TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión Técnica

Vinos de 2 regiones

Somontano y Manchuela

26 abril 2018

El presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, José María Benavente abre la Reunión Técnica correspondiente al mes de Abril.

Buenas noches a todos, Cofrades del Tanino. Quiero comunicaros que en esta ocasión damos entrada como nueva socia en la Cofradía del Tanino a Ana Errazquin, esposa de Angel Varona, Esta nueva socia ha cumplido con creces su asistencia a la Cofradía y es un tema a tratar en la próxima Junta directiva de la Cofradía.

“Quiero comunicaros que este Capítulo ha sido complicado organizarlo, ya que con el Director técnico Michel Saunier con cantidad de trabajo extra para organizar la Reunión, y el secretario en el hospital, faltaban “manos” y tiempo para organizarlo todo.

Pero por fin, estamos en esta nueva casa, pero con propietario conocido de todos, Bernardo Beltrán, que ha cambiado su restaurante de la Parte Vieja por este nuevo Bernardo Etxea en el centro de Donosti, junto a la playa de la Cocha, en un restaurante totalmente remozado, donde se ubicaba el Restaurante Lanziego, cuya propietaria Mari Mar Lanziego, socia del Tanino, se nos ha jubilado. Desde aquí le deseamos que las largas vacaciones que ahora comienza sean para disfrutar en compañía de su esposo y familia.

Agradecer a Bernardo la disposición de ofrecernos su restaurante, abierto solo para El Tanino en el día de su descanso semanal”.

El secretario dará a conocer los asistentes a esta Reunión técnica que en esta ocasión, por motivos de trabajo y particulares nos vemos con un número de asistentes que se expone a continuación:
Txema Benavente, Michel Saunier, Josean Badallo, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, Joxeba Landa, Angel Fco. Rodríguez, Juani Lizaso, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Angel Varona, acompañado de su esposa Ana Errazquin, Beatriz Alvarez, Bernard Lalanne.

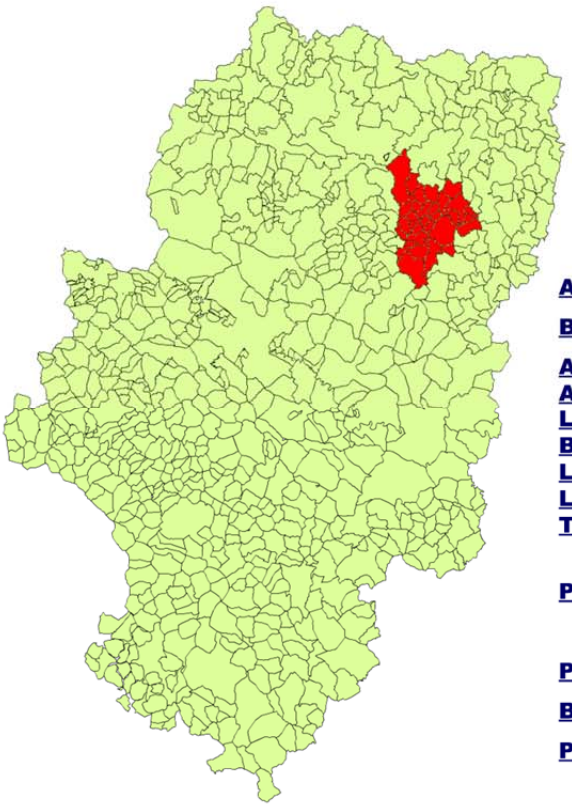
Toma la palabra nuestro Director técnico Michel Saunier, Saluda a los asistentes y entrega los cuadernillos para seguir la Conferencia. Igualmente entrega las fichas de los cuatro Vinos que vamos a catar en la Reunión.

Comienza exponiendo que en esta ocasión ha elegido dos zonas de vino que están triunfando en España y en otros países con muy buenas puntuaciones de las Guía Peñin y Parquer.

La primera zona es Somontano de Barbastro, detallando en el Reportaje todas las zonas de Viñedos, su historia etc.

La segunda zona es La Manchuela, muy desconocida para algunos, pero que sus vinos igualmente están triunfando en España y fuera de nuestro País.

