TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión de Ciclo Mayo

Bodegas Viñas Leizaola
Laguardia – Rioja alavesa

31 mayo 2018

Laguardia, una villa medieval que parece sacada de la Toscana. Custodiado por la sierra de Cantabria y rodeado de viñedos, el pueblo de Laguardia situado en la Rioja Alavesa, recuerda mucho a la Toscana.

Por su situación, en lo alto de un cerro, su muralla y calles empedradas que le dan ese aire medieval y sus bodegas, que por algo ejerce de capital de esta comarca vinícola, es una deliciosa propuesta para el otoño.

Laguardia es un municipio situado en el sur de la provincia de Álava, España, a 64 km de la capital Vitoria, que pertenece a la comunidad autónoma del País Vasco. Está enclavado en la comarca de la Rioja Alavesa.

Se halla en un altozano y está rodeada por una muralla que mandó levantar el rey Sancho el Fuerte de Navarra. Todavía se conservan cinco puertas de acceso a la ciudad. Sus nombres son: Mercadal, Carnicerías, Páganos, San Juan y Santa Engracia. Sus calles y rincones conservan un gran sabor medieval. Su economía está basada en la industria del vino, con elaboración propia y numerosas bodegas.

Durante la Edad Media recibió nombres como *Leguarda, Gardia, Lagarde, Lagardia y Laguoardia,* hasta que quedó fijado en el actual **Laguardia.**

Existe cierta controversia sobre el nombre euskérico de la localidad. A finales del siglo XIX se extendió la creencia de que antes de la concesión de la carta de villazgo en 1164, la población de Laguardia se había llamado ***Biasteri***. Muchos vieron en *Biasteri* un topónimo de origen euskérico y se hicieron populares etimologías como *bi haitz herri* ('pueblo de las dos peñas'). Ello llevó a utilizar *Biasteri* hasta fechas recientes como nombre en euskera de la localidad. Sin embargo, en los últimos años del siglo XX filólogos e historiadores llegaron a la conclusión consensuada de que *Biasteri* había sido el nombre antiguo de la vecina localidad de Viñaspre, no de Laguardia, y que por tanto no cabía realizar dicha asociación. Otros defienden que el nombre euskérico original era ***Legarda***. Para ello se basan en que en escrituras medievales anteriores a 1164, año en que la villa recibió sus fueros, entre los límites de Logroño y Marañón figuran los lugares de 'Legarda' y 'Legarde' respectivamente. En la actualidad la Real Academia de la Lengua Vasca considera que el nombre correcto en euskera de la localidad es ***Guardia***.

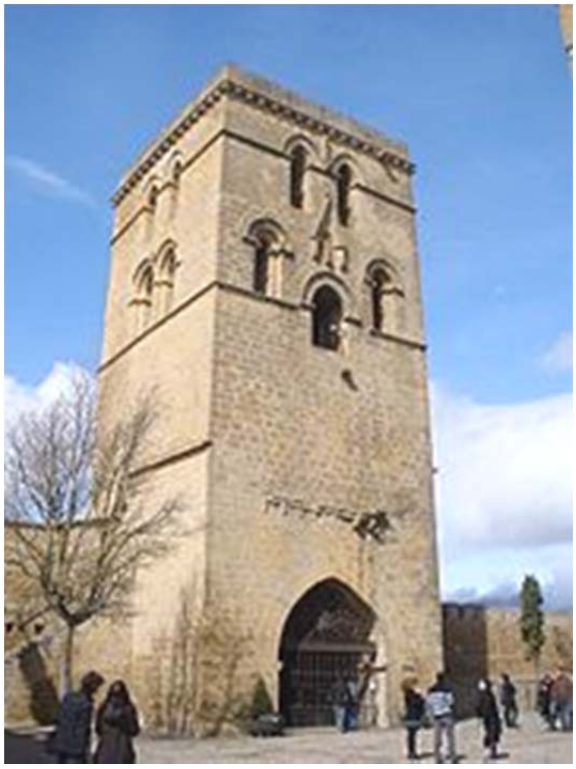
La economía de Laguardia gira en torno al mundo de la viticultura (cultivo de la vid, industria vitivinícola y enoturismo).

Laguardia es la capital de una de las comarcas vitivinícolas más conocidas de España, la Rioja Alavesa. En Laguardia, asís como en las localidades de su entorno, se produce vino de la Denominación de Origen Calificada Rioja.

(Iglesia de San Juan)

Monumentos y lugares de interés: Muralla: las altas murallas que rodean la localidad tienen paredes de unos dos metros, recubiertas de piedra de sillería y coronadas por un adarve almenado. Cuenta con cinco puertas de acceso a la villa.

Iglesia de Santa María de los Reyes. Se comenzó a construir en el siglo XII. En el siglo XIV tuvo lugar la construcción del templo tal y como hoy lo conocemos, a excepción del tramo principal de las naves y la cabecera, que son obra del XVI. El retablo mayor, obra de Juan de Bascardo, es del siglo XVII. La pieza más destacada de la iglesia es el pórtico, que se labró a finales del siglo XIV y fue policromado en el XVII. Es uno de los pocos pórticos policromados que se conservan en España (en Toro (Zamora) existe otro). Las tallas de las arquivoltas representan a los Apóstoles; en el mainel está representada la Virgen de los Reyes, ya que ese pórtico narra la vida de la Santa Virgen. El tímpano está dividido en tres partes, con relieves historiados. Dicho pórtico se cierra con una capilla de los siglos XV- XVI que es la que ha permitido la conservación de la pintura.



(Torre Abacial)

Iglesia de San Juan, que fue iniciada en estilo románico y concluida en el gótico. Tiene una capilla adosada a los pies, del siglo XVIII, consagrada a la Virgen del Pilar. Dicha capilla es la sucesora de otra capilla anterior similar a la del pórtico de Santa María, pues en esta también existía un pórtico de entrada a la iglesia con la imagen de la Virgen en el mainel. La portada sur es de finales del s. XII, de los inicios del gótico. Su torre-campanario formaba parte de la muralla como torre principal de defensa de la zona sur de la villa y más tarde se le añadió la espadaña.

Ermita de Santa María de Berberana, románica. Es la única iglesia en toda la Rioja Alavesa que tiene un ábside cuadrado.

Plaza Mayor: porticada, centro de la villa. En ella se encuentran el ayuntamiento antiguo y el nuevo. Este último muestra en su fachada el escudo de la villa y un reloj carillón con unos autómatas que a las 12, 14, 17 y 20 horas danzan al ritmo de un pasacalles típico de las fiestas de la localidad.

