



**COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB**

Reunión de ciclo

Cata de Vinos
Bodegas EXOPTO



25 octubre 2018



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO TASTING CLUB



El Presidente de la Cofradía del Vino, Txema Benavente abre la Reunión de Ciclo correspondiente al mes de Octubre, saludando a los asistentes a esta Reunión: Cofrades e invitados. Exponiendo lo siguiente:

“Este mes de Octubre teníamos pensado hacer la Reunión de Ciclo con Bodegas Ramón Bilbao. Después de las llamadas que tuve con el enólogo y Socio de Honor del Tanino; Javier Gómez me comentó que debido al retraso de la Vendimia de este año 2018 veía difícil realizar la Cata en este mes de octubre y nos derivó al Delegado de Bilbao y al Comercial de Donostia y Araba; Mikel Remedios. Tuvimos una entrevista con el citado Comercial y se hará esta Reunión, a la que asistirá una enóloga de Madrid, en el mes de noviembre, con fecha 29 de noviembre, último jueves del mes.

En esta Cata, Ramón Bilbao traerá 4 Vinos de la D.O. Ca Rioja. Y para el próximo año 2019 haremos una segunda Cata (a confirmar la fecha), con 4 Vinos de las D.O. de Ribera del Duero y D.O. Rías Baixas.

Josu Basoco, nuestro tesorero, también ha intentado que en este mes de Octubre, hacer una Cata con los Vinos de Valenciso. Pero la comunicación que nos envió Luis Valentín ha sido parecida a la de Ramón Bilbao, Imposible realizarla este mes, ya que en octubre se han vendimiado las ultimas parcelas. Para el próximo año se compromete a realizar una Cata con sus Vinos.

Por lo tanto este mes, Michel Saunier nos ofrecerá en este Capítulo y con Vinos de E X O P T O, de Laguardia, Rioja Alavesa, una visión de esta curiosa bodega y sus vinos.

Diciembre, está lleno de festividades: Santo Tomás, Navidad y las “famosas” comidas o cenas de empresa que abunda en este mes. por lo que la Junta directiva ha entendido que es el mes idóneo para celebrar la Asamblea General, el día 13 de diciembre, jueves. Los que no puedan asistir, que deleguen su voto en otro/a Cofrade. La reunión se celebraría en la Sociedad Lagun Garbiak (a confirmar) con los Vinos que Josean Badallo guarda en su bodega de Orio. La cena sería la siguiente:

- Chorizo de León (dulce)
- Chorizo de León (picante)
- Cecina de León
- Carrilleras de ternera en su jugo
- Turrone para adelantarnos a la Navidad

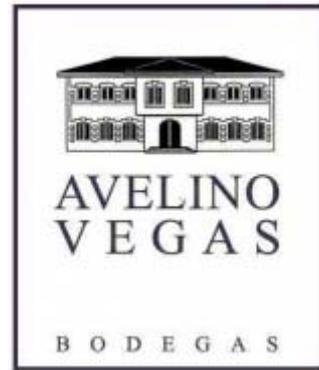
En las Jornadas Gastronómicas, celebradas hace unos días, contactamos con una bodega de las dos que asistieron, Castillo de MOJARDIN y que ya tenemos apalabrado con la dueña de la bodega, Sonia Olano, para hacer una Cata en Donostia en la primavera del 2019, con los nuevos vinos de la bodega.

La segunda Bodega con la que nos hemos entrevistado, es con EXCELSIA, de la Familia Torres, de Vilafranca del Penedés. Está pendiente de confirmación. Se la ha enviado la documentación habitual del Tanino al responsable de la bodega.

También nos hemos puesto en contacto con el GRUPO FAUSTINO, y en la persona del Gestor, Jon Guarrotxena. Este GRUPO presenta bastantes posibilidades de colaboración con El Tanino. Estamos trabajando con esta persona para llegar a acuerdos diversos. A esto hay que añadir Valenciso y Ramon Bilbao 2ª parte, tal y como he dicho anteriormente, con lo que el próximo año se presenta interesante. Hay que añadir las sorpresas Técnicas de Michel, que al parecer quiere superarse a si mismo.... Pues amigo lo tienes complicado, pero bueno, conociéndote todo es posible”.



El Director técnico, Michel Saunier, comienza saludando a los presentes y hace entrega de las Fichas para las Catas. Igualmente hace entrega de los dossiers del Reportaje para que los asistentes puedan seguir a las explicaciones que nos va a ofrecer.



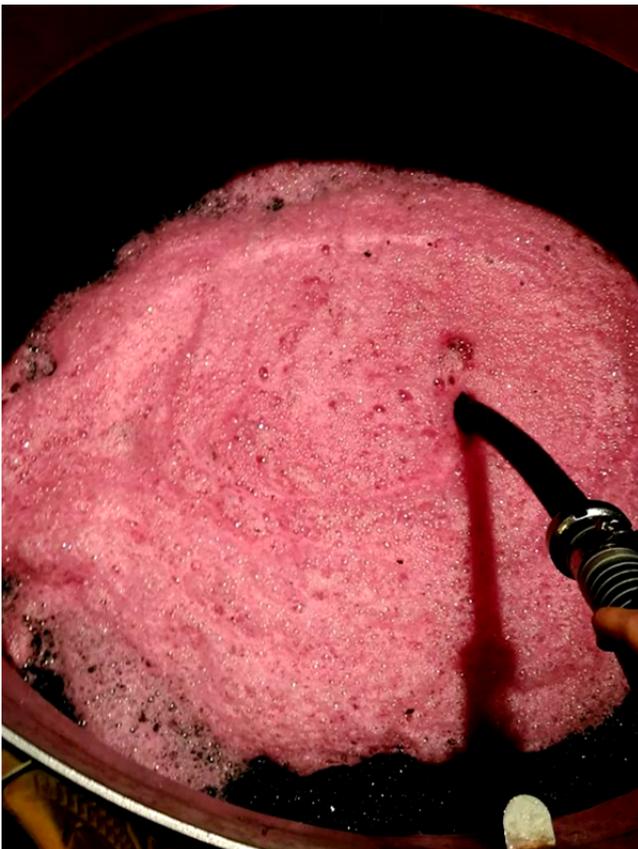
ENOLOGÍA PARA TODOS: ¿Remontados, bazuqueo o delestage?

AUTOR: AVELINO VEGAS, 18 de octubre de 2018.

La reunión pasada aprendimos como se elabora el vino tinto. Hoy explicaremos la parte más importante de este proceso de elaboración: la maceración o la extracción del color.

En el depósito de fermentación de los tintos se encuentran las partes sólidas y líquidas del racimo que forman el mosto, en la parte inferior, y las pieles y las pepitas en la parte superior, formando el sombrero. Las pepitas irán cayendo al fondo a medida que se rompen las uvas.

