



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO
TASTING CLUB

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión Técnica



28 febrero 2019

Buenas noches:

Gracias por asistir a la vigésimo tercera reunión técnica de la cofradía El Tanino.

Ha habido unas cuantas bajas de última hora que deslucen un poco la reunión, pero debemos comprender que a todo el mundo le pueden surgir imprevistos.

En esta ocasión nos reunimos en un nuevo local, el llamado nº 6, que es una vinoteca con una parte para poder comer algo mientras se cata, local muy agradable como podéis ver, y que dependiendo del resultado de esta experiencia para ambas partes, podremos repetir.



Esta semana hemos hecho una reunión de la Junta Directiva, y aunque el secretario os lo comunicará por escrito, os adelanto que las reuniones de junio y julio se adelantan a fechas más cercanas a mediados de mes que a finales, motivado por San Marcial, en junio, y por Santiago, en julio. A ver si de esta manera podemos eliminar del año únicamente la reunión de agosto.

También hemos decidido no imprimir los informes, ya que el secretario os los envía por correo electrónico, y en las reuniones obviar la información que aparece en el informe referente a historia de las poblaciones y dedicar más tiempo a contar cosas sobre el vino.

Como sabéis, Michel tiene total libertad para preparar las catas técnicas de acuerdo a lo que crea conveniente que conozcamos. Sin más, doy paso a Michel para que nos cuente qué nos tiene preparado esta noche.



Michel saluda igualmente a los asistentes a la Reunión Técnica, comenzando por exponer que esta vez ha compaginado dos vinos franceses y dos españoles que vamos a degustar y catar esta noche y que veremos reflejado en las fichas de Cata. El primer vino corresponde a la zona del Valle del Loira, que por las imágenes que se han plasmado en el reportaje merece la pena visitar. Sancerre, en la orilla del Loira, domina Sancerrois y sus bonitas colinas cubiertas de viñas. Sancerre es conocida por sus viñedos, pero hay que visitar la ciudad vieja y descubrir la torre de los Fiels del siglo XV, las casas antiguas o el campanario de principios del siglo XVI.

Continuaremos el segundo vino que corresponde con La Ribeira Sacra, que es una zona que comprende las riberas de los ríos Cabe, Sil y Miño, en la zona sur de la provincia de Lugo y el norte de la provincia de Orense, en Galicia, España.

Como en un deporte de montaña, los vendimiadores de Ribeira Sacra se descuelgan por las escarpadas laderas del Sil a veces con arneses y la cosecha a la espalda. Lo llaman viticultura heroica y produce vinos únicos.

Pasaremos al tercer vino, que corresponde a Saint-Émilion, una pequeña ciudad cerca de Burdeos, Francia, que es conocida por el vino epónimo que se produce en los alrededores.

La historia de Saint-Émilion se remonta a los tiempos prehistóricos y es un lugar Patrimonio de la Humanidad, con ruinas fascinantes, iglesias románicas y ruinas que se dispersan a lo largo de calles estrechas e inclinadas.

Los romanos plantaron viñedos en lo que se convertiría con el tiempo en Saint-Émilion ya en el siglo II a. C.

Saint-Émilion se encuentra 35 kilómetros al noreste de Burdeos, entre Libourne y Castillon-la-Bataille, con una altitud media de 23 metros sobre el nivel del mar.

Saint-Émilion es una de las principales zonas de vino tinto de Burdeos junto con Médoc, Graves y Pomerol. La región es mucho más pequeña que el Médoc y queda junto a Pomerol. Como en Pomerol y las otras denominaciones de la orilla derecha de la Gironda, las principales variedades vitíferas usadas son *merlot* y *cabernet franc*, usándose también cantidades relativamente pequeñas de *cabernet sauvignon* en algunos châteaux.

Y por último, pasaremos al cuarto vino y nos vamos Villanueva de Álava, que es un municipio español de la provincia de Álava.

Villabuena de Álava es un municipio que vive básicamente del monocultivo de la vid y de la elaboración del vino de Rioja. Para entender la importancia de la industria vitivinícola hay que pensar que en el pueblo hay censadas actualmente 43 bodegas. (1 bodega por cada 7,4 habitantes). La mayor parte de las bodegas son de pequeños productores cosecheros, que cultivan la vid y fabrican su propio vino, sin embargo unas cuantas bodegas tienen una producción más considerable.

Aunque joven, **Sandra Bravo** acumula experiencia en bodegas del Viejo y Nuevo Mundo, donde estuvo trabajando como enóloga antes de empezar su aventura en Villabuena. Su primera añada en 2012. Trabaja 8,5 hectáreas de tempranillo además de viura a 650 metros de altitud entre Labastida y Rivas de Tereso.

Tanto su blanco como su tinto son frescos, elegantes y con personalidad, trabaja con diferentes materiales, hormigón, barricas, ánforas. Para finalizar Sandra Bravo dice que la labor en la bodega es sencilla pero, sin buena uva detrás, no hay nada en estos vinos.

Michel, después de hacer un repaso a las zonas de los cuatro vinos reseñados, entrega las fichas de Cata para ser cumplimentadas por cada mesa. Después se compararán con la Fichas técnicas de cada vino.

Expone a los asistentes, y a los socios/as que no han podido asistir que Jesús, el secretario, enviará el reportaje a todos para que puedan ser repasados todos los vinos, junto con su Cata, y los lugares que se han plasmado en el mismo. Merece la pena.

El secretario expone los asistentes a esta Reunión Técnica, primera del año 2019:

Sebas Olaizola, Michel Saunier, Jesús Rodríguez, Josu Basoco, Juani Lizaso, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Martín Arregui, Virginia Albillos, Manu Carrasquedo, Ángel Varona, Beatriz Álvarez y Bernard Lalanne.



REUNIÓN TÉCNICA



En la calle Garibay nº 6, a escasos metros del Boulevard, de la Parte Vieja, y a unos 250 metros de la Playa de la Concha en Donostia, se encuentra el Restaurante **n.06**, ubicado en pleno centro de San Sebastián. Tienda gourmet, bar de picoteo y restaurante.