(Pórtico de la Iglesia de Santa María de los Reyes.)

Ayuntamiento viejo renacentista: tiene un escudo imperial de Carlos V.

Convento de los Capuchinos. Se construyó en el siglo XVII sobre la antigua judería, en la parte baja del pueblo. Contaba con iglesia y claustro alrededor del cual se agrupaban las estancias del convento. Con la Desamortización de Mendizábal, los frailes que ahí residían fueron expulsados y el edificio pasó a tener varios usos (cárcel, escuelas, juzgado). A mediados del siglo XX el edificio fue destruido para construir el cuartel de la Guardia Civil y la casa del médico, respetándose únicamente la fachada. En la actualidad dicha fachada sigue en pie, presidiendo una plaza con una escalinata barroca de acceso desde la Calle Mayor.

Casa de la Primicia. Es el edificio civil más antiguo que se mantiene en pie de la villa. En la iglesia cobraba el antiguo impuesto de diezmos y primicias.

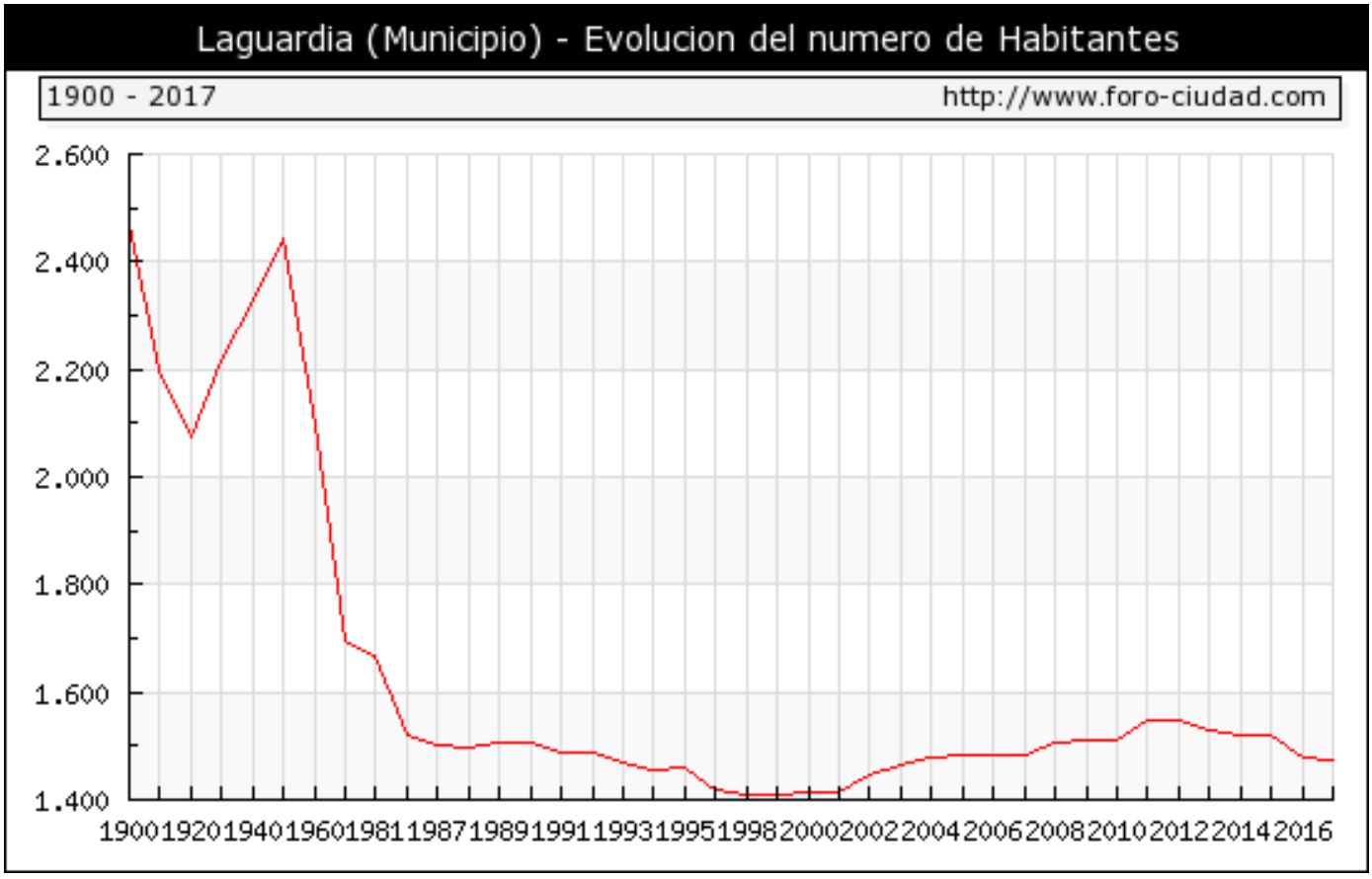
Restos prehistóricos de algunos dólmenes y un poblado celtíbero en la localidad de La Hoya. Estanque celtíbero.
Casa natal del fabulista Félix María Samaniego. Palacio del siglo XVII que alberga dependencias de la Diputación Foral.

Monumento a Félix María Samaniego. Quiosko de finales del siglo XIX de gusto oriental construido en hierro sobre un pedestal de piedra con banco corrido y escaleras de acceso al mismo. Es una pieza singular en la Arquitectura del Hierro del País Vasco. En el centro se ubica un busto del fabulista.

Lagunas y embalse de *El Prao*: biotopo protegido. Engloba las tres lagunas endorreicas de Carralogroño Carravalseca y Musco, y el embalse *Prao de la Paul* creado sobre una antigua zona encharcada.

Estanque Celtibérico de la Barbacana: El estanque celtibérico de la Barbacana fue construido hace 2.100 años y puede considerarse el mayor estanque construido de la Edad de Hierro que existe en Europa. Esta obra de carácter hidráulico, permitía acumular más de 300.000 litros de agua. Además, también es considerado un espacio con funciones rituales, a raíz de localizar distintos hallazgos arqueológicos.

Evolucion de la poblacion desde 1900 hasta 2017.
Segun los datos publicados por el INE a 1 de Enero de 2017 **el número de habitantes en Laguardia era de 1.474**, 4 habitantes menos que el en el año 2016. En el grafico siguiente se puede ver cuantos habitantes tiene Laguardia a lo largo de los años.



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

Buenas noches, socios e invitados del Tanino. Ante todo agradecer vuestra asistencia a este Capítulo del mes de mayo que estoy seguro no lo olvidaréis tan fácil.

