



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB

Reunión con Bodegas Ramón Bilbao

Cata de Vinos



Ramón Bilbao Haro



Ramón Bilbao Rueda

29 noviembre 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 noviembre, saludando a los asistentes a esta Reunión: Bodegas Ramón Bilbao, cofrades e invitados. Exponiendo lo siguiente:

“Iniciamos este Capítulo de noviembre, último del presente ejercicio, dando paso al próximo mes a la Asamblea General.

Nos visita hoy Ramón Bilbao, bodega importante para El Tanino, ya que en todas las ocasiones que hemos intercambiado visitas, que han sido unas cuantas, la atención prestada a la Cofradía ha sido excepcional. Como ejemplo recordaréis de la cata de uvas realizada por Javier Gómez, in situ, y que no terminaremos de agradecerse, ya que aportó un conocimiento “plus” a la Cofradía...O la poda realizada en los viñedos de Ramón Bilbao en Haro. Hablando de Javier Gómez quisiera hacer un recordatorio de esta persona, ya que El Tanino sabe reconocer sus esfuerzos por acompañar a esta Cofradía en sus comienzos. Los tiempos evolucionan y Ramón Bilbao se convierte en una Gran Empresa, generadora

de grandes caldos y adquiere un patrimonio en Ribera del Duero y Galicia, importante, y que vamos a tener la oportunidad en una segunda fase, de catar sus vinos.

Es el momento de presentarnos a los “culpables” de facilitar la celebración de este evento; Camilo Mejía, responsable de Ramón Bilbao en bodega, Mikel Remedios, delegado en Guipúzcoa, a Josetxo Arzallus, distribuidor de los vinos de Ramón Bilbao junto a Enrique Osés, en Donostia. Gracias por vuestro apoyo”.

Camilo, todo tuyo.



Camilo Mejía saluda igualmente a todos los asistentes a esta Cata de Vinos de Ramón Bilbao, comentando que el reportaje que ha confeccionado el secretario dará una amplia idea de Ramón Bilbao con los vinos de las Bodegas de Rueda y Haro que hoy vamos a catar.

Quiero en esta ocasión, comentaros que los vinos que hoy vamos a saborear y catar, el primero, Edición Limitada Verdejo 2016, corresponde a viñedos de la Finca Las Amedias, rodeada de 60 ha de viñedo y situada a 700 metros de altura.

Esta nueva bodega se inauguró el 13 de septiembre de 2017. Nuestra nueva casa está ubicada en la localidad vallisoletana de Rueda, en el paraje conocido como Finca Las Amelias. Es la primera vez que nuestra Bodega fundada en 1924 con base en Haro, Rioja Alta, se instala en otra Denominación de Origen.

Comenzamos a vendimiar el 20 de septiembre, 5 días más tarde de lo que suele ser normal en la D.O Rueda. Para que la

uva estuviese en perfectas condiciones de temperatura, evitando fermentaciones y oxidaciones prematuras, optamos por la vendimia nocturna, como en años anteriores.

Cada noche, debido a la gran heterogeneidad en la maduración, seleccionábamos los racimos de cada parcela para asegurarnos de que la uva entraba en su momento óptimo de madurez.

Después de la Cata del primer vino, Edición Limitada sobre Lías, comprueba la lectura que ha preparado la mesa sobre la Cata de este primer Vino en la Ficha correspondiente.

Sigue presentando el resto de los Vinos, Tinto Edición Limitada 2015, Tinto Viñedos de Altura 2015, y Tinto Reserva Original 43 2012.

De cada vino hace la exposición de la vendimia, la elaboración, sin comentar las Fases: Vista, Nariz, Boca, para que los encargados de confeccionar la Ficha de Cata sean los que detallen estas Fases.

En los vinos Tintos comenta que, a ver si se coincide con la Ficha de Cata de Bodega en anotar si el vino ha pasado por barrica, clase de la barrica, tiempo en la misma, etc. Una forma de aprovechar el olfato y el vino en boca, para apuntarlo en la Ficha.

Igualmente comenta la Ficha Técnica de cada Vino, comprobando las Fases de Cata Visual, Cata Olfativa, y Cata Gustativa con las puntuaciones que cada mesa ha otorgado.

Todo ello irá reflejado en el reportaje que cada socio reciba en su correo, para que repase lo tratado en la Cata de los Vinos de Ramón Bilbao, y a los socios que no han podido asistir, vean el desarrollo de esta Cata, con los Vinos de las Bodegas de Ramón Bilbao.

Para finalizar, Camilo hace una observación a los Aromas: Los más pesados abajo. Los más ligeros se volatilizan rápido, están arriba.

El secretario Jesús Rodríguez da a conocer los asistentes a esta Reunión: Camilo Mejía, Mikel Remedios, Josetxo Arzallus y Enrique Oses, de Ramón Bilbao y Comercial Goñi. Socios/as e Invitados: José María Benavente, Josu Basoco, Juani Lizaso, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel M^a Rodríguez, José Luis Pérez, Angel Fco. Rodríguez, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Angel Varona, Andrea Perdomo, Francisco Devesa, Arkaitz Altuna, Félix Mentaberri, Raquel Rodríguez, Fernando Gago, Itxaso Castroviejo, Dani López, Eric Barrouillet, Frederic Larre,





Haro es una localidad y municipio español, situado al noroeste de la comunidad autónoma de La Rioja, siendo cabecera de su comarca homónima y la población más importante de la denominada Rioja Alta. Linda con la provincia de Burgos por los Montes Obarenes al norte y con Álava por el Ebro al este. Su población asciende a 11. 234 habitantes según el censo del INE de 2016.

Su actividad económica se centra principalmente en la viticultura y la elaboración de vinos de calidad dentro de la Denominación de Origen Calificada Rioja, siendo además las bodegas uno de los principales atractivos turísticos, recibiendo anualmente a miles de visitantes. Cuenta además con un importante patrimonio arquitectónico y urbanístico, entre el que sobresale la portada principal de la iglesia de Santo Tomás, obra de Felipe Vigarny, sus numerosos palacios y el casco antiguo, declarado Conjunto Histórico-Artístico en 1975.

Destaca su tradicional Batalla del Vino, Fiesta de Interés Turístico Nacional, la tercera procesión de faroles más antigua de España, y una de las siete poblaciones no capital de provincia que tuvieron una sucursal del Banco de España.

El municipio limita al norte con Briñas y Miranda de Ebro, este último perteneciente a la provincia de Burgos, al este con Labastida perteneciente a la provincia de Álava, al sur con Gomileo, Ollauri, Rodezno y Zarratón, y al oeste con Villalva de Rioja, Cihuri, Anguciana y Casalarreina.

Hidrografía. Por el municipio transcurre el río Ebro y el río Oja-Tirón. El primero entra por el norte, proveniente de Miranda de Ebro, por la zona de las Conchas de Haro, donde separa los Montes Obarenes de la Sierra de Cantabria. Continúa dibujando amplios meandros con una sinuosidad de 2,22

saliendo por el sur en dirección a Gimileo. El segundo entra por el oeste proveniente de Anguciana; en la presa de Arrauri se canalizan parte de sus aguas (cauce de Arrauri) para conducir las hasta la central hidroeléctrica de San José, devolviéndolas de nuevo al cauce del río que termina desembocando en el Ebro cerca del barrio de las bodegas en la denominada "*boca del Ebro*". Por una donación de 1421 se sabe que en esa fecha ya existía el cauce de Arrauri, que probablemente se usaba ya entonces para mover molinos.

La abundancia de agua crea un paisaje de sotos y choperas, que proporciona tierras de regadío para cultivos hortofrutícolas. Los suelos de la zona están formados principalmente por calizas del Cretácico Superior. Su permeabilidad forma acuíferos recargados por la infiltración de las precipitaciones.



Orografía

Vista de las Conchas de Haro desde los Riscos de Bilibio. Entrada del Ebro en La Rioja.

