



*TASTING CLUB EL TANINO*

**COFRADÍA DEL VINO EL TANINO**

Reunión Técnica



Cata de Vinos  
Monovarietales de  
Verdejo y Tinto Fino

27 septiembre 2018



## TASTING CLUB EL TANINO

El Presidente de la Cofradía del Vino, Txema Benavente abre la Reunión Técnica que nos va a ofrecer nuestro Director técnico Michel Saunier sobre la cata de Vinos que en esta ocasión nos ha seleccionado: **Monovarietales de Verdejo y Tinto Fino.**

Saluda a los socios/as del Tanino presentes y comienza diciendo: "Buenas noches queridos Cofrades. Como veréis, antes de empezar, deseo que nuestra socia Amaia se reponga rápido de su intervención y podamos contar con ella en fechas próximas. Espero que este período estival haya servido para que cojamos esta vuelta al cole con ilusión y ganas de aprender mucho de vinos.

Este año ha sido muy complicado en ciertas zonas vinícolas por la climatología. Como ejemplo os puedo poner la Zona del Maresme, cuyos vinos blancos no han sobrepasado los 8,5 grados antes de empezar la fermentación alcohólica, teniendo que acudir a introducir en el mosto levaduras naturales para que arranque y realizar cupages con otros vinos para estabilizar el grado. Esto significa que las bodegas, unas se han retrasado, y a otras se les ha complicado la elaboración, por lo que tanto septiembre como octubre se les hacía prácticamente imposible acudir a cata alguna, bajo el protocolo que tiene la Cofradía.

Como esto ya lo veíamos venir, a últimos del mes de agosto, Michel preparó una selección importante de Vinos para este Capítulo, que a buen seguro, y como siempre y con su excelente verbo, nos hará comprender todos los entresijos de cada uno de ellos.

En lo social, quiero comunicaros que Iñaki Arretxe ingresa en la Cofradía después de cumplir sobradamente las exigencias que impone El Tanino para tal circunstancia. Iñaki, espero que a los que aquí se dicen de sobraos les des "sopa con ondas" en poco tiempo. Ahora te voy a dar un consejo; procura no perder los Capítulos Técnicos, verdadera joya de nuestra Cofradía. De entrada, ya tienes un puñado más de amigos. Bienvenido Iñaki". Pasa la palabra a Michel.



Michel Saunier saluda a los presentes y comienza dando ánimos a Josu Basoco y a Juani Lizaso por la pronta recuperación de Amaia, deseando tenerla entre nosotros a la mayor brevedad posible.

Hace entrega del Dossier que ha preparado el secretario para seguir la Conferencia que hoy nos ha traído aquí. "Cata de Vinos Monovarietales de Verdejo y Tinto Fino".

Entrega las Fichas de Cata para los cuatro Vinos comentado que después de la cata de los mismos, se cotejarán con las Fichas Técnicas que expone la bodega. Comentando igualmente los premios obtenidos.

Aconseja copiar las D.O. de Rueda y Ribera del Duero para contrastar las puntuaciones en las diferentes añadas.

Comienza a exponer las Regiones que se detallan en el Dossier.

Asistencia a la Reunión Técnica: Txema Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, acompañado de la madre de su esposa, Juani Lizaso, Jesús Rodríguez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel Mari Rodríguez, Angel Fco. Rodríguez, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Angel Varona, Beatriz Álvarez, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe.



**Rueda** es una localidad y municipio español de la provincia de Valladolid, Castilla y León. Esta Villa tiene el distintivo de *Conjunto Monumental e Histórico Artístico de España*. Es centro neurálgico de una de las zonas de vinos blancos más importante de España, la Denominación de Origen Rueda. Tiene una población de 1300 habitantes a 1 de enero de 2017, según el INE. El gentilicio es *rodense* o popularmente *caleros*, este último debido a la gran cantidad de cal que tiene esta villa.

Está situada a 40 km de Valladolid capital, y a 11 de Medina del Campo, en la carretera A-6 (Madrid-La Coruña). Rueda tiene límites territoriales con: Tordesillas, Medina del Campo, **La Seca** y Nava del Rey (Valladolid). El municipio está entre 2 cerros bañados por el arroyo de Perú y el río Zapardiel, rodeado de pinos, olivos, campos de cereal y viñedos, la mayoría de la variedad autóctona Verdejo. Su clima un tanto extremo y, gracias al terreno pedregoso, han hecho que Rueda sea una referencia nacional en la fabricación de caldos de contrastada valía.

Rueda se sitúa en una altiplanicie con suaves relieves bajo la influencia de los vientos provenientes del Atlántico, es por lo tanto un municipio castellano situado en la meseta norte, subdivisión de la meseta central española, área llana y de baja densidad forestal, en el centro geográfico de la comunidad autónoma de Castilla y León, en el interior de la península ibérica. Sus coordenadas son: 46°24'26N 4°56'56O

La localidad está situada a una altitud de 724 msnm

La zona de Rueda, donde **La Seca** se sitúa a 4 kms., se sitúa en amplias [terrazas aluviales](#) y diluviales (Terrenos constituidos por materias arenosas que fueron arrastradas por grandes corrientes de agua). El estudio de los suelos en los que se asienta el término municipal de Rueda revela la presencia de 2 unidades sedimentarias enmarcadas dentro del ámbito de la campiña arenosa. Estas dos unidades edafológicas corresponden a los Arenales cuaternarios' y a las series arcóscicas.

La primera de ellas, los arenales cuaternarios están caracterizados por los arenosoles (carácter arenoso). Se encuentran dos subunidades: 1) arenosoles álbicos (arenas blanquecinas por la casi total ausencia de arcilla y óxidos de hierro) se sitúan sobre sedimentos arenosos y 2) arenosoles cámbicos (sobre sedimentos más arcillosos). Debido a su textura gruesa, impide la retención de agua y al elevado contenido en minerales resistentes que liberan pocas bases, por ello, generalmente, son suelos poco evolucionados y con una cierta fertilidad.

La segunda unidad edafológica, las series arcóscicas, se caracterizan por frecuentes [vertisoles](#), en general, son suelos similares a los de la campiña arcillosa, pero la [iluviación](#) es más intensa, con formación de grandes horizontes árgicos (estrato subsuperficial que posee más arcilla que su horizonte superior). Son frecuentes los carbonatos y el pH varía desde alcalino hasta ácido.

## Clima

El clima de Rueda podría considerarse como mediterráneo continentalizado, caracterizado por una sequía estival y unos máximos pluviométricos en primavera e invierno principalmente. La temperatura media anual en el municipio de Rueda es de 12,8°C. La precipitación media anual es del orden de los 400mm anuales, produciéndose sus máximos en los meses de noviembre y diciembre con más de 50mm mensuales. En los meses de enero, abril, mayo y octubre se sobrepasan los 40mm mensuales y con mínimos que no llegan a los 20mm en julio y agosto. Las horas de sol anuales en el término municipal de Rueda oscilan alrededor de las 2500. Según el *Atlas Agroclimático de Castilla y León*, dentro de la clasificación climática de Köppen el término municipal de Rueda tendría dos clasificaciones climáticas, por un lado estepario frío (BSk) en una pequeña franja al sur del término municipal y oceánico de verano seco (Csb) en el resto del término municipal incluyendo el núcleo de población.

### Ocupación del suelo[

La región de Rueda es una zona que prospera ecológicamente, ello es debido a la masa de viñedos y pinares que posee. A día de hoy esta región tiene más de 12.853 hectáreas de viñedos y el número aumenta año a año.

**La Seca, La Cuna del Verdejo**, con una población de alrededor de 1.100 habitantes, posee un patrimonio histórico, cultural y etnográfico que ofrece posibilidades para satisfacer diversos perfiles de visitantes, especialmente los que deseen conocer y explorar su oferta enoturística.