Durante la fermentación del vino tinto no se produce solo la transformación del vino en alcohol, el resto de componentes de la uva pasan al mosto para otorgarle sus características. Este proceso se llama maceración, y para realizarlo existen varias técnicas. Las tres más comunes son los remontados, el delestage y el bazuqueo.



Los remontados son una operación muy importante en la vinificación de tinto para ciertas variedades de uva como el Merlot, el Cabernet Sauvignon o la Tempranillo. Esta operación consiste en sacar vino de la parte de debajo del depósito y enviarlo con una bomba a la parte superior para remojar el sombrero. Esta operación se realiza en Burdeos desde finales del siglo XIX y vista su simplicidad, se ha generalizado en todo el mundo.

Los remontados no ayudan únicamente a la extracción de componentes coloreados (antocianos y taninos). La fermentación es más activa en el sombrero y justo en la parte inferior, así que gracias a los remontados, el líquido en contacto con el sombrero se renueva ayudando a homogeneizar el mosto, el azúcar, las levaduras y la temperatura. La cantidad y el tiempo de los remontados que se hacen en cada depósito serán fijados por el enólogo en función de la variedad de la uva y el vino que se quiera obtener. Existen infinitas posibilidades, las más comunes son remontar cada depósito entre dos y cuatro veces al día.

Para obtener los mejores resultados, todo el sombrero debe ser remojado durante el remontado. Si se hace suavemente se favorece la extracción de los mejores



taninos otorgando al vino una gran riqueza y estructura, con sensaciones de volumen y sucrosidad. Lo más importante es evitar el amargor y el carácter vegetal que pueden aportar las pepitas si no se trabajan bien.

Una variante de los remontados es el **delestage**. Cuando los depósitos son muy grandes y cilíndricos, habría que remontar mucho tiempo para obtener los mismos resultados que en un depósito pequeño y a veces es imposible hacerlo por las características de la bodega.

El delestage consiste en trasegar un tercio o la mitad del líquido a otro depósito, (el sombrero quedará en la parte baja). Luego se bombea este mosto a la parte superior del depósito, cae brutalmente sobre el sombrero y lo desestructura y sumerge completamente. La ventaja de esta técnica es que se hace mucho menos a menudo que los remontados.

En algunos casos, podemos reemplazar los remontados por el **bazuqueo**; es la traducción de "pigeage" en francés, una técnica desarrollada en Borgoña. Esto consiste en sumergir el sombrero en el líquido con ayuda de un bazuqueador que desintegra el sombrero y aumenta la maceración.



El procedimiento favorece la extracción de taninos de pepita que aumenta la estructura del vino. Se aplica preferencialmente en algunas variedades como el Pinot Noir en el que se obtienen resultados mejores que con los remontados. Si bazuqueamos variedades como Cabernet o Tempranillo, podemos acentuar la rusticidad si no se hace correctamente. El bazuqueo puede ser manual, con ayuda de una pértiga o de forma mecánica con pistones que entran en el depósito, pero la forma manual es la más común.

Todas estas técnicas pueden ser combinadas entre sí y no existe la solución perfecta, en la mano del enólogo está elegir la mejor "receta" para obtener el mejor resultado.

Aquí termina la exposición que nos ha ofrecido nuestro Director técnico, Michel Saunier, y antes que pase a exponer Bodegas ESOPTO y su ubicación en La Guardia, el secretario Jesús Rodríguez da a conocer los asistentes a esta Reunión:

José María Benavente, Josean Badallo, Michel Saunier, acompañado de su invitado Erik, del restaurante Hernani en Biarritz, Josu Basoco, acompañado de Juani Lizaso y su invitado Enrique Rosco, Jesús Rodríguez, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel M^º Rodríguez, José Luis Perez, Angel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Susana Arregui, Beatriz Alvarez, Bernard Lalanne.

Se entregan las Fichas de Cata para su cumplimentación

Laguardia



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, Párganos, 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. Bodegas conocidas: Exopto, Ramón Bilbao, Bodegas Riojanas, Bodega Casa Primicia, Marqués del Riscal.





TORRE ABACIAL. Ubicada en la zona noroeste de Laguardia. Mención aparte merece la torre campanario que se encuentra exenta a los pies del templo.

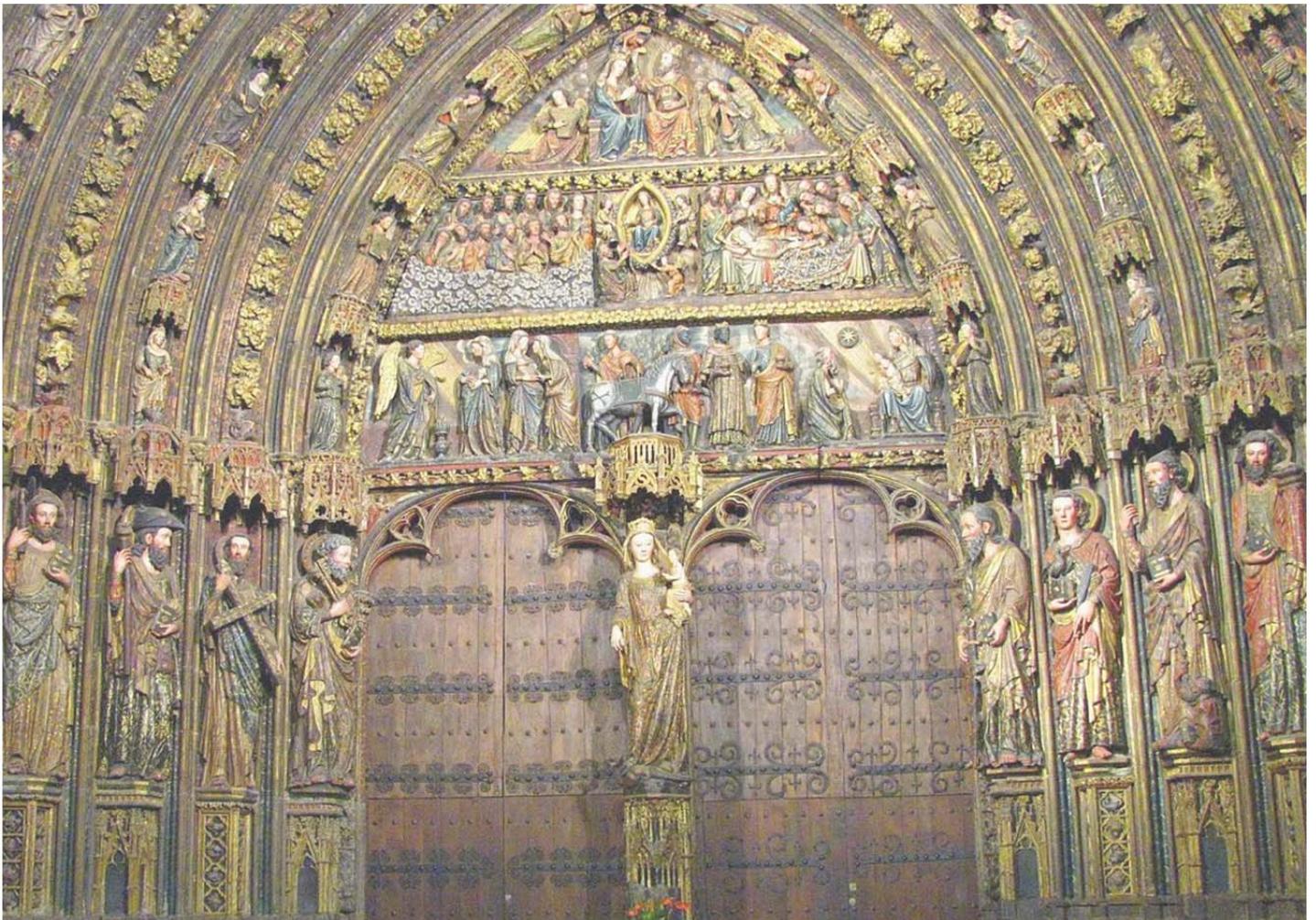
Es una torre-castillo que sirvió de defensa a las murallas de la villa, en la parte occidental, a espaldas del gran castillo y sus torres, que defendía la parte norte del pueblo. De planta cuadrada, a imagen y semejanza de los que se construyeron en el norte de Italia y de los pirineos catalanes en los albores del románico. Podemos diferenciar dos épocas en su construcción y estilo.