El núcleo principal de población se encuentra rodeado por tres cerros: cerro de *la Mota* o el Castillo, también llamado *Atalaya*, cerro de *Santa Lucía*, en el que se sitúan los depósitos del agua, aprovechando que se encuentra por encima del resto de la ciudad, y el cerro de *Santo Domingo*. Durante siglos, la población ha permanecido situada entre estos cerros, debido a este estrangulamiento natural, expandiéndose a finales del siglo XX por los llanos existentes en dirección a Gimileo.

Hidrografía

El alejamiento de las influencias mediterráneas, la cercanía al Cantábrico, así como la proximidad a dos sistemas montañosos y a dos cursos fluviales determinan las condiciones climáticas.

La temperatura media anual es de 12,6 °C, siendo enero el mes más frío con temperaturas medias en torno a 5 °C y el más caluroso agosto con 20,6 °C de media. Recoge 504 mm de precipitación total anual, siendo mayo el mes más lluvioso con 58 mm. https://es.wikipedia.org/wiki/Haro_-_cite_note-13

Al anochecer es común que aparezcan vientos de componente norte, el cierzo del río Oja-Tirón. En otras ocasiones solanazo del este, regañón del noroeste, ábrego del suroeste y siroco del sureste.

En invierno son muy habituales las nieblas, causadas por la acumulación de aire frío en el valle con clima calmado, acompañado de aire caliente que pasa sobre los Montes Obarenes, lo que provoca que el aire del valle se condense pudiendo durar la niebla varios días si se mantienen esas condiciones.



Edad Antigua

Muralla del antiguo castillo de Bilibio. Al fondo Ermita de San Felices.

Hay varias teorías sobre la fundación de Haro, tomándose como la más realista la de Domingo Hergueta, quien argumentaba sobre la existencia de un villorrio que cuidaba el faro del cerro de la Mota que alumbraba la desembocadura del río Oja-Tirón en el Ebro, ya que esta zona era navegable. La villa recibiría el nombre de dicho *faro*, que evolucionaría, como el castellano, transformándose en *Haro*. La zona estuvo poblada por Berones. Durante la Hispania Romana en los riscos de Bilibio se construyó un castro de defensa que era denominado *Castrum Bilibium*.



Edad Media. Cenotafio en recuerdo de los liberales muertos durante la Primera Guerra Carlista. Situado en la margen derecha del Ebro junto al puente de Briñas.

La primera alusión a Haro data de 1040, en un documento del rey navarro García Sánchez III de Pamplona "*el de Nájera*" en el que donaba a su esposa Estefanía, mediante la carta de arras, "*Bilibium cum Faro*". De 1063 es el primer documento donde se cita la presencia de judíos en la villa. Pertenece a una donación de Sancho Garcés IV de Pamplona al obispo de Álava don Nuño, en la que le entregaba la heredad del judío Marlahim, situada en el término del *Viano*.

La villa fue donada por Alfonso VI de León a Diego López I de Haro, señor de Vizcaya desde 1093, reafirmando su posesión Urraca I de León hija de Alfonso VI por la ayuda que prestó este en las luchas contra su ex-marido el rey aragonés Alfonso I de Aragón sobre el año 1110. Alfonso VIII concedió fuero a Haro, el 15 de mayo de 1187, conseguido por mediación de Diego López II de Haro, y que sería confirmado en 1254 por Alfonso X "*el Sabio*". Alfonso VIII también concedió un fuero específico a los numerosos judíos de la aljama jarrera.

En 1288 el Castillo de Haro es asaltado, saqueado y destruido por Sancho IV "*el Bravo*". Poco después rebautizó la villa como Villabona y convocó las Cortes.

El 6 de agosto de 1358 se reúnen en Haro la junta de los principales pueblos próximos: Vitoria, Logroño, Nájera, Santo Domingo de la Calzada, Miranda de Ebro, Treviño, Briones, Davalillo, Labastida, Salinillas de Buradón, Portillo, Salinas de Añana, La Puebla de Arganzón, Peñacerrada, y Santa Cruz de Campezo, para unirse y auxiliarse contra los malhechores o poderosos, formando las **Ordenanzas**.

En los siglos XIV y XV, la villa pasó a poder de los Trastámara y posteriormente a Navarra, hasta que en 1430, Juan II de Castilla lo donó a Don Pedro Fernández de Velasco, con el título de conde de Haro, por la ayuda recibida en su lucha contra Juan II de Aragón. Los *Fernández de Velasco* mantuvieron el señorío de la villa hasta la abolición de los señoríos y mayorazgos por las Cortes de Cádiz en el año 1811.

Castillo de la Mota

Construido antes del siglo XIII. De él no existe hoy resto alguno conocido. Era propiedad del rey. Se encontraba en el cerro de la Mota, también conocido como Atalaya. Su mantenimiento y defensa eran responsabilidad de la población judía, según se desprende del fuero que Alfonso VIII de Castilla otorgó a los judíos en la segunda mitad del siglo XIII.

En 1288 después de que Lope Díaz III de Haro fuera asesinado por Sancho IV Castilla]], los leales a Lope y la población, se hicieron fuerte en el Castillo. Sancho IV tomó el Arrabal y rebautizó la población como *Villabona*. Convocó cortes en el solar que hasta entonces había pertenecido a los Haro e hizo desaparecer el topónimo de Haro de numerosas leyes y privilegios. El sitio del Castillo duró más de dos meses, tras el cual los partidarios del rey aplastaron la villa, derrumbaron las murallas y saquearon la población. Hubo muchas víctimas judías, siendo además estos los más castigados tras la contienda (perdiendo privilegios y propiedades) por haber defendido el castillo y ser fieles colaboradores de los Haro.

Edad Moderna

En 1520 el pueblo se levanta por primera vez contra los privilegios del conde de Haro y los abusos de los comerciantes flamencos de Carlos I.

En 1710, la ciudad juró fidelidad y obediencia al primer rey español de la casa Borbón Felipe V de España, en plena Guerra de Sucesión entre Austrias y Borbones, y prestó refugio a la futura reina doña María Luisa Gabriela de Saboya, junto a su hijo de tres años Luis, príncipe de Asturias, en la casa de la familia Salazar. Por aquella gesta, los Salazar conservan un retrato del niño Luis y privilegios heráldicos. El nuevo rey, Felipe V, correspondió a la hazaña de Haro y la tituló "MUY NOBLE Y MUY LEAL".

En 1790 Haro fue uno de los municipios fundadores de la Real Sociedad Económica de La Rioja, la cual era una de las sociedades de amigos del país fundadas en el siglo XVIII conforme a los ideales de la ilustración.

Edad Contemporánea

En 1808, habiendo establecido las tropas napoleónicas cuartel en la ciudad, esta será de las primeras poblaciones españolas en adaptarse al modelo administrativo del reinado de José Bonaparte. En 1822 y 1833 con la división de España en provincias, se creó la provincia de Logroño, perteneciendo a ella esta localidad.

El 13 de marzo de 1834 durante la Primera Guerra Carlista, comenzaban a combatir cerca del Monasterio de Herrera carlistas, al mando de Basilio García, contra liberales. Los liberales corrieron en su huida hasta el Ebro. Algunos se escondieron entre los trabajadores del campo, otros consiguieron cruzar el puente denominado de Briñas y los más desafortunados perecieron en la lucha en los alrededores de dicho puente. En su memoria se levantó un cenotafio en ese lugar. El 6 de septiembre de 1834 las tropas carlistas, tras asolar varias poblaciones de la sierra riojana intentaron entrar en Haro, siendo repelidos.

El 27 de octubre de 1891 la Reina Regente María Cristina otorga a la villa el reconocimiento de ciudad. El decreto fue logrado por los buenos oficios del senador vitalicio León López Francos,¹⁷ más conocido como Marqués de Francos y en él se indicaban las razones que llevaban a ese reconocimiento *"por el aumento de su población, desarrollo de su agricultura, industria y comercio, y su constante adhesión a la Monarquía Constitucional"*. Entre 1901 y 1902 la filoxera afectó a todos los viñedos de la ciudad, provocando la sustitución o la implantación de injertos con variedades de vid resistentes a la plaga.



