



Cofradía del vino
El Tanino®

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo junio



Bodegas Bordejé

Donostia, 29 junio 2017



Cofradía del vino
El Tanino®

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 29 de junio de 2017 se celebró la Reunión de Capítulo correspondiente al mes de junio, en el restaurante Kaskazuri de Donostia, Presidida por José María Benavente, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino. En esta ocasión el restaurante Kaskazuri nos ha cedido el salón de la planta baja para realizar la conferencia, pasando después al comedor de la planta superior, donde se comenzará con la cata del cava y los vinos.



El presidente saluda a los asistentes de Bodegas Bordejé: José Ignacio Bordejé, Enrique Castell, Isabel Lahuerta e Isabel Esponza, y a los socios cofrades del Tanino, así como a sus familiares e invitados. Igualmente saluda a los componentes del nuevo Tanino Joven, que han asistido a esta Reunión, y dirigiéndose a los presentes comienza diciendo:

Buenas noches. Hoy recibimos a José Ignacio Bordejé, dueño de las Bodegas Bordejé, acompañado de su enólogo Enrique Castell, y las responsables de bodega, Isabel Lahuerta e Isabel Esponza, que en esta ocasión también han asistido a la cata.

José Ignacio es un bodeguero apasionado de sus viñas y la vinificación de sus vinos, ofreciendo siempre novedades interesantes que nosotros tenemos la obligación de conocer a través de las invitaciones frecuentes que le realizamos, contando, bien sea dicho, con su enorme cariño que tiene a Donosti. Esperamos pasar una agradable velada y catar sus excelentes vinos y cava.

José Ignacio, es tu turno;



José Ignacio agradece las palabras del presidente Benavente, saluda a los asistentes a esta cata de su bodega y expone que los vinos de Bordejé están teniendo una gran acogida a nivel nacional e internacional.

Los vinos salen de las cepas de los diferentes campos de viñedos de nuestra región, todos ellos en propiedad.

Comenta la historia de la Bodega.

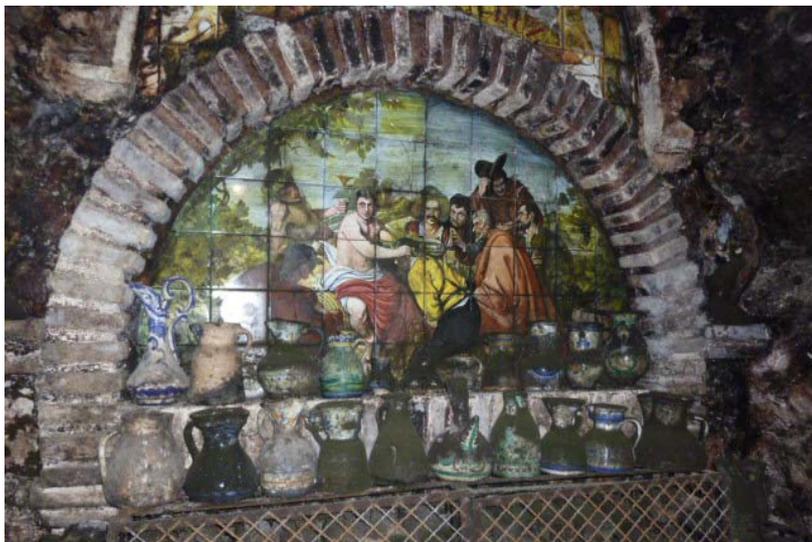
“Estas bodegas fueron fundadas en 1770 por Nicolás Bellido, y se dedicó a la elaboración de vinos a granel hasta el año 1962. Su actual propietario, a partir de ese momento, decidió dedicarse a la crianza de vinos en madera de roble, conservándolos cuatro años en madera y ocho en botellas, para obtener una Gran Reserva de doce años. En el año 1962 se inicia la historia moderna de las bodegas. Es el año de los primeros vinos embotellados, de los primeros reservas, no solo de nuestra bodega sino de toda la comarca.

Don Miguel Angel Bordejé Cruz, es la persona que entronca las dos ramas de Bellido y Cruz, que da inicio a la marca comercial de Bodegas Bordejé, que moderniza los procesos de elaboración y envejecimiento de los caldos.

En bodegas Bordejé le dan protagonismo a la cultura del vino de la misma forma que al arte de la pintura y la escultura.



En la bodega existen cuevas naturales, socavadas en la misma roca arcillosa donde la temperatura y humedad son constantes durante todo el año, consiguiendo así que los vinos no pierdan en el aroma, donde se dejan notar matices frutales perfectamente ensamblados con el aporte de la barrica, tonos minerales, cacao y un refrescante regaliz que acaban de completar un excelente abanico de aromas agradables, luego en boca es potente, sabroso, con gran equilibrio, con un postgusto muy agradable y con un amplio final.



La bodega cuenta con una "sacristía" construida por el abuelo de la familia, donde hay vinos desde el inicio de la bodega, hasta el cementerio, donde "reposan" las añadas desde que en el año 1962 el actual propietario decidió emplear barricas de roble americano, francés y centroeuropeo, donde el vino después de permanecer cuatro años en la barrica se empieza a embotellar, dando así paso a los crianzas y reservas. Los vinos, de cualquier añada, a pesar del tiempo transcurrido, conservan un color y nitidez asombrosa. El vino corresponde a la añada 1964. Una vez escanciado y

catado, después de 53 años, mantiene aroma y sabor muy aceptables. Siguen "vivos".



Pasa la palabra a su enólogo, Enrique Castell.

