



Cofradía del vino  
El Tanino®

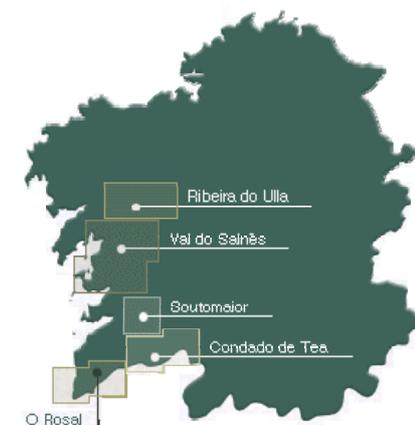
# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión Técnica septiembre  
Tres D.O. Denominaciones de Origen  
Cuatro Vinos

DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
*Rías Baixas*  
CONSEJO REGULADOR



RIBERA DEL GUADIANA  
Denominación de Origen



28 septiembre 2017



Cofradía del vino  
El Tanino®

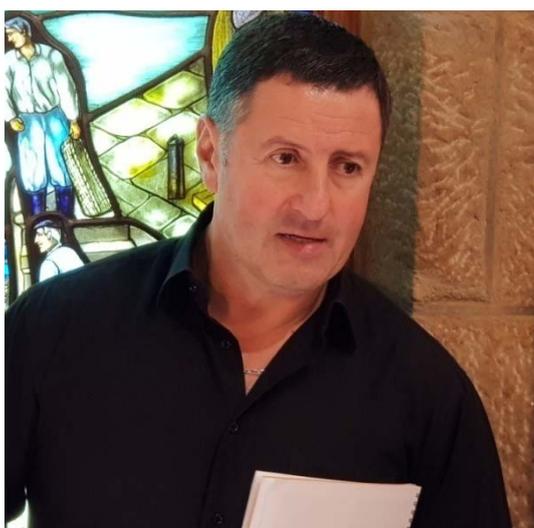
## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 28 de septiembre de 2017 se celebró la Reunión Técnica con los Temas seleccionados para esta ocasión: **ACIDEZ, TANINOS, PASIÓN POR EL VINO**, que se acompañarán con la Cata de Vinos de tres D.O.: **UTIEL REQUENA, RÍAS BAIXAS y RIBERA DEL GUADIANA**. Reunión celebrada en el restaurante Juanito Kojua de Donostia, Presidida por José María Benavente, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino.



José María Benavente saluda a los asistentes y comienza diciendo: *"Buenas noches. Hoy toca Charla Técnica con Temas e igualmente con Vinos seleccionados por nuestro Director técnico Michel, y que sobre el papel son de alto interés. Espero que también nuestro paladar lo entienda. Antes de continuar y en nombre de la Junta directiva, tengo que comentaros que el cambio de última hora del restaurante Arroka Berri por Juanito Kojua, se ha debido a que Jesús Ancisar, propietario del Arroka, no contestó a la confirmación requerida por Michel tras la reserva de las plazas. Me consta que el seguimiento realizado por Michel durante 15 días ha sido constante, pero sin obtener contestación de Jesús.*

*También quiero agradecer a los hermanos Carrancho, propietarios del Juanito Kojua, el esfuerzo realizado para atendernos en fechas tan complicadas, y con tan poco tiempo de aviso ya que el Festival de Cine ha copado toda la Ciudad".*



Michel Saunier saluda a los socios/as Cofrades, asistentes a esta nueva Conferencia, comentando que en esta ocasión se van a utilizar palabras sencillas pero más técnicas, para avanzar en unos puntos que hoy vamos a tratar: ACIDEZ, TANINOS, PASIÓN POR EL VINO. También he elegido tres Denominaciones de Origen: Utiel Requena, Rías Baixas y Ribera del Guadiana, y quiero adelantaros que en los apartados Acidez y Taninos, éstos vendrán reflejados ampliamente en las nuevas Fichas, que a partir del próximo año 2018 utilizaremos para igualmente ampliar y reflejar los conceptos en la Ficha de Cata de los Vinos.

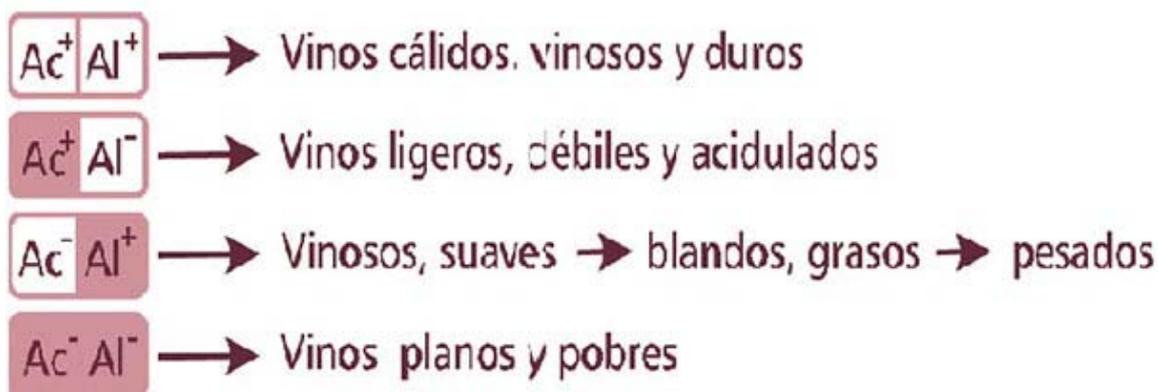
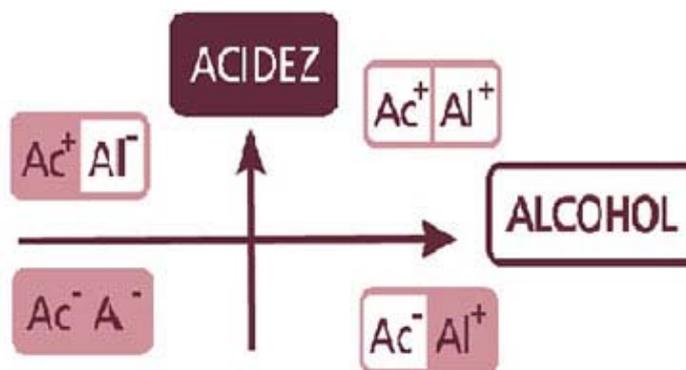
El secretario Jesús Rodríguez expone los asistentes a la Reunión: José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, Susana Etxarri, Joseba Landa, Algel María Rodríguez, José Luis Pérez, Angel Francisco Rodríguez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carraquedo, Angel Varona, Susana Arregi, Beatriz Alvarez, Bernard Lalanne.

## Temas para esta Reunión Técnica

Acidez

Taninos

Pasión por el Vino



### 1.- Acidez

Suma de los diferentes ácidos orgánicos que se encuentran en el mosto o en el vino. Se representa por el PH que en general puede variar entre 1 (acidez máxima) y 7 (mínima). En el caso de los vinos este factor varía entre 2,7 y 3,9.

La acidez puede ser fija o volátil.

La acidez del vino no suele expresarse como el contenido de cada ácido, sino como la suma de todos los ácidos y referida al más importante, que es el tartárico; se mide, por tanto, en gramos de ácido tartárico por litro.

En general, los ácidos (acidez fija) son preservantes naturales del vino y ayudan a mantener el color y cualidades aromáticas.

Durante la crianza del vino los ácidos se combinan con los alcoholes formando ésteres aromáticos.

#### ACIDEZ VOLÁTIL

Conjunto de ácidos formados durante la fermentación o como consecuencia de alteraciones microbianas. Estos ácidos son, principalmente: ácido Acético, ácido Propiónico, ácido Butírico y ácido Sulfúrico.

Si la acidez volátil, presente en todos los vinos, es muy elevada el vino se picará y avinagrará con el paso del tiempo. Es conveniente que la acidez volátil de un vino sea lo más baja posible.

El contenido en acidez volátil no puede ser superior a:

- a) 18 miliequivalentes por litro para los mostos de uva parcialmente fermentados,
- b) 18 miliequivalentes por litro para los vinos blancos y rosados,
- c) 20 miliequivalentes por litro para los vinos tintos.

## **ACIDEZ FIJA**

Conjunto de los ácidos naturales procedentes de la uva (tartárico, málico, cítrico y succínico) o formados en la fermentación maloláctica (láctico).

## **ABOCADO**

Calificativo que se aplica a los vinos blancos dulces que contienen azúcares naturales residuales (restos entre 5 y 15 gr./litro) pero menos azucarados que los licorosos propiamente dichos. También recibe este nombre la degustación de un vino en el que la untuosidad domina a la acidez, aunque sea seco.

## **ACERVO**

Se dice de un vino áspero y verde, debido a un fuerte exceso de taninos y acidez. Dado que la acidez y la astringencia son dos sabores que se refuerzan, un vino acerbo presenta una falta manifiesta de equilibrio. Le falta untuosidad y redondez.

## **ÁCIDO**

**1.-** Vino cuya acidez sobrepasa la media de la región. La acidez puede ser debida a un exceso de ácidos orgánicos o a un desequilibrio entre los sabores del vino.

**2.-** Vinos con PH inferior a 3,2.

## **ÁCIDO ACÉTICO ó ETANOICO**

Resultado de la oxidación del alcohol etílico a ácido o fermentación acética. Su fórmula es:  $\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$ . Junto con los ácidos propiónico, butírico y sulfúrico compone la acidez volátil del vino.

Se encuentra en el vinagre y es el principal responsable de su sabor y olor agrios. En boca se percibe como un sabor que recuerda el vinagre. Está presente en las botellas con el corcho mal colocado o en mal estado. Normalmente se considera que un vino se ha estropeado cuando contiene 1,4 gramos de ácido acético por litro.

El ácido acético presente en el vino puede deberse a varios procesos químicos: Se produce como un subproducto del final de la fermentación al transformarse parte del alcohol etílico debido a la acción de las Acetobacter, un género de bacterias aeróbicas, que transforman el etanol primero en acetaldehído y luego en ácido acético. La temperatura ideal del proceso de fermentación acética está entre los 28 y los 30°C.

El proceso es; Etanol + oxígeno + bacterias = Acetaldehído = Acido Acético + Acetato de etilo.

Por esta razón es conveniente que el nivel de oxígeno sea bajo en esta etapa de la fermentación para que no actúen las bacterias.

También puede aparecer por la degradación de ácido cítrico combinado con las lactobacterias del vino. Y también por la degradación de los azúcares del mosto.

El ácido acético está presente en el vinagre hasta en un 5%. En este caso se favorece el proceso de fermentación acética.

## **OTROS ÁCIDOS RELACIONADOS CON EL VINO**

### **ÁCIDO MÁLICO**

Ácido orgánico de sabor duro que se encuentra en el mosto y a veces en el vino, sobre todo si procede de uvas de maduración incompleta. Es atacado por bacterias lácticas que lo transforman en ácido láctico, mucho más suave, durante la fermentación maloláctica. La presencia de ácido málico se identifica por un peculiar olor en el vino, que recuerda al olor de las manzanas verdes (sobre todo en las uvas verdes).

