



TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión Técnica Presentación Fichas de Cata

4 Regiones de vino españolas - CATA A CIEGAS

Penedés - Ribera del Queiles - Somontano - Ribera del Duero



PENEDES



RIBERA DEL QUEILES



SOMONTANO



RIBERA DEL DUERO

22 febrero 2018



ACTA DE LA REUNIÓN

El día 22 de febrero de 2018 se celebró la 1ª Reunión Técnica del Tanino. La Reunión se celebró en el Restaurante Juanito Kojua de Donostia y fue presidida por Josean Badallo, vicepresidente del Tasting Club El Tanino, en ausencia del presidente José María Benavente.



Comenzó Josean Badallo con las siguientes palabras: Buenas noches a todos/as Cofrades del Tanino. Damos comienzo al Segundo Capítulo de 2018, que corresponde a la Primera Reunión Técnica a cargo de Michel Saunier; como podéis comprobar, contamos con varias bajas debido en gran parte a motivos laborales, pero el magnífico Reportaje, que sin duda, realizará Jesús, mantendrá a todos los componentes de Tanino al día.

Volvemos al Restaurante Juanito Kojúa que ha preparado un Menú especial para esta ocasión, que espero sea del agrado de todos.

A continuación, Michel nos va a explicar las nuevas Fichas Técnicas, que vamos a utilizar a partir de ahora para Catar los vinos y que estrenaremos esta noche con los caldos que ha seleccionado, de los cuales no puedo comentar nada, porque Michel nos ha mantenido en la más absoluta ignorancia.... Michel sorprendernos.

Michel Saunier saluda igualmente a todos/as los asistentes y comenta que esta Reunión Técnica tiene dos Temas: Presentar la Nueva Ficha de Cata, que sustituirá en parte a la que hemos venido utilizando desde el “nacimiento” del Tanino y que ayudará a comprender mejor cada apartado del vino, ampliando todas las Fases de Cata y añadiendo los Aromas Primarios o Varietales, los Aromas Secundarios o de Fermentación y los Aromas Terciarios o de Crianza, Series que ya estaban en la anterior Hoja de Cata, pero que en la nueva ayudará a exponer todos los conceptos de cada vino que catemos.

El segundo Tema: es que hoy vamos a realizar una CATA a CIEGAS con los cuatro vinos que he seleccionado, y que como veréis en la Portada del Reportaje, corresponden a CUATRO Regiones de Vino españolas.

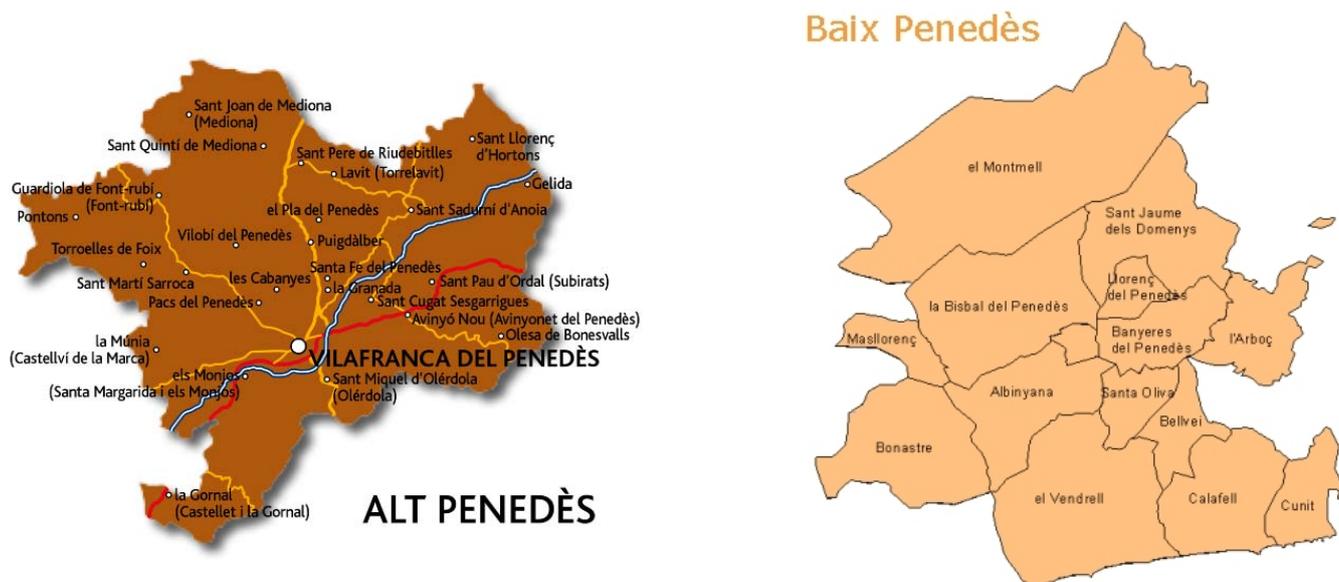
También quiero comentar la labor que desarrollamos la Junta Directiva cada mes, con una Reunión mensual previa al Capítulo, donde se tratan todos los Temas del Tanino: Txema Benavente con la dirección del Tanino. Josean Badallo, encargado que todo esté a punto en el restaurante; mesas, distribución, Vinos cuando hay Bodegas. A Josu Basoco, por su dedicación a la tesorería con una presentación detallada perfecta, de todos los Ingresos y gastos, y al secretario por su “curro” en los Reportajes, que creo yo que se le irán agotando las “ideas”....



El secretario Jesús Rodríguez nos pasará la Asistencia de Cofrades que han asistido a la Reunión Técnica y detallará las Cuatro Regiones de Vino que hoy cataremos en el reportaje.

Asistentes a la Reunión Técnica: Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, Jesús Rodríguez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel Mari Rodríguez, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Beatriz Álvarez y Bernard Lalanne.

El Alt Penedès es, junto con el Baix Penedès, el corazón de los vinos con **Denominación de Origen Penedès**. Tierra vitivinícola desde hace siglos, la comarca acoge múltiples bodegas dignas de ser visitadas. En este sentido, son especialmente destacables las ciudades de Sant Sadurn d'Anoia, considerada la capital del cava, y Vilafranca del Penedès, capital de la comarca, con un centro museístico especializado en viticultura.



Desde siempre, el Alt Penedès ha estado poblado por varias civilizaciones. Entre los vestigios más relevantes hay que mencionar el conjunto arqueológico de Olèrdola, los monumentos románicos de Sant Martí Sarroca o los edificios modernistas de Gelida, Vilafranca y Sant Sadurn d'Anoia.

Imprescindibles: Disfrutar de las vistas y de la arquitectura del conjunto monumental de Sant Martí Sarroca. Visitar el conjunto monumental del castillo de Olèrdola y disfrutar de las vistas que ofrece esta atalaya natural.

Llegar hasta el castillo de Penyafort de Santa Margarita i els Monjos y disfrutar de las vistas. Vivir una jornada castellera, por ejemplo la de Sant Fèlix en Vilafranca del Penedès, o uno de los ensayos de la colla en Cal Figarot

Adentrarse en el ambiente vinícola de la comarca visitando sus bodegas y cavas.

Sugerencias: Seguir la ruta de los edificios modernistas de Vilafranca, Gelida y Sant Sadurn d'Anoia. Participar en la Fiesta del Mosto de Santa Margarita i els Monjos o en el Cavatast de Sant Sadurn d'Anoia.

Qué ver: El Alt Penedès ha estado poblado durante casi todas las épocas históricas, como demuestra el rico conjunto arqueológico que se encuentra en el Espai Natural Protegit d'Olèrdola y en el que destaca el castillo de Olèrdola, una fortificación levantada por los iberos y que se convirtió en un lugar estratégico durante la Edad Media.

A esta época pertenece uno de los conjuntos monumentales mejor conservados del románico catalán y uno de los principales atractivos patrimoniales de la comarca. Se trata de la iglesia de Santa Maria y el castillo de Sant Martí, que se imponen desde lo alto del Turó de la Roca, en Sant Martí Sarroca.

En este sentido también hay que resaltar el castillo de Penyafort de Santa Margarida i els Monjos, que fue construido en el siglo XII, originariamente como torre de defensa dependiente del castillo de Olèrdola.

