



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REUNIÓN TÉCNICA

BARRICAS



28 noviembre 2019



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El día 28 de noviembre de 2019, se celebró la Reunión de Ciclo, REUNIÓN TÉCNICA, Sebas Olaizola, presidente de la Cofradía del Vino El Tanino, abrió la Reunión:



Buenas noches. Me corresponde una vez más daros la bienvenida a los que habéis podido acudir. Espero que disfrutéis de la conferencia, de la cena y de los vinos que hemos seleccionado.

Me corresponde también presentaros a un nuevo cofrade que ya ha cumplido con todos los trámites de inicio. Damos la bienvenida a Eduardo Cuenca, cofrade de pleno derecho.

En la última asamblea general ya se anunció que necesita del aporte de todos sus socios. En esta ocasión ha sido nuestro Secretario el que ha dado un paso al frente solicitando hacer una exposición sobre barricas que escucharemos a continuación.

Para ilustrar el tema hemos elegido unos vinos con el fin de diferenciar el aporte que hacen al vino: hay un vino con barrica americana, uno de barrica francesa, uno de mezcla de barricas y uno sin barrica. Además, los cuatro vinos pertenecen a cuatro bodegas que nos interesan contactar desde la Cofradía para intentar que nos visiten. Recordad que una de las funciones de las catas técnicas es poder contactar con bodegas interesantes a través del envío de las catas de sus vinos.

A ese respecto, en la reunión de la Junta Directiva que celebramos la semana pasada, se trató de la necesidad de mejorar la calidad de las catas que hacemos entre otras cosas mediante una mayor participación. Para ello, solicitamos la colaboración de todos para ver cómo mejorar esa participación.

La ficha de cata debe ser un camino para conseguir hacer una cata “redactada”, intentando recoger matices de todas las mesas, para vestir y adornar la cata, de manera que seduzca al bodeguero. Por tanto, la cata que aparezca en el reportaje, se basará en la que haga la mesa y se complementará con los aportes del resto de mesas. Intentaremos empezar hoy a hacer esto, por lo que os pido que catéis todos los vinos y no solo el vino del que os corresponda hacer la ficha de cata. La cata requiere un esfuerzo de concentración que no se tiene en la degustación, y es lo que os pido a todos.

Y sin más, paso la palabra a nuestro Secretario para que comience su exposición



Buenas noches a los Cofrades que hoy habéis asistido a esta Reunión Técnica de Barricas.

En esta ocasión me presento junto a Josu Basoco, ya que la Reunión Técnica sobre Barricas que vamos a proyectar con un Reportaje sobre diferentes clases de maderas de roble, he tenido en Josu una ayuda en algunas fotos y sobre todo en la proyección.

El 20 de junio de 2013, el anterior director técnico hizo una presentación de Barricas en el Café Irún. La misma solo constaba de 5 páginas

y contenía solo texto. Empleó una pizarra sobre un caballete, donde había hecho apuntes con un rotulador de los diferentes cortes de la madera. Saqué fotos de los apuntes (tres o cuatro) pero el conferenciante me dijo que no los añadiera al reportaje.

Hubo una segunda conferencia técnica, el 27 de abril de 2017, en el restaurante Juanito Kojua. También era sobre Barricas. 14 páginas, con fotografías pequeñas tan solo en 8 páginas.

En esta ocasión también vamos a hablar de barricas, pero con un Reportaje muy ilustrado de fotografías, que en ningún caso quiero hacer sombra a las anteriores conferencias técnicas, pero que considero que las BARRICAS merecen una explicación profunda y con la presencia de fotografías para mejor entendido y dar por finalizado el Tema; Barricas.

Se han comprado 4 vinos para que a través de las fichas podamos enviar el reportaje a las cuatro bodegas, de las cuales cataremos un vino de cada bodega.

Nuestro fin es que guste el reportaje a las bodegas y las catas de los vinos, ya que nuestra meta es que después venga cada una de las bodegas a que catemos cuatro de sus vinos.

Referente a lo comentado por Sebas Olaizola, me uno en que tenemos que esmerarnos en la confección de las Fichas. Se pretende que una vez que la mesa exponga los resultados con la confección de los apartados de la Ficha y la puntuación del vino, se proponga, que los demás asistentes añadan en la ficha los conceptos que crean necesarios para darle “más vida” a la ficha y a la puntuación.

La asistencia a esta Reunión Técnica ha sido la siguiente: Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Beatriz Álvarez, Amaia Sanzberro, Juani Lizaso, Susana Etxarri, Angel Fco. Rodríguez, Manu Carrasquedo, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe, Josean Ochoa, Eduardo Cuenca.

Y dejándonos de más preámbulos, vamos a iniciar la proyección.

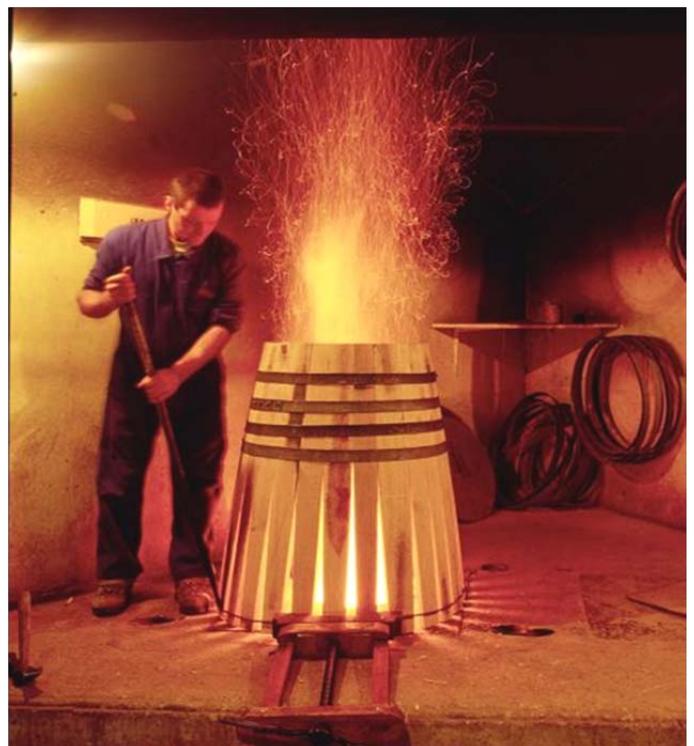


PRUEBA DE LA PROYECCIÓN

La **barrica de vino** es el medio más utilizado para envejecer los vinos y así fusionar los matices propios del vino con los que le aporta la barrica. Estas barricas se elaboran con roble de distintas procedencias, de las cuales las más conocidas son el roble americano y el roble francés pero, ¿Cuáles son las diferencias entre emplear un tipo de roble u otro? ¿Existen más tipos de robles para barricas? Te damos todas las claves.

Tipos de roble empleados en barrica:

- **Roble americano (Quercus Alba)**: La oxidación en este tipo de roble es menor que en otros tipos ya que el poro es más fino y el grosor de las duelas es mayor. Este tipo de roble contiene una sustancia llamada metalictolactona cuyo olor nos recuerda al coco y piel desecada de naranja. Se dice que los vinos que han sido criados en este tipo de roble tienen menor cantidad de taninos, se suele emplear para reducir la dureza y astringencia del vino.
- **Roble francés (Quercus Petraea)**: En este tipo de roble existen diferencias respecto al bosque del que provengan cuya mayor diferencia es si crecen altos y delgados (madera poco porosa y de grano fino) o si no crecen demasiado en altura y tienen tallo grueso (más poroso y grano amplio). Este tipo de roble transmite menos aromas al vino y más taninos. Se suele emplear para vinos de mayor calidad ya que le transmite sus características de forma más sutil y aromas más delicados.
- **Roble del cáucaso (Quercus Macranthera)**: Roble de cualidades muy similares al francés. Aportan al vino taninos suaves y respeta mucho los aromas del vino, aportando untuosidad y notas frescas. Se suele emplear en vinos en los que se quiere destacar el terroir.



El oficio del maestro tonelero es todo un arte. La confección de estos recipientes implica una serie de conocimientos, muchos de los cuales se transmiten de generación en generación.

Procedimiento de armar la barrica desde que las duelas y las “tapas” están ya listas, habiendo transitado por las etapas de cortado, aserrado y curado (natural, artificial o mixto), y partiendo de la base que tenemos en cuenta la diferencia entre los distintos tipos de madera y su influencia en la crianza del vino.

Diferencias entre barricas Roble Americano y Francés

ROBLE

Americano:

- + resistente e impermeable.
- + fusiona bien con el vino
- + carácter aromático
- taninos

Aromas a coco, café, humo, tabaco y cacao



Francés:

- + blando
- + costoso
- + tanino
- + dulzor, complejidad y cuerpo.
- + tiempo en botella

Aromas a vainilla, miel, frutos secos, especias dulces y balsámicas

Tostado de la barrica

Además de la elección del tipo de roble a emplear en la crianza del vino, otro aspecto **muy importante a seleccionar es el nivel de tostado de la barrica** en función de lo que le quiera transmitir al vino el enólogo. a mayor tostado (mayor profundidad de quemado en las duelas) más aporte tendrá en el vino que albergue.

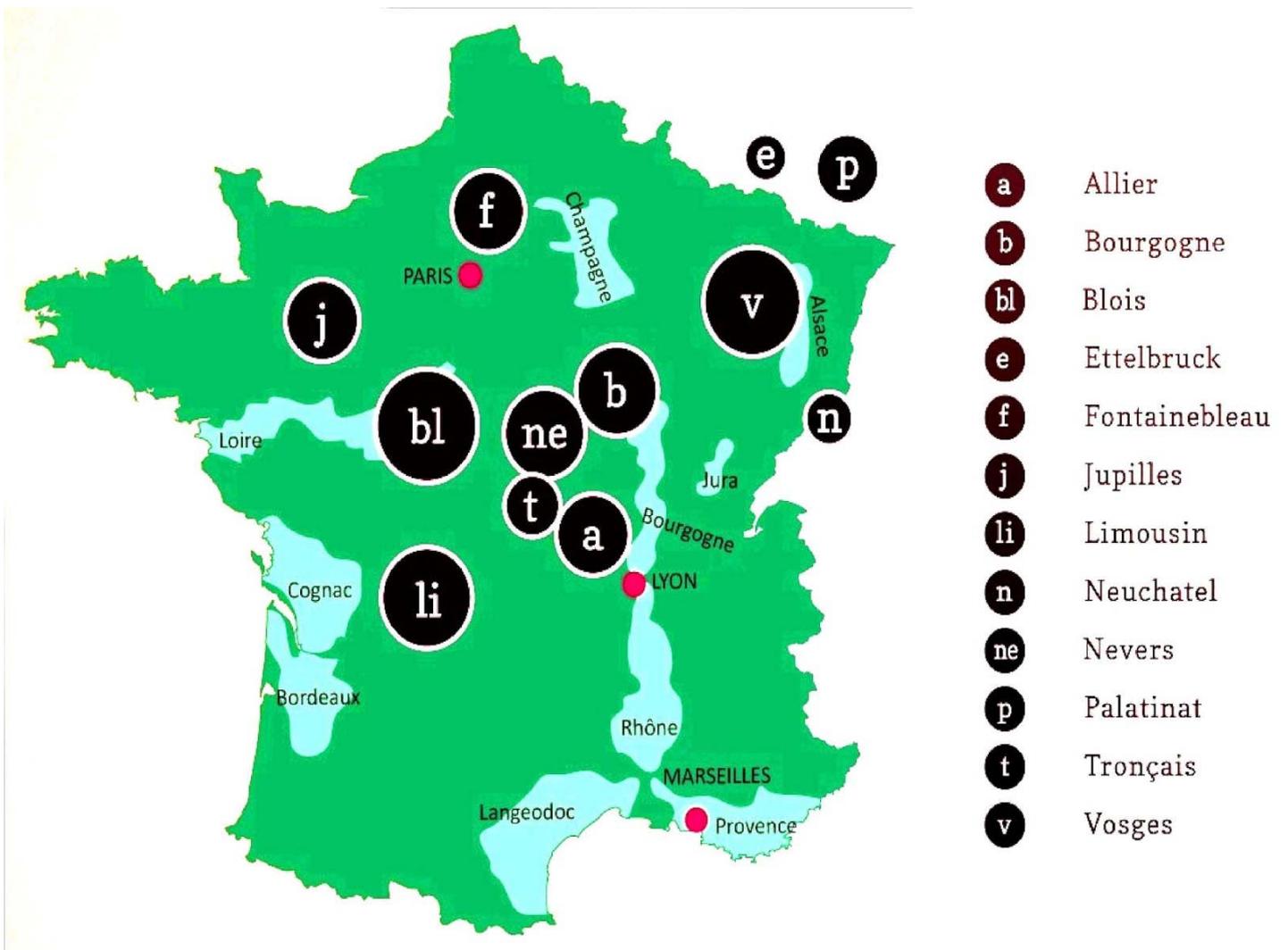
Existen **3 tipos de tostado a grandes rasgos**:

- **Ligero**: Afecta de 3 a 5 mm de profundidad, Aporta aromas a carpintería, duros y amargos.
- **Medio**: Afecta a 5 mm de profundidad. Los vinos resultantes suelen ser complejos, redondos, con pocos taninos.
- **Alto**: Carboniza los primeros mm. Aporta gusto ahumado, vainilla, coco, humo...

El olfato y el vino

El olfato es un sentido que debe ser entrenado, como cualquier otra habilidad humana. Y cuanto más lo entrenemos, mejor desarrollado estará. Además, está directamente ligado a la experiencia de disfrutar un vino en plenitud.