### **ÁCIDO TARTÁRICO**

Producto utilizado para eliminar un exceso de calcio en los mostos y en los vinos bajo determinadas condiciones. Se presenta como cristales incoloros, transparentes, muy resistentes, de sabor realmente ácido. Se funde instantáneamente a 170°C.

### **ÁCIDO ASCÓRBICO**

Producto de la categoría de los antioxidantes, agente reductor empleado para evitar la oxidación. Su empleo está sometido a límites reglamentarios y la concentración del producto debe estar indicada en la etiqueta. Es un polvo cristalino blanco, inodoro y de sabor ácido.

### **ÁCIDO L-TARTÁRICO**

Ácido de origen natural extraído de los productos de la viña. Se utiliza para la acidificación de los mostos y de los vinos en las condiciones fijadas por la reglamentación. La etiqueta debe mencionar de forma particularmente clara que se trata de ácido L-Tartárico a veces escrito como L(+)tartárico, ya que su poder rotatorio es positivo, la pureza (superior a 99,5%) y las condiciones de conservación. También se presenta en forma de cristales.

### **ÁCIDO CÍTRICO**

Este ácido puede ser utilizado para la acidificación química de los vinos o por su acción estabilizante para limitar los riesgos de quiebras térmicas o para el prelavado de placas filtrantes. Está sometido a límites reglamentarios. Se presenta también bajo la forma de cristales o bajo la forma de polvo cristalino.



## 2.- Taninos

En el vino, el tanino es un elemento de textura que hace que el sabor del vino sea áspero. Bueno, esta definición deja bastante que desear, no aclara demasiado, vamos a verlo más en profundidad.

El tanino es una subdivisión del [polifenol](#), **sustancia química** que se encuentra en plantas, semillas, corteza, madera, hojas y pieles de frutas. Aproximadamente del 50% del peso de las hojas (secas) de una planta son taninos. Como una característica del vino, el tanino añade tanto amargor como astringencia, así como **complejidad al sabor**. Los taninos (en el caso del vino), se encuentran más comúnmente en el vino tinto, aunque los vinos blancos también los tienen debido a su crianza en barricas de madera.

### ¿De dónde salen?

Los taninos en el vino provienen de dos lugares posibles: las uvas de vino y la madera.

### Los taninos de la uva

Proviene de las pieles, pepitas y raspones de las uvas. Por esta razón, los vinos tintos tienden a tener más cantidad de taninos que los vinos blancos, ya que el contacto prolongado de los hollejos con el jugo da el tiempo suficiente para que éstos se disuelvan parcialmente.

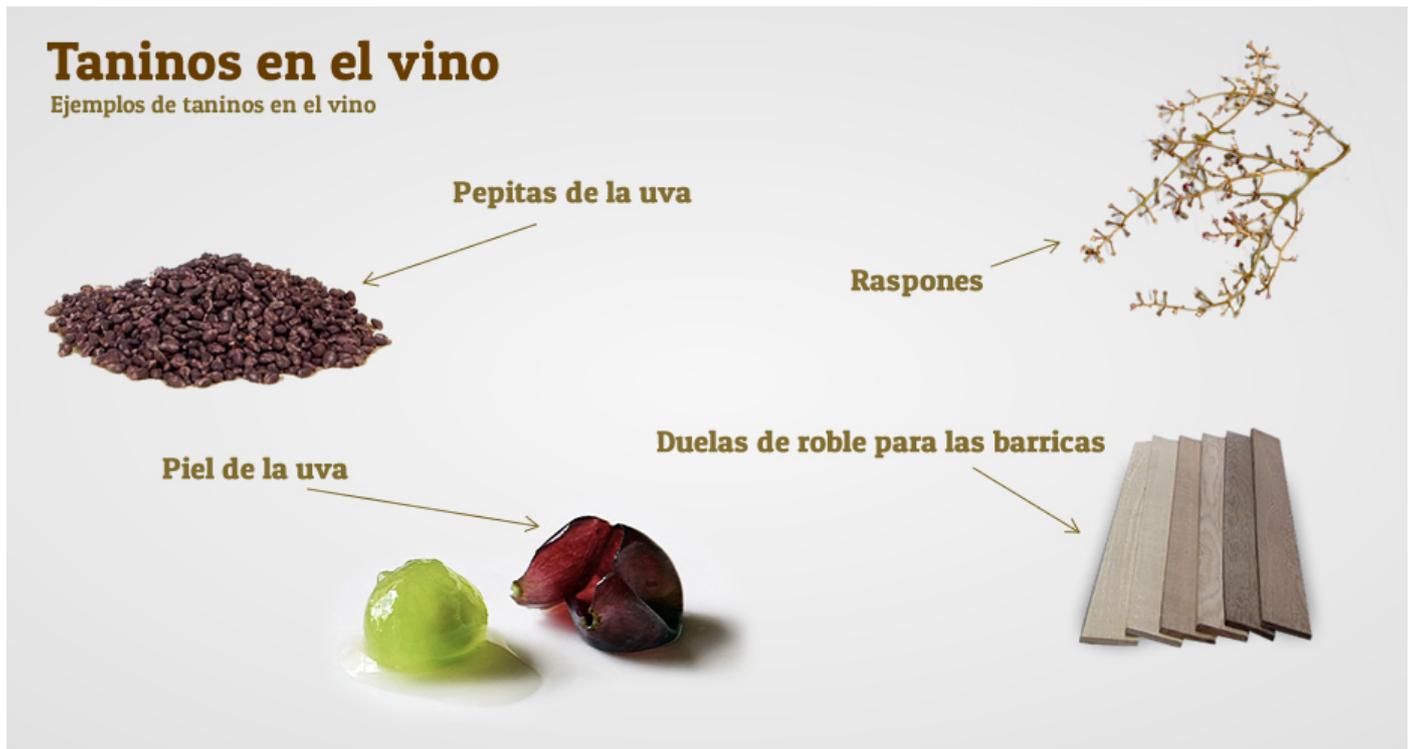
Algunos tipos de vino tienen más taninos que otros, por ejemplo, las variedades nebbiolo, cabernet sauvignon o tempranillo, son variedades con alta concentración de taninos.

## Los taninos de la madera

Los taninos de la madera, se disuelven en el vino a través del contacto; lógicamente esto sucede cuando el vino se almacena en barricas de madera. Barriles de roble son la opción más usada debido a los sabores y cualidades que aportan al vino. Un barril de roble puede ser utilizado en la vinificación hasta 70 años.

### ¿Qué sabor aporta el tanino?

El tanino aporta un sabor seco, áspero, rugoso, astringente y se puede notar especialmente en el medio de la lengua y la parte delantera de la boca. El té negro (y sin azúcar) es un gran ejemplo de puro tanino disuelto en agua.



## Taninos

Los taninos son fáciles de identificar. La sensación de aspereza, sequedad y amargor que provocan tanto en la lengua como en las encías y dientes tras beber un vino tinto es su principal característica

Si hay una expresión que se está extendiendo entre el público, es la palabra tanino. En un sinfín de conversaciones, de tertulias alrededor de una botella, en cursos de cata, restaurantes, siempre aparece el tanino. El motivo es, en gran parte, que resulta muy fácil de detectar. Cuando bebemos una copa de buen tinto, y notamos esa sensación áspera, de sequedad en boca y dientes, de coagulación y de falta de segregación salivar, los responsables de estos síntomas son los taninos.

El término tanino fue originalmente utilizado para describir ciertas sustancias orgánicas que servían para convertir a las pieles crudas de animales en cuero, proceso conocido en inglés como tanning ("curtido" en español).

Desde un punto de vista químico son metabolitos secundarios de las plantas, fenólicos, no nitrogenados, solubles en agua y no en alcohol ni solventes orgánicos. Abundan en la madera, especialmente roble y castaño, en las raíces, en multitud de frutas

(especialmente las verdes) y es muy abundante en el vino tinto debido a su múltiple procedencia: pieles y pepitas de las uvas, los rapones y la crianza en madera.

Además, de entre todos los alimentos que poseen taninos, son los del vino tinto los que tras recientes estudios han demostrado poseer mayores propiedades saludables para el organismo, como por ejemplo la capacidad de bloquear la formación de endotelina-1, una molécula señal que produce la constricción de los vasos sanguíneos, lo cual disminuye el riesgo de padecer enfermedades cardíacas.

Ahora bien, si nuestra intención es hacer un buen juicio sobre los taninos -que ayuda a saber si el vino puede guardarse durante más tiempo en la bodega-, tenemos que empezar a investigar los diferentes tipos de expresión del tanino en nuestra boca.

Respecto a su estructura, hablamos de taninos robustos, sólidos o bien contruidos cuando son abundantes, es decir, se percibe esa sensación áspera muy claramente. Sin embargo, si el tanino es apenas perceptible hablamos de taninos menores, amorfos o sin definición.

Los grandes vinos recién embotellados poseen gran cantidad de taninos. Su tacto en el paladar es seco, duro, astringente, áspero... Normalmente, asociamos esta cantidad de taninos con una gran capacidad de guarda

### **Los tres tipos de taninos en una degustación**

En este sentido, para analizar el tipo de tanino de un vino, debemos seguir un simple procedimiento. Debemos dar un sorbo (no más de 10 ml) y retener el vino durante unos 15 segundos, que es el tiempo medio necesario para que los taninos se manifiesten en su máxima expresión. Llegados a este punto podremos determinar ante que tipo de tanino nos encontramos y las posibilidades de evolución y guarda del vino.

**1.-** En primer lugar, si una vez pasado este tiempo se aprecia sequedad leve en las encías, el tanino es dulce y aterciopelado, y el vino se encuentra en su punto óptimo para ser consumido y debe beberse ya, pues no evolucionará mucho más.

**2.-** En el segundo caso, si aparece una sensación de sequedad y nos cuesta recuperar nuestra salivación; esto puede deberse a dos motivos: bien que a la dureza tánica le acompañe un aroma de madera vieja (lo que indica que se han usado barricas demasiado antiguas), o bien que esa dureza tánica se acompañe de ciertos recuerdos a verdor (que se debería a un exceso de maceración de la uva).

**1.-** El tercer caso, si tras 15 segundos, incluso antes, la tanicidad se vuelve ácida, salina, deja el paladar jugoso y no es necesario pasar la lengua por las encías para recuperar la salivación, decimos que los taninos se muestran sedosos y nos indican que sí estamos ante un vino con capacidad de guarda.

### **Los taninos en la nariz**

La última parte de nuestro examen debería ser sobre su recuerdo aromático, en el que podemos diferenciar entre taninos de madera o de uva.

Los de madera, en sus mejores versiones, recuerdan a vainilla, a caja de puros o a especias frescas. Cuando no alcanzan la calidad ideal, recuerdan al serrín, al polvo de madera añeja.

Los de uva, en los mejores casos, desvelan notas de frutos rojos. Si su calidad es menor, aparecen aromas vegetales, de leña verde, terrosos, de flores marchitas, canela rancia u óxido.

## Pasión por el Vino



El mundo de los sentidos está lleno de un sinnúmero de mágicas experiencias y la conciencia de estos es lo que nos diferencia de otras especies animales del planeta. Existen cientos de miles de agentes que pueden desencadenar una explosión sensorial. Muchos de ellos nos transportan a otros mundos, otros tiempos, otras culturas, y algunos más osados nos llevan al universo escondido de nuestros sueños.