Un nuevo establecimiento en San Sebastián, Donostia, puedes comprar, degustar y compartir, la experiencia ha sido increíble. Lo mejor sus vinos y el personal. La comida resulta sorprendente, es todo exquisito.

"El diablo está en los detalles" dice un refrán anglosajón. Es en las pequeñas cosas, en los matices, donde realmente reina la magia. Como en el aroma de ese vino especial que compartimos en buena compañía, despacio y sin prisas. En **n.06** tenemos el

vino perfecto para armonizar cualquier ocasión.



El Valle del Loira



Patrimonio de la humanidad es el título conferido por la UNESCO (La Organización de las Naciones, la Educación y la Cultura) a lugares específicos del planeta para catalogar, preservar y dar a conocer la importancia cultural o natural para la herencia común de la humanidad. Esta región destaca por un conjunto de castillos franceses que en su mayor parte fueron edificados, o fuertemente reconstruidos en el Renacimiento francés (siglos XV-XVI). Gran parte de los castillos tiene sin embargo sus orígenes en la Edad Media.



El Río Loira es uno de los más importantes de Francia. Desde los Alpes hasta su desembocadura en el Atlántico, discurre y atraviesa más de 1.000 kilómetros del país vecino

La zona más turística y conocida es el llamado **Valle del Loira**, entre Orleans hasta la localidad de Angers. Un entorno natural maravilloso bañado por el río Loira, cuya grandeza serpentea entre verdes paisajes y ciudades llenas de historia, salpicado por más de mil castillos que se alzan majestuosos para darle la bienvenida, unas construcciones que guardan grandes historias de amor que se vivieron en el pasado.

Cuando hablamos de los Castillos del Loira, hay que destacar por encima del resto el Castillo de Chambord, uno de los más importantes del mundo gracias a su espectacularidad, a su situación a orillas del Loira y a encontrarse rodeado de bellos jardines que hacen más maravilloso el lugar. El Castillo es uno de los grandes referentes del estilo renacentista francés, donde además se incluyen diferentes formas tradicionales medievales y estructuras clásicas italianas. Pertenece al Gobierno Francés desde 1930, cuando el Estado compró la propiedad a los herederos del Conde Chambord.



En la orilla izquierda del **Loira**, la ciudad vieja colgada de Sancerre domina Sancerrois y sus bonitas colinas cubiertas de viñas. Sancerre es conocida por sus **viñedos**, pero también merece la pena visitar la ciudad vieja y descubrir la torre de los Fiefs del siglo XV, las casas antiguas o el campanario de principios del siglo XVI.

Antes de explorar el rico suelo (con moderación, por supuesto!), Visitando el pueblo de Sancerre puede ofrecer algunos descubrimientos maravillosos recorriendo sus calles estrechas y sus casas antiguas.



Sancerre es un bellissimo pueblo vinícola que se encuentra situado sobre la orilla izquierda del Loira, frente a los viñedos de Pouilly-Fumé en la otra orilla del río, en una posición estratégica en la colina más alta de la zona desde donde vigila el valle del Loira. Tras una inmensa llanura aparece majestuoso Sancerre, dentro de la subzona Centre, la más alejada del mar entre las cuatro que forman el valle del Loira (las otras son Pays Nantais, Anjou-Saumurois y Touraine) y a 50 kilómetros al norte de Nevers y de toda la zona del macizo central francés de donde procede el mejor roble para construir barricas.

El paisaje lo forman pequeñas colinas casi todas plantadas de viñas donde destacan los emplazamientos con escarpadas laderas que rodean el pueblo de Sancerre y son protagonistas de los mejores vinos de la denominación junto a amplias llanuras donde el cereal es el protagonista.

El nacimiento del viñedo de Sancerre lo podemos situar en la Edad Media: los siglos XII y XIII vieron su auge. Siempre relacionados con las abadías cercanas, como la benedictina de Saint-Benoît-sur-Loire. La historia de Sancerre está ligada a las guerras de religión. El rey Enrique IV, que era un gran apasionado de estos vinos, decía que si los contendientes hubiesen conocido el vino de Sancerre esas guerras no hubiesen tenido lugar.

Honoré de Balzac, oriundo de este territorio, escribía a mitad del siglo XIX que los vinos eran el mayor reclamo comercial de Sancerre, su principal industria, y "se asemejan a los producidos en la Borgoña".

La proximidad de París siempre marcó el devenir de sus vinos pues era su principal mercado. El sancerre, junto al beaujolais y al côtes-du-rhône fue el vino favorito de los parisienses en el siglo XIX. Entonces primaba la cantidad sobre la calidad y los vinos tenían poco color y poca concentración porque los rendimientos eran abusivos, por lo que comenzó a caer la demanda de tinto y subir la de blancos. Esa era la situación antes de la llegada de la filoxera.

Sancerre es una aldea en el departamento de Cher, en la región de Centre-Val de Loire, en las fronteras de Nièvre. El límite de su territorio está cerca de la orilla izquierda del Loira.

Situado a 43 km al norte de Bourges, el pueblo (1500 habitantes) debe su fama a la famosa bodega del mismo nombre, cuyo nombre reconocido desde 1936 abarca más de 2700 hectáreas y produce vinos blancos con su apreciado Sauvignon.

Encaramado en una colina a 310 m de altitud, el viejo centro domina los viñedos y las orillas del Loira. Desde la Revolución, Sancerre se fusionó con la ciudad de Chavignol, que forma una gran aldea más de 3 km del centro, conocida por su producción de queso de cabra también se benefician de una denominación de origen protegida, estiércol (en forma disco redondo grueso).

La antigua fortaleza con un castillo, Sancerre pagó un alto precio durante la Guerra de los Cien Años y durante las guerras religiosas y, durante la Revolución, cuando se suprimió un levantamiento realista.

Rico en un patrimonio histórico y ambiental excepcional, encontró en el siglo XX todo su brillo con la producción de vinos y quesos. Es una necesidad para los entusiastas del turismo verde... y codicioso.

Sancerre tiene la etiqueta "ciudad de carácter" desde diciembre de 2017.