Vamos a hacer una Cata vertical de una joven bodega: Bodegas Viñas Leizaola en Laguardia y el nombre del vino es El Sacramento.

Hoy contamos entre nosotros con dos invitados del mundo txirrindurari del Equipo profesional Loto Jumbo; Jon Iriberri e Iñaki Erdoiza, y son responsables de la Biomecánica Aerodinámica y Distribución de Datos a los diferentes componentes del grupo técnico. No tienen claro de cómo incorporar el vino a su labor, por lo que aparte de su afición al mismo, están interesados en conocer sus entresijos…Bienvenidos y que aprendáis mucho.

Presentar a Jesús Madrazo es muy difícil, ya que su dilatada carrera nos ocuparía un tiempo importante, dada su actividad vitivinícola. Con dos palabras quisiera dar una pincelada de su persona. Es un hombre imprescindible en el mundo del vino. Casi todos los que estáis presentes le conocéis, y los que no, tendréis la oportunidad de añadir a vuestra agenda a uno de los enólogos y viticultor culpable de elaborar grandes vinos en España. Todos hemos conocido su trayectoria en Bodegas Contino, con lanzamientos al mercado de una gama de vinos muy importante.

En su día le propusimos colaborar con el Tanino, y accedió. Eso ha sido uno de los mejores acontecimientos que ha pasado en nuestra Cofradía en sus 10 años de existencia, ya que sus explicaciones sobre el vino fueron clases magistrales. Ni que decir tiene de su amabilidad al recibirnos en su bodega y permitirnos compartir experiencias, vinos y gastronomía, y hemos llorado juntos cuando la cosecha se perdía y las añadas se interrumpían. Mucho más podría deciros, pero lamentablemente el tiempo nos recuerda que tenemos que seguir.

Hoy le vamos a conocer en un proyecto muy ambicioso, que junto con dos socios más: Etienne Cordonier y Jesús Velilla lo llevan a cabo y os aconsejo que grabéis en la memoria estos vinos que vamos a catar, ya que en breve llegarán al Olimpo.

Hace pocos días visitamos su ya casi terminada bodega y nos sentimos muy satisfechos porque el Tanino ha sido, como siempre, de los primeros en conocer los secretos de Jesús Madrazo y su gran Vino. Querido Socio, porque os recuerdo que Jesús Madrazo figura desde hace años como Socio de Honor de nuestra Cofradía y está en posesión de la Makila del Tanino… Jesús es tu turno.

Jesús Madrazo toma la palabra agradeciendo a Txema Benavente sus palabras, y conocedor de la exposición que ha realizado el secretario, Jesús Rodríguez, da por válida la misma y comenta cada uno de sus apartados.

Se exponen los asistentes a la Reunión: José María Benavente, acompañado de sus invitados Jon Iriberri e Erdoiza. Josean Badallo, acompañado de su invitada Andrea García. Michel Saunier. Jesús Rodríguez, acompañado de su invitado Eugenio Pérez. Iñaki Galarza. Susana Etxarri. José Luis Pérez, acompañado de su hermana Nunchi Pérez. Angel Fco. Rodríguez. Juani Lizaso. Martín Arregui, acompañado de su esposa Virginia Albillos. Sebas Olaizola. Manu Carrasquedo, acompañado de su esposa Rosa Benito. Angel Varona, acompañado de su esposa Ana Errazkin y su sobrino, Patxi Farea. Susana Arregui. Beatriz Alvarez. Bernard

Lalanne, acompañado de su esposa Patricia Lalanne. y Jesús Madrazo, a quien le acompañó el comercial para Gipuzkoa Jon Irizar.

El Día 2 de mayo, el presidente Txema Benavente y el secretario Jesús Rodríguez de la Cofradía del Vino El tanino, visitaron a Jesús Madrazo en Bodegas Viñas Leizaola en Laguardia, Rioja alavesa.

En la Europa francófona, Cordonnier es nombre de vino: tanto desde la distribución en el mercado belga como en la elaboración en distintos châteaux de Burdeos como Saint Aubin, Dutruch Grand Poujeaux y Béard. Etienne Cordonnier, una de las caras más nuevas de Rioja, tiene una larga experiencia en la distribución de vinos en Bélgica, entre ellos algunos españoles y un concepto bien claro de lo que es un gran vino. Su apellido por vía materna, sin embargo, es Leizaola y, de hecho, es nieto del que fuera segundo lehendakari del Gobierno Vasco en el exilio Jesús María Leizaola.

Tras varios años buscando la manera de reencontrarse con sus raíces vascas, en 2011 tuvo la posibilidad de comprar un viñedo en Laguardia (Rioja Alavesa) que respondía a su idea de calidad. “Los grandes vinos –dice Cordonnier– nacen en lugares especiales, a menudo con fracturas geológicas; el drenaje y el equilibrio en la viña son fundamentales”. La parcela, dos hectáreas y media de tempranillo en vaso situado a 520 metros de altitud sobre suelos arcillo-calcáreos, cumplía estas condiciones y además tenía una historia detrás. Conocida como El Sacramento, Etienne cree que podría haber pertenecido a la cofradía del Santísimo Sacramento de Laguardia de la que se sabe documentalmente que elaboraba vino ya en el siglo XVII.

El nombre, unido a una etiqueta seria y de corte muy clásico con el escudo de los Leizaola, encaja bien con la personalidad de Etienne y su pasión por los vinos finos, en especial los grandes tintos de Burdeos.

La ubicación de la viña ha permitido al elaborador belga expandirse y adquirir terrenos colindantes, tanto viñedos en producción como terrenos en los que ha empezado a plantar garnacha blanca y tinta, graciano, maturana tinta y tempranillo blanco. Otra joya es una pequeña parcela de viñas

centenarias llena de murgones (el viejo sistema de reponer faltas enterrando un brazo de la cepa para que surja una nueva planta) que piensa utilizar para realizar selecciones masales. En la actualidad cuenta con 13,5 hectáreas, de las que unas 10 están en producción y está edificando una bodega en el propio paraje dimensionada para 20 hectáreas y dotada de depósitos de cemento para vinificación y almacenaje.

Frente a la visión borgoñona de elaborar por parcelas, Cordonnier cree que un 5% de algo muy bueno cambia un vino y que las producciones reducidas debilitan una marca al no existir suficiente disponibilidad. De ahí que su idea sea hacer un único vino, El Sacramento, que con el tiempo pueda llegar a alcanzar las 60.000 botellas de producción. Con 2011 como primera añada, este rioja se cotiza ya a unos 40 €, aunque de momento quizás sea más fácil encontrarlo en Bélgica que en España. La tempranillo se acompaña con pequeños porcentajes de graciano que pueden oscilar entre un 3% y hasta un 10% en la complicada cosecha 2013 en la que no obstante se ha consguido una excelente textura. La añada 2014, de futura aparición en el mercado, es, probablemente, la más completa hasta la fecha, ya que debido a la filosofía de vendimiar relativamente temprano, se libró de las lluvias que complicaron notablemente la vendimia.