El modernismo también dejó huella en el territorio, como bien descubren las diversas rutas dedicadas a este estilo arquitectónico organizadas en Vilafranca del Penedès, Gelida y Sant Sadurní d'Anoia, población que acoge las bodegas modernistas de la empresa Codorniu, construidas por Josep Puig i Cadafalch.

Qué hacer: La fuerte tradición vitivinícola de la comarca, con Sant Sadurní d'Anoia como capital del cava, pone al alcance del visitante un amplio abanico de actividades enoturísticas. Desde rutas a caballo, en bicicleta de montaña, en coche o a pie para recorrer el territorio e ir parando en las diversas bodegas, hasta catas de vinos y visitas guiadas ofrecidas por los propios enólogos. En este sentido, hay que mencionar el VINSEUM, Museo de las Culturas del Vino de Cataluña, situado en Vilafranca del Penedès.

El vino también está presente en buena parte de las celebraciones de la comarca, como la Fiesta del Mosto de Santa Margarita dels Monjos, el Cavatast en Sant Sadurní d'Anoia o el Vijazz en Vilafranca del Penedès. Ahora bien, en cuanto a tradiciones, la castellera es una de las más arraigadas y que más se viven en la comarca. Vale la pena participar en una fiesta como la de Sant Fèlix o la Fiesta Mayor de Vilafranca del Penedès.

Clima: El clima del Alt Penedès es suave gracias a la sierra Prelitoral, que protege la comarca de los efectos de una climatología continental más rigurosa. También es importante la influencia del mar Mediterráneo, que llega a la comarca por la limitada altura de las montañas de la sierra Litoral.

El **Penedés** —en catalán, *El Penedès*— es un territorio histórico de la comunidad autónoma de Cataluña (España), que en la división comarcal de 1936 quedó subdividido en las comarcas catalanas del Alto Penedés, el Garraf (también llamado el Penedés Marítimo o Marina del Penedés y el Bajo Penedés.



Bodega JEAN LEON

La **Bodega Jean Leon** está situada en el pueblo de Torrelavit, en el corazón del Penedès, en la provincia de Barcelona. Una zona con mucha tradición vitivinícola ya que su localización geográfica es excelente para el cultivo de la viña. Ofrecen la oportunidad de conocer su historia a través de las visitas guiadas y la degustación y cata de vinos.

Su casa familiar se destruyó en el Incendio de Santander de 1941, por lo que se trasladó a Barcelona. Su padre y un hermano mayor murieron en la II Guerra Mundial siendo torpedeados por error durante un viaje marítimo. En Barcelona trabajó algunos meses como planchista en la fábrica de camiones Pegaso. En 1947 se trasladó a Francia andando. En Francia fue camarero; en Le Havre se embarcó como polizón rumbo a Nueva York. Allí, sin saber inglés, fue recogeplatos en el Rockefeller Center. En 1950 se estableció en Hollywood. Se nacionalizó americano y entró a trabajar en el restaurante de Frank Sinatra y Joe DiMaggio, el Villa Capri, donde conoció a muchas *celebrities* y adoptó su pseudónimo. Se hizo amigo de James Dean, con quien fundó el Restaurante La Scala, en Beverly Hills, en 1956. El local se puso de moda entre las estrellas hollywoodienses y tras la muerte de Dean, Leon se quedó como único anfitrión. El catering de La Scala sirvió la última cena, a domicilio, a Marilyn Monroe, antes de suicidarse. Residió en Malibú.

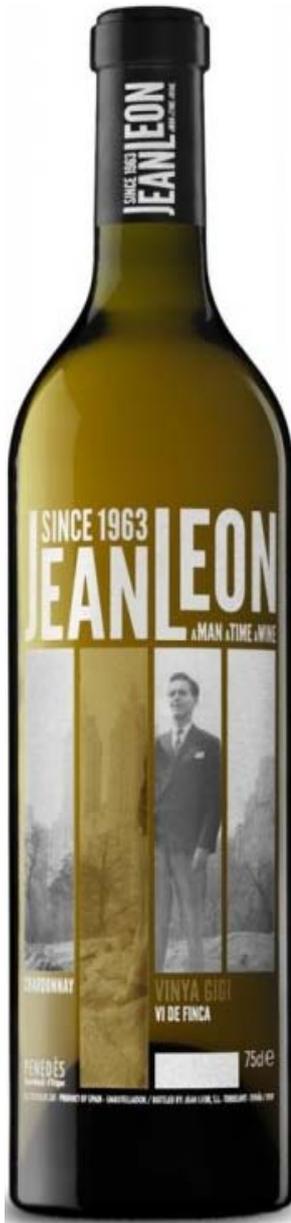
Jean Leon, insatisfecho con el vino que servían en su restaurante, decidió elaborarlo él mismo. Después de un viaje a Francia y España, en 1963 compró 150 hectáreas en Torrelavit, Alto Penedés. Arrancó las cepas y las reemplazó por cabernet sauvignon, merlot y chardonnay, entonces desconocidas en la comarca. Delegó en el enólogo Jaume Rovira la elaboración de unos caldos que destacan por su fuerte personalidad. En 1973 salieron al mercado las primeras botellas Jean Leon, cosecha de 1969. Era el primer vino cabernet sauvignon elaborado en España. En 1976 obtuvo la denominación de origen. En 1981 Ronald Reagan eligió el vino Jean Leon para la fiesta de su investidura. Inicialmente, el vino estaba destinado al mercado americano, pero en 1983 pasó a comercializarse en España. Fumador empedernido, Jean Leon enfermó de cáncer y vendió sus bodegas a Miguel A. Torres Riera, con la condición de que su enólogo, Jaume Rovira, continuase al frente. Leon se dedicó a viajar por el mundo a bordo de su bajel *La Scala di mare*, recalando en Tailandia, donde proyectaba abrir un restaurante de diseño en frente del mar. La enfermedad le obligó a retornar a LA, donde falleció, dejando inconcluso el proyecto tailandés. El Ayuntamiento de Santander dio a una calle su nombre. El periodista Sebastián Moreno escribió su biografía *Jean León. El rey de Beverly Hills*. El cineasta Agustí Vila realizó el documental biográfico *3055. Jean Leon (2006)*, basado en su historia personal.

Dado que la mayor parte de la documentación sobre Jean Leon está escrita en inglés, su apellido no suele escribirse con tilde, si bien él mismo firmaba "Jean León", con tilde, como puede apreciarse en gran parte de las botellas de las bodegas Jean Leon, que llevan copia de su firma autógrafa.



VINYA GIGI CHARDONNAY

VINO DE FINCA · AÑADA 2015



VINYA GIGI CHARDONNAY

El carisma y discreción de Jean Leon le convirtieron en cómplice de curiosas anécdotas de las estrellas del celuloide, entre las cuales se sentía en familia. Años más tarde, y en honor a la suya propia, elaboró este vino ecológico, uno de los primeros Chardonnays de España y el primero en ser fermentado en barrica. Procede de un pequeño y singular viñedo de 5 hectáreas plantado en 1967, al que Jean Leon bautizó con el nombre de su hija y que también da nombre al vino.



Variedad 100% Chardonnay



Crianza 6 meses sobre lías en barrica de roble francés + 6 meses en botella



Producción limitada 23.711 botellas



Graduación 13,5°



Vinificación Fermentación alcohólica + fermentación maloláctica



Vendimia 24-26 de agosto

Vinos procedentes de un viñedo único, en un tipo de suelo concreto y un microclima que favorece la máxima expresión.

Mapa Vinya Gigi



Extensión 5 hectáreas **Viña 1967** Plantación cepas Chardonnay. Viña vieja

Suelo Arcilloso calcáreo muy compacto



Agricultura Ecológica desde 2008

Muy intenso en nariz, donde se pueden apreciar notas lácticas (mantequilla) en perfecta armonía con la fruta tropical y los matices de pan tostado y especias. En boca destaca por su entrada fresca, recorrido persistente y final de elevada acidez.

