



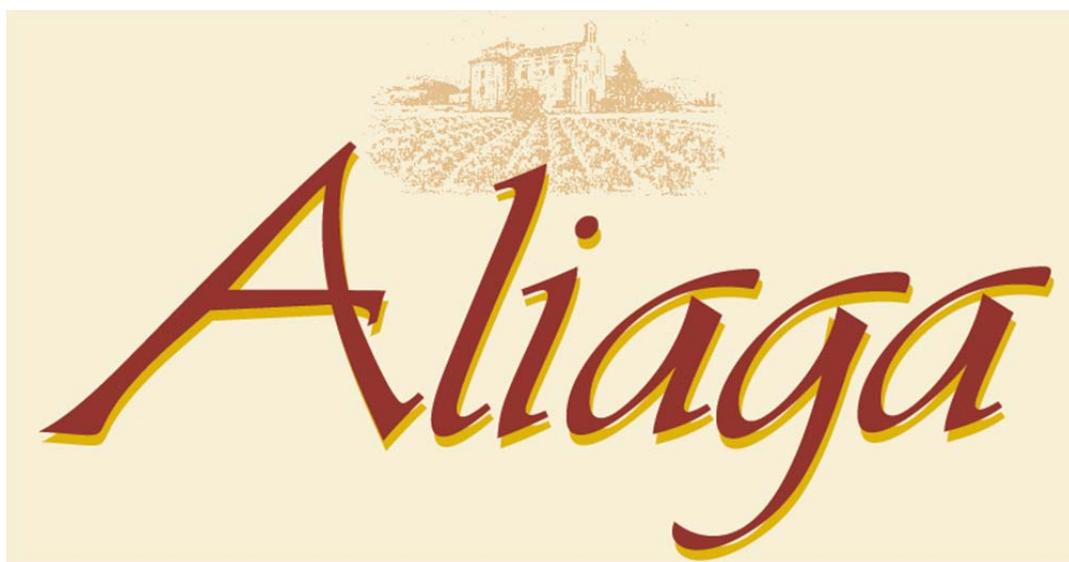
*Cofradía del vino*  
*El Tanino*®

# COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo noviembre

Viña Aliaga

Corella (Navarra)



30 noviembre 2017



Cofradía del vino  
El Tanino®

## ACTA DE LA REUNIÓN

El día 30 de noviembre de 2017 se celebró la Reunión de Capítulo con Bodegas Viña Aliaga de Corella, Navarra. Nos visitó Carlos Aliaga en compañía de su familia: Antonio Fernández Delgado, Ana Fernández Aliaga, Pilar Fernández Aliaga, Javier Fernández Aliaga y Menchu Jaca. La Reunión se celebró en el Restaurante Urepel de Donostia y fue presidida por José María Benavente, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino.



Comenzó la Reunión con las siguientes palabras:

*“Buenas noches a todos los asistentes a esta Reunión de noviembre. En esta ocasión nos visita Bodegas Viña Aliaga de Corella, una población con 7.000 habitantes y con 11 bodegas de vino.*

*Quiero presentaros a Antonio Fernández, que ya elaboraba sus caldos hace más de 50 años, y que hoy, en una moderna y funcional bodega almacena y envejece sus vinos. Cataremos los vinos que nos ha proporcionado su hijo Carlos, quien está al frente de la bodega. A ambos quiero agradecer la generosidad por traer una buena muestra de vuestro trabajo. Se nota que aparte de pasear por la Bella Easo, el Tanino crea expectación”.*

A los Cofrades decirles; que como éste es el último Capítulo del año quiero desearos lo mejor para el 2018.

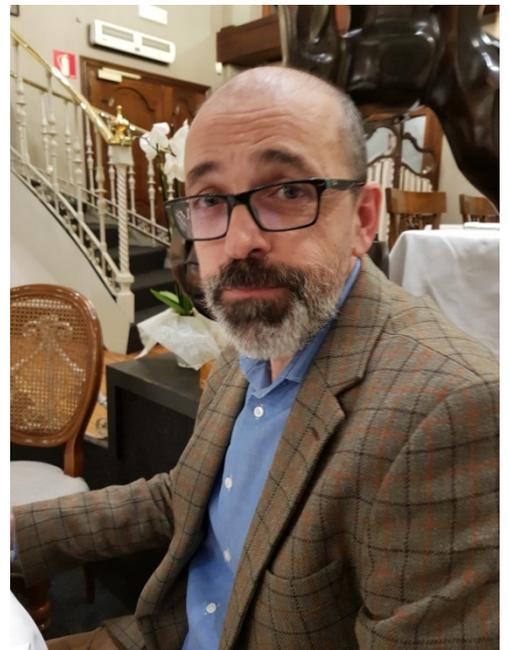
Sabéis que estas fechas nos dan motivo para demostrar los conocimientos que hemos adquirido durante el actual Curso, magistralmente impartido por nuestro director técnico Michel, y no dudo que durante estas fiestas vais a saborear los mejores vinos, sabiendo un poco más de qué es lo que envuelve a este mundo vitivinícola. Quiero agradecer a los Cofrades, que Capítulo a Capítulo han acudido al desarrollo de los mismos, y no siempre con la mayor disponibilidad de su tiempo, pero sintiendo la obligación de cumplir con la filosofía del Tanino; Acudir, acudir y acudir.

Menciono con agradecimiento a los familiares e invitados que nos han acompañado durante estos 10 años de actividad. Y por último mención especial al presidente que ha dirigido el Grupo y con la intensidad de los aplausos que me otorgáis sobre vuestra satisfacción por la gestión. Dios mío, que pedantería... pero no se va a llevar siempre las medallas Jesús, que ya tiene muchas.

El secretario Jesús Rodríguez expone los asistentes a la Reunión: Familia Aliaga, José María Benavente, Michel Saunier, Josean Badallo, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, acompañada de Juan Carlos Gorospe, Joseba Landa, Ángel M<sup>a</sup>. Rodríguez, José Luis Pérez, acompañado de su hijo Mikel y esposa María Sánchez, Ángel Fco. Rodríguez, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, acompañado de su esposa Esther Manso, Manu Carrasquedo, Adolfo Raba, Ángel Varona, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe y Eugenio Pérez. Toma la palabra Carlos Aliaga agradeciendo la invitación del Tanino para presentar a su familia, su padre, casado con su madre María Pilar Aliaga, nos habla de sus hermanos, sus viñedos en Corella, sus vinos, su bodega, comentando lo siguiente:

“Hoy están en esta Reunión, mi padre Antonio Fernández, mis hermanos Javier Fernández Aliaga, Pilar Fernández Aliaga, Pilar Fernández Aliaga y Menchu Jaca.

