y la elaboración de aceite generación tras generación hasta situarse como una de las empresas de referencia del sector bajo el nombre de Grup Pons. Herederos de esta tradición, en el año 2005 inician el proyecto de recuperación de los viñedos de Les Garrigues a partir de la creación de la bodega Clos Pons, situada entre las poblaciones de l'Albagés y la Pobla de Cérvoles, y la elaboración de vinos de DO Costers de Segre.

El edificio de la bodega está construido con materiales nobles como la piedra y la madera con la finalidad de buscar la máxima integración paisajística, adecuándose así a las construcciones típicas de la comarca.

Sus vinos:—Alges, Sisquella, Roc Nu, Roc de Foc y Serie 800— recogen los aspectos característicos de la tierra y del clima árido y continental de la zona a partir de las variedades de tempranillo, garnacha, syrah, cabernet sauvignon y macabeo, principalmente.

Las visitas enoturísticas incluyen un recorrido por los viñedos, presenciar la vendimia (en caso de coincidir con la temporada) y disfrutar de una degustación de los diferentes vinos de la bodega.



ENTORNO ÚNICO: DO. Costers del Segre – Oeste de Catalunya – Viñedos a altitud elevada y con suelos pobres en materia orgánica – Clima Continental Extremo.

AGRICULTURA SUSTENTABLE Y ECOLÓGICA: 41 Hectáreas de Viñedo Propio – Certificación Orgánica desde 2008 – Respetamos el Medio Ambiente.

VINOS DE TERRUÑO: Cultivado, Producido y Embotellado en nuestra Propiedad – Producción Limitada de vinos exclusivos.

VINOS CLOS PONS: Hacemos vinos con perfil distintivo y contemporáneo MINERALIDAD – CONCENTRACIÓN – FRESCURA. La pasión por la tierra y su tradición es lo que impulsa que alcancemos la máxima expresión de nuestro territorio. Actualmente, la cuarta generación está activamente involucrada en la bodega con un compromiso absoluto con una calidad al más alto nivel. **“4 GENERACIONES – PASIÓN FAMILIAR – EXCELENCIA”**



La tierra y el clima son los símbolos de Identidad de Clos Pons.

Un terreno abrupto con una climatología extrema que confiere rasgos identitarios muy característicos en los vinos.

Una pluviometría que oscila entre los 150-300 l/m², con humedades ambientales muy bajas y temperaturas extremas, nos sitúan en un ambiente semidesértico. Sólo la oscilación térmica entre el día y la noche permite a la viña un descanso

Clos Pons se encuentra en la comarca de Les Garrigues, al sur de la provincia de Lleida, en las poblaciones de L'Albagés y La Pobla de Cérvoles.

El paisaje destaca con olivos y almendros y se caracteriza por un terreno seco. El olivo es el cultivo más extenso de la comarca y la variedad típica es la arbequina, aceituna pequeña y redonda, que produce un aceite de alta calidad.

El Set, el río más importante de la comarca, nace en el corazón de la sierra de La Llena, pero el clima árido y continental hace que la mayor parte del año esté seco.



La pasión y respeto por la tierra, el cuidado y delicadeza en cada una de las fases del proceso de elaboración y las manos expertas del enólogo Martí Magriña han aportado a Clos Pons un bagaje vinícola que consolida la bodega como un referente de calidad dentro de la DO Costers del Segre y en el ámbito internacional. Así lo avalan los reconocimientos recibidos por los consumidores y por las instituciones más prestigiosas a nivel mundial.

Martí Magriñá i Poblet es uno de los primeros enólogos titulados en la Universitat Rovira i Virgili de Tarragona, un referente dentro del mundo vitivinícola español.

Su trayectoria profesional tiene un amplio recorrido por las zonas vitícolas más reconocidas a nivel mundial. Ha trabajado en bodegas de Francia, California, Chile y España. Esta experiencia hace que tenga una visión abierta de las posibilidades del mundo del vino, en el que las técnicas enológicas consiguen sacar lo mejor de cada tierra.

