TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo enero 2018

Bodegas

HABLA

Trujillo Cáceres

25 enero 2018

Trujillo es un municipio español de 9.436 habitantes (datos de población del INE de 2016), situado al sureste de la provincia de Cáceres. Comprende, además de la villa de Trujillo, un extenso término municipal donde se encuentran las pedanías de Belén, Huertas de Ánimas, Huertas de la Magdalena y Pago de San Clemente.

Este municipio, el sexto más poblado de la provincia de Cáceres, es la capital de la Mancomunidad Comarca de Trujillo y forma parte de la Comarca de Miajadas - Trujillo. Trujillo se comunica con Badajoz y Madrid por la A-5, y se está construyendo la Autovía A-58 que unirá a este municipio con Portugal, funcionando ya el tramo entre Trujillo y Cáceres

Trujillo ha desempeñado un papel importante en la historia de Extremadura. Juan II de Castilla le concedió el título de ciudad en 1430, y posteriormente fue la capital del partido de Trujillo, la mayor de las entidades de la Antigua Provincia de Salamanca que se escindieron de la misma para formar en 1653 la provincia de Extremadura. Trujillo fue la ciudad de nacimiento de Francisco Pizarro, conquistador del Perú, cuya escultura ecuestre, mayor símbolo de esta localidad, se levanta en la Plaza Mayor. También nació en Trujillo, en 1511, Francisco de Orellana, descubridor del río Amazonas, cuya Casa Natal, un edificio histórico del siglo XV, se encuentra situado en la Villa Medieval. A la caída del antiguo régimen Trujillo pasó a ser la capital del Partido judicial de Trujillo.

Toda su importancia histórica ha hecho de Trujillo un importante centro turístico en toda Extremadura. La localidad es famosa por sus monumentos, entre los cuales destacan el castillo (antiguo alcázar árabe), la iglesia de Santa María (siglo XIII) y la iglesia de San Francisco. Además, Trujillo cuenta con dos fiestas de interés turístico regional, el Chíviri y toda su Semana Santa.

Trujillo vivirá los siglos XIX y XX intensamente. Los procesos desamortizadores y los diversos cambios políticos que jalonan el siglo XIX marcarán la aparición de nuevos grupos económicos que, desde el corazón de la ciudad o llegados de otras zonas del país, conformarán una sociedad en parte diferente a la de siglos anteriores. Son siglos que nos hablan de la capacidad de sus habitantes y regidores y del papel que Trujillo tendrá en el contexto regional.

Lentamente, Trujillo se irá configurando como un amplio centro comarcal, si bien perdiendo importancia frente a otras poblaciones que consiguen un mayor peso institucional y político tras la configuración de la estructura provincial de 1833 y la instalación del ferrocarril en un recorrido que dejaba a Trujillo al margen de los nuevos ejes de comunicaciones. Pese a ello, Trujillo luchará por conseguir dotarse de los servicios de una ciudad moderna (traída de agua en 1899) o instalaciones que reforzaran su importancia institucional (instalación en Trujillo de uno de los cuatro Colegios Preparatorios Militares creados en 1888 para el ingreso en las academias militares).

A lo largo del siglo XX, Trujillo terminará por conformarse como un gran centro comarcal de servicios y con una orientación claramente agraria y ganadera. Al igual que el resto de la región, los procesos migratorios de los años 60 tendrán también su reflejo en una ciudad que pasará de tener 12.610 habitantes en 1940 a 9.445 en 1981.

Con la recuperación de la democracia y el desarrollo del Estado Autonómico, Trujillo ha encontrado nuevos referentes en un mapa regional cambiante en cuanto a centros de decisión y en un mapa económico regional y local igualmente redefinido.

El viejo camino real entre Madrid y Badajoz es hoy autovía, reubicando a Trujillo y acercándolo a los grandes núcleos de población nacional y regional. Su riqueza patrimonial se refuerza como activo turístico y el sector servicios gana una presencia significativa.

ACTA DE LA REUNIÓN

El día 25 de enero de 2018 se celebró la Reunión de Capítulo con Bodegas HABLA de Trujillo, Cáceres. Nos visitó Lorenzo Canelo de la Dirección Comercial de la bodega en compañía de Aitor Larramendi, comercial en Gipuzkoa de Habla. La Reunión se celebró en el Restaurante Kaskazuri 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 Socios, familiares e invitados. Veo que las Navidades y la Tamborrada no os han impedido acometer este primer Capítulo del Tanino, Catar y degustar unos buenos Vinos de Habla e igualmente degustar los platos de uno de los Chef, que con su esfuerzo y buen hacer, se está abriendo paso en este difícil mundo de la cocina.

Me comenta Jesús, nuestro secretario, que quiere agradecer el interés mostrado por los socios del Tanino por las “vacaciones” que ha tenido que pasar en el Hospital por un problema de colecistitis aguda que ha tenido hace unos días, pero que ya le vemos recuperado y “al pie del cañón”.

Corría el año 2007 (aproximadamente), cuando un empresario decidió hacer una incursión en el mundo del Vino y dar a la Cuenca del Guadiana vida propia. Así lo hizo y nació HABLA, en Trujillo.
Un año más tarde la dirección de la bodega entiende que debe acometer el mercado de Guipúzcoa y realizan una presentación con un despliegue importante al sector profesional en el Hotel María Cristina en Donostia.

Allí acude El Tanino y empieza a conocer los vinos de Habla, con gran sorpresa por la calidad de los caldos.