La primera corresponde a un románico de transición (finales del s.XII y principios del s.XIII). Pertenecen a ellas las ventanas emparejadas y el arco de la fachada oriental. En las enjutas de las ventanas superiores del lado oriental aparece la imagen del Salvador, de características románicas, y que posiblemente fue aprovechada de algún otro edificio.

La segunda que data del siglo XIII al XIV aparece en las ventanas del primer piso así como la imagen de San Benito, que se encuentra encima del balcón oriental, inscrita en un gablete muy apuntado y rematado con un florón.

Se piensa que esta torre pudo pertenecer a un monasterio (de ahí la imagen de San Benito) y durante mucho tiempo se llamó 'torre abacial'.

A los pies de esta torre, se encuentra un algibe de aguas pluviales destinado a abastecer del preciado líquido a los habitantes del lugar.



Pórtico de piedra policromado en la Iglesia de Santa María de los Reyes de Laguardia

Su construcción, en piedra tallada, corresponde a fines del siglo XIV, aunque su policromía es del siglo XVII. Realizada en piedra, está formada por un arco gótico muy apuntado que forma cinco arquivoltas, todas ellas ricamente decoradas.

En esta decoración alternan las figuras humanas (vírgenes, profetas, mártires, reyes y ángeles) con motivos vegetales. La primera arquivolta está decorada con ángeles que tañen instrumentos musicales a modo de acompañamiento de las escenas que componen el tímpano, principalmente la última escena, justamente debajo de la clave del arco. La siguiente está compuesta por motivos vegetales que se entrelazan entre ellos y da paso a la tercera compuesta por vírgenes y santos. La cuarta es también de carácter vegetal y la que cierra el abocinamiento de la portada está compuesta por profetas y reyes.

Todas las figuras se encuentran de pie y cubiertas por un bello doselete que a su vez sirve de apoyo a la figura que se encuentra encima de ella. Los doseletes están decorados con finos gabletes y decoración calada.

Las jambas que caen en derrama y forman el abocinamiento están ocupadas por seis apóstoles cuyas imágenes algo mayores que el tamaño natural, son de una talla muy delicada y perfecta como si de una estilización espiritual se tratase.

La postura que presentan es frontal aunque algunos ladean ligeramente la cabeza en afán de adquirir posiciones más naturales. Las túnicas que cubren los cuerpos tienen unos plegados muy naturales y esta naturalidad se acrecienta por los rasgos físicos de sus rostros, barbados casi todos ellos de una forma real, mientras que los peinados se adaptan perfectamente.

Llevar todos en sus manos un libro y objeto que es propio y los distingue de los demás (San Pedro con las llaves, Santiago con el bordón y la venera, etc.).

Todas las imágenes se encuentran de pie sobre un pedestal poligonal ricamente decorado con gabletes floreados y tallas de animales, monstruos, etc. La parte superior está cubierta con un doselete de tamaño bastante grande y ricamente decorado a imagen y semejanza de las que tienen las figuras descritas en las arquivoltas.

Presidiendo los doce apóstoles y situado en el parteluz de la doble portada que da acceso al templo, se encuentra la imagen de la Virgen de los Reyes. Es una escultura que se sitúa sobre un elevado pedestal desde donde puede presidir toda la escena de la portada.

La imagen de fina talla y muy bien ejecutada de pie, sosteniendo en su brazo izquierdo la figura del Niño y moviendo ligeramente la cabeza hacia él, en un amago de crear una escena maternal, en la cual Madre e Hijo están conversando normalmente. La figura de la Virgen crea una pequeña contorsión, encima de la cintura con el fin de poder contrarrestar el peso del Niño y de esta forma la figura aparece equilibrada y compensada.

A sus lados se abre una doble puerta cerrada con arcos trilobulados escarzanos, decorados en la enjutas y calados entre los lóbulos. Estos arcos sirven de base al tímpano que cierra la portada y completa el conjunto.

El tímpano está dividido en tres fajas horizontales ricamente decorados con relieves continuos que representan escenas relacionadas con la vida de Jesús y de la Virgen: Anunciación, Visitación, Adoración de la Magos, Dormición de la Virgen, etc.

El remate final lo compone la Coronación de la Virgen, escena única que compone la faja superior del tímpano.

Hay que destacar la policromía que cubre las imágenes de la portada y que se encuentra en estado óptimo de conservación, debido a que ha estado protegida de las inclemencias del tiempo. La policromía fue aplicada con posterioridad a la realización de la portada, siendo ésta realizada entre 1696 y 1700. La bóveda que cubre esta capilla data del siglo XVI teniendo bóveda estrellada.



BODEGAS EXOPTO La idea principal del proyecto es elaborar vinos distintos dentro del histórico contexto Riojano: vinos con más color y frescor, mejor expresión de la fruta y adaptación más fina del roble. Todos los vinos elaborados en Bodegas Exopto son ensamblajes de las tres principales variedades de uva de La Rioja. Según el tipo de vino, se usará la Garnacha para su fruta, el Graciano para su frescor o el Tempranillo para su estructura.

Bodegas Exopto, situada en Laguardia, es el testimonio perfecto de un complejo equilibrio entre modernidad y tradición: las diferentes parcelas de viñedos tienen entre 30 y 90 años y las depósitos de la bodega están hechos de

roble o hormigón, materiales muy tradicionales y nobles que permiten al vino expresarse y desarrollar una gran complejidad de aromas y sabores.