VISTA

Color amarillo paja límpido y brillante

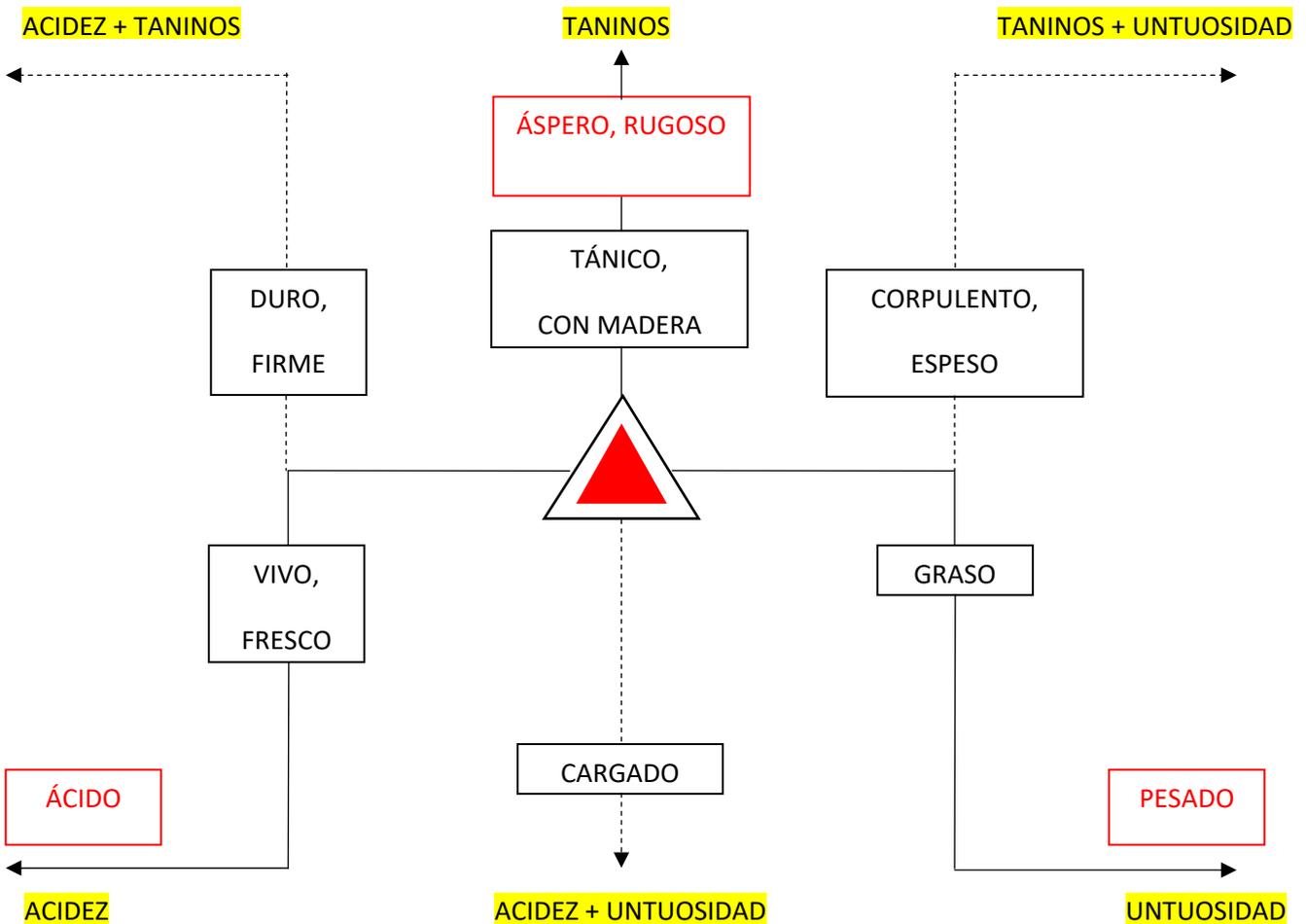
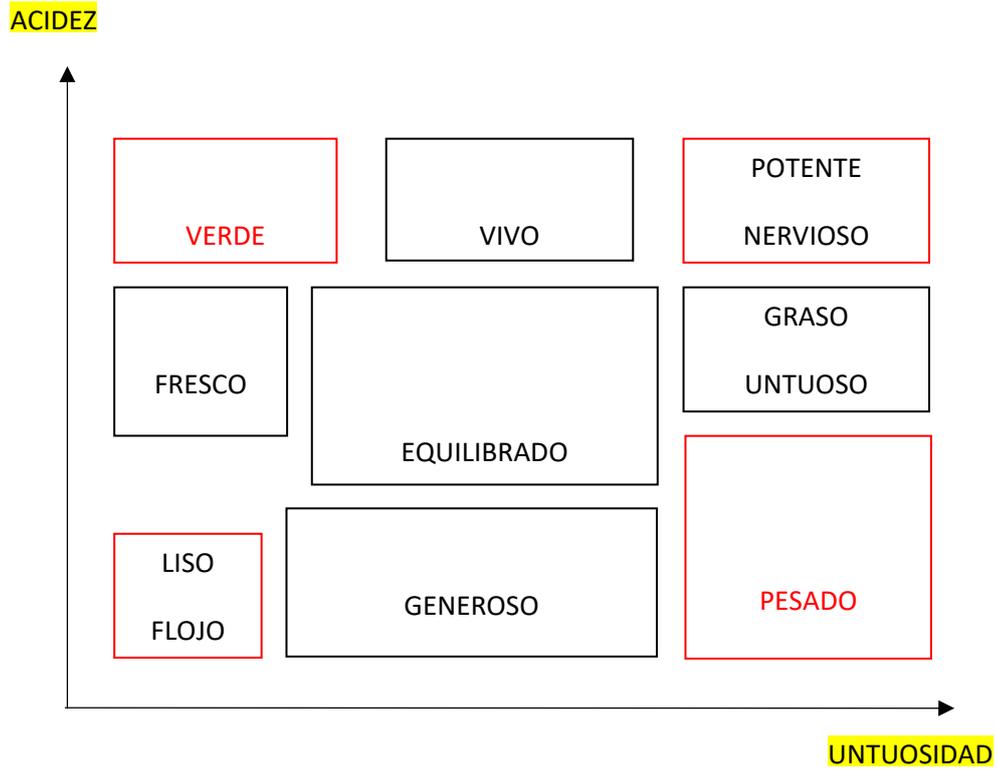
EN NARIZ

Fruta tropical; fondo floral; especias; torrefactos suaves

EN BOCA

Entrada fresca; elevada acidez; cuerpo graso; postgusto largo y persistente

ACIDEZ Y TANINOS





TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

En la Reunión Técnica, las Fichas de Cata
serán cumplimentadas como
CATA A CIEGAS

Los asistentes a la Cata desconocen las Regiones de Vino,
las Bodegas y los vinos, ya que las botellas se presentarán
en las mesas totalmente cubiertas con papel de aluminio.



Las fichas de Cata, en su parte superior, no se detallarán
los siguientes conceptos en las mesas de Cata.

Información sobre el vino:

Bodega / Denominación:

Añada: Grados:

Uvas presentes y en %

CRIANZA EN BARRICA: SI - NO

CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN:

Tipo de bodega: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS

Tipo de tostado: ligero – medio – importante

Se empezarán a puntuar los conceptos en **rojo**
a partir de la Fase de la Cata Visual
hasta la Nota Final: Vista + Nariz + Boca

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: Vinya GIGI
Bodega / Denominación: JEAN LEON
Bodega: 2015 Grados: 13,5
Uvas presentes y en % 100% CHARDONNAY
CRIANZA EN BARRICA: SI - NO
CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 6 MESES SOBRE LIAS
CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: 6 MESES
Tipo de barrica: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS
Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Turbio – Cristalino
BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso
INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intenso
COLOR VINOS TINTOS: Ámbar – Teja – Granate - Cereza
COLOR VINOS ROSADOS: Piel de cebolla – Viejo rosado – Salmón – Frambuesa – Picota
COLOR VINOS BLANCOS: Anaranjado – Pajizo – Dorado – Blanco – Verde
RIBETE: Violáceo – Cereza – Picota – Granate – Rubí – Teja
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos)
LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas – Gruesas
Vinos jóvenes: Separadas – Finas
Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas
OTRAS EXPLICACIONES: _____

NOTA CATA VISUAL

_____ 8,5 _____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Cerrado – Discreto – Aromático – Abierto – Intenso – Persistente
POTENCIA: Poca – Normal – Mucha (Explicar si potencia aromática o alcohólica)
ELEGANCIA: Nitidez – Finura – Calidad (Explicar el grado de finura y/o elegancia. Poca – Normal Buena – Muy Buena – Excelente

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Explicar según Ficha técnica

Albaricoque, Melocotón, (fruta de mesa), Lima, Piña, Azahar, Mineralidad media

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

Algo de plátano

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

Manzanilla, Algo de vainilla y orejón

OTRAS EXPLICACIONES:

NOTA CATA OLFATIVA

_____ 22,5 _____ / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Dulce – Seco – Franqueza – Sedoso –Elegante – Mineral – Potente (Alcohol) – Afrutado – Balsámico – Suave – Flojo – Elegante – Fibrosa
OTRAS EXPLICACIONES: -

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: Acido – Amargo – Liso – Desequilibrado – Flojo – Fino – Graso
OTRAS EXPLICACIONES:

Algo untuoso, pero menos de lo que parecía en Vista.