Comenzaré diciendo que mi padre, con la profesionalidad y la ilusión, ya elaboraba sus caldos hace más de 50 años en Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra, a los pies del Moncayo. En principio eran muy pocas hectáreas, cuyos vinos se vendían a otras bodegas. Ahora existe una moderna y funcional bodega para la elaboración y conservación, que cuenta con depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Los Crianzas y Reservas envejecen en barricas de roble fino americano y roble Allier francés. Sus caldos proceden de sus más de 80 hectáreas de viñedos, con una media de edad de 25 años, en los términos del Ombatillo, Fornillo y Montecillo de Corella. Las primeras cepas que plantó mi padre eran de formación en Vaso. Ahora todos los viñedos están en formación en Espaldera con riego por goteo.



En cuanto al vaso, la principal gran ventaja es que se trata de una formación más económica en el momento de realizar la plantación, ya que no necesita postes ni alambres para la instalación. Pero, sin embargo, posteriormente no nos permite mecanizar la parcela, se realiza tanto en poda de invierno como en verde manualmente, vendimia...

Las plantaciones en vaso de pequeñas parcelas suelen buscar la calidad de la uva, por tanto con una menor carga de uva la calidad de los racimos aumentará. Además se tiene que elegir si se quiere un vaso con tres o cuatro brazos..., dependiendo de la carga de uva que se busque.

Aunque es cierto que el vaso tiene una peor aireación e insolación de los racimos, se han ido buscando nuevas técnicas para suplir estas carencias, como por ejemplo los postes de madera que se ponen en cada cepa y que recogen los sarmientos.

Estos agrupan la masa vegetal en la parte alta del poste dejando los racimos más expuestos al sol y al aire y solucionando así el problema. Una técnica que nos permite además reducir el marco de plantación entre líneas, ya que generalmente no se utilizaran grandes máquinas para trabajar.

En el lado opuesto encontramos la espaldera, un sistema que nos permite mecanizar al cien por cien nuestra parcela siempre que la orografía lo permita.

Se trata de una formación más cara en el momento inicial, ya que resulta necesario instalar alambres con sus respectivas estructuras metálicas o de madera para poder tensarlos.

No obstante, a medida que avanza el proceso empezamos a encontrar ventajas. La principal es que el hecho de poder mecanizar todas las tareas (poda de invierno, poda en verde, recolección, etc.) nos facilita enormemente el trabajo.

Otra de las ventajas más importantes es la sanidad de la viña y de la uva. Al estar en alto, posee mayor ventilación y por tanto menores problemas de enfermedades fúngicas. Aunque no busquemos altos rendimientos, ni tengamos una gran superficie, lo que sí que queremos será una uva de la mayor calidad posible. Con los emparrados tenemos la opción de poder controlar mejor la aireación, la insolación, la exposición...factores todos ellos sinónimos de unas uvas de calidad que se traducirán en un vino de calidad.

Corella es la zona de la Ribera Baja con menor índice de pluviosidad anual”.

# ÍNDICE DE PLUVIOSIDAD ANUAL

## ESTACIÓN DE CORELLA INTIA – ALTUTUD 430 M.

Datos desde el 01/04/2017 hasta el 01/12/2017

FECHA:

PRECIPITACIÓN:

FECHA	PREC.										
01.04.17	0.0	12.05.17	1.1	22.06.17	0.0	02.08.17	0.0	12.09.17	0.0	23.10.17	0.0
02.04.17	0.0	13.05.17	0.0	23.06.17	0.0	03.08.17	0.0	13.09.17	0.0	24.10.17	0.0
03.04.17	0.0	14.05.17	0.0	24.06.17	0.0	04.08.17	0.0	14.09.17	0.0	25.10.17	0.0
04.04.17	0.0	15.05.17	0.0	25.06.17	6.7	05.08.17	0.6	15.09.17	0.0	26.10.17	0.9
05.04.17	0.1	16.05.17	0.0	26.06.17	3.1	06.08.17	1.3	16.09.17	0.0	27.10.17	0.1
06.04.17	0.8	17.05.17	0.2	27.06.17	0.1	07.08.17	0.0	17.09.17	0.0	28.10.17	0.0
07.04.17	0.0	18.05.17	11.2	28.06.17	4.6	08.08.17	0.0	18.09.17	0.6	29.10.17	0.0
08.04.17	0.0	19.05.17	0.0	29.06.17	4.8	09.08.17	0.0	19.09.17	0.1	30.10.17	0.1
09.04.17	0.0	20.05.17	0.0	30.06.17	0.0	10.08.17	0.1	20.09.17	0.0	31.10.17	0.0
10.04.17	0.0	21.05.17	0.0	01.07.17	0.0	11.08.17	0.0	21.09.17	0.0	01.11.17	0.0
11.04.17	0.0	22.05.17	0.0	02.07.17	0.0	12.08.17	0.0	22.09.17	0.0	02.11.17	0.0
12.04.17	0.0	23.05.17	0.0	03.07.17	0.0	13.08.17	0.0	23.09.17	0.0	03.11.17	0.0
13.04.17	0.0	24.05.17	0.0	04.07.17	0.0	14.08.17	1.4	24.09.17	0.0	04.11.17	0.9
14.04.17	0.0	25.05.17	0.0	05.07.17	0.0	15.08.17	1.0	25.09.17	0.0	05.11.17	0.1
15.04.17	0.0	26.05.17	0.6	06.07.17	0.2	16.08.17	0.0	26.09.17	0.0	06.11.17	1.0
16.04.17	0.0	27.05.17	0.0	07.07.17	0.1	17.08.17	0.0	27.09.17	0.0	07.11.17	0.1
17.04.17	0.0	28.05.17	0.0	08.07.17	10.9	18.08.17	0.0	28.09.17	0.0	08.11.17	1.1
18.04.17	0.0	29.05.17	17.2	09.07.17	4.8	19.08.17	0.0	29.09.17	0.0	09.11.17	0.4
19.04.17	0.0	30.05.17	0.0	10.07.17	1.5	20.08.17	0.0	30.09.17	0.0	10.11.17	0.0
20.04.17	0.0	31.05.17	0.0	11.07.17	0.0	21.08.17	0.0	01.10.17	0.0	11.11.17	0.0
21.04.17	0.0	01.06.17	1.5	12.07.17	0.0	22.08.17	0.0	02.10.17	0.0	12.11.17	0.0
22.04.17	0.0	02.06.17	7.4	13.07.17	0.0	23.08.17	1.6	03.10.17	0.0	13.11.17	1.0
23.04.17	0.0	03.06.17	5.6	14.07.17	0.2	24.08.17	1.1	04.10.17	0.0	14.11.17	0.4
24.04.17	0.0	04.06.17	16.4	15.07.17	0.0	25.08.17	0.2	05.10.17	0.0	15.11.17	0.0
25.04.17	3.3	05.06.17	0.0	16.07.17	0.0	26.08.17	0.1	06.10.17	0.0	16.11.17	0.0
26.04.17	0.2	06.06.17	0.0	17.07.17	0.0	27.08.17	0.2	07.10.17	0.0	17.11.17	0.0
27.04.17	0.0	07.06.17	0.0	18.07.17	0.2	28.08.17	0.1	08.10.17	0.0	18.11.17	0.0
28.04.17	0.0	08.06.17	14.5	19.07.17	0.0	29.08.17	0.1	09.10.17	0.0	19.11.17	0.0
29.04.17	0.1	09.06.17	0.0	20.07.17	0.0	30.08.17	0.1	10.10.17	0.0	20.11.17	0.0
30.04.17	0.3	10.06.17	0.0	21.07.17	0.0	31.08.17	0.0	11.10.17	0.0	21.11.17	0.0
01.05.17	0.0	11.06.17	0.0	22.07.17	0.0	01.09.17	0.0	12.10.17	0.0	22.11.17	0.0
02.05.17	0.0	12.06.17	0.0	23.07.17	0.0	02.09.17	0.0	13.10.17	0.0	23.11.17	0.0
03.05.17	0.2	13.06.17	0.0	24.07.17	0.0	03.09.17	0.0	14.10.17	0.0	24.11.17	0.0
04.05.17	0.0	14.06.17	0.0	25.07.17	0.0	04.09.17	0.0	15.10.17	0.0	25.11.17	1.0
05.05.17	0.4	15.06.17	0.0	26.07.17	0.0	05.09.17	0.0	16.10.17	0.0	26.11.17	0.0
06.05.17	0.1	16.06.17	0.0	27.07.17	0.0	06.09.17	0.0	17.10.17	0.0	27.11.17	0.0
07.05.17	0.0	17.06.17	0.0	28.07.17	0.0	07.09.17	0.0	18.10.17	0.4	28.11.17	0.0
08.05.17	0.0	18.06.17	0.0	29.07.17	0.0	08.09.17	0.0	19.10.17	0.1	29.11.17	0.1
09.05.17	1.9	19.06.17	0.0	30.07.17	0.0	09.09.17	0.6	20.10.17	0.1	30.11.17	0.0
10.05.17	0.0	20.06.17	0.0	31.07.17	0.0	10.09.17	0.1	21.10.17	0.0	01.12.17	1.9
11.05.17	3.3	21.06.17	0.0	01.08.17	0.0	11.09.17	0.0	22.10.17	0.0	02.12.17	1.5