El sacramento 2011 | Bodegas Viñas Leizaola | D.O.Ca. Rioja

Tempranillo con un leve aporte de Graciano procedente de una sola viña situada al lado de La Guardia. El vino se cría durante 15 meses en barricas de roble francés. | 13.5% vol. | elsacramento.com | La climatología general del año ha sido favorable al ciclo vegetativo del viñedo y a la maduración de la uva. Destaca, entre abril y setiembre, la ausencia de lluvias. Los suelos arcillocalcarosos han compensado, pero este stress natural ha dejado en las cepas una carga moderada. La lluvia, aunque llegó tarde, benefició la maduración final y la vendimia se realizó en condiciones de estado sanitario perfecto de la uva. | 94 puntos y Medalla de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2015.

LA FAMILIA

Viñas Leizaola adquirió la propiedad de El Sacramento en marzo de 2011. Leizaola, oriundo de Gipuzkoa en el norte del País Vasco, es el apellido de la familia materna del actual propietario: Etienne Cordonnier, quien, con este proyecto, ambiciona volver a sus raíces familiares, así como proponer un vino que refleje la educación vinícola profesional de la familia Cordonnier, que lleva trabajando desde hace tres generaciones como agente, en el mercado belga de numerosos vinos de categoría mundial.

LA TIERRA

Según las escrituras, existe una viña en la jurisdicción de Laguardia registrada con el nombre de Sacramento; sin embargo, en la villa de Laguardia no existe ningún término ni paraje que se conozca con este nombre. Por lo tanto, es probable que dicho nombre corresponda a una única propiedad, la del viñedo « El Sacramento ». Hasta hace poco, era normal que las cofradías de los pueblos de la Rioja Alavesa tuvieran en propiedad tierras, ya fueran fincas de cereal o viñas, a veces dejadas como mandas testamentarias por antiguos cofrades. Con el dinero que sacaban de la venta del producto, las cofradías contribuían a sufragar los numerosos gastos que tenían, en la mayoría de las ocasiones, de asistencia a pobres, enfermos y moribundos. En 1967, al escribir sobre las cofradías de la villa de Laguardia, don José Maria Garay del Campo señala : « Merecen destacarse, entre las cofradías, la de la Vera Cruz, la de la Escuela de Cristo, la del Santísimo Sacramento, la de San Antonio », lo que confirma que en Laguardia existió una cofradía llamada del Santísimo Sacramento. De la lectura de las Actas de las reuniones de los cofrades, en el curso del siglo 17 ya se producía vino allí.

EL ESCUDO

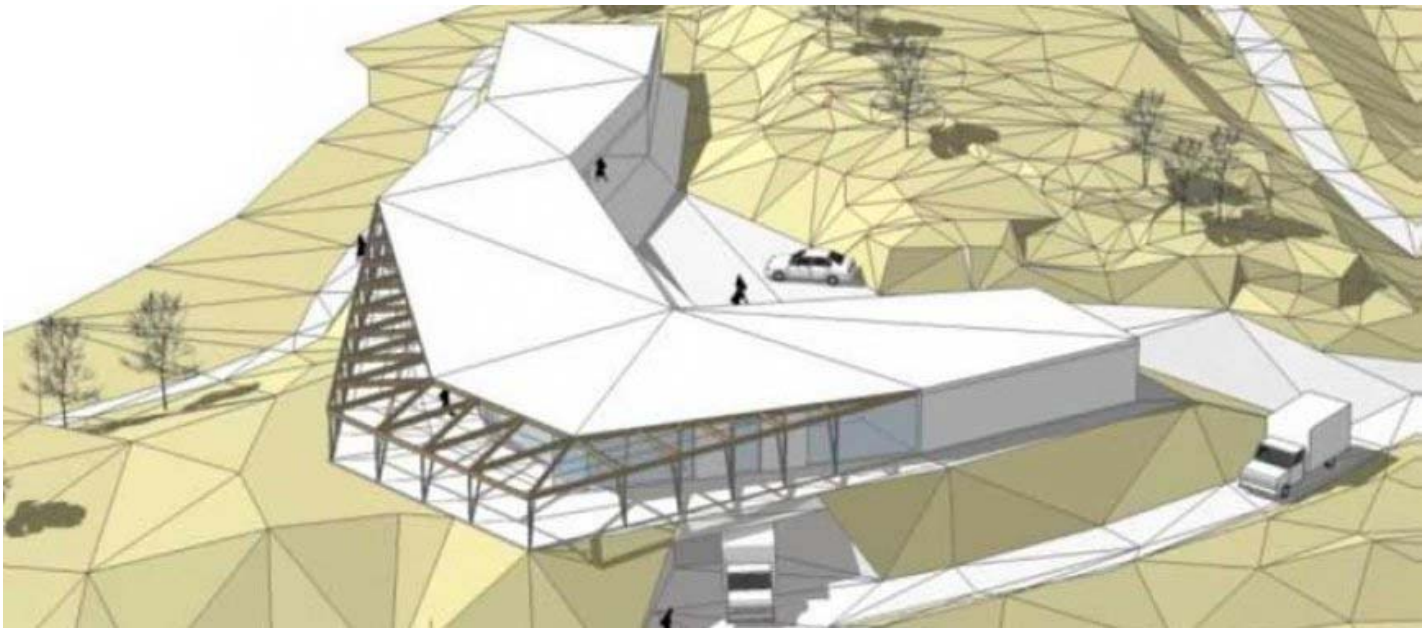
” …traen por armas un escudo partido en palo, a la mano derecha en campo de gules un castillo de oro, y en la otra mitad en campo de sinople una serpiente de oro, la qual traen por dizen que deste linaje sabiendo que hazia mucho daño en un paso, se armo y peleo con la dicha serpiente y la mato y por eso la traen en sus armas y por symbole un hombre del medio arriba armado con una espada en la mano” Castilla Rey de Armas 1613.