Enrique expone que en esta ocasión vamos a catar un Cava Brut Nature Macabeo que está con un degüelle reciente, de hace unos días, para que podamos apreciar todo se sabor.

Explica que para el degüelle; Se congela el cuello de la botella, se saca el tapón y la presión interna expulsa los sedimentos, ahora congelados, que se han concentrado en el cuello de la botella. Se añade el licor de expedición (azúcar) que determinará el tipo de cava en función del contenido en azúcares, se rellenan las botellas con el mismo cava que estamos degollando para dejarlas a nivel y se tapan herméticamente con tapón de corcho y bozal. Se lavan las botellas, se revisan a contraluz una por una, se etiquetan y se encajan. Muy acertado para el

aperitivo que nos han servido.

Continuaremos con el Caba Brut Nature Macabeo en el comedor para degustarlo, también con el primer plato de la cena, donde se realizará la cata del mismo.

Le sigue Blanco Lidia, una novedad. El vino presenta un color amarillo pajizo, con potencial aromático de la uva Chardonnay.

El tercer vino será Leles, ya nos pasamos al Vino tinto con la Variedad de 100% de Garnachas Viejas. Envejecido 18 meses en barricas de roble centroeuropeo.

El cuarto vino será Tinto Reserva con 50% de uva Garnacha y 50% de uva Tempranillo. Se ha elaborado vino en las faldas del Moncayo, en los campos de Ainzón, desde los tiempos de la colonización de la Roma Imperial, pero es Nicolás Bellido quien funda nuestra bodega en 1770. Desde esa fecha se ha elaborado vino en la familia, guiándonos siempre, generación tras generación por el objetivo de producir unos vinos de máxima calidad.

Para el postre hemos reservado Mari Dulcis Vino de Licor. Excelente vino dulce elaborado exclusivamente con uva moscatel de grano menudo, totalmente natural, sin azúcares añadidos.

Para finalizar la exposición, Enrique Castells hace mención al artículo comentado por José Ignacio Bordejé donde se exponía que en Bodegas Bordejé se habían catado vinos de Garnacha de los años 1962, 1963, 1964 y 1965 que demostraron un gran aguante a pesar de llevar más de 50 años de crianza en botella. La cata fue presentada por José Ignacio Bordejé, y dirigida por Enrique Castells, junto a Paz Mur. En estos vinos ha jugado un papel importante el estado del tapón de corcho, que en líneas generales estaban en buenas condiciones. Se expusieron las diferentes añadas que destacaba el artículo y en todas ellas el vino salió "airoso" en su color, aroma y gusto en boca.

Quedó demostrado en aquel artículo, el color y transparencia en las diferentes añadas a partir del año 1962, que el presidente y secretario de la Cofradía El Tanino tuvieron la ocasión de comprobar en la visita que realizaron en el año 2011 a Bodegas Bordejé y al "cementerio" de la Bodega.

Pasamos al comedor, donde los socios y acompañantes del Tanino, junto a los asistentes del Tanino Joven ocuparon la reserva en las mesas.

El secretario Jesús Rodríguez expone los asistentes a la Reunión:

José Igacio Bordejé, Enrique Castell, Isabel Lahuerta e Isabel Esponza de Bodegas Bordejé. De la Cofradía del Vino El Tanino; José María Benavente, Josean Badallo, Jesús Rodríguez, acompañado de sus invitados Iñaki Arretxe, Fernado García y su esposa Pilar Castelruiz, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, con su madre, Juani Lizaso, socias del Tanino y su hermana Amaia Basoco, José Luis Perez, acompañado de su hijo Mikel Perez, Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos, socia del Tanino, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso y su invitado Gonzalo Paniagua, Manu Carrasquedo, Susana Arregi, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, Del Tanino Joven asistieron; Itxaso Benavente, Yeray Mateos, Pablo Cappellin, María Velasco, Elena Velasco y Eñat Garmendia.





Ainzón es un municipio de España, en la provincia de Zaragoza, Comunidad de Aragón y comarca del Campo de Borja. Tiene un área de 40,46 km² con una población de 1.136 habitantes (INE 2016) y una densidad de 28,08 hab/km².

La historia documentada de Ainzón, inicia con Alfonso I el Batallador, en 1121. A finales del siglo XIV, la Villa se incorpora al patrimonio real por pertenecer al

señorío de la Reina María de Luna. Posteriormente a comienzos del siglo XV pasara al señorío de Ruy Díaz de Mendoza a quien se la comprará el Real Monasterio de Santa María de Veruela en 1453. Desde ese momento y hasta 1835 la villa pertenecerá al señorío verolense. En 1712, Felipe V le otorga el título de "Muy Leal, Muy Noble y Fidelísima Villa", por su participación en la defensa de Borja en la Guerra de Sucesión. Existen varias casas palaciegas de los siglos XV y XVI, destacando la que perteneció a los abades de Veruela, señores del municipio.

En 1882 varios pueblos de la Comarca de Borja, formaron una comisión donde mandaron un informe a la Compañía de Ferrocarril Norte para intentar crear la línea de ferrocarril Borja-Cortes, que fue inaugurada el 27 de mayo de 1889.

Ainzón, antes Aynzón, deriva del árabe ayn, ojos de agua en árabe, y zon, zona, en ese mismo idioma, carece de referencias históricas hasta al año 1158, cuando aparece citada entre los límites del obispado de Zaragoza.

La primera mención sobre la propiedad de la villa se remonta al año 1360, cuando el conde Lope de Luna lego la villa en testamento a su hijo primogénito. En 1409 continuaba siendo señorío de María de Luna.