El viernes día 3 de noviembre, el secretario y tesorero del Tanino; Jesús Rodríguez Andreu y Josu Basoco, se trasladaron a Corella para tener una entrevista con Carlos Fernández Aliaga, de Viña Aliaga. Nos recibió en la bodega, pero inmediatamente, para no perder la luz del sol de la tarde, nos trasladamos en su coche todo-terreno a los viñedos junto a la bodega, en el término del Ombatillo. Son 80 hectáreas de viñedos en los términos del Ombatillo, Fornillo y Montecillo de Corella.

Recorrimos las parcelas de los viñedos, donde se han vendimiado uvas de las variedades, Tempranillo, Garnacha, Cabernet Sauvignon Moscatel de Grano menudo y Syrah.

*Aliaga*

Es el distintivo que aparece en todas las parcelas de los viñedos. Todas las parcelas están señaladas con el nombre de “Viñedos Aliaga” y el nombre de cada uno de sus nietos.

En los viñedos los colores de las hojas variaban, según la uva. Las cepas de Garnacha presentaban un color rojizo, las del Cabernet Sauvignon un color todavía verdoso y las de Moscatel de grano menudo, o las del Syrah un color más dorado.





Las parcelas junto a una vaguada frente a los montes de Yerga, que reciben el viento de poniente, junto a las viñas, hay cantidad de matorrales de tomillo, romero, jazmín, que “transportan” a la uva un aroma y un sabor a toda la serie floral en sus aromas primarios.





De vuelta a la bodega catamos vino de los depósitos, con la fermentación alcohólica y maloláctica ya finalizada. Apuntan a ser unos buenos vinos.



## VARIETADES DE UVA DE LOS VINOS A CATAR EN LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



### GARNACHA

#### Historia y orígenes

Sus orígenes son materia de debate entre países. Varios estudios se han realizado y los resultados son los siguientes: se dice que esta uva es nativa de España, en especial de la región de Aragón. Sin embargo, algunos franceses no están de acuerdo con esta aseveración y afirman que esta variedad se originó en su país. Otros estudios comentan que esta cepa arribó a España viniendo de Sardinia, isla que pertenece a Italia, durante el siglo XIV.



La **syrah**, también conocida como **shiraz**, es una uva tinta que se cultiva en todo el mundo y se usa sobre todo para producir vino tinto. Un análisis de ADN de 1999 descubrió que la syrah era descendiente de dos uvas oscuras del sureste de Francia, la dureza y la mondeuse blanche. La syrah no debe confundirse con la petite sirah, que es un sinónimo de la durif, un cruce entre la syrah y la peloursin que data de 1880.

El estilo y el perfil de sabores de los vinos hechos de syrah está influenciado por el clima donde se cultivaron las uvas. Los climas moderados tienden a producir un vino de cuerpo medio-completo y con niveles medio-altos de taninos, así como sabores a mora, menta y pimienta negra. En muchas regiones, la acidez y los niveles tánicos de la syrah le dan mayor capacidad de envejecimiento.



La **sauvignon blanc** es una uva de piel verdosa originaria de la región francesa de Burdeos. Probablemente, la uva tomó su nombre de las palabras francesas *sauvage* ("salvaje") y *blanc* ("blanca"), debido a sus primitivos orígenes en el suroeste de Francia. Posiblemente sea una descendiente de la savagnin. La sauvignon blanc es plantada en muchos países del mundo. Produce un vino blanco monovarietal refrescante y seco.

Cepa de origen francés con muy buen potencial de producción y calidad. El Sauvignon Blanc se cultiva en Francia, Chile y California principalmente. También se encuentra en nuestro país.