Se sitúa en el epicentro de la Meseta castellana, con un elemento paisajístico uniformado: El viñedo y el cultivo de cereal. En un enclave privilegiado, a 33 km de Valladolid y 10 km de Medina del Campo, es una opción para que sus visitantes complementen otros recursos del entorno. Su distancia a 170 km de Madrid, supone también una oportunidad, como su rápido acceso a vías rápidas de carretera y ferrocarril, lo que no impide que se haya preservado su identidad y que además proporcione una tranquilidad para las personas que buscan un ocio equilibrado de descanso y disfrute de los sentidos en un remanso de sosiego castellano.

Patrimonialmente, La Seca ofrece recursos como su iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, obra de Gil de Hontañón de mediados del s.XVI, donde podemos contemplar "La Virgen de la Pera" de Alejo de Bahía (hacia 1500), el altorrelieve de San Jerónimo obra de Francisco del Rincón (hacia 1600) y su órgano barroco en activo más grande de la provincia de 1790 obra de Antonio Ruiz Martínez. Destacables también la imagen iluminada del cementerio con la ermita del Cristo del Humilladero. La Seca es poseedora de tradiciones y festividades, que la permiten disfrutar de una vida sociocultural activa: Carnavales con sus Botargas y Mojigangas, Fiesta del Verdejo en abril con sus Premios Sarmiento a diversas manifestaciones culturales y artísticas, Muestra Nacional de Teatro, Fiesta de los Novillos, o los Programas de Estudio sobre Viticultura y Enología.

Protegida por la D.O Rueda, posee la mayor extensión vinícola de toda la Comunidad. Su principal actividad agroindustrial es el cultivo de uva Verdejo, iniciándose la plantación de viñas entorno al s.XVI y su posterior transformación en un producto final, vino de La Seca, que satisface los parámetros más exigentes. Sus tierras pardas y pedregosas, bebedoras de la cercana ribera del río Duero durante siglos,

que junto con tradición y modernidad en sus más de catorce prestigiosas bodegas, ofrecen por todo el mundo sus mejores caldos de reconocido prestigio.

Aunque Beatriz Herranz Sanz es la que trabaja ahora los viñedos y elabora los vinos, la historia de Barco del Corneta se nutre de las viñas que su abuelo tenía en el municipio vallisoletano de La Seca. Allí, en el paraje de Cantarranas, a más de 700 metros de altitud, se encuentran las cinco hectáreas y media de viñedos familiares junto a un pinar que da nombre a su proyecto y que servía de lugar de reunión para la familia en las fiestas de vendimia. Cultivadas en ecológico y sin riego, las viñas de verdejo están plantadas en suelos de arena y cantos rodados con arcilla y caliza en las capas más profundas.

La madre de Beatriz explica que en esta zona ha habido viñedo desde el siglo XI. María Antonia Sanz comenzó a echar una mano a su hija después de jubilarse de su trabajo como profesora de instituto. Al principio se ocupaba del viñedo, replantado en 2008, y de la poda, que hacía manualmente ella sola. Ahora continúa con esta labor, pero cuentan con la ayuda de una cuadrilla que “hace en tres días el trabajo que a mí me costaba tres meses”, explica.

Beatriz estudió agrónomos y enología, pero donde realmente aprendió fue en Gredos participando en un proyecto de recuperación de viñedos de garnacha en Cebreros del que surgió el vino La Fábula.

Tras esta experiencia, Beatriz regresó a La Seca y en 2010 realizó su primera vendimia en la zona de la que nació Barco del Corneta (15.000 botellas, 16 €), un verdejo limpio, con aromas varietales y con una personalidad que poco tiene que ver con los vinos tecnológicos que son una de las señas de identidad de la zona. Para su elaboración, Beatriz vendimia a mano en cajas, prensa la uva sin despalillar, utiliza levaduras autóctonas y deja el vino en barricas usadas con las lías en suspensión durante unos ocho o nueve meses.

Cucú (23.000 botellas, 9 €) es su vino de entrada y procede de uvas que compra a un viticultor que trabaja en ecológico en Segovia, una zona que le gusta por su frescor. Debido a la creciente demanda, Beatriz amplió la producción desde la añada 2016 a 50.000 botellas. El 50% de Cucú fermenta y se cría durante ocho meses en barrica de roble francés y la otra mitad se elabora en depósitos de acero inoxidable.

Casio (1.600 botellas, 25 €) es su tercer monovarietal de verdejo, procedente de 0,80 hectáreas de viñas de más de 100 años situadas en Alcazarén, una zona con suelos de arenas eólicas en la periferia de la DO Rueda a unos 750 metros de altitud. Casio, que fermenta en barricas de 500 litros durante un año y presenta un perfil maduro y complejo, es parte de una trilogía de vinos con etiquetas llamativas y nombres de La Divina Comedia de Dante que también incluye Bruto (400 botellas, 17,60 €), un palomino de viñas viejas fermentado en barricas con velo y sin velo, y Judas (1.300 botellas, 17,60 €), un viura de una finca de 0,45 hectáreas en Villanueva de Duero trabajada en ecológico desde 1987.

Es un proyecto de recuperación que Beatriz quiere llevar a cabo con viticultores locales y variedades que llevan implantadas mucho tiempo en la zona y que en muchas ocasiones nacen de viñas que han estado abandonadas.

En 2014 también se involucró en otro proyecto en Arribes del Duero, en la frontera con Portugal. Allí elabora Prapetisco (4.700 botellas, 14 €) un monovarietal de viñas de 80 años de la variedad Juan García que hincan sus raíces en suelos de granito y cuarzo a 670 metros de altitud. Este tinto fermenta en depósitos de 1.000 litros con la uva entera, sin despalillar, donde hacen la fermentación alcohólica en frío y sin apenas extracción. Después lo prensa y lo conserva en barricas de 225, 400 y 600 litros durante un año.

Beatriz vinifica en una pequeña nave industrial que hace las veces de bodega en Medina del Campo. Aunque las instalaciones son funcionales, el trabajo de Beatriz con sus vinos es más bien artesanal y muy personal, por eso prefiere trabajar fuera de la DO Rueda y utilizar la contraetiqueta de Vino de la Tierra de Castilla y León.



## Bodegas Barco del Corneta

La **Bodega Barco del Corneta** es la apuesta personal de *Beatriz Herranz Sanz* para rescatar la esencia de la uva Verdejo. Se encuentra en *Medina del Campo (Valladolid)* y elabora un vino blanco de calidad bajo la IGP Vinos de la Tierra de Castilla León.

Barco del Corneta dispone de viñedos viejos, de cepas centenarias sobretodo de Verdejo.

## Bodegas Los Astrales

**Bodegas Los Astrales** se pone en marcha a finales del 2000 por iniciativa de la *familia Romera de la Cruz*, viticultores de 3º generación en *Anguix (Burgos)*, que partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres y con una inequívoca filosofía de calidad, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino en la **Denominación de Origen Ribera del Duero**.

La incorporación a la sociedad de *Eduardo García* que compatibiliza su trabajo como responsable de viticultura en las bodegas familiares (*Mauro, San Román Maurodos en DO Toro, Leda*) con la dirección técnica en Bodegas Los Astrales, da el impulso necesario para que este proyecto se materialice en la vendimia del 2001.



**Descripción de la bodega:**

Todo el viñedo de la bodega se concentra en Anguix, municipio situado en el inicio de la Ribera del Duero, que cuenta con 160 habitantes dedicados en su mayoría al cultivo del cereal, la remolacha y principalmente, la Vid.