En el año 1430, Alfonso V de Aragón confisca la villa a Federico de Luna, y la entrega en agosto de 1431 a Rodrigo Díaz de Mendoza, recibiendo los habitantes, con este motivo, privilegio de franquicia. A la muerte de Díaz de Mendoza, transfirió el señorío a su esposa, Isabel Martínez. En el año 1435 pasa a ser propiedad del Monasterio de Veruela.

En tiempos de señorío la villa de Ainzón poseía antiguos derechos señoriales sobre los lugares de Castellón de Siest, Bacha y Siest, con toda la jurisdicción y la facultad de nombrar los ministros de justicia, gozando también del privilegio de ser libre de alojamiento, obtenido de los Reyes de Aragón, y no pagar ningún tributo de los acostumbrados en este reino, privilegios confirmados por Felipe V en 1708.

Durante la (Guerra de Sucesión), a comienzos del siglo XVIII, la villa de Ainzón, junto con Borja y Tarazona, fueron leales a la causa del Duque de Anjou, enfrentándose a las fuerzas archiduciales, mandadas por el conde de Sástago. Por dicho motivo recibió de Felipe V la Real Cedula de 30 de Abril de 1708, por la que le concedía el título de muy leal, así como la facultad de usar blasón propio.

La localidad de Ainzón pertenece a la Comarca del Campo de Borja y está situada a 64 Km. de Zaragoza y 429 metros de altitud. Su término tiene una superficie de 40.5 kilómetros cuadrados y cuenta con una población aproximada de 1200 habitantes, a los que se conoce con el gentilicio de ainzonero.



La villa de Ainzón se sitúa al pie de la Sierra del Moncayo, en una pequeña loma sobre la vega del Río Huecha. Su topónimo es de origen árabe, aunque las primeras referencias históricas sobre Ainzón se remontan al año 1158, cuando aparece citada entre los límites del obispado de Zaragoza.



Se conservan varias fachadas renacentistas aragonesas del siglo XVI en las calles Barrio Bajo y General Mendivil de Ainzón, (Casa Rural Torre de Campos). Entre algunas casas blasonadas destaca, junto al ayuntamiento, la que fuera sede de los abades del Monasterio de Veruela, propietarios del municipio, que engloba los restos de una torre fuerte.

Interesante es la puerta de acceso a la localidad de Ainzón, construida en ladrillo sobre una base de sillares de piedra.

Consta de un arco de medio punto, culminado por un frontón triangular, y varias hornacinas. También conserva la base de la antigua torre de época musulmana que formaba parte del recinto amurallado.



Pero el monumento más representativo es la Iglesia de Nuestra Señora de Piedad, y que en su aspecto actual, es fruto de diversas fases constructivas, la última de las cuales fue llevada a cabo en el siglo XVIII.

Tiene planta rectangular con una sola nave y capillas entre los contrafuertes. El crucero aparece cubierto por un cañón con lunetos. La iglesia está invertida, por lo que tiene el ábside en los pies y coro en alto del siglo XVIII.

El altar mayor, barroco, colocado sobre basamento decorado, consta de un cuerpo, separado en tres calles por medio de columnas salomónicas y pilastras con imágenes de diferentes santos.

Destacan también las tablas góticas de Juan Fernández, el maestro de Ambel, el excepcional Cristo que formó parte de un calvario gótico o el órgano de comienzos del XVII.

Pero no solo hay joyas arquitectónicas, Ainzón posee un entorno paisajístico envidiable. Está enmarcado por un río, la Huecha, varias acequias, Luchán, Bargas, Marbadón, y por el barranco, todos ellos junto con la climatología, proporcionan un paisaje verde y refrescante al visitante.

Se ha elaborado vino en las faldas del Moncayo, en los campos de Ainzón, desde los tiempos de la colonización de la Roma Imperial, pero es Nicolás Bellido quien funda nuestra bodega en 1770.



Desde esa fecha se ha elaborado vino en nuestra familia, guiándonos siempre, generación tras generación por el objetivo de producir unos vinos de máxima calidad.





La cepa de **GARNACHA** es fuerte, con venas muy profundas, resistente a los largos y duros inviernos de nuestra tierra, frondosa en primavera, fecunda a finales del estío, cuando vendimiamos sus frutos.

En algunos pagos de familia conservamos cepas de Garnacha muy viejas, provenientes de las que cultivaron nuestros antepasados y que a pesar de su escasa producción, nos siguen ofreciendo una base excepcional para la elaboración de nuestros vinos.



Nuestra comarca soporta un clima continental extremo con una doble influencia: Atlántica en invierno, dominada por el frío aliento del cierzo; Mediterránea durante los estíos secos y calurosos.

Estas particulares características climáticas le confieren unas peculiaridades únicas y diferenciadoras de otras zonas productoras de vino. Los contrastes térmicos diurnos y estacionales son muy acusados, con temperaturas extremas. La precipitación es escasa, situándose en un promedio de 350 mm en las zonas más bajas, hasta 450 mm en las zonas más elevadas. Pertenece al Somontano Ibérico, del que forma parte como una subcomarca estructurada alrededor del Valle de Huecha.

El relieve corresponde a una sucesión de altiplanicies de altitud comprendida entre los 350 y 700 m, de topografía suave con ondulaciones de muy amplia curvatura. La parte occidental se muestra más accidentada por la presencia de los contrafuertes del macizo del Moncayo.