Somontano de Barbastro



SOMONTANO DE BARBASTRO

Ciudad de la provincia de Huesca situada al este del Somontano oscense, junto al río Vero, es cabeza administrativa y económica de la comarca del Somontano. Barbastro basa su funcionamiento económico en su agricultura (con el empuje de la joven Denominación de Origen Vino del Somontano a la cabeza) y su industria en expansión. También su excelente emplazamiento ha favorecido su crecimiento y próspero desarrollo, ya que ha centralizado el comercio de los valles orientales de los Pirineos.Fue cabeza de uno de los Corregimientos aragoneses, posteriormente reducida a partido judicial. Centraliza los servicios de la zona: juzgado de primera instancia, diócesis, hospital comarcal, residencia de la tercera edad, dos institutos de enseñanza secundaria, centro asociado de la UNED...Tras unos años de decadencia su Recinto Ferial presenta actualmente una gran actividad en jornadas como: FERMA (Feria de Maquinaria Agrícola e Industrial), Pirevino, Zagalandia o el Salón Internacional de Turismo Pirenaico. Su casco urbano mantiene su aspecto artístico e histórico, aunque haya crecido una nueva ciudad al otro lado del río. Detallamos aquí su evolución artística:

ÉPOCA MEDIEVAL: La parte más antigua pertenece quizás a las ruinas de un asentamiento medieval conocido como El Almerge. Se trata de una iglesia románica que conserva un ábside y parte de un muro, con una estrecha puerta de arco de medio punto. En la parte noroeste aparecen vestigios claros de este asentamiento medieval. En las proximidades se levanta sobre la cima de un montículo el santuario de la Virgen de Pueyo. Construcción de mampostería fechada a finales del siglo XIII y perteneciente al estilo gótico. Ha sufrido múltiples reformas a lo largo de los siglos. Ya en el casco urbano nos encontramos con la portada románica que perteneció a la iglesia de Santa Fe.

SIGLO XVI: En el siglo XVI se comenzaron las obras de la iglesia mayor que pasó a ser la catedral y parroquia de la ciudad. Podemos distinguir ciertos detalles de finales del gótico junto con retazos del estilo renacentista aragonés y elementos decorativos plateresco en el interior. Dos portadas con motivos alegóricos y relieves renacentistas, especialmente la del Palacio, junto a la cual se eleva la torre campanario. En uno de los anexos de la catedral se encuentra el Museo Diocesano, donde se conservan algunos de los tesoros artísticos. En las afueras se levanta la iglesia del antiguo hospital de San Julián y Santa Lucía. La iglesia de San Francisco estuvo adosada al convento, de éste se conserva todavía el recinto del claustro, finales del siglo XVI, con importantes obras artísticas y elementos arquitectónicos. Finalmente, nos quedan las construcciones destinadas al uso público y privado, como las casas provistas de alero en madera labrada, ménsulas y formas vegetales, ejemplos que se pueden distinguir en la casa de los Argensola, convertida en centro cultural de la ciudad. SIGLOS XVIII Y XIX:

El primer colegio de las Escuelas Pías fue inaugurado en Barbastro, aunque la obra de su iglesia corresponde a los años 1724-27, de estilo barroco jesuita y dedicada a San Lorenzo. En el barrio del Entremuro se alza el convento de clausura de las Capuchinas, construído en piedra de sillería. Existe otra iglesia de los misioneros con fachada de ladrillo.

SIGLO XX: Se destacan algunos motivos ornamentales presentes en las fachadas de algunos edificios, manifestaciones del modernismo. Aspectos florales naturalistas en balcones y ventanas. Hacia 1926 se redecoró la plaza del Mercado, con el empleo de esbeltas columnas y arcos deprimidos, emulando el estilo neomudéjar. La casa de La Orquídea posee elementos racionalistas, y en la casa conocida como el barco, encontramos otro edificio de aspecto funcional. Neoclasicismo historicista en construcciones como el edificio del nº 4 en la calle del General Ricardos .Se celebra cada año la Semana Cultural de Barbastro, de categoría nacional, donde se adjudican premios literarios y pictóricos.