Ya en el mes del junio del año 2014, fue cuando realizamos un Capítulo y analizamos la evolución de los vinos. Hoy tenemos la fortuna de comprobar el nivel adquirido y su expansión de la mano de Lorenzo Canelo, componente de la bodega y Aitor Lrramendi, en representación de Comercial Ardanbera, distribuidor de HABLA en Guipúzcoa.

Gracias por vuestra aportación…y Lorenzo, explícanos lo que creas conveniente de esta gran Bodega. Gracias.

Antes de la intervención de Lorenzo, el secretario Jesús Rodríguez expone los asistentes a la Reunión: De HABLA; Lorenzo Canelo y Aitor Larramendi. José María Benavente, presidente del Tanino. Michel Saunier, Josú Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, su madre política Juani Lizaso, ambas socias del Tanino, y sus invitados Miquel Egurza, Juanjo Medina y Joxean Maiz. Susana Echarri. José Luis Pérez, acompañado de su invitada Andrea Perdomo. Virgina Albillos, acompañada de su esposo Martín Arregui. Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Adolfo Raba, acompañado de sus invitados, Jokin de Aguirre y Laura Montalvo. Angel Varona, acompañado de su esposa Ana Errazquin y sobrina, Estíbaliz Varona. Bernard Lalanne. Alejandro Olondris, Fernando Gago, Iñaki Arretxe, Ignacio Mier-Teran.

Lorenzo Canelo empezó exponiendo Extremadura: Extremadura no es precisamente una región conocida por sus vinos gourmet, pero desde hace algunos años hay proyectos en marcha que están poniendo a Extremadura en el mapamundi enólogo, y uno que más ha impactado es el de Bodegas Habla. A pocos kilómetros de Trujillo, en una tierra difícil, hace casi 17 años se compraron 200ha y sembraron vides de Tempranillo por la voluptuosidad, de Cabernet Sauvignon por el carácter, de Syrah por la exhuberancia y de Petit Verdot por la profundidad. El resultado han sido 5 vinos de gama alta, numerados del 1 al 5, ya que según ellos mismos dicen cada vino es irrepetible, y por lo que nos contaron, el 6 y el 7, ahora en proceso de envejecimiento, superan todas las expectativas.se ha sacado una segunda marca que se llama Habla del Silencio, que ofrece una gran calidad. El edificio de la Bodega es espectacular y sus instalaciones, en las que la música clásica pone la nota armónica, parecen casi las de un templo dedicado a un culto nuevo, el de la enología.

Habla practica una viticultura ecológica, combinada con los más modernos medios tecnológicos, en los que han invertido 30 millones.

Bodegas Habla

La bodega se levanta en medio de 200 Ha de una finca trujillana, donde ya los griegos elaboraban vinos, bajo la más moderna arquitectura y diseño.

Bodegas Habla está dotada de unas instalaciones bajo una obra de arte de la arquitectura contemporánea, diseñada con criterios esencialmente funcionales para permitir un flujo de trabajo óptimo y adecuado a las necesidades de elaboración del vino, el cual siempre está en primer lugar de preferencia a la hora de tomar cualquier decisión.

La labor de investigación alcanza todos los ámbitos y procesos que tienen que ver con la viticultura y enología. En Bodegas Habla buscan los mejores asesores en cada campo y las últimas técnicas disponibles.

La utilización del riego es clave en la capacidad aromática de la uva y el estudio del potencial aromático de la uva para determinar la fecha de la vendimia. Colaboración con el Laboratorio de análisis el aroma y enología, Facultad de Ciencias de Zaragoza.

Además, en Bodegas Habla estudian la influencia de inóculos secuenciales de levaduras no Saccharomyces (torulospora) con Saccharomyces en la revelación de aromas, en colaboración con la Facultad de Enología de Burdeos y SARCO.

Medición del flujo de savia para el conocimiento hídrico de la planta, en colaboración con el E.N.S.A. Montpellier y la Universidad de Berkeley**.**

Viñedo
200 Ha de tierra difícil en Extremadura, finca de pizarra, poco fértil y exigente, pero que sabe cómo cuidar a la planta. Al no recibir suficiente agua, la cepa lucha por sobrevivir y se esfuerza por encontrarla ella misma, da poco, pero lo mejor de sí. Es la mística de “la esencia”.

Vinos
En Bodegas Habla se encontró un terruño donde hacer el tipo de vinos que soñaba desde un principio. Una tierra que obligara a sacar lo mejor de cada cepa y que dotara a las variedades de uva de una fuerte personalidad para así producir unos vinos únicos**.**

Trazabilidad. Con el objetivo de preservar la máxima calidad, recientemente la bodega ha incorporado en sus etiquetas un avanzado sistema de seguridad desarrollado por la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, que garantiza la autenticidad de su procedencia.

Viñedos. Además del estudio genético de los clones, Habla hizo una investigación profunda del terreno valiéndose de fotografías tomadas con imágenes infrarrojas por satélite, técnicas de teledetección y catas de profundidad, para determinar la idoneidad de los clones y la política de riego.

Viticultores. Cada parcela cuenta con un viticultor experto que vigila y crea un cierto déficit hídrico para que las cepas alcancen el máximo potencial. Para ello, el viticultor se sirve de una cámara de presión y toma de valores de carbono isotópico C13 junto a la información meteorológica. Tiene 50 personas en plantilla fija, más los temporeros y eventuales en vendimia.

Investigación. Muy activa en I+D, la empresa ha llevado a cabo diversos proyectos. En colaboración con el laboratorio de análisis de aroma y enología de la Facultad de Ciencias de Zaragoza, ha estudiado el potencial aromático de la uva para determinar la fecha de la vendimia, así como la influencia del riego en su capacidad aromática. Otros proyectos relevantes han sido la influencia de inóculos de levaduras para la revelación de aromas de la uva, junto a la Facultad de Enología de Burdeos y Sarco; La medición del flujo de la savia para el conocimiento hídrico de la planta en colaboración con la Universidad de Berkeley y ENSA Montpellier, y la selección de levaduras autóctonas.