La totalidad de la uva elaborada en Bodegas Exopto proviene de viñas viejas conducidas en vaso. La vendimia se hace manualmente, en cajas de 15 Kg. Las viñas se sitúan entre las comarcas de Álbalos y Alfaro, hasta San Vicente de la Sonsierra.

Todos los vinos están elaborados en depósitos de hormigón o tinas de madera. Lo que se busca sobre todo con estos materiales es la porosidad que favorece la oxigenación de los vinos para estabilizar el color, evitar problemas de reducción y redondear los vinos.

Además por el grosor de sus paredes, estos depósitos tienen muy buena inercia térmica que nos permite mantener la uva fresca a principio de fermentación para luego subir progresivamente hasta 28°C para una maceración óptima.

La crianza en barrica tiene un papel muy importante en el diseño de los vinos. Para Horizonte de Exopto, el vino entra en barrica nada más terminada la fermentación alcohólica para realizar la fermentación maloláctica en contacto con el roble. Prácticamente una crianza sobre lías durante los 6 primeros meses para ganar en volumen y grasa.

Se utilizan exclusivamente barricas de Roble Francés. Al igual que se ensamblan las distintas variedades de uva, también se juega con distintos perfiles de barricas: granos finos para favorecer la oxigenación del vino, granos medios para preservar la fruta. Los distintos tostados también aportarán complejidad: borgoñés para mineralidad y estructura en boca, largos y de poca intensidad para respetar la fruta y el equilibrio del vino.



TOM PUYAUBERT

Llegó a España a principios del 2000, dejando su nativa tierra de Burdeos para afincarse en La Rioja y desarrollar las ventas de una famosa tonelería francesa. En contacto diario con los mejores enólogos españoles, se apasiona por La Rioja, sus viñedos, su cultura y su alma. En el 2003 decidió fundar Bodegas Exopto para ir consolidando su relación con esta tierra y expresar su carácter a través de una gama de vinos blancos y tintos distintos y novedosos.

En la actualidad, su actividad principal sigue siendo la venta de barricas de la famosa tonelería francesa Saury lo que le permite seguir intercambiando con sus clientes y aprender siempre más de este apasionante mundo del vino.



EXOPTO

- 1.- Desear fuertemente, esperar con mucha ilusión**
- 2.- Bodega fundada en el 2003 por Tom Puyaubert en La Rioja (municipio de Laguardia)**
- 3.- Vino elaborado a partir de las variedades Tempranillo, Garnacha y Graciano para expresar la complejidad de La Rioja y de su “terroir”**







LA RIOJA

VIÑEDOS
PERIQUITA

Situación: Ábalos, 200 metros de altitud. Está situado en la **Rioja Alta**, en la margen izquierda del río Ebro, cerca de Haro.

Superficie: 1,5 Ha.

Suelo: grava con subsuelo arenoso.

Varietades: tempranillo.

Orientación: Sur.

Característica: por su orientación y suelos este viñedo produce unos tempranillos muy maduros y afrutados.



VIÑEDO
LAS ABEJAS

Situación: Ábalos, 200 metros de altitud. Está situado en la **Rioja Alta**, en la margen izquierda del río Ebro, cerca de Haro.

Superficie: 1,5 Ha.

Suelo: arcillo calcárea.

Varietades: Tempranillo.

Orientación: Sur - Oeste.

Característica: viñedo de viñas muy viejas (60 años) con un rendimiento muy limitado (1Kg/cepa) produce unos vinos muy concentrados con muy buena estructura.



VIÑEDO
CHULATO

Situación: Ábalos, 200 metros de altitud. Está situado en la **Rioja Alta**, en la margen izquierda del río Ebro, cerca de Haro.

Superficie: 2 Ha.

Suelo: arcillo calcárea.

Variedades: Tempranillo.

Orientación: sur - oeste.

Característica: La particularidad de esta ladera con muy buena exposición al sol es la presencia de un río subterráneo que borda el viñedo. Este frescor de ambiente permite obtener unas uvas muy equilibradas y complejas que siempre mantienen una muy buena acidez.



VIÑEDO
EL PORTILLO

Situación: Ábalos, 600 metros de altitud. Está situado en la **Rioja Alta**, en la margen izquierda del río Ebro, cerca de Haro.

Superficie: 0,5 Ha.

Suelo: grava con subsuelo de arena.

Variedades: Tempranillo, Garnacha.

Orientación: Norte Sur.

Característica: Viñas muy viejas localizadas en la parte alta del pueblo. Suele soplar una corriente de aire en esta parcela localizada a pie de la Sierra Cantabria, En cambio, su suelo pedregoso permite acumular el calor del día. Resulta una uva muy equilibrada y compleja con gran frescura.



VIÑEDO
LAS BALSILLAS

Situación: Alfaro - Monte Yerga, 500 metros de altitud. **Alfaro** es un municipio español perteneciente a la comunidad autónoma de La **Rioja**. Se sitúa al este de la provincia, en La **Rioja Baja**.

Superficie: 0,2 Ha.

Suelo: cantos rodados.

Varietades: Graciano.

Orientación: Este.

Característica: Micro parcela de Graciano con muy buena Orientación que permite una maduración progresiva de la uva. Por el subsuelo circula un río lo que permite regular la madurez en condiciones extremas de calor.



VIÑEDO
EL AGUDO

Situación: Alfaro - Monte Yerga, 500 metros de altitud. **Alfaro** es un municipio español perteneciente a la comunidad autónoma de **La Rioja** (España). Se sitúa al este de la provincia, en **La Rioja Baja**

Superficie: 3 Ha.

Suelo: Grava, sub suelo arenoso.

Varietades: Garnacha.

Orientación: Este.

Característica: Parcela vieja de Garnacha (60 años) que goza de una influencia mediterránea muy adaptada a su perfecta madurez. La altitud permite mantener una buena acidez y nervio en boca.



Tempranillo La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio

probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.

Viura es una variedad de uva blanca de vinificación, una de las más extendidas en nuestro país gracias a su lenta oxidación de sus mostos que la convierte en "ideal" para el envejecimiento en roble.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado.

Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica en temporada media es de 13° de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

La uva se utiliza para hacer vinos blancos ligeramente ácidos, aptos para el consumo precoz. El vino es pálido y ligero, con recuerdos de frutos verdes. La Viura es tradicionalmente mezclada con xarel·lo y Parellada para hacer cava, el más conocida vino espumoso de España. Es también la variedad básica de los blancos riojanos.

Los vinos blancos de guarda riojanos son una auténtica joya enológica que desafía con descaro las leyes físicas del tiempo.



Graciano es una variedad de uva autóctona y minoritaria en la D.O.CaRioja.