Llegada de la electricidad

Placa de intento de hermanamiento con Jerez de la Frontera. Primer centenario de la instalación del alumbrado público por electricidad.

Aunque durante tiempo se dio por bueno que Haro junto a Jerez de la Frontera fueron las primeras localidades españolas en contar con alumbrado eléctrico por electricidad (tanto que cuando se cumplía el primer centenario de la instalación, 1990, se intentó llevar a cabo un hermanamiento entre dichas ciudades para conmemorar tal hecho, aunque no se hizo efectivo).

Nuevos documentos demuestran que la instalación llevada a cabo en Haro se basaba en la experiencia previa de instalaciones en otras localidades, ya que durante la elaboración del proyecto se mencionaban las existentes en Bilbao o Pamplona. Si bien al ser algo novedoso llamó la atención a poblaciones cercanas y a los que pasaban por Haro en el ferrocarril, dando lugar a frases como *"Ya estamos en Haro que se ven las luces"* (incluido en el himno de la ciudad) o *"Haro, París y Londres"* y al tiempo, por falta de investigación precisa, llegó a presentarse por cierta esa aseveración.

Sobre la llegada de la luz, el 26 de agosto de 1877 se instaló en la fábrica de harinas y abonos *"La Minerva"* de Haro el alumbrado eléctrico mediante una máquina-dinamo marca *Bleguet* montada por la casa Corcho e Hijos de Santander, convirtiéndose en la primera fábrica de la provincia que había ensayado con fortuna el alumbrado eléctrico industrial mediante el sistema Austro-húngaro.

En 1888 el alumbrado de la villa mediante farolas de petróleo era deficiente, así que a primeros de enero de 1889 se presentó en el ayuntamiento un escrito referente a la instalación de alumbrado eléctrico y se creó una comisión para su estudio. El 31 de diciembre de ese año se presentaron las primeras bases para colocar el alumbrado público por medio de electricidad en la población.

El 26 de enero el alcalde Benito Francés dio lectura a las condiciones económicas para la subasta del alumbrado público por medio de electricidad, siendo aprobadas.

El 10 de marzo se dio cuenta de que la primera subasta para la instalación había quedado desierta. Volvió a presentarse a subasta el 15 de mayo mejorando la remuneración por el servicio y a esta solo se presentó Gonzalo Hernández Zubiaurre, con quien se formalizaría contrato el 23 de mayo. Deberían ser 8 los focos de arco voltaico de fuerza de 1000 bujías que alumbren toda la noche y 260 las lámparas incandescentes de 16 bujías. Los dínamos deberían ser de corriente continua.

La inauguración parcial del alumbrado se realizó el domingo 7 de septiembre de 1890 a las once y media de la noche en la plaza de la Paz, en el que se encendieron bombillas pero hubo problemas con los focos, que empezaban a funcionar días después. A finales de mes se produjo la primera instalación de luz en una

casa particular, la del médico titular Antonio Ruiz Lapasapiente. La instalación completa del alumbrado según contrato se dio por finalizada a 1 de enero de 1891.

Conde de Haro

En 1430 el rey Juan II de Castilla nombró a Pedro Fernández de Velasco primer conde de Haro durante las Cortes de Medina del Campo, por la ayuda que le había prestado en la lucha contra Juan II de Aragón. El título continuó transmitido entre sus descendientes primogénitos.

Diego Fernández de Velasco y Pacheco y su esposa Francisca Paula Benavides, fueron los últimos condes de Haro que tuvieron el señorío de la villa, debido a la abolición de los señoríos en 1811, el mismo año del fallecimiento de Diego. Sus sucesores hicieron reclamaciones para seguir manteniendo el título honorífico por razón de alcabalas. Todos sus poseedores fueron de la familia de los Velasco hasta 1986, cuando la rama principal de la familia quedó sin descendencia. Tras esto el título fue reclamado judicialmente por la Familia Escalona, consiguiendo Francisco de Borja Soto y Moreno-Santamaría sentencia favorable en 1999. Este es considerado el actual conde, si bien el título es meramente honorífico al no existir ya los antiguos señoríos.



Heráldica

Escudo sobre el Ayuntamiento

El escudo de Haro está compuesto en su parte central por un castillo almenado sobre gules, mazonado y con puertas y ventanas. A ambos lados de éste, leones rampantes de gran tamaño. El escudo va cubierto en la parte superior por una corona ducal y en la parte inferior con la orla del Toisón de Oro. La bandera o pendón, está formada por fondo de color rojo burdeos típico de las regiones castellanas, con el escudo de la ciudad en el centro.





RUEDA



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.



El escudo heráldico que representa al municipio fue aprobado el 16 de julio de 1986 con el siguiente blasón:

«Escudo cortado: 1.º, de gules, el castillo de oro de tres torres, mazonado de sable y aclarado de azur (que es Castilla); 2.º, de sinople, rueda de plata (en clara evocación del nombre local). Al timbre, Corona Real cerrada.»

Rueda 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.

Edafología

Rueda 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 arcósicas.

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 arcósicas, 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.



Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción. De estilo barroco es uno de los mejores ejemplos de este estilo en la provincia de Valladolid e incluso de toda España. La portada a manera de retablo de piedra, frente a la calle Real, tiene columnas carentes de ornato, apoyadas en un alto zócalo. La decoración interior es de las más valiosas de Castilla y León con motivos vegetales que se reparten por bóvedas y cornisas logrando un gran conjunto decorativo.

El río Zapardiel discurre por el término municipal de Rueda, cuando llega a la localidad de Torrecilla del Valle, comienza a tener aguas, no claras, pero sí más limpias (aunque siguen estando eutrofizadas).

A partir de la citada localidad (pedanía de Rueda), de escasos habitantes, toda la margen izquierda del río ha sido declarada zona de especial protección para las aves (Z.E.P.A.), con la denominación La Nava-Rueda; y a partir de otra pedanía, Foncastín, también se incluye la margen derecha.

La mayor parte de esta ZEPA vallisoletana es una llanura cerealista con suaves ondulaciones y escarpes debidos a las terrazas cuaternarias del río Duero. Pero un 30% de la misma lo constituyen hábitats de interés, sobre todo de agua dulce y matorral esclerófilo. En la parte del término municipal de Rueda también abundan, lógicamente, las explotaciones vitivinícolas (Denominación de Origen Rueda), sobre todo en los terrenos más pobres de las terrazas fluviales que quedan al margen de la ZEPA. También abarca una importante superficie de pinar en muy buen estado y de gran valor biológico (llamado Pinar de la Nava), y un reducido alcornocal (el único de la provincia) en Foncastín. En torno al Zapardiel hay bosques de ribera y densos carrizales, sobre todo en el represamiento de Foncastín.



Rueda es una localidad y municipio español de la provincia de Valladolid que se sitúa en una altiplanicie con suaves relieves, en el centro geográfico de la comunidad autónoma de Castilla y León, en el interior de la península ibérica.

Es centro neurálgico de una de las zonas de vinos blancos más importante de España, la Denominación de Origen Rueda, la D.O. más antigua de Castilla y León, reconocida en 1977 y aprobada de forma definitiva en 1980, y agrupa 70 municipios de Valladolid, Ávila y Segovia.

La fundación de esta villa data de la época romana, en torno a 380-420. Con el nombre de Roda es citada en una crónica durante el reinado de Don Pelayo, en el siglo VIII.

Monumentos y lugares de interés:

Esta Villa tiene el distintivo de Conjunto Monumental e Histórico Artístico de España debido a sus monumentos:

- Ayuntamiento. Rehabilitado por completo.
- Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, de estilo barroco
- Ermita del Cristo de las Batallas. Construida en el año 1734.
- Original ermita de plan central, barroca.
- La Ermita del Santo Cristo de las Batallas, denominada popularmente del "Cristo de la Cuba" por su forma octogonal.
- Casa del Consejo regulador de la D.O. Rueda
- Las bodegas subterráneas del pueblo que recorren todo el municipio por el subsuelo.
- Torrejón, una fortificación de la Edad Media.
- Innumerables bodegas donde se produce el famoso vino de Rueda D.O. Rueda.