De las 29 ha que actualmente se tienen en propiedad, 12 conforman la espina dorsal del vino: viñas de tinto fino en vaso, injertadas con nuestros propios clones mediante selección masal, y de edades comprendidas entre los 25 y los 80 años. En su mayoría, pequeñas fincas ( La Cañada, el Val, los Astrales...) con orientación norte-sur y densidades de plantación de 2.200 cepas por ha.

Entre el 2003 y el 2004 se plantan 14 nuevas hectáreas, con tinto fino, principalmente, y otras castas a densidades de 3.500/ 4.000 pies por ha. Estos marcos de plantación más estrechos regularán mejor el vigor de la planta. La aportación de otras variedades, aún en un pequeño porcentaje, dotará a los vinos de mayor riqueza aromática sin perder identidad.

La producción de Los Astrales irá creciendo en función del desarrollo del viñedo y del avance de las obras de construcción de la nueva bodega. Durante los primeros años se embotellarán entre 35.000 y 50.000 botellas. Cuando entren en producción óptima las nuevas plantaciones, ya con 29 ha en propiedad que permitan un completo autoabastecimiento, se prevé alcanzar las 100.000 botellas anuales.

### **Historia:**

Bodegas los Astrales se pone en marcha a finales del 2000 por iniciativa de la familia Romera de la Cruz - viticultores en 3º generación en Anguix- que, partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres y con una inequívoca filosofía de calidad, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino.

La incorporación a la sociedad de Eduardo García (Mauro, Maurodos, Leda) quien, una vez acabada su etapa formativa en Francia y EEUU, compatibiliza su trabajo como responsable de viticultura en las bodegas familiares con la dirección técnica de los Astrales, da el impulso necesario para que este proyecto se materialice en la vendimia del 2001.

**Bodega los Astrales** nace en el año 2000 de la mano de la familia viticultora Romera de la Cruz, productores de uva que decidieron elaborar vino con las uvas que anteriormente vendían a las bodegas para la elaboración de vinos. Situada en Anguix (Burgos).

**Bodega los Astrales** posee un total de 29 hectáreas de viñedo propio de la variedad de uva Tempranillo (Tinto Fino), de edades comprendidas entre los 25 y los 80 años, elaborando sus vinos bajo la **Denominación de Origen Ribera del Duero**, **Bodega los Astrales** es una referencia en la **Ribera del Duero**, elaborando más de 100.000 botellas anuales.





**Peñafiel** es una villa y municipio de España perteneciente a la provincia de Valladolid, en la comunidad autónoma de Castilla y León. Villa histórica repoblada en el año 912 y reconquistada en el 1013, se encuentra estratégicamente situada en el centro de su comarca, a 56 km de la capital Valladolid, en dirección este. Incluye en su término municipal a las localidades de Aldeayuso, Mérida y Padilla de Duero. Peñafiel es el centro de la comarca Campo de Peñafiel, que incluye el Valle del Cuco, Vega del Pajares, Botijas, Duero y Duratón.





BODEGAS  
RESALTE  
DE PEÑAFIEL



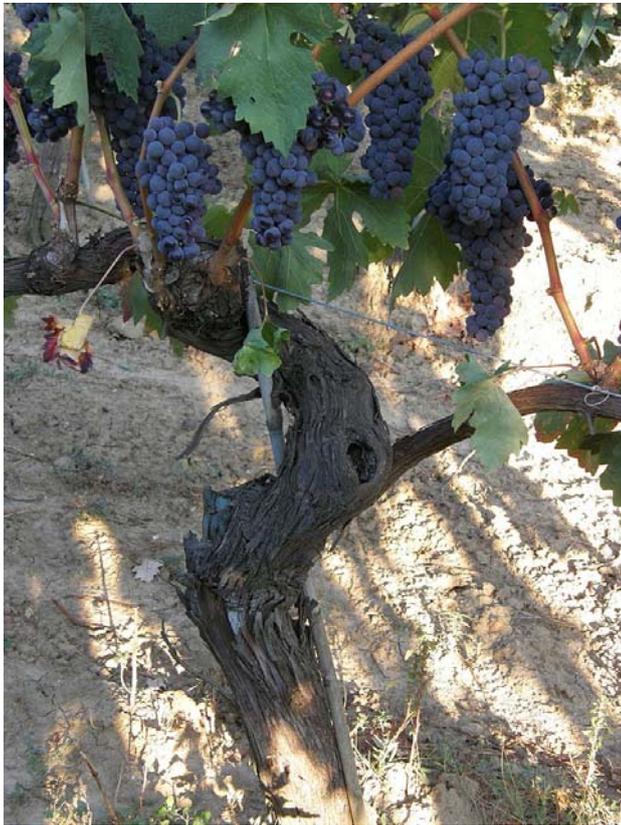


## El carácter. Variedad Autóctona: “La Verdejo”.

El carácter Rueda está definido por tres elementos: la uva Verdejo, autóctona de la zona, el clima continental y los suelos cascajosos.

La uva Verdejo habita desde hace siglos en la Denominación de Origen Rueda. Su origen, aun no teniendo testimonios escritos de ello, se cree que puede coincidir con el reinado de Alfonso VI (siglo XI). En esa época se repobló la cuenca del Duero con cántabros, vascones y mozárabes, siendo estos últimos los que con mayor probabilidad trajeron la variedad Verdejo a España.

Podemos acercarnos al vino blanco diciendo que el aroma y sabor de la Verdejo tiene matices de hierba de monte bajo, con toques afrutados y una excelente acidez. El extracto, factor de personalidad de los grandes vinos blancos, es perceptible por su volumen y su característico toque amargoso que proyecta en boca un destello de originalidad, acompañado de una gran expresión frutal. Son vinos de gran armonía, cuyo recuerdo tras el paso por boca invitan a continuar con la degustación.



## Tinto Fino

**La uva de la Ribera del Duero. Base de todos sus vinos, reconocidos internacionalmente por su intensidad y expresividad.**

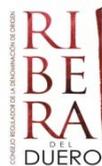
La variedad Tinto Fino es la uva por excelencia de la DO Ribera del Duero, también denominada Tempranillo o Tinta del País. Se considera un clon de la Tempranillo, originaria de La Rioja, que con los siglos su ciclo vegetativo se ha adaptado perfectamente a las condiciones medioambientales de la región, a excepción de las temibles heladas de primavera. En este caso, y contradiciendo el significado de su nombre riojano, la vendimia puede atrasarse hasta bien entrado el mes de octubre, y de este modo favorece unas concentraciones de azúcar medio-altas.

Presenta unos racimos compactos de doble hombro y tamaño medio.

Los vinos de Ribera de Duero con la variedad Tinto Fino son de una fuerte coloración violácea, con aromas a mora y a frutos negros de bosque. Equilibrado en taninos y de acidez media-baja.