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.

Visite el Somontano, al norte de España. En esta zona de **Huesca**, una de las provincias de **Aragón** que se extiende al pie del **Pirineo**, se elaboran desde hace años unos vinos exquisitos. Caldos de alto nivel que debe probar y saborear pausadamente. La Ruta del Vino Somontano le va a permitir descubrirlos, y conocer esta comarca, que cuenta con un rico patrimonio cultural. Destacan también sus paisajes de viñedos, y el **Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara**, un lugar único en Europa que cada año atrae a miles de deportistas.

CIUDADES DEL VINO

Barbastro y Alquézar son dos de las localidades más destacadas de esta ruta del vino, pero no son las únicas. En el camino surgen pueblos llenos de encanto, cuya historia, vida y tradiciones vienen marcadas por la presencia del vino desde hace siglos. En ellos hallará bodegas y establecimientos que le van a acercar a esta cultura del vino. Y todo ello en un marco excepcional, como es el Parque Natural de la Sierra y los Cañones de Guara, un paisaje único en Europa. Utilice el mapa de situación de la página para ver todos los destinos que forman parte de la Ruta del Vino.

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).

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 moristrel, han sido las claves para conseguir los mejores resultados para configurar una oferta distintiva y muy peculiar.

MANCHUELA
DECUENCA

Paisajes de La Manchuela albaceteña Hoces del río Júcar

La Manchuela es una comarca manchega que se encuentra entre la llanura de La Mancha y la Serranía de Cuenca, y que abarca física e históricamente pueblos conquenses, albaceteños y valencianos.

Al estar dividida entre dichas tres provincias, políticamente se hablaría de *Manchuela albaceteña, Manchuela conquense*, y la *Manchuela valenciana* (La Plana de Utiel). Estas tres subdivisiones políticas forman diferentes mancomunidades de municipios.

En el pasado, La Manchuela incluía la actual comarca de La Plana de Utiel (excepto los municipios de Sinarcas y Chera), a nivel administrativo como parte de Castilla, que desde 1851 pasó a pertenecer a la provincia de Valencia.

En la parte manchega, La Manchuela se halla administrativamente dividida entre los partidos judiciales de San Clemente y Motilla del Palancar, en Cuenca; y de Casas-Ibáñez, La Roda, Albacete y Almansa, en Albacete.

Esta comarca es, desde el punto de vista de la geografía física, muy propia y difícil de comparar con las demás comarcas de su entorno. Se corresponde la Manchuela con las estribaciones más meridionales del Sistema Ibérico, en transición entre la Serranía de Cuencay La Mancha, comarcas a las que sin embargo no se parece; es demasiado montuosa en contraste con La Mancha, pero también es demasiado poco montuosa para ser considerada propiamente Serranía.

Limita al norte con la Serranía de Cuenca, al sur con la sierra de Alatoz (que la separa del Corredor de Almansa), al este con el valenciano Valle de Cofrentes (considerando que la comarca de Utiel-Requena es, por historia y geografía, parte de La Manchuela), y al oeste con el río Júcar, si bien en ocasiones traspasa la frontera del Júcar, en numerosos municipios ribereños de la margen derecha del río, haciendo difusos sus límites con La Mancha Alta. Históricamente, está encuadrada en la Mancha de Montearagón.

Un tercer río, el Valdemembra, afluente del Júcar por su margen izquierda, la surca. Se trata de una zona abrupta de transición entre la llanura manchega y la Serranía de Cuenca. Abundan los bosques de coníferas, y más concretamente los pinares de pino rodeno y de pino negral, que hasta hace unos años favorecieron una importante industria maderera y resinera en la comarca.

SUS VINOS

Atrás ha quedado ya esa imagen que asociaba a La Manchuela con una zona en la que se producía mucho vino pero en la que no se prestaba atención a su calidad:

“hoy día los vinos producidos en La Manchuela no tienen nada que envidiar a los vinos más prestigiosos de España”

Entre los que sin duda alguna se encuentran, prueba de ello son los importantes galardones, tanto nacionales como internacionales, que día a día nos están avalando con su prestigio.