ROBLE FRANCÉS – ZONAS DE ROBLEDALES



TRONCO DE ROBLE ASERRADO A LA MEDIDA DE LAS DUELAS



DUELAS

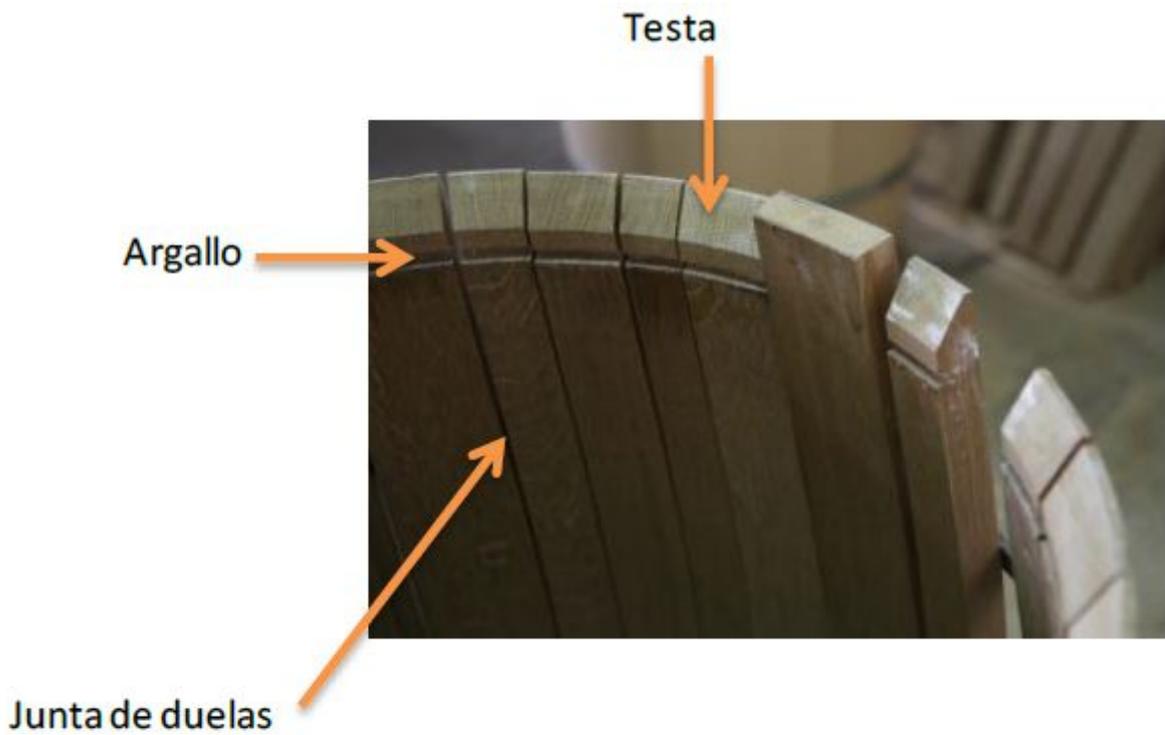


El aporte de las barricas al vino durante su crianza es determinante a la hora de elaborar un vino de calidad, por ello la correcta construcción de la barrica es vital para que ésta cumpla su cometido.

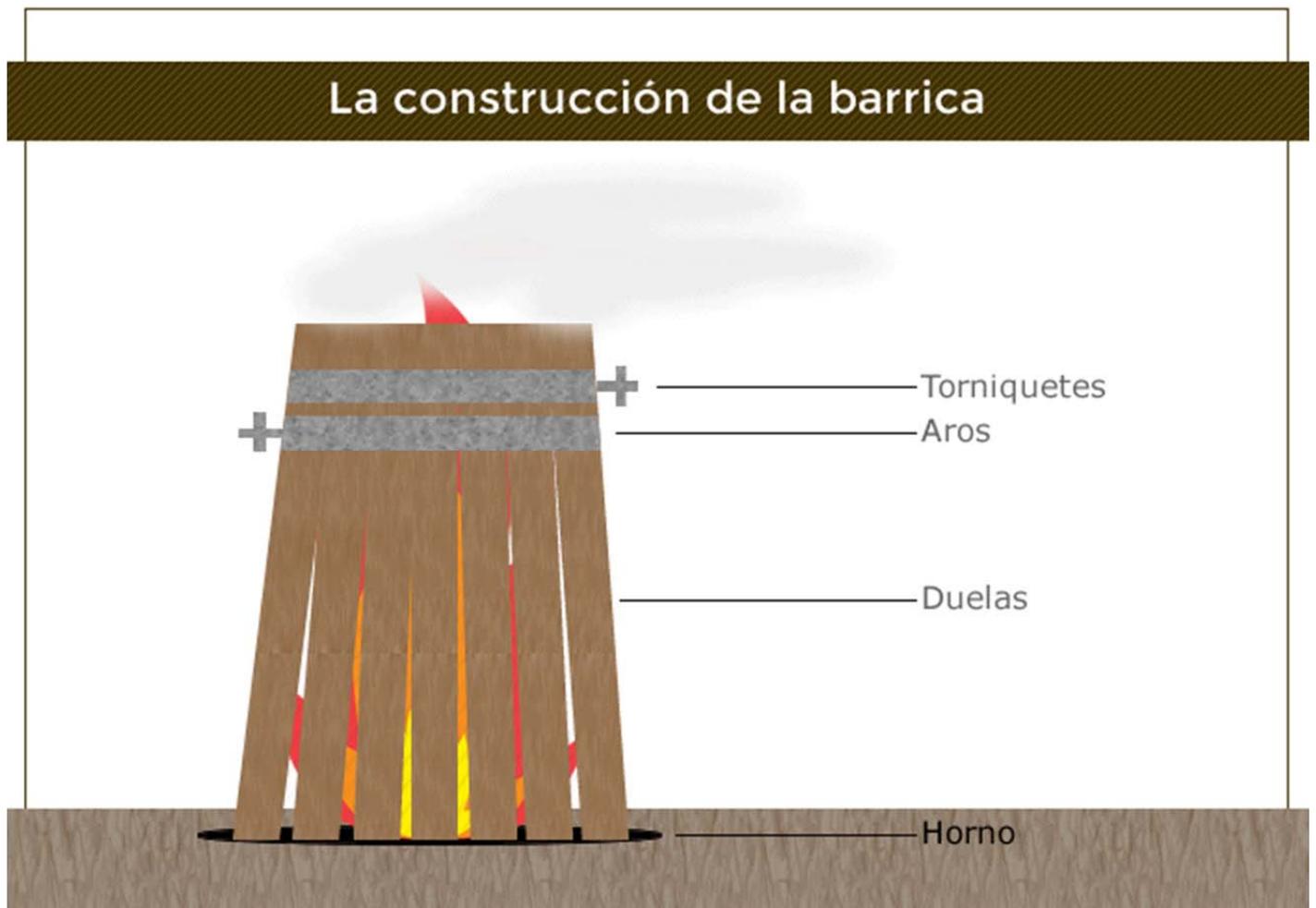
El primer paso es obtener las duelas o láminas estrechas y largas de madera que se ensamblarán para formar la típica forma de barrica.

Las duelas provienen de árboles, habitualmente de roble, que han alcanzado un cierto nivel de desarrollo y poseen un volumen y dureza suficientes para que pueden usarse para ello. Para la construcción de las barricas se usa la madera que proviene de la zona central del tronco (el corazón), que es más duradera, impermeable y rica en tanino. De este modo el rendimiento de un árbol para construir barricas puede ser bajo, algo que incrementa el coste de las mismas.

Una vez serradas y entalladas las duelas, se dejan secar, para después cortarlas a la exacta medida y moldearlas para que los ángulos sean rectos, el grueso sea idéntico y la forma adecuada (se vacían para curvarlas y se rascan los bordes para que sean algo más estrechos que el centro).



- Detalle del extremo de una barrica de roble sin fondar.



Durante este proceso, gracias a la elevada temperatura, se va dando la forma a la barrica aprisionando las partes inferior y superior con torniquetes metálicos que fuerzan las duelas calientes hasta doblarlas.

Las duelas suelen quemarse a unos 200°C durante 25-30 minutos, tiempo que garantiza un ligero tostado que provoca la partición de la cadena de hidratos de carbono de la madera que libera los aromas característicos de la madera (vainilla, por ejemplo).

La experiencia ha demostrado que un tostado más o menos intenso provoca diferencias en la crianza de los vinos. Si la temperatura es mayor se marcan más los aromas tostados, ahumados, especiados, coco...

Una vez fría, se pule y rasca el interior de la barrica (para no dejarla con costras y quemaduras que darían mal sabor al vino) y se igualan exactamente los bordes para evitar descuadres o grietas que provocarían derramamientos o escapes.



Después se colocan los fondos, previamente contruidos, y se ligan los aros definitivos que impedirán el posterior movimiento de las duelas.

Finalmente se abre la boca que servirá para llenar y vaciar la barrica, y se prueba llenándola con agua hirviendo para comprobar si es estanca, lo que a la vez permite eliminar restos de impurezas que todavía pudiera tener.

Si la barrica falla en algún aspecto esencial podría no sólo no beneficiar al vino aportándole sus caracteres, sino incluso provocar graves daños y pérdidas a la bodega.

Barricas de 225 litros



GRUESO	26-28 mm.
DIAMETRO CABEZA	56 cm.
DIAMETRO VIENTRE	72 cm.
LARGO	96 cm.
AROS	Hierro galvanizado
NUMERO DE AROS	8
MEDIDAS DE LOS AROS	40x2 cm.
NUMERO DE DUELAS	entre 28 y 30 .
TOSTADO	Ligero, Medio, Medio-Plus y fuerte
ROBLE	Americano, francés, húngaro.
GRUESO	26-28 mm.
DIAMETRO CABEZA	56 cm.

BARRICAS VINO

Barricas para vino fabricadas en diferentes tipos de roble de alta calidad con tostado según elección del cliente



Barrica 225 litros Roble Americano

Fabricada en madera de roble nueva (secado tres años) de primera y tostado a elección del cliente.* ..

544,50€IVA Incluido



Barrica 225 litros Roble Centroeuropeo

Barricas nuevas de roble Centroeuropeo con tostado bajo.* Gastos de envío a península incluidos...

459,80€IVA Incluido



Barrica 225 litros Roble Francés

Fabricada en madera de roble de primera y tostado a elección del cliente...

726,00€IVA Incluido

Radoux Blend: 1.400€IVA Incluido

La magia del roble francés desde el bosque a la bodega



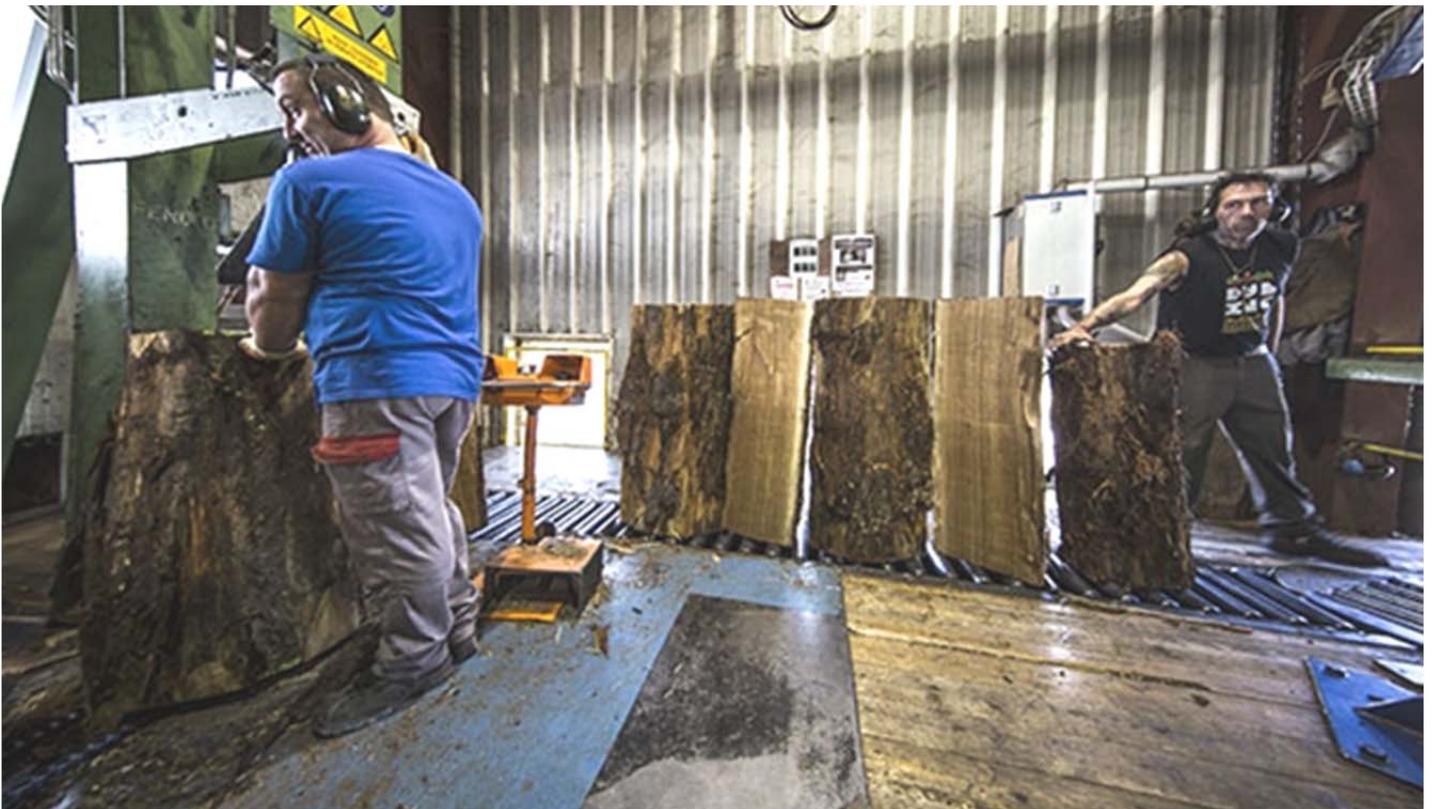
El hermoso bosque de Darney, en el noreste de Francia, alberga uno de los robledales más antiguos e imponentes de Europa. De allí proceden las valiosas barricas donde reposan, añada tras añada, los mejores vinos del planeta.