**Racimos:** De pequeño tamaño, muy compactos y uniformes de forma que los granos suelen deformarse por presión entre ellos y con pedúnculo muy corto. **Bayas:** Pequeñas, de forma redondeado-elíptica con epidermis verde y con los estomas y lenticelas muy visibles en maduración, de difícil desprendimiento.

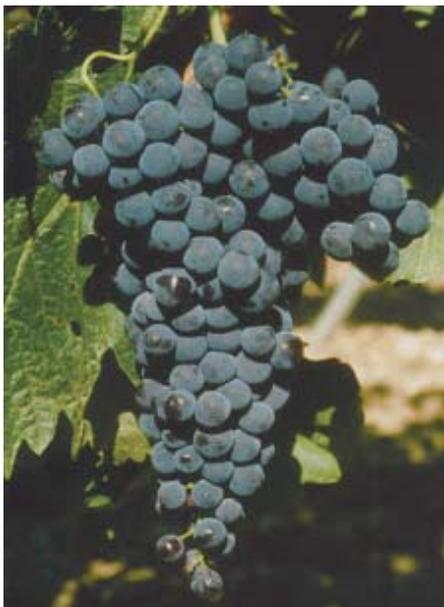
Con hollejo bastante grueso. Su pulpa no tiene pigmentación, es consistente pero muy jugosa con claro sabor afrutado y muy aromático.



La **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 apretado racimos. Es conocida también como moscatel morisco y como la traducción al francés de moscatel de grano menudo, muscat blanc à petits grains.

El moscatel de grano menudo está considerado una de las más antiguas variedades de uva que aún existen. Los ampelógrafos han identificado la uva con la uva anathelicon moschaton que usaron los griegos y las vides apiane plantadas por los romanos (así llamada debido a la querencia que tienen los insectos, particularmente las abejas -en latín, *apis*-, por devorar la carne de las bayas). Fue probablemente introducido primero en Francia por los griegos a través del puerto comercial de Marsella y más tarde se extendió por la región romana de la Narbonense en la conquista de la Galia. Fue la principal exportación de Frontignan

en tiempos de Carlomagno y las plantaciones están documentadas en Alemania en el siglo XII. Se hizo una planta popular en Alsacia en el siglo XVI.



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.

Partamos de la base de que el Tempranillo es un vino catalogado como de cuerpo medio, elaborado a partir de la variedad de uvas tintas Tempranillo, que son las que le otorgarán la coloración característica al mismo.



# CORELLA



**Corella** es un municipio y una ciudad española de la Comunidad Foral de Navarra. Situada en la Ribera de Navarra, en la Merindad de Tudela y a 92 km de la capital de la comunidad, Pamplona. Su población en 2016 fue de 7642 habitantes (INE) situándose como el tercer municipio más poblado de La Ribera, después de Tudela y Cintruénigo.

Eminentemente agrícola en años pasados y actualmente con bodegas, Corella posee, en los albores del siglo XXI, un tejido industrial importante en la zona, con empresas que van desde la elaboración y transformado de caucho y otros componentes para la automoción, hasta la fabricación de sistemas industriales de contrapesos, o la producción de prefabricados para la construcción (lamentablemente dicha fábrica cerró) siendo este último sector en el que más ha destacado esta ciudad en los últimos años, aunque ahora vive sus horas más bajas.

Posee un rico patrimonio arquitectónico barroco, siendo de especial mención "La Casa de las Cadenas", de la cual existe una réplica en el Pueblo español de Barcelona. El "Museo de Arte Sacro" así como sus edificios religiosos, son igualmente destacables.

El pasado de Corella nos muestra a prolíficos comerciantes, militares, gobernadores, ministros -de marina, de justicia y de vivienda-, o incluso a músicos, médicos y artistas.

## LA CASA DE LAS CADENAS

La Casa de las Cadenas o Palacio de los Sesma se edificó al abrigo de la pujanza económica que experimentó la localidad de Corella en el siglo XVII. En 1711, además, se convirtió en residencia real durante algunos meses, cuando Felipe V y su mujer María Luisa de Saboya se trasladaron al lugar buscando una cura para la tuberculosis de la reina.

El Palacio de los Sesmas, también conocido como la Casa de las Cadenas, es un edificio que ejemplifica el maravilloso barroco navarro-aragonés. Su ubicación se



encuentra en pleno casco urbano de la ciudad de Corella, en Navarra. En su interior residieron en 1711 Felipe V, la reina María Luisa Gabriela Emmanuela de Soroya junto con su familia y los trabajadores. Su estancia se debió a la enfermedad que la reina padecía en aquél entonces, tuberculosis. Uno de los médicos resultó ser hermano de un secretario de Felipe V, por eso se le fue ofrecida para que se asentaran durante esos cuatro meses que contuvo la enfermedad.

Cuando Felipe V dejó la casa, en modo de agradecimiento y por medio de la Cédula Real, colgó en su fachada las cadenas en representación de sasilio real. La arquitectura destaca por sus dos cuerpos de altura en vez de tres y por el escudo, que descansaba en una esquina del edificio, con sus cuatro cuarteles: Sesma, Sierra, Escudero y Ruiz de Murillo.



## PARROQUIA DE SAN MIGUEL

En origen es la Iglesia más antigua de Corella, si bien a partir del siglo XV se realizaron en ella sucesivas ampliaciones hasta alcanzar su tamaño actual. Del primitivo templo no queda ningún vestigio.

Al Barroco de comienzos del siglo XVIII pertenece la decoración interior, ya que en esta época se hace la ornamentada cornisa, se decora el anillo de la cúpula y se levanta el retablo mayor.

Menor trascendencia tuvieron las obras de la segunda mitad del siglo XVIII, en la que se reconstruye la media naranja (1761) y se completa la fachada principal en lo que respecta al coronamiento.

Por último, se concluye el siglo XVIII con la adaptación de la capilla de Santa Catalina, existente ya desde el siglo XVI, en el acceso a la iglesia, con la consecuente formación de la fachada que da a la calle de la Reja, empresa que acometió en 1794 Juan José Arijita, con planos del pintor cascantino Diego Díaz del Valle; también se consolidan las torres en 1797 y 1798

interviniendo el citado maestro bajo la dirección del arquitecto de Alfaro Don Fernando Martínez Corcín y con la ayuda del cantero fiterano Francisco de Larrea.