Por otra parte, no debemos olvidar la influencia de las condiciones agrológicas en el viñedo, de los caracteres pedológicos y de las técnicas culturales empleadas, que junto con el estado sanitario de la uva, nos proporcionarán una materia prima de gran calidad. Así mismo, también hay que destacar el nivel tecnológico empleado en los tratamientos para la extracción del mosto (limpieza, control de la temperatura, etc.) y la posterior elaboración de este.

Los vinos de la Denominación de Origen Manchuela son unos vinos muy singulares y con un prestigio mundial altamente reconocido. Son vinos de una cuidadosa selección en los viñedos y de una esmerada elaboración que dan como resultado los excelentes vinos de Manchuela.

“Vinos de gran calidad que siguen cosechando numerosos premios a nivel mundial y de un prestigio reconocido”

Finca Sandoval es el proyecto personal, iniciado en 1998, de Víctor de la Serna, periodista y cronista especializado en gastronomía y vino. Su base está en sus propias viñas de syrah, situadas en el corazón de la Manchuela conquense. Fueron plantadas según una idea, formada a lo largo de 30 años de conocimiento del terruño de la zona: qué ésta tiene un enorme potencial para los vinos de calidad, y más específicamente para los vinos tintos de guarda, y que -por las características de suelo y clima- la syrah era una casta que debía dar allí resultados muy interesantes. La pequeña bodega (capacidad de elaboración para 80.000 litros y de crianza con un parque de 200 barricas de Allier y Vosgos, y algunas de roble americano, que se renueva por tercios cada año) elabora también reducidas cantidades de uva de castas autóctonas (bobal, monastrell, garnacha tinta, tempranillo) procedentes de majuelos viejos de la zona, algunos en las zonas más altas (1.050 metros de altitud) de la Denominación.

La vendimia se realiza manualmente y en cajas de 12 a 15 kilos. Se recogen y, luego, se vinifican y se crían por separado las uvas de las diferentes parcelas, identificadas según cuatro tipos diferentes de suelo. Los vinos se elaboran de forma tradicional, siguiendo muchas de las pautas del Ródano francés, particularmente por la fermentación en depósitos pequeños (la mayoría de 5.000 litros), abiertos y con bazuqueo manual frecuente. La fermentación maloléctica se efectúa enteramente en barrica. El vino no se filtra ni se clarifica. La tecnología empleada (prensa vertical de husillo) es muy básica y, a la vez, tradicional. La nave de crianza y botelleros está climatizada. Finca Sandoval, con un ensamblaje dominado por la syrah, y Salia, en el que intervienen las uvas de majuelos autóctonos viejos, son los principales vinos de Finca Sandoval.

DO Vinos Manchuela

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales

Gobierno de España · Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente · Castilla-La Mancha · Consejería de Agricultura, Medio Ambiente y Desarrollo Rural

FINCA SANDOVAL

Enate Gewürztraminer 2016

De Alsacia al Somontano, Enate Gewürztraminer es el resultado de la buena adaptación de esta variedad a la tierras de los viñedos de esta tierra amparada por los Pirineos. Y, como todos sus productos, una obra con arte, etiqueta de Vicente Badenes.

Enate Gewurztraminer es un vino blanco elaborado por la bodega **Enate** en Salas Altas (Huesca). **D.O.Somontano**.

Enate es una bodega fundada en 1991 que rápidamente se ha convertido en una de las referencias del panorama español. Definiéndose a sí misma como una bodega de nuestro tiempo, en el que conviven la pasión por la tradición y las técnicas modernas necesarias en la actualidad, **Enate** ofrece una amplia gama de vinos, que van desde los típicos crianza y reserva hasta los monovarietales tintos y blancos.

El viñedo de la bodega, unas 500 hectáreas propias, se reparte por los municipios de Salas Altas, Salas Bajas, Cregenzán y Basbastro. Situados a unos 600 metros de altitud sobre suelos calizos poco fértiles. El clima en esta zona es continental, las temperaturas son muy frías en invierno y los veranos, calurosos.
Desde un principio **Enate** decide “maridar” el vino con el arte, tanto es así que en el año 1992 empieza una colección de arte contemporáneo con artistas nacionales e internacionales. Desde entonces cada vino reproduce en la etiqueta una obra de un conocido artista realizada “ex profeso” para la bodega.