Si el hombre al sur del Cáucaso descubrió desde hace 20.000 años a. C. la primera copa de vino, y 2000 años después hombres y mujeres de todo el mundo la han adoptado

con profundo respeto casi como una pasión, estaría bien decir entonces, que el vino más que una bebida alcohólica es un estilo de vida.

Desde la antigüedad importantes civilizaciones, y grandes hombres de poder sellaban tratos, firmaban acuerdos, planeaban estrategias, tomaban decisiones y construían imperios bajo la inspiración de una buena copa de vino. Facultad que entonces, solo se permitía en un selecto grupo de sacerdotes y nobles.

En nuestros días como las buenas y grandes cosas de la vida, los secretos y privilegios dados a unos pocos, ahora es cosa de todos. La cultura y el arte del buen vino son tan accesibles como muchos de los misterios del pasado.

La llamada bebida de los dioses, se ha ofrecido a los sentidos y el buen gusto de los artistas, humanistas, diseñadores, filántropos, creadores, educadores, investigadores, autodidactas, deportistas, y toda clase de seres humanos de la actualidad capaces de innovar, inventar, construir y a todos los que se sientan capaces de soñar...de vivir.

Que así sea nuestra primera copa de vino. Una experiencia casi mágica que nos embarque en un viaje hacia nuestros sentidos y los más atrevidos, que nos lleve un poco más allá en una vivencia extrasensorial lejos de todo concepto, abandonados en la totalidad del placer, el goce y la sinfonía de LA VID: "más que solo vinos".

Si eres de los que no se conforma, si eres de los que se apasiona por todo lo que en la vida vale la pena ser vivido, entonces mis más sincero abrazo y BIENVENIDOS AL MUNDO DE LOS VINOS!

A lo largo de los últimos años, numerosos estudios científicos han probado los beneficios de consumir regularmente cierto tipo de alimentos, capaces de hacernos adelgazar, ayudar al corazón a mantenerse sano o reducir el riesgo de padecer ciertos tipos de cáncer. Sin embargo, muy **pocos productos acumulan tantas cualidades positivas como el vino tinto.**

Prueba de ello es la lista de diez cualidades beneficiosas para la salud probadas científicamente que recopila una entrada del blog «Culturizando» y que sin duda constituye una excusa para tomar un buen vino tinto. Aunque, eso sí, siempre con moderación.



**1.-Aliado contra la grasa:** El consumo de vino tinto activa la función de un gen que impide la formación de nuevas células de grasa y ayuda a movilizar las existentes, según un estudio realizado en el Instituto Tecnológico de Massachusetts. Aunque contiene siete calorías por gramo, en dosis moderadas, contribuye a reducir la obesidad y el sobrepeso al envejecer.

**2.- Combate las bacterias bucales:** Investigadores italianos han confirmado que la costumbre de tratar las infecciones de las encías con vino tiene un fundamento científico. Al parecer, algunos compuestos presentes en esta bebida frenan el crecimiento bucal de los estreptococos y bacterias vinculadas a las caries, además del de otros asociados a la gingivitis y dolores de

garganta.

**3.-Mejora de la función cognitiva:** Alrededor de 70 estudios demuestran que el consumo moderado de vino mejora el funcionamiento del cerebro y, en pequeñas cantidades, previene la demencia. Los científicos creen que se debe a que la elevada presencia de antioxidantes en su composición reduce la inflamación, impiden que las arterias se endurezcan e inhiben la coagulación, lo que mejoraría el riego sanguíneo.

**4.-Complemento placentero:** Al degustarlo con moderación se liberan endorfinas en dos áreas del cerebro, aumentando la sensación de placer, de acuerdo con un estudio realizado en la Universidad de California. Además, si la luz ambiental es roja o azul el placer y el sabor del vino son mucho más intensos que cuando esta posee tonalidades verdes o blancas.

**5.-Ejercicio embotellado:** Una investigación publicada en The FASEB Journal, sugiere que el resveratrol de la uva disminuye las consecuencias negativas de la vida sedentaria. Es una sustancia de la uva que es fuente de juventud por ser un antioxidante potente. Es de la familia de los polifenoles.

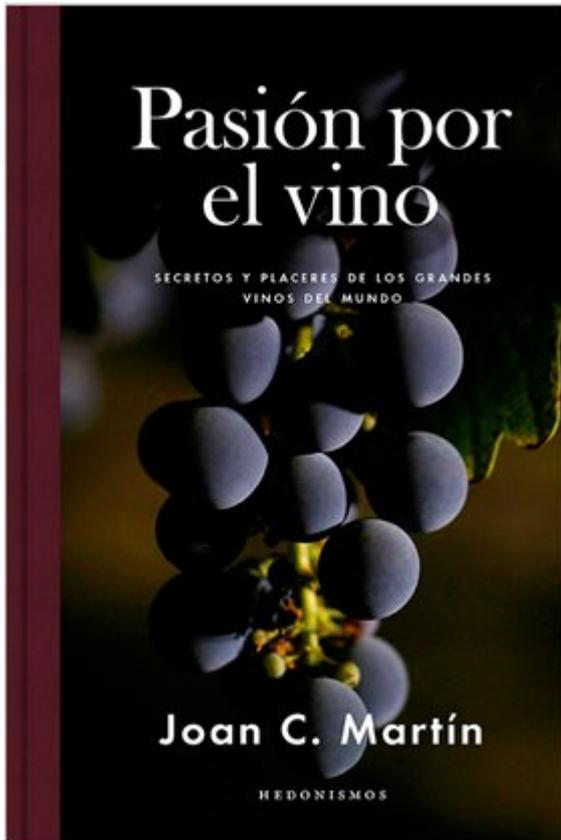
**6.-Limpiador del paladar:** Tomado durante la comida, el vino ayuda a percibir mejor los sabores que cuando esta se acompaña con agua. Esto se debe a sus propiedades astringentes, que evitan la excesiva sensación de grasa causada por alimentos como las carnes rojas y permiten degustar mejor la comida.

**7.-Reduce riesgo de cáncer:** El vino tinto ayuda a reducir el riesgo de cáncer de pulmón en hombres, sobre todo si son fumadores. Además bloquea el crecimiento de las células responsables del cáncer de mama. Estas propiedades podrían deberse a que uno de sus componentes, el resveratrol, frena los efectos del estrógeno, la hormona femenina por excelencia.

**8.-Aliado del corazón:** Una copa al día en el caso de las mujeres o dos en el de los hombres, contribuyen a aumentar los niveles de colesterol bueno en la sangre y previenen las complicaciones cardiovasculares.

**9.-Cuida la próstata:** Un estudio asegura que consumir siete vasos de vino tinto semanales después de cumplir los 40 años de edad, reduce en más de la mitad los diagnósticos de cáncer de próstata.

**10.-Hábitos saludables:** Un estudio publicado en el British Medical Journal revela que los aficionados a la degustación del vino suelen comprar alimentos más sanos y tener una dieta más equilibrada que los consumidores habituales de cerveza. Según este informe, los enófilos consumen más aceitunas, frutas, verduras, quesos bajos en grasa, leche y carnes saludables.



### Joan C. Martín

Valencia 1953, es escritor y enólogo. Enólogo y escritor, Premio Nacional Juan Mari Arzak, ha escrito cerca de tres mil artículos y los libros "Els vins de l'arc mediterrani, d'alacant a montpeller", "Valencians contra la fil·loxera" y otros. Ha sido director de bodegas durante muchísimos años, y es enólogo y director de los cursos de enología Avla Vinícola, que imparte en Valencia y Alicante. Desde la edición de Los Supervinos 2015, es el nuevo autor de esta guía anual de vinos.

Joan C. Martín es uno de los grandes "tastavins" de este país (no está muy convencido por el término enólogo, que considera "un neologismo" y recuerda, con erudición, que hay un pueblo en el Matarranya que se denomina Pena-Roja de Tastavins). Tiene la escuela de vinos más antigua del país. Se hizo muy popular con su guía *Los supervinos* (ediciones del Lince), donde, como experto, recomendaba vinos que se venden a menos de 6,99 euros, e incluso a un precio inferior a 3 €, de excelente relación-

calidad precio. Ahora ofrece un libro muy diferente de aquella guía, en que vierte sus enciclopédicos conocimientos sobre el vino: *Pasión por el vino. Secretos y placeres de los grandes vinos del mundo* (también en Ediciones del Lince). El libro ha sido presentado hoy a la prensa por Josep Antoni Puiggrós y el periodista Antoni Puigvert, quien ha afirmado que Martín "es uno de los antiguos sabios del mundo del vino", y ha elogiado el libro afirmando que es un "Libro sobre vinos que no tiene la típica literatura endogámica y críptica que han generado los enólogos sobre el vino". Evidentemente, la presentación ha acabado con una cata de vinos.

### Viaje por las viñas del mundo

*Pasión por el vino* sigue, básicamente, una organización geográfica, porque Joan C. Martín está convencido de que la tierra hace el vino y que la geografía determina las viñas y la forma de aprovecharlas. Un repaso al universo vitícola que tiene un eje central, el arco mediterráneo, con especial atención al País Valencià y al Principat, pero que se despliega hasta llegar a las nuevas regiones vinícolas: Sudáfrica, Chile, Australia, Nueva Zelanda... Para cada zona, Martín explica el tipo de uva predominante, la evolución de los cultivos, las técnicas específicas, los contactos con otras áreas, la evolución histórica, los actores implicados en el cultivo, la elaboración y la comercialización... Se trata de un libro divulgativo pero con ambición enciclopédica, donde los datos se acumulan página a página a lo largo de las casi 400 páginas del texto. Y, a pesar de ser un libro donde se puede encontrar todo sobre el mundo del

vino, está escrito de forma bastante divulgativa: sin notas, lleno de anécdotas que aligeran el texto, combinando hechos históricos con referencias de actualidad...

### *Repaso exhaustivo*

En ***Pasión por el vino*** hay geografía, historia, literatura, agricultura, arqueología, lingüística, antropología... Todo aquello que forma parte del universo del vino interesa a Martín y el enólogo es capaz de relacionarlo todo de forma muy coherente. Cita de la misma forma a los autores latinos que los poetas irlandeses. Cualquier cosa que haga referencia a los 7.000 años de elaboración vitícola de la humanidad, entra en su campo de estudio. Y su libro es un intento de hacer una historia global del vino, en el que se combinan los últimos datos de producción, con los datos sobre las primeras explotaciones vitícolas del Neolítico.