El interés por las variedades autóctonas surge de sectores muy diversos. Por una parte están los sumilleres y líderes de opinión, que continuamente demandan vinos diferentes con los que satisfacer la curiosidad de consumidores "experimentalistas", por otra parte los movimientos reivindicativos de la comida y bebida tradicionales, como "slow food" y por otra las bodegas, que ven en las variedades de uva tradicionales adaptadas a nuestro suelo y clima una salida al problema del cambio climático en la viticultura española. Tampoco hay que olvidar que la reducción del número de variedades cultivadas de vid es un proceso que supone un empobrecimiento de la diversidad y del patrimonio, conocido como

“erosión genética”, con graves perjuicios para el medio ambiente. La variedad Graciano presenta una mayor resistencia a plagas y enfermedades que la variedad Tempranillo.

Produce un mosto de color rojo vivo, importante acidez, aroma agradable y muy peculiar; es la más aromática de todas las variedades tintas autorizadas en la D.O.CaRioja. Desde nuestra bodega pretendemos salvaguardar lo que constituye la diferencia de sus vinos, identidad y originalidad, y que les hace ser demandados por los consumidores. El éxito de un producto está en exaltar sus características específicas diferenciales, minimizando lo que le asemeje a otros vinos.



Garnacha La garnacha (en francés grenache) es un tipo de uva sobre cuyo origen siempre ha habido incertidumbre. Hasta hace pocos años, se consideraba de origen española, pero estudios recientes han demostrado su existencia en Cerdeña desde hace 3200 años. Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es

originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia y en el valle de San Joaquín de California.

Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados.

Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca. Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o *bricking*) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y alquitrán. Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut.

La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas. En España hay varios monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como Calatayud, Cariñena y el Campo de Borja, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de la Rioja con tempranillo.



Garnacha Blanca Variedad típica del nordeste peninsular con la que se elaboran vinos blancos aromáticos y con una baja acidez, donde también se cultiva en el sur de Francia. Esta variedad mantiene las características ampelográficas y enológicas de la Garnacha Tinta. Se adapta bien a climas cálidos y secos.

Es una cepa de producción media y brotación algo tardía, por lo que no se ve afectada por heladas de primavera. Tiene una buena fertilidad, vigor y es medio sensible al corrimiento y al oídio. La baya tiene un ciclo de maduración medio.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido. Los racimos son de tamaño medio a pequeño y

compacidad mediana. Las bayas son esféricas algo alargadas, de tamaño medio a pequeño y de color

amarillento ambarino, con un hollejo fino. El mosto tiene un elevado contenido en azúcar y es de mediana a baja acidez.

Los vinos de la variedad Garnacha Blanca pueden llegar a mostrar un color amarillo dorado, son de acidez media alta, y sensibles a la oxidación. El vino con Garnacha Blanca es interesante en coupages con otras variedades para conseguir una mayor acidez.

La Garnacha Blanca es una variedad recomendada en las comunidades autónomas de Aragón y Cataluña, donde se conoce por Garnatxa Blanca o Lladoner Blanc, y autorizada en Navarra, País Vasco y La Rioja.



Viura La viura, también muy conocida como macabeu, es una variedad de uva blanca de vino. En España es habitual en la producción de vino blanco de La Rioja y en la producción de cava en Cataluña. En Francia es habitual en la región de Languedoc-Rosellón.

Es una planta de rendimiento elevado. Es muy sensible a la botrytis cinerea, es resistente a las heladas y su cultivo está aumentando mucho. Sus racimos son de tamaño grande y compactos. Las bayas tienen tamaño grande, la piel fina y el color dorado. Sus aromas se asemejan a la palomino pero esta uva tiene más color y más cuerpo dando a los caldos ese toque meloromántico en función del tiempo de fermentación. Su composición alcohólica

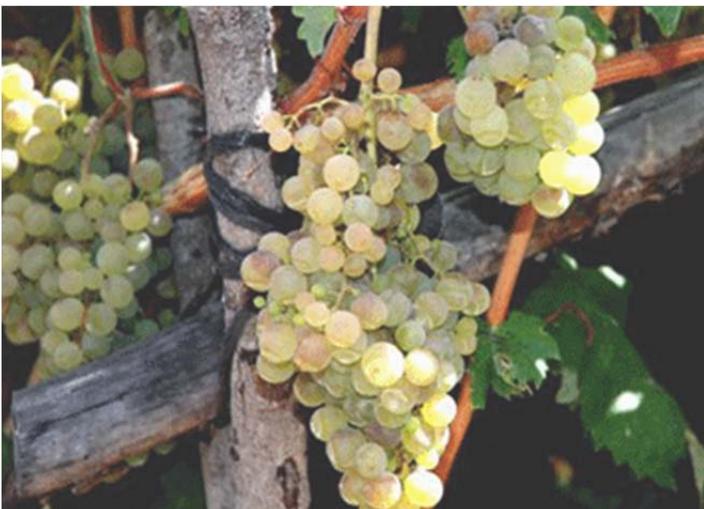
en temporada media es de 13° de alcohol. Produce un vino de delicado aroma y color amarillo pálido pajizo con tonos verdes. No suelen ser vinos muy alcohólicos, situándose la graduación entre el 9 y el 10,5%.

Esta uva es muy usada para hacer vinos blancos jóvenes de acidez media, que pueden mezclarse con otras variedades de uvas blancas o tintas. Es la uva blanca más frecuente en el vino blanco de La Rioja y a veces se añade en pequeñas cantidades a los vinos de tempranillo y garnacha tinta en versiones sin crianza en barrica.

Fue introducida en La Rioja tras la epidemia de filoxera, sustituyendo en muchos viñedos a la malvasía y a la garnacha blanca, por la capacidad de sus vinos para resistir la oxidación.¹

Algunos productores de La Rioja hacen vinos "de calidad superior" (Reserva y Gran Reserva). La crianza de estos vinos puede durar décadas y con ella se producen vinos distinguidos y muy aromáticos. La macabeo suele mezclarse también con xarel·lo y parellada para hacer cava, que es el vino blanco espumoso más conocido de España. También se emplea para crear un licor usado para hacer la absenta Obsello.

En el Rosellón, la viura cosechada de forma tardía también se usa para producir *vin doux naturel* fortificados.



Malvasía Para empezar hablaremos de su historia. Se creó que la uva malvasía procede de Grecia. En España la introducen los almogávares en el siglo XIV, (*tropas que funcionaban como guerrilleros*. Eran los soldados usados por los reyes de la Corona de Aragón).

Muchos de los almogávares a la vuelta de la expedición de Bizancio se asentaron en las huertas de Valencia y también en las de Alicante. Donde estos plantaron cepas de esa variedad malvasía que trajeron consigo, de la zona helénica de Monembasia. Dando lugar a grandes vinos valencianos entre los siglos XV y XVI.

Ramón Muntaner uno de los generales regresa a Valencia en 1307, para casarse con Xirivella dueña

de una alquería (*Es una granja o casa de labranza situada lejos de una población*). Plantó la uva malvasía. Desde allí se exportó a las Islas de Madeira y también a Canarias entre los siglos XV y XVI.