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. RUEDA

1971	Buena	1987	Muy Buena	2003	Muy Buena
1972	Regular	1988	Buena	2004	Muy Buena
1973	Defectuosa	1989	Buena	2005	Muy Buena
1974	Buena	1990	Buena	2006	Muy Buena
1975	Buena	1991	Buena	2007	Muy Buena
1976	Regular	1992	Buena	2008	Muy Buena
1977	Regular	1993	Buena	2009	Muy Buena
1978	Muy Buena	1994	Muy Buena	2010	Muy Buena
1979	Buena	1995	Buena	2011	Excelente
1980	Regular	1996	Muy Buena	2012	Buena
1981	Muy Buena	1997	Muy Buena	2013	Buena
1982	Muy Buena	1998	Muy Buena	2014	Muy Buena
1983	Buena	1999	Muy Buena	2015	Muy Buena
1984	Buena	2000	Buena	2016	Muy Buena
1985	Buena	2001	Buena	2017	Excelente
1986	Buena	2002	Buena		

BODEGAS RAMÓN BILBAO

Ramón Bilbao - Donde historia e innovación se dan la mano

Un poco sobre la historia primero

En el Siglo XIX la familia Bilbao y Murga comercializaba los vinos Ramón Bilbao (que recibía el nombre de su progenitor) y viña Turzaballa. No fue sin embargo hasta 1924 en que la bodega se constituyó como tal. En aquel tiempo eran muchas las bodegas de Haro que se emplazaban en la Calle Cuevas. El siguiente gran hito de la bodega tiene lugar en 1972. Las bodegas se mudan al lugar que ocupan hoy, también en Haro, pero con unas instalaciones y espacio mucho mayores.

En 1991 la empresa familiar Diego Zamora SA, un importante grupo de bebidas, adquiere la bodega. Diego Zamora SA sigue siendo la actual propietaria de la bodega.

La ubicación de la bodega en Haro no es casual. La vinculación de Haro con el vino está documentada al menos desde el año 1187 en unos fueros otorgados por Alfonso VIII. En 1669 hay censadas 116 bodegas en Haro, 65 cuevas y un total de 43.000 cántaras, que pasarán a ser 167.000 allá por el año 1805. El desarrollo de Haro en la segunda mitad del Siglo XIX está totalmente vinculada a la actividad vinícola y es parte importante de la historia de Rioja y España como atestiguan estas dos pinceladas. El tendido eléctrico llegó a Haro en 1891 y en 1892 se instauró una sucursal del Banco de España.

Ramón Bilbao es una bodega, como vemos, en una ciudad de bodegas. Muchas de las bodegas que pueblan la historia de Haro fueron desapareciendo con el tiempo, pero otras, como el caso de Ramón Bilbao, han construido con el paso de los años una gran reputación y una marca que es referencia de calidad.



Podemos decir que es la constancia en el cuidado del trabajo en la viña el que explica en gran medida lo que es Ramón Bilbao actualmente. En la bodega se entiende que su labor es conservar en el producto final, el vino, lo mejor que ofrece la naturaleza. En Ramón Bilbao se pone un gran esfuerzo en el control y seguimiento de los diferentes viñedos que la bodega tiene, así como también en el trabajo de los viticultores que trabajan para ofrecer su uva a la bodega. Este seguimiento permite realizar vendimias en los momentos adecuados dependiendo de la maduración en cada viñedo.

El producto que aporta la Naturaleza en los viñedos se selecciona en bodega con el uso de tecnología de última generación, como la selección óptica de la uva grano a grano o la renovación constante del parque de barricas o la reforma integral que se ha llevado a cabo en la bodega recientemente como parte de su plan estratégico.

Ramón Bilbao ha creado el **Club Venturio** en el que se ofrece a los amantes del vino y la marca la oportunidad de conocer mejor sus productos, ofertas y promociones. El Club no es único para los vinos de

Ramón Bilbao, sin que también se incluyan a los vinos de Mar de Frades en Rias Baixas y de Cruz de Alba en Ribera del Duero.

Los vinos

Ramón Bilbao Crianza es un 100% tempranillo y un vino muy versátil. Es un clásico, pero podemos definirle como un “clásico renovado”. Cada parcela se elabora en depósitos diferentes y el ensamblaje se realiza antes de iniciar la crianza en barricas de roble americano.

El **Ramón Bilbao Reserva** es un vino pensado para que su apertura se produzca pasados algunos años. A la tempranillo se unen con un 10% Graciano y Mazuelo. Los vinos envejecen igualmente en barricas de roble americano en las que pasan unos 20 meses. Las intensas maceraciones permiten un carácter más frutal que el de un reserva “clásico” de Rioja.

Ramón Bilbao Gran Reserva permanece 30 meses en bodega. Este vino nos permite descubrir el “valor del tiempo” al descorcharlo, pues son también 36 meses adicionales los que permanece en el botellero subterráneo de la bodega.

Ramón Bilbao Edición limitada nos muestra un 100% Tempranillo con un carácter moderno pero que resulta fácil de entender. 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Ramón Bilbao Viñedos de Altura. Un vino singular, coupage al 50% de Tempranillo y Garnacha. Es un vino que conjuga el carácter más atlántico de Rioja con tempranillo, plantada a 700 metros de altura, con el carácter mediterráneo también presente en Rioja, de forma especial en la Garnacha.



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O.C.a 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		



EL VIAJE COMIENZA AQUÍ

1924

Un día, Ramón Bilbao halló la respuesta; **el vino sería la moneda de cambio que le permitiría recorrer el mundo**. Durante meses se dedicó a calcular rutas, vientos, temperaturas y a seleccionar sus mejores caldos para la expedición, y en primavera de 1924 parte para tierras extrañas.

ACUÉRDATE DE DÓNDE VIENES

Dicen que **estamos hechos de sueños, utopías, ilusiones**. Que nuestra maleta la llevamos en nuestro viaje llena de experiencias y vivencias que recordar.

Hoy nuestro sueño, nos hace latir muy vivos.

Premiados como la **Mejor Bodega de 2014 Española por IWSC**, nuestra utopía no para de creer. Un camino distinguido también como **Mejor Tempranillo del Mundo en 2011** y como **Mejor Tinto Español en 2008**.

1896

Un viaje, una ilusión, que remonta a las calles de Haro donde se vendía el primer vino, en 1896.

1971

Con esta unión **entre cepas**, hemos logrado mantener algo más que **un proyecto, una idea de vida** que en 1971 se hizo Sociedad Anónima.

1966

Un camino **transmitido de generación en generación hasta 1966**, año en que falleció sin descendencia el fundador de este sueño: Ramón Bilbao Pozo.

HOY EL VIAJE CONTINÚA

Y tú lo haces. Un camino hacia la emoción y los recuerdos. Un viaje que va sobre disfrutar esos sabores que a veces la vida nos regala.

Sabores que nacen en una cepa y brotan en tu copa. **Una historia compartida desde 1924 en un trayecto que hacemos juntos.**

Porque cuando emprendas un nuevo viaje, mira con otros ojos, busca nuevos horizontes que conquistar y sensaciones que probar: gustos, aromas, matices que hacen la vida diferente.

Tu viaje por Ramón Bilbao también comienza aquí: un lugar donde encontrarás al detalle lo que necesites saber sobre nuestra marca, la enología y el apasionante mundo vinícola.

Navega por nuestra fototeca, elige la ilustración o logo que más te guste, y descubre todo y más sobre catas de vino, desde botellas hasta etiquetas y fichas de cata.

Para más información escríbenos a info@bodegasramonbilbao.es

Bodegas Ramón Bilbao, S.A. fue fundada en 1924 aunque, ya en el siglo anterior, aproximadamente en 1896, D. Ramón Bilbao Murga comercializaba los vinos Ramón Bilbao y Viña Turzaballa en su bodega ubicada en el corazón de Haro, en la calle de Las Cuevas, convirtiéndose además en uno de los pioneros criadores de vino y gran amante de este arte que supo transmitir a sus generaciones hasta 1966, año en el que fallece Ramón Bilbao Pozo, último descendiente de la familia.