Una de las características que más contribuye al buen cultivo del viñedo es el estudio de sus suelos. Los suelos que predominan en nuestros campos son suelos pardo-calizos y suelos de terraza, con pedregosidad media, buen drenaje, niveles medios de materia orgánica y ricos en nutrientes.

También existen suelos arcillo-ferrosos en las laderas más próximas al macizo del Moncayo, donde la pedregosidad es mayor. Constituyen suelos muy indicados para el cultivo del viñedo con producciones de altísima calidad.



vinoycultura

No le son ajenas a nuestra bodega ni la música, ni la pintura, ni ninguna de las artes en general, ya que consideramos que elaborar y degustar buen vino es también un arte en sí mismo.

La nueva bodega quiere ser un lugar de reunión, de cultura, de encuentros y descubrimientos pero sobre todo quiere ser un espacio donde el cultivo del vino propicie el de la amistad. Para ello, además de abrirse un espacio generoso para la recepción de invitados, se ha habilitado una sala dedicada al arte y la cultura, donde exponen sus obras nuevos valores de la pintura y la escultura, así como autores ya consagrados. La sala lleva el nombre de las dos personas que lo soñaron:

Sala de Arte Miguel Ángel Bordejé.



Campo de Borja

Añadas

AÑO	CALIF.										
1973	E	1981	E	1989	MB	1997	B	2005	E	2013	B
1974	R	1982	MB	1990	B	1998	B	2006	B	2014	MB
1975	E	1983	R	1991	MB	1999	B	2007	MB	2015	B
1976	MB	1984	B	1992	MB	2000	E	2008	B	2016	
1977	B	1985	MB	1993	B	2001	MB	2009	MB		
1978	MB	1986	B	1994	B	2002	B	2010	MB		
1979	E	1987	B	1995	B	2003	B	2011	MB		
1980	B	1988	B	1996	B	2004	B	2012	B		

LEYENDA | **D:** Deficiente | **R:** Regular | **B:** Buena | **MB:** Muy Buena | **E:** Excelente |

VARIETADES DE UVA UTILIZADAS EN BODEGAS BORDEJÉ



CHARDONNAY: La **chardonnay** es una variedad de uva de piel verde usada para hacer vino blanco. Es originaria de la región vitícola de Borgoña, en el este de Francia, pero ahora crece en todas partes donde se produce vino, desde Inglaterra hasta Nueva Zelanda. Para regiones vitícolas nuevas y en desarrollo está vista como un "rito de paso" y como una fácil entrada en el mercado internacional del vino.

La uva chardonnay es muy neutral, con muchos de los sabores comúnmente asociados con la uva y los que derivan del terruño y del roble. Es vinificada en estilos muy diferentes, desde la magra, a vinos de mineral quebradizo de Chablis y de Francia al Nuevo Mundo con roble y con notas de frutas tropicales. En climas fríos (como la región francesa de Chablis y la AVA Los Carneros de California), la chardonnay tiende a tener un cuerpo de medio a ligero, una notable acidez y sabores a ciruela verde, manzana y pera. En localizaciones cálidas (como las Adelaide Hills, la península Mornington en Australia y las regiones de Gisborne y Marlborough en Nueva Zelanda) los sabores se convierten en más cítricos y a melón y melocotón mientras que en localizaciones muy cálidas (como la AVA Costa Central de California) aparecen más notas de higo y frutas tropicales como la banana y el mango. Vinos que han pasado por la fermentación manoláctica tienden a tener una acidez más baja y sabores a frutas con una sensación más mantecosa en la boca y notas de avellana.

La chardonnay es un componente importante de muchos vinos espumosos alrededor del mundo, incluyendo el champán. Un pico de popularidad a finales de los años 1980 dio lugar a una reacción acerca de este vino que hizo ver a la uva con un componente negativo por la globalización del vino. No obstante, sigue siendo una de las variedades de uva más ampliamente plantadas, con unas 160.000 hectáreas alrededor del mundo. Se encuentra solo después de la airén en la lista de uvas blancas de vino más plantadas. Está plantada en más regiones vitícolas que cualquier otra uva, incluyendo la cabernet sauvignon.



GARNACHA: La **garnacha** (en francés **grenache**) es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia y en el valle de San Joaquín de California.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados.

Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca. Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o *bricking*) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y

alquitrán. Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut.

La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas. En España hay vinos monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como Calatayud, Cariñena y el **Campo de Borja**, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de La Rioja con tempranillo.

En Australia se mezcla normalmente con syrah (normalmente conocida como shiraz en ese país) y mourvèdre, como en ejemplares de vinos viejos de McLaren Vale. En Italia, la DOC Cannonau di Sardegna (Cerdeña) está compuesta por ley al 99 % por la garnacha local (cannonau).

La garnacha también se usa para hacer vinos rosados en Francia y España, sobre todo en el Tavel, en Côtes du Rhône y en la región de Navarra. El alto nivel de azúcar de la garnacha ha permitido que se use habitualmente para vinos fortificados, incluyendo los *vins doux naturels* (vinos dulces naturales) del Rosellón y de Banyuls, y para la mayoría de los vinos australianos fortificados.