Vinos Clos Pons en el mundo

IBERIA	EUROPA	ASIA	AMÉRICA
• España	• Inglaterra	• Hong Kong	• USA
• Andorra	• Irlanda	• China	• Canadá
	• Bélgica	• Malasia	• Uruguay
	• Alemania	• Singapur	• México
	• Suiza	• Taiwán	• Brasil
	• Suecia	• Japón	• Colombia
	• Dinamarca		• Panamá
	• Rusia		
	• Polonia		
	• Holanda		
	• Francia		
	• Chequia		
	• Ucrania		





MASIA Y HUERTO EN LA FINCA DE CLOS PONS



La tierra y el clima son las señas de identidad de Clos Pons, nacido con la vocación de expresar, en cada una de nuestras botellas, la riqueza sensorial de la tierra.

Cada una de nuestras botellas recoge el carácter sensorial de Les Garrigues.

GRUPO PONS RECIBIÓ EL PREMIO "EMPRESA Y TERRITORIO" EN LA 6ª EDICIÓN DE LA LLEIDA

Premios de Lleida son una iniciativa de los jóvenes empresarios de la joven Cámara Internacional de Lleida con el objetivo de valorar y reconocer los diferentes agentes activos de la sociedad y de la carrera y el trabajo de las entidades, instituciones y particulares en la provincia de Lleida.

En 6 categorías que incluyen los premios de Lleida, Grupo Pons ha ganado el premio a la “sociedad y territorio”, que reconoce la relación de la empresa con la promoción del territorio de toda su carrera. La categoría de Lleida ejemplar será para el Presidente de la FECOLL, Federación de grupos del aplec del caragol Xavier Pérez y Miguel; la “Organización Social” de la asociación sin batir alrededor del arbusto para el crecimiento personal de los jóvenes y adolescentes y el premio a los valores en el deporte para el grupo Show deportes Club de Torregrosa.

La ceremonia de premiación se llevó a cabo el 24 de marzo en la amistad de Mollerussa y llevará a cabo en el marco de una benéfica para recaudar fondos para la asociación y la mujer samaritana y el Centro de iniciativas Solidarias Ángel Olarén. Los premios han sido diseñados por el artista Robert Martin del Lleida. El evento fue con los presentadores conocidos Ares Teixidó y Santi Roig, y hubo actuaciones de grupos locales para animar el espectáculo.

Grupo Pons, reconocimiento del trabajo bien hecho.

Año tras año los premios de Lleida han ido ganando apoyo y socios y cada año nos hemos adherido más instituciones, empresas y medios de comunicación a la parte de las tierras de Lleida. Se crean unos premios, que se han establecido para reconocer la iniciativa, el coche y la innovación de organizaciones, empresas y particulares de Lleida, en el momento que va a generar contactos y enlaces, y refuerza el sentido de pertenencia al territorio.

Grupo Pons es el claro ejemplo de empresa que evoluciona para satisfacer las necesidades de todas las edades y que ha centrado sus esfuerzos en el valor del territorio y el producto local y de calidad, basada en tres pilares fundamentales: tradición, calidad e innovación. Una empresa moderna y dinámica con una presencia en más de 140 países en los cinco continentes y con una gran participación en proyectos de investigación y desarrollo, con una cartera de productos en constante crecimiento y evolución.

Clos Pons, el proyecto vino, de una empresa de que el grupo también está involucrado con el puente de Varolio, comprometida con el deporte, la cultura, la gastronomía y la acción social, con el objetivo de animador, patrocinio y colaboración de los eventos que ponen en valor las tierras de Lleida. Tanto como una empresa y el Clos bodega, Grupo Pons Pons, han cosechado numerosos premios en numerosas ocasiones en reconocimiento a su trayectoria. En 14 de noviembre de 2016 el grupo Pons fue galardonado con los premios PYME catalana, organizado por La Vanguardia y Banco Popular, para la mejor PYME de Lleida.

000

Closs Pons es una bodega familiar ubicada en el corazón de Les Garrigues, en la provincia de Lleida, dedicada a la elaboración de vinos de alta expresión y producción limitada, amparados por la Denominación de Origen Costers del Segre.

Nuestras 41 hectáreas de viñedo orgánico se encuentran a una altura de entre 500 y 700 m sobre el nivel del mar, en un entorno caracterizado por su climatología extrema y suelos pobres en materia orgánica.

Los vinos de la gama CLOS PONNS se distinguen por aunar tradición y espíritu innovador. Destacan por su concentración, mineralidad, acidez y una madera bien integrada, lo que les confiere un notable potencial de guarda y una personalidad única.