Si el mundo de la enología resulta un tanto enigmático para el público en general, la elección del tipo de madera para la crianza de los vinos es, a juicio de muchos enófilos, uno de los misterios más insondables que existen. A día de hoy sí sabemos que, aunque hay otras alternativas más o menos interesantes o pintorescas (castaño, cerezo, acacia, pino), no hay ninguna madera mejor que la del roble para que el vino se equilibre, aumente su longevidad y despliegue un abanico mucho mayor de aromas y sabores. Evidentemente, hay diferentes tipos de roble y no todos valen para la crianza de vinos. Por sus características, los dos más empleados en todo el mundo son el **americano y el francés**, pero, ¿cuál es la razón fundamental de que se utilice uno u otro? La eterna pregunta que se formula el aficionado desde tiempos inmemoriales tiene, a priori, una respuesta rápida y contundente: el precio. Es de sobra conocido que el roble francés es mucho más caro que el americano, pero si hacemos memoria, la mayoría de los grandes vinos del mundo reposan única o parcialmente en barricas de roble galo, y esto incluye a muchas de las mejores etiquetas del norte y el sur de América. Por tanto, existen más razones que justifican el prestigio del roble francés, y nada mejor que buscarlas donde germina la semilla de este gigante de madera: en el corazón del bosque.



En Francia hay cerca de 20 millones de hectáreas de bosque, de las cuales el 80% son de propiedad privada y el resto están gestionadas por la Office National des Forêts (ONF), responsable de salvaguardar los recursos y mantener la población forestal de forma sostenible. Los mejores robledales de *Quercus petraea* o *Quercus robur*, las dos especies principales que crecen en suelo galo, se encuentran **en el centro del país (Nevers, Allier, Tronçais, Limousin) y en el noreste, en la región de Lorena**, quizá la zona menos conocida por enólogos y bodegueros, aunque en los últimos tiempos firmas de toda Europa (como la riojana Luis Alegre) han puesto sus ojos en este rincón de Francia y trabajan felizmente con tonelerías locales. Allí, en las faldas de los Vosgos y a tiro de piedra de Borgoña, se encuentra el bosque de Darney, asentado sobre terrenos pobres y con unas condiciones climáticas que favorecen la calidad del roble: inviernos muy fríos, veranos secos y primaveras templadas, que son las que dotarán a la madera de una mayor riqueza aromática.

La medida exacta



La gestión forestal que allí se lleva a cabo es igual de eficaz que en el resto de Francia y está a años luz de la de otros países europeos –de España ni hablamos–. La explotación de los robledales se realiza en zonas muy delimitadas, de forma metódica y con una precisión milimétrica. **Solo el 5% de los robles, los de mayor calidad, se destinan a la elaboración de barricas**, mientras que el resto acaba convertido en papel. Los mejores ejemplares se talan en plena madurez, **a partir de los 180 años**, cuando aún les queda medio siglo de vida. Después de la tala y la correspondiente tasación económica del ejemplar en pleno bosque, el tronco es trasladado al aserradero para su despiece y conversión en duelas. Allí también se lleva a cabo **el secado a la intemperie**, un proceso importantísimo que dura entre 24 y 36 meses y que sirve para degradar el tanino y afinar la madera. Si esto no sucede, será el vino el que pague las consecuencias en forma de una excesiva potencia tánica y un desagradable sabor a madera sin curar.

El trabajo que comienza en el bosque finaliza en **la tonelería**. Allí, los maestros toneleros ensamblan las barricas y les dan diferentes **grados de tostado a petición de sus clientes**. Acaba así un proceso que dura cerca de dos siglos, desde que surgen los primeros brotes del roble hasta que su madera pasa a albergar a los mejores vinos del mundo. ¿Quién dice que eso no es una vida plena?

Valor de ley

Una vez talado el roble, un **tasador del aserradero que explota esa zona determinada del bosque se encarga de medir, valorar y establecer el precio del tronco**. Es imprescindible que marque los nudos, porque es la parte inservible de la madera y hay que restarlos del importe final que pagará la tonelería. El metro cúbico del roble puede variar entre los 2.800 y los 4.000 euros dependiendo de su calidad, y con él se pueden llegar a fabricar nueve o diez barricas.

El arte del hendido

La madera de roble francés es muy especial. Debido a su composición, **hay que cortarla mediante la técnica del hendido, siguiendo la trayectoria de los radios medulares para garantizar la permeabilidad de las duelas**. Esto obliga a descartar mucha cantidad de madera y es una de las razones por las que el coste final de las barricas es mucho mayor que el de otros tipos de roble, como el americano o el de Europa del Este, muy de moda desde hace algunos años.



BOSQUES DE ROBLES CENTROEUROPEOS



Quercus robur, roble común, roble carballo, cajiga o roble fresnal es un árbol robusto, de porte majestuoso, que puede superar los 40 m de altura. Está clasificado en la Sección *Quercus*, que son los robles blancos de Europa, Asia y América del Norte. Tienen los estilos cortos; las bellotas maduran en seis meses y tienen un sabor dulce y ligeramente amargo. Las hojas carecen de una mayoría de cerdas en sus lóbulos, que suelen ser redondeados.



Árbol de copa amplia, tronco leñoso con grietas longitudinales y hoja caduca. Tronco derecho, corto y muy grueso en los ejemplares aislados, con ramas gruesas y algo tortuosas; corteza grisácea o blanquecina, muy resquebrajada y de tonalidad parduzca en los ejemplares viejos. Hojas grandes, simples, en disposición alterna, con estípulas alargadas que caen pronto; son lampiñas por las dos caras, de color verde intenso por el haz y más pálidas, con los nervios bien marcados, por la cara inferior; su forma es obovada, con peciolo muy corto (2 a 7 mm), con el borde, más o menos profundamente, lobulado y con los lóbulos desiguales y redondeados; suelen medir unos 6 a 12 cm de largo por unos 3 a 6 cm

de ancho.

El nombre específico elegido por Linneo para esta especie, *robur*, lo empleaban los romanos para designar los robles y cualquier tipo de madera dura y de gran solidez. La madera de este roble es de color pardo-leonado, muy dura, de grano fino, con anillos de crecimiento bien marcados, bastante pesada y muy resistente a la putrefacción aun dentro del agua.

Se viene utilizando desde antiguo para las duelas de los toneles y barricas de vino y licores, igual que en la construcción de barcos. Produce un buen carbón. Es un árbol de larga vida; puede superar los mil años y tarda en florecer hasta cuarenta o cincuenta años.

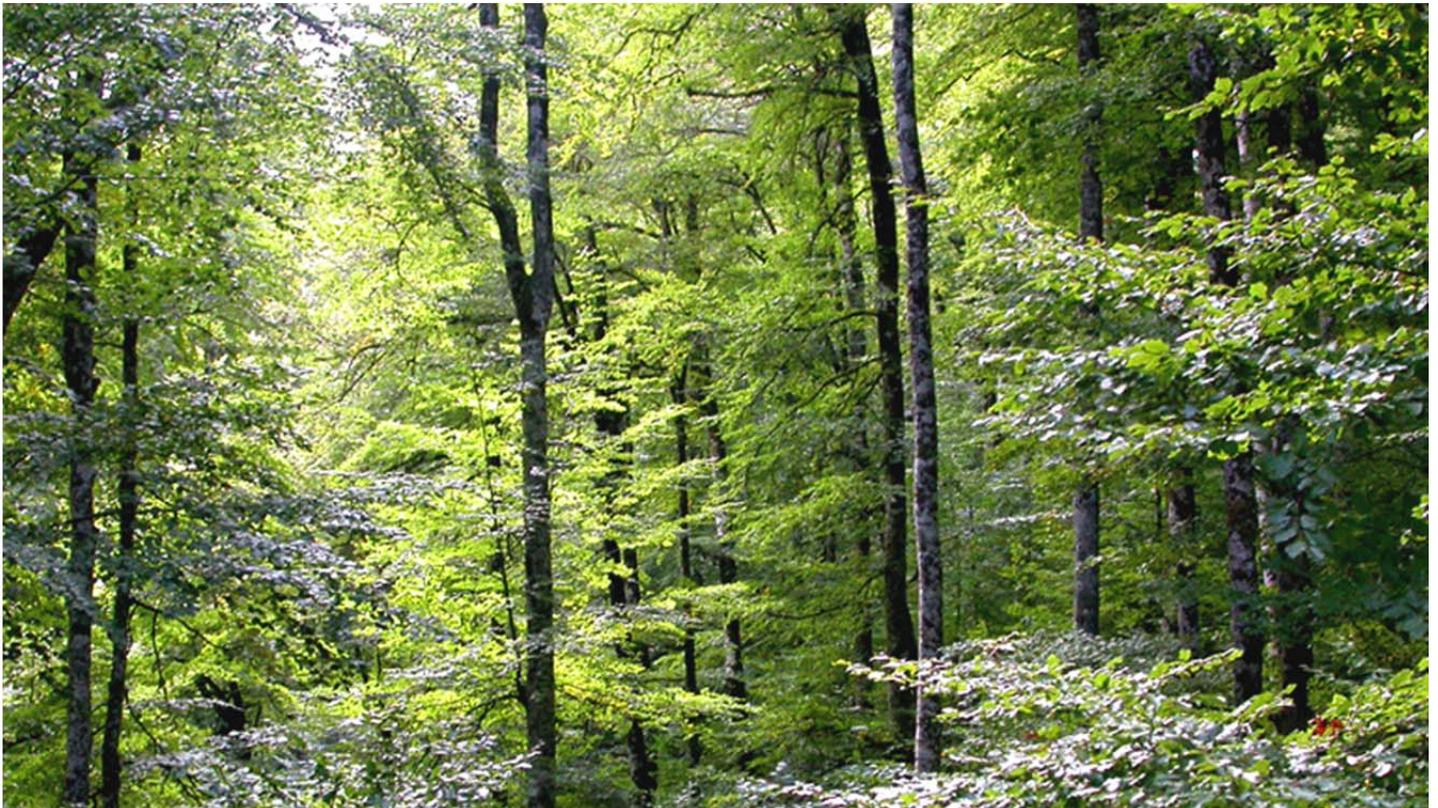
Cómo afectan las barricas de roble al sabor del vino ¿Por qué los vinos envejecen en barricas de roble? Antes de que hubiera botellas de vidrio (1600 y antes), la mayoría de los vinos se almacenaban y vendían en barriles de madera. De hecho, las pinturas de este período a menudo muestran barriles de vino esparcidos. Y, aunque hemos superado la necesidad de que los barriles almacenen y transporten vino, hemos adquirido un gusto por él. Las barricas de roble son una parte integral de la vinificación moderna.

¿Cómo ayudan los barriles de roble al vino? El roble ofrece tres contribuciones principales al vino:

- 1.- Agrega compuestos de sabor, incluidos aromas de vainilla, clavo, humo y coco.
- 2.- Permite la entrada lenta de oxígeno, un proceso que hace que el vino tenga un sabor más suave y menos astringente.
- 3.- Proporciona un ambiente adecuado para que ocurran ciertas reacciones metabólicas (específicamente la fermentación maloláctica), lo que hace que los vinos tengan un sabor más cremoso.

¿Qué sabores agrega?

A diferencia de la cerveza, el vino no permite aditivos de sabor (es decir, cilantro, cáscara de naranja, etc). Por lo tanto, el roble se ha convertido en la forma aceptada de afectar el sabor del vino. Cuando se agregan al vino, los sabores de roble se combinan con sabores del vino para crear una amplia variedad de nuevos sabores potenciales.



Robles europeos

En Europa las distintas especies se encuentran muy mezcladas y se agrupan en cuatro subgéneros: Quercus Oersted, Erythrobalanu, Cerris y Sclerophyllodryis.

Los robles europeos más utilizados en la construcción de barricas son el 'Quercus petraea' o sessilis, cultivado en la zona central de Francia: Allier, Argonne, Borgoña, Centro, Nièvre y Vosgos, donde prefiere los suelos más pobres, arenosos, y es menos exigente en luminosidad.

Se cultiva según la técnica de bosque alto lográndose árboles más delgados y altos, con una mayor densidad de plantación, y obteniéndose una madera de grano más fino y con un menor contenido en polifenoles.



La barrica influye en la evolución de la crianza del vino y le aporta unas modificaciones claves.

¿Por qué se utiliza la madera de roble?.

Existen dos tipos de madera para hacer barricas de vino: robles europeos y robles americanos.

A) robles europeos:

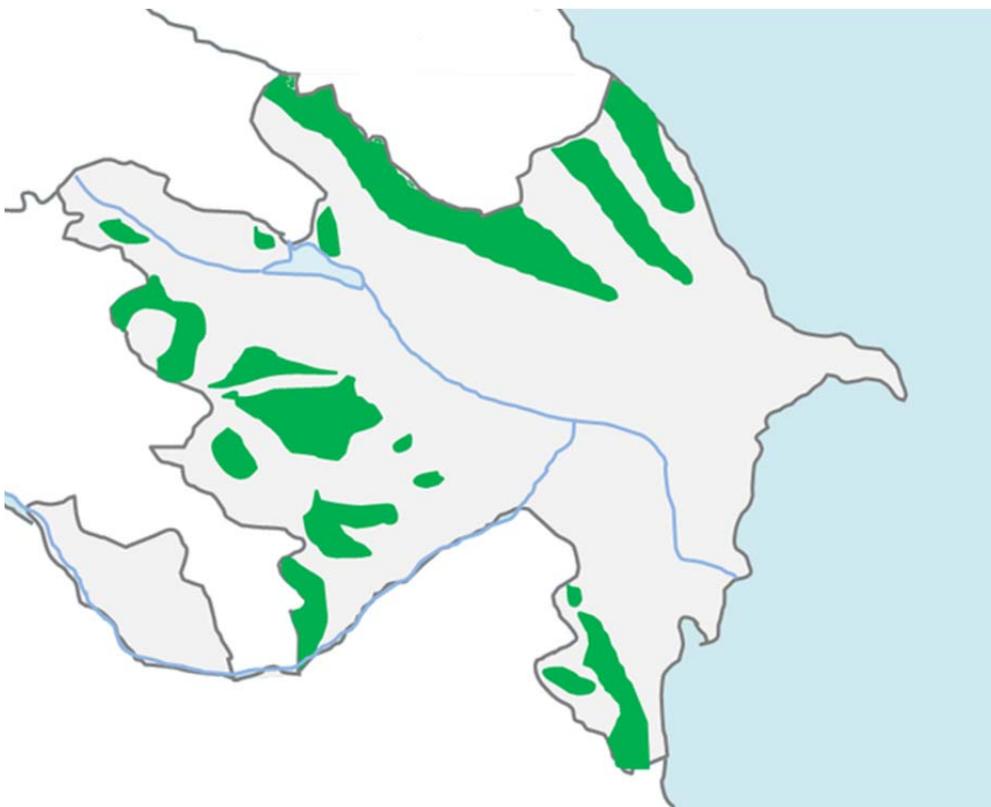
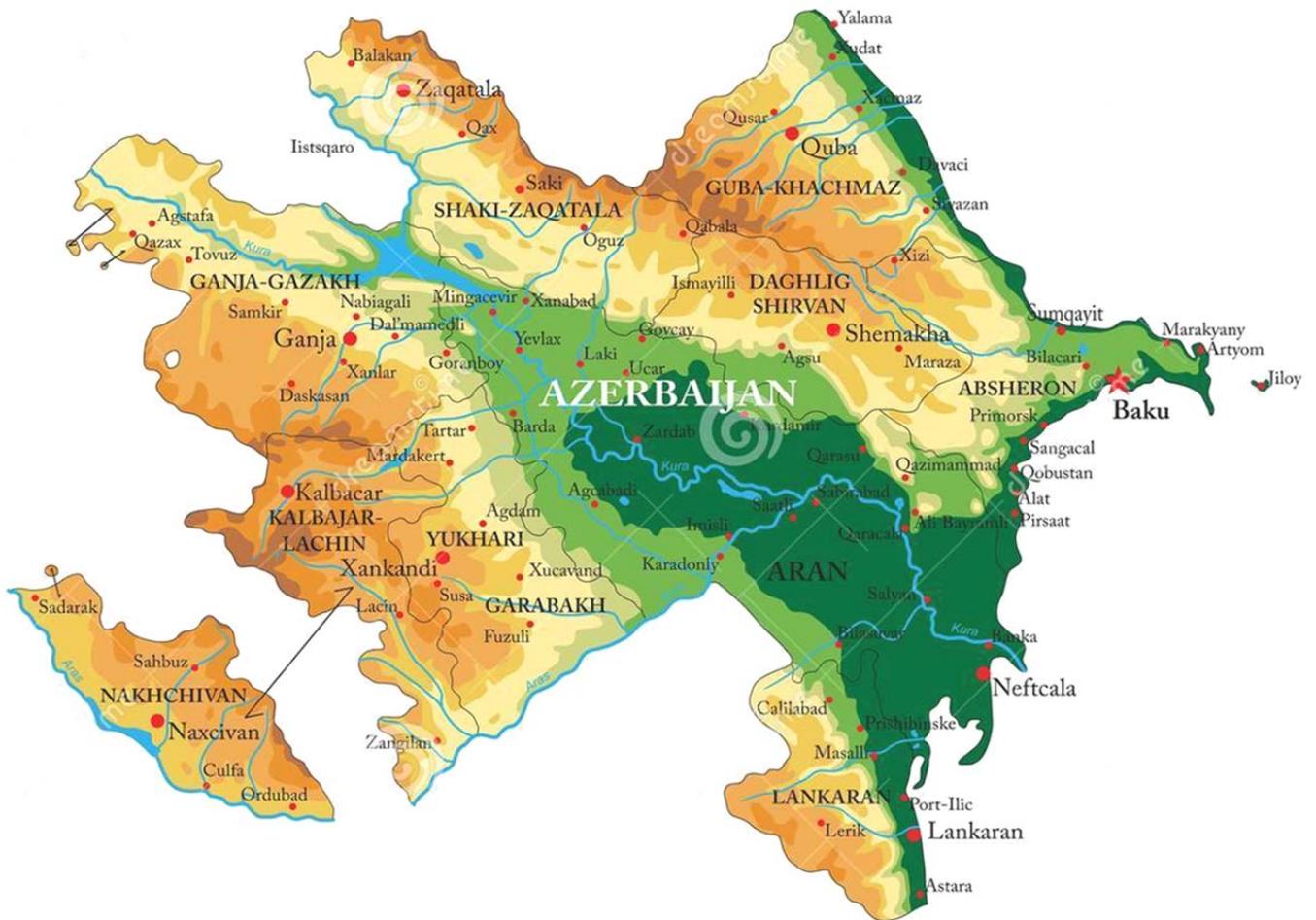
En Europa, las distintas especies de roble se agrupan en cuatro subgéneros, cuya distribución territorial se encuentra muy mezclada.

Otro roble europeo es el 'Quercus robur', cultivado en la zona francesa de Limousin, precisando mucha iluminación, por lo que se cultiva con la técnica bosque bajo que produce árboles más bajos con mucho tronco (de mayor diámetro), obteniéndose una madera más porosa de grano más grueso y más rico en polifenoles.

B) robles americanos:

Se cultivan según la técnica de "haute futaie" (bosque alto), obteniéndose árboles más delgados y altos, con una mayor densidad de plantación, produciendo una madera de grano más fino y con un menor contenido en polifenoles.

ROBLE DEL CÁUCASO (QUERCUS MACRANTHERA)



Floresta de Azerbaiyán
Parque nacional Antiagac.

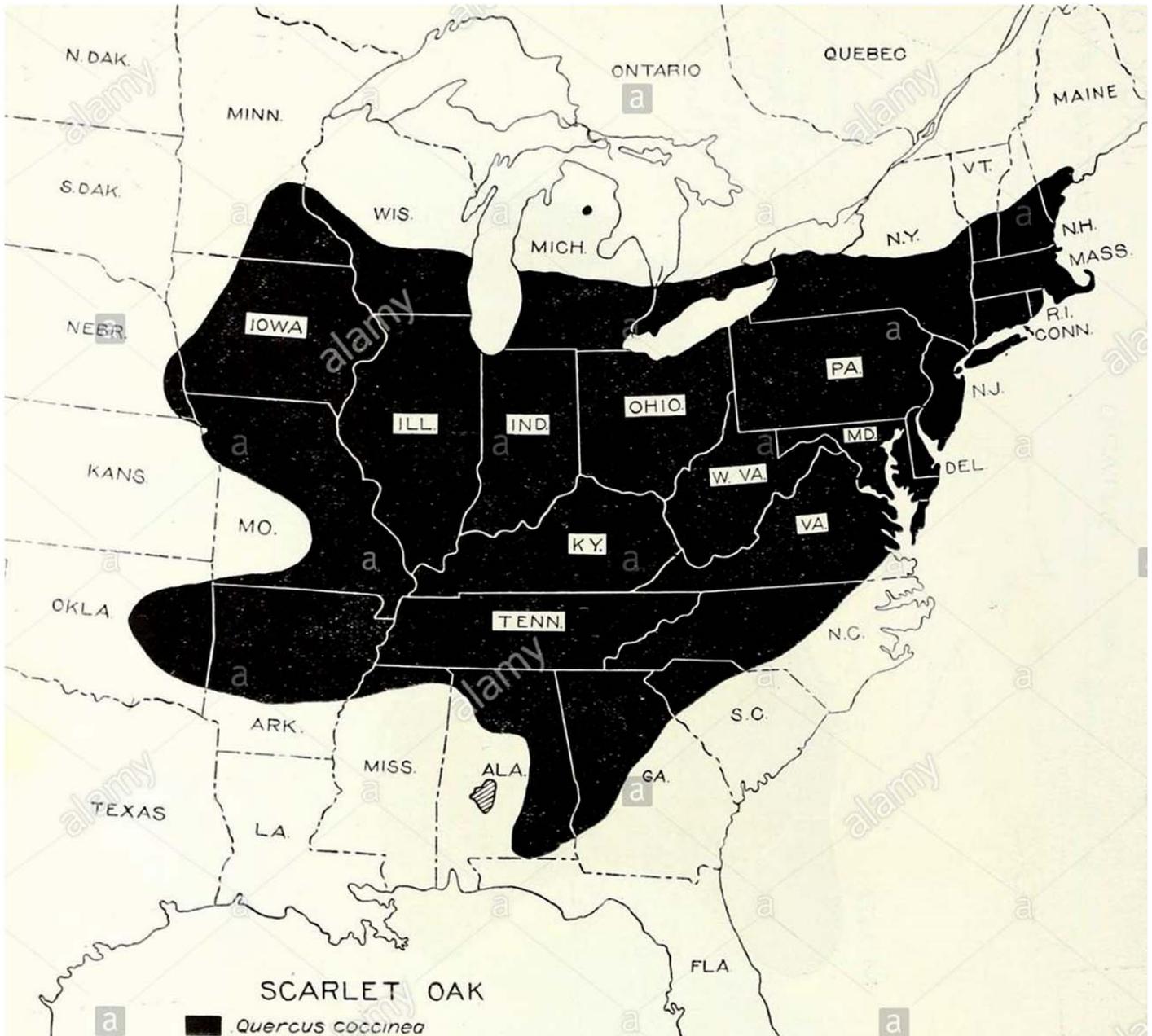
Altiagac (en azerí, *Altiagac Milli Parkı*) es un parque nacional de Azerbaiyán.

Fue establecido por el decreto del Presidente de Azerbaiyán, Ilham Aliyev, en una superficie de 11.035 hectáreas (110,35 kilómetros cuadrados) en 2 divisiones administrativas el rayón de Xızı y el rayón de Siyəzən el 31 de agosto de 2004.

El área de Altiagac está en un 90% cubierto por bosques caducifolios de hoja ancha en zonas templadas.

Entre los principales árboles está el **Quercus Macranthera**, muy solicitado por los toneleros para utilizar su madera en la creación de barricas para el vino.

CUERCUS COCCINEA o CUERCUS RUBRA



Quercus coccinea* o *Quercus rubra es una especie de árbol perteneciente a la familia de las fagáceas oriundo del Centro y Este de América del Norte. El roble escarlata puede confundirse con el roble palustre americano, el roble blanco americano, u, ocasionalmente, el roble boreal americano. El roble palustre americano, sin embargo, es identificado correctamente como *Quercus palustris*. En el roble escarlata los senos entre los lóbulos tienen forma de "C" en comparación con el roble palustre americano (*Q. palustris*), que tiene senos en forma de "U" y los frutos son más pequeños, de 1,2 cm sólo y globulares en lugar de aovadas.

Está clasificada en la Sección Lobatae; del roble rojo de América del Norte, Centroamérica y el norte de América del Sur que tienen los estilos largos, las bellotas maduran en 18 meses y tienen un sabor muy amargo. Las hojas suelen tener lóbulos con las puntas afiladas, con cerdas o con púas en el lóbulo.



Robles americanos

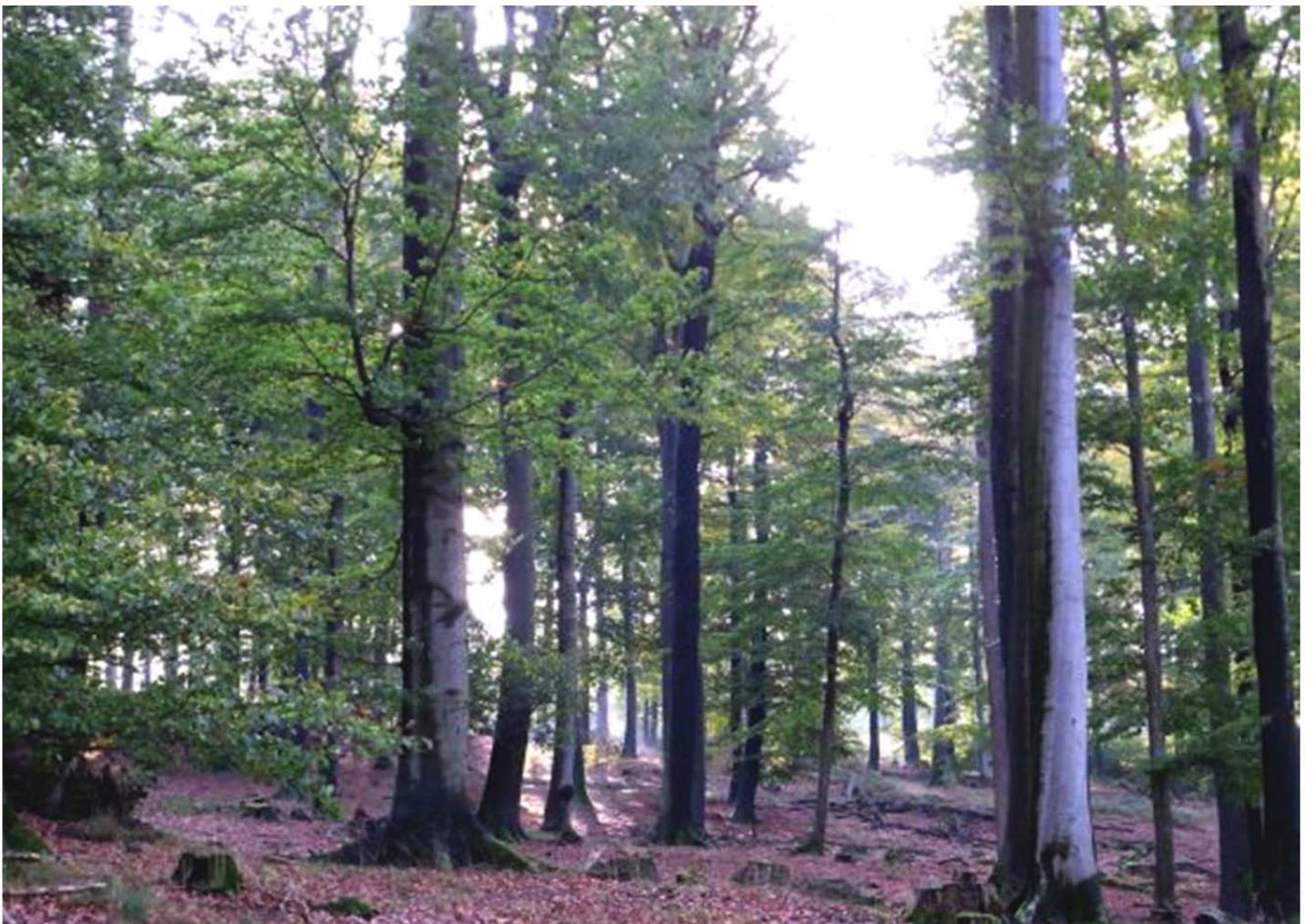
En las mesetas y colinas del oeste en Estados Unidos existen bosques mixtos con robles, nogales, pinos, abedules, abetos, olmos, álamos y castaños, entre otros árboles de gran porte. Sobresalen el cerezo negro americano (*Prunus serotina*), el tulipífero de Virginia (*Liriodendron tulipifera*), el haya americana (*Fagus grandifolia*), el falso castaño amarillo (*Aesculus octandra*) y el castaño americano (*Castanea dentata*). En los bosques de la Cordillera Azul destacan principalmente plantas de hoja caduca; se calcula que existen más de 158 especies de árboles