Así, intentando continuar la tradición de D. Ramón Bilbao de elaborar vinos de crianza, en el año 1972 se constituye una sociedad anónima bajo una nueva propiedad y se introducen cambios, construyéndose nuevas instalaciones también ubicadas en Haro, las cuales pasarán a formar parte de una empresa familiar llamada Diego Zamora, S.A., convertida en uno de los mayores grupos de bebidas en España y que inicia un nuevo programa de modernización y adecuación de las instalaciones que están dando excelentes frutos en la actualidad. Estas bodegas cuentan con una importante producción de viñedo propio (75 has. en Haro y su comarca) además de viñedo controlado propiedad de agricultores de la zona con los que se trabaja desde hace muchos años.

Respecto a las instalaciones, posee dos zonas diferenciadas de elaboración-recepción-fermentación, con sus correspondientes mesas de selección y sus tinós de roble francés, y distintas naves, una para los depósitos de almacenamiento, otra para las barricas de roble y otra para el embotellado y almacenamiento del vino, además de contar con un amplio botellero, con un centro de visitas y con una sala profesional de catas.

Como se ha dicho anteriormente, en la actualidad se están construyendo dos nuevas naves de barricas y se espera poder contar brevemente con una bodega propia para uno de los vinos de Ramón Bilbao, S.A. de mayor excelencia "Mirto", que integre un centro de relaciones públicas y un escenario temático relacionado con la cultura del vino.

En cuanto al proceso llevado a cabo en la época de la vendimia, consiste en la configuración de un calendario para seleccionar las fincas según su maduración y, una vez realizada la recogida del fruto, este se lleva a la bodega en la que se diferencian dos zonas de elaboración de vinos, una en la que se encuentran los depósitos de acero inoxidable con camisas de control de temperatura, y la zona de los tinós de madera de roble francés, de 17.500 litros cada uno, y que se utilizan para elaborar las ediciones especiales.

Tras este paso llega la crianza, y para ello, Bodegas Ramón Bilbao, S.A. posee más de 8.000 barricas de roble francés y americano a las que se realizan trasiegos cada medio año.

Todo ello contribuye a conseguir que las Bodegas Ramón Bilbao, S.A. sean una de las cinco más visitadas de toda la Denominación de Origen Rioja.