La parroquia de San Miguel de Corella es un templo de tres naves con crucero y capilla mayor pentagonal, separándose sus naves por medio de arcos de medio punto, que descansan en pilares cruciformes, cuyos frentes presentan pilastras cajeadas. Como cubiertas se utilizan bóvedas de aristas para las naves, una cúpula elíptica longitudinal sobre tambor octogonal en el tramo central del crucero,

bóvedas de medio cañón con lunetos para los brazos de éste y un cuarto de esfera para la cabecera. En los muros perimetrales de las naves laterales se abren hornacinas de gran tamaño, en forma de exedras, destinadas a albergar los retablos. Se completa el conjunto del templo con triples capillas rectangulares, cubiertas por bóvedas de medio cañón, que se vinculan al crucero por sus muros extremos, accediéndose a ellos a través de arcos de medio punto, de los cuales el de la capilla central es más estrecho y bajo; al parecer estas capillas son parte de la fábrica

medieval. El coro está a los pies de la nave central y se sitúa en alto; de él surge una tribuna lateral, por el lado del Evangelio, reservada al órgano.

La decoración le confiere a esta iglesia un aspecto peculiar destacándose de forma especial la gran cornisa que recorre todo el perímetro de la nave central y el crucero; tiene unos modillones de follaje y cabezas de ángeles muy resaltadas aunque se enriquecen en los machones del crucero con una composición de varios ángeles que sostienen un escudo de la ciudad; a esto se añade, en lo correspondiente a las metopas, unas placas de yeserías vegetales, carnosas y rizadas, similares al follaje que decora el retablo mayor. También presenta modillones el anillo de la cúpula, sobre el que montan las imágenes de San Miguel y otros ángeles con armas, algunas de fuego, que abaten a unos demonios que caen desde los pies del arcángel San Miguel, vinculando la cúpula al espacio del presbiterio, según un recurso muy barroco.



### PARROQUIA DE NTRA. SRA. DEL ROSARIO

La Parroquia de Nuestra Señora del Rosario preside la entrada a la ciudad de Corella con su gran torre que mezcla el estilo mudéjar y barroco. En dicha construcción se observa una amplia cornisa coronada por decorativos torreones cilíndricos. En el interior contemplamos una espectacular cúpula y retablo barroco de columnas torsas gigantes. La decoración pictórica fue realizada por los artistas Vicente Berdusán y Matías Guerrero.

Procedente del siglo XVI, el interior de esta iglesia cuenta con lienzos de Vicente Berdusán. Es de 1579.

Notables serían también los lienzos de la Anunciación y de la Asunción del citado pintor, que forman parte del retablo mayor. Se conservan también varios cuadros del pintor corellano Antonio González Ruiz, primer Director de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando (Madrid).

### La procesión del viernes Santo de Corella



Se lleva realizando con fecha documentada desde 1710, fecha en la que se creó la cofradía o Hermandad de la Caridad, aunque se cree que la procesión se realizaba con anterioridad a esta fecha. Pronto tuvo el prestigio que hoy en día tiene, debido a su originalidad fundamentalmente causada por la gran participación ciudadana.

Con el paso de los años fue cambiando el punto de salida de la procesión, en un principio salía de la parroquia de San Miguel, más tarde de la iglesia de la Merced y cuando ésta se destruyó pasó a



salir de la iglesia del Rosario, de donde sale hoy día. También con el paso de los años se fueron añadiendo tanto pasos procesionales como vivientes hasta convertirse en lo que hoy conocemos. Por todo ello, en 1967 la procesión fue declarada por el Ministerio de Información y Turismo como procesión de Interés Turístico y como uno de los 50 desfiles procesionales más típicos y característicos de España.

La procesión del viernes santo es un resumen de la Biblia, en ella se encuentran desde representaciones vivientes de personajes bíblicos, como Jacob, Isaac, San José, Judith, Ruth, Salomón etc., a otros como las virtudes teologales que no aparecen en la Biblia.

También hay pasos procesionales, algunos de ellos de gran calidad artística, todos ellos son portados en andas por penitentes. Y en ellos se representa la pasión y la muerte de Jesús.



Según Ramón García Domínguez *“La procesión es escenificación, hay tres momentos de la misma que constituyen verdaderas escenas o cuadros dramáticos. Una de ellas es la entrada en Jerusalén. Tras el Paso correspondiente, va un grupo de niños y niñas portando palmas, luego cuatro chicas que sujetan una alfombra y finalmente Jesús, montado en un burrito muy adornado, con el brazo derecho levantado y el índice tieso”.*

*“Otro grupo lleno de verismo es el prendimiento. El que hace de Jesús lleva una soga al cuello y va descalzo. Cuatro o cinco mocetones representan a los verdugos y le avasallan con palos, tirándole de la cuerda. El reo se tambalea y suspira, cae derrumbado...”*

Y por fin, la escena cumbre al drama, la que centra la atención de todo el público y hace que en la plaza del Crucero, escenario del cuadro, se amontone la gente para no perderse detalle; el encuentro de Cristo con el Cirineo y la

Verónica. El que hace de Cristo lleva una cruz de madera de unos cien kilos. De un portal sale un hombre con hábito morado. Se arrodilla, hace la señal de la cruz y besa el suelo. Así tres veces. Luego se acerca y ayuda a Cristo a llevar la cruz el resto de la procesión.

Aparece la Verónica. Lleva un paño blanco, limpio, todo el mundo puede verlo. Enjuaga la cara del Señor, y en el lienzo queda impresa su imagen. Durante ambas escenas reina un silencio sobrecogedor en el público.



CASA ARRESE



Antigo Convento de la Encarnación, hoy Museo Arrese



A decir verdad, el significado de la etimología local no está claro. No son pocos los corellanos que ante esta cuestión responderán con sencillez, sin dudarlo siquiera un instante, que el nombre de la localidad proviene de la interpretación de su escudo. "Corre él" (el conejo), "Corre ella" (el águila), resultando al combinarlas "Corre-ella". Si además la persona consultada tiene ya una respetable edad, incluso podría añadir que esta afirmación fue pronunciada por cierto rey en un lejano tiempo. Nada más lejos de la realidad.

La explicación etimológica que más podría acercarse a esa realidad, por ser entre otras cosas la más sencilla y lógica, es la que apunta José Jiménez Delgado en una nota marginal de su opúsculo titulado *Alonso López de Corella y el "De vini commoditatibus libellus"*.