Enate Gewurztraminer es un vino elaborado con **Gewurztraminer** de viñedos propios.
La vendimia es manual en cajas, una vez llega a la bodega la uva es ligeramente estrujada y se introduce en una prensa neumática donde permanece durante cinco horas haciendo una maceración pelicular. Se eliminan los residuos sólidos por decantación natural a 8°C y el mosto pasa a fermentar en depósitos de acero inoxidable con levaduras seleccionadas y temperatura controlada, 15°C.
Antes de embotellar el vino es clarificado, estabilizado y filtrado.

Enate Gewurztraminer es un vino aromático, fresco y elegante. Vino muy varietal, destacando las típicas notas a rosas, que nos muestra la perfecta adaptación de esta variedad, de origen centroeuropeo, al Somontano.
Grados: 13,5

Cata:

Vista: Amarillo / pálido

Nariz: Complejo / aromas florales / notas balsámicas / miel

Boca: Untuoso / aterciopelado / notas florales / envolvente / notas especiadas / sedoso

Temperatura de servicio óptima:
Entre 8ºC y 10ºC

Maridajes:
Aperitivos / platos exóticos / quesos curados / macedonias

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: GEWÚRZTRAMINER
Bodega / Denominación: ENATE -SOMONTANO
Añada: 2016 Grados: 14%
Uvas presentes y en % Gewürztraminer 100%
CRIANZA EN BARRICA: SI - NO
CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: _____MESES
CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____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 - Muy Pajizo
RIBETE: Violáceo – Cereza – Picota – Granate – Rubí – Teja - Transparente
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos) – Normal
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

Floral – Rosa

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

Plátano - Piña

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

Vainilla - Miel

OTRAS EXPLICACIONES: -

_____

_____

Al final cierto amargor

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
OTRAS EXPLICACIONES: -

_____

_____

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

Equilibrado

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

Muy equilibrado

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
_____83_____/ 100

SIGNO BOBAL 2012

88% Bobal, 9% Syrah, 3% Moravia Agria.

La colección **Signo** surge desde la idea de identidad. En el año 2000 y después de llegar a tener una cantidad lo suficientemente representativa de viñas con Bobal, **Víctor de la Serna** decide elaborar un vino que refleje el potencial de esta variedad en suelos de **Manchuela**. En su coupage y como curiosidad, incluye un pequeño porcentaje de la desconocida Moravia agria, casta autóctona y sumamente escasa que se cultiva en Albacete y Cuenca.

Vinificación
Los vinos se elaboran de forma tradicional, siguiendo muchas de las pautas del Ródano francés, particularmente por la fermentación en depósitos pequeños (la mayoría de 5.000 litros), abiertos y con bazuqueo manual frecuente. La fermentación maloláctica se efectúa enteramente en barrica.

Descripción
Las viñas se encuentran entre los 700 y 1050 metros.
Edad
Edad media del viñedo 16 años.
Suelo
Pobres, arcillo-calcáreos con componente calizo.
Clima
Clima cálido con muy pocas precipitaciones. Amplitud térmica entre el día y la noche.
Vendimia
Se realiza manualmente en cajas de 12 a 15 kilos.
Envejecimiento
Criado 11 meses en barrica.
Embotellado
Sin filtrar y sin clarificar.
Grado
14.5% vol.