1985	Muy Buena	1994	Buena	2003	Muy Buena	2012	Buena
1986	Muy Buena	1995	Muy Buena	2004	Muy Buena	2013	Buena
1987	Buena	1996	Muy Buena	2005	Muy Buena	2014	Muy Buena
1988	Buena	1997	Buena	2006	Muy Buena	2015	Muy Buena
1989	Buena	1998	Muy Buena	2007	Muy Buena	2016	Muy Buena
1990	Buena	1999	Muy Buena	2008	Muy Buena		
1991	Buena	2000	Buena	2009	Muy Buena		
1992	Buena	2001	Buena	2010	Muy Buena		
1993	Buena	2002	Muy Buena	2011	Excelente		



1982	Muy Buena	1991	Muy Buena	2000	Muy Buena	2009	Excelente
1983	Muy Buena	1992	Buena	2001	Excelente	2010	Excelente
1984	Regular	1993	Regular	2002	Muy Buena	2011	Excelente
1985	Muy Buena	1994	Muy Buena	2003	Muy Buena	2012	Muy Buena
1986	Excelente	1995	Excelente	2004	Excelente	2013	Buena
1987	Buena	1996	Excelente	2005	Muy Buena		
1988	Buena	1997	Buena	2006	Buena		
1989	Excelente	1998	Muy Buena	2007	Muy Buena		
1990	Buena	1999	Excelente	2008	Muy Buena		



## Mauro, Maurodos, **Astrales** y Paixar por Eduardo García

El pasado día 4 de marzo tuvimos el gusto de asistir a una cata organizada por la asociación de sumillers y amigos del vino de Castilla la Mancha en el fantástico marco proporcionado por el Asador de la Concepción, uno de los restaurantes punteros en nuestra ciudad y sin duda de los que más fuerte están apostando por el vino desde hace ya mucho tiempo, así Eduardo García, enólogo e hijo del laureadísimo elaborador de vinos Mariano García nos presentó sus vinos elaborados en D.O. Toro (Prima y San Román), en la D.O. Ribera del Duero (**Astrales**), sus vinos de la tierra de Castilla y León (Mauro, Mauro VS y Terreus) y su elaboración en la C.R.D.O. Bierzo (Paixar).

**ASTRALES 15 2015** La añada 2015 se inició con un invierno con buenas reservas hídricas en el subsuelo. La primavera fue cálida y seca hasta entrado el mes de junio cuando se produjeron intensas precipitaciones coincidiendo con el inicio de la floración. Un verano con alguna tormenta bien escalonada ha dado paso a un otoño muy seco. La vendimia se adelantó ligeramente con respecto a las fechas habituales, pero las características analíticas, organolépticas, y el propio equilibrio de las bayas fue el idóneo, permitiendo recoger la cosecha en el óptimo estado de maduración. Los vinos de esta añada, calificada como excelente, presentan una buena intensidad colorante, importantes notas frutales en nariz y un potencial tánico alto en boca con taninos dulces que indican la buena maduración fenólica de las bayas. Una añada que recuerda a la excepcional añada 2005.

La esencia del Astrales se encuentra en las raíces de las cepas de entre 25 y 80 años de edad que arraigan en los suelos arcilloso-calcáreos de Anguix. Repartidas en pequeñas parcelas plantadas en vaso, las cepas deben esforzarse para ofrecer rendimientos suficientes, luchando contra viento, heladas y sequía. No se emplea herbicida alguno y los tratamientos con azufre se limitan al mínimo, con el objetivo de respetar la biodiversidad de la tierra.

En bodega se trabaja con levaduras autóctonas y se intenta, al igual que en el campo, intervenir sólo cuando resulta imprescindible. Se buscan maceraciones no demasiado largas y se intenta que la gravedad haga la mayor parte del trabajo. Un 30% de las botas se renueva anualmente, con el fin de que la madera no marque demasiado el vino, pese a sus 18 meses en roble, resultando un vino muy equilibrado de principio a fin.

# Bodegas Los Astrales



## Bodegas Los Astrales

**Bodegas Los Astrales** se pone en marcha a finales del 2000 por iniciativa de la *familia Romera de la Cruz*, viticultores de 3<sup>o</sup> generación en *Anguix (Burgos)*, que partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus padres y con una inequívoca filosofía de calidad, deciden pasar de proveedores de uva a productores de vino en la **Denominación de Origen Ribera del Duero**.

La incorporación a la sociedad de *Eduardo García* que compatibiliza su trabajo como responsable de viticultura en las bodegas familiares (*Mauro, San Román, Maurodos en DO Toro, Leda*) con la dirección técnica en

Bodegas Los Astrales, da el impulso necesario para que este proyecto se materialice en la vendimia del 2001.



Actividades de la familia de Mariano García, uno de los más ilustres enólogos españoles, que no eran pocas. En este periodo de tiempo han surgido todavía más: Astrales en Ribera del Duero, Paixar en Bierzo, y Bienvenida en Toro. Si a esto le sumamos los ya existentes Mauro, Leda, San Román y Aalto, seguro que estamos hablando de la familia más prolífica del vino español. En primer lugar, veamos si aclaramos las cosas como están hasta ahora. La familia García son Mariano y sus dos hijos, Alberto y Eduardo. Mauro es la bodega familiar, al igual que San Román, y en ambas tienen algunos socios minoritarios. Aquí el director técnico es Mariano. Alberto se ocupa de la gestión y comercialización, y Eduardo del viñedo y viticultura. Por su parte, Mariano es socio en Aalto, y responsable técnico de los vinos. En Leda, Alberto y Eduardo son socios, pero la responsabilidad de los vinos es de César Muñoz. Esto lo hasta ahora conocido, pero no se vayan todavía, que aun hay más...

Son en este caso los más jóvenes, Alberto y Eduardo lo que se involucran directamente en los proyectos nuevos de los que les vamos a hablar. Eduardo, el menor, tras su formación en Francia -estudios en Burdeos y 'stages' en algunas prestigiosas bodegas como Hubert Lignier en Borgoña o Ridge en California- se va incorporando al trabajo, como responsable de los vinos en algunos casos (Astrales y Paixar), aunque lo que más le tira es la viticultura; es un hombre de campo. Cuando le hablamos de lo de 'driving-winemaker' su respuesta es que no, que él lo que es, es un 'driving-viticultor' (a nosotros nos suena mejor 'driving-vignerón', pero ya es demasiado).

En los años setenta del siglo pasado Mariano García elaboró durante tres décadas algunos de los Vega Sicilia que han ayudado a construir la leyenda. En los noventa dejó los pagos de la familia Álvarez y creó una marca propia: Mauro. Una de esas botellas que muchos pedían cuando no querían equivocarse. Desde hace bastante tiempo la uva tempranillo de Mauro sabe a uva tempranillo de Mauro. Con una filosofía de fidelidad al terruño y una habilidad innata para los ensamblajes y las maderas (Mariano García nació en Vega Sicilia cuando su padre, Mauro, era encargado de la finca, y allí el coupage es religión), este enólogo ha ido añadiendo muescas alrededor de Mauro y Mauro Vendimia Seleccionada. Así han llegado Terreus (1996), San Román (1997) y Prima (2003). Junto a ellos participaciones minoritarias en las bodegas Aalto (10%) y Leda (18%). En este último proyecto asociado con otra familia sobrada de apellidos: los Masaveu. Con todo ha elaborado un pequeño emporio de cepas y vinos. Mauro (Terreus, Mauro Vendimia Seleccionada y Mauro) produce 280.000 botellas y factura 5,6 millones de euros y Maurodos (San Román y Prima) llega a las 250.000 botellas y los 2,2 millones. Todo un brindis con sol.

El Valle del Duero es el paisaje vitícola que abarca unas nueve denominaciones de origen controladas de España y Portugal, es en la zona de Toro y en sus llanuras donde nos vamos a centrar. Una zona con una marcada raíz de patrimonio y cultura del vino. Tierras que han dado desde antaño vinos protagonistas de momentos relevantes, han acompañado a personajes ilustres en la literatura o han sido compañeros de viajes de mil y un aventureros. Tierras que han sido cuna de grandes hombres y grandes vinos.



## Bodegas Mauro: El maestro, el Duero y la tierra

Mariano García, el maestro, la creó en un pueblo que lleva al glorioso río por apellido, Tudela de Duero y a sabiendas que estaba fuera de la mítica Denominación de Origen. Lo hizo en los años en que la Ribera del Duero empezaba a vivir momentos de gloria, pero poco le importó. Mariano García tiene su propia indicación geográfica de calidad: su propio nombre. Nacieron Bodegas Mauro en 1978 ostentando orgullosas el nombre del padre de Mariano. En una casona del siglo XVII en el centro de la castellana ciudad y con unas pequeñas viñas viejas que un amigo le ofreció porque iban a arrancarlas.