FINAL EN BOCA.

TANINOS: Verdes – Astringentes – Maduros – Suaves – Aterciopelados o pulidos

PRESENCIA ALCOHOL: Poca – Normal – Mucha - Equilibrado

ACIDEZ: Verde – Fresco – Liso/Flojo

Vivo – Equilibrado – Generoso

Pesado – Graso – Untuoso – Potente – Nervioso

VÍA RETRONASAL: AROMAS

Frutales. Tanino no apreciable. Si tiene barrica es suave y corta. Otra vez vemos menos de lo que parecía en vista. Apuntamos Crianza en botella.

POSTGUSTO: Corto – Medio – Largo / Persistencia

CALIDAD DE LOS SABORES: Presencia y equilibrio

INTENSIDAD DE LOS SABORES: Expresividad y Franqueza

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: (Elegancia – Suavidad – Equilibrio – Calidad)

Elegante y Equilibrado

NOTA CATA GUSTATIVA

54 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Mediocre – Bueno – Muy Bueno – Gran Vino – Excepcional

No tiene ensación alcohólica, aunque pensamos que tiene buena graduación. Muy Equilibrado

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

85 / 100

RIBERA DEL QUEILES



Ribera del Queiles es una indicación geográfica protegida, utilizada para designar los vinos de la tierra originarios de la zona vitícola del río Queiles.



Nacedero del Queiles o también conocido como Fuente de Vauclasina lo encontramos en las localidades de Vozmediano, donde sale la enorme cantidad de 1.500 litros por segundo. Su caudal se considera como el segundo manantial de Europa, gracias a la permanencia de las nieves en las cimas durante todo el invierno y parte de la primavera.

El río Queiles y el río Huecha durante el cuaternario eran un solo río. Su nacimiento se encontraba en las tierras de Olvega y se dirigía al Ebro entre el Moncayo y la Muela de Borja. Posteriormente, la erosión remontante del Queiles traspasó la barrera de la Diezma por los Fayos y se separó del Huecha, dividiendo la primitiva cuenca en dos.

En su discurrir sinuoso y encajado sirve de refugio a una extensa colonia de aves, su bello paisaje se caracteriza por su verdor en los bosques de la ribera, plantaciones de chopos, olivares, viñedos y lagunas con multitud de peces y flores.

Zona de producción

que comprende los municipios aragoneses de Grisel, Lituénigo, Los Fayos, Malón, Novallas, Santa Cruz de Moncayo, Tarazona, Torrellas y Vierlas, situados en la provincia de Zaragoza, y los municipios navarros de Ablitas, Barillas, Cascante, Monteagudo, Murchante, la parte al sur del río Ebro de Tudela y Tulebras, en España.

Variedades

Los vinos proceden exclusivamente de las variedades tintas: Cabernet Sauvignon, Merlot, Graciano, Tempranillo, Garnacha Tinta y Syrah.

BODEGAS GUELBENZU



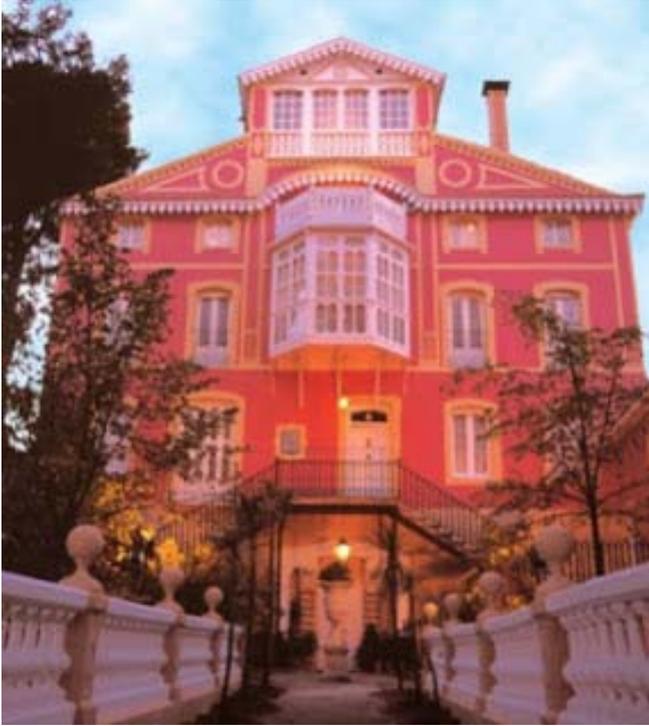
DESCRIPCIÓN

Guelbenzu, sus inicios se remontan al año 1851, pero no es hasta 2001, cuando se produce un cambio con la nueva Bodega en Vierlas, zona limítrofe entre Navarra y Aragón. 46 hectáreas de viñedo ubicadas en Vierlas, en pleno Valle del Queiles, en el Pago de La Lombana.

Está compuesta por materiales del periodo terciario, con más de 22,5 millones de años de edad. Suelo pedregoso y de baja fertilidad, drenaje, bajos rendimientos, capacidad de resistencia a la sequía y bajo riesgo de heladas. Debido a su cercanía del monte Moncayo, provoca grandes contrastes de temperatura entre el día y la noche, lo que favorece a la vid, para elaborar vinos de calidad, y de larga guarda. Esta zona, en parte adquiere la Indicación Geográfica Protegida Vino de la Tierra Ribera del Queiles, por petición de Bodegas Guelbenzu, en 2003. Situada entre Navarra y Aragón, el Valle del Queiles, debe su nombre a este río, que cruza la ribera de Navarra, pasando por el Moncayo y desemboca en el Ebro a la altura de Tudela.

Están amparados los vinos elaborados con las uvas de los viñedos de los siguientes términos municipales de la Comunidad Autónoma de Aragón: Grisel, Lituénigo, Los Fayos, Malón, Novallas, Santa Cruz del Moncayo, Tarazona, Torrellas y Vierlas, y de la Comunidad Foral de Navarra: Ablitas, Barillas, Cascante, Monteagudo, Murchante, Tudela (la parte del término municipal al sur del río Ebro) y Tulebras. Los vinos deben proceder exclusivamente de las siguientes variedades: Graciano, Cabernet Sauvignon, Garnacha tinta, Merlot y Tempranillo. También se utilizara la Syrah, en el caso de viñedos ubicados en Aragón.