*"Su origen es muy humilde. Se trata de la denominación que recibió el lugar donde ahora se alza la ciudad, cuando era sólo un predio o villa rústica, ya que, según Du Cange, en su Léxico Medieval, cura, en el medievo, tenía, entre otras, la acepción de vicus, villa, praedium, possessio. Como en su origen debió tratarse de una posesión y alquería no muy grande, se le aplicó el diminutivo de curella, que, por evolución normal de lengua, nos ha dado Corella. Esta etimología es concordante con el nombre de la Virgen que Corella tiene como patrona: la Virgen del Villar; esta denominación no representa sino la transposición a la lengua vulgar de lo que primitivamente no era sino el nombre genérico de Virgo Villaris, es decir, Virgo Villae o Virgo Curellae".*



BASILICA DE LA VIRGEN DEL VILLAR

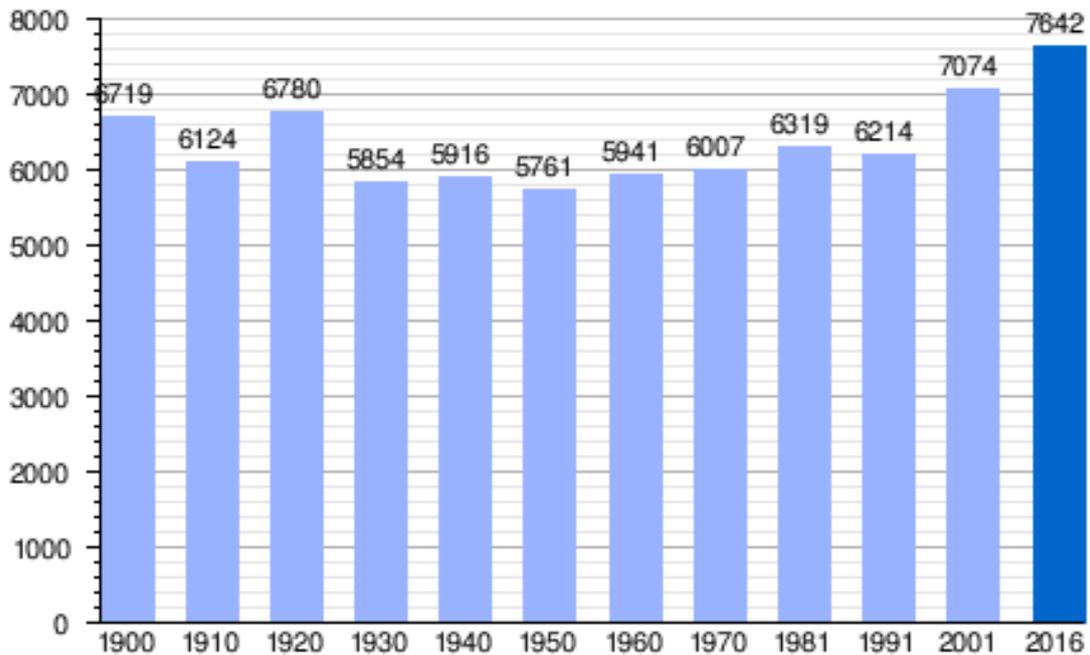


**VIRGEN DEL VILLAR.** La ermita actual es del S. XVII, de una sola nave en forma de cruz latina y cubierta con bóveda y lunetas, siendo su ornamentación barroca. En esta ermita se venera a la patrona de la ciudad, cuya imagen recuerda el estilo de la tallas góticas de los S. XII-XIV, ya que

fue este su origen, aunque fue sucesivamente restaurada durante la época barroca. El retablo mayor fue obra del artista Diego Pérez de Vidángoz y Virto, y data del siglo XVII.

Es destacable, como mejor pintura del conjunto, la Epifanía, seguida de La Anunciación y La Huida a Egipto.

### Gráfica de evolución demográfica de Corella entre 1900 y 2016



■ Población de derecho (1900-1991) o población residente (2001) según los censos de población del [INE](#).  
■ Población según el [padrón municipal](#) de 2016 del



Antes de comenzar la Cata de los vinos que ha aportado Bodegas Aliaga, nuestro director técnico Michel Saunier, hace entrega de las Fichas de Cata, según el modelo de la FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO, Homologada por la Unión de Catadores y Enólogos de España. En estas fichas se anotarán las siguientes Fases de Cata:

**VISTA:** Aspecto, Limpidez, Intensidad/Color, Matices, y la Puntuación NOTA VISTA \_\_\_\_ / 10

**NARIZ:** Intensidad o Potencia. Finura o Elegancia, Matices aromáticos NOTA NARIZ \_\_\_\_ / 30

**BOCA:** Carácter del Sabor y Cuerpo, Intensidad, Franqueza, Calidad, Persistencia, Taninos, Acidez/Amargor, Sabores más característicos. NOTA BOCA \_\_\_\_ / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD.** NOTA FINAL: VISTA + NARIZ +

BOCA \_\_\_\_ / 100

Una vez cumplimentadas las Fichas, el portavoz de la mesa dará a conocer los resultados. Michel recogerá la Ficha y juntamente con Carlos Aliaga valorarán lo expuesto comparando los resultados con la Ficha Técnica de cada Vino.



## Aliaga Garnacha Vieja 2016

*... "Este Garnacha Vieja perpetúa la tradición de los caldos elaborados por la Familia Aliaga, las uvas proceden de viñas de más de 42 años situadas en el viñedo "Viña Aliaga", en el término del Ombatillo, en la localidad navarra de Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra. Se ha elaborado respetando los biorritmos naturales y no se han usado levaduras de fermentación, puede presentar precipitados durante su envejecimiento, garantía de su elaboración natural. Una Garnacha Vieja con personalidad propia"...*

**Grado Alcohólico:** 12,5%

**Variedad:** 100% Garnacha Tinta

**Elaboración:** Fermentación alcohólica de 6 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 27°C seguido de maceración con hollejos durante 20 días, con dos remontados diarios.

**Envejecimiento:** 6 meses en barricas nuevas de Allier francés. El resto en botella.

**Cata:** Aliaga Garnacha Vieja es un vino de precioso color rojo cereza, ribete rosáceo, de capa media y lágrima ligera. Sus aromas son intensos y frescos, llenos de frutos rojos (frambuesas y fresas), delicados toques golosos (mermeladas) con un fondo ligeramente cítrico (lima) con sutiles recuerdos a anís, hierbas aromáticas y regaliz. Al beberlo nos encontramos con una entrada untuosa, fresco, ligero, con un tanino marcado pero agradable, un final largo lleno de frutos rojos con un recuerdo mineral.

**Gastronomía:** Carnes rojas, guisos, asados, comida Italiana y Mediterránea, bacalao, quesos.

**Temperatura ideal:** Servirse entre 14-16°C.

### Premios Internacionales:

- Oro en Challenge Internacional du Vin de France 2016
- Plata en Challenge Internacional du Vin de France 2013





## Aliaga Syrah Syrah 2012

... "Este syrah perpetúa la tradición de los caldos elaborados por la Familia **Aliaga**, que ya han obtenido 33 premios entre el Challenge Internacional de Burdeos, en Bacchus de Madrid y en Berlin Wein Trophy. Las uvas proceden por completo de la Viña Elena, situada en el término del Fornillo de Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra. Se ha elaborado respetando los biorritmos naturales y no se han usado levaduras de fermentación, puede presentar precipitados durante su envejecimiento, garantía de su elaboración natural. Un syrah personal y con un carácter propio"...