Vinos. En Bodegas Habla se encontró un terruño donde hacer el tipo de vinos que soñaba desde un principio. Una tierra que obligara a sacar lo mejor de cada cepa y que dotara a las variedades de uva de una fuerte personalidad para así producir unos vinos únicos**.**

MOISÉS DE MIGUEL ANGEL

Es una escultura renacentista del siglo XVI, perteneciente a la etapa de *Cinquecento* en Italia. Es la figura central de la tumba del Papa Julio II, que se encuentra en la iglesia de San Pedro in Víncoli, en Roma. Fue realizada en 1515 por Miguel Ángel Buonarotti, escultor florentino.

Está realizada en mármol blanco de Carrara y se trata de una escultura exenta o de bulto redondo, de cuerpo entero y sedente, aunque dada la configuración del sepulcro (tipo fachada adherido al muro), la obra sólo puede ser contemplada frontalmente.

Historia: Miguel Ángel pensaba que el *Moisés* era su creación más realista. La leyenda cuenta que, al acabarlo, el artista golpeó la rodilla derecha de la estatua y le dijo ¡HABLA! sintiendo que la única cosa que faltaba por extraer del mármol era la propia vida. En la rodilla se puede encontrar la marca de Miguel Ángel al golpear con la maza a su *Moisés.*

En homenaje al genial artista italiano y con ese mismo espíritu de perfección, Bodegas y Viñedos de Trujillo presenta sus vinos HABLA; unos caldos sobresalientes que apelan a los sentidos y al disfrute de las cosas exquisitas. Vinos de lujo, con una concepción moderna y que aúnan la máxima calidad con la originalidad; desde los métodos y procedimientos de elaboración hasta los últimos detalles de su presentación, con especial mimo en todos los aspectos de diseño de marca y de producto.

Bodegas Habla es una joven bodega de Extremadura pero es también un valioso proyecto de investigación y desarrollo (I+D) al servicio de la viticultura y la vinificación.

Juan Tirado, propietario de la bodega, ha apostado por las técnicas más avanzadas y la más moderna tecnología, y ha sabido rodearse de grandes expertos a la hora de elaborar sus vinos, vinos únicos e irrepetibles para cada añada que comercializan bajo una misma marca, Habla, con un diseño original e identificados por un número: Habla Nº 1, Habla Nº 2 y Habla Nº 3 en la primera añada (2005), Habla Nº 4 y Habla Nº 5 en la segunda (2006). Porque, cada año, “la naturaleza crea obras únicas. Por eso Habla tiene su propio número”.

Pero antes de continuar, algunas ideas clave acerca de la Bodega HABLA entresacadas de su documentación:

“1.- Me gustaría hacer el mejor vino del mundo, pero antes que esto preferimos ser únicos, aunque ello suponga hacer cosas que los demás quizá no entiendan al principio.

2.- Nuestros referentes no son necesariamente de nuestro sector, queremos que nuestros vinos tengan el encanto de un perfume o el glamour de un vestido de alta costura.

3.- Las ideas comunes producen resultados convencionales, por eso en bodega nos cuestionamos lo que otros dan por bueno y tratamos de rodearnos siempre del mejor talento disponible.

4.- Estamos profundamente apegados a la tierra y a la vez el mundo es nuestro hogar, quizá por ello nuestros vinos tienen algo que los hace apreciados en Estados Unidos, Dubai o Suiza… el buen vino no conoce idiomas ni fronteras.

5.- En Habla sentimos pasión por lo que se hace y queremos que ese entusiasmo se note y se contagie.

De esta forma se gesta en el año 2000 uno de los proyectos enológicos más vanguardistas de nuestro país. Doscientas hectáreas de terreno pizarroso rodeando nuestra bodega en la milenaria tierra de Trujillo. Una iniciativa sin precedentes basada en conceptos científicos y creativos radicalmente novedosos cuyas premisas son la búsqueda permanente de la máxima calidad y originalidad.

Desde un inicio se buscó hacer algo más que unos vinos excelentes: debían ser también singulares y únicos.

La inspiración primera fue la tierra misma, la naturaleza creando obras únicas, por ello se concibió cada uno de los vinos como un producto irrepetible.
Se buscaba la expresión más sincera de las características propias del terruño. El resultado es el frutos de una tierra y distintas variedades de uva en unas condiciones climáticas y un período que no se volverá a repetir jamás. Así cada edición de HABLA tiene su propio número y un diseño diferente. Y el próximo año otra vez algo nuevo, único e irrepetible.

HABLA

JUAN TIRADO JUNTO A LOS VIÑEDOS QUE RODEAN LA BODEGA

SECCION DE DEPÓSITOS Y BARRICAS EN BODEGAS HABLA

Habla de ti, mejor vino blanco de España

La **Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino** (AEPEV), ha elegido HABLA DE TI como **Mejor Vino de 2015** en la categoría "**vinos blancos sin madera"** en la VII[a] Edición de los Premios a los Mejores Vinos y Espirituosos de España. Igualmente, en la misma Edición, HABLA DEL SILENCIO también ha sido galardonado como Mejor Vino Tinto de 1 y 2 años.
HABLA DEL SILENCIO ya fue reconocido en el año 2015 por parte de la AEPEV como Mejor Vino de España de todos los presentados en todas las categorías.

Estos nuevos premios vienen a avalar el trabajo concienzudo de Bodegas Habla y su compromiso con la excelencia.