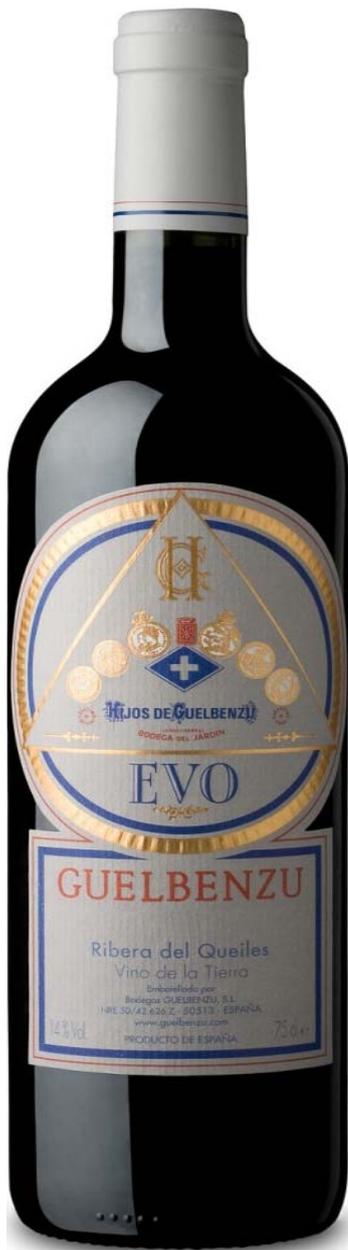
Bodega del Jardín



Bajo el nombre de M. De Guelbenzu e Hijos, su historia se remonta a 1843, año en que Martín M. Guelbenzu puso su primera piedra. En 1851 presenta vinos de calidad en la Exposición Universal celebrada en Londres. Gana varias medallas en exposiciones celebradas en Navarra, Burdeos y consigue Medalla de Oro, en la Exposición Universal celebrada en Barcelona, en el año 1888. Posteriormente, su hijo Miguel, licenciado en Química por la Sorbona de París, traslada la bodega a su actual ubicación y la bautiza como Bodega del Jardín. En 1980, los hermanos Guelbenzu, junto con su padre, dan un nuevo impulso al negocio vinícola, y como Bodegas Guelbenzu, la convierten en una de las bodegas más dinámicas y de mayor calidad de la D.O. Navarra, exportando sus productos y elaborando vinos en Chile y en Argón. En el otoño de 2009, Bodegas Guelbenzu vende la bodega de Aragón junto con las marcas Guelbenzu. Renace el nombre

de Bodegas del Jardín, centrando su producción en los viejos viñedos de Cascante y en la entrañable bodega familiar, donde elaboran 3 nuevos tintos con un marcado y atractivo carácter ibérico.





Guelbenzu Evo 2010

Vino tinto crianza Bodegas Guelbenzu

Ribera del Queiles (España) Cabernet Sauvignon, Merlot y Tempranillo.

Vino de corte moderno y sin complejos que apuesta por la ligereza y la elegancia frente a la concentración habitual. Buen trabajo con la madera ya que el vino se expresa sobre todo por la calidad de la fruta.

Vino brillante de color rojo cereza profundo. Aromas a frutos negros, con matices de minerales y tostados. Potente entrada en boca, elegante, corpulento y equilibrado.

Tipo:

Vino tinto crianza

Productor:

Bodegas Guelbenzu

Denominación de origen:

Ribera del Queiles (España)

Uvas:

Cabernet Sauvignon 70%, Merlot 15% y Tempranillo 15%

Botella:

0,75 L

Graduación:

14,0%

Valoración:

Vino de corte moderno y sin complejos que apuesta por la ligereza y la elegancia frente a la concentración habitual. Buen trabajo con la madera ya que el vino se expresa sobre todo por la calidad de la fruta.

Elaboración:

Envejecimiento:

12 meses en barricas de roble francés Allier nuevas y de 1 año.

Cata:

Vista:

Picota granatado de buena capa con ribete violáceo.

Nariz:

Tiene una nariz de buena intensidad, golosa, madura, con una interesante carga frutal, predominando las notas de fruta roja. Aparecen también suaves especiados (canela y vainilla) y un fondo tostado que con la aireación llega a traer recuerdos a regaliz negro y apenas perceptibles toques mentolados.

Boca:

En boca resulta ligero, con carácter, fresco, con buen ensamblaje pero no mucho cuerpo. Tiene buena acidez, se expresa bien y tiene un recorrido razonable. Atractivamente frutoso y algo amargoso. Muestra unos taninos firmes, presentes y muy pulidos.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: EVO 2010

Bodega / Denominación: GUELBENZU - RIBERA DEL QUEILES

Añada: 2010 Grados: 14,0%

Uvas presentes y en % CABERNET SAUVIGNON 70% - MERLOT 15% - TEMPRANILLO 15%

CRIANZA EN BARRICA: SI - NO

CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 12 MESES

CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____ MESES

Tipo de barrica: FRANCESA – ALIER NUEVAS DE 1 AÑO – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS

Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Turbio – Cristalino

BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso

INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intenso

COLOR VINOS TINTOS: Ámbar – Teja – Granate – Cereza – Rubí –

COLOR VINOS ROSADOS: Piel de cebolla – Viejo rosado – Salmón – Frambuesa – Picota

COLOR VINOS BLANCOS: Anaranjado – Pajizo – Dorado – Blanco – Verde

RIBETE: Violáceo – Cereza – Picota – Granate – Rubí – Teja

CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos)

LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas – Gruesas

Vinos jóvenes: Separadas – Finas

Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas

OTRAS EXPLICACIONES: _____

NOTA CATA VISUAL

_____ 8 _____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Cerrado – Discreto – Aromático – Abierto – Intenso – Persistente

POTENCIA: Poca – Normal – Mucha (Explicar si potencia aromática o alcohólica)

ELEGANCIA: Nitidez – Finura – Calidad (Explicar el grado de finura y/o elegancia. Poca – Normal Buena – Muy Buena – Excelente)

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Explicar según Ficha técnica

Mineral – Pimienta blanca – Pimentón – Frutal: Frutas rojas y negras

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

SERIE AMÍLICA: Laca de uñas - Acetona

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

SERIE FRUTAL: Frutos secos – Frutas rojas y negras

OTRAS EXPLICACIONES:

NOTA CATA OLFATIVA

_____ 24 _____ / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Dulce – Seco – Franqueza – Sedoso – Elegante – Mineral – Potente (Alcohol) – Afrutado – Balsámico – Suave – Flojo – Elegante
OTRAS EXPLICACIONES: -

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: Acido – Amargo – Liso – Desequilibrado – Flojo – Fino – Graso
OTRAS EXPLICACIONES:

Buen equilibrio y densidad con una potencia controlada

FINAL EN BOCA.

TANINOS: Verdes – Astringentes – Maduros – Suaves – Aterciopelados o pulidos

PRESENCIA ALCOHOL: Poca – Normal – Mucha

ACIDEZ: Verde – Fresco – Liso/Flojo

Vivo – Equilibrado – Generoso

Pesado – Graso – Untuoso – Potente – Nervioso

VÍA RETRONASAL: AROMAS

Mineral – Punta de lápiz

POSTGUSTO: Corto – Medio – Largo / Persistencia

CALIDAD DE LOS SABORES: Presencia y equilibrio

INTENSIDAD DE LOS SABORES: Expresividad y Franqueza

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: (Elegancia – Suavidad – Equilibrio – Calidad)

Equilibrado- Un poco verde pero elegante y Calidad

NOTA CATA GUSTATIVA

52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Mediocre – Bueno – Muy Bueno – Gran Vino – Excepcional

Faltaría Crianza en botella.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

84 / 100

SOMONTANO



La denominación de origen Somontano

La D.O. Somontano fue creada en 1984, aunque la historia se remonta a varios siglos antes de Cristo. Según documentos de la época, en el año 500 a.C. ya se cultivaba la vid en el Valle del Ebro y en el siglo II a.C. existía una importante producción de vino en la zona. En la Edad Media, el cultivo de la vid se extiende a toda la provincia de Huesca, siendo los monasterios los que juegan un papel importante en el desarrollo del viñedo, ya que se cultivaban cerca de éstos, el vino, es un producto esencial, que forma parte de los rituales católicos.

Actualmente, los vinos de la DO Somontano se colocan entre los mejores vinos de España. Esta zona vinícola posee unos 60 vinos con más de 90 puntos de la Guía Peñín. Tanto las bodegas grandes, como las medianas y pequeñas y bodegas viejas y jóvenes elaboran productos de buena calidad. Además cuenta con una interesante Ruta del Vino con propuestas de ocio, culturales y gastronómicas.

Ubicación y clima

Ubicada a los pies de los Pirineos de la provincia de Huesca. La zona de producción se divide en tres zonas: las sierras, el Somontano y las llanuras. La D.O. Somontano comprende 43 municipios. Los inviernos son fríos y los veranos calurosos con cambios bruscos de temperatura al final de la primavera y del otoño. Tiene una precipitación media anual de 500 mm.