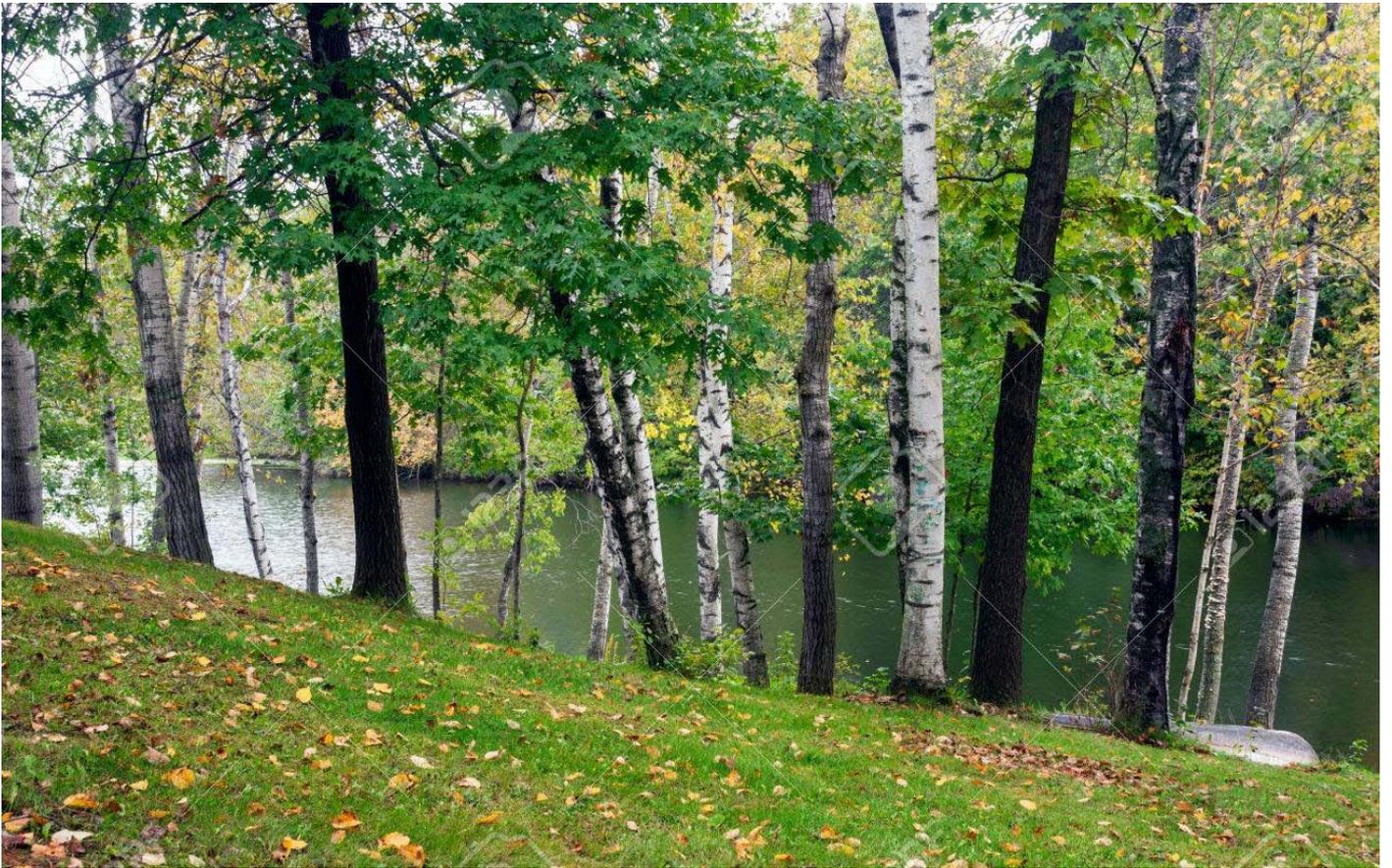
En el continente americano y sobre todo en los Estados Unidos se cultiva una gran cantidad de especies de roble, agrupándose en dos grandes subgéneros: *Quercus alba* (roble blanco) y *Quercus rubra* (roble rojo).

Los robles rojos americanos se encuentran sobre todo en la mitad este de los Estados Unidos compitiendo con los robles blancos, así como también en Canadá. Norteamérica destaca por la producción de roble rojo *Quercus rubra*, pero éste no se utiliza en la fabricación de barricas por su elevada porosidad y menor resistencia. Sin embargo, los robles blancos son muy poco porosos y se emplean en tonelería, cultivándose también en la zona este de los Estados Unidos, destacando especialmente el *Quercus alba* debido a sus excelentes propiedades.

En EE.UU. es habitual hablar de la madera de roble por su origen y no por su nombre botánico, por ello es común oír términos como 'madera de roble de Missouri', 'roble de Ohio', de Wisconsin, Illinois, Iowa, Kentucky, Tennessee, etc.

El roble americano, cuyo nombre científico es *Quercus rubra*, es un árbol caduco al que se le conoce también por otros nombres, como Roble rojo americano, Roble boreal rojo americano o Roble rojo del Norte. Esta es una especie originaria de América del Norte, concretamente del noreste de los Estados Unidos y del sureste de Canadá. Perteneciente a la familia botánica Fagaceae, que es una planta imponente.





Robles en la orilla del lago del bosque a principios del otoño, condado de Monroe, Wisconsin, EE.UU.



La bellota (del árabe ballūta, encina) es un fruto característico de las especies del género Quercus

LA IMPORTANCIA DE LA SEPARACIÓN DE LOS ANILLOS DE LA MADERA

Antes de lavar, cada tabla con el tamaño adecuado, es clasificada para separar las mejores, que son las que tiene el grano más fino. Eso quiere decir que las líneas de crecimiento del tronco, definen la calidad de la madera. Las mejores no tienen entre sí una separación de más de 1.5 mm. Por eso, cuando hablamos de poros (que es el espacio vacío de la madera), en realidad se habla de la distancia entre sus anillos de crecimiento (cada anillo es un año de vida del árbol). Mientras más corta la separación entre cada anillo, más barreras tiene el vino para atravesar la madera, y más lento y suave será su contacto y aporte. De ahí, el concepto general, de que las maderas de roble americano, crecen más rápido y tienen anillos más separados entre sí, que las maderas del roble francés.

Ayudados de este concepto, se puede decir que las **maderas Rumanas** (incluidas en el grupo de maderas que se conocen bajo el término genérico de Roble Europeo), tienen el grano más fino de todas; es decir los anillos más juntos, debido al clima frío más extremo de sus bosques.

TILOSIS + EL POR QUÉ EL PRECIO TIENE QUE VER CON EFICIENCIA DEL USO DE LA MADERA

Hablar de maderas americanas y francesas inevitablemente nos lleva a hablar del efecto tilosis, que es la capacidad que tiene la madera de retener la savia entre los tejidos que crecen de la corteza al centro del árbol, atravesando los anillos de crecimiento. El roble americano tiene una capacidad de tilosis mayor, por lo tanto, como se vaya a cortar la madera no es tan relevante, lo que implica menos merma en su uso. En cambio, el roble francés tiene tilosis menor, por lo tanto, el corte de las duelas debe ser muy preciso, porque si el camino recorrido por el vino, a través de los anillos es muy corto, el aporte y la oxidación de éste al tener contacto con el oxígeno del exterior de la bodega será mayor. Es así, como la eficiencia del uso de la bodega de roble es mucho menor, de hasta un 800%, lo que encarece su precio considerablemente. Además como dato curioso y producto de la tilosis, el término “**poro extra fino**” sólo se usa cuando se habla de bodegas francesas, no de las americanas. Por supuesto, su costo también es mayor.

El bosque de roble americano tiene menores densidades de población y crece más en grosor, por lo que tiene un poro abierto. El proceso de maderización del vino es más rápido, al dejar que el oxígeno llegue en mayor cantidad en menos tiempo. Y la cesión de compuestos aromáticos es muy rápida (aportando sobre todo matices dulces de whisky lactonas y vainillina). Esta velocidad beneficia a los vinos de crianza corta.

En cambio, los bosques franceses son muy espesos. Los árboles crecen mucho en altura para competir por la luz, y no en grosor. Esto produce una madera muy densa con un poro muy cerrado (al ser muy estrechos sus anillos de crecimiento), de manera que el vino evoluciona lentamente dentro de ellos. El aporte tánico y aromático final en el roble francés es mayor que en el americano. Sin embargo es mucho más lento y esto es una gran ventaja para los vinos destinados a crianzas de larga duración.

Además hay que considerar que no todo el tronco sirve, sino que hay que concentrarse en la parte más baja (hasta los 3 metros), la cual es más recta. Además, la madera más vieja, del centro del árbol, es muy porosa por lo tanto no la usan.

¿CUANTAS DUELAS POR BARRICAS?

Depende. Las americanas pueden sumar hasta 30, más dos, y las francesas 29, más dos. Esto quiere decir que las duelas dependen del ancho de las maderas, las que no siempre son iguales. Ahí está la destreza del maestro tonelero, en seleccionar las duelas para ajustarse a un mismo diámetro de tapas, a pesar de tener diferentes anchos.

Fabricación de las duelas

Para la fabricación de las duelas con roble francés, el corte se realiza por hendido (Los troncos de roble se abren con la ayuda de una cuña para respetar las vetas naturales, conservar intactas las fibras y obtener tabloncillos libres de tensiones), siguiendo los radios de crecimiento del árbol. De otra

manera, la madera se raja. Por esto se aprovecha menos cantidad de madera que en el roble americano (que se puede aserrar para aprovechar la madera al máximo). El aprovechamiento de la madera del roble francés es de aproximadamente un 20% en volumen de la materia prima, mientras que el roble americano se aprovecha en torno a un 70%. Por eso se encarece la construcción de las barricas (el mismo volumen de una barrica francesa en madera daría lugar a tres americanas). Pero cuando catas un Gran Reserva y descubres todos sus matices, sabes que ha merecido la pena.

¿Cuáles son los pasos necesarios para la obtención de tablas aptas para su uso en enología?

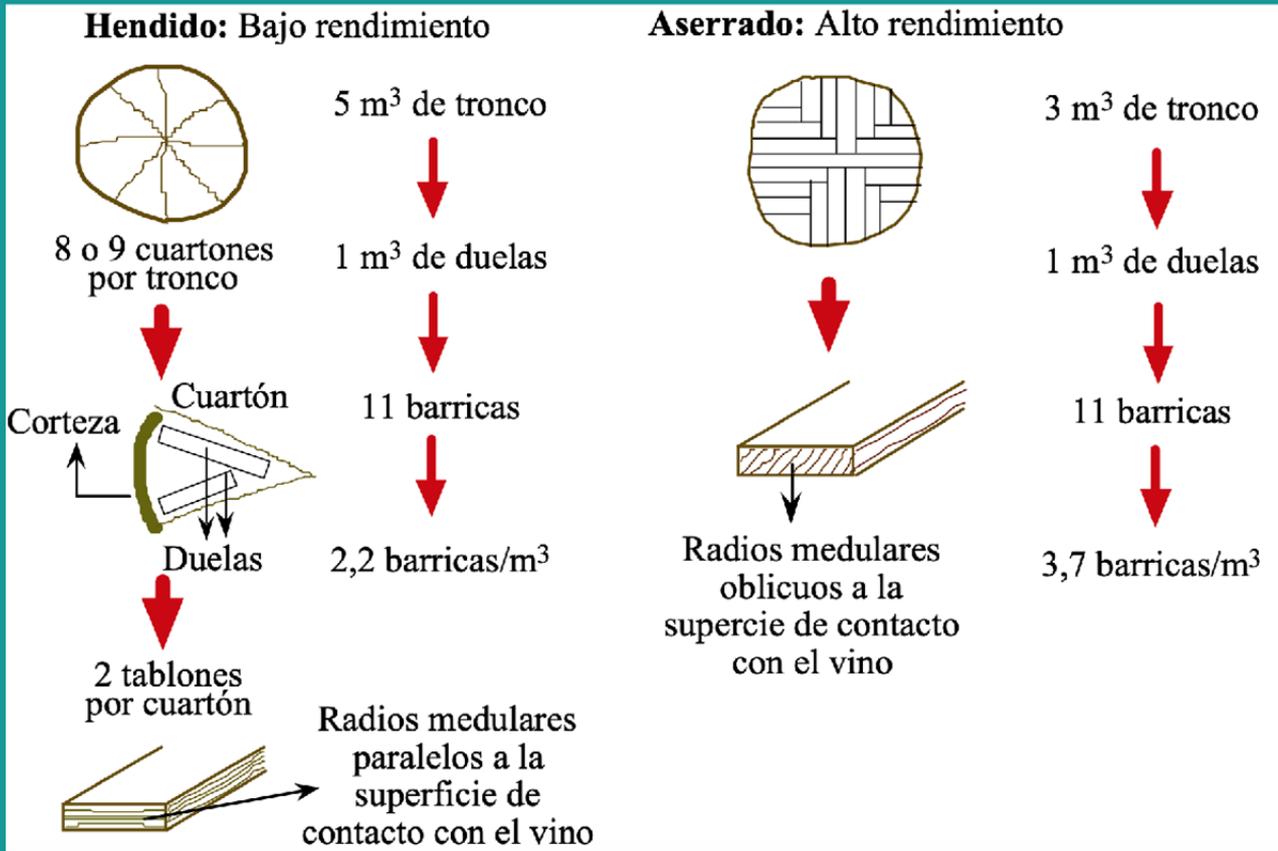
Desde la tala de los árboles durante el reposo invernal, el tronco del roble francés requiere un tratamiento especial para la obtención de duelas, debido a la ausencia de “tilosis” en sus vasos conductores. A diferencia del roble americano (*Quercus alba*), las dos especies de roble francés usadas en tonelería (*Quercus petraea* ó *Quercus robur*) poseen sus vasos conductores bien comunicados, desde la base del tronco hasta la copa del árbol. Cada uno de los vasos conductores forma un conducto continuo que recorre el tronco longitudinalmente y son éstos los responsables del transporte de la savia y el alimento del roble. Por ello, el corte del tronco no puede ser igual en el roble francés y en el roble americano.