Habla del silencio, mejor tinto de España 2016

La **Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV)**, en la VIII Edición de los Premios a los Mejores Vinos y Espirituosos de España, ha elegido HABLA DEL SILENCIO como **Mejor Vino Tinto de 1 y 2 años.** El galardón ha sido obtenido en una votación a doble vuelta en la que han tomado parte más del 90% de sus miembros, los cuales han tenido que

decidir entre las 1055 marcas propuestas en la primera fase del concurso, de las que pasaron a la final un total de 143 vinos.
Habla del Silencio ya fue reconocido en el año 2015 por parte de la AEPEV como Mejor Vino de España de todos los presentados, en todas las categorías, y también fue premiado el pasado año como Mejor Tinto.

Este nuevo premio continúa acreditando, año tras año, el trabajo de Bodegas Habla en su compromiso con la excelencia.

Habla del silencio, mejor vino de España 2016

La Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) celebró en el mes de enero de 2015 su concurso para dilucidar los Mejores Vinos y Espirituosos de España del año, y Habla del Silencio 2013 ha sido, con 134 puntos, el más votado con mucha diferencia entre los 640 participantes. Es la primera vez que este premio recae sobre un tinto joven, y el hecho de que este vino ya contara con 96 puntos en la Guía Repsol 2015 era todo un augurio.

El 10 de abril, este tinto doblemente laureado, recibió el Premio de la Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino (FIJEV) y el de la Asociación Española de periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) en Montilla.

En 2016, Habla del Silencio 2014 fue nuevamente elegido como Mejor Vino Tinto de España. Todo un orgullo.

Mejor Vino Tinto. Años 14, 15, 16, 17.

Bodegas Habla comenzó 2016 celebrando los premios de la AEPEV y en marzo lo hace con el reconocimiento del Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos CINVE a dos de sus vinos

Bodegas HABLA, la marca de vinos modernos de lujo que desde un inicio cautivó el corazón del público con una propuesta fresca y diferente, desde hace varios años está también en el punto de mira de las organizaciones más prestigiosas del sector, quienes están premiando de forma

consistente un trabajo de calidad y coherencia llevado a cabo durante sus quince años de historia. La última celebración llega de la mano de Cinve' 2016, el Concurso Internacional de Vinos y Espirituosos que ha premiado dos etiquetas de la firma en su decimosegunda edición. HABLA de ti… 2014 y HABLA DE LA TIERRA. 2014 obtuvieron respectivamente Medalla de Oro (entre 90 y 100 puntos) y de Plata (80/89 puntos) el pasado 23 de febrero.

HABLA de ti… vio la luz en el año 2014, un año coincidiendo con el 15 aniversario de la bodega. Se trata de un blanco elegante, fresco y fácil de beber, elaborado con Sauvignon Blanc con aromas de mango o espárrago. Su cuidada y sofisticada estética, con sugerentes curvas, incluye un novedoso y fino tapón de cristal, que facilita su apertura y permite un mejor cierre y conservación. Este vino también fue reconocido en enero por la Asociación Española de Periodistas y Escritores del Vino (AEPEV) como Mejor Vino de 2015 en la categoría de 'vinos blancos sin madera' en la VII Edición de los Premios a los Mejores Vinos y Espirituosos de España.

HABLA LA TIERRA, es el más joven de los HABLA, con un color cereza intenso, con ribete violáceo, en copa se presenta brillante y limpio, con una lágrima densa. Con una nariz diferente al resto y atrevida, los toques a hoja de tomate, anís y flor de manzanilla evoca a la tierra donde se maduran sus uvas y el aroma a higo, o más concretamente a cuando se parte una hoja de higuera, y desprende ese olor entre dulce y amargo. En boca es fresco y chispeante, dejando un regusto a fruta fresca que hace desear volver a beber un poco más.

CINVE, reconocido por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente es un concurso que promueve la participación de todos los vinos embotellados y etiquetados, tanto nacionales como internacionales. En esta edición, que tuvo lugar del 8 al 10 de febrero en Huelva, participaron 12 países y el panel de cata ha estado formado por enólogos; sumilleres; periodistas especializados, miembros de la FIJEV (Federación Internacional de Periodistas y Escritores del Vino) y dirigido por María Isabel Mijares, vicepresidenta de la FIJEV, y el enólogo Pascual Herrera…

Nuestro director técnico, Michel Saunier, fue el encargado de distribuir las Fichas de Cata Homologadas por la Unión de Catadores y Enólogos de España entre las mesas de los asistentes a la Reunión de HABLA para rellenar los diferentes apartados de las mismas: VISTA, NARIZ, BOCA y NOTA FINAL.

Una vez cumplimentadas con los vinos catados y leídos los diferentes resultados y puntuaciones de las Hojas de Cata, hizo entrega de las mismas al presidente del Tanino Txema Benavente.

Posteriormente emplazó al resto de las mesas para contrastar las puntuaciones en los apartados de Vista, Nariz y Boca para una mayor participación de todos los asistentes a la Reunión.

En la cata del vino HABLA Nº 15, cuyo portador de Ficha fue el socio Adolfo Raba, Adolfo comentó que había contrastado con los componentes de la mesa, 2 Catas. Se añaden los dos resultados de la NOTA FINAL. La exposición de los resultados de la Cata según la Ficha de Cata fue espectacular. Digna de un Poeta de la Gastronomía.. Lorenzo Canelo agradeció esta participación, y la de todos los asistentes de la Cofradía del Vino El tanino a las Catas

Variedades de uva para la Cata del día 25

SAUVIGNON BLANC

SYRAH

GARNACHA

TEMPRANILLO

CABERNET SAUVIGNON

CABERNET FRANC

HABLA DE TI - 2016

Blanco seco

Sauvignon Blanc.