No se lo pensó dos veces Mariano García cuando, hace exactamente 36 años, un buen amigo le dijo que si quería quedarse con unas cuatro hectáreas de viñedo viejo entre Santibañez y Tres Pinedos: *“Me la pagas cuando quieras y haces con ella lo que quieras, porque si no la quieres para nada, yo la voy a arrancar”* Mariano se la quedó. A los dos años, el mismo amigo le dijo *“Mariano, si quieres quedarte con la casa de mi parienta La Tomasita, te la vendo a muy buen precio porque la vamos a tirar”*

Mariano se la quedó, por supuesto. Una buena casona, típica castellana, de fachada de ladrillo y arco de piedra. Había pertenecido a la susodicha Tomasita, antepasado del buen amigo y dama de la Corte de Valladolid que pasaba temporadas en Tudela de Duero, sólo distante de la capital unos 20 kilómetros.



Hace ya algunos años, tampoco muchos, que en los restaurantes el nombre del cocinero no figuraba, nadie sabía quién era y solamente el nombre del propietario aparecía en las guías de entonces. Hablo de unos cuarenta años atrás. Lo mismo ocurría en las bodegas, el nombre del enólogo parecía que no interesaba y tan solo la propiedad figuraba si era de alguna persona importante: conde, duque o marqués. También entonces los entendidos de vino afirmaban que los mejores blancos eran gallegos, los mejores rosados de Navarra, los tintos sin duda de La Rioja y los espumosos eran catalanes.

Pero todos los aficionados al vino coincidían; el mejor vino de España, el más caro y el de más renombre era el Vega Sicilia de Valladolid. Aquí nació, en Vega Sicilia, nuestro enólogo **Mariano García**. Su padre fue encargado de campo y su abuelo administrador de la finca que fundó **Eloy Lecanda** en 1864, que trajo de Burdeos 1.800 esquejes de cabernet sauvignon, merlot y malbec.

Si bien los primeros pasos de Mariano eran para entrar en la administración, pronto se dió cuenta de que su mundo estaba en la bodega y especialmente en el terruño. Tras la compra de Vega Sicilia por la familia **Álvarez** en 1982, el entonces responsable de la bodega **Jesús Anadón**, contrató al joven y brillante enólogo Mariano García, para seguir elaborando los mejores vinos del país. Durante su permanencia, Mariano elaboró 30 añadas de este fastuoso vino, del que podemos destacar algunas excepcionales como 1998, 1994, 1968 y 1970.

En 1986 la familia Álvarez compró 30 ha. en Padilla de Duero. Su intención era crear una bodega, con viñedos propios, que produjera un vino con una filosofía diferente y una identidad independiente a Vega Sicilia. Crear un vino para el siglo XXI. Así nació Bodegas y Viñedos Alión. Dificultades no faltaron ya que, inicialmente, no pudieron adquirir las previstas 100 ha. y tuvieron que plantar 70 de tempranillo en terrenos de Vega Sicilia.

La primera añada 1991, realizada en Vega Sicilia fue un éxito espectacular. Solo unas 30.000 botellas numeradas y 500 botellas en magnum. Se convirtió en el vino más deseado de España y la guía *Wine Spectator* lo situó en el top de los 100 mejores. Era un vino opulento, rico, complejo y su perfil aromático era de una grandeza tal que se parecía al de un Mouton Rothschild de las grandes añadas. A partir de 1993 su vinificación se realizó en una bodega recién comprada, moderna y muy práctica. Un vino entre Ribera del Duero y Burdeos, Álvarez *dixit*. Un gran éxito de Mariano.



## Características de Barco del Corneta 2016

**Barco del Corneta** es un vino blanco elaborado por la bodega **Barco del Corneta** en La Seca, V.T. Castilla y León.

En el 2008 **Beatriz Herranz** regresa a la Seca, Valladolid, a los viñedos familiares para empezar su nuevo proyecto, con el objetivo de rescatar la esencia del verdejo. Trabaja todo su viñedo siguiendo los parámetros de la agricultura ecológica, con respeto hacia la variedad, el suelo y el clima. Estos viñedos están localizados en el Paraje de Cantarranas, La Seca, en suelos arenosos con abundantes cantos rodados y de tipo arcilloso y caliza en estratos más profundos. El clima es de tipo continental, con temperaturas frías y secas durante el invierno.

**Barco del Corneta** es una joven bodega que dará mucho que hablar.

**Barco del Corneta** es un vino ecológico monovarietal de **Verdejo**. Vendimiado manualmente en cajas de 15 kg. Macera durante 24 horas con una posterior decantación natural también de 24 horas. Fermenta con levaduras autóctonas en bodega de roble francés. La crianza dura 8 meses en barricas de roble francés de 300 litros sobre sus lías.

**Barco del Corneta** es un vino muy varietal sin los típicos aromas tropicales. Uno de los mejores verdejos del mercado.

**Barco del Corneta 2016** es un vino sedoso, elegante y muy varietal, sin los típicos aromas tropicales de los verdejos más tecnológicos. Magnífica añada que le aporta equilibrio en boca, volumen y frescor a partes iguales.

### Bodega Barco del Corneta

Vino de la Tierra de Castilla y León es una indicación geográfica utilizada para designar los vinos de mesa elaborados con uvas producidas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León, España. Bajo esta indicación protegida se elaboran vinos tintos, blancos y rosados. Esta figura incluye a los viñedos enmarcados en las denominaciones de origen castellanoleonesas, en menciones de Vino de la Tierra, o a productores con derecho a utilizar la mención geográfica.

### Vinificación

Se macera durante 12 – 24 horas, se prensa con raspón y se deja decantar naturalmente durante unas 24 horas para eliminar las lías gruesas. Después, el mosto se trasiega a las barricas donde se realiza la fermentación alcohólica de forma espontánea, con las levaduras autóctonas.

### Envejecimiento

Cuando termina la fermentación alcohólica el vino se cría sobre sus lías en barricas de roble francés de 300 litros

### Vista

Amarillo intenso con destellos dorados.

### Nariz

Aromas a mango maduro, lichis con fondo láctico, anacardos, recuerdos de mantequilla.

### Boca

Los aromas de nariz también se perciben en boca, con algo de frutos secos y mantequilla. Muy mineral. Sabroso, salino y dulce a la vez, lleno de matices y al mismo tiempo equilibrado.

### Temperatura de servicio

Entre 8-10°C

### Consumo

Ahora y hasta 2020 en óptimas condiciones de conservación.

**Alcohol: 13.0%**

### Puntuaciones:

**Decántalo 92**

**Parker 93**

# FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: VERDEJO BLANCO

Bodega / Denominación: BARCO DEL CORNETA V.T. CASTILLA Y LEÓN

Añada: 2016

Uvas presentes y en % Grados: VERDEJO 100% - 13°

CRIANZA EN BARRICA: SI

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: ROBLE FRANCÉS DE 300 LITROS

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO – CRISTALINO

BRILLO: BRILLANTE CON DESTELLOS DORADOS

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: DORADO

RIBETE:

CAPA:

LÁGRIMA: NUMEROSAS – LARGAS

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO - INTENSO

POTENCIA: AROMÁTICA MUCHA

ELEGANCIA: FINURA – BUENA

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica FRUTA MADURA

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica MANTEQUILLA FRESCA – PLATANO

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica ALMENDRAS - ALBARICOQUE

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: MINERAL – FRANQUEZA - ELEGANTE

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: EQUILIBRADO

FINAL EN BOCA:

TANINOS: NO NOTAMOS

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: FRESCO

VÍA RETRONASAL: AROMAS.