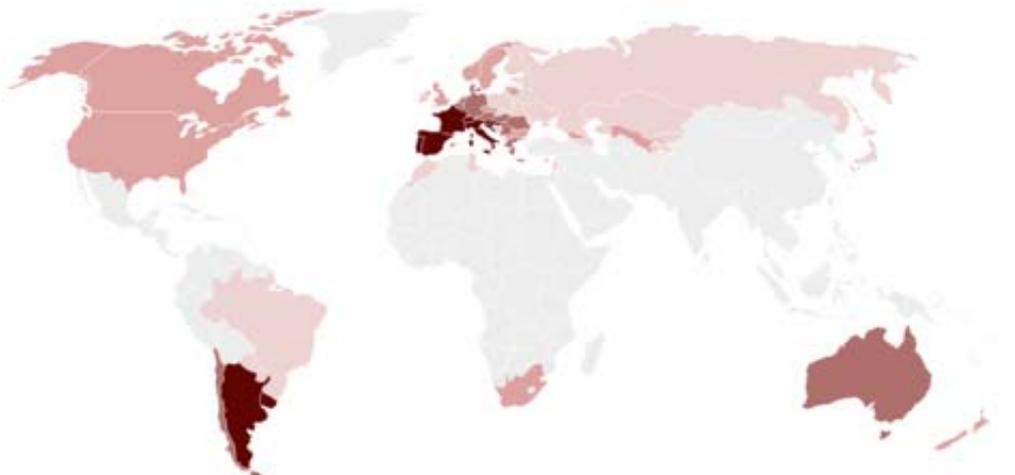
### *Un hombre de secano en un país desvertebrado*

Joan C. Martín ironiza afirmando que es de Xest, una tierra de secano, y por lo tanto "muy resistente". Presume de orígenes modestos y afirma ser "un gran catalanista". Lamenta la situación del País Valencià, su "país pequeño", porque apunta que "han desestructurado el país". Afirma que en los últimos años se ha fomentado el egoísmo y el amiguismo: "Hoy en día vale más el apoyo del clan que el valor de la sociedad en conjunto". Y se lamenta "No nos reconocemos ni entre la misma gente".

### *Lo que no es*

Este libro de Joan C. Martín es una auténtica mina para los interesados en el mundo del vino y para los curiosos que quieran saber más sobre el mundo de la viña. Ahora bien, no tiene nada que ver con las guías de vinos ni con los manuales de enología. No hay ninguna referencia a añadas, y bien pocas citas de marcas. Martín describe mucho, elogia bastante, pero no recomienda nada. Este no es, pues, un libro de consejos, sino una fuente de saber en estado puro. Toneladas de conocimientos a la disposición de quien esté interesado en saber alguna cosa más de un elemento clave de la cultura mediterránea y de la cultura occidental.

Joan C. Martín, autor de *Supervinos*, vuelve ahora con un volumen de vocación casi enciclopédica en el que, desde el punto de vista español, se hablará de los grandes vinos de todo el mundo. **Pasión por el Vino**



Consumo mundial de vino, *per Capita*: \* - Menos de 1 litro. \* - Desde 1 hasta 7 litros. \* - Desde 7 hasta 15 litros. \* - Desde 15 hasta 30 litros. \* - Más de 30 litros.



**Utiel-Requena** es una denominación de origen de vinos de España procedentes de la comarca Requena-Utiel situada en la zona oeste de la provincia de Valencia. Designada en 1932, la zona de producción está compuesta por 9 municipios: Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Siete Aguas, Sinarcas, Utiel, Requena, Venta del Moro, y Villargordo del Cabriel, teniendo la sede del Consejo Regulador en la ciudad de Utiel, en el edificio emblemático de la Bodega Redonda.

Regada por el Río Magro y el Río Caballero tiene una extensión de 40.942 Ha y cuenta con unas 7000 familias y más de 100 bodegas inscritas. Por este motivo, el vino es el principal motor de la economía de esta zona.

La tradición vinícola de la zona se remonta al siglo VII a. C. como lo prueban las ánforas encontradas en el yacimiento ibérico de Los Villares de Caudete de las Fuentes, conocido también como Antigua Ciudad Ibérica de Kelin. Obtuvo la calificación de Denominación de origen en el año 1932.

**ORÍGENES.** La tradición vitivinícola de la DO Utiel-Requena es de más de 2000 años. Lo corroboran los diferentes hallazgos arqueológicos como un conjunto de pepitas de uva, estructuras para elaborar vino -lagares- y elementos de vajilla. El cultivo de la vid y el consumo de vino se remontan a la época ibérica -desde el siglo VII antes de Cristo- ya que los íberos se asentaron, entre otros poblados en el de Los Villares, conocido como

Kelin. Entre los íberos, el vino ya era una bebida habitual. Las ánforas locales de Los Villares muestran unas marcas peculiares que hacen suponer la existencia de un vino propio que se elaboraba en este asentamiento.

**SIGLOS XII-XVIII.** De la época medieval son las primeras referencias documentales escritas sobre la vid y el vino, como es el caso del Fuero de Requena concedido por Alfonso X El Sabio en el año 1265, en el que se establece la figura de los guardianes de las viñas. Del mismo modo se recogen normas en las Cuartas Ordenanzas de la Villa de Utiel, del año 1514, donde se penalizaban los daños por la entrada de ganado en las viñas. La uva autóctona, Bobal, ya era conocida en el siglo XV. Desde la Reconquista y hasta mediados del siglo XVIII se produce un aumento paulatino del viñedo y de la producción. Gracias al incremento de la población y a la navegación marítima, la viticultura comienza a hacerse más comercial. Con la fabricación de aguardientes, entre los siglos XVII y XVIII funcionaban una decena de fábricas de aguardientes en la comarca.

**SIGLO XIX.** Supone el auge de la vitivinicultura en Utiel-Requena, ya que se aceleró el ritmo de nuevas plantaciones. A la vez, nacen las primeras asociaciones de cosecheros que pretendían un perfeccionamiento en el cultivo y un cierto control sobre el comercio. En 1887 se inaugura la línea de ferrocarril Valencia-Utiel que propició la formación de verdaderos barrios de bodegas en los alrededores de las estaciones de Requena, San Antonio y Utiel. De esta época data la Bodega Redonda, construida estratégicamente, frente a la estación ferroviaria.

**SIGLO XX.** Representa el despegue definitivo para la DO Utiel-Requena gracias al crecimiento espectacular que se produce en la plantación del viñedo. A éste se une -a mitad de siglo- el nacimiento de un movimiento asociativo para la defensa de los derechos de los viticultores, que origina la construcción de numerosas bodegas de carácter cooperativo. A finales de siglo -en la década de los 90- Utiel-Requena, vive el auge de nuevas bodegas, tanto por inversiones foráneas, como de viticultores que se lanzan a completar el proceso productivo.



Utiel-Requena goza de una identidad geográfica homogénea -está asentada sobre una meseta de 45 kilómetros de diámetro- y unos rasgos climáticos comunes. Comprende más de 1800 kilómetros cuadrados, con una altitud media sobre el mar de 700 metros.

En la zona regada por el río Magro predominan los suelos aluviales y en el otro lado de la Sierra de Torrubia predominan los suelos arcillosos. El clima es continental con

influencia mediterránea, la temperatura media anual es de 14 grados, con una amplitud térmica anual de más de 17°, esta ancha franja térmica da por sí sola los rasgos de continentalidad característicos del clima de Utiel-Requena. El mes más cálido es julio, con 23,2° y la media es de 6° en el mes de diciembre. Los inviernos son fríos y largos. El verano es relativamente corto y a veces el viento de poniente aumenta la temperatura. El otoño es corto y las temperaturas sufren un acusado descenso. Las precipitaciones son de 484 mm al año.

En la actualidad, la DO Utiel-Requena cuenta con 108 bodegas registradas y el viñedo censado supera las 39.000 hectáreas. El 80 % de las plantaciones son de la variedad Bobal, una especie que es casi exclusiva de la Utiel-Requena y que ha pasado de ser valorada por su cantidad de antocianos, para la exportación de graneles, a convertirse en variedad noble de la Denominación de Origen y producto diferenciado, genuino y revolucionario para la elaboración de vinos embotellados de alta gama, que rompe la uniformidad varietal española en el modo de producción que existe en el mercado en los últimos tiempos.

### **Clima**

La temperatura media anual, según el observatorio de la Estación Enológica de Requena es de 14°, con una amplitud térmica anual de más de 17°, esta ancha franja térmica da por sí sola los rasgos de continentalidad característicos del clima de Utiel-Requena. El mes más cálido es julio, con 23,2° y la media es de 6° en el mes de diciembre. Los inviernos son fríos y muy largos. Las heladas suelen ser más frecuentes durante este período, adelantándose muy a menudo incluso a los últimos días de octubre. Las temperaturas extremas más frías, han llegado a alcanzar en ocasiones hasta 15° bajo cero, provocadas por la invasión de aire polar continental.

La estación primaveral suele retrasarse a menudo, acompañada de altibajos en las temperaturas, con frecuentes heladas en los meses de abril y mayo. El verano es relativamente corto: no suele sobrepasar los meses de julio y agosto con fuerte calor en las horas centrales del día. Las temperaturas máximas son más elevadas que en el litoral valenciano, aunque la escasa humedad ambiental hace que el calor sea más seco. Cuando el viento predominante es el poniente la temperatura puede alcanzar los 39° o 40° C. Por las noches suele apreciarse un brusco descenso de las temperaturas, otro rasgo más de la continentalidad citada, debido a la entrada de viento llamado Solano o de Levante que comienza a soplar a mitad de la tarde hasta bien entrada la noche. El otoño es corto, las temperaturas sufren un acusado descenso y comienzan a prodigarse las escarchas y heladas matutinas.

**Suelo** Sobre una meseta, de perímetro circular y unos 45 kilómetros de diámetro, es la única llanura del interior de Valencia, en contraste con el carácter montañoso de sus vecinas. Es un apéndice de la gran unidad geomorfológica de la submeseta castellana meridional, de la que queda desgajada por el profundo surco que abre el río Cabriel. Esta pequeña meseta inclinada está a una altura que media sobre el nivel del mar entre los 600 y los 900 metros (las altitudes de la zona, van desde 907 metros de Camporrobles, a los 697 metros de Siete Aguas; por otra parte, las máximas altitudes se dan en la sierra Negrete donde se encuentra el Pico del Remedio con 1.310 metros, la Sierra del Tejo, 1.250 metros y la de la Bicuerca, 1.180 metros.

Las aguas de esta zona se reparten entre dos cuencas hidrográficas, la del río Magro al norte y la de la rambla de Caballero –afluente del río Cabriel– al sur. La línea divisoria entre ambas cuencas la marca la Loma de Torrubia o de la Ceja.

La presencia de picos –como el del Telégrafo– indican que esta sierra se ha levantado por la presión geológica interior que da lugar a un sinfín de ramblas que bajan al llano, abriendo sus cauces sobre las extensas terrazas cubiertas de viñedos. Desde las altas cuencas de los municipios de Camporrobles y Sinarcas, bajan una serie de cañadas que acaban confluyendo en Utiel, dando lugar al río Magro. Entre Caudete, Utiel y Requena, el río ha ido construyendo terrazas aluviales que originan La Vega. Al sur de la sierra de Torrubia –con areniscas y conglomerados– existe una amplia banda de arcillas y margas que siguen el curso de las ramblas o rellenan pequeñas cuencas. En esta zona se dan llanos fértiles y pequeños valles como el de Albosa y el de Hortunas.