Este carácter exclusivo ha sido reconocido en los más concursos internacionales, convirtiendo a CLOS PONS en un referente de calidad y prestigio. NUESTROS VINOS



Sisquella - 2014

Con el antiguo nombre de las tierras del L'Albagés, Clos Pons Sisquella recupera la elaboración de vino blanco en Les Garrigues. Elaborado con las variedades Garnacha blanca y Albariño.

Tipo de vino: Mezcla de vinos jóvenes, Garnacha blanca y Albariño con vino roble por crianza durante 4 meses de la variedad Garnacha, con battonage periódico en botas de roble francés.

Color del vino: Blanco

Coupage de este vino: Garnacha Blanca 70%, Albariño 30%

Vino con Denominación de Origen: *D.O. Costers del Segre*

Cosecha de este vino: año 2014

Volumen de la botella: 0,75 cl

Graduación alcohólica: 13,5% vol

Presentación: Botella de diseño moderno de color oscuro y etiqueta bien presentada.

Nota de cata de este vino: Elegancia, exotismo floral y frescos. Fusión de las fragancias de los vinos jóvenes con la ligera crianza de la Garnacha Blanca. Un vino único, irrepetible.

Servir a una temperatura ideal de entre 8 y 10° C

Maridaje: Este vino es ideal para acompañar carnes blancas, pescados, entrantes, quesos tiernos de pasta blanda

Necesita decantación: No

Fresco, floral, simpático y con toque de atrevimiento, Sisquella es un oro blanco que destaca en una zona de vinos tintos.

Potente dulzor en nariz con notas de piña y limón, la fruta blanca madura también aparece en un momento posterior, así como los tostados y las vainillas procedentes de una ligera crianza en madera nueva de roble francés.

Es elegantemente especiado, con notas cítricas, y muy refrescante.



GARNACHA BLANCA



ALBARIÑO

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

VINO: SISQUELLA BODEGA: CLOS PONS D.O.C.: LES GARRIGUES
UVA: GARNACHA BLANCA 70%, ALBARÍÑO 30% AÑADA: 2014 GRADOS: 13,5% vol

FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS
---------------	-------------	-------------

VISTA

ASPECTO: MUY BIEN

LIMPIDEZ: LIMPIO TRANSPARENTE

INTENSIDAD/COLOR: BIEN

MATICES: AMARILLO – PAJIZO – LAGRIMAL MUY DENSO

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA

FINURA O ELEGANCIA: MUY BUENA

MATICES AROMÁTICOS:

FRUTA BLANCA, PARAGUAYO - MADERAS TOSTADAS – TOSTADOS – VAINILLA

NOTA NARIZ 24 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE

INTENSIDAD: MUY BUENA

FRANQUEZA: MUY BUENA

CALIDAD: MUY BUENA

PERSISTENCIA: MUY BUENA

TANINOS:

ACIDEZ/AMARGOR: MUY EQUILIBRADO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: VINO MELOSO – MUY DENSO – MATICES CÍTRICOS – AFRUTADO – BUENA ENTRADA EN BOCA

NOTA BOCA 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: MUY BUENO

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (ELEGANCIA, SUAVIDAD, EQUILIBRIO, CALIDAD) MUY EQUILIBRADO – FACIL DE BEBER – PRESENCIA DE ALCOHOL Y ACIDEZ PERO BIEN EQUILIBRADOS – VINO QUE INVITA A SEGUIR BEBIENDO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

82 / 100



Roc de Foc – 2012

Las piedras de nuestro terruño y el fuego del clima de Les Garrigues dan carácter y equilibrio al Roc de Foc. Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Macabeu con una crianza de 12 meses en botas de roble francés. Un blanco complejo que se muestra largo y amable, y destaca por su cuerpo y untuosidad.

Roc de Foc es un vino sorprendente que combina perfectamente con quesos, pescados grasos e incluso con carne de ave.

Macabeu

12 meses en tinos de roble francés de 2.000 l. Viñas en la población de L'Albagés

500 metros de altitud. Vendimia manual en cajas de 15 Kg Prensado lento con raspón. Fermentación en tino de madera. Botella borgoña expresión de 0,75 l.