Bodegas VIÑAS LEIZAOLA slu.: EL SACRAMENTO “Los dichos en nos, los kochos en Dios”. El Sacramento sin duda irrumpe como uno de los vinos más serios de Rioja, con un amplio reconocimiento nacional e internacional a pesar de su corta historia iniciada en 2011. Viñas Leizaola adquirió la propiedad de El Sacramento en marzo de 2011. Leizaola, oriundo de Gipuzkoa, es el apellido de la familia materna del actual propietario: Etienne Cordonnier, quien, con este proyecto, ambiciona volver a sus raíces familiares, así como proponer un vino de calidad desde su dilatada experiencia tanto por haber sido vigneron en Médoc y Saint Emilion como por su labor comercializadora de grandes vinos franceses en el mercado belga.

La Bodega, que estará finalizada, Dios mediante, a mediados de 2018, se ubica en un promontorio en las proximidades de Laguardia y goza de unas vistas excepcionales de los alrededores, tanto a la sierra de la Demanda como a la Sonsierra alavesa. Es también un gran “terruño” vitícola por su ubicación, en el límite de una rotura geológica, y por su suelo capaz de regular la alimentación hídrica del sistema radicular de este viñedo de secano que se traduce en bajas producciones por hectárea. Suelo limoso arcilloso arenoso en superficie y arenoso limoso arcilloso en profundidad. Tierras calcáreas y equilibradas desde el punto de vista mineral. Desde su creación en marzo 2011 con 4,5 hectáreas de cepas en vaso con poda corta, Viñas Leizaola sigue creciendo hasta contar hoy con 15,4 hectáreas de los cuales 11,2 son con viñas productivas con más de 30 años de edad. En breve llegaremos a las 20 ha. El vino se llama El Sacramento, debido al nombre catastral del lugar por su pertenencia a la Cofradía del Santísimo Sacramento de la Villa de Laguardia, explotando ya en el siglo XV viñas en este terreno.

El cuidado del viñedo se hace siguiendo La Méthode Cousinié que combina el análisis de los suelos y subsuelos, de los limbos al principio de la brotación y de las bayas durante el envero. El tratamiento específico de cada parcela permite armonizar los equilibrios, al cargo de esta labor fundamental está Jesús Velilla, quién procede de una familia de viticultores, aportando su conocimiento y su cariño por la viña. Cubas de tamaño pequeño que se adaptan a la gestión individualizada que Jesús Velilla realiza de las distintas parcelas.

Con una enología a la espalda de auténtica altura. Dirigida por Jesús de Madrazo que tras sus 22 años como enólogo y embajador de Viñedos del CONTINO se integró a partir del pasado 2 de octubre de 2017 en este proyecto para aportar su talento y su filosofía de elaboración de vinos equilibrados, armoniosos y que reflejen el terroir de la subzona alavesa. Entre los tres, tenemos los pilares necesarios para que La magia del “terruño” ocurra y el vino SACRAMENTO sea su expresión única.



2015

2011

2012

2013

2014

2015

Antes de pasar a las fichas de los Vinos a catar de El Sacramento, Jesús Madrazo abrió unas botellas de Vino “Selección Jesús Madrazo” numeradas, de la añada 2015, que hizo las delicias de los asistentes.

Pasamos a continuación con las Fichas de Cata de los Vinos EL SACRAMENTO en sus diferentes Añadas:

SELECCIÓN JESUS MADRAZO

Bodega: El Sacramento - Viña Leizaola
D.O./Zona: D.O.Ca Rioja
País: España
Añada: 2015
Tipo de vino: Tinto
Crianza: Con crianza
Graduación (vol): 14,00%
Varietales: 85% Tempranillo y 15% Graciano

Vista: Rojo cereza de capa media alta con ribete granatoso.

Nariz: En principio, tímida pero con el tiempo en copa y la aireación se abre aromáticamente. Recuerdos de fresas y moras rojas, elegantes balsámicos, toque floral de violetas, ligeros especiados y tostados (cueros limpios). Fondo mineral.

Boca: En boca es sabroso, tiene cuerpo. Excelente acidez que aporta frescura. Sensaciones de fruta roja madura y fresca, taninos por pulir (algo rugosos todavía, pero está joven el vino y se supone que se integraran), toque balsámico y especiado, regaliz. Final largo y persistente. Crecerá en botella

EL SACRAMENTO 2011

Bodega Viña Leizaola

FICHA DE CATA

CATEGORIA:_____ GENERICO
COSECHA:_____ 2011
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 Cl. y Mágnum de 1,5 l y 5L
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA (Municipio LAGUARDIA)
Fecha de embotellado: _____ MARZO 2013
Fecha de salida al mercado_____ Octubre 2015
Variedades de uva empleadas: _____ Tempranillo 97%, Graciano 3%

DATOS TECNICOS:
GRADO ALCOHOLICO: _____ *_14.20%*_____
ACIDEZ TOTAL: _____ 4.83 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____ 3.64
Acidez Volátil_____ 0.53 (en gr./l de Acético)
SO_2 L/T_____33//96 (en ppm de Sulfuroso)
IPT_____64
Intensidad Colorante_____11.607
Azucares residuales➔1.1 gr/l. Extracto Seco = 26.9

CARACTERISTICAS ELABORACION Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Sacramento que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en depósitos de Inoxidable de 80Hl a temperaturas de 28º a 30ºC durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación Maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas (80%) de roble francés (100%) y la crianza se mantuvo en esos robles por espacio de 17 meses, con trasiegas cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA: EXCELENTE
Pluviometría anual (Obs. Met. Páganos): 421.5 mm

Año muy seco, principalmente entre agosto y septiembre y con altas temperaturas, durante la floración que se inició el 28 de mayo si hubo algunas lluvias que alargaron esta fase fenológica. La mitad del envero fue hacia el 10 de agosto, durante el verano fue preciso homogeneizar la carga de la viña mediante un aclareo quitando los racimos tardíos.

A pesar de calor y sequia no se observaron problemas de estrés en las hojas (probablemente por la buena capacidad de campo del año previo 2010), La diferencia alta de temperaturas entre el día y la noche favorecieron la maduración fenólica.