La historia de la sauvignon en Sancerre es reciente. Después de la Primera Guerra Mundial y, sobre todo, en los años 70 es cuando se desarrolla verdaderamente en la zona y alcanza el auge al que ha llegado hoy. Se eligió entonces la sauvignon para replantar los terrenos porque su productividad era alta y no presentaban problemas los porta injertos por su resistencia a la filoxera. Las plantaciones eran entonces de 30.000 a 40.000 cepas por hectárea, y después de la filoxera se bajó esta cantidad a unas 10.000.

Antes de la filoxera el dominio de las variedades tintas era abrumador y por ellas era conocida la zona de Sancerre. En los años posteriores la pinot noir fue postergada y arrinconada en los enclaves peores y expuesta a la orientación norte donde su maduración presentaba graves problemas. En estos últimos años ha resurgido el interés de antaño y se ha vuelto a plantar en zonas de calidad.



Sancerre Les Anges Lots

Vista rápida:

Es una cuvée que debe descubrirse con urgencia si se desea apreciar toda la dimensión mineral de Sancerre y muestra una tensión y una textura grasa muy notable.

Bodega:

Granja familiar que data de antes del siglo XX, hasta principios de la década de los 80 las tierras de la finca producen pato, vino y queso. En esa década, los edificios de la finca se transforman en bodegas, dirigidos por los hermanos Pascal y Nicolas Reverdy, quienes venden su vino a través de la Cooperativa de Sancerre. Ya en 1992, la bodega decide tomar su rumbo en solitario vendiendo a particulares y profesionales en Francia y en el extranjero. En 2007 muere Nicolas Reverdy y es su mujer la que toma el relevo, uniéndose al resto de la familia. En la actualidad, esta bodega elabora blancos de carácter, con expresión frutal y finamente mineral, con final ahumado. Los tintos, bajo el designio de la pinot noir, se caracterizan por su carnosidad y expresión frutal.

RESUMEN

REGIÓN: Centro-Valle del Loira

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Sancerre

VARIEDAD: Sauvignon blanc 100%

CRIANZA: 10 meses sobre sus lías en barricas de roble

GRADO: 13,5%

MARIDAJE: Marisco, pescado, carnes blancas y queso de cabra

VISTA: Amarillo, limpio y brillante

NARIZ: Intensa y mineral, con exóticos aromas a frutas

BOCA: Poderoso, revela una fuerte mineralidad, con gran armonía y equilibrio.

FICHA DESCRIPTIVA

ARTÍCULO: Les Anges Lots 2016

TIPO: Blanco

MARCA: Sancerre Les Anges Lots

BODEGA: Pascal et Nicolas Reverdy

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

PAÍS: Francia

REGIÓN: Centro-Valle del Loira

LOCALIDAD: Maimbray

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Sancerre

SUBDENOMINACIÓN:

CLIMA: Oceánico

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

ALTITUD: 150 metros

TIPO DE SUELO: arcillo-calcáreo

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 10,8 hectáreas

EDAD: 70-85 años

VARIEDAD: Sauvignon blanc 100%

TIPO DE PLANTACIÓN:

RENDIMIENTO: 5.000 litros/ hectárea

MARCO DE PLANTACIÓN:

VITICULTURA: Sostenible
OTRAS CARACTERÍSTICAS:

ELABORACIÓN

PRODUCCIÓN:

VINIFICACIÓN: Después de un prensado suave y lento, el vino se vinifica y envejece en cubas de madera

CRIANZA: 10 meses sobre sus lías

GRADO: 13,5%

SERVICIO

CONSUMO ÓPTIMO: 10 años

TEMPERATURA: 8°

MARIDAJE: Marisco, pescado, carnes blancas y queso de cabra

CATA

VISTA: Amarillo, limpio y brillante

NARIZ: Intensa y mineral, con exóticos aromas a frutas

BOCA: Poderoso, revela una fuerte mineralidad, con gran armonía y equilibrio.



SANCERRE

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **Sancerre Les Anges Lots**
Bodega / Denominación: **Pascal et Nicolas Reverdy**
Añada: **2016**
Uvas presentes y en % Grados: **SAUVIGNON BLANC 100% - 13,5%**
CRIANZA EN BARRICA: **SI**
DURACIÓN: **10 MESES SOBRE SUS LIAS**
CRIANZA EN BOTELLA:
Duración:
Tipo de barrica: **FRANCÉS ROBLE**
Tipo de tostado: **LIGERO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **MUY LIMPIO**
BRILLO: **BRILLANTE**
INTENSIDAD COLOR: **CLARO**
COLOR VINO: **PAJIZO**
RIBETE: **SIN RIBETE – MUY TRANSPARENTE**
CAPA: **MEDIO CUBIERTO**
LÁGRIMA: **GRUESAS – DENSAS – MUY GLICÉRICO**

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **DISCRETO - SUTIL**
POTENCIA: **NORMAL**
ELEGANCIA: **EXCELENTE – MUY ELEGANTE**
AROMAS:
PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruta blanca exótica: Piña, Mango, Nectarina**
SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica
TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Tostado en nariz, Prácticamente inexistente**

NOTA CATA OLFATIVA: 24 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **Al inicio entrada fresca, con carácter, Mineral, Acidez final muy equilibrado. Vino fino equilibrado entre acidez/alcohol. Tono ahumado al final**
PASO EN BOCA: **GRASO – GLICÉRICO con cuerpo**
FINAL EN BOCA.
TANINOS:
PRESENCIA ALCOHOL:
ACIDEZ: **Acidez suave, recuerda a manzana ácida. Ácido málico**
VÍA RETRONASAL AROMAS. **Manzana, Nuez**
POSTGUSTO: **MEDIO**
CALIDAD DE LOS SABORES: **PRESENCIA Y EQUILIBRIO – MUY EQUILIBRADO**
INTENSIDAD DE LOS SABORES: **FRANQUEZA**
RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA – EQUILIBRIO (Elegancia y equilibrio)**
NOTA CATA GUSTATIVA: 55 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: **Muy bueno. Equilibrado Ácido/alcohol. Muy fácil de beber y acompañar. Nos ha gustado mucho.**

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

87,5 / 100

La Ribera Sacra



La Ribeira Sacra es una zona que comprende las riberas de los ríos Cabe, Sil y Miño, en la zona sur de la provincia de Lugo y el norte de la provincia de Orense, en Galicia, España. La capital de la zona se convino que fuese la ciudad de Monforte de Lemos, que es también la localidad más poblada.