Vendimia 2012

La brotación fue tardía debido a un periodo muy frío a finales de Febrero y un Marzo inestable y borrascoso. Siguió una primavera seca en términos generales, con la excepción de algunos frentes

fríos y húmedos que nos visitaron. Durante el mes de mayo aparecieron las primeras puntas de calor destacables. El verano entró con falta de precipitaciones como tónica general de la añada, cosa que no se corregiría ya en todo el ciclo de maduración de la uva. Puntuales oleadas de calor interrumpidas por periodos más frescos se hicieron presentes en un verano bastante típico para nuestra zona. En el mes de Agosto se presentó un período canicular, largo y tardío, que acabó de marcar las características de las uvas.

En general el año fue similar a la 2011, aunque menos caluroso, con la sequía y la baja producción como aspectos destacables. En estas condiciones, la sanidad de la uva, la buena maduración y la concentración de sabores y texturas, se han destacado como los ingredientes básicos en una añada de una calidad excelente

Vista: Pajizo, brillante, borde verdoso

Nariz: Aromas de flores blancas.

Boca: Largo y amable, con cuerpo y untuosidad.



MACABEU

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

VINO: **ROC DE FOC**
UVA: **MACABEU 100%**

BODEGA: **CLOS PONS** D.O.C.: **LES GARRIGUES**
AÑADA: **2012** GRADOS: **13,5% vol**

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: **BIEN**

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

INTENSIDAD/COLOR: **BIEN**

MATICES: **DORADO – RIBETE TRANSPARENTE**

NOTA VISTA: **8 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **NORMAL – PIERDE INTENSIDAD EN COPA**

FINURA O ELEGANCIA: **BUENA**

MATICES AROMÁTICOS:

FRUTAS FRESCAS MADURAS – PIÑA – ALBARICOQUE – MINERALES – TOSTADO BARRICA = VAINILLA

NOTA NARIZ **15 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **ELEGANTE**

INTENSIDAD: **BUENA**

FRANQUEZA: **BUENA**

CALIDAD: **NORMAL – BUENA**

PERSISTENCIA: **MUY BUENA – LARGO EN BOCA**

TANINOS: **MADUROS**

ACIDEZ: **NULO** AMARGOR: **POCO**

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **PIÑA – ALBARICOQUE – TOQUE CÍTRICO - ALCACHOFA**

NOTA BOCA **50 / 60**

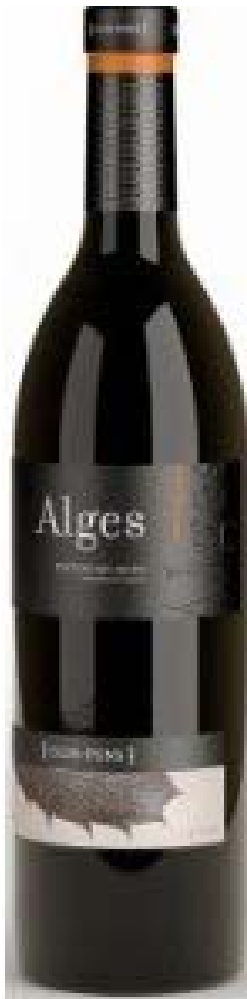
CONCLUSIÓN/CALIDAD: **BUENO**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (ELEGANCIA, SUAVIDAD, EQUILIBRIO, CALIDAD)

PERSISTENTE – EQUILIBRADO. EQUILIBRIO: AMARGOR – ACIDEZ

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**

73 / 100



Alges - 2012

40% Garnacha
40% Tempranillo
20% Syrah

El nombre en sí nos une a este territorio, Alges es una contracción de Albagés, el nombre de la localidad donde se encuentra el viñedo.

Unas condiciones climáticas extremas y la baja producción se reflejan en Alges, un vino con un intenso color profundo, que muestra potentes aromas de fruta madura y notas de roble elegantes.

Tipo de vino: Crianza en botas de roble francés y americanas durante 9 meses

Color del vino: Tinto

Coupage: Tempranillo, Garnacha y Syrah

Vino con Denominación de Origen: D.O. Costers del Segre

Cosecha de este vino: año 2012

Volumen de la botella: 0,75 cl

Graduación alcohólica: 14,5% vol

Presentación: Botella fantasía oscura, con diseño moderno y etiqueta correcta.

Nota de cata de este vino: Color rojo rubí con reflejos púrpura, en nariz nos ofrece fruta, y notas de madera; en boca frutos rojos, regaliz y cerezas sobre notas minerales.

Servir a una temperatura ideal de entre 15 y 17° C

Maridaje: Este vino es ideal para acompañar caza, carnes rojas, embutidos, jamón curado.