Vendimiamos entre el 30 de septiembre y el 1 de Octubre (Graciano el 5 de Octubre)

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: El Sacramento
Bodega / Denominación: Viñas Leizaola
Añada: 2011
Grados: 13,5%
Uvas presentes y en % 97% TEMPRANILLO – 3% GRACIANO
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 15 MESES
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: FRANCESA
Tipo de tostado: LIGERO

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO
BRILLO: BRILLO INTENSO
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: CEREZA PICOTA
RIBETE: GRANATE ROSACEO
CAPA: MEDIO CUBIERTO
LÁGRIMA: NUMEROSAS - GRUESAS

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO
POTENCIA: MUCHA - AROMÁTICA
ELEGANCIA: BUENA
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica VEGETAL - ESPECIAS
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica LACTEO
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica MADERA – TOSTADO LIGERO

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: ELEGANTE
PASO EN BOCA: FLUIDO – ELEGANTE – FRESCO
FINAL EN BOCA:
TANINOS: SUAVES – ELEGANTES
PRESENCIA ALCOHOL:
ACIDEZ: NORMAL
VÍA RETRONASAL AROMAS: FINAL LARGO Y AGRADABLE
POSTGUSTO: CORTO – MEDIO
CALIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRIO
INTENSIDAD DE LOS SABORES: FRANQUEZA
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – SUAVIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 55 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: GRAN VINO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

89 / 100

EL SACRAMENTO 2012

Bodega Viña Leizaola

FICHA DE CATA

CATEGORIA:_____ VIÑEDO SINGULAR, Genérico
COSECHA:_____ 2012
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 Cl. y Mágnum de 1,5 l y 5L
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA (Municipio LAGUARDIA)
Fecha de embotellado: _____ MARZO 2014
Fecha de salida al mercado_____ Octubre 2016
Variedades de uva empleadas: _____Tempranillo 94%, Graciano 6%

DATOS TECNICOS:
GRADO ALCOHOLICO: _____ 13.66%
ACIDEZ TOTAL: _____4.86 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____ 3.78
Acidez Volátil_____ 0.58 (en gr./l de Acético)
SO_2 L/T_____34// 80 (en ppm de Sulfuroso)
IPT_____58
Intensidad Colorante_____12.231
Azucares residuales➔ 1.4 gr/l

CARACTERISTICAS ELABORACION Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Sacramento que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en depósitos de Inoxidable de 80Hl a temperaturas de 28º a 30ºC durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación Maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas (80%) de roble francés (100%) y la crianza se mantuvo en esos robles por espacio de 17 meses, con trasiegas cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA: BUENA
Pluviometría anual (Obs. Met. Páganos): 467 mm.

Año muy seco, algo más lluvioso que 2011 pero ya es el segundo consecutivo y el stress hídrico en la viña fue más acusado, principalmente entre abril y septiembre con ausencia de lluvias (¡hasta el 25 de septiembre!) que redujo notablemente la productividad de la viña, aunque esto también favoreció la maduración final de la uva. ¡Hubo Episodios de calor intenso en junio y agosto que recordaron mucho al caluroso 2003!
Floración: 14 junio
Envero: 13 agosto (50%)
Vendimiado del 4 al 7 de octubre

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: El Sacramento
Bodega / Denominación: Viñas Leizaola
Añada: 2012
Uvas presentes y en % 94% TEMPRANILLO – 6% GRACIANO – BOTELLA BORDELESA
Grados: 13,76%
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 17 MESES
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: FRANCESA
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: OPALESCENTE - TURBIO
BRILLO: BRILLANTE
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: TEJA
RIBETE: TEJA CON TONO MARRÓN EN RIBETE
CAPA: CUBIERTO – CIERTA TURBIDEZ
LÁGRIMA: MUY PERSISTENTE. BAJA A GRAN VELOCIDAD – GLICÉRICO – TRANSPARENTE

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: CERRADO INICIALMENTE
POTENCIA: NORMAL
ELEGANCIA: FINURA
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica FRUTA NEGRA MADURA – CIRUELA PASA - CIRUELA
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica BOLLERÍA
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica CHOCOLATE - CUERO

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – Tanino suave – Bien equilibrado – Sin acidez – Bien equilibrado acidez/alcohol – Sin predominio de amargor
PASO EN BOCA: NO ES PERSISTENTE – PASO RÁPIDO EN BOCA – PASO FÁCIL
FINAL EN BOCA:
TANINOS: MADUROS
PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL
ACIDEZ: BAJA
VÍA RETRONASAL AROMAS: RECUERDO A BRANDY
POSTGUSTO: CORTO
CALIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRIO
INTESIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: VINO SUAVE

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Vino muy bueno, equilibrado, quizás un poco corte en boca, en persistencia

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

85 / 100

EL SACRAMENTO 2013

Bodega Viña Leizaola

FICHA DE CATA

CATEGORIA:_____ Genérico
COSECHA:_____ 2013
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 Cl.
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA (Municipio LAGUARDIA)
Fecha de embotellado: _____ MARZO 2015
Fecha de salida al mercado_____ Octubre 2016
Variedades de uva empleadas: _____Tempranillo 85%, Graciano 15%

DATOS TECNICOS:
GRADO ALCOHOLICO: _____*13.76 %*
ACIDEZ TOTAL: _____5.4 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____ 3.63
Acidez Volátil_____0.55 (en gr./l de Acético)
SO_2 L/T_____15//68(en ppm de Sulfuroso)
IPT_____51.1
Intensidad Colorante_____ Extracto Seco=26.6
Azucares residuales➔2.1 gr/l

CARACTERISTICAS ELABORACION: Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Sacramento que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en depósitos de acero inoxidable de 80Hl a temperaturas de 28º a 30º C durante 10 días, tras otro 10 días de maceración, la fermentación Maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles nuevos, por espacio de 17 meses, con trasiegas cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado.

DATOS DE LA COSECHA: BUENA

Primavera con temperaturas frías y humedad, alguna helada tardía y aparición de algunos focos de enfermedad.

Floración más tardía de lo normal (25 Junio al 1 de Julio), al florecer durante el periodo de crecimiento vegetativo, hubo problemas de fecundación, dando corrimiento y millerandage.

Verano caluroso y soleado, y poca producción por cepa, además de nuestro trabajo para regular la producción nos ha permitido asegurar la calidad, pero a inicios de octubre tras unos días de lluvias la botritis atacó de forma rápida.

Vendimiamos entre el 16 y 20 de Octubre con un importante trabajo de selección ne bodega con doble mesa de selección para racimo y grano. El graciano resistió mucho mejor las enfermedades por ello esta añada tiene un porcentaje mucho mayor.