El topónimo "Ribeira Sacra" podría proceder de la Edad Media y, en un principio, se pensó que el origen de su denominación estaría en el latín "Rivoira Sacrata" y que podría responder a la gran cantidad de monasterios y templos ubicados en los monumentales cañones y escarpadas laderas que jalonan la zona. Actualmente se pueden visitar 18 monasterios en los que cabe destacar el recientemente creado Parador de San Estevo de Ribas de Sil, en el Ayuntamiento de Nogueira de Ramuín (Orense), y el de [Monforte de Lemos](#) (la mayor parte del tramo del Cañón discurre en el concello de Pantón en la provincia de Lugo).

Como en un deporte de montaña, los vendimiadores de Ribeira Sacra se descuelgan por las escarpadas laderas del Sil a veces con arneses y la cosecha a la espalda. Lo llaman viticultura heroica y produce vinos únicos.

En el globalizado mundo del vino, donde los estándares de calidad se han democratizado, permitiendo a los nuevos países productores conquistar los mercados con marcas de precio imbatible e identidad indescifrable, la última baza que les queda a las regiones vinícolas tradicionales para sobrevivir no es otra que reivindicar su propio carácter. Mientras China se prepara para entrar en juego -ya es el segundo productor en el *ranking* mundial-, los viticultores españoles parecen haber comprendido que no les conviene medirse con las bodegas del Nuevo Mundo en la batalla de los *chardonnay*, *cabernet*, *saUVignon*..., de precio raquítico y perfil

estandarizado. Tan es así que han rebuscado en el cajón de las variedades autóctonas para volver a cultivar las mismas uvas que trabajaban sus abuelos. Pero, ¡ay!, lucir en la etiqueta el nombre de la garnacha, bobal, cariñena, mencia, albariño o cualquier otra uva que abandere la identidad de una determinada comarca, no alcanza para salvar el pellejo. Al fin y al cabo, las variedades de *Vitis vinífera* también pueden saltar de un sitio a otro; de hecho, en los viveros especializados no faltan siquiera clones de las uvas más exóticas y minoritarias.



De todos los elementos que hacen al cacareado *terroir*, el factor humano es quizás el decisivo a la hora de enamorarse de los vinos de la *Ribeira Sacra*. Entre las provincias de Ourense y Lugo, es un territorio agreste, bañado por dos ríos (Sil y Miño), amén de unos cuantos afluentes. Aunque es el curso del Sil el que determina en mayor medida la majestuosidad del paisaje: antes de desembocar en el Miño, el río se encajona en un profundo cañón, con laderas elevadas de pronunciadas pendientes, dando lugar a un marco natural de conmovedora belleza que constituye una de sus señas de identidad.

La dificultosa vendimia de cada otoño es mucho más que un espectáculo de riesgo. Es una valiosa condición, que ha merecido que esta denominación de origen haya sido reconocida en el año 2011 con un sello específico de "viticultura heroica" por el CERVIM, organismo internacional consagrado a difundir los valores de la viticultura de montaña, que sólo se da en el 5% del viñedo global.

Domingo, veterano vendimiador retirado, contempla desde el camino que bordea el río el ajeteo de los trabajadores. "El esfuerzo es mucho", reconoce, "pero merece la pena, porque los vinos de esta tierra son los mejores... O al menos son distintos". Aun cuando su orgullo esté fundado, lo cierto es que hasta hace poco ni siquiera los aficionados más curiosos conocían los vinos de esta zona, que vivía a la sombra de otras comarcas vinícolas gallegas más relevantes, como Rías Baixas o Valdeorras. La Ribeira Sacra comenzó a salir de su discreto anonimato a partir de 1997, cuando constituyó oficialmente la D.O.



Aunque el turismo ya no es ajeno a la zona y sus **excelentes vinos** han creado una peregrinación de entregados viajeros, la Ribeira guarda muchos placeres por descubrir. Todavía puedes ser pionero a la hora de alabar las bondades de esta tierra de leyendas.

Entras en el reino de la elegante Mencía, del aromático Godello y del limpio Albariño, y llegas en un buen momento, porque los vinos de la Ribeira se codean sin complejos con otros parientes internacionales en los mejores bares de Nueva York. No en vano esta zona tiene una tradición vitivinícola de más de 2000 años. Hoy, lo vanguardista de sus bodegas y la calidad de sus apuestas, la ha convertido en una D.O de moda entre **los seguidores de Baco más sibaritas**.





Toalde 2015

Vista rápida:

Sencillez, frescura, juventud, mineralidad, frutuosidad y persistencia marcan el carácter de este Ribeira Sacra elaborado por Roberto Regal, uno de los enólogos más destacados de la Ribeira Sacra.

Bodega:

El viticultor y enólogo Roberto Regal lleva desde niño con su familia en los viñedos de la Ribeira Sacra, una zona rural con despoblación y pocos niños. En una de esas ocasiones lo animaron a llamar al niño del puente (Neno da Ponte, en gallego) que se veía sobre el río Miño. El niño respondió a su grito. Así fue como Roberto descubrió su eco. Enólogo, colleiteiro y empresario es, además, nieto de la primera viticultora en etiquetar un vino ecológico en Galicia. Esto le hizo abogar desde el inicio por un cultivo sostenible y biodinámico. Entre los bancales repartidos por las abruptas colinas que caen hacia el río Miño, Roberto Regal busca los mejores lugares donde llevar a cabo su proyecto y recupera otros antiguos viñedos.