Una de las variedades más aromáticas del mundo y tras varias añadas de prueba, Habla se ha decidido a comercializar este blanco siguiendo una estética y filosofía moderna y elegante (por ejemplo con un tapón de cristal checo). Un blanco moderno y femenino que armoniza increíblemente con muchos tipos de comida; fácil de entender y de disfrutar en cualquier ocasión…. En cata destaca un toque aromático muy varietal que se adapta fácilmente a todo tipo de platos.

Habla de Ti es un vino blanco de la V.T. Extremadura elaborado por Bodegas Habla**.** Este vino es un monovarietal de Sauvignon Blanc**.** La uva de Habla de Ti crece en seis hectáreas de viñedo joven situadas a 450 metros de altitud tratados mediante conducción en espaldera. Los suelos son de tipo franco-arenoso y del clima de la zona destaca la acusada variación térmica entre el día y la noche. La viticultura llevada a cabo es de tipo ecológico.

Tras la vendimia, los granos de **Habla de Ti** se transportan rápidamente hasta la bodega, donde fermentan unos dos meses en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 9-10º.

Finalmente, **Habla de Ti** reposa en los mismos depósitos sobre sus propias lías durante un máximo de cinco meses.

Bodegas Habla pretende rendir homenaje, con su nombre, a **Michelangelo**, arquitecto, escultor y pintor italiano renacentista. Dicen que cuando éste vio terminada su obra "**Moisés**", tras darle un golpe con la maza, le dijo; "¡Habla!". Tan perfecta era que parecía real.

CATA:

Vista: Amarillo oro brillante con matices verdes.
Nariz: Intenso aroma varietal característico del Sauvignon Blanc con toques de espárrago, mango, hoja de tomate y boj.
Boca: Es un vino fresco y muy agradable con larga persistencia.
Temperatura de servicio: Entre 8 y 10ºC.
Consumo: Óptimo desde el momento de la compra
Maridaje: Se adapta fácilmente a todo tipo de platos de cocina mediterránea y con tapeo.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN: Descripción: Viñedos situados a 450 metros de altitud, con sistema de conducción en espaldera.
Superficie: 6 hectáreas.
Edad: Viñedos plantados en el año 2000 (Hace 17 años).
Suelo: Franco-arenosos. Suelo de pizarras y grauvacas con metamorfismo de contacto del precámbrico.
Clima: Tierra con escasa humedad que sobrevive a los fuertes contrastes términos entre el día y la noche típicos de la zona.
Vinificación: Tras una viticultura ecológica, se lleva a cabo la fermentación durante 2 meses en tanque de acero inoxidable. Temperatura de fermentación de 9 a 10ºC.
Envejecimiento: Crianza de 5 meses en depósito sobre sus propias lías.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: HABLA DE TI **BODEGA:** HABLA **D.O.C.:** VINO DE EXTREMADURA

UVA: Sauvignon Blanc **AÑADA:** 2016 **GRADOS:** 13%

FASES DE CATA	APRECIACIÓN	COMENTARIOS

VISTA

ASPECTO: MUY BIEN
LIMPIDEZ: BRILLANTE. LIMPIO. LUMINOSO. CRISTALINO
INTENSIDAD/COLOR: EXCENTE
MATICES: AMARILLO. DORADO. LÁGRIMA DENSA, PERSISTENTE

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA
FINURA O ELEGANCIA: MUY BUENA
MATICES AROMÁTICOS: FRUTA TROPICAL FRESCA. EUCALIPTO. MANGO. MENTA. HOJA VERDE. MUY FRESCO. CONJUNTO INTENSO Y ELEGANTE.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: EXCELENTE
INTENSIDAD: MUY BUENA
FRANQUEZA: MUY BUENA
CALIDAD: EXCELENTE
PERSISTENCIA: MUY BUENA
TANINOS:
ACIDEZ/AMARGOR: NORMAL. ACIDEZ FRESCA QUE EQUILIBRA PERFECTAMENTE EL GRADO ALCOHÓLICO

SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: ENTRADA FIBROSA. RICA ACIDEZ Y AMARGOR INDEFINIBLE. CUERPO AMPLIO Y RETROGUSTO MEDIO MUY BIEN EQUILIBRADO. SABORES DE FRUTA TROPICAL. POMELO.
NOTA BOCA: 54,5 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: GRAN VINO

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

ELEGANCIA. BOTELLA BONITA. TAPÓN DE CRISTAL.

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

Rita HABLA 2016

Elaborado, mediante viticultura tradicional, en la bodega de Habla ubicada en Porcieux (Côte de Provence) por Florent Dumeau, enólogo del grupo de Bodegas Habla.

Su nombre y su diseño son un homenaje a Rita Hayworth, que les ha inspirado en la concepción de este nuevo rosado de la familia de vinos Habla. Un vino sensual y delicado, fresco, atrevido y de exuberante glamour.

El diseño de la botella es una oda a la actriz que también da nombre al vino. A su estilo y su forma de moverse. Sencillo, femenino, insinuante y delicado.

Un vino que presenta todas las características del verdadero Rosé de Provence, donde la bodega ha potenciado al máximo la expresión varietal de la Syrah y la Garnacha.

La Bodega, una de las más avanzadas de nuestro país la cual no solo es una obra de arte de arquitectura contemporánea, sino que sobre todo está diseñada con criterios esencialmente funcionales para permitir un flujo de trabajo óptimo y adecuado a las necesidades de elaboración del vino, el cual siempre está en primer lugar de preferencia a la hora de tomar cualquier decisión.