**Clima - Publiometría** El clima de Utiel es de tipo mediterráneo continental, de veranos cálidos por el día, con temperaturas superiores a 30 grados, incluso en algunas ocasiones de hasta 40, pero con temperaturas nocturnas que nunca superan los 18 grados, y con inviernos rigurosos, en los que en diversos días se baja de -10 grados, nevando parte de ellos, todos estos síntomas térmicos dignos del clima continental. Las precipitaciones son irregulares, asemejándose así al patrón mediterráneo, de entre 420 y 520 litros por metro cuadrado en la mayoría del término, aunque descendiendo a 350 conforme nos vamos acercando a las zonas interiores de la comarca, con períodos secos en verano y con primaveras y otoños bastante lluviosos. La mayoría de la precipitación estival se concentra en tormentas veraniegas de gran intensidad, que llegan a descargar en forma de granizo, en la que, en diversas ocasiones, puede llegar a llover de forma torrencial.

Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año
Promedio Máx °C	9,6	11,0	14,2	16,6	20,8	26,7	29,8	30,3	25,4	19,5	13,7	9,8	19,0
Promedio mín °C	-1,2	-0,8	1,3	4,4	8,2	11,4	13,6	13,8	11,7	7,4	3,7	-0,5	6,1
Lluvias mm	26	29	37	44	51	41	17	22	44	53	41	33	438



### AÑADAS

AÑO	CALIF.								
1988	B	1994	MB	2000	MB	2006	E	2012	E
1989	R	1995	B	2001	E	2007	MB	2013	MB
1990	B	1996	MB	2002	MB	2008	B	2014	MB
1991	B	1997	B	2003	B	2009	MB	2016	MB
1992	MB	1998	MB	2004	B	2010	MB	2016	
1993	E	1999	MB	2005	E	2011	E		

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



## BOBOS FINCA CASA LA BORRACHA 2015

La Bobal va ganando cada vez más en calidad y prestigio gracias a proyectos como el que de Bodegas Hispano-Suizas. **Presentación original** en una botella más bien rechoncha y de anchos hombros, Bobos es una de las sinonimias de la Bobal y fue el nombre elegido para este **tinto procedente de viñas viejas** de la Finca La Borracha. En nariz despliega un abanico aromático complejo de fruta negra y roja, especialmente de grosellas, cassis, fruta licorosa y cueros. **Equilibrado y con taninos elegantes**, alcanzó en diciembre de 2015 el **primer puesto de nuestro ranking de Los Favoritos**. Sin duda, uno de los vinos preferidos de nuestra comunidad, imprescindible para enamorarse de una variedad difícil de trabajar y no siempre valorada.

**Bodega** Bodegas Hispano-Suizas

**Marca** Bobos Finca Casa La Borracha

**Grado** 13,5% vol.

**Variedad** 100% Bobal

**Descripción:** Viñas viejas de baja producción en los mismos terrenos donde se encuentra la bodega.

**Superficie:** 16 hectáreas.

**Edad:** Más de 70 años.

**Suelo:** Calizo-arcilloso.

**Clima:** Continental-mediterráneo.

### Vendimia

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kilogramos cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a bodega. Una vez allí, se depositan en cámaras frigoríficas durante 3 días a -10°C

### Vinificación

Se selecciona caja a caja y se despalilla para posteriormente encubarse en barricas de roble americano nuevos de 400 litros abiertas. Se introduce una placa de acero inoxidable refrigerada por agua a cada barrica para poder macerar en frío a 8°C durante 4 días. Diariamente se hunde el sombrero, barrica por barrica, de forma manual y una vez iniciada la fermentación se dejan de usar las placas refrigeradas para que la propia barrica pueda llegar como máximo a 26°C. Pasados 15 días se descuba y se pasa la uva a la prensa neumática para realizar un ligero prensado.

**Envejecimiento.** 10 meses en barricas nuevas de roble francés Allier.

### CATA

**Vista:** Rojo intenso con reflejos violáceos y fondo ligeramente teja.

**Nariz:** Compleja, combinando aromas de fruta madura sobre un fondo tostado balsámico.

**Boca:** Lleno, graso, con buen paso en boca que combina el equilibrio de sus taninos elegantes con el buen paso de la fruta y un final con recuerdos al ligero tostado de la madera y una buena acidez.

## FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: 1er. VINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

---

VINO: BOBOS BODEGA: FINCA CASA LA BORRACHA D.O.C.: UTIEL - REQUENA

UVA: 100% BOBAL

AÑADA: 2015

GRADOS: 13,5% vol

---

FASES DE CATA

APRECIACIÓN

COMENTARIOS

### VISTA

ASPECTO: MUY BIEN

LIMPIDEZ: BRILLANTE

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN

MATICES: ROJO CEREZA. RUBÍ. LÁGRIMA DENSA

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ **Primarios:** INTENSO FRUTAL; CIRUELA, PICOTA, ROJAS,

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA, QUE PIERDE RÁPIDO

FINURA O ELEGANCIA: BUENA

MATICES AROMÁTICOS: **Terciarios:** MADERA PCO TOSTADA, ESPECIAS, NUEZ MOSCADA PIMIENTA. Serie Balsámica: EUCALIPTO. HERBÁCEOS. TODO SUTIL.

NOTA NARIZ: 20 / 30

### BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: EXCELENTE

INTENSIDAD: MUY BUENA

FRANQUEZA: EXCELENTE

CALIDAD: EXCELENTE

PERSISTENCIA: EXCELENTE

TANINOS: ATERCIOPELADOS

ACIDEZ/AMARGOR: MUCHO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: Textura: Carnoso. Intensa acidez. Ligero amargor. Cuerpo amplio con sostenida duración. Los taninos más verdes de lo que aparecen, ocultos por la acidez. Fácil de beber, fresco y goloso

NOTA BOCA: 51,5 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: BUENOS. MUY BUENO

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

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 80 / 100



**Rías Baixas** es una de las cinco denominaciones de origen de vino existentes en Galicia (España). Se creó en 1980 como denominación específica y en 1988 fue reconocida como denominación de origen.

Los viñedos ocupan una superficie de alrededor de 2.700 hectáreas, que pertenecen a 180 bodegas. Esta denominación es la mayor productora gallega, ya que 55 de sus bodegas producen más de 25.000 litros y unas veinte superan los 75.000. La producción total supera los 10 millones de litros.

Se divide en cinco subzonas: Valle de Salnés, Condado de Tea, El Rosal, Sotomayor y Ribera del Ulla. La uva albariño es su producción monovarietal de más éxito. La producción es de baja graduación, de vino blanco y sin crianza, y se exporta cada a mercados como los de Alemania, Estados Unidos, Reino Unido, Francia, Suiza, Japón y Suecia, aparte del resto de España.

Originaria de climas húmedos y con poca insolación, se especulaba con que la uva Albariño (la más utilizada en la producción de esta DO) fuese importada desde la cuenca del Rin por monjes del Monasterio de Armenteira pertenecientes a la Orden del Císter en el siglo XII. Esa teoría ha sido prácticamente descartada, e incluso hubo quien opinara dada la cantidad de clones distintos que había de la variedad albariña que el camino de las cepas fuera al contrario, de Galicia a Alemania. Hoy en día exámenes genéticos descartan cualquiera de las dos teorías.



Las vides se plantan sobre pérgolas de granito llamadas parrales con el objetivo de protegerlas de la humedad y ofrecer mayor superficie de la planta a la insolación.



La "Denominación de Origen Rías Baixas" se extiende por un conjunto de zonas de Galicia que tienen una serie de condiciones físicas comunes que identifican y originan las características de sus vinos. Se trata de tierras bajas, con altitud generalmente inferior a 300 m., próximas al mar y asociadas a los tramos inferiores de los cursos fluviales, lo que condiciona formalmente las características climáticas de influencia atlántica que se manifiesta en temperaturas suaves y precipitaciones elevadas y bien repartidas, con un descenso hídrico en los meses de verano.

Por sus características, estos vinos armonizan a la perfección con el pescado, con los sabores yodados de los mariscos y con las últimas creaciones de la cocina del mar. Son vinos de todas horas, ideales para ser paladeados sorbo a sorbo en los momentos alborzados del aperitivo o bien formando parte de la más refinada liturgia gastronómica.

**CLIMA.** Próxima al límite del cultivo de la vid, la Denominación de Origen Rías Baixas está plenamente integrada en la gran región Atlántica cuya divisoria es el trazo de Wagner (Wagner P., 1976). Los vinos de la Denominación son, pues, vinos atlánticos.

En Invierno, las borrascas atlánticas del Oeste y del Sudoeste, con sus frentes cálidos, de aire frecuentemente tropical, traen fuertes precipitaciones y son las determinantes de unas temperaturas suaves y hasta cálidas, con diferencias día-noche muy poco marcadas. Las borrascas del Norte y Noroeste, menos frecuentes, alcanzan la zona ya debilitadas, aportando pocas lluvias. Solamente las invasiones de aire frío del Ártico, o los períodos en que los anticiclones desvían hacia el norte los frentes borrascosos, pueden provocar un descenso de las temperaturas nocturnas suficiente como para que se produzcan heladas

Una idea de la suavidad del invierno nos la proporciona la temperatura media de Enero, el mes más frío del año, que oscila entre los 10 grados de A Guarda y los 9 grados de Frieira. En cuanto a las precipitaciones, la estación es verdaderamente muy lluviosa: 600 mm de los 1.600 mm de media anuales se recogen en invierno.

La Primavera es precoz y lluviosa. Los peligros de origen climático en esta estación son los daños de heladas y el corrimiento de flor. Los riesgos de heladas son nulos en el litoral y van creciendo a medida que nos desplazamos hacia el interior. Los daños por helada están muy condicionados por la orografía muy irregular propia de la D.O. Rías Baixas.

El anticiclón de las Azores se instala sobre el Atlántico occidental a principios de Verano, impidiendo el paso de las perturbaciones, que a lo sumo se deslizan por el borde norte de Galicia.

Las precipitaciones son poco frecuentes y poco abundantes y las temperaturas se mantienen suaves gracias al aire fresco, las tormentas de verano son raras y es bajo el riesgo de granizo. En esta estación se produce una importante sequía edáfica favorecida por el descenso de las precipitaciones, aumento de la temperatura y por unos suelos arenosos que facilitan la infiltración. Retirado el anticiclón, en Otoño las borrascas penetran una tras otra, en una estación de nuevo muy lluviosa.



## AÑADAS

AÑO	CALIF.								
1988	MB	1994	B	2000	B	2006	E	2012	MB
1989	E	1995	MB	2001	B	2007	E	2013	MB
1990	MB	1996	MB	2002	B	2008	B	2014	B
1991	B	1997	MB	2003	MB	2009	MB	2016	MB
1992	B	1998	B	2004	E	2010	MB	2016	E
1993	B	1999	B	2005	E	2011	MB		

## **Adegas Castrobrey**

Adegas Castrobrey basa su esfuerzo en dotarse de las más avanzadas tecnologías del sector y en la recuperación de viejas viñas, con una búsqueda de un proceso de equilibrio con la naturaleza, tanto en la regeneración de la misma, como en el reciclaje. Desde la poda y cuidado de las viñas, hasta el proceso final de vendimia y vinificación.

El sistema de viñas es mediante emparrado y a una altura de 2.20m, evitando así el contacto de la uva, con la humedad y consiguiendo una mejor respiración y que reciba la mayor cantidad de sol posible. Durante la vendimia realizan una selección y recogida manual de cada racimo (a finales de septiembre o principios de octubre). Cada parcela se recoge independientemente, iniciando el proceso de vinificación dentro de las ocho horas siguientes a su recolección. En sus viñedos crían el Albariño, Godello, Torrontés, Treixadura, y Mencía.