**Grado Alcohólico:** 13,5%

**Variedad:** 100% Syrah seleccionada cuidadosamente en nuestra viña Aliaga, situada en el término del Fornillo de Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra.

**Vinificación:** La Fermentación alcohólica se realiza durante 6 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 27°C

seguido de maceración con hollejos durante 20 días, con dos remontados diarios.

**Envejecimiento:** 4 meses de envejecimiento en barricas nuevas de roble americano y Allier francés de 225 litros de capacidad.

**Notas de Cata:** **Aliaga Syrah Syrah** es un vino de color rojo picota con reflejos granates y el ribete ligeramente púrpura, limpio y brillante, de capa alta. Sus aromas son profundos, de frutos negros (moras) maduros y rojos en compota (cerezas), un punto floral, higos, con un muy ligero repunte tostado (grafito, café), y especiado (pimienta, vainilla) en perfecto equilibrio formando un único e intenso aroma que se puede diseccionar con tiempo en la copa mientras se abre poco a poco. Al beberlo nos encontramos con un vino con una entrada intensa, cargada de aromas frutales, los tostados desaparecen hasta el final del trago cuando vuelven en el retrogusto, fresco y largo, con un tanino delicado y goloso, untuoso y de final seco. Con volumen y muy elegante...

**Gastronomía:** Es un vino ideal para acompañar carnes rojas, caza, asados así como todo tipo de quesos curados.

**Temperatura ideal:** Servirse entre 14-16°C.

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:  
HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO:** ALIAGA SYRAH SIRAH **BODEGA:** VIÑA ALIAGA

**D.O.C.:** NAVARRA

**UVA:** SYRAH 100%

**AÑADA:** 2012

**GRADOS:** 13,5% vol

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO:** BIEN

**LIMPIDEZ:** OPACO.

**INTENSIDAD/COLOR:** BIEN.

**MATICES:** CEREZA PICOTA. PASAS

**NOTA VISTA:** 7 / 10

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA:** MUCHA

**FINURA O ELEGANCIA:** NORMAL. BUENA

**MATICES AROMÁTICOS:** CONFITURAS. VINOS LICOROSOS. OLOSOS. MADERAS.

**ESPECIAS. BALSÁMICO. ANIMALES.**

**NOTA NARIZ:** 18 / 30

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** MEDIO

**INTENSIDAD:** BUENA. MUY BUENA

**FRANQUEZA:** BUENA

**CALIDAD:** BUENA

**PERSISTENCIA:** MUY BUENA

**TANINOS:** MADUROS. SUAVES.

**ACIDEZ/AMARGOR:** POCO

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** COMPOTA. OLOSOS. MUY ESTRUCTURADO. CON CUERPO

**NOTA BOCA:** 45 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** MUY BUENO

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

**NOTA FINAL:** VISTA + NARIZ + BOCA: 70 / 100



## Aliaga DOSCARLOS Sauvignon Blanc 2017

...**"Aliaga Doscarlos** es un vino elaborado con la selección de las uvas de Viña Carlos, 100% Sauvignon Blanc, situada en el término de Fuente Olabe de Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra. Un vino varietal al que se le imprime el carácter de los típicos vinos de la bodega"...

**Grado Alcohólico:** 12,5%

**Vinificación:** Fermentación alcohólica de 20 días a temperatura controlada de 14° C en depósitos de acero inoxidable.

**Cata:** **Aliaga Doscarlos** es un vino de color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos. Aroma potente, con gran expresión de frutas de hueso (melocotón, mango), piña, un punto mineral muy al fondo. En boca es sabroso, frutoso, fresco, carnosos, untuosos y refrescante, con largo recorrido y recuerdo. Gran blanco.

**Aliaga Doscarlos** es un vino ideal para acompañar con pescados y mariscos, ensaladas de pasta con quesos o cremas, mejillones, berberechos, embutidos frescos a la plancha y quesos semicurados.

**Temperatura ideal:** Servirse entre 10-11°C.

### Premios Internacionales:

- Oro en Challenge Internacional du Vin de France 2016
- Plata en Challenge Internacional du Vin de France 2015
- Bronce en Challenge Internacional du Vin de France 2014

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:  
HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO:** ALIAGA DOS CARLOS **BODEGA:** VIÑA ALIAGA

**D.O.C.:** NAVARRA

**UVA:** SAUVIGNON BLANC 100% **AÑADA:** 2017

**GRADOS:** 12,5% vol

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO:** BIEN

**LIMPIDEZ:** BRILLANTE. TRANSPARENTE

**INTENSIDAD/COLOR:** MUY BIEN

**MATICES:** PAJIZO. RIBETE TRANSPARENTE

**NOTA VISTA:** 8 / 10

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA:** MUCHA

**FINURA O ELEGANCIA:** MUY BUENA

**MATICES AROMÁTICOS:** FRUTAS FRESCAS TROPICALES. FRUTOS SECOS;  
ALBARICOQUE. PIÑA. MINERALES (ALGO).

**NOTA NARIZ:** 25 / 30

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** ELEGANTE

**INTENSIDAD:** MUY BUENA

**FRANQUEZA:** MUY BUENA

**CALIDAD:** BUENA

**PERSISTENCIA:** MUY BUENA

**TANINOS:** MADUROS.

**ACIDEZ/AMARGOR:** POCO. MUY EQUILIBRADO

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** FRUTA FRESCA TROPICAL. SABORES HERBÁCEOS.  
VINO UNTUOSO. RICO EN BOCA.

**NOTA BOCA:** 50 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** MUY BUENO

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

PARA SER UN VINO DEL AÑO, NOS PARECE UN VINO CON CUERPO. HECHO. GRAN VINO.  
SABOR EVOLUCIÓN DEL VINO. BUENA COMBINACIÓN CON LA SOPA DE PESCADO A  
NIVELES DE SABOR. BUENA TEMPERATURA.

**NOTA FINAL:** VISTA + NARIZ + BOCA: 83 / 100



## Aliaga Gureaga 2015

### Gureaga

Procedencia: D.O.C. Rioja.

**Grado alcohólico:** 13%

**Variedad:** 70% Tempranillo y 30% Garnacha.

**Elaboración:** Fermentación alcohólica de 6 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 27° C seguido de maceración con hollejos durante 20 días, con dos remontados diarios.