CATA

Vista
Rojo picota con ribete violáceo.
Nariz
Golosa, con la fruta negra muy madura y la madera perfectamente integrada (lácteos y vainillas).
Boca
Boca potente pero controlada, con cuerpo y volumen, muy buen acidez y persistencia, largo.
Temperatura de servicio
14ºC - 15ºC
Consumo
Entre 2014 y 2018.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: SIGNO
Bodega / Denominación: FINCA SANDOVAL
Añada: 2012 Grados: 14,5%
Uvas presentes y en % 88% Bobal, 9% Syrah, 3% Moravia Agria.
CRIANZA EN BARRICA: SI - NO
CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 11 MESES
CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____MESES
Tipo de barrica: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS
Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Turbio ligeramente– Cristalino
BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso
INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intensidad media
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 - Claro
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos) – Capa Alta
LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas – Gruesas
Vinos jóvenes: Separadas – Finas – Escasa y densa
Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas
OTRAS EXPLICACIONES: _____
Parece crianza

NOTA CATA VISUAL

_____7,5_____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

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

_____
Bayas negras y rojas – Moras
Cuero – madera tostada - Torrefactos

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica

_____
_____
_____

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica

_____
_____
_____
_____

OTRAS EXPLICACIONES: -

_____
_____
_____

NOTA CATA OLFATIVA
_____18_____/ 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

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

_____
Cálido y sedoso

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

_____
_____

FINAL EN BOCA. – FINAL LARG0
TANINOS: Verdes – Astringentes – Maduros – Suaves – Aterciopelados o pulidos
PRESENCIA ALCOHOL: Poca – Normal – Mucha
ACIDEZ: Verde – Fresco – Liso/Flojo – No notamos acidez
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
_____45_____/ 60

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

_____
_____
_____

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA
_____70,50_____/ 100

Finca Sandoval, 2010

Nuestra finca vitivinícola está en Ledaña (Cuenca), en el corazón de la Manchuela central. El periodista Víctor de la Serna, con la colaboración fundamental en viñedo y bodega del enólogo Rafael Orozco, la creó desde cero a partir de 1998 (plantación de los viñedos propios, 11,5 ha de syrah y pequeña plantación experimental de touriga nacional, la gran casta portuguesa). Desde entonces hemos ido adquiriendo por arriendo o contrato el control de parcelas viejas de nuestras mejores castas tradicionales –bobal, monastrell, garnacha tinta, garnacha tintorera y moravia agria– en varios puntos de la denominación, desde Landete (Cuenca) al norte hasta Pozo Lorente (Albacete) al sur; en total, 26 ha., a altitudes que van de 770 a más de 1.000 metros. Su cultivo está certificado como ecológico.

Finca Sandoval es el proyecto de uno de los críticos vinícolas españoles de mayor prestigio, Víctor de la Serna. En 1998 apostó por una zona emergente, Manchuela, plantando un viñedo de la variedad Syrah (cuyos clones llegaron del Château de Beaucastel, en el Ródano) y empezando a elaborar también a partir de parcelas viejas de uvas autóctonas, ya que por filosofía esta bodega elabora exclusivamente vinos de ensamblaje de varias castas. Elaborado bajo la dirección técnica del enólogo Rafael Orozco, este es un tinto, ensamblaje de Syrah, Monastrell y Bobal, lleno de vigor, pero que también luce elegancia y originalidad.

Finca Sandoval es un vino tinto de la **D.O. Manchuela,** elaborado por la bodega que lleva su mismo nombre. Finca Sandoval es el proyecto personal de Víctor de la Serna, cronista de vinos, junto con el enólogo Rafael Orozco.

La finca posee 10 hectáreas de viñedos diferenciados en cuatro terroirs de distintos tipos de suelos y distintas orientaciones. El principal objetivo es alcanzar la máxima expresión y complejidad varietal.

Finca Sandoval es un coupage de variedades foráneas, Syrah, y autóctonas como la Bobal y la Monastrell. Cada variedad se vinifica por separado y realiza una crianza en barricas de tostados diferentes. El resultado es un vino con personalidad obtenido a partir de la perfecta mezcla de todos los terroirs, variedad, tipos de roble y distintos tostados.

Tipo: Vino Tinto Crianza
Productor: Finca Sandoval
Denominación de origen: Manchuela (España)
Uvas: Syrah, Monastrell, y Bobal
Graduación: 14,5%
Envejecimiento: Envejecido durante 11 meses en barricas de roble francés.