CABERNET SAUVIGNON: La *cabernet sauvignon* es una de las uvas tintas más conocidas del mundo. Crece en casi todas las grandes zonas vitícolas, en un diverso espectro de climas, desde el valle del Okanagan (Canadá) al valle de la Beca (Líbano). La *cabernet sauvignon* se hizo famosa por su presencia en el vino de Burdeos, donde es mezclada a menudo con la *merlot* y con la *cabernet franc*. Desde Francia, la uva se ha extendido por Europa y por el Nuevo Mundo instalándose en las montañas Santa Cruz de California, el valle de Napa, la bahía Hawkes de Nueva Zelanda, el río Margaret y la región de Coonawarra de Australia, y los valles chilenos del Maipo y de Colchagua. Durante buena parte del siglo XX, fue la uva tinta de vino *premium* más plantada del mundo, hasta que fue adelantada por la *merlot* en los años 90.

A pesar de su prominencia en la industria, es una variedad relativamente nueva, producto de un cruce entre la *cabernet franc* y la *sauvignon blanc* durante el siglo XVII en el suroeste de Francia. Su popularidad se atribuye a menudo a su fácil cultivo (la uva tiene una piel gruesa y las vides son naturalmente de bajo rendimiento, brotan tarde y tienen resistencia a la pudrición y a los insectos) y a la consistencia y sabores que expresan el carácter de la variedad. Su familiaridad y su fácil pronunciación han ayudado a los consumidores de *cabernet sauvignon*, incluso en regiones donde el vino no era muy común. Su popularidad y su expansión han contribuido a que la uva sea criticada y llamada "colonizadora", por conseguir su espacio a expensas de las variedades locales.

El perfil clásico de otorga tiende a ser el de vinos con buen cuerpo, muchos taninos y una acidez apreciable que contribuye a su potencial de envejecimiento. En los climas más fríos, la *cabernet sauvignon* tiende a producir vinos con notas a pimienta verde, menta y cedro, que se hacen más pronunciadas a medida que el vino envejece. En los climas más moderados, se aprecian notas a grosella negra con cerezas negras y a aceitunas negras. En climas muy calurosos los sabores obtenidos de los climas moderados pueden hacerse más maduros y "amermelados".

En algunas partes de Australia, sobre todo en la región de Coonawarra, los vinos de *cabernet sauvignon* tienden a tener notas características a eucalipto o menta.

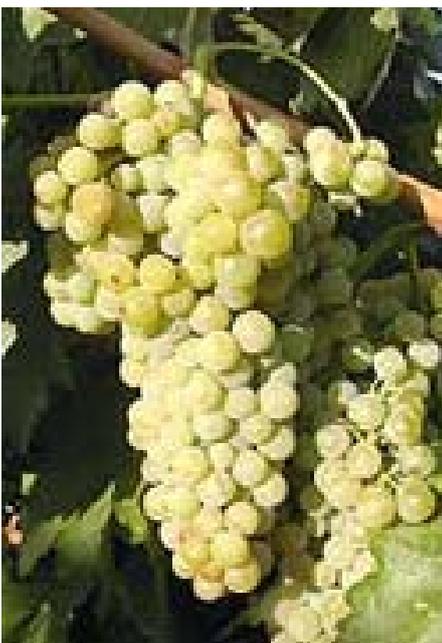


TEMPRANILLO: La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. Ocupa una superficie de cultivo de 31.046 hectáreas, lo que supone un 61% de la D.O. Calificada Rioja, con un aumento progresivo en los últimos años en detrimento de otras variedades. Se considera autóctona de Rioja. Es la principal uva usada en La Rioja, y a menudo se la menciona como la "uva noble" de España. Su nombre es el diminutivo de *temprano*, lo cual hace referencia al hecho de que madura varias semanas antes que la mayor parte de las variedades de uva tinta españolas. Existe una variedad blanca de mutación reciente: tempranillo blanco.

La tempranillo es la uva española por excelencia y la más conocida fuera de España. Se considera originaria del norte de España, en concreto de La Rioja, y su cultivo se encuentra extendido por prácticamente todo el territorio. Según la Orden APA/1819/2007 por la que se actualiza el anexo V, clasificación

de las variedades de vid, del Real Decreto 1472/2000, de 4 de agosto, por el que se regula el potencial de producción vitícola, la tempranillo es variedad recomendada en las comunidades autónomas de Murcia (cencibel), Navarra, País Vasco, La Rioja, Comunidad Valenciana (cencibel, tinto fino), Cataluña (ull de llebre), Extremadura (cencibel, tinto fino), Madrid (cencibel, tinto fino), **Aragón (cencibel)**, Castilla-La Mancha (cencibel) y Castilla y León (tinta del país, tinto fino, tinta de Toro). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria (tinto de Toro) y Galicia (araúxo). La morisca es variedad autorizada en Extremadura.

Las dos regiones principales que cultivan tempranilla son La Rioja, en el centro del norte de España, y Ribera del Duero, que queda un poco más al sur y al oeste. Tempranillo es el principal componente de una mezcla típica de la Rioja y constituye el 90-100% de los vinos Ribera del Duero. Cantidades significativas se cultivan igualmente en las regiones del Penedés, Navarra y Valdepeñas. Está presente en prácticamente todas las denominaciones de origen, destacando las siguientes: Almansa, Calatayud (4%), **Campo de Borja (11%)**, Cariñena (15%), Cigales, Conca de Barberá, Costers del Segre, Jumilla, La Mancha, Méntrida, Navarra (15%), Penedés, La Rioja, Ribera del Duero, Arlanza, Somontano, Valdepeñas (13%) y Vinos de Madrid (5%).



MACABEO: La **macabeo**, también muy conocida como **viura**, es una variedad de uva blanca de vino. En España es habitual en la producción de vino blanco de La Rioja y en la producción de cava en Cataluña. En Francia es habitual en la región de Languedoc-Rosellón.