### **Historia:**

Amparada en la D.O. Rias Baixas, dentro de la Subzona del Ulla, con una capacidad de producción aproximada de 150.000 litros.

Sus ventas dentro del territorio nacional del 75% de la producción, y exporta alrededor del 25%, a EEUU, Suiza, Suecia, Holanda, Bélgica, Mexico, Polonia, Dinamarca, Finlandia, Alemania, Irlanda, Gran Bretaña, y Japón.

Bodega familiar fundada en 1985, ubicada en el valle del río Ulla (Pontevedra-Galicia). Es un "valle térmico", los suelos son derivados de substratos graníticos y con clima suave atlántico; enclavada a 100 metros sobre el nivel del mar. Es una auténtica viticultura del granito, donde las condiciones para la viña de uva albariño, tanto edafológicas, como climatológicas, son inmejorables. Actualmente posee en propiedad 12ha de viñedo.

La filosofía de Adegas Castro Brey es una clara apuesta por la calidad, basada en la combinación de la producción artesanal y las técnicas más avanzadas de criomaceración y de fermentación controlada en acero inoxidable. Aunque, fundamentalmente su éxito se debe a un gran equipo humano. En las viñas, donde Lourdes Pérez Castro, con Elvira, Cruz y José, cuidan y miman cada día las cepas; Moncho y José en la Bodega, cuidando cada detalle de la vinificación con el asesoramiento de la enóloga Cristina Mantilla, y todo ello supervisado por la gerente Lourdes Castro, acompañada en la andadura final de los vinos, desde su salida de la bodega, por Ramón Blanco, el director comercial, y Ana Amosa, responsable del mercado exterior. Todo supone un importante trabajo, en el que cada parte aporta su granito de arena a este proyecto de más de 25 años. Con Ramón Blanco hemos hablado de su "Sin Palabras" y de los "Nice to meet you", una concepción vanguardista al servicio de un vino que es todo expresividad.

### **¿Cómo se ha llegado a un proyecto tan innovador como Adegas Castro Brey manteniendo los lazos con el pasado?**

Creo que lo llevamos muy bien porque tenemos la suerte de que la bisabuela es una persona muy moderna, que emigró, que estuvo en otros países, con una mentalidad muy adelantada a su tiempo, muy receptiva a cualquier tipo de cambio. Por otra parte, creo que hemos demostrado mucho cariño a esta tierra, a esta zona de Camanzo y hemos conseguido sacar adelante un proyecto que yo creo que es muy diferente. Ella está muy orgullosa de lo que hemos conseguido y eso nos facilitó mucho las cosas. Este año, además, ya nos dejó totalmente la vía libre a mi mujer y a mí con lo que podemos decir que esta añada 2015 ya es enteramente nuestra. No obstante, la bisabuela sigue aportando sus opiniones y su experiencia, que es muy válida porque todos esos años trabajando la viña le dan un conocimiento que siempre es bien recibido.

### **¿Por qué “Sin Palabras”?**

La imagen del vino es esa máquina de escribir Underwood, con la que se hicieron las primeras facturas, que siempre ha sido un símbolo muy especial para nosotros. Estuvimos casi 7 años para poder entrar en la D.O. Rías Baixas, en aquel momento les extrañaba que en Camanzo, en Vila de Cruces, hubiese Albariño. Cuando empezamos a hablar de nuestro vino, decíamos que era un Albariño que dejaba a la gente sin palabras. Creo que el gran acierto de ese nombre es que nadie se olvida, lo mismo que del “Nice to meet you”. Por defecto profesional, aunque sabía que lo más importante que teníamos estaba en la viña con muchas de nuestras cepas de más de 50 años, también tenía claro que lo visual es lo primero que llama la atención. Yo creo que todos estamos de acuerdo en que si compras algo y no te gusta, no lo vuelves a comprar, pero visualmente en este mundo del vino en el que hay una oferta tremenda, que compren el mío me parece un milagro absoluto, con lo que se hace necesario destacar un poco al principio para conseguir que elijan el tuyo.

### **Usted es arquitecto, ¿tenía alguna experiencia previa en el mundo del vino?**

Ninguna, sabía un poco de sidra, porque soy asturiano, pero nada más. Puedo confesar que hasta que empecé la carrera apenas bebía vino, era más de zumos. Cuando conocí a mi mujer y me enseñó este sitio, del que también me enamoré, lo que hice fue formarme. Recientemente hice el Curso Superior de Sumiller en el Instituto Galego do Viño y lo que intento es aprender cada día, estoy estudiando más ahora que cuando estaba haciendo la carrera de Arquitectura, este es un mundo complejo.

### **¿Cuándo vinieron los licores?**

Los licores llegaron después del “Sin Palabras” porque lo que quería era cerrar el ciclo. Al principio mandábamos el bagazo para destilarlo en otras empresas, pero a mí me gustaba la idea de empezar desde la viña hasta el último fruto, que era ese bagazo, y rematarlo con lo que era el aguardiente. De esta forma, el bagazo del “Sin Palabras” es el que se emplea en el “Bocabajo”. Al final, hicimos nuestra destilería y somos Denominación Específica de Orujo de Galicia. Desde mi punto de vista hay tres destilados en el mundo: el Tsipouro griego, la grappa italiana y el orujo de Galicia, y creo que nosotros no nos damos el valor que realmente tenemos. Desde el primer momento me impuse el reto de no entrar en el precio, simplemente quería buscar la máxima calidad posible. Para ello apostamos por una elaboración totalmente artesanal, con nuestros alambiques y recuperando esa tradición que tenía la abuela porque en esta zona hay mucho “aguardenteiro”. El Ulla si tiene fama por algo es que de aquí salen los mejores aguardientes de Galicia y ese era un poco el reto que me planteé. Todo esto se juntó con que estaba un poco cansado de que en otras zonas de España se quejaran del escaso diseño del aguardiente, así que quería hacer algo diferente, algo bueno por dentro y atractivo por fuera. Así nació “Bocabajo”.

### **Están vendiendo una gran parte de su producción en el mercado internacional, ¿a qué países han llegado sus vinos?**

Ahora mismo estamos en 16 países, a donde se va más del 30% de nuestra producción, una cifra que cada año va en aumento. Estamos en Vietnam, Costa Rica, Brasil, México, Estados Unidos (Nueva York, Carolina del Norte, California, Texas), también en Gran Bretaña, Irlanda, Suecia, Finlandia, Dinamarca y Holanda, entre otros. Por suerte nos va muy bien y ese trabajo que empezamos en 2002 en el mercado exterior va dando sus frutos. Japón, Estados Unidos, Costa Rica y Gran Bretaña son sin lugar a dudas los mercados más interesantes. Cuando nació el “Sin Palabras” ya vino con un pan debajo del brazo puesto que la primera añada y parte de la segunda nos la llevó British Airways y eso nos abrió mucho el mercado anglosajón.



## SIN PALABRAS EDICIÓN ESPECIAL 2010

*Cuando los descriptores aromáticos de un vino son: membrillo, piña, tiza,... es posible que te sorprenda, pero lo que buscan con este albariño con una particular crianza, es dejarte: **SIN PALABRAS**. Al vino obtenido en el año 2010 se le han ido añadiendo las **lías finas del albariño del año**, y se realizaba un battonage semanal durante dos meses. Así este vino es de la añada del 2010, pero tiene un poquito de la 2011, 2012, 2013, 2014 y 2015. Y se nota en su madurez.*

**La bodega:** Adegas Castrobrey

**Marca:** Sin Palabras Ed. Especial

**Tipo de vino:** Blanco monovarietal con crianza

**D.O.** Rias Baixas (Subzona del Ulla)

**Zona:** Camanzo. Vila de Cruces. Pontevedra. Galicia. España

**Variedad:** 100% Albariño (cepas de más de 50 años)

**Viñedo:** 8 ha en Fornotilleiro / orientación Sureste

**Suelos:** (franco arcilloso de roca granítica, ricos en hierro y cuarzo).

**Añada:** 2010. Año cálido y seco. Verano poco lluvioso y con temperaturas moderadas al principio y altas hasta la época de vendimia. Esto supuso acumulación de azúcar y baja acidez.

**Vendimia:** Manual

**Elaboración:** Selección manual de racimos en vendimia. Despalillado. Criomaceración (8h a 8°C). Prensado 2 atm. Fermentación controlada en acero inox con crianza sobre lías.

**Vinificación:** Muy curiosa. Fermentación a temperatura controlada en cuba de acero inoxidable. El vino permanece en depósito.

**Graduación:** 13% vol.

**Tiempo crianza:** Sobre lías durante 5 años en acero inoxidable. Embotellado en septiembre 2015.

**Tipo de botella:** Bordelesa Autor 75cl

**Producción:** 4.000 botellas

**Vista:** Amarillo oro, limpio y brillante.

**Nariz:** Aroma muy expresivo, a especias dulces, roble cremoso, hierbas de tocador, con notas amieladas y expresión frutal.

**Boca:** En boca es graso, retronasal ahumado, sabroso, fresco, buena acidez y muy equilibrado y con paso elegante.

*“Existen diferentes formas de escribir la misma historia, la nuestra te dejará  
SiNPalaBRAS”*

## FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: 2º.- VINO

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

---

VINO: Sin Palabras Ed. Especial BODEGA: Adegas Castrobrey D.O.C.: Rías Baixas

UVA: ALBARIÑO 100%

AÑADA: 2010

GRADOS: 13% vol

---

### FASES DE CATA

### APRECIACIÓN

### COMENTARIOS

#### VISTA

ASPECTO: EXCELENTE

LIMPIDEZ: LIMPIO. RIBETE TRANSPARENTE

INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN

MATICES: DORADO

NOTA VISTA: 9,2 / 10

#### NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: NORMAL

FINURA O ELEGANCIA: EXCELENTE

MATICES AROMÁTICOS: FRUTAS FRESCAS: PLÁTANO. ALBARICOQUE. MELOCOTÓN. UN TOQUE FINAL DULCE – MOSCATEL.

NOTA NARIZ: 25 / 30

#### BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE

INTENSIDAD: MUY BUENA

FRANQUEZA: BUENA

CALIDAD: MUY BUENA

PERSISTENCIA: EXCELNTE

TANINOS: VERDES. MUY SUTILES, PEGADOS EN LAS ENCÍAS

ACIDEZ/AMARGOR: NORMAL EQUILIBRADA CON EL ALCOHOL

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: ACIDEZ AL FINAL – POCO. EN BOCA DESAPARECE LA FRUTA Y SALE MINERAL. ALTA COMPLEJIDAD EN BOCA.

NOTA BOCA: 47 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: BUENO

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

EQUILIBRADO – FRESCO Y CON BUEN PUNTO DE ACIDEZ – TRANSMITE MÁS EN NARIZ QUE EN BOCA

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 81,2 / 100



**RIBERA DEL GUADIANA**  
Denominación de Origen



**Ribera del Guadiana** es una denominación de origen de vinos de Extremadura. Fue reconocida en 1999, cuando el de Agricultura Pesca y Alimentación (MAPA) ratificó el reglamento de de su Consejo Regulador.