Se trata de una bodega que siempre se ha caracterizado por la búsqueda de la excelencia en todos los ámbitos y procesos que tienen que ver con la viticultura y enología siendo pioneros en el estudio de la influencia del riego en la capacidad aromática de la uva y el estudio del potencial aromático de la uva para determinar la fecha de la vendimia entre otros.

Variedad de uva: Syrah Garnacha

Tipo de vino: Rosé-Côte de Provence

Elaboración: Sobre lías

Grado alcohólico: 13%

Color: Atractivo rosa pálido con ligeros toques de fucsia.

Aroma: Fresco e intenso carácter a pomelo con matices muy sutiles de violeta, laurel y frutas rojas del bosque.

Boca: Suave, redondo, delicado, desarrolla abundantes notas de frambuesa o fresa, con un final largo y lleno de matices.

Un vino que presenta todas las características del verdadero Rosé de Provence donde hemos potenciado al máximo la expresión varietal de la Syrah y la Garnacha. El resultado es un vino atractivo, elegante y con mucha personalidad.

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

VINO: RITA HABLA **BODEGA:** HABLA **D.O.C.:** VINO DE EXTREMADURA

UVA: SYRAH - GARNACHA **AÑADA:** 2016 **GRADOS:** 13%

FASES DE CATA **APRECIACIÓN** **COMENTARIOS**

VISTA

ASPECTO: EXCELENTE
LIMPIDEZ: TRANSPARENTE
INTENSIDAD/COLOR: MUY BIEN
MATICES: ALBARICOQUE. PIEL DE CEBOLLA. BOTELLA MUY ELEGANTE.

NOTA VISTA: 8 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA
FINURA O ELEGANCIA: MUY BUENA
MATICES AROMÁTICOS: FLORALES. MIEL. POMELOS.

NOTA NARIZ: 25 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: ELEGANTE
INTENSIDAD: MUY BUENA
FRANQUEZA: MUY BUENA
CALIDAD: MUY BUENA
PERSISTENCIA: BUENA
TANINOS: POCO ASTRINGENTES
ACIDEZ/AMARGOR: POCO
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: FRAMBUESA. MIEL. POMELO. FRAMBUESA. MUCHOS MATICES.

NOTA BOCA: 50 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: MUY BUENO

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

ELEGANCIA EN LA BOTELLA. TAPÓN DE CRISTAL. UN PERFECTO EQUILIBRIO ENTRE SYRAH Y LA GARNACHA. UN ROSADO EN LÍNEA DEL ROSADO DE ÉLITE.

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

HABLA LA TIERRA - 2016

Habla La Tierra es un vino tinto de V.T. Extremadura elaborado por **Bodegas Habla**. Este vino es un coupage de las variedades Tempranillo **y** Cabernet Franc**.**

La uva procede de un viñedo que cuenta con 68 parcelas que son tratadas individualmente. Las cepas son jóvenes, de unos 15 años de edad.

Los suelos dónde éstos crecen son pizarrosos y poco fértiles y húmedos. La vendimia es manual y la viticultura llevada a cabo de tipo ecológico, pues no se utilizan ni herbicidas ni pesticidas. Los racimos son seleccionados, llegando a ser considerada hasta una cuarta parte de la cosecha como no apta.

Cada parcela se vinifica por separado y el entero proceso de fermentación de **Habla La Tierra** se realiza en depósitos de acero inoxidable de máximo 5.000. Durante el mismo, el mosto está en permanente contacto con los hollejos.
Finalmente, antes de ser embotellado y salir al mercado, **Habla La Tierra** envejece durante cuatro meses en barricas de roble francés.

Tipo: Vino tinto joven con crianza
Productor: Bodegas Habla
Denominación de origen: Extremadura (España)
Uvas: Tempranillo y Cabernet Sauvignon
Botella: 0,75 L
Graduación: 13,5%

Maridajes: Tapas / pa amb tomàquet / pasta / pescado azul
Viñedo: Superficie: 200 hectáreas
Edad de la viña: 17 años
Suelo: Pizarroso
Clima: Continental
Elaboración: Período de crianza: 4 meses
Tipo de madera: Roble francés

Cata:

Vista: Rojo cereza / granate / ribete violáceo / limpio / brillante / lágrima densa

Nariz: Aromas anisados / hoja de tomate / flor de manzanilla / higos / hoja de higuera. El aroma a higo recuerda al látex que brota de la hoja de la higuera / granada

Boca: Fresco / chispeante, como comer una granada con un regusto a fruta fresca que desea volver a probarlo / fácil de beber / agradable

Recomendaciones:

Temperatura de servicio óptima: Entre 16ºC y 18ºC

Vino tinto con crianza agradable equilibrio en acidez, fruta y madera. Resultado fino y correcto, sin asperezas y fácil de beber.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: HABLA LA TIERRA **BODEGA:** HABLA **D.O.C.:** VINO DE EXTREMADURA

UVA: TEMPRANILLO – CABERNET FRANC **AÑADA:** 2016 **GRADOS:** 13,5%

FASES DE CATA **APRECIACIÓN** **COMENTARIOS**

VISTA

ASPECTO: BIEN
LIMPIDEZ: BRILLANTE. OPACO. LÁGRIMA VIOLETA BRILLANTE Y DENSA
INTENSIDAD/COLOR: MUY INTENSO
MATICES: FRAMBUESA. CEREZA.

NOTA VISTA: 7 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA
FINURA O ELEGANCIA: BUENA

MATICES AROMÁTICOS: FRUTA MADURA. MADERA TOSTADA. MINERALES. TIERRA.