POSTGUSTO: PERSISTENCIA

CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA Y EQUILIBRIO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD Y FRANQUEZA

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUEN VINO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA



## ASTRALES 15 2015

Vino tinto crianza

**Productor:**

Bodega Los Astrales

**Denominación de origen:**

Ribera del Duero (España)

**Uvas:**

Tempranillo

**Botella:**

0,75 L

**Graduación:**

14,5%

**Astrales** es un vino tinto elaborado en la **D.O. Ribera del Duero** por la **Bodega Astrales**. La bodega está en manos de la familia Romera de la Cruz, tercera generación de una familia de viticultores y de Eduardo García, hijo del conocido enólogo Mariano García, artífice de grandes vinos como Aalto, San Román o Mauro.

**Astrales** es un monovarietal de la variedad **Tinta Fina**, la variedad más típica de la Ribera del Duero. La uva procede de viejos viñedos de entre 25 y 80 años de edad, repartidos entre varias pequeñas fincas.

La vendimia se realiza de forma manual, y la uva se traslada a la bodega en pequeñas cajas de 12kg. Después de una corta maceración, se lleva a cabo la fermentación con levaduras autóctonas procedentes de la propia viña. El movimiento de la uva se realiza por gravedad.

**Astrales** realiza un envejecimiento de 18 meses en barricas de roble francés, que se renuevan en un 30% para cada añada. Durante el envejecimiento se realizan dos trasiegos.

Una vez finalizado el envejecimiento, **Astrales** se clarifica con albumina de huevo y se embotella sin filtrar.

**Astrales** es un vino tinto de la Ribera del Duero, alejado de los estereotipos de esta zona, y que ofrece un gran equilibrio entre la fruta y la madera.

**Valoración:** La esencia del Astrales se encuentra en las raíces de las cepas de entre 25 y 80 años de edad que arraigan en los suelos arcilloso-calcáreos de Anguix. Repartidas en pequeñas parcelas plantadas en vaso, las cepas deben esforzarse para ofrecer rendimientos suficientes, luchando contra viento, heladas y sequía. No se emplea herbicida alguno y los tratamientos con azufre se limitan al mínimo, con el objetivo de respetar la biodiversidad de la tierra.

En bodega se trabaja con levaduras autóctonas y se intenta, al igual que en el campo, intervenir sólo cuando resulta imprescindible. Se buscan maceraciones no demasiado largas y se intenta que la gravedad haga la mayor parte del trabajo. Un 30% de las botas se renueva anualmente, con el fin de que la madera no marque demasiado el vino, pese a sus 18 meses en roble, resultando un vino muy equilibrado de principio a fin.

**CATA. Nariz:** Detrás de una capa muy intensa el Astrales esconde unos delicados aromas de ciruelas negras y cerezas picotas que afloran sobre una profunda mineralidad y un encantador frescor balsámico. Moras silvestres, alguna nota láctica y sí, recuerdos tostados de la madera en forma de vainillas y café.

**Boca:** En boca el juego taninos-acidez magnifica un cuerpo sedoso cargado de carácter. Matorral, tinta, cacao..., su aromática parece no tener fin. Se despide con la sequedad justa para resultar elegante y la carga frutal óptima para permanecer en el recuerdo.

**Envejecimiento:** Envejecido durante 18 meses en barricas principalmente de roble francés (80%), renovadas anualmente en un 30%.

**Puntuaciones: Parker 92**

# FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **ASTRALES 15**

Bodega / Denominación: **BODEGA LOS ASTRALES – RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **TINTO FINO (TEMPRANILLO) 14,5°**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **18 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **OPACO**

INTENSIDAD COLOR: **SOSTENIDO**

COLOR VINO: **PICOTA OSCURA**

RIBETE: **BURDEOS**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **DENSAS – Tinta la Copa, siendo un vino joven.**

**NOTA CATA VISUAL: 7 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **INTENSO**

POTENCIA: **POTENCIA AROMÁTICA**

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Frutos rojos maduros, macerados, Sotobosque, Helechos**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

**NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **MINERAL – LIGERA ASTRINGENCIA**

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN:

FINAL EN BOCA. **POQUITO**

TANINOS: **ASTRINGENTES**

PRESENCIA ALCOHOL: **EQUILIBRADO**

ACIDEZ: **GENEROSO – NERVIOSO**

VÍA RETRONASAL: **AROMAS.**

POSTGUSTO: **MEDIO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **BUENA PRESENCIA – DESEQUILIBRIO EN BOCA POR EL ALCOHOL**

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

**NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD:** Consideramos que el vino en guarda va a ganar. Esta nota, dentro de 5 años será un Notable Alto. (Manu)

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**



## Astrales Christina 2015

**Vino tinto crianza 100% Tinta Fina.**

A pesar de su relativa juventud (2000), Los Astrales es una bodega con una experiencia más que notable, la de una familia dedicada al cultivo de la vid desde hace tres generaciones, la familia Romera de la Cruz, y la de un asesor técnico de la talla de Eduardo García (Eduardo es hijo de Mariano García, artífice de [Bodegas Mauro](#), [Maurodos](#) o [Aalto](#)).

Ubicada en el término burgalés de Anguix, en la Ribera del Duero, Los Astrales cuentan con una pequeña primera extensión de 15 ha. de viñedos de tinta fina, de entre 20 y 70 años, repartidas en pequeñas parcelas (Los Astrales es el nombre de una de ellas), a las que siguieron nuevas plantaciones (14 ha.) principalmente también de tinta fina. Una bodega a seguir, sin duda.

Bodegas Astrales **se pone en marcha a finales del año 2000**, por la iniciativa de la familia Romera de la Cruz, viticultores en tercera generación en Anguix, que partiendo de una sólida base vitícola heredada de sus ancestros y con una inequívoca filosofía de calidad deciden pasar de ser proveedores de uva a elaboradores de vino.

Un objetivo ha marcado desde el principio la misión de Bodegas Astrales, imprimir en el vino el amor por el viñedo heredado generación tras generación.

Añada de calidad muy buena

**Variedades:** Tinta Fina 100%

**Grado alcohólico:** 15%

**Situación del viñedo:** Selección de cepas en el Pago de Fuentesanta con más de 100 años de edad.

**Tipo de suelo:** Arcilloso-calcáreo con cantos rodados.

**Rendimientos:** 3.000 kg/ha.

**Elaboración:** Selección manual de uva. Traslado por gravedad de la vendimia a un depósito de 50 hl. donde la fermentación se desarrolla con levaduras autóctonas. Fermentación y maceración de 15 días.

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble francés de grano extra-fino.

**Envejecimiento:** Envejecido durante 22 meses en barricas nuevas de roble francés.

Añada muy buena para Los Astrales, caracterizada por un invierno relativamente seco, con un inicio de primavera benigno que originó un ligero adelanto de la brotación del viñedo. No hubo heladas de primavera significativas, salvo una ligera a finales del mes de mayo que solamente afectó un 10 por 100 de la cosecha. Los meses de junio y julio fueron algo tormentosos, que provocaron un ligero corrimiento de los racimos en flor, acompañada de una pequeña merma de la cosecha, pero aseguraron con su humedad una buena maduración en los siguientes meses de verano y principios de otoño, con una vendimia sana, madura y equilibrada.