Necesita decantación: Si

Su acabado es persistente, rico y sedoso. Verdaderamente gourmand.

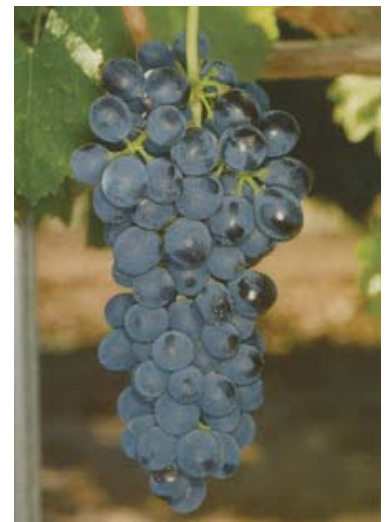
El equilibrio es la nota más importante de este vino, y dicho en términos anglosajones, muy sexy.



GARNACHA



TEMPRANILLO



SYRAH

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

VINO: **ALGES** BODEGA: **CLOS PONS** D.O.C.: **LES GARRIGUES**
UVA: **GARNACHA 40% - TEMPRANILLO 40% - SYRAH 20%** AÑADA: **2012** GRADOS: **14,5% vol**

FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS
---------------	-------------	-------------

VISTA

ASPECTO: **MUY BIEN**
LIMPIDEZ: **BRILLANTE**

INTENSIDAD/COLOR: **BIEN**
MATICES: **CEREZA**

NOTA VISTA: **8 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **NORMAL**
FINURA O ELEGANCIA: **BUENA**
MATICES AROMÁTICOS:
CONFITURAS – ESPECIAS – PIMIENTA VERDE - MINERALES

NOTA NARIZ **22 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **POTENTE**

INTENSIDAD: **MUY BUENA**
FRANQUEZA: **EXCELENTE**
CALIDAD: **MUY BUENA**
PERSISTENCIA: **EXCELENTE**

TANINOS: **MADUROS**

ACIDEZ/AMARGOR: **POCO, AL FINAL DEL PASO EN BOCA**

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **FRUTOS DEL BOSQUE – FRUTOS ROJOS – GROSELLA – NO
CONFITURAS (EN NARIZ SÍ) – BASTANTE MINERAL – MUY COMPLEJO Y EQUILIBRADO, PERO AL FINAL CON
UN TOQUE ALCOHÓLICO**

NOTA BOCA **53 / 60**

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **MUY BUENO**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (ELEGANCIA, SUAVIDAD, EQUILIBRIO, CALIDAD)
**VINO ELEGANTE Y MUY PERSISTENTE – DEJA UN SABOR FRESCO EN BOCA QUE INVITA A BEBER – MUY
AGRADABLE**

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**

83 / 100



ROC NU - 2010

40% Garnacha
40% Cabernet Sauvignon
20% Tempranillo

14 meses en barricas nuevas de roble francés y de 1er año.

Viñas en La Pobla de Cérvoles

Viñedos situados a 700 metros de altitud.

Envejecido durante 12 meses en barricas, nuevas y de primer año, de roble francés.

Vendimia manual en cajas de 15 Kg

La roca desnuda de la parte alta de Les Garrigues imprime carácter a las cepas que allí se cultivan y origina el nombre de este exclusivo vino ecológico.

Poderoso con una marcada tanicidad, graso y aterciopelado, vivo y fresco. Roc Nu presenta notas de fruta madura, compotas, torrefactos y anisados, una amalgama de aromas y sabores que lo acompañan largamente en boca. De final largo y amplio en el retrogusto, deja constancia de su paso imprimiendo con decisión las notas de su carácter.

Las mejores parcelas de agricultura ecológica de nuestras fincas originan el fruto que, seleccionado en la propia viña, será la base para la elaboración de este vino.

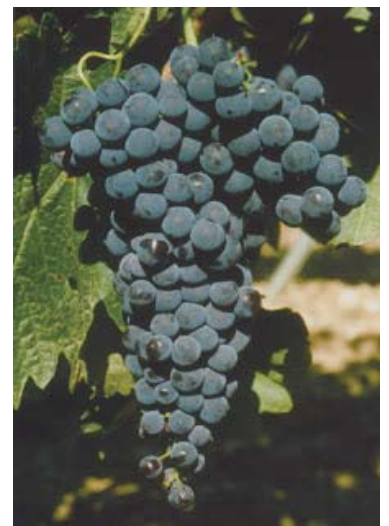
En la bodega, la utilización de la mejor tecnología bajo la experta dirección de las personas más cualificadas proporciona los medios para la obtención de un vino que, sobre todo, es la expresión de la tierra de la que proviene.