Esta andadura comienza cuando la Comisión Interprofesional "Vino de la Tierra" recibe la aprobación de su Reglamento en la Orden de 12 de diciembre de 1990, por parte de la Consejería de Agricultura y Comercio. El siguiente paso fue el reconocimiento de la DO Ribera del Guadiana con el nombramiento de Consejo Regulador Provisional en agosto de 1996. Posteriormente, y como preámbulo de la esperada Ratificación, la Orden 17/03/97 de la Junta de Extremadura aprobaba el Reglamento.

De esta forma, con la DO Ribera del Guadiana, se reconocía la labor bien hecha y la vocación natural de la tierra extremeña. En la actualidad Extremadura está inmersa en el desarrollo de los planes de reestructuración y reconversión de viñedo ha dirigido hacia variedades tintas, que deberán ser, como mínimo, el 80% del total de los proyectos que se presenten.

Paralelo a la reestructuración del viñedo las bodegas han realizado una importante adaptación tecnológica acorde con a los principios de la enología moderna que ha supuesto un enorme esfuerzo inversor.



Recordar la antigua viticultura de Extremadura es rememorar a sus primitivos habitantes, los pueblos celtas y lusitanos, pero sin duda fue la civilización romana la que hizo prácticamente nacer y prosperar la viticultura en su ámbito general. La gran población que albergaba Emérita Augusta y la gran población flotante que llegaba y discurría por las calzadas romanas que la unían con el resto de la península, daban lugar a un florecimiento y auge del consumo.

Los vestigios arqueológicos más antiguos relacionados con el vino en Extremadura son la kylix de Medellín, fechada hacia el 550 a. de C., que presupone el uso del vino en los banquetes funerarios. Entre otros hay un importante testimonio gráfico relacionado con el vino en Extremadura, y fechado en el siglo III, nos referimos el mosaico de Augusta Emérita, hallado en la Casa del Anfiteatro, y en cuya parte central tres personas pisan uva entre zarcillos de vid.

En 1186, el Rey Alfonso VIII fundó la ciudad de Plasencia y la dotó de una serie de privilegios contenidos en el Fuero de Plasencia (siglo XIII). De un total de 700 artículos, algo más de 30 giran en torno al vino, lo que pone de manifiesto la importancia económica del cultivo de la vid en la zona.

El Monasterio de Santa María de Guadalupe fue un modelo de rigurosidad en la obtención de sus vinos. En documentos encontrados en el Monasterio de Guadalupe se relatan todos los utensilios utilizados en la vendimia primero y en la bodega después, así como el cuidado que estos útiles requerían

Luis de Toro escribe en 1573 un manuscrito sobre los vinos extremeños que conoció el emperador Carlos V en Yuste, en el que se dice:

*"Porque además de las variadas especies de uvas de las que algunas son ciertamente exquisitas, además de la abundancia de higos muy dulces...gozamos, como tengo dicho, de múltiples géneros de cerezas de un gusto y tamaño extraordinarios, rojas negras y de un color intermedio parecido al vino."*

La expansión del viñedo Extremeño es relativamente importante desde principios del siglo XVII, proceso favorecido por el aumento de la demanda y consiguientemente del precio del vino.

Durante la segunda mitad del siglo XIX la viticultura va a verse afectada por una serie de problemas de tipo parasitario, que va a producir importantes cambios en las técnicas de cultivo. Oidio (1845), filoxera (1868) y mildiu (1878), enfermedades todas ellas procedentes de América produjeron una profunda crisis en la viticultura.

Concluido el conflicto civil, en 1.939, con esfuerzo y entusiasmo los viticultores emprendieron las replantaciones. Superados los difíciles años posteriores, la viticultura extremeña se encaminó de forma significativa hacia las nuevas tendencias de consumo. Posteriormente se viene afianzando una coyuntura favorable, los productores bien informados acerca de las realidades económicas, orientan sus cultivos e industrias, con criterios selectivos, abordando todas las posibilidades de la viticultura y la enología modernas.



La denominación de origen **Ribera del Guadiana** comprende la producción de vinos de seis zonas, repartidas por todo el territorio extremeño, con su sede en Almendralejo, en Badajoz. Las zonas son las de Tierra de Barros, Cañamero, Matanegra, Montánchez, Ribera Alta del Guadiana y Ribera Baja del Guadiana.

Las zonas de la DO Ribera del Guadiana cuentan con características particulares y diferenciadas en cuanto a los tipos de suelo y las variedades cultivadas de forma mayoritaria en sus viñedos.

El total de los viñedos de la **Ribera del Guadiana** cubre un total de unas 7.000 hectáreas, con unas densidades de plantación que fluctúan entre las 1.000 y 4.000 cepas por hectárea. Las producciones máximas permitidas alcanzan los 12.000 kilogramos por hectárea para las cepas blancas y los 10.000 para los tintos.



## **Boletines Seguimiento Maduración de la Uva 2017.**

Los boletines con los resultados publicado por la Denominación de Origen Ribera del Guadiana, que incluye además la cata de uvas, especifica el término municipal y el paraje en que ha sido tomada cada una de las muestras, dato que sumado al de variedad, sistema de conducción (vaso o espaldera) y sistema de cultivo (secano o riego) del viñedo "testigo" permite al viticultor establecer una comparación con sus propios viñedos en función de su localización y características.

Ribera de Guadiana confirma la caída del 50% de la vendimia "Debido principalmente a las condiciones meteorológicas, con precipitaciones un 35 por ciento inferiores y elevadas temperaturas".

La Denominación de Origen Ribera del Guadiana ha confirmado una reducción de hasta el 50 por ciento de la vendimia con respecto al año pasado, "debido principalmente a las condiciones meteorológicas, con precipitaciones un 35 por ciento inferiores y elevadas temperaturas".

Estas circunstancias han provocado el adelanto de la vendimia de 15 días en comparación con las fechas habituales en temporadas anteriores.

Las primeras estimaciones realizadas por los Servicios Técnicos de la D.O. Ribera del Guadiana pronosticaban una reducción de entre el 20 y el 30 por ciento de la producción.

En esta línea, desde la D.O. Ribera del Guadiana y sus Servicios Técnicos, en base a los estudios realizados sobre el terreno, se ha certificado que "no" hay incidencia reseñable de plagas y enfermedades.

Sí que han destacado, sin embargo, que algunos de los viñedos muestreados presentan "gran estrés hídrico, con pérdida de hojas basales y en algunos casos con bayas muy blandas debido a la deshidratación de la uva".

Por otra parte, añade que el fin de la vendimia sí ha acarreado "buenas noticias", y es que se ha certificado la "excelente calidad" en las variedades tintas, con buenos parámetros en valores como azúcares, acidez y pH, así como índice elevado de polifenoles, antocianos e intensidad colorante.

Los viñedos de variedades tintas tienen "elevados" valores de azúcares y presentan adecuados valores de la acidez total y del pH, tal y como ha informado la D.O. Ribera del Guadiana.

También ofrecen "buenos" valores de los parámetros correspondientes a la madurez fenólica, con "altos" valores del índice de polifenoles totales, de antocianos "fácilmente" extraíbles y de intensidad colorante.

Con este dato, y según sostiene el gerente de la D.O. Ribera del Guadiana, Francisco Javier López, "el Consejo Regulador anticipa una excelente vendimia en cuanto a la calidad de las uvas".

Sobre las variedades blancas, "se ha generalizado la vendimia, con perspectivas de una reducción de producción, si bien no tan elevada como la presentada por las variedades tintas".



Pago los Balancines es un proyecto vinícola creado en 2006 en Oliva de Mérida (Badajoz) por Pedro Mercado, actual propietario y enólogo de la casa

Pedro no tenía antecedentes familiares en el mundo del vino cuando comenzó a formarse técnicamente como enólogo en 1994. De hecho, su primera formación universitaria fue en arquitectura y posteriormente desarrolló su carrera profesional en ámbitos diversos, siempre con la ilusión de convertir su vocación viticultora en su forma de vida definitiva.

Cuando llegó el momento de dar ese paso, estudió a fondo distintas regiones vitícolas españolas, y tras un par de años de búsqueda, se decidió a apostar por Extremadura, una zona vinculada al vino desde hace más de 2000 años y que, sin embargo, no tenía grandes bodegas de prestigio. La curiosidad le hizo estudiar este fenómeno y llegó a la conclusión de que estaba ante una región con un enorme potencial vinícola que no estaba siendo suficientemente explotado.

Con el objetivo de sacar a relucir sus singularidades y hacer vinos de calidad con una personalidad identificable, Pedro y Eva (su mujer) se decidieron a finales de 2005 a comprar una finca en el Paraje los Balancines, en el municipio de Oliva de Mérida. Allí encontraron viñedos viejos con uvas de una excepcional calidad.

La fortuna acompañó al proyecto desde el principio y los reconocimientos no tardaron en llegar. La unión de estos factores, les ha permitido que en tan sólo 10 años de historia, la bodega se haya consolidado como referente de calidad en la región e incluso que sus vinos estén considerados entre los mejores del mundo por su buena relación calidad/precio.

Por fin, en 2014, Pedro y Eva sintieron que era el momento de construir unas nuevas instalaciones a la altura del proyecto. Su doble formación, en arquitectura y enología, unida al profundo conocimiento del lugar, les permitió diseñar cada rincón a la medida de la viña que da sentido a todo.

Actualmente, Pago los Balancines posee 50 hectáreas de viñedo propio de entre 10 y 40 años con uvas como la Garnacha tintorera, la Tinta Roriz (Tempranillo), la Syrah, la Cabernet sauvignon, la Graciano, la Petit verdot o la Bruñal.



## HARAGÁN 2014

*Haragán es el particular homenaje de esta bodega al perro con el que empezó su trabajo de **recuperación de la raza mastín español** en Extremadura, donde habitó durante 4.000 años. Este vino refleja la potencia y singularidad de un viñedo viejo de **Tinta Roriz** (la Tempranillo portuguesa), donde soplan vientos atlánticos desde Portugal. A esta uva se le ha añadido la variedad emblemática de Pago los Balancines, **Garnacha Tintorera**. Un tinto de excepcional equilibrio y textura.*

Color cereza muy oscuro con borde granate de capa media-alta. Aromas de buena intensidad donde destacan sobre todas las frutas, con mucha madurez y expresividad, exquisita y portentosa demostración en la nariz, flores, herbáceos, finos tostados y leves toques minerales. Excelente la nariz sobre todo por la fruta.

En boca es sabroso y vuelve a ser frutal, el paso con mucho equilibrio y personalidad, redondeado y expresivo, los taninos nobles pero vivos, el retronasal magnífico con muchos aromas de la nariz (la fruta sobre todo), estructurado y con gran acidez que no molesta en absoluto, el final es largo y con bastante persistencia.

**Bodega:** Bodega Pago Los Balancines

**Marca:** Haragán

**Grado:** 14°C vol.

**Producción:** 10.000 botellas

**Varietalidad:** 50% Tinta Roriz, (Tempranillo portuguesa) 50% Garnacha tintorera

**Descripción:** Viñedo en una ladera con orientación este, protegido de las horas más duras del sol.

**Suelo:** Areno arcilloso con bolos calcáreos en sus capas superficiales y calcáreo en el subsuelo, muy pedregoso y difícil de trabajar.