En España la uva Malvasía se ha cultivado en las Comunidades Autónomas: Aragón, Baleares, Castilla-La Mancha, Castilla y León, Cataluña, Canarias, La Rioja, Murcia, Navarra, además de Valencia.

Características de la uva Malvasía. Los vinos elaborados con uva malvasía tienen en común que son vinos blancos, dulces además de muy aromáticos. Los aromas son frutales (albaricoque, grosellas blancas y melocotón) y florales. También tienen un cuerpo glicérico. Buena acidez. Aunque podemos encontrar también vinos tintos. Alta graduación alcohólica por su gran cantidad de azúcar. Los colores de los vinos jóvenes son amarillos verdosos. Frente a los crianzas que los encontraremos con tonalidades doradas. Debido a su alta concentración de azúcar son apropiados para elaborar vinos dulces y licorosos. Como en el caso de los vinos de Madeira. Por lo tanto son vinos que aguantan bien el envejecimiento.



Maturana tinta Se pusieron a recuperar uvas autóctonas olvidadas de Rioja y registraron y autorizaron en 2009 como tal una muy extendida por la región bajo el nombre de maturana tinta. Pero resulta que alguien encontró en Navarrete 17 cepas, ¡diecisiete!, que daban uvas bien distintas y cuyo propietario las llamaba por ese mismo nombre. Así que decidieron bautizar provisionalmente la casta 'maturana tinta de Navarrete', a la espera de recibir un nombre definitivo por parte del Ministerio de Agricultura. Pero a los bodegueros les gustó mucho más la extraoficial que la verdadera maturana tinta, la plantaron, decidieron que ésta era su maturana tinta, y han venido omitiendo lo de 'de Navarrete' en sus contraetiquetas, con el visto bueno de un

Consejo Regulador tan puntilloso en otras cosas.

El asunto sería baladí, un mero matiz de nomenclatura, si de verdad la de Navarrete fuese una uva tradicional de Rioja, lo que a la vista de su reducidísima presencia inicial parece descartable –algún viticultor curioso trajo de fuera y plantó unas pocas cepas- y si finalmente ambas maturanas no hubiesen resultado ser, en origen, cepas francesas bastante conocidas, radicalmente diferentes entre sí y que producen vinos sin el menor parecido.

La maturana 'verdadera', y hoy menospreciada (sólo, que sepamos, Viña Ijalba empezó a hacer vino con ella), es una uva ampliamente representada en España, incluida la España insular (verdejo negro en Asturias, merenzao en Galicia, tintilla en Tenerife), así como en Portugal y Madeira (bastardo). De escaso color, delicada, sensible a la podredumbre, y dando vinos aromáticos y finos, es en realidad la trousseau del lejano Jura, a menudo confundida con la muy minoritaria tressot de zonas de Borgoña, que procede originariamente del suroeste de Francia y es un cruce de duras y petit verdot. (Actualmente algunos mantienen aún que tressot y trousseau son lo mismo: también en Francia, aun en la era de la identificación genética de las castas, subsisten confusiones...).



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	Muy Buena
1996	Muy Buena	2007	Muy Buena		
1997	Buena	2008	Muy Buena		



HORIZONTE DE EXOPTO BLANCO 2015

Antiguamente, se solía plantar cepas de variedades blancas en las parcelas de viñedo tinto... Por motivos bastante lejanos a lo que buscamos ahora... las variedades blancas, más productivas permitían “compensar” el bajo rendimiento de los suelos más pobres... Además, las variedades blancas, más sensibles a las enfermedades permitían anticipar eventuales tratamientos para el resto del viñedo tinto... Se plantaba indiferentemente viura, malvasía o garnacha blanca... por eso es difícil qué porcentaje de cada variedad lleva el vino por lo disperso que se encuentran las cepas dentro del viñedo tinto.

La diversidad de variedades blancas existentes en los viñedos de Exopto hacen posible este *coupage* de **Viura, Malvasía y Garnacha blanca**. Vino blanco con una **fermentación en barricas de roble francés y crianza sobre lías** que destaca por su buen equilibrio en boca y acidez agradable. Acompaña igualmente bien tanto platos de pescados grasos y al horno como elaboraciones más exóticas al estilo wok.

Tipo de Vino Blanco Seco.

VARIEDADES, Viura (85%), Malvasía (5%), Garnacha Blanca (10%)

Edad del viñedo 50 a 80 años

Tipo de suelos Arcillo Calcárea.

Vendimia Manual, en cajas de 12 Kg y en fechas similares a las de añadas anteriores.

Elaboración

Maceración Pelicular de 6 Horas.

Fermentación en barricas de roble francés de 225 litros (22-26°C) sobre sus propias lías

Maceración de 21 días.

Grados: 13%

Crianza:

12 meses sobre lías en barricas usadas de roble francés

Packaging

Tapón de corcho natural.

Cajas de 6 botellas.

Producción

2.000 botellas.

Notas de Cata

Vista: Amarillo limpio y extenso

Nariz: Bouquet intenso con toques lácticos y fruta madura (melocotón, pera, albaricoque) y especias (canela, anís).

Boca: Muy buen equilibrio en boca y acidez agradable. Estructurado y complejo, final de boca perfumado y intenso.

Temperatura de Consumo 12°C.

Grado alcohólico 13,00%

Acidez total (TARTARICO) 7,60 g/l **Acidez volátil** 0,47 g/l pH 3,28 **Sulfuroso total** 90 mg/l **Sulfuroso libre** 23 mg/l **Azúcares reductores** 1,7 mg

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **HORIZONTE DE EXOPTO BLANCO**

Bodega / Denominación: **EXOPTO, D.O.Ca RIOJA**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **VIURA 85% / MALVASÍA 5% / GARNACHA BLANCA 10% 13°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **12 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **OPALESCENTE**

BRILLO: **APAGADO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **PAJIZO – DORADO**

RIBETE:

CAPA:

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – GRUESAS – Vino Glicérico**

NOTA CATA VISUAL: 7,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **LIGERAMENTE AROMÁTICO**

POTENCIA: **NORMAL- MUCHA** alcohólica

ELEGANCIA: **FINURA – BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Albaricoque, Melocotón, Mango, Cítricos, Granada, Naranja**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Madera suave, Tostado**

NOTA CATA OLFATIVA: 20 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **SUAVE – SEDOSO – ELEGANTE**

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: **GRASO – DENSO – LLENA** - Diferencia de paso en + (T)

FINAL EN BOCA:

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL – Cambia con Tª**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO – GRASO – SIN ACIDEZ**

VÍA RETRONASAL: **AROMAS.**

POSTGUSTO: **MEDIO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRIO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **NO MUY INTENSO**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANTE**

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Bueno, Elegante, Equilibrado, Vino que llena, Más para tomar una copa.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

77,5 / 100



HORIZONTE DE EXOPTO TINTO 2016

Características de Horizonte de Exopto

Horizonte de Exopto es un vino tinto de la **D.O. La Rioja** elaborado por la bodega **Exopto**. Este vino es un coupage de las **Varietades; Tempranillo (80%), Graciano (10%) y Garnacha(10%)**.