**Envejecimiento:** 12 meses en barricas de roble fino Americano y Allier Francés. El resto en botella.

**Cata:** De color cereza picota intenso, con mucha lágrima y vestido amplio. En nariz es limpio en matices y muy especiado. Tiene buena entrada en boca, con cuerpo, redondo, largo y persistente.

**Gastronomía:** Carnes Rojas, guisos, asados, comida Mediterránea.

**Temperatura ideal:** Servirse entre 16-18°C

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:  
HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO:** ALIAGA GUREAGA **BODEGA:** VIÑA ALIAGA

**D.O.C.:** RIOJA

**UVA:** TEMPRANILLO 70% - GARNACHA 30% **AÑADA:** 2015

**GRADOS:** 13% vol

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO:** BIEN

**LIMPIDEZ:** LIMPIO

**INTENSIDAD/COLOR:** BIEN

**MATICES:** CEREZA

**NOTA VISTA:** 7 / 10

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA:** POCA

**FINURA O ELEGANCIA:** NORMAL

**MATICES AROMÁTICOS:** CUERO, OLOR A TIERRA HÚMEDA

**NOTA NARIZ:** 15 / 30

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** NORMAL

**INTENSIDAD:** NORMAL

**FRANQUEZA:** NORMAL

**CALIDAD:** NORMAL

**PERSISTENCIA:** BUENA

**TANINOS:** UN POCO ASTRINGENTES

**ACIDEZ/AMARGOR:** POCO

**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** REPITE SABOR A TIERRA HÚMEDA. MATICES MINERALES. ALGO DE FRUTA MADURA. PENSAMOS QUE FALTA ALGO DE ESTRUCTURA DE BARRICA. MEJORÍA TRAS UN RATO EN COPA.

**NOTA BOCA:** 35 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** BUENO

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

VINO EQUILIBRADO PERO QUE NO TRANSMITE GRANDES SENSACIONES. UNA MAYOR CRIANZA PODRÍA MEJORAR EL VINO

**NOTA FINAL:** VISTA + NARIZ + BOCA: 57 / 100



## Aliaga Moscatel Vendimia Tardía 2016

...*"El vino blanco, y dulce, **Aliaga Vendimia Tardía** está elaborado a partir de una doble selección realizada en viña de uvas Moscatel de Grano Menudo sobremaduradas, por lo que no se le ha añadido ni alcohol ni azúcar y resulta tan delicado, fino y agradable. Perpetúa la tradición de los caldos elaborados por la familia"*...

**Grado Alcohólico:** 11%

**Variedad:** 100% Moscatel Grano Menudo de nuestra Viña "Lorena" situada en Corella, en el corazón de la Ribera Baja de Navarra.

**Elaboración:** La Fermentación alcohólica se realiza durante 30 días en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Parada de fermentación por enfriamiento.

**Notas de Cata:** **Aliaga Vendimia Tardía** es un vino de bonito color amarillo pajizo, con delicados aromas a frutos tropicales (piña y mango), de hueso (melocotón) y blancas (pera y manzana), con una intensidad media, sutil y agradable. Al beberlo resulta untuoso y de fácil beber, con un perfecto equilibrio entre el dulzor y la acidez que le confiere un trago muy agradable.

**Gastronomía:** Ideal como aperitivo para acompañar foies, quesos azules y postres de frutas.

**Temperatura ideal:** Servirse entre 6-8°C.

**FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:  
HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA**

---

**VINO:** ALIAGA Moscatel Vendimia Tardía **BODEGA:** VIÑA ALIAGA **D.O.C.:** NAVARRA

**UVA:** MOSCATEL GRANO MENUDO 100% **AÑADA:** 2015 **GRADOS:** 11% vol

---

**FASES DE CATA**

**APRECIACIÓN**

**COMENTARIOS**

**VISTA**

**ASPECTO:** MUY BIEN  
**LIMPIDEZ:** TRANSPARENTE  
**INTENSIDAD/COLOR:** BIEN  
**MATICES:** PIEL DE CEBOLLA

**NOTA VISTA:** 8 / 10

**NARIZ**

**INTENSIDAD O POTENCIA:** NORMAL  
**FINURA O ELEGANCIA:** MUY BUENA  
**MATICES AROMÁTICOS:** FLORALES

**NOTA NARIZ:** 19 / 30

**BOCA**

**CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO:** NORMAL  
**INTENSIDAD:** NORMAL  
**FRANQUEZA:** NORMAL  
**CALIDAD:** BUENA  
**PERSISTENCIA:** NORMAL  
**TANINOS:** ATERCIOPELADOS.  
**ACIDEZ/AMARGOR:** NULO  
**SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS:** UVA PASA

**NOTA BOCA:** 42 / 60

**CONCLUSIÓN/CALIDAD:** BUENO

**ARMONÍA/APRECIACIÓN GLOBAL:** (elegancia, suavidad, equilibrio, calidad)  
**CAMBIA DE SABOR (POSITIVO) CUANDO REPOSA EN COPA**

**NOTA FINAL:** VISTA + NARIZ + BOCA: 70 / 100

## **MENÚ UREPEL**



### **APERITIVO:**

- *Crema de calabaza con espuma de patata y sal de jamón*

### **MENÚ:**

- *Tosta de hojaldre con piquillos asados a la leña y ventresca de atún*
- *Sopa de pescado al estilo donostiarra*
- *Paletilla de cordero asada a baja temperatura con puré de castañas y tubérculos crujientes*
- *Tocino de cielo con frutas naturales y su helado*
- *Torrija con crema y flambeada con helado de café*

## ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN





Para cerrar el Capítulo de la Reunión con Bodegas Viña Aliaga, Txema Benavente agradece la presencia de Carlos Aliaga por la explicación de su bodega, su terruño, la ubicación, sus viñedos y la aportación de los vinos que hemos catado.

Agradecer igualmente a los socios, familiares e invitados la asistencia a este Capítulo y la atención prestada a la Conferencia que nos ha ofrecido Carlos Aliaga, y a las explicaciones de Michel Saunier.

A María Eugenia, propietaria del Urepel, por estar en todo momento pendiente de los platos del Menú.

Y al Equipo de Urepel: Oihana Illarramendi, Andrés Talego, Joel Bosch, Josu Eraso y Daniel Zúñiga por el servicio de platos y vino a las mesas.

Comunicar a los socios que la próxima Reunión de Capítulo será con Bodegas Habla, de Trujillo, Cáceres, el día 25 de enero de 2018. **!!! FELICES FIESTAS !!!**