Variedades de uvas

Existe una amplia variedad de uvas autóctonas y tradicionales, debido a los 2000 años de viticultura en esta región. La D.O. Catalunya tiene autorizadas 35 variedades de uva para elaborar sus vinos.

Blancas: albarinho, chardonnay, chenin, garnatxa blanca, gewurztraminer, macabeu, malvasía, malvasía de Sitges, moscatel (de Alexandria y de Frontignan), parellada, Pedro Ximénez, picapoll blanc, riesling, sauvignon blanc, sumoll blanc, xarel.lo, viognier y vinyater.

Tintas: cabernet sauvignon, cabernet franc, garnacha negra, garnacha peluda, garnacha roja o gris, garnacha tintorera, merlot, monastrell, petit verdot, picapoll negro, pinot noir, samsó (cariñena), sumoll, syrah, trepat y ull de llebre (tempranillo).

Características de los vinos en Somontano

Vinos Tintos

Los vinos tradicionales se elaboran de Moristel y Tempranillo, con sabor y aromas afrutados e intensos. Los vinos monovarietales, principalmente de Moristel y Parraleta, son vinos jóvenes con carácter frutal. En general los vinos tintos son de buena graduación, afrutados y adecuada acidez.

Vinos Blancos

Elaborados de la variedad Macabeo, son de colores amarillo pajizo, afrutados y frescos. Los vinos elaborados con Chardonnay dan vinos blancos con aromas potentes, afrutados y sabrosos en boca.

El **somontano** es un vino de España con denominación de origen, producido en la provincia de Huesca. El área de cultivo del Somontano se asienta en la comarca del mismo nombre, que tiene como centro la localidad de Barbastro. Zona verde y abrupta, en ella la vid se cultiva en las terrazas de los valles que desembocan en el límite norte de la depresión del Ebro.

Somontano significa al pie del monte y define perfectamente el área geográfica donde se asienta esta denominación de origen, ya que se trata de una zona de transición entre el valle del río Ebro y los Pirineos, también conocida como pre-pirineo.

Fueron los romanos quienes consolidaron el cultivo de la vid que prosperó bajo la influencia de los monasterios en la edad media. Actualmente esta DO produce vinos de calidad apreciados por los consumidores.

El suelo contiene arenisca y arcilla, así como piedra caliza y material aluvial. Presenta escasa fertilidad y buen drenaje. La altitud oscila entre los 350 metros y los 650 metros.

El clima, continental, está suavizado por el abrigo que suponen los pirineos frente a los fríos vientos del norte. Aun así son frecuentes las heladas en invierno así como temperaturas extremas en verano.

Las diferencias térmicas entre el día y la noche son también muy acusadas. La pluviometría media es de 500 mm.

Vinos de denominación de origen Somontano Resguardada por las primeras estribaciones de los Pirineos, el Somontano de Barbastro ha sido una zona tradicional de producción vinícola. En 1984 se creó esta Denominación de Origen, que se extiende por 43 municipios y más de 4.300 hectáreas cultivadas, con un total de 24 bodegas elaboradoras de vino Somontano. Las buenas cualidades demostradas por sus suelos para el cultivo de diferentes variedades de uva de calidad, junto a cepas autóctonas como la parraleta o la moristel, han sido las claves para conseguir los mejores resultados para configurar una oferta distintiva muy peculiar.



Bodegas Enate

espíritu de Somontano



ENATE



Ejemplo de bodega contemporánea. Enate es un espectacular juego entre naturaleza, arquitectura y arte. Arte por fuera y por dentro. Desde el viñedo, pasando por la bodega y llegando hasta la etiqueta de sus botellas.



Sus instalaciones están trazadas con precisión geométrica en un diseño vanguardista del arquitecto Jesús Manzanares que da protagonismo a las líneas rectas y a los espacios abiertos e iluminados por la misma naturaleza.

La visita a la bodega además de adentrarnos en el conocimiento del mundo del vino, muestra la vinculación de Enate con el arte y con el diseño y cuenta con espacios ideados para el disfrute como la Sala de Aromas o la Sala de Arte.

ENATE y el Arte —una rima que tal vez no es casual— coinciden en un punto sublime: la voluntad de la creación. La bodega decidió desde sus comienzos, en 1992, que el maridaje de la enología y la cultura contemporánea sería un rasgo imprescindible en su carácter. Fue un desafío arriesgado desde un punto de vista empresarial y desde una perspectiva artística. Pero el triunfo fue incontestable y creó escuela. El concepto acabó por imponerse: las ideas sublimes resultan evidentes una vez que alguien, ENATE, ha tenido el valor de intuirlos.

Fue, en efecto, voluntad creativa. De igual modo que resulta impensable una bodega sin vino, ENATE asumió que el arte era la esencia misma de su identidad. Son conceptos que nacen juntos y se enriquecen mutuamente. El ser humano es en esencia creador, de un modo u otro, y ama por naturaleza los placeres vitales. En 1992, ENATE formalizó su apuesta por hermanar ambos conceptos al contrastar la pericia casi matemática del enólogo con la imprevisión del artista inspirado en la enología. Hoy, ENATE es bodega y museo. Es al tiempo vinoteca y galería artística, y ha fraguado su personalidad en la exquisitez de ambas. Sus barricas y sus paredes resumen los grandes vinos de España, habitados por la genialidad de los grandes creadores españoles e internacionales.

Descripción de la bodega:

El arquitecto ha captado desde el primer momento la intensa luminosidad de esta región y la ha trasladado a los espacios interiores, de forma que aún dentro siempre queda la sensación de estar un poco fuera. Es quizás el mejor ejemplo de este juego entre naturaleza y arquitectura.



Historia:

Bodega Enate inicia su andadura en 1991, con el objetivo de realizar vinos de alta calidad dentro de la Denominación de Origen Somontano. En este tiempo se ha ido posicionando como una de las principales Bodegas españolas, y sus productos están presentes en más de 50 países.

La vinculación de Enate con el arte contemporáneo se ha convertido en un elemento diferenciador, que le identifica dentro del mundo del vino. Desde sus instalaciones, una obra de arte arquitectónico en sí, a sus etiquetas, conocer Enate es entrar en un mundo de respeto al vino y al arte.





ENATE MERLOT MERLOT 2011

100% Merlot

Estamos ante un vino que derrocha **exuberancia y que va directo a los sentidos**. La contundencia del nombre también va en consonancia con el poderío que enseña en su paso por boca. Sin duda, el vino que les hizo conseguir la mayoría de edad como elaboradores de tintos.

Clima

La primavera de la añada 2011 fue más calurosa y con menos lluvias de lo habitual y esto provocó un adelanto de unas dos semanas en el envero de las uvas. Sin embargo, la segunda quincena de julio y los primeros diez días de agosto fueron bastante frescos para la época y ralentizaron la maduración de la uva.

Vendimia

La recogida de la Merlot para el Merlot-Merlot tuvo lugar la última semana de agosto, en unas condiciones óptimas de sanidad y madurez.

Vinificación

La fermentación se desarrolló a 28 °C y la maceración con las pieles se prolongó durante un mes. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés.

Envejecimiento

Crianza durante trece meses y estabilización posterior en depósito hasta su embotellado.

Grados: 14%

Embotellado

Marzo 2014.

CATA

Nariz

Recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones y los matices de cacao y torrefacción aportados por la bodega.

Boca

Su paladar es amplio, carnoso y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y cuero.

Temperatura de servicio

Entre 16 y 18°C.

Consumo

Hasta 2019 en óptimas condiciones de conservación.