RESUMEN

REGIÓN: Lugo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeira Sacra

VARIEDAD: Mencía 80% y 20% garnacha

CRIANZA: Sin crianza

GRADO: 13,5%

MARIDAJE: Pescados azules, aves y ternera

VISTA: Rojo picota con destellos violáceos y lenta caída de lágrima

NARIZ: Expresivo, elegante con franqueza, mostrando notas de fruta madura, frambuesa, grosella, integradas con sutiles matices minerales

BOCA: Equilibrado, con amplitud de largo recorrido donde van creciendo sus ensamblados taninos y su compleja mineralidad, dejando una nitida retronasal y gran persistencia

FICHA DESCRIPTIVA

ARTÍCULO: Toalde 2015

TIPO: Tinto

MARCA: Toalde

BODEGA: Roberto Regal

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

PAÍS: España

REGIÓN: Lugo

LOCALIDAD: Friamonde-Taboada

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Ribeira Sacra

SUBDENOMINACIÓN:

CLIMA: Atlántico

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

ALTITUD: 300-400 metros

TIPO DE SUELO: 70% graníticos y 30% pizarrosos

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 1 hectárea

EDAD:

VARIEDAD: Mencía 80% y 20% garnacha

TIPO DE PLANTACIÓN: Espaldera
RENDIMIENTO: 6.000 kg/h.
MARCO DE PLANTACIÓN: 8.000 pies/hectárea
VITICULTURA: Tradicional
OTRAS CARACTERÍSTICAS: Viñedo parcelario

ELABORACIÓN

PRODUCCIÓN: 4.000 botellas
VINIFICACIÓN: Maceración controlada y sin frío durante catorce días, no es sometido a ningún tipo de filtrado
CRIANZA: Posterior reposo en depósitos durante algunos meses
GRADO: 13,5%

SERVICIO

CONSUMO ÓPTIMO: 5 años
TEMPERATURA: 16°
MARIDAJE: Pescados azules, aves y ternera

CATA

VISTA: Rojo picota con destellos violáceos y lenta caída de lágrima
NARIZ: Expresivo, elegante con franqueza, mostrando notas de fruta madura, frambuesa, grosella, integradas con sutiles matices minerales
BOCA: Equilibrado, con amplitud de largo recorrido donde van creciendo sus ensamblados taninos y su compleja mineralidad, dejando una nitida retronasal y gran persistencia



Roberto Regal (Chantada, 1978) es, según los entendidos, uno de los mejores enólogos de Galicia y un experto en conseguir atrapar en una botella toda la expresividad de la tierra. De su pasión por el mundo del vino y del amor que siente por la Ribeira Sacra nos habla en esta entrevista, en la que nos desvela algunas de las claves del éxito de los vinos de autor y nos habla de su último proyecto, ENONATUR. Enólogo, bodeguero, empresario.... ¿alguna faceta más de Roberto Regal que aún no conozcamos?

La verdad es que también me atrae enormemente el enoturismo, y ese será mi próximo proyecto empresarial.

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **TOALDE**

Bodega / Denominación: **Roberto Regal – Ribeira Sacra**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **Mencia 80% y 20% garnacha – 13,5% - SIN CRIANZA**

CRIANZA EN BARRICA:

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de barrica:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **OPACO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **PICOTA ¿GRANATE OSCURO?**

RIBETE: **GRANATE**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS – TIÑE LA COPA**

NOTA CATA VISUAL: **7 / 10**

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **INTENSO**

POTENCIA: **NORMAL - AROMÁTICA**

ELEGANCIA: **CALIDAD MUY BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruta roja muy madura. Moras**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Brioche – Levadura**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Tostado en nariz, Prácticamente inexistente**

NOTA CATA OLFATIVA: **25 / 30**

FASE DE CATA GUSTATIVA

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

PASO EN BOCA: **UN POCO DE AMARGOR**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **VERDES - ASTRINGENTES**

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL**

ACIDEZ: **POTENTE – VINO MUY MINERAL**

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: **LARGO / PERSISTENCIA**

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

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **FRANQUEZA**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **EQUILIBRIO – Vino potente para acompañar carne roja**

NOTA CATA GUSTATIVA: **45 / 60**

CONCLUSIÓN / CALIDAD: **BUENO**

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



Saint-Émilion es una pequeña ciudad cerca de Burdeos, Francia, que es conocida por el vino epónimo que se produce en sus alrededores. Administrativamente, Saint-Émilion es una comuna del departamento francés de la Gironda en la región de Aquitania, en Occitania.

La historia de Saint-Émilion se remonta a los tiempos prehistóricos y es un lugar Patrimonio de la Humanidad, con ruinas fascinantes, iglesias románicas y ruinas que se dispersan a lo largo de calles estrechas e inclinadas.

Los romanos plantaron viñedos en lo que se convertiría con el tiempo en Saint-Émilion ya en el siglo II a. C.

En el siglo IV, el poeta latino Ausonio alabó el fruto de la copiosa vid. La ciudad fue bautizada por el monje Émilion, un confesor viajero, que se estableció en una ermita excavada en la roca aquí en el siglo VIII. Fueron los monjes que lo siguieron quienes comenzaron la producción comercial de vino en la zona.

Saint-Émilion se encuentra 35 kilómetros al noreste de Burdeos, entre Libourne y Castillon-la-Bataille, con una altitud media de 23 metros sobre el nivel del mar.

Saint-Émilion es una de las principales zonas de vino tinto de Burdeos junto con Médoc, Graves y Pomerol. La región es mucho más pequeña que el Médoc y queda junto a Pomerol. Como en Pomerol y las otras denominaciones de la orilla derecha de la Gironda, las principales variedades vitíferas usadas son *merlot* y *cabernet franc*, usándose también cantidades relativamente pequeñas de *cabernet sauvignon* en algunos châteaux.

Los vinos de Saint-Émilion no se incluyeron en la clasificación de Burdeos de 1855. La

primera clasificación formal en Saint-Émilion se hizo en 1955. A diferencia de la clasificación de 1855, se revisa con regularidad.

Château Ausone y Château Cheval Blanc son los dos únicos vinos actualmente clasificados como *Premiers grands crus classes A*. Luego hay 13 *Premiers grands crus classés B* y 47 *grands crus classés*. Además, un gran número de viñedos están clasificados como *Grand Cru*.