GARNACHA



CABERNET SAUVIGNON



TEMPRANILLO

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

VINO: **ROC NU** BODEGA: **CLOS PONS** D.O.C.: **LES GARRIGUES**
UVA: **GARNACHA 40% - CABERNET SAUVIGNON 40% - TEMPRANILLO 20%** AÑADA: **2010** GRADOS:
14,5% vol

FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS
VISTA		COMENTARIOS: CONTINENTE, Muy cuidado. Etiqueta de diseño. Papel de calidad Agricultura ecológica?
ASPECTO:	MUY BIEN	
LIMPIDEZ:	LIMPIO	
INTENSIDAD/COLOR:	MUY BIEN	
MATICES:	LÁGRIMA MUY PERSISTENTE – COLOR PICOTA CON TONOS PARDOS – RIBETE CLARO	

NOTA VISTA: **8 / 10**

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: **MUY BUENA**
FINURA O ELEGANCIA: **MUY BUENA**
MATICES AROMÁTICOS:
PIMIENTA VERDE (poco) – BALSÁMICOS – MINERALES – TIERRA – CUERO INCIALMENTE, LIGERAMENTE REDUCTOR, MENOS QUE EL ANTERIOR – LIGERO TOQUE A ALCOHOL

NOTA NARIZ **24 / 30**

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:

INTENSIDAD: **MUY BUENA**
FRANQUEZA: **BUENA**
CALIDAD: **MUY BUENA**
PERSISTENCIA: **MUY BUENA**
TANINOS: **ATERCIOPELADOS**
ACIDEZ/AMARGOR: **POCO**
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **Tanino muy bien equilibrado con el alcohol. Con una resultante final ligera. Dulce. Paso en boca Bueno. Mineral. Pimienta. Paso final Dulce: Frambuesa, higo dulce, fruta madura, vino.**

NOTA BOCA **55 / 60**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (ELEGANCIA, SUAVIDAD, EQUILIBRIO, CALIDAD)

Vino goloso, Redondo, Evolución en copa muy positiva, Vino complejo de catar, Nos ha encantado el vino, Muy rico, Diferente a lo catado habitualmente. “Como puede ser que un vino con tan poca historia, esté tan rico y con tanta complejidad”.

NOTA FINAL: **VISTA + NARIZ + BOCA**

87 / 100



CLOS PONS 811 - 2011

100% Marcelan

El Vino Tinto mejor valorado por los visitantes de la Mostra de Vins y Caves de Catalunya 2016.

El 811 se convirtió en la Estrella de la Mostra, según la encuesta realizada a 1000 visitantes por la Agencia The Watson

Singular, complejo, potente y exclusivo, Clos Pons 811 es una selección de las dos mejores barricas de nuestras terrazas de vertiente sur, donde la variedad Marcelan desarrolla una perfecta maduración y potente concentración.

Clos Pons 811 es una edición limitada de 800 botellas de la añada 2011. Un vino de larga crianza en barricas nuevas de roble francés de 300 L., con tostados sublimes donde aparecen frutas rojas, negras y una larga familia de notas balsámicas e intensa mineralidad.

Clos Pons 811 es un vino carnosos, denso y concentrado, de marcada tanicidad, exclusiva conjunción entre potencia y elegancia.

Vendimia 2011. Un año dominado por la sequía y el calor, con unas condiciones climatológicas cambiantes e imprevisibles. Las temperaturas elevadas fueron la tónica del año, destacando un invierno muy temperado y una primavera más calurosa de lo habitual.

El crecimiento de la planta y la maduración de la uva se desarrollaron en ausencia de precipitaciones y con humedades ambientales muy bajas.

El mes de Julio sorprendió con temperaturas inferiores a las registradas normalmente. El termómetro se mantuvo por debajo de los 30°C prácticamente hasta mediados del mes de Agosto, y fue a partir de ese momento en el que la temperatura recuperó los niveles típicos de la época, manteniéndolos hasta finales de Septiembre.

Todas estas variaciones aceleraron la maduración, que venía precedida por una escasez de fruta en la planta. El resultado fue un año de producción muy baja, pero originando unos vinos muy maduros y de gran concentración.