La savia circula por la parte más perimetral del árbol, en los anillos del tronco más próximos a la corteza del roble. A esa zona de madera activa se le denomina “albura”. El resto de anillos formados durante los años de vida anteriores, hasta la zona central del tronco, constituye el “duramen”. El duramen es madera no activa con vasos conductores no funcionales. En el caso del roble americano, los vasos del duramen poseen gran cantidad de “tilosis” que obstruyen dichas canalizaciones, a diferencia de las especies de roble francés. Se desconoce el origen de este fenómeno por el que los tejidos del tronco invaden los vasos conductores, pero en la práctica, supone una obstrucción importante de dichos canales.

Por ello, todas las tablas de roble francés se obtienen mediante la técnica de hendido para garantizar la estanqueidad de la madera. De esta forma, hay total seguridad de que el corte (hecho por desgarramiento), sigue la misma dirección que los vasos conductores. Mediante esta operación, los vasos siguen longitudinalmente la forma de la tabla; es decir, entran por un extremo de la tabla y salen por el otro, sin comunicar una cara con la otra y, evitando así que el vino albergado a un lado de la tabla pueda atravesar el espesor de la misma y salir al exterior.



DIFERENCIAS EN EL SISTEMA DE OBTENCIÓN DE DUELAS: HENDIDO VS ASERRADO



HENDIDO VS ASERRADO

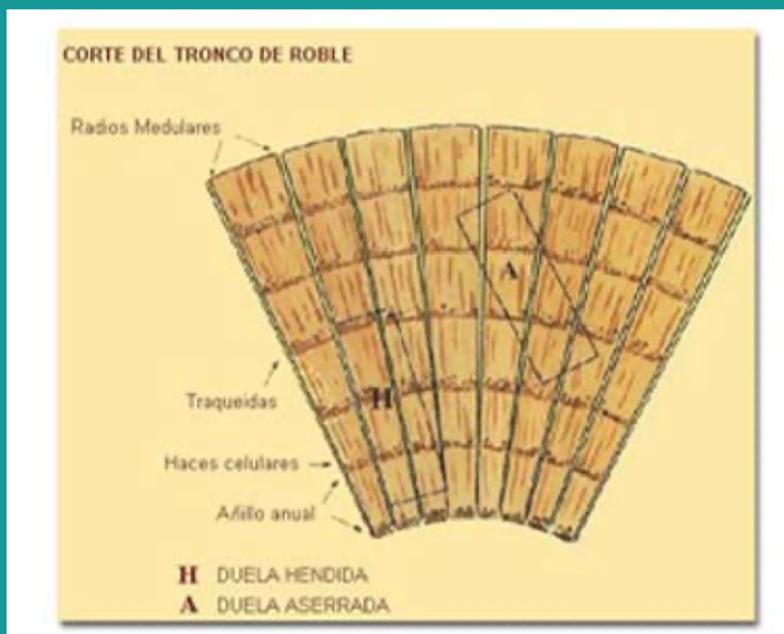


Fig. 1. Operación de hendido sobre un tronco de roble francés para obtener los cuarterones, mediante el hendido, la porción de tronco se divide en cuarterones. De cada una de estas porciones, al igual que en el resto de especies, se desechan la albura y la médula del tronco por no poseer las aptitudes de calidad de la madera necesarias para la fabricación de barricas.

Fig. 2. Operación de corte de albura y médula en cada uno de los cuarterones obtenidos mediante hendido.

Una vez eliminada la albura y la médula de cada cuarterón, se procede a la obtención de tablas de madera, de 30 mm de espesor, siguiendo el sentido de los radios medulares. Para finalizar y generar la tabla definitiva, se eliminan las porciones de albura que hayan podido quedar (la madera más blanquecina) en uno de los extremos y se deja la forma de un prisma rectangular perfecto, realizando el corte oportuno en el otro extremo (que se corresponde con la parte más interior del tronco).

Fig. 3. Operación de corte longitudinal del cuarterón para la obtención de tablas.

Fig. 4. Detalle de corte según radios medulares.

Todas las tablas tienen que cumplir los requisitos exigidos por las tonelerías:

- Ausencia de nudos: para asegurar la estanqueidad y evitar la fuga de vino por los conductos que forman dichos nudos.
- Ausencia de albura.
- Dimensiones mínimas para una longitud determinada: hay que garantizar el grosor y la anchura mínima.
- Calidad del grano: número medio de nudos por centímetro.

Finalmente, tras un exhaustivo proceso de selección y corte en el aserradero, las tablas se envían a los secaderos de las tonelerías, donde permanecen apiladas durante dos ó más años para realizar un correcto secado de la madera.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. ARRIBES

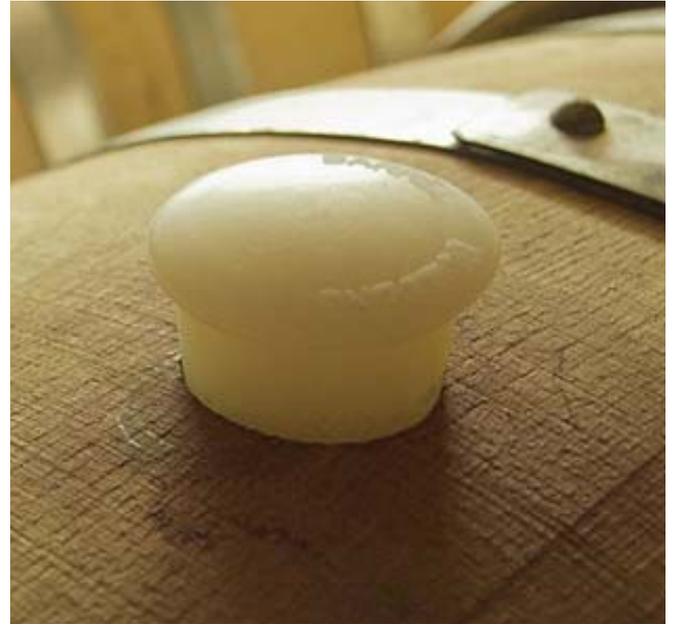
Denominación	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
ARRIBES	MB	MB	E	MB	MB	MB	MB	MB	MB	E

LEYENDA D: Deficiente | R: Regular | B: Buena | MB: Muy Buena | E: Excelente



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. RIBERA DEL DUERO

AÑO	Calificación	AÑO	Calificación	AÑO	Calificación
1982	Muy Buena	1995	Excelente	2008	Muy Buena
1983	Muy Buena	1996	Excelente	2009	Excelente
1984	Regular	1997	Buena	2010	Excelente
1985	Muy Buena	1998	Muy Buena	2011	Excelente
1986	Excelente	1999	Excelente	2012	Muy Buena
1987	Buena	2000	Muy Buena	2013	Buena
1988	Buena	2001	Excelente	2014	Muy Buena
1989	Excelente	2002	Muy Buena	2015	Excelente
1990	Buena	2003	Muy Buena	2016	Muy Buena
1991	Muy Buena	2004	Excelente	2017	Muy Buena
1992	Buena	2005	Muy Buena	2018	Muy Buena
1993	Regular	2006	Buena		
1994	Muy Buena	2007	Muy Buena		



Para finalizar la conferencia sobre barricas, quiero apuntar dos datos de interés.

1º.- Cuando se abre la boca que servirá para llenar y vaciar la barrica, las barricas antiguas, después de haberlas llenado con vino, en la boca se colocaba un tapón de corcho sobre un trozo de saco.

Este corcho había que vigilarlo en cada barrica, para comprobar que no había mermado su nivel por la entrada de aire. Como consecuencia había que rellenar con vino, hasta alcanzar el tope de llenado.

En la actualidad los antiguos tapones de corcho se han cambiado por tapones de silicona que se ajustan perfectamente en la boca de las barricas, y no es necesaria ninguna comprobación, ya que al no entrar aire, el vino mantiene intacto su llenado.

2º.- Una añada de vino, después de todo el proceso anterior a encubar el vino, consiste en utilizar un número determinado de barricas de roble. El mismo vino de la añada encubado no tiene el mismo sabor, ya que la barrica le puede imprimir distintos sabores debido a su tostado.

El Trasiego, consiste en separar del vino aquellas materias sólidas depositadas en el fondo de los recipientes durante la fermentación y durante las diferentes etapas de la crianza.

El vino resultante de la fermentación suele ser un 70-75% del peso inicial de las uvas. Los hollejos se presan suavemente para obtener los restos de vino que contengan, los cuales se utilizan para hacer orujo u obtener alcohol.

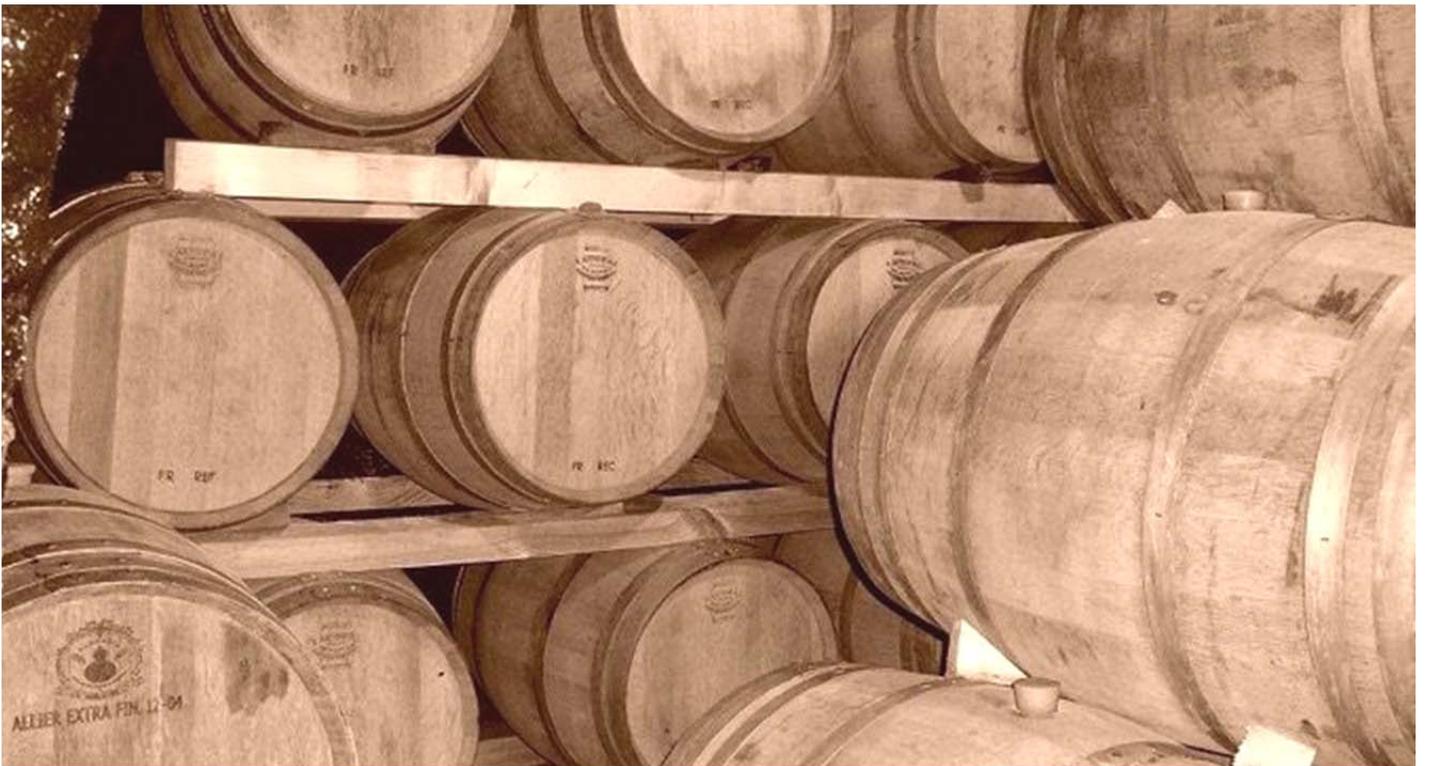
En los vinos nuevos se produce una clarificación espontánea, y "las madres" (lías, fangos) se depositan en el fondo de las cubas. Es aconsejable que estos sedimentos no estén mucho tiempo junto al vino para ir disminuyendo la turbidez.

Mediante el trasiego se trasvasa el vino de un depósito a otro, o de una barrica a otra. Se puede realizar mediante la ayuda de una bomba o por su propio peso.

Por esta razón se trasiega con frecuencia el vino a cubas limpias. Este proceso airea el vino, y esto es conveniente al principio, para ayudar al buen acabado de la fermentación y la estabilización del vino, ya que permite la evaporación de sustancias volátiles resultantes de la fermentación y de gas carbónico.

El trasiego también se usa para la homogeneización de vinos entre diferentes cubas, para conseguir uniformidad antes de su embotellado.

BODEGA ALMAROJA



La **Bodega Almaroja** se encuentra en Fermoselle, localidad zamorana amparada por la Denominación de origen Arribes.

Tras una larga carrera en el mundo del vino, Charlotte Allen, primero como importadora en Inglaterra y luego trabajando en bodegas alrededor del mundo, en 2007 funda Almaroja.

En un primer momento esta joven emprendedora decidió instalarse en Francia, tras pasar una temporada en Burdeos, se instaló en el Ródano, dónde estudió enología y viticultura. Siguiendo la recomendación de su amigo, el bodeguero Didier Belondrade, en 2006 conoció por primera vez los Arribes del Duero.

Fue una visita que le cambiaría la vida radicalmente. Desde el primer momento reconoció instintivamente las posibilidades de la zona, se dio cuenta que aquí podría elaborar un gran vino. Al año empezó a juntar pequeñas parcelas de viñedo y se instaló en una antigua bodega subterránea situada en el conjunto histórico de Fermoselle.