Château Gaillard



CHÂTEAU
GAILLARD
CHÂTEAU PETIT
GRAVET AÎNÉ
CLOS SAINT-JULIEN

SCEA VIGNOBLES JJ NOUVEL

Château Gaillard es una finca que ha estado en nuestra familia durante más de 300 años. Se establece en la llanura de Saint-Émilion. Sus vinos son orgánicos certificados, esta finca de 49 acres (20 hectáreas) está compuesta por un 70% de Merlot y un 30% de Cabernet Franc.

Todos nuestros vinos son envejecidos en barricas de roble francés durante 1 año. En degustación, los vinos son expresivos y ligeramente leñosos, con taninos finos y una exquisita elegancia característica de los grandes vinos de Burdeos.

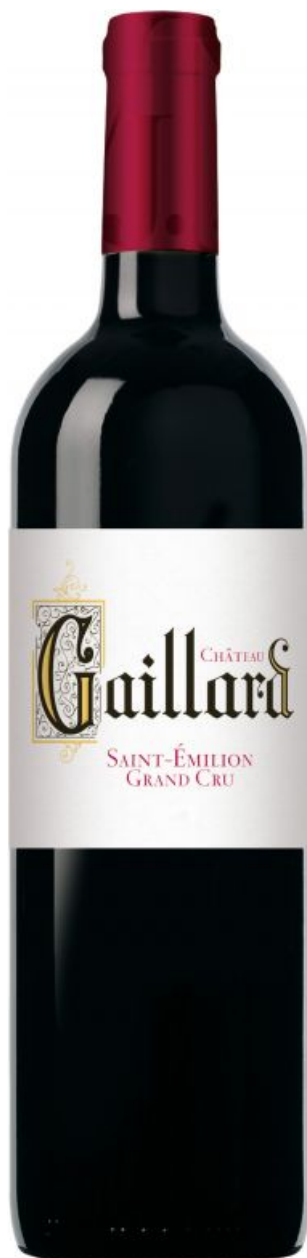


Catherine Papon-Nouvel. Joven dinámica con múltiples actividades en el mundo del vino, Catherine Papón es una enóloga en formación. Lleva 10 años gestionando las tres propiedades de Saint-Émilionnaises de Nouvel, su familia paterna y el dominio que adquirió en Côtes de Castillon en 1989.

La micro-propiedad Clos Saint-Julien de 1,2 ha en la denominación de Saint-Emilion Grand Cru está cerca

de “Clos Fournet” y “Les grandes Murailles”.

Uvas recogidas a mano en cajas con doble clasificación y eliminación de tallos. Levaduras autóctonas. Château Peyrou se encuentra en la denominación Côtes de Castillon. Catherine Papon estaba convencida del potencial de este terroir mucho antes que muchos Saint-Émilionnais vinieran a establecerse allí.



Château Gaillard

Vista rápida:

Este extraordinario tinto bordelés tiene una sobresaliente expresión de fruta madura y concentración, mientras que los taninos son agradables y suaves. La lujosa maduración de roble hace que el vino sea aún más complejo que otros Grand Cru.

Bodega:

Château Gaillard atesora un viñedo de 20 hectáreas, que pertenece a la misma familia desde 1787. El viñedo tiene aproximadamente un 50% de uva merlot y otro 50% de cabernet sauvignon y cabernet franc. Una de las características de esta bodega es que no utilizan sustancias químicas en el viñedo. Después de la fermentación, sigue una maduración en barricas de roble parcialmente nuevas. El enólogo es el señor Nouvel, a quien asiste su hija enóloga Catherine Papon-Nouvel.

RESUMEN

REGIÓN: Burdeos

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Saint-Émilion Grand Cru

VARIEDAD: Merlot 70% y Cabernet franc 30%

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés

GRADO: 14%

MARIDAJE: Carnes asadas, jamón ibérico, quesos semicurados

VISTA: Rojo intenso con tonos purpúreos

NARIZ: Cautivadora sobre un predominio de frutas negras (grosella) con un sugerente y sutil toque de madera y notas especiadas

BOCA: Un vino sedoso, de gran cuerpo y taninos aterciopelados. El final es largo, todo en elegancia

FICHA DESCRIPTIVA

ARTÍCULO: Château Gaillard 2016

TIPO: Tinto

MARCA: Château Gaillard

BODEGA: S.C.E.A. Vignobles J.J. Nouvel

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

PAÍS: Francia

REGIÓN: Burdeos

LOCALIDAD: Saint Hippolite

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Saint-Émilion Grand Cru

SUBDENOMINACIÓN: Grand Vin de Bordeaux

CLIMA: Oceánico

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

ALTITUD: 100 metros

TIPO DE SUELO: Arenoso y arcillo-calcáreo

SUPERFICIE DE VIÑEDO: 20 hectáreas

EDAD: 50 años

VARIEDAD: Merlot 70% y cabernet franc 30%

TIPO DE PLANTACIÓN:

RENDIMIENTO:

MARCO DE PLANTACIÓN:

VITICULTURA: Ecológica
OTRAS CARACTERÍSTICAS:

ELABORACIÓN

PRODUCCIÓN: 100.000 botellas

VINIFICACIÓN: Las uvas utilizadas para hacer el vino del título fueron cosechadas a mano. La fermentación se inicia espontáneamente a temperatura controlada.

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble francés

GRADO: 14%

SERVICIO

CONSUMO ÓPTIMO: 10 años

TEMPERATURA: 16°

MARIDAJE: Carnes asadas, jamón ibérico, quesos semicurados

CATA

VISTA: Rojo intenso con tonos purpúreos

NARIZ: Cautivadora sobre un predominio de frutas negras (grosella) con un sugerente y sutil toque de madera y notas especiadas

BOCA: Un vino sedoso, de gran cuerpo y taninos aterciopelados. El final es largo, todo en elegancia



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **Château Gaillard**

Bodega / Denominación: **S.C.E.A. Vignobles J.J. Nouvel - Saint Émilion**

Añada: **2016**

Uvas presentes y en % Grados: **Merlot 70% y Cabernet franc 30% - 14%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **12 MESES EN BARRICA**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de barrica: **FRANCÉS ROBLE**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **LUMINOSO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **GRANATE CASI NEGRO**