En 2004 había 32.000 ha de viñedos de esta variedad en España y en 2007 se contabilizaron 2.800 ha en Francia.²

Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), **esta variedad autorizada como uva de vinificación en Aragón**; está recomendada en la Comunidad Valenciana, Extremadura, Región de Murcia, País Vasco, La Rioja, Aragón, Castilla-La Mancha, Castilla y León y Cataluña.

Por otro lado, las comunidades autónomas en las que está autorizada son: Andalucía, Baleares, Galicia, Comunidad de Madrid y Navarra. Esta variedad se utiliza principalmente para elaborar los blancos de La Rioja, el vino espumoso de Rueda o para el Cava. También se cultiva en otras Denominaciones: Alicante, Bullas, Calatayud, **Campo de Borja**, Cigales, Costers del Segre, Méntrida, Rueda, Utiel-Requena, Valdepeñas, Penedès y Conca de Barberà.

Considerada variedad principal en las denominaciones de origen Calatayud, Conca de Barberà, Costers del Segre, Navarra, Penedès, Rioja, Somontano, Tarragona y Terra Alta.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque melomántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13° de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

Esta uva es muy usada para hacer vinos blancos jóvenes de acidez media, que pueden mezclarse con otras variedades de uvas blancas o tintas. Es la uva blanca más frecuente en el vino blanco de La Rioja y a veces se añade en pequeñas cantidades a los vinos de tempranillo y garnacha tinta en versiones sin crianza en barrica.

Fue introducida en La Rioja tras la epidemia de filoxera, sustituyendo en muchos viñedos a la malvasía y a la garnacha blanca, por la capacidad de sus vinos para resistir la oxidación.

Algunos productores de La Rioja hacen vinos "de calidad superior" (Reserva y Gran Reserva). La crianza de estos vinos puede durar décadas y con ella se producen vinos distinguidos y muy aromáticos. La macabeo suele mezclarse también con xarel·lo y parellada para hacer cava, que es el vino blanco espumoso más conocido de España.



MERLOT: *Merlot* pertenece a la misma familia que los "cabernet". El vino *merlot* se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnoso. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad.

El *merlot* es originario de la región de Burdeos, Francia, donde es la variedad más cultivada. Se ha convertido en una variedad internacional. Es la segunda variedad de tinto más solicitada después del "Cabernet Sauvignon".

Procede de la región de Burdeos. Tras la Cabernet-Sauvignon, es la variedad de uva más frecuente en todo el mundo.

Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pulpa jugosa y de sabor agradable.

Da origen de vinos muy aromáticos y finos. Los aromas característicos de estos vinos son los de los frutos rojos entre ellos, grosellas, moras, cassis etc., flores rojas, tabaco, guinda, violeta además de la trufa y el cuero.

Requiere terrenos frescos. Su brotación es temprana, siendo sensible a las heladas primaverales y al mildiu.

En España se cultiva, sobre todo, en la Ribera del Duero, Cataluña y Navarra.



MOSCATEL DE GRANO MENUDO: La uva moscatel de grano menudo es una uva de vinificación blanca miembro de la familia moscatel (*vitis vinifera*). Su nombre viene del característico pequeño tamaño de la baya y sus apretados racimos. Es conocida también como moscatel morisco y como la traducción al francés de moscatel de grano menudo, muscat blanc à petits grains.

Siendo técnicamente una uva blanca, hay variedades de moscatel de grano menudo que producen bayas que son rosas o marrón rojizo. La misma vid puede potencialmente producir bayas de un color un año y un color diferente al siguiente. Estas variedades son más prevalentes en Australia, donde la uva se conoce también como frontignac y brown muscat. La variedad muskadel de Sudáfrica tiende a mostrar la misma característica un poco más oscura.



Viñedos de la Finca Huechaseca, con variedades de Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, aparte de una cría caballar.

Cuenta la Finca con una capilla, donde la han utilizado para ceremonias de bodas, bautizos y comuniones de la familia Bordejé.



Cava Brut Nature Macabeo

Variedad 100% macabeo.

Color amarillo pajizo medio muy brillante, con desprendimiento continuado de burbuja muy fina.

Olor se aprecian con claridad aromas de crianza, mezclados con un fondo de frutalidad.

Sabor en la boca es ligero, sabroso y con gran estructura. En el postgusto notamos nuevamente recuerdos de la variedad de que procede, sabroso, dejando un postgusto muy elegante.

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

CAVA BRUT NATURE MACABEO

UVA: **MACABEO** AÑADA: **2015** GRADOS: **12°C**

VISTA – ASPECTO: **MUY BIEN** **LIMPIDEZ:** **BRILLANTE, TRANSPARENTE, BURBUJA FINA Y CONSTANTE** **INTENSIDAD/COLOR:** **MUY BIEN**
MATICES: **AMARILLO PAJIZO**

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: **NORMAL** **FINURA O ELEGANCIA:** **MUY BUENA**
MATICES AROMÁTICOS: **FRUTAS FRESCAS, AROMAS DE CRIANZA, FUMÈ**

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: **ELEGANTE** **INTENSIDAD:** **MUY BUENA**
FRANQUEZA: **MUY BUENA** **CALIDAD:** **MUY BUENA** **PERSISTENCIA:** **MUY BUENA**
ACIDEZ/AMARGOR: **NULO**
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: **SABOR EN BOCA LIGERO, SABROSO, CON ESTRUCTURA, POSTGUSTO MUY ELEGANTE, CAVA MUY FINO**

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: **GRAN CAVA. SEGÚN EL PARTICIPANTE DE LA MESA (BERNARD LALANNE) ES UN CAVA QUE SUPERA A CHANPAGNES FRANCESES DE GAMA ALTA.**

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: **ELEGANTE, SUAVE, EQUILIBRADO, CALIDAD**

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



Blanco Lidia (novedad)

Cata:

El vino presenta un color amarillo pajizo medio con irisaciones verdosas y alimonadas que denotan juventud. Es brillante y está perfectamente vestido.