Actualmente Bodega Almaroja cuenta con **6 hectáreas de viñedo propio**, la mayoría cepas de **Juan García con más de 80 años de edad**, abarcando 11 parcelas distintas entre los 550 y 800 m. de altitud. La tierra granítica; arenosa y muy pobre, ofrece unas condiciones ideales para el cultivo de la vid.

Charlotte controla todos los aspectos de producción de los vinos, desde la uva hasta la botella. Los viñedos son 100% ecológicos (certificados) incorporando aspectos de la agricultura biodinámica. La mayoría del trabajo se realiza en el viñedo, el trabajo en bodega se reduce al mínimo indispensable. Las prácticas de extracción y el uso de la madera nueva también se cuidan al máximo, el resultado unos vinos que expresan el terruño y que se caracterizan por su elegancia y mineralidad.

Bodega Almaroja elabora los vinos **Pirita - Charlotte Allen - Cielos y Besos - Mateo**.



Bodega Almaroja

Almaroja es el proyecto personal de Charlotte Allen en Fermoselle, D.O. Arribes. De la mano de Noël Pinguet dio sus primeros pasos en el mundo de la enología en el Valle del Loira, donde se empapó de la filosofía de la Biodinámica. Siguió su aprendizaje en Italia y Sudáfrica, tras lo cual regresó a Francia para estudiar enología y viticultura en el Ródano. Durante un viaje por la zona de Rueda se reencontró con su amigo Didier Belondrade quien le habló de la zona de los Arribes del Duero para crear vinos únicos. Ocho meses más tarde llegó a Fermoselle y quedó abrumada

por la belleza salvaje de la región: las profundas gargantas labradas por el Duero y el Tormes y sus escarpadas terrazas llenas de viejas vides.

Actualmente cuenta con 12 hectáreas de viñedo gestionadas bajo preceptos biodinámicos, donde encontramos como variedad reina, la uva Juan García. Variedad Tinta española de la zona Arribes.





Famoselle es un municipio y localidad española de la provincia de Zamora y de la comunidad autónoma de Castilla y León.

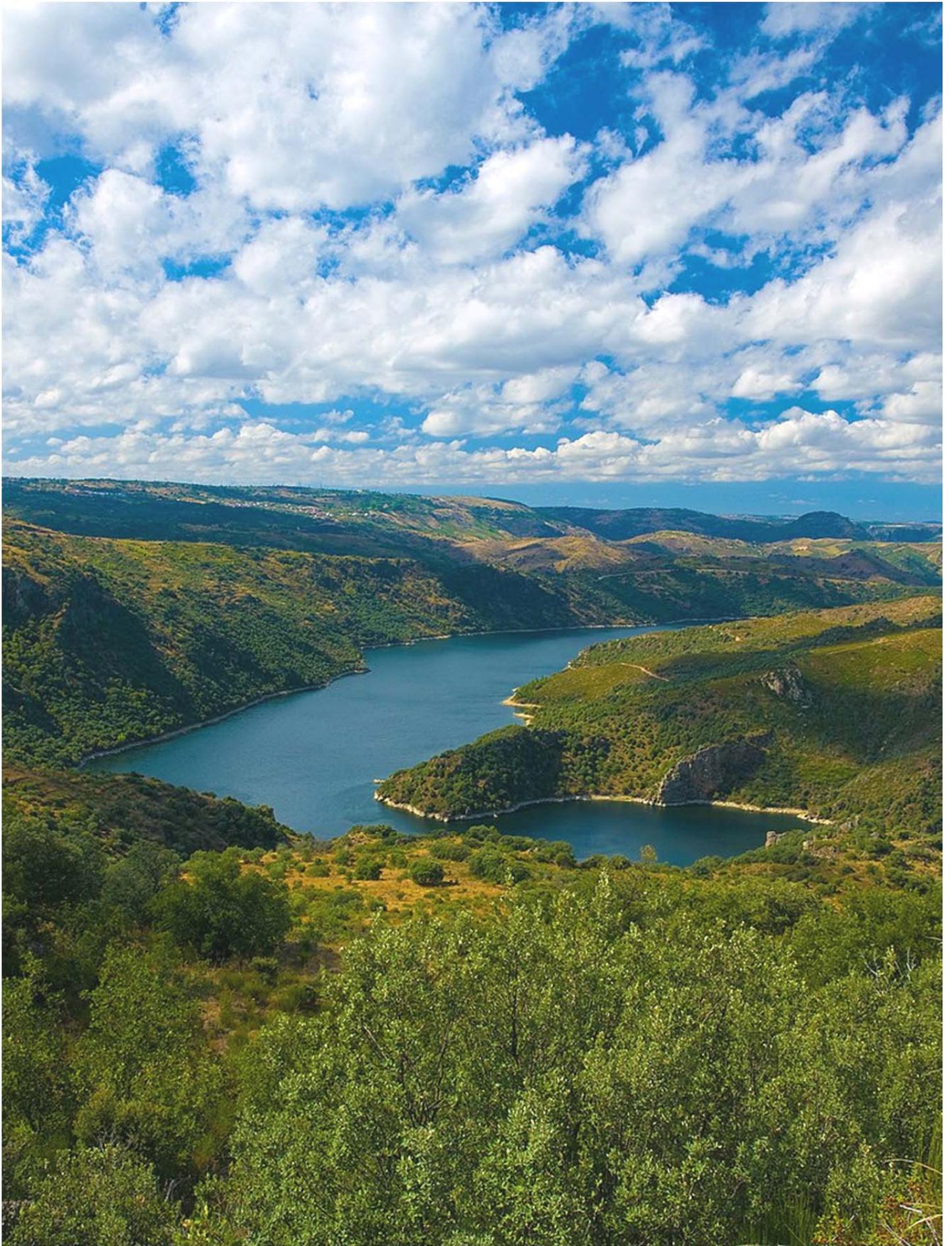
Famoselle se encuentra situado en el confín suroccidental de la comarca zamorana de Sayago, cercado por el río Duero, al poniente y mediodía, y el Tormes, al sur, que confluyen en el paraje de Las Dos Aguas o Ambasaguas. En las otras orillas quedan Portugal y la provincia de Salamanca. Su paisaje, conocido como los arribes, se caracteriza por las fuertes pendientes dominadas para la

agricultura de bancales, donde la bonanza térmica ha favorecido, entre otros, el cultivo del viñedo, el olivo y diversos frutales.

En la tortuosa topografía de peñascos, fallas y despeñaderos, y sobre un cuchillo de peñas, se erige la villa de Famoselle, considerada habitualmente por unos la capital de Los Arribes y por otros «el balcón del Duero». El extremo del picón lo ocupan las ruinas del castillo de Doña Urraca y las amplias y sólidas casonas de antigua construcción en torno a tortuosas calles empinadas, como La Nogal o El Torojón, que se desparraman pasado el arco de la antigua barbacana. La villa fue declarada conjunto histórico-artístico en el año 1974, en el que destaca la iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, que conserva muros y arcos románicos aunque sus rasgos fundamentales son de estilo gótico, y las cuatro ermitas, denominadas de la Soledad, Santa Cruz, Santa Colomba y San Albín.

La belleza del paisaje arribeño, que invita a la práctica del senderismo, y el encanto de la villa se ven reforzados con las fiestas populares que se celebran en honor a San Agustín y que tienen al toro como uno de sus principales protagonistas. Los encierros, que comienzan a toque de campana, y las corridas en la plaza mayor están animadas por las peñas que en esos días se reúnen en las tradicionales bodegas subterráneas excavadas en el granito sobre las que se encuentran sus casas, calles y plazas.

Su patrimonio natural, histórico y etnográfico han convertido a esta villa en un destino turístico de referencia en la provincia de Zamora. Situación que en los últimos años se ha visto reforzada por su incorporación como municipio integrante del parque natural de Arribes del Duero (2002), la remodelación del convento de San Francisco como casa del Parque en 2006 y su pertenencia a la reserva de la biosfera transfronteriza que la Unesco en 2015 con el nombre de Meseta Ibérica.



Fermoselle se sitúa sobre un cerro a orillas del [Duero](#).



Pirita Blanco 2017

Un vino distinto de lo normal. De color amarillo pajizo. Matices frutales pero con notas minerales bien presentes. En boca es equilibrado y buena acidez.

Bodega Almaroja D.O. Arribes

12 hectáreas de viñedos en Fermoselle

Uvas: Malvasía, Doña Blanca, Godello y Moscatel

El vino blanco Pirita es un vino que cuenta en su elaboración con un *coupage* interminable que es el sello de autoría de Charlotte Allen. De los más originales blancos del panorama vinícola y a un precio muy asequible.

Viticultura: Uvas procedentes de viñedos propios radicados en el término municipal zamorano de Fermoselle. Se siguen los parámetros de la Biodinámica.

Vendimia: Recolectada manualmente desde mediados de septiembre hasta finales de octubre de 2016.

Elaboración: Uvas despalilladas al 100%. Luego se prensan en una prensa vertical, se desfanga y se lleva a cabo el trasiego. El 20% de la producción realiza una maceración pelicular durante una noche con presencia de levaduras indígenas. Hace la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de entre 14°C y 16°C durante seis semanas. Se clarifica con bentonita y se filtra antes de ser embotellado.

Grado: 13,0%

Vinificación

Crianza de 6 meses sobre lías en depósitos inox.

Vista:

Amarillo pajizo, Limpio, Brillante, Lágrima densa

Nariz:

Intensidad alta, Aromas a flores blancas y fruta de hueso, Notas minerales, Ligeros recuerdos amielados, Pera, Albaricoque,

Boca:

Frutal y glicérico, con buena acidez, Untuoso, Equilibrado



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **PIRITA BLANCO**

Bodega / Denominación: **ALMAROJA – D.O. ARRIBES**

Añada: **2017**

Uvas presentes y en % Grados: **MALVASIA, DOÑA BLANCA, GODELLO, MOSCATEL – 13%**

CRIANZA EN BARRICA: **NO**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX. A temperatura controlada a 15°C durante 6 semanas

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO - CRISTALINO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **DORADO – ALGO VERDE**

RIBETE:

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS - FINAS**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **ABIERTO – INTENSO**

POTENCIA: **INTENSIDAD ALTA**

ELEGANCIA: **FINURA – INTENSO – POTENTE**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Cítricos**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Levadura – Masa de pan**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE – MINERAL – POTENCIA EN ALCOHOL – Entrada dulce**

PASO EN BOCA: **Primero dulce, pero pasa a amargo**

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: **POCA**

ACIDEZ: **Liso - Flojo**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **Nota amarga y persistente**

POSTGUSTO: **Largo – Persiste la amargura**

CALIDAD DE LOS SABORES: **DESEQUILIBRADO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: BUENO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

La nota de cata que se adjunta a continuación es la resultante de la puesta en común de la Ficha de Cata anterior elaborada por un grupo de miembros de la Cofradía

VINO: Pirita

BODEGA: Almaroja

AÑADA: 2017

D.O.: Arribes

UVAS: Malvasía, Doña Blanca, Godello y Moscatel

CRIANZA: 6 meses sobre lías en depósitos de inoxidable

GRADO: 13

FASE VISUAL: Vino muy limpio, cristalino, de color amarillo dorado con matices naranjas. Lágrimas densas y separadas.

FASE OLFATIVA: Intenso y potente en nariz con muy buena elegancia. Aromas primarios de flores blancas y cítricos, con secundarios de levaduras de panadería, incluso de cerveza.

FASE GUSTATIVA: Equilibrado en ataque ligeramente dulce, en su paso en boca pasa de recuerdos dulces a un cierto amargor que no es molesto con una acidez controlada, postgusto largo con notas de cerveza, fruta blanca y un amargor vegetal y mineral.

CONCLUSIÓN: Es un vino de muy buena calidad que recorre y limpia muy bien la boca para seguir comiendo y con muy buena estructura.

VARIEDADES DE UVA



UVA MALVASIA



UVA DOÑA BLANCA



UVA GODELLO



UVA MOSCATEL



NEO Fue creada en 2003 por tres socios que comparten la misma pasión por la música, siendo ésta la única bodega en el mundo que cuenta con un estudio de grabación musical.

Trabaja con viñedos propios y con los mejores viticultores de la Ribera del Duero. Ubicada en el término de Castrillón de la Vega, obteniendo las mejores uvas de viñedos con más de 50 años de antigüedad, sobre los cuales realizan un exhaustivo control de calidad y cantidad a lo largo de todo el año. Siguen comprando viñedos, recientemente han adquirido un nuevo viñedo en lo más alto de Aranda de Duero, con una edad aproximada de 70 años.

Isaac Fernández Montaña, sobrino de **Mariano García** y con formación en **Bodegas Mauro**, es su enólogo. Su pericia elaborando, le ofrece la capacidad de dotar sus creaciones de personalidad.