Maridaje

Platos de caza, guisos y ahumados.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: ENATE MERLOT MERLOT 2011

Bodega / Denominación: ENATE - SOMONTANO

Añada: 2011 Grados: 14%

Uvas presentes y en % MERLOT 100%

CRIANZA EN BARRICA: SI - NO

CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 1 MES

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA – DURACIÓN: 13 MESES Barricas nuevas de Roble francés

Tipo de barrica: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS

Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Turbio – Cristalino

BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso

INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intenso

COLOR VINOS TINTOS: Ámbar – Teja – Granate - Cereza

COLOR VINOS ROSADOS: Piel de cebolla – Viejo rosado – Salmón – Frambuesa – Picota

COLOR VINOS BLANCOS: Anaranjado – Pajizo – Dorado – Blanco – Verde

RIBETE: Violáceo – Cereza – Picota – Granate – Rubí – Teja

CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos)

LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas y juntas – Gruesas

Vinos jóvenes: Separadas – Finas

Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas

OTRAS EXPLICACIONES: _____

NOTA CATA VISUAL

_____ 8 _____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Cerrado – Discreto – Aromático – Abierto – Intenso – Persistente

POTENCIA: Poca – Normal – Mucha (Explicar si potencia aromática o alcohólica)

ELEGANCIA: Nitidez – Finura – Calidad (Explicar el grado de finura y/o elegancia. Poca – Normal Buena – Muy Buena – Excelente No entendemos bien este concepto)

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Explicar según Ficha técnica

Humedad – Hojarasca húmeda

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

Levadura

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

Algo de regaliz y fruta negra

OTRAS EXPLICACIONES: -

NOTA CATA OLFATIVA

25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Dulce – **Seco** – Franqueza – Sedoso – Elegante – **Mineral** – Potente (Alcohol) – Afrutado – Balsámico – Suave – Flojo – Elegante – **Entrada “brusca”**

OTRAS EXPLICACIONES: -

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: Acido – Amargo – Liso – Desequilibrado – Flojo – **Fino** – Graso
Ligeramente ácido

OTRAS EXPLICACIONES:

FINAL EN BOCA.

TANINOS: Verdes – Astringentes – Maduros – **Suaves** – Aterciopelados o pulidos

PRESENCIA ALCOHOL: Poca – **Normal** – Mucha

ACIDEZ: Verde – **Fresco** – Liso/Flojo

Vivo – Equilibrado – Generoso

Pesado – Graso – Untuoso – Potente – Nervioso

VÍA RETRONASAL: AROMAS

Toffe – Caramelo - Tostado

POSTGUSTO: Corto – **Medio** – Largo / Persistencia

CALIDAD DE LOS SABORES: **Equilibrio**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **Expresividad** y Franqueza

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: (Elegancia – Suavidad – **Equilibrio** – Calidad)

NOTA CATA GUSTATIVA

50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Mediocre – **Bueno** – Muy Bueno – Gran Vino – Excepcional

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

83 / 100



RIBERA DEL DUERO. Los antiguos pobladores de la región ya lo sabían. Esta tierra inimitable produce algo inimitable.

El arte de hacer vino en la Ribera del Duero

La Historia de la Ribera del Duero ha ido paralela a la unión de la viña y el vino, al fruto de unas cepas que marcan su paisaje, la personalidad de sus gentes y su cultura.

Es necesario remontarse nada menos que 2.500 años para encontrar la primera referencia vinícola de la zona: en el yacimiento vacceo de Pintia, en el término de Padilla de Duero, pedanía de Peñafiel, se identificó la presencia de residuos de vino, que confirma que ya entonces se conocía y se consumía, al menos en cantidades suficientemente significativas.

Durante la vendimia de 1972 fue descubierto en Baños de Valdearados un mosaico romano de 66 metros cuadrados, considerada la pieza con alegorías báquicas más grande de la Península. La Denominación de Origen, tal como hoy la conocemos, surge tras la iniciativa de una serie de viticultores y bodegueros preocupados por impulsar los viñedos y la calidad de los caldos de la Ribera del Duero.

El primer Acta que se recoge en los libros del Consejo Regulador data del 23 de julio de 1980, fecha en la que este Organismo actuaba con carácter provisional.

Dos años después, el 21 de julio de 1982, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación otorgó a la Ribera del Duero la Denominación de Origen y aprobó su primer Reglamento.

Desde entonces, la puesta en marcha de nuevas prácticas de cultivo, la introducción de las más modernas tecnologías para la elaboración del vino y los rigurosos procesos de control aplicados desde el Consejo Regulador han hecho de la Ribera del Duero un sinónimo de calidad.

Ribera del Duero es una denominación de origen a la que se acogen viñedos localizados en Castilla y León (España), dentro una franja de la cuenca del río Duero, de unos 115 kilómetros de longitud y 35 de anchura, situada en la confluencia de las provincias de Soria (19 municipios), Burgos (60), Segovia (4) y Valladolid (19). Comienza aproximadamente por el este en San Esteban de Gormaz y se extiende hasta Quintanilla de Onésimo en el oeste. A finales de 2005, los cultivos de la zona constituían aproximadamente el 2% de toda la extensión dedicada al cultivo de la vid en España.

En la actualidad (2017) comprende una superficie de viñedo inscrita de 22.530 Has. y consta de 8.224 viticultores activos y 315 bodegas. En 2016 concluyó la vendimia con 133 millones de kilos de uva recogida de óptima calidad de los que el 96 por ciento pertenece a tinto fino o tinta del país.⁵ Los vinos de la D.O. Ribera del Duero son fundamentalmente tintos, aunque también existen rosados. La variedad de uva más característica es la denominada genéricamente Tinta del país, conocida en el mundo del vino como Tempranillo, la cual constituye más del 90% de la producción. Según las normativas del Consejo Regulador, para que un vino pueda acogerse a la denominación de origen debe incluir al menos un 75% de Tempranillo en su elaboración. En total, no menos del 95% de la uva debe ser Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. Las uvas Garnacha y Albillo están permitidas, pero en pequeñas cantidades.

Los fenicios, a través de sus comerciantes, introdujeron en la península ibérica las técnicas más avanzadas de cultivo y producción e incluso las cepas más adecuadas unos 1000 años antes de nuestra era.

Varios siglos después, los romanos descubrieron la calidad de los caldos de Hispania. Los vinos de la ribera del Duero eran utilizados para abastecer a los ejércitos y aún hoy en día se pueden encontrar en la zona mosaicos romanos con motivos ornamentales relacionados con el dios Baco, como el de Baños de Valdearados (a 15 km de Aranda de Duero). En la necrópolis del yacimiento vacceo de Pintia (Padilla de Duero, Peñafiel) se han localizado ajuares relacionados con el ritual del vino introducido por los romanos.

Las órdenes monásticas se extendieron por todo el territorio a partir del siglo X, propagando la cultura del vino. En el siglo XII, los monjes procedentes de Cluny elaboraban sus propios vinos en Valbuena de Duero.

En 1295, se comenzó a regular la vendimia y desde el siglo XV se comenzó también a controlar la producción y la calidad del vino.

En Aranda de Duero son conocidas sus bodegas subterráneas, que constituyen una red de 7 km de túneles, o galerías, excavados entre los siglos XII y XVIII, que se encuentran en el casco histórico. Y durante la última década ha desarrollado alrededor del turismo enológico varias actividades, como el Centro de interpretación de la arquitectura del vino (CIAVIN).

La Denominación de Origen

A partir de 1975 se comenzó a hablar del potencial de los vinos de la zona. La creación de la denominación de origen no hubiera sido posible sin la labor de Jesús Anadón (antiguo gerente de Vega Sicilia) y Pablo Peñalba López (antiguo gerente y propietario de Torremilanos) entre otros.

El siguiente paso fue el reconocimiento provisional (1979) de la Denominación de Origen Ribera del Duero, que se constituiría definitivamente en 1982. El nombre original de "Ribera del Duero" es propiedad de Bodegas Protos y era el nombre de dicha bodega desde su fundación en 1927, pero cuando se forma el consejo regulador, Bodegas Ribera del Duero cambia su nombre a Bodegas Protos, por entonces el nombre de su marca de vino principal, y cede el derecho de su utilización al consejo regulador.

El consejo regulador en un principio se estableció en Aranda de Duero, aunque actualmente se encuentra en Roa. A partir de ese momento, se ha trabajado para alcanzar y mantener una calidad que ha sido reconocida tanto por los especialistas nacionales e internacionales como por los propios consumidores.

Durante el mes de marzo de 2008, el consejo regulador celebró los 25 años de la Denominación de Origen con diversos actos, entre ellos el II Congreso Internacional Ribera del Duero que tuvo lugar en Aranda de Duero. En este congreso se anunció la convocatoria bienal del Premio de Narrativa Breve Ribera del Duero.