RIBETE: **CEREZA**

CAPA: **MUY CUBIERTO**

LÁGRIMA: **GRUESAS – DENSAS – LARGAS – MUY GLICÉRICO – TINTA LA COPA**

NOTA CATA VISUAL: **9,5 / 10**

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **PERSISTENTE**

POTENCIA:

ELEGANCIA: **EXCELENTE**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Fruto rojo y negro maduro. Floral; Violeta, Tomillo, Monte, Laurel, Frambuesa, Ciruela, Especiado**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Algo de levadura**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Más fruta y flor, Especia, Pimienta verde, Regaliz, Algo de torrefacto, y final ligeramente mineral**

NOTA CATA OLFATIVA: **27 / 30**

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **MINERAL – FIBROSO – Algo de acidez y aspereza,**

PASO EN BOCA: **Falta estructura y equilibrio**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **Tanino algo rugoso**

PRESENCIA ALCOHOL: **AMPLIO**

ACIDEZ:

VÍA RETRONASAL AROMAS. **Como en Aromas, vuelve la furia y ganan las especias. Regaliz, Tomillo**

POSTGUSTO: **LARGO**

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

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **Comparando boca con nariz, esperamos que mejore**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Es elegante, pero le falta algo**

NOTA CATA GUSTATIVA: **49,5 / 60**

CONCLUSIÓN / CALIDAD: **Un gran Vino al que le queda reposo en botella**

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

SIERRA DE TOLOÑO



VILLABUENA DE ALAVA



Villabuena de Álava (en euskera *Villabuena Araba* o *Eskuernaga* y oficialmente **Villabuena de Álava/Eskuernaga**) es un municipio español de la provincia de Álava. Cuenta con una extensión de 8,48 km² y una población de 306 habitantes (2015). Se sitúa en la parte sur de Álava dentro de la comarca vitivinícola de la Rioja Alavesa. Lo compone un único núcleo de población que se extiende a ambos lados del arroyo Herrera, afluente del Ebro, en un hondo valle. El resto del municipio está formado por paisajes abiertos y superficies suaves.

El municipio limita al norte y al oeste con Samaniego, al norte y al este con Leza, al oeste con Navaridas y al sur con Elciego y Baños de Ebro.

La capital de la comarca, Laguardia, está 8 km en dirección noreste. La capital provincial, Vitoria se sitúa a 42 km. La ciudad de Logroño, capital de La Rioja está a solo 24 km. Los pueblos más cercanos son Samaniego y Baños de Ebro, que están a 3 km.

Villabuena de Álava es un municipio que vive básicamente del monocultivo de la vid y de la elaboración del vino de Rioja. Para entender la importancia de la industria vitivinícola hay que pensar que en el pueblo hay censadas actualmente 43 bodegas. (1 bodega por cada 7,4 habitantes). La mayor parte de las bodegas son de pequeños productores cosecheros, que cultivan la vid y fabrican su propio vino, sin embargo unas cuantas bodegas tienen una producción más considerable. Entre ellas la más prestigiosa de la localidad es posiblemente *Luis Cañas*.

La población de Villabuena ha sufrido una evolución oscilante a lo largo del siglo XX. En 1900 tenía 475 habitantes y desde hace unos 20 años ronda entre los 300 y 350 habitantes. La lengua de uso habitual en el municipio es el castellano.



Villabuena es un municipio vasco perteneciente a la comarca de “Rioja Alavesa”. Esta comarca se caracteriza por ser una de las principales productoras de vino, cuenta la Denominación de Origen Calificada Rioja. Su su población de 300 habitantes vive exclusivamente del cultivo de la vid y la elaboración de vino Rioja

Antiguamente era una aldea de Laguardia llamada Villaescuerta. En 1661 obtuvo el título de villa, momento que aprovechó además para cambiar su nombre, que resultaba al parecer malsonante, por el de **Villabuena de Álava**.

Cuando el ayuntamiento quiso adoptar una denominación bilingüe para el municipio se produjo cierta controversia, ya que no existía una forma tradicional del nombre en euskera. Se barajó la posibilidad de llamar a la población Uriona, que es la traducción literal de Villabuena al dialecto occidental del euskera. Otros propusieron utilizar el nombre antiguo de la población, Villaescuerna, que fue adaptado de una forma vasquizada dando origen a Eskuernaga, nombre que finalmente aprobó el ayuntamiento. Su denominación oficial actual bilingüe fue adoptada por resolución del 20-11-1996 (Boletín Oficial del País Vasco 04-12-1996 y Boletín Oficial del Estado 12-02-1997). Sin embargo, la Real Academia de la Lengua Vasca no reconoce este nombre como correcto.

El núcleo urbano de Villabuena está plagado de casas señoriales de estilo renacentista y barroco. Destacan la Casa del Indiano del siglo XVIII de estilo barroco y la del Marqués de Solana.

La Iglesia de San Andrés fue construida entre 1538 y 1728, por lo que conviven en ella varios estilos que van del gótico tardío al barroco.

La Ermita de San Torcuato y Santa María también destaca por la coexistencia de varios estilos arquitectónicos.



Aunque joven, **Sandra Bravo** acumula experiencia en bodegas del Viejo y Nuevo Mundo, donde estuvo trabajando como enóloga antes de empezar su aventura en Villabuena. Su primera añada en 2012. Trabaja 8,5 hectáreas de tempranillo además de viura a 650 metros de altitud entre Labastida y Rivas de Tereso.

Tanto su blanco como su tinto son frescos, elegantes y con personalidad, trabaja con diferentes materiales, hormigón, barricas, ánforas. Para finalizar Sandra Bravo dice que la labor en la bodega es sencilla pero, sin buena uva detrás, no hay nada en estos vinos.