RAMÓN BILBAO – RUEDA



RAMÓN BILBAO – RUEDA



RAMÓN BILBAO – RUEDA



RAMÓN BILBAO – Botellero – HARO



RAMÓN BILBAO – HARO



RAMÓN BILBAO – HARO



RAMÓN BILBAO – HARO



RAMÓN BILBAO - RUEDA

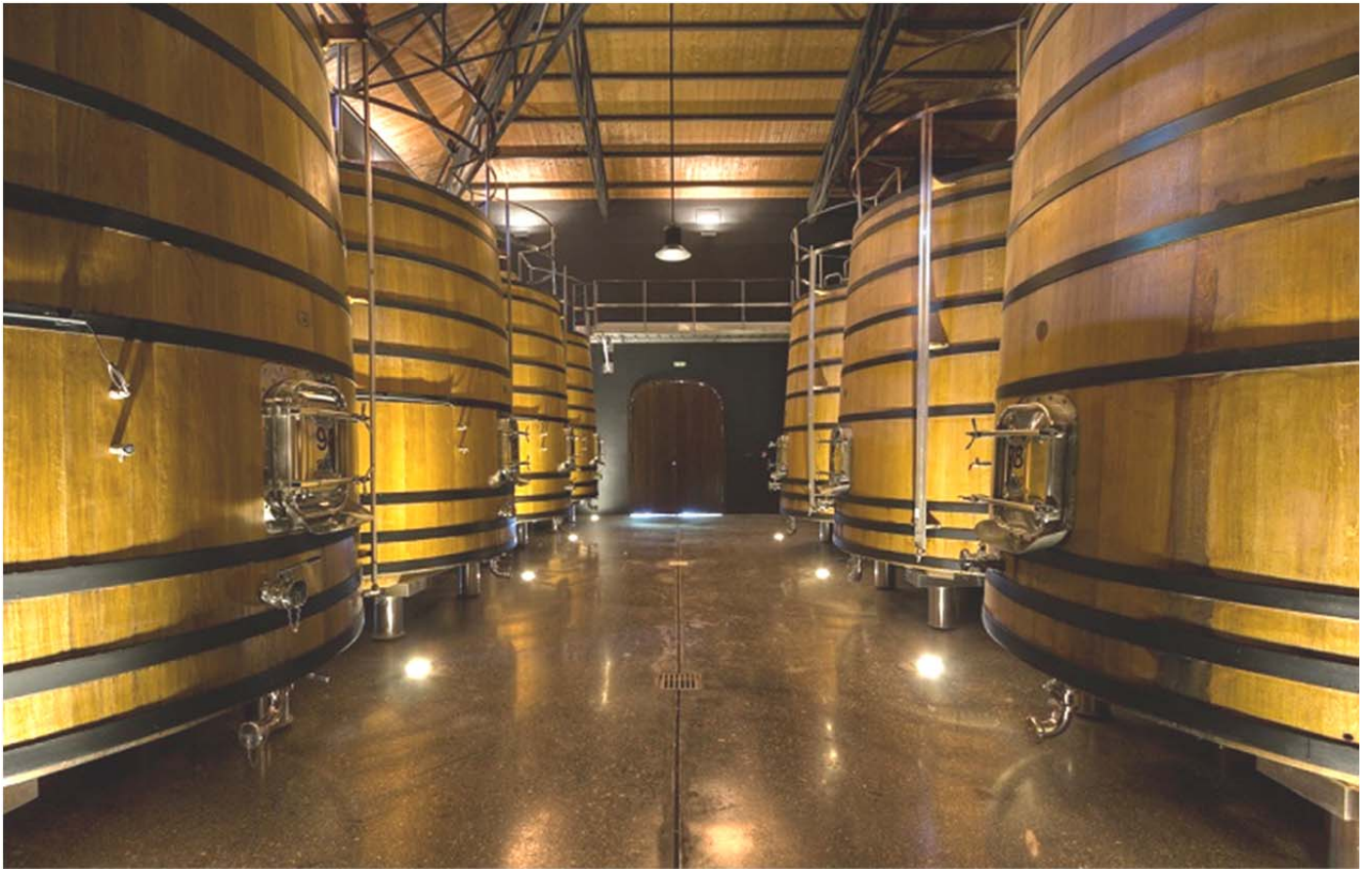


RAMÓN BILBAO – RUEDA



RAMÓN BILBAO – HARO y RUEDA





RAMÓN BILBAO – HARO



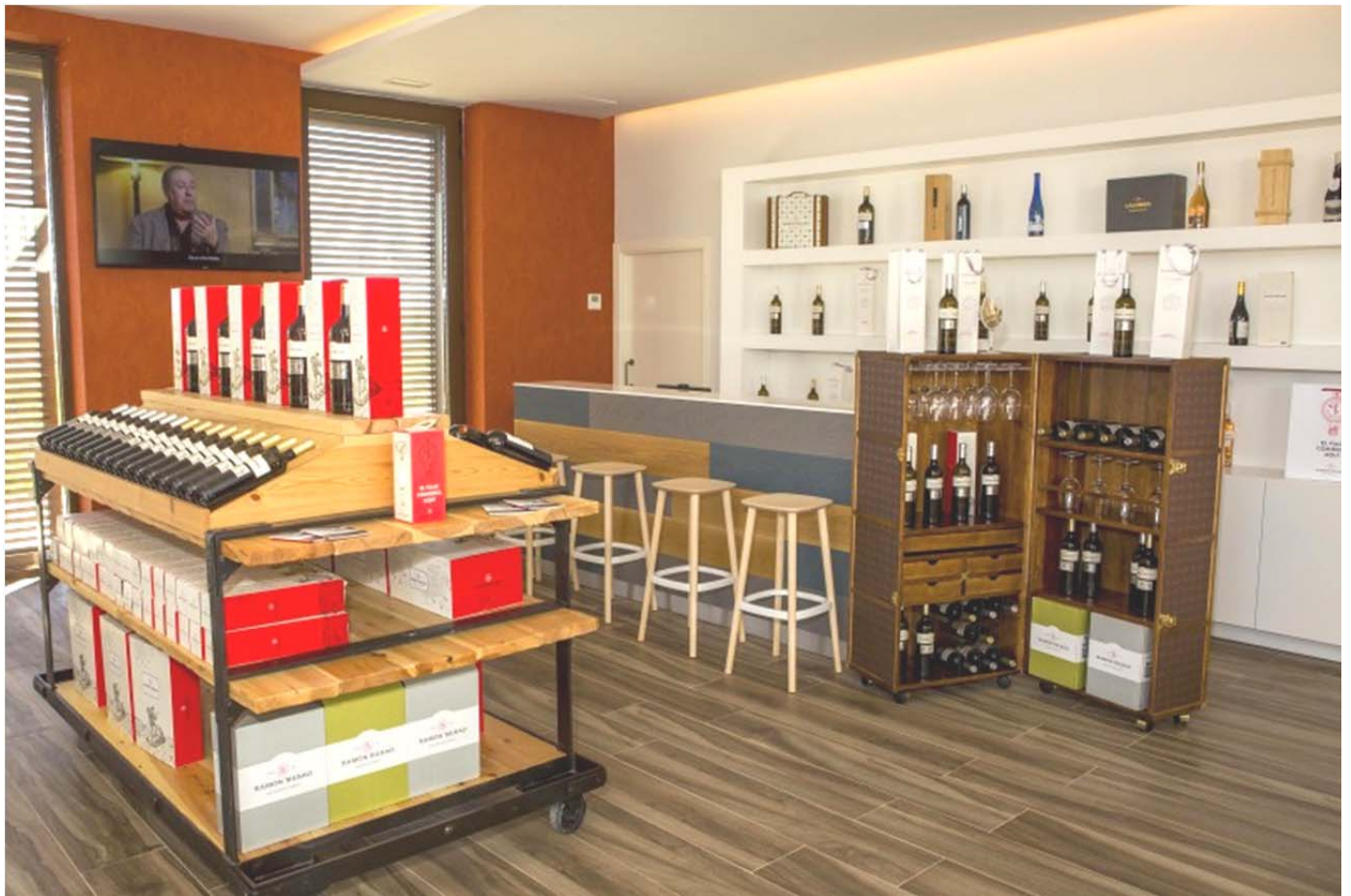
RAMÓN BILBAO – RUEDA



RAMÓN BILBAO – HARO



RAMÓN BILBAO – HARO



La bodega

Es en la visita a la bodega **Ramón Bilbao** en la que se descubre de una forma más evidente la filosofía de la marca y sus vinos. La bodega Ramón Bilbao ha sido elegida por Verema en 2017 como la bodega con mejor trayectoria. También ha sido elegida por el IWSC como mejor bodega española. En la visita se recorren las instalaciones de la bodega, que han sido remodeladas pensando no sólo en facilitar la mejora de la elaboración de sus vinos, sino también en facilitar la visita a todos los amantes del vino y de la marca. La visita se finaliza con la cata de 3 de los destacados vinos de la bodega.



UVAS EMPLEADAS EN LOS VINOS A CATAR



VERDEJO

El verdejo, es una variedad cultivada tradicionalmente en la región del Duero, Actualmente se está plantando en toda la península.

Descripción: Racimos: Tamaño pequeño-mediano, compactos y con pedúnculo muy corto. Bayas: de pequeñas a medianas, esféricas, con hollejo de grosor medio y pepitas grandes. Porte semirrastrero.

Fenología: Brotación media, maduración media-tardía, ciclo medio.

Características agronómicas: Vigor medio, fertilidad media-baja, producción media-alta. Variedad con un amplio grado de adaptación. Tolera muy bien la sequía moderada y se adapta a suelos poco fértiles y pedregosos. Más cercana al Macabeo que al Chardonnay y Sauvignon Blanc en cuanto a rusticidad y productividad se refiere. Se le atribuyen problemas de corrimiento cuando es injertada sobre 1103 Paulsen.

Poda del verdejo: Aunque tradicionalmente se ha conducido en vaso y se obtienen resultados favorables con podas cortas, el sistema que mejor se ajusta a sus características y el que asegura un rendimiento más satisfactorio es el de la poda mixta y larga. Por su porte y crecimiento vegetativo, el manejo de la vegetación exige atención y sistemas de conducción en espaldera.

Características enológicas: El verdejo produce vinos moderadamente alcohólicos, de acidez media-alta, y elevada relación ácido tartárico/ácido málico. Los vinos son estructurados y glicéridos, suaves, sabrosos y retrogusto amargo y persistente. Los vinos abarcan una gama de color que va del amarillo verdoso al pajizo, con tonos acerados y capa ligera media. Los vinos de verdejo aportan aromas intensos, afrutados, con matices herbáceos, flores blancas con tonos amargos que les confieren una marcada tipicidad aromática, resultando inconfundibles. Antiguamente la variedad se utilizaba para la elaboración de vinos generosos, conjuntamente con la variedad Palomino. En la actualidad se elaboran excelentes vinos jóvenes monovarietales, o en mezcla con Sauvignon Blanc y Macabeo. Su estructura permite fermentación y crianza en bodega. Más recientemente, la variedad verdejo se utiliza también para la elaboración de vinos espumosos. Está presente, sobre todo, en la comunidad de Castilla y León. La siguiente región donde hay más verdejo es Extremadura, seguida por Castilla-La Mancha. Hay pequeñas cantidades plantadas en Asturias, Cataluña y Murcia. En 2007 había 11.000 ha en España de esta variedad. Durante muchos años la preferencia de los consumidores por el tinto relegó a buena parte de los cultivos de verdejo a su vinificación para vinos a granel. No obstante, en los años 2000 aumentó la preferencia del público español hacia los vinos blancos y esto hizo que se desarrollasen mejores ejemplares con esta variedad. La uva verdejo estaba muy extendida en la zona de la Denominación de Origen (DO) Rueda (que se enmarca en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila), donde se adaptaba bien a los suelos arenosos cubiertos con cantos rodados.



TEMPRANILLO

La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica.

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la

segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

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.



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, caríñena, 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.



MAZUELO

Mazuelo o Cariñena es una uva tinta española que ha sido plantada sobre todo en el Mediterráneo Occidental, aunque también se encuentra hoy en el resto del mundo. Al igual que la aramón, sus vinos forman parte habitualmente de los excedentes vinícolas de Francia y ha sido muy usada para producir vino de garrafa en el Valle Central de California.

Los ampelógrafos creen que esta uva se originó en Cariñena, Aragón, y que fue llevada posteriormente a Cerdeña, la península itálica, Francia, Argelia y el Nuevo Mundo. La variedad ha sido habitual históricamente en el vino de mezcla de Rioja. A raíz de la influencia española, ganó importancia en Argelia, que a su vez exportaba ese vino a Francia. Cuando Argelia se independizó de Francia en 1962, se cortó el suministro de cariñena al país galo y los productores del sur de Francia se dedicaron a plantar más hectáreas de esta vid. La importancia de esta uva en Francia alcanzó su punto álgido en 1988, cuando este país contó con 167 000 hectáreas y se convirtió en la variedad más plantada de Francia. Ese año, para incrementar la calidad de los vinos europeos y reducir el fenómeno del excedente, la Unión

Europea comenzó una agresiva política de retirada de esta vid, ofreciendo subsidios a los viticultores para que arrancaran esas vides. De todas las variedades, la cariñena es la que más ha decaído, pasando a haber 95,700 hectáreas en el año 2000 y siendo superada por la merlot como la uva más plantada.

La popularidad de cariñena ha estado ligada en buena medida a su capacidad de producir grandes rendimientos en el rango de 200 hl/ha. La vid es sensible a varios peligros vitícolas incluyendo la putrefacción, el oídio, el mildiú y los gusanos de uva. El **Mazuelo** o **Cariñena** es de brotación y maduración tardías y requiere un clima cálido para madurar por completo. La vid desarrolla un tallo muy grueso alrededor de los racimos de las uvas, lo que dificulta la recolección mecánica. Tiene un hábito de crecimiento vertical y se puede cultivar sin empalzamamiento (*trellis*).