Cata:

Vista: Color cereza picota con ribete granate de intensidad media. Rojo picota / oscuro / opaco

Nariz: Es un vino que necesita de tiempo para expresarse. Presenta notas tostadas y minerales acompañadas de frutos más bien maduros y algún toque a violeta, típico de la buena maduración de la Syrah. Intenso / aromas florales / aromas frutales / fruta negra / carbón vegetal / turba

Boca: Es un vino goloso, con una acidez integrada. Es carnoso, sabroso y complejo.
Buena acidez / fresco / sabroso / expresivo / frutal / taninos sedosos / final largo

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: TINTO CRIANZA
Bodega / Denominación: FINCA SANDOVAL
Añada: 2010 Grados: 14,5%
Uvas presentes y en % Bobal, Syrah, Monastrell
CRIANZA EN BARRICA: SI - NO
CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 11 MESES
CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____MESES
Tipo de barrica: FRANCESA – AMERICANA – CÁUCASO – OTROS
Tipo de tostado: ligero – medio – importante

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: Limpio – Opalescente – Ligeramente Turbio – Cristalino
BRILLO: Apagado – Luminoso – Brillante – Brillo – Intenso
INTENSIDAD: Pálido – Claro – Sostenido – Intenso
COLOR VINOS TINTOS: Ámbar – Teja – Granate – Cereza picota casi negro
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 – Ligeramente glicérico
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejos)
LÁGRIMA: Vinos con cuerpo y volumen: Numerosas – Largas – Gruesas - Densas
Vinos jóvenes: Separadas – Finas
Vinos viejos / Maduros: Abundantes – Densas – Viscosas – Cortas
OTRAS EXPLICACIONES: _____
_____
_____

NOTA CATA VISUAL
_____8_____ / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Primera sensación de aroma reductor potente 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
Madera, Animal. Cuero viejo. Extraordinaria esta fase en primarios. Extraña sorprendente una vez removidos aparecen los primarios. Necesita aireador.

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica
Es un vino alrevés

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica
Fase empireumática (goma quemada)-
En inicio aparecen aromas minerales.

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: -

_____
Entrada carnosa, Rico, Floja acidez con ligero amargor, Cuerpo potente. Tanino sabroso, Largo, con retrogusto algo desiquilibrado

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
_____42_____/ 60

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

_____
Aromas desiquilibrados con buena entrada y Paso en boca, y un retrogusto en el que vuelven los aromas reductores

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA
_____70_____/ 100

Finca Sandoval Cuvée TNS 2008

Bodegas Finca Sandoval es el proyecto personal de *Víctor de la Serna*, periodista y cronista de vinos, iniciado en 1998 para elaborar vinos tintos de calidad. Su base fundamental e indispensable está en sus propias viñas (10,5 hectáreas) de Syrah en el corazón de la ***Manchuela*** conquense, *Ledaña (Cuenca)*, sobre suelos arcillo-calcáreos y a una altitud de 770 metros. Además dispone de la variedades Bobal, Garnacha.

Finca Sandoval y Salia se elaboran de forma tradicional, siguiendo muchas de las pautas de los vinos del Ródano francés, particularmente por la fermentación en depósitos pequeños (la mayoría de 5.000 litros), abiertos y con bazuqueo manual frecuente.

Todos los vinos de la bodega consiguen habitualmente altas puntuaciones por los críticos Peñín y Parker.

Finca Sandoval Cuvée TNS 2008 es un vino tinto elaborado por Víctor de la Serna en su Bodega Finca Sandoval de la Denominación de Origen Manchuela. Para su elaboración se han empleado las uvas de las variedades Touriga Nacional (67%) y Syrah (33%). Este tinto de Finca Sandoval se ha envejecido 11 meses en barrica de roble.

D.O. Manchuela
Bodegas Finca Sandoval
11 meses barrica de roble
Tinto
75 cl.
2008
Syrah
Touriga Nacional

Puntuaciones:

Guía Peñín : 95
Robert Parker : 90
Vol. 14,5 %

Cata Finca Sandoval Cuvée TNS 2008

Vista
Color cereza, borde granate.

Aroma
Aroma terroso, fruta roja, fruta madura, especias dulces, roble cremoso, equilibrado, expresivo.