Pluviometría anual (Obs. Met. Páganos): 732mm

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: El Sacramento
Bodega / Denominación: Viñas Leizaola
Añada: 2013
Uvas presentes y en % 85% TEMPRANILLO – 15% GRACIANO
Grados: 13,76%
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 17 MESES
CRIANZA EN BOTELLA: SI
Duración: DESDE MARZO 2015
Tipo de barrica: FRANCESA
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: OPALESCENTE
BRILLO: POCO BRILLO
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: GRANATE
RIBETE: RUBÍ
CAPA: CUBIERTO
LÁGRIMA: LARGAS – GRUESAS

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO
POTENCIA: MUCHA (ALCOHÓLICA)
ELEGANCIA: MUY BUENA
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica FRUTA NEGRA MADURA
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica BALCSÁMICOS

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: Sedoso – Elegante – Potente (alcohol) – Afrutado – Balsámico – Fruta madura
PASO EN BOCA: AMARGO – MATICES HERBÁCEOS
FINAL EN BOCA:
TANINOS: ASTRINGENTES
PRESENCIA ALCOHOL: MUCHA AL FINAL
ACIDEZ: ACIDEZ FINAL, POR EL GRACIANO
VÍA RETRONASAL AROMAS:
POSTGUSTO: LARGO - PERSISTENCIA
CALIDAD DE LOS SABORES:
INTENSIDAD DE LOS SABORES: FRANQUEZA
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA - EQUILIBRIO

NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

78 / 100

EL SACRAMENTO 2014

Bodega Viña Leizaola

FICHA DE CATA

CATEGORIA:_____ Genérico
COSECHA:_____ 2014
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 Cl. y Mágnum de 1,5 l
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA (Municipio LAGUARDIA)
Fecha de embotellado: _____ MARZO 2016
Fecha de salida al mercado_____ Noviembre 2017
Variedades de uva empleadas: _____Tempranillo 96%, Graciano 4%

DATOS TECNICOS:
GRADO ALCOHOLICO: _____14.01 %
ACIDEZ TOTAL: _____5.3 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____ 3.62
Acidez Volátil_____0.52 (en gr./l de Acético)
SO_2 L/T_____30//88(en ppm de Sulfuroso
IPT_____59.
Intensidad Colorante_____ 10.470
Azucares residuales➔2.1 gr/l

CARACTERISTICAS ELABORACION: Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Sacramento que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en depósitos de Inoxidable de 80Hl a temperaturas de 28º a 30ºC durante 10 días, tras otros 10 días de maceración, la fermentación Maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas 60% nuevas de roble francés (100%) y la crianza se mantuvo en esos robles, por espacio de 17 meses, con trasiegas cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado .

DATOS DE LA COSECHA: MUY BUENA

Tras un invierno suave, la viña presenta muy buena evolución.

La Floración empezó el 7 de Junio, un mes de temperaturas elevadas y con algunas lluvias al final.

Julio fue un mes relativamente fresco y húmedo favoreciendo los procesos de mineralización en el suelo y concentrando Nitrógeno en la vid. Este factor podría aumentar el riesgo de ataques de Botritis en vendimia, por ello a finales de agosto hicimos una labor importante de vendimia en verde para adelantar la madurez y evitar problemas al final y para airear la cepa.

El envero se inicia el 2 de Agosto, llegando al 50% enverado una semana más tarde.

Un septiembre caluroso y con alguna tormenta puntual y viento, iniciamos la vendimia el 26 y 27 en perfecto estado sanitario, tras para unos días finalizamos con las parcelas más tardías el 2 y 3 de Octubre, con el graciano.

Pluviometría anual (Obs. Met. Páganos): 518 mm

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: El Sacramento
Bodega / Denominación: Viñas Leizaola
Añada: 2014
Uvas presentes y en % 96 TEMPRANILLO – 4% GRACIANO
Grados: 14%
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 17 MESES
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: FRANCESA
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO – LIGERA TURBIDEZ
BRILLO: BRILLANTE
INTENSIDAD COLOR: SOSTENIDO
COLOR VINO: CEREZA PICOTA OSCURA
RIBETE: CEREZA
CAPA: MEDIO CUBIERTO
LÁGRIMA: GICÉRICA TRANSPARENTE

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: DISCRETO
POTENCIA:
ELEGANCIA:
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta roja fresca – Ligero toque alcohólico
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica No aromas secundarios
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Toque semi-tostado – Vuelven las frutas rojas – Se abre mucho el vino, con potencia – Agradable

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – MINERAL – ELEGANTE - EQUILIBRADO
PASO EN BOCA: AMARGO – No está redondo – Tiene aristas – Produce algo de acidez
FINAL EN BOCA:
TANINOS: EQUILIBRADOS
PRESENCIA ALCOHOL: POCA
ACIDEZ: EQUILIBRADO
VÍA RETRONASAL AROMAS:
POSTGUSTO: MEDIO LARGO
CALIDAD DE LOS SABORES:
INTESIDAD DE LOS SABORES:
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: Añada complicada. Vino complejo
NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Le falta estructura, pero la evolución pensamos que puede ser un Gran Vino.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

83,5 / 100

EL SACRAMENTO 2015

Bodega Viña Leizaola

FICHA DE CATA

CATEGORIA:_____ Genérico
COSECHA:_____ 2015
TIPO BOTELLA/ CAPACIDAD: _____ Bordelesa, 75 Cl.
ZONA DE PRODUCCION: _____ RIOJA ALAVESA (Municipio LAGUARDIA)
Fecha de embotellado: _____ MARZO 2017
Fecha de salida al mercado_____ 2019
Variedades de uva empleadas: _____Tempranillo 93%, Graciano 7%

DATOS TECNICOS:
GRADO ALCOHOLICO: _____ *14.7%*
ACIDEZ TOTAL: _____ 5.18 (en gr./l de Tartárico)
pH: _____3.66
Acidez Volátil_____ 0.65 (en gr./l de Acético)
SO_2 L/T_____19//69 (en ppm de Sulfuroso)
IPT_____58.80
Intensidad Colorante_____11.333
Azucares residuales➔ 1.8 gr/l

CARACTERISTICAS ELABORACION: Selección manual de los mejores racimos de nuestra parcela del Sacramento que vendimiados en cajas con sumo cuidado, fermentaron en depósitos de Inoxidable de 80Hl a temperaturas de 28º a 30ºC durante 10 días, tras otros 10 días de maceración , la fermentación Maloláctica tuvo lugar durante 15 días en barricas nuevas (50%) de roble francés y la crianza se mantuvo en esos robles por espacio de 17 meses, con trasiegas cada 6 meses y completándose con un proceso de reducción en botella hasta su salida al mercado .

DATOS DE LA COSECHA: EXCELENTE

Tras un caluroso mes de Mayo, el viñedo inicia su ciclo en buenas condiciones.

Floración hacia el 2 de Junio seguida de una semana de lluvias que favorecen la posterior formación de la uva (Cuajado).

Bastante calor a finales de Junio pero la viña no sufrió gracias a las buenas reservas de agua, del lluvioso invierno precedente.

El verano siguió con un ambiente “tropical” con calor y tormentas de lluvia cada dos semanas hasta finales de agosto. Libramos los granizos fuertes que hubo en las zonas de San Vicente y pueblos cercanos.