GRACIANO

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

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.Ca Rioja. 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 asemeja a otros vinos.



EDICIÓN LIMITADA LIAS VERDEJO 2016

VARIEDAD

100% Verdejo

CICLO 2016

Esta vendimia fue muy especial, ya que se trató de la primera en las instalaciones de nuestra nueva bodega en Rueda, situada en la Finca las Amedias y rodeada de 60 ha de viñedo y situada a 700 metros de altura donde reina la paz y el silencio, ahora que la vendimia ha concluido.

Comenzamos a vendimiar el 20 de septiembre, 5 días más tarde de lo que suele ser normal en la DO Rueda. Para que la uva estuviese en perfectas condiciones de temperatura, evitando fermentaciones y oxidaciones prematuras, optamos por la vendimia nocturna, como en años anteriores.

Cada noche, debido a la gran heterogeneidad en la maduración, seleccionábamos los racimos de cada parcela para asegurarnos de que la uva entraba en su momento óptimo de madurez.

ELABORACIÓN

Selección manual en cajas de viñedo de la finca. Maderación fermentativa de la uva durante 10 horas a 6°C en atmósfera inerte. Fermentación alcohólica a 16° en tulipas de hormigón. Trasegado en barricas con sus lias. Resuspensión de las mismas mediante la técnica del batonnage una vez por semana. 8 meses en barrica de roble francés y húngaro nuevos.

Grado: 13,0 vol.

CATA

Vista: Color amarillo verdoso. Intensidad media. Limpio, brillante y con presencia de lágrimas.

Nariz: En nariz es complejo, intenso y rico en matices. Predominan las notas de fruta cítrica, balsámicos como sándalo y menta, flores blancas y, en un segundo plano, notas especiadas, chocolate blanco y panadería.

Boca: En boca es untuoso, acidez fresca y cremoso. En retronasal recuerda de nuevo a los aromas cítricos combinados con los aromas especiados de la pimienta blanca.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 11°C y 13°C. Es un vino que marida muy bien con pastas, risotto y pescados grasos.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

VINO 1º

Información sobre el vino: **BLANCO VERDEJO EDICIÓN LIMITADA SOBRE LÍAS**

Bodega / Denominación: **RAMÓN BILBAO D.O. RUEDA**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **VERDEJO 100% 13ºc**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **FRANCESA - CAUCASO**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **CLARO**

COLOR VINO: **PAJIZO – VERDE EN DESTELLO**

RIBETE:

CAPA:

LÁGRIMA: **FINAS**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AROMÁTICO**

POTENCIA: **NORMAL – POTENCIA AROMÁTICA**

ELEGANCIA: **FINURA - BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Piña – Cítricos – Toque dulce al final, Plátano? Confitura?, Manzanilla (al principio un poco fétido. Se va enseguida. Balsámico**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 21 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **SECO – MINERAL**

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: **ACIDO – GRASO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **NO TIENE O MUY INTEGRADOS**

PRESENCIA ALCOHOL: **EQUILIBRADO**

ACIDEZ: **VERDE - FRESCO**

VÍA RETRONASAL: **AROMAS.** Aromas verdes, sin poder destacar un aroma concreto

POSTGUSTO: **LARGO**

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

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

NOTA CATA GUSTATIVA: 40 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO – Vino de Calidad pero diferente. No es un Verdejo al uso. Alcohol no se nota. Muy Equilibrado.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

EDICIÓN LIMITADA 2015

DE UNA SELECCIÓN DE LAS MEJORES UVAS Y DE LAS MEJORES BARRICAS SE OBTIENE ESTE VINO TAN CERCANO DE INSPIRACIÓN MODERNA.



VARIEDAD

Tempranillo

CICLO 2015

La vendimia 2015 ha sido una de las más madrugadoras de las últimas décadas. Las condiciones meteorológicas han permitido un perfecto desarrollo de la planta a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Un invierno frío y con abundantes precipitaciones que han dotado a nuestros viñedos de recursos hídricos para todo el año. La primavera fue fresca, favoreciendo una buena brotación y el desarrollo de muchos racimos de buena calidad. Verano cálido, especialmente el mes de julio que ha sido el más caluroso de los que se recordaba en Rioja. Los meses de septiembre y octubre presentaron pequeñas precipitaciones que ayudaron al completo desarrollo fisiológico y fenológico acompañado de una gran sanidad en los racimos.

ELABORACIÓN

Tras la rigurosa selección de los viñedos, tras la vendimia manual toda la uva es seleccionada de nuevo en bodega. Tras una maceración prefermentativa, la fermentación transcurre en tinas de roble francés con perfecto control de temperatura a 26 grados. La maceración post fermentativa fue de 7 días. Crianza en barricas Seleccionadas de roble francés

Grado: 14,0 vol.

CATA

Vista. Color rojo rubí, de alta intensidad, limpio y brillante. Con presencia de lágrimas

Nariz: En nariz, es limpio y franco. Con notas primarias de uva negra madura, de crianza noble en barrica francesa, con aromas de pimienta negra, clavo y chocolate.

Boca: En boca, es largo, con peso. Acidez compensada, tanino redondo y maduro, y de compleja retronasal, recordando el impacto frutal que se percibe en nariz. En un vino en armonía, elegante. Vino que se encuentra en evolución, listo para consumir pero con buen potencial de longevidad.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C. Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional como platos mejicanos o de comida china especiada.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

VINO 2º

Información sobre el vino: **EDICIÓN LIMITADA**
Bodega / Denominación: **RAMÓN BILBAO D.O.Ca RIOJA**
Añada: **2015**
Uvas presentes y en % Grados: **TEMPRANILLO 100% - 14ºc**
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN: **14 MESES**
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de bodega: **FRANCESA - ROBLE**
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**
BRILLO: **LUMINOSO**
INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**
COLOR VINO: **CEREZA**
RIBETE: **CEREZA**
CAPA:
LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **ABIERTO**
POTENCIA: **NORMAL**
ELEGANCIA: **CALIDAD**
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Frutos del bosque – Pimienta - Chocolate**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 24 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **ELEGANTE**, Aunque algo áspero / seco. No presencia alcohol
PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: **LIGERAMENTE ACIDO**
FINAL EN BOCA.
TANINOS: **VERDES - ATERCIOPELADOS**
PRESENCIA ALCOHOL: **EQUILIBRADO**
ACIDEZ: **FRESCO**
VÍA RETRONASAL: AROMAS.
POSTGUSTO: **LARGO**
CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA Y EQUILIBRIO**
INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD Y FRANQUEZA - FRANCO**
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

NOTA CATA GUSTATIVA: 47 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Vino bueno. Notable que no busca sorprender. Agradable

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

VIÑEDOS DE ALTURA 2015



VARIEDAD

Tempranillo (Ábalos) y Garnacha (Tudelilla)

CICLO 2015

La vendimia 2015 ha sido una de las más madrugadoras de las últimas décadas. Las condiciones meteorológicas han permitido un perfecto desarrollo de la planta a lo largo de todo el ciclo vegetativo. Un invierno frío y con abundantes precipitaciones que han dotado a nuestros viñedos de recursos hídricos para todo el año. La primavera fue fresca, favoreciendo una buena brotación y el desarrollo de muchos racimos de buena calidad. Verano cálido, especialmente el mes de julio que ha sido el más caluroso de los que se recordaba en Rioja. Los meses de septiembre y octubre presentaron pequeñas precipitaciones que ayudaron al completo desarrollo fisiológico y fenológico acompañado de una gran sanidad en los racimos.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La elaboración de la garnacha y el tempranillo se realiza por separado. Fermentación en tinas de roble francés. Crianza en barricas nuevas de roble francés seleccionadas para cada una de las dos variedades del coupage.

Grado: 13,5 vol.