Boca
Boca elegante, sabroso, complejo, largo, taninos finos.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: CUVE TSN
Bodega / Denominación: FINCA SANDOVAL
Añada: 2008 Grados: 14,5%

Uvas presentes y en % SYRAH – TOURIGA NACIONAL
CRIANZA EN BARRICA: SI - NO
CRIANZA EN BARRICA – DURACIÓN: 11 MESES
CRIANZA EN BOTELLA – DURACIÓN: _____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**_____ / **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
_____
Fruta negra, Grosella, Mora, Toques minerales

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Explicar según Ficha técnica
_____
_____
_____

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Explicar según Ficha técnica
Tostado, Madera

OTRAS EXPLICACIONES: -

_____

_____

_____

NOTA CATA OLFATIVA
_____22_____/ 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

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

_____

Algunos matices dulces

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

_____

_____

FINAL EN BOCA.
TANINOS: Verdes – Algo 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

_____

Fruta negra - Arándanos

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
_____80_____/ 100

CUVÉE CECILIA 2014

70% Syrah, 30% Moscatel de Alejandría

Ocurrencia fortuita de Rafa Orozco, enólogo de Finca Sandoval y del propio Víctor. En 2007, pensando en el público femenino que visita de vez en cuando la bodega se propusieron elaborar un vino dulce. En las primeras pruebas con la Syrah, el resultado no fue el deseado y decidieron incluir en el coupage Moscatel de Alejandría, una combinación particular que se ha convertido en un tinto dulce y embriagador con notas dulzonas de frambuesa, higos y moras.

Vino dulce natural de vendimia tardía de uvas de syrah pasificadas en la viña, completado con mosto de moscatel de Alejandría.

Maridaje Idiazábal, payoyo, tartas de frutas

Cata

Explosión de moras tanto en nariz como en boca, tambien le salen pan de higos y frambuesas, pero es que las moras están tan presentes que se deja lo demás de lado, además está acompañado de una acidez muy compensada, supongo que es la moscatel la que le aporta esta acidez y frescura, muy equilibrado en boca donde el alcohol pasa desapercibido, no es nada empalagoloso y el final es largo, la fruta te deja la boca un rato con un gran gusto. Uno de los tintos dulces que más me ha impresionado.

Finca Sandoval

MANCHUELA

Variedad de las Uvas de los vinos a catar

Gewürztraminer

Moscatel de Alejandría

Bobal

Shyrah

Moravia agria

Touriga nacional

Monastrell

MENU BERNARDO ETXEA

- *Crema de verduras con jamón*
- *Jamón ibérico*
- *Puding de pescado*
- *Ensalada templada de bogavante*
- *Cordero asado a baja temperatura en su jugo*
- *Flan con helado de vainilla*
- *Café – Infusiones*

2010
2012
2008
2010

Nuestro director técnico, Michel Saunier, hizo entrega de las Fichas para la Cata de cada vino, una en cada mesa, al principio de la Reunión.

Una vez cumplimentadas cada Ficha y leídas por los responsables de cada mesa, Michel compara los resultados con la Ficha técnica de cada vino, comprobando que con las nuevas fichas se rellenan más conceptos y se acercan más a la Ficha técnica de cada Vino.

Felicita a los responsables y a los socios que han participado en su confección, viendo que hemos avanzado con las nuevas Fichas.

El presidente Txema Benavente cierra el Capítulo de la Reunión Técnica agradeciendo a los socios/as asistentes el interés demostrado a la Conferencia que nos ha ofrecido Michel Saunier. A los vinos aportados, que las fichas demuestran las puntuaciones obtenidas, y volver a agradecer a Bernardo por ofrecernos su restaurante para El Tanino en el día de su descanso semanal.

Agradecer también al equipo de cocina y a Alberto y Yane en la atención al servicio en las mesas.

Comunicaros a todos que el próximo día 2 de Mayo pasaremos a saludar a Jesús Madrazo, (ex Contino) que nos va a enseñar su nueva bodega y los viñedos en Laguardia. Rija Alavesa.

Recibiréis información.

Donostia, mayo 2018.