Rivas de Tereso

Vista rápida:

Tempranillo de parcela, es el alma de Sierra de Toloño. Elaborado de manera muy suave y lenta. Un vino elegante, floral, con concentración y notas minerales y de hierbas aromáticas que permiten una larga crianza y que le otorgan una amplia vida en botella

Vista ampliada

La joven enóloga responsable de la bodega Sandra Bravo tiene experiencia en bodegas de Burdeos, Chianti (Italia), Marlborough (Nueva Zelanda), California y Priorat, donde trabajó como enóloga antes de instalarse en Rioja y elaborar su primera añada en 2012. De su paso por estas regiones vinícolas se quedó con la manera artesanal y poco intervencionista de trabajar, una filosofía que ella aplica a los tres vinos que elabora en una bodega alquilada en Villabuena y que nacen de cepas plantadas en vaso a 650 metros de altitud entre Labastida y Rivas de Tereso, en las faldas de la Sierra de Toloño, que es el nombre de su proyecto. Fermenta su vino en ánforas, una práctica inusual en esta zona donde la madera es la reina de las bodegas.

Ficha esquemática:

REGIÓN: Álava

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja

VARIEDAD: Tempranillo 100%

CRIANZA: 1 año en barricas de roble francés

GRADO: 14%

MARIDAJE: Carnes asadas, aves, hongos, embutidos y quesos semicurados

VISTA: Granate

NARIZ: Higos frescos, granadina, moca, nueces de árbol, sutiles notas ahumadas, almendras y flores silvestres

BOCA: Concentrado, elegante, especiado y con notas a fruta negra

madura. Equilibrado en el paladar y cremoso

FICHA DESCRIPTIVA

ARTÍCULO: Rivas de Tereso 2015

TIPO: Tinto

MARCA: Sierra de Toloño

BODEGA: Eskuernak

UBICACIÓN GEOGRÁFICA

PAÍS: España

REGIÓN: Álava

LOCALIDAD: Villabuena de Álava
DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Rioja
CLIMA: Atlántico con influencia mediterránea

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

ALTITUD: 650 metros
TIPO DE SUELO: Arcillas ocreas
EDAD: Viñedos de más de 50 años
VARIEDAD: Tempranillo 100%
TIPO DE PLANTACIÓN: Vaso
MARCO DE PLANTACIÓN:
VITICULTURA: Tradicional
OTRAS CARACTERÍSTICAS:

ELABORACIÓN

PRODUCCIÓN: 1.120 botellas
VINIFICACIÓN: Fermenta de manera espontánea en ánforas muy lentamente, lo que permite una extracción suave
CRIANZA: 1 año en barricas de roble francés
GRADO: 14%

SERVICIO

CONSUMO ÓPTIMO: 10 años
TEMPERATURA: 16°
MARIDAJE: Carnes asadas, aves, hongos, embutidos y quesos semicurados

CATA

VISTA: Granate
NARIZ: Higos frescos, granadina, moca, nueces de árbol, sutiles notas ahumadas, almendras y flores silvestres
BOCA: Concentrado, elegante, especiado y con notas a fruta negra madura. Equilibrado en el paladar y cremoso



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **RIVAS DE TERESO**

Bodega / Denominación: **Sierra de Toloño – Eskuernak - RIOJA**

Añada: **2015**

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

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **1 AÑO**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de barrica: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO** – Al mover la copa deja un burbujeo

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **CEREZA**

RIBETE: **VIOLÁCEO**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS - FINAS**

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **ABIERTO - PERSISTENTE**

POTENCIA: **NORMAL - EQUILIBRADO**

ELEGANCIA: **FINURA - BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Frutos del bosque - Mineral**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Pastelería**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Sotobosque**

NOTA CATA OLFATIVA: 29 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **SUTIL - PERSISTENTE**

PASO EN BOCA: **Llena en boca con final amargo**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **ASTRINGENTES**

PRESENCIA ALCOHOL: **MUCHA**

ACIDEZ: **VERDE**

VÍA RETRONASAL AROMAS. POSTGUSTO: **MEDIO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **Al final aparece alcohol**

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Predomina la Astringencia y el Alcohol**

NOTA CATA GUSTATIVA: 35 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO – Falta tiempo en botella (Desaparecería la Astringencia y el Alcohol)

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

72,5 / 100

MENÚ n.06



- *Ensalada templada de cogollos y langostinos a la brasa, con vinagreta de fresa*
- *Navajas con granizado de limón*
- *Mollejas de ternera lechal con crema de pimienta*
- *Cordero asado a la parrilla*
- *Brownie. Bizcocho con chocolate y frutos secos*

FOTOS REUNIÓN TÉCNICA





El secretario Jesús Rodríguez cerró la Reunión Técnica, agradeciendo una vez más a Michel Saunier su Conferencia sobre las cuatro Regiones: 2 francesas y 2 españolas, acertando como siempre en el aporte de los Vinos que hemos degustado y catado en este nuevo local, el llamado nº 6, que es una Vinoteca con un comedor donde hemos degustado el Menú más arriba expuesto.

Agradecer una vez más a los Cofrades que han asistido, que en esta ocasión, podemos decir todos que hemos aprendido más sobre los Vinos que hemos degustado.

El Menú muy bien presentado, que ha armonizado con los vinos. Felicitamos al equipo de cocina y al servicio, que han estado atentos a las indicaciones recibidas de Michel para que todo haya estado “en su punto”.

Hago mención a lo expuesto por Michel Saunier, “Recuerdo a los asistentes, y a los socios/as que no han podido asistir, que Jesús el secretario, enviará el reportaje a todos para que puedan ser repasados todos los vinos, junto con su Cata, y los lugares que se han plasmado en el mismo. Merece la pena”.

Y vuelvo a recordar igualmente lo expuesto por Sebas Olaizola. “Esta semana hemos hecho una reunión de la Junta Directiva, y aunque el secretario os lo comunicará por escrito, os adelanto que las reuniones de junio y julio se adelantan a fechas más cercanas a mediados de mes que a finales, motivado por San Marcial, en junio, y por Santiago, en julio. A ver si de esta manera podemos eliminar del año únicamente la reunión de agosto”.

Se añade el Calendario del año 2019 con las fechas previstas para la celebración de las Reuniones de Ciclo, con o sin bodega y las Reuniones Técnicas.

Al estar previsto Visita a Bodegas, VALENCISO y RAMÓN BILBAO, algunas fechas quedarán modificadas, ya que falta comunicar las fechas para su visita.



Donostia, San Sebastián 28 de febrero de 2019.