**Cata:**

**Vista:** Rojo picota / ribete granate

**Nariz:** Gran amplitud de aromas / hierbas aromáticas / menta / chocolate negro / notas balsámicas

**Boca:** Sofisticado / noble / completo / sabroso / equilibrado / elegante

**Astrales Christina 2015** destaca por su potente nariz a frutos negros, especiados minerales y tostados con matices a bosque bajo, unido a un magnífico equilibrio, amplitud y gran recorrido en boca, con una añada de gran potencia, se muestra rotundo en la máxima expresión y concentración que puede ofrecer un Tempranillo, aunque a la vez suave, aterciopelado, goloso y elegante, con unos intensos taninos muy dulces y pulidos. Evolucionará muy favorablemente en botella durante los próximos años.

**Puntuaciones: Parker 93**

# FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **ASTRALES CRISTINA**  
Bodega / Denominación: **BODEGAS ASTRALES**  
Añada: **2015**  
Uvas presentes y en % Grados: **TINTA FINA 100% - 15°**  
CRIANZA EN BARRICA: **SI**  
DURACIÓN: **18 MESES.**  
CRIANZA EN BOTELLA:  
Duración:  
Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**  
Tipo de tostado: **GRANO EXTRAFINO**

## FASE DE CATA VISUAL

**LIMPIEZ:** LIMPIO  
**BRILLO:** BRILLANTE  
**INTENSIDAD COLOR:** INTENSO  
**COLOR VINO:** PICOTA MADURA  
**RIBETE:** GRANATE  
**CAPA:** MEDIO CUBIERTO  
**LÁGRIMA:** NUMEROSAS – FINAS – Lágrima especiada y rápida

**NOTA CATA VISUAL: 9 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

**INTENSIDAD:** INTENSO  
**POTENCIA:** MUCHA  
**ELEGANCIA:** MUY BUENA  
**AROMAS:**  
**PRIMARIOS (DE LA UVA):** Según Ficha técnica **Moras – Arándanos – Fruta negra madura**  
**SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN):** Según Ficha técnica **Ligero aroma yogurt. Lácteos**  
**TERCIARIOS (DE LA CRIANZA):** Según Ficha técnica **Tostado – Cacao – Café - Chocolate**

**NOTA CATA OLFATIVA: 28 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

**ATAQUE / ENTRADA EN BOCA:** SEDOSO – ELEGANTE. Redondo, Goloso, Frutoso, Entra con facilidad  
**PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN:** MUY EQUILIBRADO – MUY FINO  
**FINAL EN BOCA.**  
**TANINOS:** SUAVES – ATERCIOPELADOS o PULIDOS  
**PRESENCIA ALCOHOL:** EQUILIBRADO – Paso en boca con final muy ligero  
**ACIDEZ:** EQUILIBRADO  
**VÍA RETRONASAL:** AROMAS. MINERAL – BALSAMICO  
**POSTGUSTO:** PERSISTENCIA  
**CALIDAD DE LOS SABORES:** PRESENCIA Y EQUILIBRIO  
**INTENSIDAD DE LOS SABORES:**  
**RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:**

**NOTA CATA GUSTATIVA: 55 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD:** Vino muy sutil, Muy equilibrado, Sedoso en boca, Muy fácil de beber.

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**



## RESALTE EXPRESION 2011

Un vino de producción limitada, solo elaborado en grandes añadas.

Procedente de viñedos que de media superan los **40 años**. Pequeñas parcelas cuidadosamente cultivadas, conducidas en vaso, con rendimientos muy bajos y de una alta calidad, de una gran potencia aromática y una excepcional concentración.

Elaborado en pequeños depósitos y con intensos remontados por gravedad durante todo el proceso de maceración y fermentación para extraer todo el potencial que nos ofrece el viñedo. La maceración en frío de unos 5 días a 8° C, más la fermentación y la maceración postfermentativa nos dan en total una maceración que está en torno a los 25 días. Posteriormente el vino hace la fermentación maloláctica en barricas nuevas, con constantes batonages con el objetivo de incrementar la untuosidad e integrar y equilibrar las sensaciones fruta-madera.

La crianza de Resalte Expresión se realiza en barricas nuevas de las mejores toneleras, 90% francés y resto en americano consta de **18 meses**, durante el cual se realizan trasiegos periódicos que nos ayudarán a oxigenar y limpiar el vino, ayudando a una mayor integración y aumentando las sensaciones de complejidad del mismo.

**Fase visual:** rojo intenso, oscuro, ribete azulado, limpio y brillante.

**Nariz:** Muy expresivo, fruta madura, grosellas, moras, regaliz, cacao.

**Boca:** Concentrado, sedoso, equilibrado, fresco, taninos muy pulidos, maduros. Muy largo y sabroso.

Los 98 puntos que lograra recientemente en los Decanter World Wine Awards avalan este monovarietal de Tempranillo que comienza a postularse como "grande del Duero". Cosa que nadie podría cuestionar a esta altura visto las valoraciones sobresalientes de los críticos internacionales más prestigiosos.

### Puntuaciones:

98 Puntos Decanter 2017 *"Ejemplar concentración y frescura."*

92 Puntos Wine & Spirits - June 2017 *"Taninos, acidez y mineralidad."*

91 Puntos Wine Enthusiast - 12/01/2016 *"Un delicioso equilibrio."*

91 Puntos Guía Peñín 2017 *"Equilibrado, sabroso, potente."*

90 Puntos Robert Parker - 28/02/2017 *"Un tinto novedoso."*

90 Puntos Guía Proensa 2017 *"Fino y fresco."*

Medalla de Oro Decanter World Wine Awards 2017 (Inglaterra)

Medalla de Plata Concours Mondial de Bruxelles 2017 (Bélgica)

**Sobre el vino** El más novedoso de los embotellados de la marca Resalte, el Expresión 2011, supone una vuelta de tuerca a la "expresión" (valga la redundancia) de una Tempranillo en vaso y con una media de edad superior a los cincuenta años con el recurso a su elaboración sólo en aquellas añadas que la propiedad juzgue como excepcionales. Es el caso de la 2011, a la que el propio Consejo Regulador ya le concediera la calificación de "Excelente", la última de una serie continuada de tres (tras la 2009 y 2010) en alcanzar tal altura cualitativa. Si bien es cierto que en el conjunto de la denominación la 2011 parecía quedar un poco por debajo de las dos añadas precedentes, los 98 puntos logrados por el Resalte Expresión 2011 en los Decanter World Wine Awards 2017 el pasado mayo han confirmado sus bondades. A efectos técnicos, junto al empleo de "ovis" (depósitos que se desplazan en rieles cenitales para evitar los más agresivos bombeos), una práctica que por así decirlo "de serie" en esta bodega y que supone minimizar el deterioro de la uva antes de la fermentación, el Expresión 2011 cumplió la maloláctica en barricas nuevas, así como una larga crianza de 18 meses en barricas de roble francés (90%) y americano de hasta nueve tonelerías distintas en busca de una mayor complejidad del vino final, con trasiegos cada cuatro meses.

Con un intenso color granate cubierto y reflejos cobrizos que revelen la estupenda naturaleza de su crianza, el Resalte Expresión 2011 muestra en nariz frutos negros de óptima madurez (moras, ciruela, arándanos) con un marcado carácter varietal, apuntes de confitura, maderas y especias cremosas y cítricas (haba de cacao, clavo, macis), finos tostados del roble, notas de regaliz negro con un delicado elemento medicinal, matices de tabaco, flores, y maderas fragantes, y un fondo que conjuga valores reductivos y orgánicos con una neta componente mineral (sotobosque, turba ahumada) y salina (pasta de aceitunas y anchoas). En boca la fruta madura y de enorme peso (evidencia de la concentración de la misma y los parcos rendimientos, inferiores a los 2500 kilos por hectárea) se muestra muy tramada con el roble especiado y fragante (pimienta, flores secas), con una textura cerúlea, taninos de enorme viveza y potencial, un paladar medio muy fresco (algo inusual en vinos con una crianza así de larga) gracias a la notable acidez cítrica y a las notas de frutillos acidulos, notable carácter varietal (regaliz, hierbas balsámicas) y un largo y equilibrado final donde reaparecen las notas minerales y salinas ya presentes en nariz y que tanta expresión geográfica le regalan.