El potencial aromático de la uva Chardonnay aparece en la copa en forma de recuerdos de frutas tropicales, cítricos, cassis, perfectamente arropado por el aporte de los robles americano y francés en el que ha sido criado.

En boca se muestra ligero y suave en el paso como corresponde a un vino base de cava y ciertamente goloso ya que aparecen los taninos dulces de las barricas nuevas.

El postgusto es muy agradable y la vía retronasal nos recuerda toda la frutuosidad varietal de la Chardonnay.

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

BLANCO LIDIA (novedad)

UVA: CHARDONNAY 100%

AÑADA: 2015

GRADOS: 15°C

VISTA – ASPECTO: MUY BIEN

LIMPIDEZ: BRILLANTE, TRANSPARENTE

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN

MATICES: DORADO, SE QUEDA MUY “PEGADO” A LA COPA, POR ESO NO TIENE LAGRIMAL

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA **FINURA O ELEGANCIA:** MUY BUENA

MATICES AROMÁTICOS: CONFITURAS, ALMIBAR, MEMBRILLO, MINERALES. NADA DE ALCOHOL Y TIENE 15°.

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: POTENTE **INTENSIDAD** EXCELENTE

FRANQUEZA: MUY BUENA **CALIDAD:** MUY BUENA **PERSISTENCIA:** NORMAL

ACIDEZ/AMARGOR: NULO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: EN BOCA DENOTA ALCOHOL A LA ENTRADA, LUEGO DESAPARECE ENSEGUIDA. PIÑA LIGERA, CONFITURA IGUAL QUE EN NARIZ Y UN RETROGUSTO MUY MINERAL. EN BOCA APRECE LA BARRICA.

NOTA BOCA: 48 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD:

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) MUY BUEN VINO, QUIZÁS UN POCO ALCOHOLICO EN BOCA, PERO CON AROMAS MUY PROPIOS Y CARACTERÍSTICOS DE ESTE VINO, QUE NO SE ENCUENTRAN EN OTROS VINOS

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



Leles

Variedad: 100% Garnachas viejas

Elaboración: Envejecido 18 meses en roble centrouropeo

Color: Rojo Cereza burdeos

Olor Nos muestra en nariz aromas de frutas rojas, especiados, minerales (terroir) y notas tostadas debido a su permanencia en barrica.

Sabor: En la boca es sabroso, potente con taninos ciertamente pulidos, un postgusto largo y una retronasal en la que apreciamos la fruta perfectamente integrada con el aporte de las maderas nobles en las que ha sido criado.

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

TINTO LELES

UVA: GARNACHA AÑADA: 2013 GRADOS: 14°C.

VISTA – LÁGRIMA CONSISTENTE, ESPESA, MUY GLICÉRIAC, PERSISTENTE

ASPECTO: MUY BIEN LIMPIDEZ: BRILLANTE, LIMPIO

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN, MUCHA CAPA

MATICES:

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ – INTENSIDAD O POTENCIA: BASTANTE INTENSO FINURA O ELEGANCIA: BUENA

MATICES AROMÁTICOS: FRESA, CIRUELA MEMBRILLO, CERO, ALGO TOSTADO, BALSÁMICO, NARIZ EQUILIBRADA

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE INTENSIDAD MUYBUENA

FRANQUEZA: MUYBUENA CALIDAD: MUYBUENA PERSISTENCIA: MUYBUENA TANINOS:

MADUROS, SE NOTA QUE ESTÁN AHÍ ACIDEZ/AMARGOR: POCO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: EN BOCA SABOR LARGO, GOLOSO, LLENA LA BOCA, TANINO EQUILIBRADO, CON ALCOHOL, VINO CON PERSONALIDAD, EQUILIBRADO, CON CUERPO

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: GRAN VINO

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) ELEGANTE, MUY EQUILIBRADO, SUAVE PERO CON PERSONALIDAD, TANINO JUSTO, GOLOSO, POR PONERLE UN PERO: PRESENTACIÓN MUY AUSTERA, ETIQUETA SENCILLA

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 91 / 100



Tinto Reserva Bordejé

Variedad: 50% garnacha y 50% tempranillo

Color: rojo rubí con reflejos atejados. Brillante y bien cubierto

Olor: aroma de intensidad media alta con buen ensamblaje entre los tonos de fruta bien madura y especies sobre el fondo balsámico y de maderas nobles

Sabor: en boca es seco, de buen equilibrio, vigoroso en el paso por sus taninos abundantes (de uva y madera) con un amplio final de boca. Sabroso y aromático

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

TINTO RESERVA BORDEJÉ

UVA: 50% GARNACHA + 50% TEMPRANILLO

AÑADA: 2013

GRADOS: 14%

VISTA – COLOR PICOTA CASI NEGRA, RIBETE PICOTA, CAPA MUY ALTA, BRILLANTE

ASPECTO: MUY BUENO **LIMPIDEZ:** LIMPIO, MUY CUBIERTO

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN

MATICES: CEREZA, LÁGRIMA VISCOSA, LARGA Y JUNTAS, SEÑALANDO UN VINO DE BASTANTE CUERPO

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – MINERAL, PIMIENTA, REGALIZ, VEGETAL, HELECHOS, CACAO, CONFITURA

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA **FINURA O ELEGANCIA:** EXCENTE