MARCELAN. Es un cruce (híbrido) entre Cabernet Sauvignon y Garnacha creado por el INRA francés en 1961. Aunque no está muy extendida, se cultiva sobre todo en Francia, en Languedoc-Roussillon.

Sus uvas son medianas, alargadas y de color negro violáceo.

Presenta un vigor moderado y una producción mediana. Es adecuada para la formación en espaldera y se adapta bien tanto a climas secos como húmedos.

Muy robusta y resistente a los ácaros, al oidio y a la botrytis. Los vinos son perfumados y ricos en taninos; presentan aromas de cacao, frutas maduras, grosella y frambuesa.

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

VINO: 811 BODEGA: CLOS PONS D.O.C.: LES GARRIGUES
UVA: MARCELAN (CABERNET SAUVIGNON - GARNACHA) - AÑADA: 2011 GRADOS: 14,5% vol

FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS
---------------	-------------	-------------

VISTA

ASPECTO: BIEN

LIMPIDEZ: TURBIO CON PARTÍCULAS

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN – PICOTA CASI NEGRO

MATICES: PICOTA CASI NEGRO - BRILLANTE – MUY CUBIERTO, PENSAMOS NO CLARIFICADO. EL PRIMERO DE LA BODEGA

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA – INTENSO

FINURA O ELEGANCIA: ELEGANCIA MUY BUENA

MATICES AROMÁTICOS:

FRUTA ROJA – FRANCO – 1os. NADA EN AROMAS DE FERMENTACIÓN – DE CRIANZA: VEGETALES – ESPECIAS – PIMIENTA VERDE – CANELA - BALSÁMICOS – MINERALES – REGALIZ – ALGO DE CUERO.

NOTA NARIZ 27 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE - EXCELENTE

INTENSIDAD: MUY BUENA

FRANQUEZA: EXCELENTE

CALIDAD: EXCELENTE

PERSISTENCIA: EXCELENTE

TANINOS: MADUROS – ATERCIOPELADOS – SEDOSOS

ACIDEZ/AMARGOR: EQUILIBRADA

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Entrada en boca golosa con rica y equilibrada acidez. Punto dulzor. Ligero amargor. Cuerpo potente. Vino caliente. Lo indicaba la lágrima. Redondo. Retrogusto persistente y equilibrado. Regaliz. Pimienta. Parece que la fermentación maloláctica está cortada o disminuida.

NOTA BOCA 56 / 60

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (ELEGANCIA, SUAVIDAD, EQUILIBRIO, CALIDAD)

Un vino muy elegante. Aromas y sabores francos con matices complejos. TODOS. Elaboración cuidada que da buena estructura y vistas excelentes. Impresionantes Vinos para la juventud de las cepas.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

91 / 100



VISTA DE LLEIDA DESDE UNA DE LAS TERRAZAS DE CLOS PONS





MENÚ CENA



TOSTA DE PASTEL DE PESCADO



ENSALADA TEMPLADA DE GAMBAS Y TXIPIRONES



HONGOS DE TEMPORADA CON REVUELTO



TACO DE BACALAO CON PIPERRADA



CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA



DOS BOLAS DE SORBETE (QUESO CON FRAMBUESA)

Josean Badallo cerró la Reunión con Bodegas Clos Pons, agradeciendo a todos los presentes la atención prestada a Ivan Marsal y Michel Saunier, por la Conferencia, exposición y presentación de los vinos de Clos Pons.

Michel Saunier comenta que las puntuaciones de los vinos de Clos Pons han sido las más altas que los Cofrades del Tanino han otorgado a una bodega.

Comercial Lastur, a través de nuestra cofrade Beatriz, recibiremos los precios de los vinos catados.

Algunas fotos de la Reunión.







Ivan Marsal, con una copa de vino blanco, que después de haber sido servido tres horas atrás, comenta, que a una temperatura ambiente, el vino blanco ha ganado, en nariz con un aroma más profundo, más sutil, cualidades anteriormente veladas, ganando igualmente en boca.

Con la copa en alto agradece a la Cofradía del Vino El Tanino y a todos los asistentes, la dedicación y respeto hacia la presentación de Bodegas Clos Pons, al terroir donde se crían sus vinos, y a la puntuación otorgada a cada uno de ellos.



San Sebastián, Donostia. 25 mayo 2017.