**Enólogo:** Enrique Andrades Merchán

**Denominación de Origen:** D.O. Ribera del Duero

**Viñedo:** Selección de viñas viejas, mayoritariamente en ladera, en algunos de los más notables municipios de la denominación

**Varietades:** 100% Tempranillo

**Crianza:** 18 meses en barricas nuevas de roble mayoritariamente francés (90%) y americano (10%), con trasiegos cada cuatro meses.

**Contenido alcohólico:** 14,9%

**Sobre la bodega** En muy pocas ocasiones se da en esta industria un inicio más “redondo” que el de Bodegas Resalte de Peñafiel, que nacen en el año 2000 (con el peso de los tres ceros milenarios) como el proyecto, más emotivo que dinerario, de un pequeño grupo de empresarios castellanos. En los cinco años siguientes llegaron progresivamente al mercado las marcas Resalte (Crianza y Reserva) y Gran Resalte de esa misma añada 2000, que lograron de forma inmediata el beneplácito de la crítica y del consumidor. Afectas desde su origen a una defensa del territorio más central y sustantivo de la Ribera del Duero (su logo es el resalte o perfil almenado del castillo Peñafiel, auténtico corazón de la denominación), las bodegas Resalte siguen haciendo de la paciencia su mejor virtud, conscientes de que su filosofía fundamental (expresión exclusiva de una Tempranillo en vaso y cepas viejas plantada en los profundos y diversos suelos del Duero, el trabajo por gravedad, y el empleo de la mejor madera de ¡hasta nueve tonelerías distintas!) las coloca en una posición de privilegio dentro del pelotón de nombres emergentes en el competitivo universo ribereño.

**Sobre el viñedo** Las 80 hectáreas de viñedo con las que cuenta Bodegas Resalte de Peñafiel se reparten entre varios municipios de la denominación, todos ellos en extraordinaria proximidad al Duero. Los suelos son predominantemente calcáreos, con abundantes cantos rodados en determinadas parcelas, como corresponde a un territorio de ribera donde el carácter aluvial o de depósito de gravas calizas es el patrón más abundante y lógico, aunque asimismo hay importantes núcleos de arena y arcilla que ayudan a la diversidad, y con ello a la complejidad de los vinos resultantes. Igualmente, la altitud y un régimen de vientos específico aseguran la sanidad de las cepas. Para la elaboración del Resalte Expresión se seleccionan viñas, plantadas en vaso y mayoritariamente en ladera, con una edad media que supera los cincuenta años y rendimientos por debajo de los 2500 kilos por hectárea que proporcionan una enorme concentración y expresión varietal y mineral. Igualmente, la propiedad lleva tiempo recurriendo a prácticas vitícolas respetuosas con la cepa y los suelos, minimizando el empleo de tratamientos sanitarios.

**Sobre el enólogo** Enrique Andrades Merchán, formado como químico en la Universidad de Málaga y como enólogo en la de Cádiz, llegó a Bodegas Resalte de Peñafiel en el año 2009, tras un par de estancias de trabajo en Chile y, ya en el territorio que se ha convertido en su hogar, en Bodegas Cepa 21. Enrique es un técnico ejemplar, que ha ido asumiendo progresivamente la gestión tripartita del viñedo, la bodega y el laboratorio de la propiedad peñafileense con una solvencia extraordinaria. El trabajo de Enrique Andrades en Resalte de Peñafiel busca la expresión no sólo de la excepcional Tempranillo de la región (se muestra particularmente exigente con la calidad de la uva, con una minuciosa selección de altitudes y orientaciones del viñedo), sino igualmente de la diversidad tanto de los suelos de ribera como de las diferentes maderas que se emplean en la propiedad, mayoritariamente de origen francés y de hasta nueve tonelerías distintas, lo cual le permite amplias posibilidades combinatorias, y con ello la complejidad sensorial de sus vinos.

# FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **RESALTE EXPRESION**

Bodega / Denominación: **RESALTE DE PEÑAFIEL**

Añada: **2011**

Uvas presentes y en % Grados: **TEMPRANILLO 100% - 14,5°**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **18 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **90% ROBLE FRANCES / 10% ROBLE AMERICANO**

Tipo de tostado:

## FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **TEJA – PICOTA MADURA**

RIBETE: **TEJA – DESTELLOS TEJA**

CAPA: **BASTANTE CUBIERTO**

LÁGRIMA: **DENSA**

**NOTA CATA VISUAL: 8 / 10**

## FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **INTENSO - PERSISTENTE**

POTENCIA: **EQUILIBRADA – MAS ALCOHÓLICA**

ELEGANCIA: **ELEGANCIA ALTA – AGRADABLE EN NARIZ**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruta roja, Muy especiado, Vino balsámico**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Algún lácteo, pero no muy significativo**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Fruta negra, Tabaco, Vainilla, Madera verde**

**NOTA CATA OLFATIVA: 25,5 / 30**

## FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **EQUILIBRADO – REDONDO – UN POCO ASTRINGENTE**

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: **TANINOS EQUILIBRADOS – AL PASAR SENSACIÓN DE BOCA SECA**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **MADUROS**

PRESENCIA ALCOHOL: **EQUILIBRADO**

ACIDEZ: **UN PUNTO ACIDO – UNTUOSO**

VÍA RETRONASAL: **AROMAS.**

POSTGUSTO: **LARGO – PERSISTENTE**

CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA Y EQUILIBRIO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **ALTA**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

**NOTA CATA GUSTATIVA: 55 / 60**

**CONCLUSIÓN / CALIDAD: GRAN VINO**

**NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA**

## **MENÚ KASKAZURI**



- *Ensalada de chipirones, compota de tomate y alioli*
- *Pochas de Navarra con mollejas de pato*
- *Kokotxas de merluza con pilpil de hongos*
- *Cochinillo confitado con confitura de albaricoque*
- **POSTRE**
- *Pastel vasco con helado de arroz con leche*
- *Café e infusiones*

## ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN



El Presidente Txema Benavente, Vicepresidente Josean Badallo, Director técnico Michel Saunier, Tesorero Josu Basoco y Secretario Jesús Rodríguez, cerraron la Reunión Técnica, agradeciendo a los socios/as asistentes la atención prestada a la Conferencia de la Reunión, que en este caso ha sido muy extensa, pero que nuestro Director técnico la ha resumido, pero hace constar que al recibirla en casa, cuando el secretario la confecciona, y emplazando a los socios que en esta ocasión no han podido asistir, la repasen para completar toda la información que se ha puesto al alcance de toda la Cofradía.

Queremos comunicar que las Reuniones Técnicas cada día son más completas, con mejores Vinos y más amplias explicaciones de los mismos. Como consta al principio de este Reportaje, queremos repetir las palabras de nuestro presidente *“Michel a últimos de agosto preparó una selección importante de vinos que hemos catado y saboreado”* Creemos que así ha sido y le felicitamos por la dedicación que presta al Tanino.

Agradecemos igualmente a Antton Otaegui por cedernos el Local en la planta baja del Kaskazuri, donde se ha podido realizar la Conferencia en un absoluto silencio. Degustando un Menú, que cada día se lo ponemos más difícil...y encima teniendo en cuenta que Donosti en esta semana ha estado al “completo” por el Festival de Cine. Gracias, Antton.