MATICES AROMÁTICOS: CONFITURAS, HERBÁCEOS, VEGETALES, MINERALES,

PRIMARIOS: PICOTA, MORA NEGRA, CIRUELA MADURA

TERCIARIOS: MINERAL, PIMIENTA, REGALIZ, VEGETAL, CACAO, CONFITURA

NOTA NARIZ: 28 / 30

BOCA – INTENSIDAD: MUY BUENA **FRANQUEZA:** MUY BUENA **CALIDAD:** MUY BUENA

PERSISTENCIA: MUY BUENA **TANINOS:** ATERCIOPELADOS **ACIDEZ/AMARGOR:** UN POCO DE ACIDEZ QUE NOS HACE PENSAR QUE SE PUEDE GUARDAR 4 ó 5 AÑOS

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: REGALIZ, MADERA, HELECHOS. MUY ELEGANTE Y COMPLEJO, CONFITURA. INCLUSO NOS SALEN CÍTRICOS Y PLÁTANO

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: GRAN VINO

ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL: (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad) MUY CARNOSO, GOLOSO AUNQUE NO EMPALAGA EN ABSOLUTO, MUY COMPLEJO Y ELEGANTE

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



MARI DULCIS. Vino de licor

Excelente vino dulce elaborado exclusivamente con uva moscatel de grano menudo, totalmente natural, sin azúcares añadidos.

De aroma intenso, complejo, que armoniza sus notas de frutas maduras dulces, predominando la uva pasa muy madura sobre un fondo de aromas de frutos dulces. En boca se muestra muy cálido. Su dulzor está muy bien equilibrado con una justa acidez y un ligero recuerdo al moscatel muy maduro. Por vía retronasal también aparecen aromas que recuerdan mucho a la uva ligeramente pasificada. Es un vino muy goloso y con un largo final.

Variedad: Moscatel de grano menudo. 17°C.

Color: Oro brillante. Intenso.

Olor: En la nariz intensidad alta, frutos dulces.

Sabor: En boca es persistente y suave. Aterciopelado con un retrogusto largo.

CATA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: Ficha Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. **5º. VINO**

MARI DULCIS Vino de Licor

UVA: MOSCATEL DE GRANO MENUDO AÑADA: 2014 GRADOS: 15%

VISTA – ASPECTO: EXCELENTE, COLOR DORADO, NECTARINA **LIMPIDEZ:** BRILLANTE, LIMPIO, REFLEJO AGUA, RELAJANTE

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN, PRESENTE

MATICES: DORADO, SALMÓN, ALBARICOQUE, TEJA

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ – EQUILIBRADO

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA **FINURA O ELEGANCIA:** EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS: MELOCOTÓN, FRUTAS EXÓTICAS, FRUTAS FRESCAS, LIMÓN

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA – CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE **INTENSIDAD:** MUY BUENA

FRANQUEZA: MUY BUENA, ALTA **CALIDAD:** MUY BUENA **PERSISTENCIA:** MUY BUENA

TANINOS: NO EXISTE **ACIDEZ/AMARGOR:** NULO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: MELOCOTÓN. PARECE QUE ESTÁS MASTICANDO MOSCATEL

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: GRAN VINO

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

DISTANCIA Y CATEGORÍA, ELEGANTE, SUAVE, GOLOSO PERO NO EMPALAGA, EQUILIBRADO

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

RESTAURANTE KASKAZURI
APERITIVO EN SALÓN PARA LA CONFERENCIA
CENA EN EL COMEDOR



APERITIVO:

- *Tosta de sardina ahumada con compota de tomate*

CENA:

- *Tartar de aguacate con langostinos y salsa rosa*
- *Huevo a baja temperatura con caldo de jamón*
- *Merluza al horno con salsa de hongos*
- *Manitas de cordero deshuesadas en su jugo*
- *Hojaldre relleno de crema con chocolate y helado*









Enrique Castell recogió todas las fichas con la cata de cada Vino y Cava, haciendo un comentario de la cumplimentación de todos los apartados y las puntuaciones de VISTA, NARIZ, BOCA. Y la Nota Final: Vista + Nariz + Boca, haciendo un comentario muy positivo de cada una de las fichas donde se había trabajado a un gran nivel en la confección de las mismas.

Fichas que en la mesa fueron comentadas con José Ignacio Bordejé, Txema Benavente, Isabel Lahuerta e Isabel Esponza.

Txema Benavente cerró el Capítulo, junto a José Ignacio Bordejé, dando, ambos, las gracias a los asistentes por la atención prestada a la conferencia sobre la bodega, el terruño y la cata de los Vinos y el Cava.

Agradecieron también a la organización de la Junta directiva para la puesta en marcha de la Reunión.

También hubo un agradecimiento al Restaurante Kaskazuri por la presentación de sus platos en el aperitivo y la cena.



El pasado día 19 de mayo de este año 2017, recibimos en nuestra bodega la agradable visita de coleccionistas de coches antiguos de EE.UU. eran propietarios de vehículos de los diferentes modelos fabricados desde 1928 de la marca Ford, particularmente el modelo "A". Llegaron desde varios estados norteamericanos y tras aterrizar en Portugal iniciaron una ruta turística por casi toda España parando en Ainzón para visitar nuestra bodega y probar nuestros vinos y cavas. Fue un día muy agradable.