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: POTENTE
INTENSIDAD: BUENA
FRANQUEZA: BUENA
CALIDAD: MUY BUENA
PERSISTENCIA: BUENA
TANINOS: ATERCIOPELADOS. MEDIO - BAJO
ACIDEZ/AMARGOR: POCO
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: INVITA A BEBERLO. ENTRADA POTENTE. Y ROMPE EN LA BOCA

NOTA BOCA: 35 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: BUENO

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

ELEGANTE Y EQUILIBRADO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 62 / 100

HABLA DEL SILENCIO – 2016

En el año 2000 nació un proyecto de vanguardia que revolucionó el concepto de los vinos de Extremadura: Bodegas Habla. Situada en Trujillo, dispone de características peculiares para hacer un vino de mucha calidad: tierras ácidas con textura de pizarra, terrenos poco fértiles muy exigentes en el trabajo diario y fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche que hacen que estos vinos sean finos y elegantes.

Habla del Silencio es el hermano pequeño de Habla, y realmente presenta muchas de las virtudes de su hermano mayor, aunque, por supuesto, más fácil de beber. Una muy buena opción para conocer los vinos de Extremadura y de esta bodega.

Vino tinto Barrica Ecológico no certificado. 6 meses en barrica de roble francés. Capacidad: 75 cl. Bodega: Habla. Zona de elaboración: VT Extremadura. Uvas utilizadas en este vino: Tempranillo.

Su denso y potente color púrpura de moras negras nos introduce en un mundo de ricos, atractivos y atrevidos aromas a nuez moscada, grafito, grosellas, casis (aromas muy concretos que encontramos en los champagnes rosés), y, tras agitarlo, aparecen con elegancia aromas de hongos, crema, pastelería. Si cerramos los ojos y nos acercamos la copa, encontramos esencias de champagne: ¡impresionante! Rico, rico, rico y… ¡boommmmm!: puros fuegos artificiales en boca, una entrada bien amplia, fresca y completamente esférica (balón). En su recorrido, el vino tiene mucho que contar (tiene mucha materia y potencia). Déjenlo pasear un buen rato por la boca y verán cómo va aumentado hasta acabar con un estallido.

Habla del Silencio, para los fanáticos de las emociones fuertes.

Tipo: Vino tinto joven con crianza
Productor: Bodegas Habla
Denominación de origen: Extremadura (España)
Uvas: Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo

Botella: 0,75 L
Graduación: 14,0%

Maridajes: Tapas / embutidos / verduras a la brasa Quesos semicurados, Carnes rojas a la parrilla, Caza de pluma, Cordero asado, Pato, Estofados, Asados, Cocidos, Tempura, Arroces de carne.
Viñedo: Superficie: 200 hectáreas
Suelo: Pizarroso
Orientación: Oeste
Clima: Continental
Elaboración: Período de crianza: 6 meses
Tipo de madera: Roble francés
Cata:
Vista: Rojo púrpura / reflejos violáceos
Nariz: Grosellas / frambuesa / nuez moscada / especias / mineral
Boca: Amplio / fresco / redondo
Recomendaciones:
Temperatura de servicio óptima: Entre 14ºC y 16ºC
Decantación: No es necesario decantar

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

VINO: HABLA DEL SILENCIO **BODEGA:** HABLA **D.O.C.:** VINO DE EXTREMADURA

UVA: Syrah / Cabernet Sauvignon / Tempranillo **AÑADA:** 2016 **GRADOS:** 14%

FASES DE CATA **APRECIACIÓN** **COMENTARIOS**

VISTA

ASPECTO: MUY BIEN
LIMPIDEZ: LIMPIO. OPACO.
INTENSIDAD/COLOR: EXCELENTE
MATICES: MUY GLICÉRICO CON MARCA EN COPA. LÁGRIMA INTENSA. PICOTA.

NOTA VISTA: 8,5 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: NORMAL
FINURA O ELEGANCIA: MUY BUENA
MATICES AROMÁTICOS: ESPECIAS. PIMIENTA. TOSTADOS. BALSÁMICOS. MINERALES MADERA MUY TOSTADA. REGALIZ

NOTA NARIZ: 27 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: PASO ENTRADA SUAVE
INTENSIDAD: MUY BUENA
FRANQUEZA: NORMAL
CALIDAD: MUY BUENA
PERSISTENCIA: MUY BUENA
TANINOS: SUAVES. ASTRINGENTES
ACIDEZ/AMARGOR: MUCHO. EQUILIBRANDO ALCOHOL
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: FRUTAS ROJAS / NEGRAS / MADURAS. BALSÁMICO. MINERAL. TOQUE FRESCO DEBIDO A LA ACIDEZ.

NOTA BOCA: 55 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: GRAN VINO

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

VINO ELEGANTE. AGRADABLE AL PALADAR. COMBINA MUY BIEN CON UNA CARNE FUERTE Y UNA SUAVE. FÁCIL DE BEBER.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 90,5 / 100

HABLA Nº 15 - 2014

Habla Nº15 es un vino tinto elaborado por **Bodegas Habla** en Trujillo (Cáceres), D.O. Extremadura**.**

Habla es una bodega extremeña que utiliza las técnicas más avanzadas para producir sus vinos. La empresa elabora productos únicos e irrepetibles cada añada, consciente, como es el equipo técnico, que la naturaleza sigue su curso y la uva, igual que pasan los años, evoluciona con el paso del tiempo.

La uva utilizada por los productos de **Habla** procede de las 200 hectáreas de terreno -divididas en 68 parcelas- que la bodega posee. Se trata de viñedos jóvenes que fueron plantados en 1999 y que crecen sobre suelos poco fértiles de pizarra. La escasa humedad y los fuertes contrastes térmicos entre el día y la noche marcan las principales características del clima de la zona. La viticultura que se lleva a cabo sigue preceptos ecológicos, pues no se usan ni herbicidas ni pesticidas.