- **Rosado:** producido con al menos un 50% de variedades tintas y una graduación alcohólica mínima de 11° (color rosa guinda muy débil, con matices rosa fresa).
- **Tinto Joven:** sin crianza en barrica o crianza inferior a 12 meses (color rojo guinda).
- **Tinto Crianza:** envejecimiento no inferior a 24 meses, a partir del 1 de octubre del año de la vendimia y 12 de esos meses en barrica de roble (color picota intenso hacia rojo guinda con matices violáceos).
- **Tinto Reserva:** envejecimiento de 36 meses, con un mínimo de 12 meses en barrica de roble (color del rojo picota al rojo rubí).
- **Tinto Gran Reserva:** envejecimiento de 60 meses, con un mínimo de 24 meses en barrica de roble (color rojo cereza).

BODEGA PAGO DE CARRAOVEJAS





PAGO DE CARRAOVEJAS 2015

Descripción

Viñedos ubicados en el valle del río Botijas, a unos 850 metros de altitud. Se trabaja de manera respetuosa con el ecosistema, utilizando abono orgánico y azufre como base única de su viticultura.

Superficie La bodega tiene un total de 160 hectáreas, con las que se elaboran todos sus vinos. **Edad:** Viñedo plantado entre 1988 y 2011

Suelo

Presentan una textura franco caliza mezclada con arcillas rojas y margas blancas.

Clima

La añada 2015 destacó por su ciclo de maduración atípico. El invierno no fue especialmente frío, aunque sí tuvo algunos episodios de heladas y escasas precipitaciones. Con la subida de temperaturas y el incremento de lluvias, se produjo una brotación generalizada en el mes de abril. En la segunda quincena de mayo se dieron varios días de fuertes heladas con una incidencia desigual en cada parcela, reduciendo y favoreciendo el rendimiento de los viñedos y su concentración. La escasez de lluvia en los últimos meses del ciclo, junto a las elevadas temperaturas medias, trajeron una vendimia tranquila y ordenada.

Rendimiento

Entre 3.000 y 3.500 kilogramos por hectárea.

Vendimia

Manual. Se inició el 24 de septiembre y finalizó el 15 de octubre. Destacó por la gran calidad y el excelente estado sanitario de la uva recogida.

Vinificación

En función de la parcela y la hora de entrada en bodega, la uva puede depositarse en cámaras de frío para evitar oxidaciones y preservar aromas. Se realiza una doble selección (en viñedo y en bodega). Ya en bodega se desplaza siempre aprovechando la gravedad. En función de las características que se detectan en cata, se fermenta en depósitos de acero inoxidable o en tinas de roble francés. El encubado se realiza sin estrujado previo. Desde hace años se trabaja con levadura propia. La fermentación se

realiza a temperatura relativamente baja, y tras ella los vinos realizan la maloláctica de forma espontánea en acero inoxidable o en roble. En diciembre el vino se traslada a las barricas.

Envejecimiento

Los vinos permanecen en barricas de distintas tonelerías, edades, orígenes y tostados durante 12 meses.

La **añada 2015** marca un antes y un después en la historia de esta bodega ribereña que cumple 30 años de vida. Desde ahora, los antiguos **Crianza y Reserva** de la casa **se unifican** en este vino que centra su filosofía no tanto en el tiempo de crianza sino en su **terruño**. Su **renovada etiqueta** refleja los tres pilares de este tinto: **origen, alma y emoción**. Uno de los vinos más demandados de España y un fijo en nuestro ranking de **Top Ventas**. Esta esperadísima añada 2015, que probamos en la última edición del Salón Peñín, no se queda atrás, volviendo a mostrarse tremendamente fiable.

CATA

Vista: Cereza brillante.

Nariz: Predominan los aromas florales que acompañan los matices de fruta roja. Toques también de roble cremoso.

Boca: Esta añada muestra en boca una buena acidez, toques especiados y unos taninos finos. Se presenta también como un vino potente y sabroso.

Grado alcohólico: 15%

Consumo: Durante los próximos 10 años si se mantiene en buenas condiciones de conservación.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: Pago de Carraovejas 2015

Bodega / Denominación: Pago de Carraovejas – Ribera del Duero

Añada: 2015 Grado alcohólico: 15%

Uvas presentes y en % Tinta Fina: 90% - Cabernet Sauvignon: 6% Merlot: 4%

CRIANZA EN BARRICA: SI - NO

CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 12 MESES

CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____ MESES

Tipo de bodega: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – TINAS DE ROBLE FRANCÉS

Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Turbio – Cristalino

BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso

INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intenso

COLOR VINOS TINTOS: Ámbar – Teja – Granate – Cereza - Rubí

COLOR VINOS ROSADOS: Piel de cebolla – Viejo rosado – Salmón – Frambuesa – Picota

COLOR VINOS BLANCOS: Anaranjado – Pajizo – Dorado – Blanco – Verde

RIBETE: Violáceo – Cereza – Picota – Granate – Rubí – Teja

CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos)

LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas – Gruesas

Vinos jóvenes: Separadas – Finas

Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas

OTRAS EXPLICACIONES:

Capa y Lágrima Colorida

NOTA CATA VISUAL

_____ 8 _____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Cerrado – Discreto – Aromático – Abierto – Intenso – Persistente

POTENCIA: Poca – Normal – Mucha (Explicar si potencia aromática o alcohólica)

ELEGANCIA: Nitidez – Finura – Calidad (Explicar el grado de finura y/o elegancia. Poca – Normal

Buena – Muy Buena – Excelente

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Explicar según Ficha técnica

Predominante frutal. Frutas Rojas. (mora, grosella) – Algo floral (Jazmín)

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

Volvemos a aromas frutales, pero notamos algo balsámico – Humo - Tostadura

OTRAS EXPLICACIONES: -

NOTA CATA OLFATIVA

20 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Dulce – Seco – Franqueza – Sedoso – Elegante – Mineral – Potente (Alcohol) – Afrutado – Balsámico – Suave – Flojo – Elegante

OTRAS EXPLICACIONES: -

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: Acido – Amargo – Liso – Desequilibrado – Flojo – Fino – Graso

OTRAS EXPLICACIONES:

FINAL EN BOCA.

TANINOS: Verdes – Astringentes – Maduros – Suaves – Aterciopelados o pulidos

PRESENCIA ALCOHOL: Poca – Normal – Mucha

ACIDEZ: Verde – Fresco – Liso/Flojo

Vivo – Equilibrado – Generoso

Pesado – Graso – Untuoso – Potente – Nervioso

VÍA RETRONASAL: AROMAS

POSTGUSTO: Corto – Medio – Largo / Persistencia

CALIDAD DE LOS SABORES: Presencia y Equilibrio

INTENSIDAD DE LOS SABORES: Expresividad y Franqueza

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: (Elegancia – Suavidad – Equilibrio – Calidad)

NOTA CATA GUSTATIVA

50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Mediocre – Bueno – Muy Bueno – Gran Vino – Excepcional

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

78 / 100

Menú Especial Juanito Kojua



- *Aperitivo de bienvenida de la casa*
- *Ensalada templada de txipirón salteado y vinagreta de tomate*
- *Habitas tiernas con jamón ibérico*
- *Lomo de merluza a la kosquera*
- *Solomillo de vacuno, pimientos del piquillo y patatas*
- *Petit choux de crema con chocolate caliente*
- *Cafés e Infusiones*

Algunas fotos de la Reunión



Josean Badallo y Michel Saunier agradecieron a los socios/as asistentes la atención prestada a la presentación de la nueva Ficha de Cata del Tanino, a la Cata a Ciegas, combinando las puntuaciones con el nuevo modelo de Ficha, al Restaurante Juanito Kojua por las atenciones recibidas, y en especial a Tiago Amores, Somelier del Grupo Carrancho, que estuvo en todo momento atento a las mesas, a los platos y al servicio de los cuatro vinos degustados.

El envío del Reportaje de la Reunión Técnica, servirá para que los socios ausentes puedan comprobar esta nueva forma de Catar y saborear los vinos, que en adelante nos servirá a todos para comprender mejor y exponer la forma de Catar un Vino.

Donostia, 22 de febrero de 2018