**Clima:** Mediterráneo con influencia atlántica. La finca donde se ubica el viñedo cuenta con un microclima especial donde soplan vientos atlánticos.

### **Vendimia:**

Manual nocturna en cajas. Cámara de frío 24 horas. Mesa de selección.

### **Vinificación:**

Despalillado. Encubado sin estrujar. Levaduras seleccionadas. Remostados manuales diarios durante la fermentación. Descube en frío. Maloláctica en barrica. 15 meses en barricas de roble francés de segundo uso. Sin trasiego.

### **Envejecimiento:**

Fermentación maloláctica en barrica. Crianza de 15 meses en roble francés de segundo uso. Sin trasiego.

### **CATA**

**Vista:** Color cereza brillante y capa profunda.

**Nariz:** Aromas a fruta negra, monte bajo mediterráneo, jaras y retamas. Pimienta, eucaliptos y grafito. Punta de lápiz.

**Boca:** Boca redonda, opulenta, compleja y horizontal, con largo postgusto.

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: 3er.- VINO**

**HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO: HARAGAN BODEGA: PAGO LOS BALANCINES D.O.C.: RIBERA DEL GUADIANA**

**UVA: TINTA RORIZ GARNACHA TINTORERA AÑADA: 2014 GRADOS: 14% vol.**

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO: BUENO**

**LIMPIDEZ: LIMPIO. BRILLANTE**

**INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN. BONITO COLOR**

**MATICES: RUBÍ**

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA: POCA**

**FINURA O ELEGANCIA: NORMAL. BUENA**

**MATICES AROMÁTICOS: MINERALES**

**NOTA NARIZ: 20 / 30**

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: NORMAL**

**INTENSIDAD: NORMAL**

**FRANQUEZA: NORMAL**

**CALIDAD: NORMAL**

**PERSISTENCIA: NORMAL**

**TANINOS: ASTRINGENTES**

**ACIDEZ/AMARGOR: POCO**

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: UNTUOSO. GLICÉRICO. LÁGRIMA DENSA. MUCHO ALCOHOL EN BOCA**

**NOTA BOCA: 30 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:**

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

Vino mediocre, poco equilibrado, con un exceso de alcohol, que tapa y cierra el vino para poder apreciarlo

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 58 / 100**



Situada en el municipio de Oliva de Mérida (Badajoz), en el páramo de **Pago los Balancines** con una altitud de unos 400 metros de altitud, se está convirtiendo en una de las bodegas de moda en Extremadura, dónde realizan sus vinos a partir de las uvas Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Garnacha, Bruñal, Tempranillo, Petit Verdot y Graciano.

La bodega **Pago los Balancines** se fundó en 2006 con el objetivo de elaborar en la tierra de Extremadura **vinos** diferentes, modernos, de calidad, vinos que se conozcan a nivel mundial y que poco a poco se están haciendo un hueco en el panorama vitivinícola de España y de Europa, conquistando mercados tan difíciles como el mercado anglosajón.

La filosofía de la bodega de **Pago los Balancines** se centra en el compromiso de ofrecer sus **vinos** a una relación calidad-precio justa, unido a un gran nivel con el compromiso de mantener su entorno natural, de un gran valor ecológico, alterando lo menos posible el entorno y manteniendo una enología de honestidad.

Las líneas de **vinos** que se elaboran en **Pago los Balancines**, son muy interesantes, todos ellos rodeados de una historia propia en cada nombre y cada botella de **vino**.

La primera gama de **vinos** con la que comenzamos a conocer esta bodega, llegó de la mano de la gama de vinos de **Crash Wines**, dónde nos sorprendió la gran presencia de fruta, la explosión de sabor y su ligero paso por barrica de 4 meses en depósitos de cemento, esto unido a su diseño de etiquetas de cómic.

La sorpresa siguió cuando comprobamos que también disponen de **vino** blanco y rosado, Crash White y Crash Pink, todos ellos con una imagen de botella muy atractivo y llamativo visualmente. Las etiquetas de **Crash Wines**, son del estilo Pop Art en versión cómic, que Roy Lichtenstein creó en los años 60 y que el ilustrador Álvaro Ortega ha tenido la oportunidad de transmitir en las botellas de **vino Crash Wines**.

Siguiendo con los **vinos** de **Pago los Balancines**, nos encontramos los **vinos** con crianza en barricas de roble francés, Huno con 12 meses de crianza y una producción de 50.000 botellas y **Matanegra**, con 18 meses de crianza y una producción de 42.000 botellas, dos de los auténticos vinos que expresan el valor de la bodega **Pago los Balancines**.

Para la gama de vinos blancos, la bodega **Pago los Balancines** decidió crear un Chardonnay 100%, con una fermentación en barricas nuevas de roble francés y elaborado con el mosto obtenido tras un prensado suave de las uvas, se ha criado sobre sus lías durante 6-8 meses. Con una producción de 6.000 botellas, es para algunos expertos y consumidores, el mejor **vino blanco** de Extremadura.

## LOS BALANCINES MATANEGRA 2012



*Procedentes de viñedos ubicados entre la falda de dos sierras y con una orientación más fresca de lo que suele ser habitual en Extremadura, **este tinto se presenta intenso**, repleto de sensaciones que nos conquista por su deliciosa fruta negra, cacao, tostados y un toque de mineralidad. Cuenta además con una buena potencia, volumen y estructura, condiciones que lo convierten en un grande con larga vida.*

**Bodega** Pago Los Balancines

**Marca** Los Balancines Matanegra

**Grado** 14,5% vol.

**Producción** 30.000 botellas

**Variedad** 34% Cabernet Sauvignon, 33% Garnacha tintorera, 33% Tempranillo

**Nombre** Pago Los Balancines

**Superficie** 80 hectáreas

**Edad** La edad media de de los viñedos esrá entre los 25 y 30 años. La Cabernet Sauvignos tiene 20 años, la Garnacha tintorera 50 y la Tempranillo unos 25

**Suelo** Destaca por su gran cantidad de piedra disgregada y por su componente calcáreo en profundidad, lo que aporta cierta mineralidad a los vinos.

**Clima** Por estar situado entre dos sierras, el viñedo recibe influencia atlántica y mediterránea.

### **Vendimia**

Selección de los racimos y vendimia nocturna, a mano y en cajas de reducido tamaño.

### **Vinificación**

Cada uva va a un depósito distinto, cada parcela, cada trocito de viña, se elaboran por separado. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de cemento con remostados manuales, de forma artesanal. Se prolongan las maceraciones, siendo cuidadosos con las temperaturas para que de esa combinación nazca la singularidad de Matanegra. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés.

### **Envejecimiento**

Crianza de 18 meses en roble francés.

### **CATA**

**Vista:** Color cereza picota con borde granate.

**Nariz:** En nariz destaca por su mineralidad y carácter. Fruta madura negra, especiada, roble cremoso y notas de galleta y barquillo tostado.

**Boca:** En boca es potente, sabroso, de taninos maduros, con buena estructura y muy persistente.

*"Amplio, poderoso, denso. Madurez suficiente, calidad total. Para beber y no dejar de hacerlo."*

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO: 4º.- VINO**

**HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO: MATANEGRA BODEGA: PAGO LOS BALANCINES D.O.C.: RIBERA DEL GUADIANA**

**UVA: Cabernet Sauvignon, Garnacha tintorera, Tempranillo AÑADA: 2012 GRADOS: 14,5% vol**

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO: MUY BIEN**

**LIMPIDEZ: LIMPIO**

**INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN**

**MATICES: PÚRPURA. ROJO CEREZA OSCURA**

**NOTA VISTA: 8 / 10**

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA: NORMAL**

**FINURA O ELEGANCIA: BUENA**

**MATICES AROMÁTICOS: TOSTADOS. AZUFRE. CUERO**

**NOTA NARIZ: 18 / 30**

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: NORMAL**

**INTENSIDAD: NORMAL**

**FRANQUEZA: NORMAL**

**CALIDAD: NORMAL**

**PERSISTENCIA: NORMAL**

**TANINOS: ASTRINGENTES**

**ACIDEZ/AMARGOR: NORMAL**

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:**

Equilibrado, pero no destaca en su complejidad

**NOTA BOCA: 35 / 60**

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:**

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

Se ha catado después de un vino potente y pensamos que eso ha limitado nuestra valoración. Es un vino bueno, pero no un gran vino

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 61 / 100**

**VARIETADES DE UVA EN LAS CATAS DE LOS DIFERENTES VINOS DE LAS BODEGAS DE:**

**D. O. DENOMINACIONES DE ORIGEN:**

**RÍAS BAIXAS – UTIEL REQUENA – RIBERA DEL GUADIANA**



*ALBARIÑO (RÍAS BAIXAS)*



*BOBAL (UTIEL REQUENA)*



*CABERNET SAUVIGNON (RIBERA DEL GUADIANA)*



*GARNACHA TINTORERA (RIBERA DEL GUADIANA)*



*TEMPRANILLO (RIBERA DEL GUADIANA)*



*TINTA RORIZ Tempranillo portuguesa (R. Guadiana)*

## *MENÚ JUANITO KOJUA*



*RAVIOLI RELLENO DE FOIE CON CONSOMÉ  
LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA CON VERDURITAS SALTEADAS  
MANITAS RELLENAS DE HONGOS CON RISOTTO Y SALSA DE SU COCCIÓN  
QUESO IDIAZABAL CON MEMBRILLO CASERO*



El presidente José María Benavente comenta a los asistentes que este año la Cofradía del Vino El Tanino cumple 10 años.

Para la celebración del Cumpleaños se propone una visita a Saint-Émilion de dos días, (sábado y domingo) a los socios/as del Tanino y familia o acompañante. Las fechas podrían ser los días 25 y 26 de noviembre o los días 2 y 3 de diciembre.

La visita comprende viaje en Bus con salida de Donosti, la mañana del sábado, parada en Irún para recoger a los socios de la zona y continuar viaje hasta Burdeos. A 46 kilómetros se encuentra Saint-Émilion.

Michel Saunier conoce muy bien la zona y en la visita a Saint-Émilion hay infinidad de Vinotecas, Châteaux, Viñedos, para conocer de cerca una de las mejores zonas de Vino del mundo. Para la noche se utilizaría un albergue.

Al día siguiente, domingo, continuaría la visita, para al mediodía salir hacia el destino.

El secretario enviará más detalles de esta visita, para que los Cofrades lo estudien y nos remitan los comentarios que crean oportunos.

El presidente Benavente cierra el Capítulo de la Reunión Técnica agradeciendo a los asistentes la atención prestada a la Conferencia de nuestro Director técnico Michel Saunier y la cata de los Vinos que se han degustado.

El secretario completará el reportaje con la conferencia sobre los Temas expuestos: ACIDEZ, TANINOS Y PASIÓN POR EL VINO. En el mismo se añadirán las tres D.O. (Denominaciones de Origen) y la Ficha con el resultado de las Catas de los cuatro vinos que hemos degustado y catado.