Las uvas utilizadas proceden de distintas zonas. La Garnacha lo hace de Monte Yerga, a unos 1.100 metros de altitud, y la Tempranillo y la Graciano nacen en Ábalos, en el margen izquierdo del río Ebro. Se trata de viñas antiguas comprendidas entre los 50 y los 80 años de edad. Los suelos también son de distinto tipo: la Garnacha y la Graciano crecen sobre terrenos arenosos con presencia de cantos rodados y la Tempranillo lo hace sobre suelos arcillosos y calcáreos.

La uva de **Horizonte de Exopto**, tras ser seleccionada con atención, se vendimia de forma manual y se transporta hasta la bodega con cajas de doce kilos de capacidad máxima. La vinificación se inicia con una fermentación realizada entre los 25º y los 28º en tinas de roble y depósitos de hormigón durante una semana. La posterior maceración, que se prolonga tres semanas, precede al proceso final de crianza.

Horizonte de Exopto Fermentación en tinas de roble y depósitos de hormigón. Envejece durante un año en barricas de roble francés, parte de las cuales -un 20% aproximadamente- son de primer uso.

Exopto es una palabra que proviene del latín y que significa “desear con mucha fuerza”. Bien se puede usar este latinismo para describir la sensación que se siente al probar los vinos de la bodega por primera vez. Vinos de **La Rioja** que se alejan de la norma y muestran una fuerte personalidad propia.

2016. La añada se caracterizó por las altas temperaturas estivales. Después de un invierno templado y con pocas precipitaciones, la primera comenzó con bastantes lluvias lo que favoreció el crecimiento vegetativo de la vid. Durante el verano se sufrieron temperaturas muy altas y ausencia de precipitaciones, obteniendo un gran estado sanitario de la viña. Como resultado general tenemos un año equilibrado, donde la ausencia final de lluvias propició una buena concentración de materia. Este año se caracteriza por una añada con volumen que se podrá disfrutar desde su juventud.

Notas de Cata

Color: Rubí profundo

Nariz: Aromas de frutos rojos y negros (cerezas, moras) con toques especiados y ahumados.

Boca: En boca, intensos sabores de fruta negra muy limpios y puros, taninos sedosos. Final de boca muy mineral y largo. Muy buen equilibrio entre intensidad y finura.

Graduación: 14,5%

Valoración: Un vino de corte moderno, potente, cálido, apetecible, sugerente, intenso y muy fresco.

Recomendaciones: Temperatura de servicio óptima: 16°C

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **HORIZONTE DE EXOPTO TINTO**

Bodega / Denominación: **EXOPTO, D.O.Ca RIOJA**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **TEMPRANILLO 80% / GRACIANO 10% / GRANACHA 10% / 14,5°**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **1 AÑO EN TINAS DE ROBLE Y DEPÓSITOS DE HORMIGÓN**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **FRANCESA**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: OPALESCENTE - OPACO

BRILLO: LUMINOSO

INTENSIDAD COLOR: MUY INTENSO

COLOR VINO: PICOTA OSCURO

RIBETE: GRANATE

CAPA: ALTA

LÁGRIMA: MUY LARGAS y MUY DENSAS

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO – INTENSO

POTENCIA: PERSISTENTE

ELEGANCIA: FINURA – EXCELENTE – Debajo de las frutas aparece balsámico.

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta Roja y Negra. Fruta Joven. Intensa

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Pimienta. Mina de lápiz. Bosque. Elecho. Madera. Fruta negra.

NOTA CATA OLFATIVA: 25,5 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: BALSÁMICO – Llena la boca. Mucho tanino. Equilibrado y corto. Silvestre. Potente. Camino verde.

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: TANINOS VERDES

FINAL EN BOCA:

TANINOS: VERDES

PRESENCIA ALCOHOL: INICIALMENTE - BALSÁMICOS

ACIDEZ:

VÍA RETRONASAL: AROMAS. FRUTA NEGRA

POSTGUSTO: LARGO - PERSISTENTE

CALIDAD DE LOS SABORES: BUENA

INTENSIDAD DE LOS SABORES: INTENSIDAD

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA – Falta acidez, estructura. En botella crianza 2 a 3 años para estar en su punto. Ha ganado a la Crema de espárragos. Difícil.

NOTA CATA GUSTATIVA: 46 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Falta crianza. Mucha fruta

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

79,5 / 100



EL ESPINAL 2016

El Espinal 2016 es un vino tinto con crianza de Bodegas Exopto en la Denominación de Origen Calificada Rioja.

Vino monovarietal de Maturana Tinta, procedente del viñedo El Espinal en San Vicente de la Sonsierra, de 30 años de edad y plantado sobre suelos de composición arcillo calcárea, a una altitud de 650 metros sobre el nivel del mar en las faldas de la Sierra Cantabria.

El Espinal de Exopto se vendimia a mano en cajas, se vinifica a baja temperatura y tiene una crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 600 y 225 litros de capacidad.

Producción limitada a 1.800 botellas de 75 cl.

Elaboración: Creada recientemente por unos amigos en La Rioja Alavesa. Exopto es una Bodega que ha quedado a cargo de su fundador, el francés Tom Puyaubert. Ha recuperado uvas ancestrales, como esta maturana tinta.

Varietales: Maturana tinta.

Bodega: Bodegas Exopto

D.O.Ca /Zona: Rioja Alavesa

País: España

Tipo de vino: Tinto

Crianza: Con crianza

12 meses en barrica de roble francés

Graduación (vol): 14,00%

Varietales: Maturana tinta.

El menos clásico de todos es sin duda ese nuevo vino de Tom Puyaubert en Exopto, El Espinal, ya que se trata de un 100% maturana tinta de Navarrete, nombre local de una recientemente recuperada casta de origen bordelés, la castets, emparentada con la cabernet franc. Sin embargo, no nos ha parecido un mero remedo de vino de Burdeos y tiene sin duda mucho interés. (No olvidemos que el genetista José Vouillamoz ha determinado que el lejano origen de la cabernet franc está en la parte española del País Vasco...). Sin embargo, consideramos que la castets será sobre todo útil en el futuro dentro de ensamblajes.

Cata El Espinal 2016

Vista

Color violáceo, limpio y brillante.

Aroma

Aromas a frutas negras (moras), especiados (pimienta negra) y regaliz.