CATA

Vista: Color rojo rubí, de intensidad media, limpio y brillante. Con presencia de lágrimas

Nariz: En nariz, es limpio y franco. Aromas de hierbas aromáticas, fruta roja y notas balsámicas combinadas con notas especiadas y pimienta blanca de madera.

Boca: En boca, fresco y agradable. Con buena acidez reflejo de la altitud, tanino firme pero pulido, y retronasal de fruta fresca y notas balsámicas. En un vino en armonía, elegante. Vino que se encuentra en evolución, listo para consumir pero con buen potencial de longevidad. Vino joven, en evolución. Listo para consumir y también puede ser guardado.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C. Muy versátil con diferentes platos, pero destaca su perfecta conjugación con carnes muy especiadas y sazonadas de estilo oriental (Thai). También perfecto con platos más clásicos como la chuleta de ternera gallega y las chacinas intensas (cecina). Recomendable con quesos corpulentos pero cremosos (Stilton).

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

VINO 3º

Información sobre el vino: VIÑEDOS DE ALTURA
Bodega / Denominación: RAMÓN BILBAO D.O.Ca RIOJA
Añada: 2015
Uvas presentes y en % Grados: TEMPRANILLO 80% - GARNACHA 20% - 13,5°C
CRIANZA EN BARRICA: SI
DURACIÓN: 14 MESES
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de bodega: 30% ROBLE FRANCÉS Y AMERICANO
Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO
BRILLO: LUMINOSO
INTENSIDAD COLOR: INTENSO
COLOR VINO: PICOTA MADURA
RIBETE: GLICÉRICO
CAPA: MEDIO CUBIERTO
LÁGRIMA: LARGAS – GRUESAS – TRANSPARENTES

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO
POTENCIA: NORMAL – ALGO DE POTENCIA ALCOHÓLICA
ELEGANCIA: EXCELENTE
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Fruta negra y roja, Pimiento verde, nuez moscada. Vegetal
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Confituras. Muy mineral. Pimienta. Vino complejo y completo

NOTA CATA OLFATIVA: 23 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: ENTRADA GOLOSA – ELEGANTE – AFRUTADO – MUY SABROSO Y RICO- REDONDO
PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: MUY EQUILIBRADO – ATERCIOPELADO – SUAVE – MEJOR ESTRUCTURA EN ATAQUE QUE EN PARO
FINAL EN BOCA.
TANINOS: SUAVES - ATERCIOPELADOS
PRESENCIA ALCOHOL: EQUILIBRADO
ACIDEZ: CORRECTA
VÍA RETRONASAL: AROMAS. FRUTAS NEGRAS Y ROJAS
POSTGUSTO: LARGO
CALIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRADO
INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA

NOTA CATA GUSTATIVA: 51 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Gran Vino, que le falta un poco de estructura, sacrificada por la alegría de la Garnacha. Falta algo de acidez.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

RESERVA ORIGINAL

Homenaje a la persona que siempre creyó en el vino.

Ramón Bilbao Reserva Original 43, es el legado en el tiempo de la persona que forjó en nuestra compañía una manera única de entender el mundo del vino y que hoy permanece inalterable. Un vino con hondas raíces en nuestros recuerdos que nos permite preservar y compartir el espíritu de la persona que siempre creyó en el vino.



VARIEDAD

100% Tempranillo

AÑADA 2012

La añada 2012 se caracteriza por la ausencia de lluvias en gran parte del ciclo vegetativo. Correcta evolución del viñedo en cada una de sus fases, cabe destacar el aumento de temperaturas a partir del mes de Mayo lo que favorece el correcto desarrollo del pámpano y la floración produciéndose un correcto cuajado. A finales del mes de Septiembre, justo antes de la vendimia, se produjeron algunas precipitaciones que influyeron muy positivamente en la evolución de la maduración, proporcionando un adecuado equilibrio final al fruto que, ayudado por un excelente estado sanitario en la vendimia y una completa madurez tanto fisiológica, como fenólica y aromática.

Esta cosecha ha sido calificada de Muy Buena por el Consejo Regulador de la D.O. Ca Rioja Viticultura integrada, mínima intervención y siguiendo el ciclo vegetativo del viñedo para lograr la máxima adaptación a las condiciones naturales del mismo. Abonado orgánico.

VENDIMIA

Exhaustiva selección de dos parcelas de viñedo ubicadas en Villalba de Rioja, zona límite de cultivo. Vendimia manual en cajas, con selección de racimos en óptimas condiciones de maduración y sanitarias en viñedo y en bodega mediante cinta de selección.

Fecha de la vendimia: segunda semana de octubre de 2012.

Tempranillo (100%) de dos viñedos plantados en 1942 y 2005

ELABORACIÓN

Elaboración tradicional. Maceración prefermentativa en frío con nieve carbónica. Despalillado, con remontados diarios combinados con delestage y bazuqueos. Fermentación en tino de madera a temperatura controlada (28°C). Fermentación maloláctica en bodega. Envejecimiento: 20 meses en bodega de un solo uso de roble francés de 225l. Embotellado: Septiembre 2014.

NOTAS DE CATA

El color es rojo cereza picota de capa alta. Compleja y fragante gama de aromas con recuerdo de moras, regaliz y notas al fondo de clavo y grafito. En boca es vivo y envolvente con sensaciones de ciruelas, balsámicas y minerales que se funden en un sabroso y persistente final muy redondo.

ALCOHOL

14.0

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura de consumo entre 18°C y 20°C. Es perfecto para acompañar ternera, ahumados, quesos blandos y comida internacional.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

VINO 4º

Información sobre el vino: RAMÓN BILBAO RESERVA ORIGINAL

Bodega / Denominación: RAMÓN BILBAO D.O.Ca RIOJA

Añada: 2012

Uvas presentes y en % Grados: TEMPRANILLO 100% - 13,5ºc

CRIANZA EN BARRICA: SI

DURACIÓN: 20 MESES

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: FRANCESA

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO

BRILLO: BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: PICOTA MADURA

RIBETE: VIOLACEO

CAPA: MEDIO CUBIERTO

LÁGRIMA: NUMEROSAS – LARGAS – FINAS

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO – AROMÁTICO -

POTENCIA: NORMAL

ELEGANCIA: CALIDAD – GRADO DE ELEGANCIA – MUY BUENA

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica Aromas frutales

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica Bollería

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica Frutas negras

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: ELEGANTE – AFRUTADO – ENTRADA EN BOCA FACIL, FRESCA

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: UNTUOSO

FINAL EN BOCA.

TANINOS: MADUROS – SUAVES

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: VINO REDONDO

VÍA RETRONASAL: AROMAS.

POSTGUSTO: LARGO

CALIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRADO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EQUILIBRADO

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: EQUILIBRIO- CALIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy Bueno – Vino con mucha calidad – Muy elegante – Potente – De los Vinos degustados es el formato más clásico.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

MENÚ KASKAZURI



POSTRE

- Hojaldre relleno de crema pastelera y frutas.
- Café e infusiones

CENA

- Ensalada de alcachofas fritas, cardo y vinagreta de de frutos secos
- Samosas de pato y pasas con salsa de foiegrás
- Lomo de merluza rebozada con escalibada
- Carrilleras de ternera estofadas

FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN



José María Benavente y Camilo Mejía agradecen la atención prestada por todos los asistentes a la Conferencia sobre: Las Bodegas, la Vendimia, la Elaboración de los Vinos, y la Cata de los Vinos de Ramón Bilbao que hoy hemos degustado, con la seguridad de haber aprendido más sobre ese mundo apasionante que es El Vino.

Igualmente destacan la participación de todos los asistentes, a la confección de las Fichas de Cata de cada vino, y sobre todo animan a que el Reportaje que van a recibir por correo sirva para consulta de los temas tratados.

El secretario va a pasar un comunicado con el precio especial de los vinos catados, para que los pedidos a través de la Comercial Goñi, pueda hacer entrega de los mismos a domicilio.

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, volvemos a comentar que Antton cada vez está poniendo el listado más alto.



*COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB*



RAMÓN BILBAO

Donostia, 29 noviembre 2018.