El envero se inicia el 27 de Junio, hicimos algún aclareo, pero el estado sanitario de la uva fue muy bueno. A partir del 1 de Septiembre temperaturas nocturnas muy frías que favorecen la maduración polifenolica.

Vendimia muy adelantada del 20 al 24 de Septiembre (Graciano lo vendimiamos el día 28) Con grado alcohólico elevado pero excelente calidad.
Pluviometría anual (Obs. Met. Páganos): 545 mm

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: El Sacramento
Bodega / Denominación: Viñas Leizaola
Añada: 2015
Uvas presentes y en % 93 TEMPRANILLO – 7% GRACIANO
Grados: 14,7%
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 17 MESES
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: FRANCESA
Tipo de tostado: MEDIO

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO
BRILLO: INTENSO
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: GRANATE – CEREZA PICOTA
RIBETE: GRANATE
CAPA: MEDIA ALTA
LÁGRIMA: Vino con cuerpo y volumen – Lágrimas numerosas – Largas - Finas

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: Al principio discreto y después se va abriendo - Aromático
POTENCIA: NORMAL
ELEGANCIA: CALIDAD BUENA
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Serie Floral: Violeta – Serie Frutal: Frutas rojas, fresa, moras rojas
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Recuerda un poco a cuero nuevo

NOTA CATA OLFATIVA: 20 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – AFRUTADO – BALSÁMICO – ELEGANTE
PASO EN BOCA: Notas balsámicas elegantes. Con cuerpo elegante. Con notas de frutas rojas maduras.
FINAL EN BOCA:
TANINOS: Por pulir todavía
PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL
ACIDEZ: FRESCO - VIVO
VÍA RETRONASAL AROMAS: TOSTADO LIGERO – NOTAS ESPECIAS
POSTGUSTO: MEDIO
CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA
INTENSIDAD DE LOS SABORES: FRANQUEZA
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – CALIDAD
Vino que se tiene que superar en botella. Vista la añada y la calidad de elaboración

NOTA CATA GUSTATIVA: 48 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Bueno – Muy Bueno – Bueno ahora en la cata y Muy Bueno dentro de 3 – 4 años

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

76 / 100

RIOJA
Denominación de Origen Calificada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Hablar de Laguardia es hablar de vino. El color de sus paisajes, su historia, la vida de sus gentes, todo está indisolublemente unido a él, no en vano produce esta villa unos doce millones de litros anuales.

Una serie de circunstancias se dan cita en la Rioja Alavesa, que confieren a los “caldos” de esta zona proyección internacional, estas circunstancias son la situación geográfica, la climatología, los suelos y los tipos de uva.

La vid es una planta perfectamente adaptable a las condiciones del suelo y clima de la zona. Unas variaciones bruscas de temperatura, lluvias no demasiado abundantes, un suelo arcillo-calcáreo (cambisol cálcico) y una orientación hacia el sur “carasol”, dan como resultado un vino de gran calidad que está amparado por la denominación de origen más antigua de España.

La Denominación de Origen Rioja, reconocida ya en 1926, ostenta a partir de 1991 la categoría máxima de “calificada”, siendo la única de nuestro país. Su reglamento establece la demarcación de la zona de producción, las variedades de uva que pueden ser cultivadas, los rendimientos máximos permitidos,…

El Consejo Regulador es el encargado de velar por el cumplimiento de este reglamento.

No solamente los factores mencionados anteriormente son los que determinan la calidad del vino de la zona. El Consejo Regulador de Origen Calificada Rioja establece que la elaboración de vinos, se realice con las uvas de las siguientes variedades:

Varietales de uva tinta

Tempranillo

Graciano

Garnacha

Mazuelo

Varietales de uva blanca

Viura

Garnacha

Malvasía

PREMIOS VINOS SACRAMENTO

Seleccionado entre los 10 Mejores Vinos Revelación en 2014. TOP 10 Revelación Guía de Vinos Xtreme

94.5 puntos y Medalla de Oro en la Guía de Vinos Xtreme 2015.

El Sacramento 2014 Diploma Concurso CIVAS Premios AkataVino © 2017 (96)

El Sacramento 2011 – Parker: 90 / Peñin: 89
El Sacramento 2012 – Peñin: 88
El Sacramento 2013 – Parker: 91
El Sacramento 2014 – Parker: 90 / Peñin: 89

CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE D.O.Ca RIOJA

1987	Muy Buena	**1998**	Muy Buena	**2009**	Muy Buena
1988	Buena	**1999**	Buena	**2010**	Excelente
1989	Buena	**2000**	Buena	**2011**	Excelente
1990	Buena	**2001**	Excelente	**2012**	Muy Buena
1991	Muy Buena	**2002**	Buena	**2013**	Buena
1992	Buena	**2003**	Buena	**2014**	Muy Buena
1993	Buena	**2004**	Excelente	**2015**	Excelente
1994	Excelente	**2005**	Excelente	**2016**	Muy Buena
1995	Excelente	**2006**	Muy Buena	**2017**	
1996	Muy Buena	**2007**	Muy Buena		
1997	Buena	**2008**	Muy Buena		

Nuestro Director técnico, Michel Saunier, fue el encargado de la distribución de las Fichas de Cata entre las mesas de los asistentes.

Después de cada Cata y una vez leídas las anotaciones y la puntuación en sus diferentes Fases, por el socio responsable de la mesa, se contrastaron las mismas con la Ficha de Cata de la Bodega, comprobando la similitud entre ambas.

Agradece la cumplimentación de las Fichas y los comentarios hacia los vinos catados.

MENÚ UREPEL

- *Vichyssoise de espárrago navarro*
- *Pochas con perdiz*
- *Ajoarriero con yema campera*
- *Terrina de Ibérico-retinto*
- *Degustación de quesos*
- *Café e infusiones*

ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN

El presidente Txema Benavente cerró la Reunión de Ciclo con Bodegas Viñas Leizaola volviendo a agradecer la presencia de Jesús Madrazo a la misma y la aportación de los Vinos degustados y catados en la Reunión.

Agradecer igualmente a los asistentes por la atención prestada a la Conferencia de Jesús Madrazo y a la cumplimentación de las Fichas de Cata.

Jon Irizar, Comercial de IRIZAR ARDOAK, nos facilitará el listado de precios de los Vinos degustados con su precio, para que el secretario envíe el mismo a todos los socios/as del Tanino, ya que varios socios están interesados.

Los socios de Jesús Madrazo; Jesús Velilla y Etienne Cordonier

Donostia, 31 mayo 2018.