Boca

Sedoso, acidez bien integrada. Final fresco.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **EL ESPINAL TINTO**

Bodega / Denominación: **ESOPTO D.O.Ca RIOJA**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **MATURANA TINTA 100% 14°c**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **12 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de barrica: **USADAS DE ROBLE FRANCÉS DE 600 y 225 L.**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **OPALESCENTE**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **PICOTA MADURA**

RIBETE: **GRANATE**

CAPA: **CUBIERO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS – GRUESAS – La lágrima llegó a tinter la copa.**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **DISCRETO**

POTENCIA: **POCA (AROMÁTICA)**

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Pimiento rojo - Pimienta**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Vainilla – Brioche - Pastelería**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Sin maderas**

NOTA CATA OLFATIVA: 15 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE – AFRUTADO – SUAVE**

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: **FINO – Persistente en boca en el paso – Frutos rojos maduros**

FINAL EN BOCA:

TANINOS: **SUAVES**

PRESENCIA ALCOHOL: **EQUILIBRADO**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO**

VÍA RETRONASAL: **AROMAS. MANTEQUILLA – REPOSTERÍA – GRASA**

POSTGUSTO: **LARGO - PERSISTENCIA**

CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRIO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

NOTA CATA GUSTATIVA: 49 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA



EXOPTO 2014

El Alto de Gama de la bodega... Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera optima de elaborarlas, llegamos a la conclusión que nuestro vino tan deseado tendría como base el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...

La añada 2014 fue marcada por unas precipitaciones más altas de lo normal, en época de vendimia (Septiembre, Octubre). También se caracteriza por una producción muy elevada, lo que nos obligó a trabajar muchísimo el viñedo en verano (vendimia en verde, aclareo) para poder contener el vigor de la planta y producir una uva de calidad. Fuerte ataque de botrytis en el momento de la vendimia, que nos obligó a realizar un gran trabajo de selección.

Tipo de vino: Tinto Seco.

Varietades: Garnacha (20%), Tempranillo (20%), Graciano (60%).

Edad del Viñedo: 50 a 100 años.

Tipo de suelos: Cantos Rodados, Arcillo Calcárea.

Vendimia: Manual, en cajas de 12 Kg.

Elaboración: Fermentación en tinajas de roble (25 - 28°C). Maceración de 21 días.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas).

Packaging: Tapón de corcho natural. Cajas de 6 botellas.

Producción: 2.500 botellas.

NOTAS DE CATA

Vista: Color negro opaco.

Nariz: Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz en la nariz.

Boca: Sedoso en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela, chocolate negro, regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado y ahumado.

Temperatura de consumo: 16° C

Grado alcohólico: 14,00 %

Acidez Total: (TARTARICO) 6,00 g/l

Acidez Volátil: 0,68 g/l pH 3,2 SULFUROSO TOTAL 75,00 mg/l

Sulfuroso Libre: 28,00 mg/l

D.O.Ca: RIOJA

Descripción

Graciano procedente del Monte Yerga (Las Balsillas), Tempranillo de Ábalos (El Portillo) y Garnacha de Labastida (San Ginés).

Edad

De 50 a 100 años.

Suelo

Cantos rodados y arcillo calcárea.

Vendimia

Vendimia manual en cajas de 12 kilogramos.

Vinificación

Levaduras autóctonas. Fermentación en tinajas de roble entre 25-28°C. Maceración durante 21 días.

Envejecimiento

Barricas de roble francés de 225 litros, de las cuales el 50% son nuevas. Crianza total de 18 meses.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **EXOPTO TINTO**

Bodega / Denominación: **ESOPTO D.O.Ca RIOJA**

Añada: **2014**

Uvas presentes y en % Grados: **GARNACHA 20% / TEMPRANILLO 20% / GRACIANO 60% / 14°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **18 MESES**

CRIANZA EN BOTELLA: **18 MESES**

Duración: **18 MESES**

Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado: **MEDIO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: LIMPIO

BRILLO: BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: GRANATE

RIBETE: VIOLACEO

CAPA: CUBIERTO

LÁGRIMA: MUY FINA Y RÁPIDA

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO – PERSISTENTE – PROFUNDIDAD CROMÁTICA

POTENCIA: MUCHA (AROMÁTICA)

ELEGANCIA: EXCELENTE

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta confitada – Frutos rojos y negros – Grosella negra – Matiz avainillado

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica Frutas rojas y negras con un toque avainillado

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica No apreciamos

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – ELEGANTE Entrada muy suave y elegante, Equilibrio Taninos sedosos

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: FINO - Paso en boca muy fino y elegante

FINAL EN BOCA.

TANINOS: MADUROS – SUAVES – ATERCIOPELADOS

PRESENCIA ALCOHOL: POCA

ACIDEZ: EQUILIBRADO – GENEROSO – UNTUOSO

VÍA RETRONASAL: AROMAS. Pimienta negra. Tabaco. Torrefacto. Fruta madura

POSTGUSTO: LARGO – PERSISTENTE

CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA Y EQUILIBRIO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: Elegancia. Suavidad. Sensaciones agradables de frutas maduras y regaliz.

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO – GRAN VINO Añada excelente y Vino de gran calidad, bien equilibrado. Bien elaborado. Vino con finura y con personalidad propia. Vino que enamora y que invita a largas tertulias con la mejor compañía que es El Tanino, y degustado en el mejor Restaurante con los maridajes. Kaskazuri.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA - 85 / 100



➤ **HORIZONTE DE EXOPTO - BLANCO**

Viura 85%
 Garnacha Blanca 10%
 Malvasía 5%
 Viñedos de 50 a 80 años

➤ **HORIZONTE DE EXOPTO - TINTO**

Tempranillo 80%
 Graciano 10%
 Garnacha 10%
 Viñedos de 50 a 80 años

➤ **EL ESPINAL - TINTO**

Maturana Tinta 100%
 Viñedos 30 años

➤ **EXOPTO - TINTO**

Graciano 60%
 Tempranillo 20%
 Garnacha 20%
 Viñedos de 50 a 100 años

Menú Kaskazuri



CENA

- *Ensalada de pulpo y hongos con vinagreta de frutos secos*
- *Crema de espárragos con vieiras y tocino*
- *Marmitako de atún rojo de Almadraba*
- *Ragout de jabalí en su jugo*

POSTRE

- *Hojaldre relleno de crema pastelera y frutas con helado de frambuesa*

- *Café e infusiones*

Fotos de la Reunión



El Presidente y Director técnico cerraron la Reunión de Ciclo con Bodegas ESOPTO agradeciendo a los asistentes la atención prestada, y encareciendo, que el presente Reportaje que se envía, sirva para consulta de los temas tratados: **Enología para todos: Remontados, Bazuqueo o Delestaje**, y al resto del reportaje ofrecido por Michel Saunier, donde se exponen; Bodega, Viñedos, Uvas, Fichas con sus Catas, y situación de la zona de La Guardia en la Rioja Alavesa.

Y una vez más, agradecer a Antton Otaegui la cesión del comedor en la planta baja de su restaurante, donde el silencio ha sido un gran aliado para estar atentos a la Conferencia y a las Catas. Igualmente hacer referencia al personal de cocina y atención esmerada en el servicio a las mesas. Referente al menú, comentar que cada vez está poniendo el listado más alto. Donostia, 25 octubre 2018.