Habla Nº15 es un vino elaborado con **Tempranillo 100%** de viñedos propios, con suelos pizarrosos y poco profundos.

La vendimia es nocturna y una vez llega la uva a la bodega se encuba en depósitos donde realiza una maceración durante 6-7 días, aquí también fermenta a temperatura constante 26-27°C. Después de la fermentación macera durante 22-23 días más. Finalizada la maceración post-fermentativa se descuba en barricas de roble francés donde hace la fermentación maloláctica y una crianza de 12 meses.

Habla Nº15 es un vino intenso, amplio y largo. Destaca por su complejidad aromática mostrando todas las virtudes de la uva y el carácter del terruño. Gran adaptación de esta variedad ante una región tan hostil para ella. *Mora, Cereza, Avellana, Pimentón, Granada.*

Tipo de vino: Tinto crianza
Graduación alcohólica: 14,5%
Variedad de uva: Tempranillo 100%
Tiempo de crianza: 12 meses en barrica
Barrica: Roble francés
Viticultura: Ecológica

Color: Un intenso y atractivo color rubí nos anticipa el torrente de sensaciones que está por venir.

Aroma: Habla Nº 15 presenta una gran complejidad en nariz, con aromas de cereza, granada y toques de fruta negra silvestre como el arándano y la mora. También encontramos matices especiados, con notas que recuerdan al pimentón y ligeras pinceladas de ahumados y almendra tostada.

Boca: De entrada suave y paso largo, envuelve la boca con una estructura noble de taninos sedosos y una sorprendente textura aterciopelada. Un vino elegante y complejo que proporciona una experiencia inagotable para los sentidos, amplio, profundo y lleno de matices, con todos los rasgos propios de los Habla en edición limitada.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO:

HOMOLOGADA POR LA UNIÓN DE CATADORES Y ENÓLOGOS DE ESPAÑA

VINO: HABLA Nº 15 BODEGA: HABLA D.O.C.: VINO DE EXTREMADURA

UVA: TEMPRANILLO AÑADA: 2014 GRADOS: 14,5%

FASES DE CATA **APRECIACIÓN** **COMENTARIOS**

VISTA

ASPECTO: MUY BIEN. EXCELENTE. CUBIERTO CON BUEN CUERPO
LIMPIDEZ: BRILLANTE. COLOR RUBÍ INTENSO
INTENSIDAD/COLOR: EXCELENTE
MATICES: ARÁNDANOS. FRAMBUESA. GROSELLA. CONFITURAS. MERMELADAS

NOTA VISTA: 9 / 10

NARIZ

INTENSIDAD O POTENCIA: MUCHA. ALMENDRA TOSTADA.
FINURA O ELEGANCIA: BUENA
MATICES AROMÁTICOS: CONFITURAS. ESPECIAS. AROMAS PIMIENTO DE LA VERA

NOTA NARIZ: 20 / 30

BOCA

CARÁCTER DEL SABOR Y CUERPO: EXCELENTE. POTENTE
INTENSIDAD: EXCELENTE.
FRANQUEZA: EXCELENTE.
CALIDAD: EXCELENTE.
PERSISTENCIA: MUY BUENA
TANINOS: MADUROS. ATERCIOPELADOS.
ACIDEZ/AMARGOR: NULO
SABORES MÁS CARACTERÍSTICOS: ELEGANTE. COMPLEJO. SUAVE. LARGO EN BOCA Y SEDOSO. ATERCIOPELADO. CONSISTENTE. SABOR EXCELENTE. COMPLEJIDAD

NOTA BOCA: 60 / 60

CONCLUSIÓN/CALIDAD: EXCEPCIONAL

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

ELEGANTE Y EQUILIBRADO. MUY BIEN ENSAMBLADO. NO DESTACA EL ALCOHOL SOBRE SU COMPLEJIDAD DE MATICES Y CONFITURAS. TOSTADOS. ELEGANTE. COMPLEJO.

2 CATAS POR SEPARADO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA: 89 / 100

Adolfo Raba por su entusiasmo hubiese puntuado **100 / 100**

MENÚ KASKAZURI

APERITIVO:

- *Tosta de escalibada con antxoas en salazón*

MENÚ:

- *Ensalada de zamburiñas y colitas de cigala fritas*
- *Hongos de temporada en brick con foie a la plancha y salsa de oporto*
- *Salmonete de roca con menier de mandarina y puré de boniato y trufa*
- *Rabo de buey al estilo Kaskazuri*
- *Canutillos fritos rellenos de crema de mantequilla con helado de mango*

ALGUNAS FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN

El presidente cerró la Reunión de Capítulo con Bodegas HABLA agradeciendo la presencia de Lorenzo Canelo, y su delegado de la Comercial, Aitor Larramendi, destacando los Vinos aportados, que por los comentarios y puntuaciones recibidos han sido del agrado de todos los presentes; Socios/as. Familiares e Invitados del Tanino

Lorenzo Canelo se unió a José María Benavente, para agradecer igualmente la atención prestada por todos los asistentes a la presentación de la Bodega y la participación en las Catas de los cinco Vinos presentados.

No podía faltar el elogio al Restaurante Kaskazuri, a su propietario y chef de cocina Antton Otaegui; Por la armonización de los platos del menú con los vinos de HABLA. Al equipo de cocina y al equipo de servicios a las mesas, que estuvieron en todo momento atentos a los presentes.

Donostia, 25 de enero de 2018