VINO TINTO SENTIDO

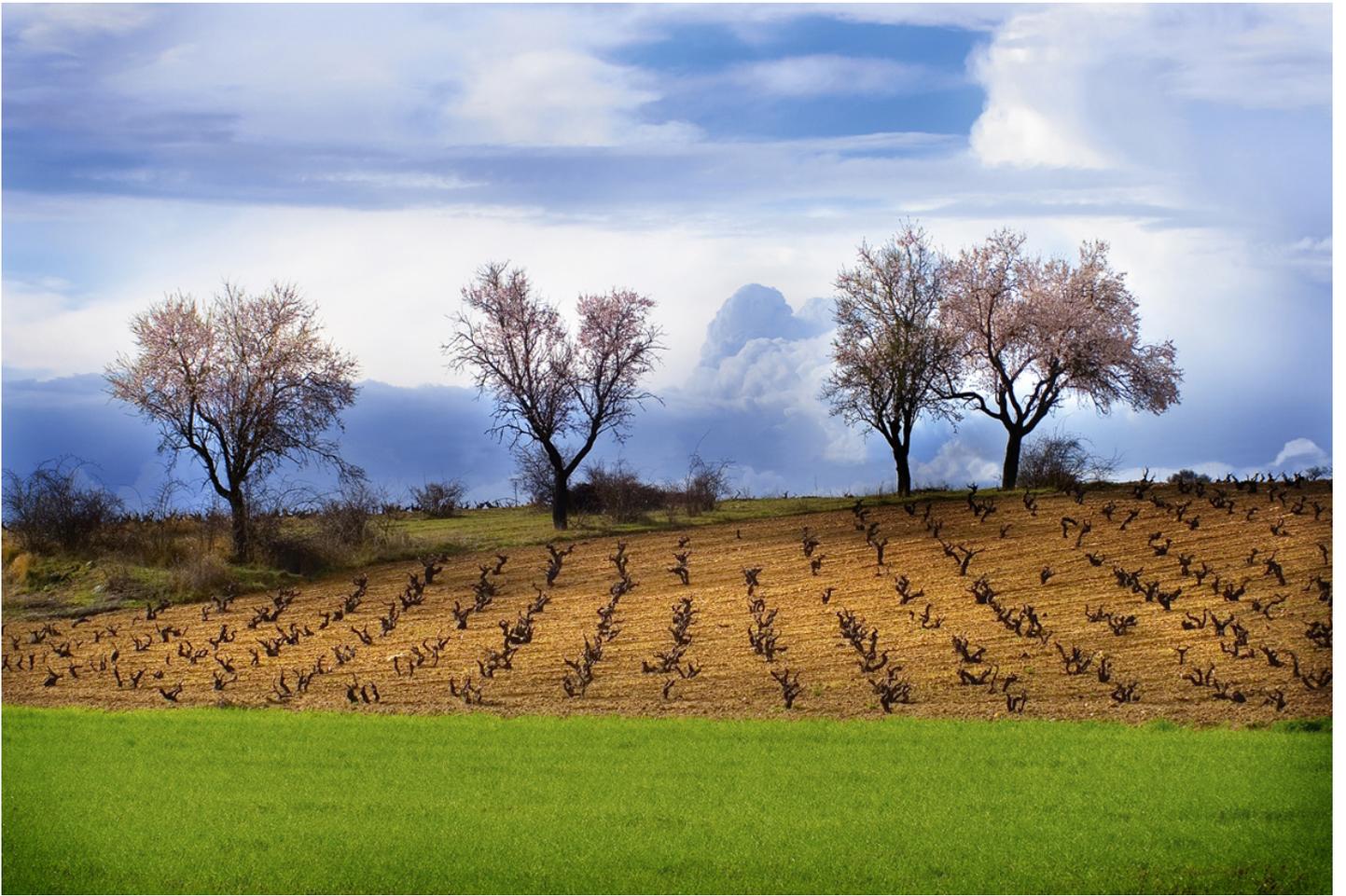
El vino Tinto Sentido está elaborado con 100% Tempranillo y pertenece a la D.O. Ribera del Duero

En sus 90 hectáreas de viñedo, predomina principalmente la variedad Tinto Fino o Tempranillo aunque también hay una pequeña proporción de Cabernet Sauvignon y Merlot, que se distribuyen entre los mejores pagos de los ribereños municipios de Valbuena y Olivares de Duero.

Siguiendo con la tradición viticultora y bodeguera de sus antepasados, Carlos Moro decide en 1988 renovar el viñedo y proyectar la construcción de otra bodega de nueva planta, donde se elaboran grandes reservas, reservas y crianzas de la más alta calidad.

Hace más de quince años tres amigos de la infancia se lanzaron a elaborar su propio vino en la localidad burgalesa de Aranda de Duero. Hoy, Bodegas Conde es una de las bodegas jóvenes de Ribera de Duero con un futuro más brillante, y ha posicionado sus vinos entre los mejores valorados dentro y fuera de nuestro país. Su historia está llena de esfuerzo y pasión por las cosas bien hechas. Así nace Sentido.

Puntuaciones del vino Tinto Sentido, de la cosecha: 90 Parker. 90 Peñín.



Viñedos de Neo







NEO SENTIDO 2014

ELABORACIÓN: Neo Sentido se elabora con uvas de viñedos emplazados en varias fincas de la localidad burgalesa de La Horra. Estos cuentan con **suelos de bajos rendimientos** y cepas con **edades medias cercanas a los 50-60 años**.

La vendimia se realiza durante el **mes de octubre de forma totalmente manual**. Las uvas, tras su llegada a bodega, maceran durante 14 días a temperaturas controladas alrededor de los 20°C.

Durante **12 meses el vino envejece en barricas de roble americano y francés**. Cuando termina su crianza el vino es **filtrado y clarificado ligeramente** antes de embotellarse.

Sentido es un vino tinto con una crianza de 12 meses en barrica, elaborado por **Bodegas Neo** en la **Ribera del Duero**. Un vino de gran relación calidad precio, ha obtenido hasta 91 puntos Parker en sus anteriores añadas.

UVA: Elaborado 100% con uvas de la variedad **Tinta del País (Tempranillo)**.

COSECHA 2012 CALIFICACIÓN DE COSECHA Muy buena.

VARIEDAD Tinta del país 100 %.

TIPO DE VIÑEDO 2012 Compra de uva de viñedos de La Horra, de pagos de 50 a 60 años. Control de los trabajos en la viña durante todo el año y producción limitada a 3.500 kgs por hectárea.

TIPO DE CORDÓN Plantadas en vaso.

VENDIMIA Realizada manualmente en cajas de 16 kgs en la segunda semana de octubre.

MACERACIÓN 14 días a temperatura controlada mediante ducha. **ENVEJECIMIENTO** 12 meses en barricas de roble americano al 30% y francés al 70 %.

TIPO DE TOSTADO Medio plus. **FILTRADO O CLARIFICADO** Ligeros procesos de filtrado y clarificación esto puede dar lugar a ligeras precipitaciones en un futuro.

DIRECTOR ENOLÓGICO Isaac Fernández Montaña.

Nota de Cata:

Vista: Color rojo muy intenso y brillante.

Nariz: Destacan los **aromas a especias dulces y fruta madura** sobre un fondo repleto de **notas minerales**.

Boca: Muy bien equilibrado con una **correcta acidez** y un sabor repleto de **matices muy agradables**.

Grado: 14°C



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **SENTIDO**

Bodega / Denominación: **NEO – D.O. RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2014**

Uvas presentes y en % Grados: **TINTA DEL PAÍS 100% - 14%**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración: **12 MESES**

Tipo de bodega: **CRIANZA MISTA – BARRICA FRANCESA Y AMERICANA**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **APAGADO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO: **ENTRE PICOTA OSCURA Y TEJA**

RIBETE: **TEJA**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **FINAS – TRANSPARENTES – PERSISTENTES – Pequeña opacidad**

NOTA CATA VISUAL: 7 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **ABIERTO**

POTENCIA:

ELEGANCIA:

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Pimienta – Especies**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **No apreciamos aromas secundarios**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Cuero, Tabaco, Especies, Aroma potente**

Nos parece Intenso – Ligero toque alcohólico

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **FRANQUEZA – ATERCIOPELADO – Invita a seguir bebiendo**

PASO EN BOCA: **Ácido, sin desmejorar en nada el vino. Le falta un poquito más de crianza en botella.**

Ligero amargor. Cuerpo amplio.

FINAL EN BOCA.

TANINOS:

PRESENCIA ALCOHOL: **POCA**

ACIDEZ: **UNTUOSO**

VÍA RETRONASAL AROMAS:

POSTGUSTO: **MEDIO - LARGO**

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **Nos recuerda a probar frutas en licor, Cerezas**

NOTA CATA GUSTATIVA: 52 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO – Nos parece un vino muy bueno que con un poco más de botella puede tener capacidad de mejorar; El tiempo llegará a redondear, más si cabe este vino. El Mix de barricas tiene mucho que ver en los sabores de este vino.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

La nota de cata que se adjunta a continuación es la resultante de la puesta en común de la Ficha de Cata anterior elaborada por un grupo de miembros de la Cofradía

VINO: Sentido

BODEGA: Neo

AÑADA: 2014

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tinta del país

CRIANZA: 12 meses en barrica de roble americano y francés.

GRADO: 14

FASE VISUAL: Vino limpio con brillo apagado. Color picota oscura con matices tejas y ribete cereza. Capa media. Lágrimas densas y cortas.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a frutos rojos muy especiado (casi picante). En terciarios sobresalen cuero, tabaco y especias, adornados con toques minerales, ahumados y torrefactos. Aromas potentes y elegantes.

FASE GUSTATIVA: En boca es muy franco y elegante, con cierta acidez y toques amargos. El paso en boca descubre un vino con cierta acidez que permitirá alargar su crianza en botella y en la que mejorará. Por la vía retronasal aparecen las especias con preponderancia del regaliz evolucionando hacia toques de caramelo.

CONCLUSIÓN: Buen vino, muy complejo que hereda matices de las barricas americana y francesa, creemos que con preponderancia de la francesa, y que mejorará durante la crianza en botella que le falta para redondearse completamente. Interesante crianza en bodega, de la que nos gustaría conocer más.

VARIEDAD DE UVA



UVA TINTA DEL PAIS o TEMPRANILLO

BODEGAS MATARROMERA



TRADICIÓN E INNOVACIÓN

En pleno corazón de la Ribera del Duero, la Bodega Matarromera tiene sus naves semienterradas en la ladera norte del Valle del Duero, con unas preciosas vistas que dominan todo el valle, en el término municipal de Valbuena de Duero, en Valladolid. Matarromera nace con rotundos éxitos internacionales y la consecución de los mayores premios y reconocimientos mantenidos a lo largo de toda su trayectoria. Cuenta con una magnífica tecnología para la elaboración de tintos de la mejor calidad. Cuenta con control de temperatura y los depósitos y equipos son de acero inoxidable, su capacidad de elaboración es de 650.000 litros.

El trabajo en el viñedo abarca muchas tareas durante todo el año. El aclareo de racimos, despuentes, labores en verde y tratamientos preventivos, son sólo algunas de ellas. Pero las dos labores de campo imprescindibles son la poda en seco y la vendimia.

La vendimia es uno de los momentos más importantes en la elaboración de los vinos de Bodega Matarromera. Se realizan visitas a las parcelas previamente a la elección de la fecha de la vendimia, momento clave que se realiza en base a varios parámetros según el estado de la uva. La uva Tempranillo de Olivares y Valbuena, en plena Milla de Oro de la Ribera del Duero exige grandes dosis de cuidado y trabajo diario. Por eso la vendimia se realiza de manera manual, con doble selección de racimos y posteriormente, en otra mesa de selección grano a grano. Las uvas son siempre recolectadas en cajas de vendimia apilables con topes, de no más de 20 kg, para preservar la excelencia de una uva cuyos vinos nacen para convertirse en leyenda. Todo el esfuerzo y el duro trabajo de la vendimia tiene su recompensa: recoger una buena añada que será digna de crear los grandes vinos del Duero.

Las barricas de roble donde se crían los exclusivos vinos de Bodega Matarromera, se seleccionan de entre las mejores tonelerías que buscan la madera de roble en los más prestigiosos bosques. Es por tanto el origen de la madera procedente de bosques concretos, uno de los secretos que garantizan la excelente crianza de los vinos de Matarromera, junto con un largo y adecuado secado de la misma.

La crianza en barrica aporta al vino una medida dosis de oxígeno que expresa nítidamente sus aromas frutales, además de aportar textura en forma de suaves taninos de la madera y multitud de diferentes aromas procedentes del cuidado tostado de la madera.

Los aromas procedentes de la crianza en barrica son diferentes en función del origen americano o francés de la madera, de forma que la primera aporta clásicos toques de vainilla, coco, café y regaliz, mientras que la segunda aporta sutiles y elegantes toques especiados y de maderas nobles.

La crianza de vino en barrica es más común en el caso de los tintos, pero también hay vinos blancos que han tenido esta crianza como es el caso de Matarromera Verdejo Fermentado en Barrica.



LAS SOLANAS

Ubicado en Olivares de Duero es el pago por excelencia del Grupo Matarromera. Este viñedo cuenta con una orografía ondulada, con variación de pendientes y orientaciones del terreno, siendo predominante la orientación norte. El viñedo ocupa una superficie total de 19,78 hectáreas, cultivadas en su mayoría con la variedad Tempranillo en espaldera. Con dicha variedad coexisten 0,69 hectáreas de Merlot y 1,93 hectáreas de Cabernet Sauvignon todas ellas con un marco de plantación de 3x1,3. Cuenta con riego localizado y la altitud va desde los 730 hasta los 790 metros.





MATARROMERA CRIANZA 2016

Matarromera Crianza es el vino por excelencia de Matarromera. Es una muestra palpable del respeto al equilibrio fruta-madera que caracteriza a la Bodega. Matarromera Crianza 2016 se cría 12 meses en barricas de 225 litros de roble americano de bosques de EEUU situados en los Montes Apalaches . Son barricas de grano fino y tostado medio. Durante su crianza, el vino permanecerá en salas de humedad controlada, iluminación tenue. El vino es seguido con detalle durante su crianza por ello a la mitad de la misma se le realiza un trasiego, para volver de nuevo a barrica hasta finalizar la crianza.

Tempranillo 100% con 14 meses en barricas de roble americano y francés y otros 12 meses en botella. Color rojo picota muy subido con abundantes tonos violáceos de recorrido. Intenso y de gran complejidad, en el que conviven potentes aromas de frutas negras muy maduras en armonía con tonos y aromas especiados de madera nueva y noble. Es un vino sabroso, con paso generoso y final potente y largo. Posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Ribera de Duero.

Nombre del viñedo: La Aguilera, Tejares, Martinete, Baden, Las Solanas, San Román

Localidad: Valbuena y Olivares de Duero

Superficie: 4.7 ha, 4.69 ha, 5,69 ha, 19.78ha, 2.35ha

Formación: espaldera

Textura del suelo: franco arcilloso

Tipo de elaboración: tradicional en tinto

Altitud: 745m, 730m, 730m, 790-730

Producción/Ha: 5000 – 7.000 kg/ha, parcelas limitadas a 2.500 kg/ha

Orientación de la espaldera: mixta

Pendiente: 0-10%, 15-20%

Años de plantación: 1993

Nota de cata

Vista: Buena capa de color cardenal oscuro con abundantes tonos violáceos que indican una excelente longevidad

Nariz: Intenso y de gran complejidad, en el que conviven finos aromas de fruta negra madura, en perfecto equilibrio con los especiados y suaves tostados de maderas nobles.

Boca: Es un vino sabroso, con paso generoso y final intenso y duradero. Buena estructura de taninos nobles, posee la elegancia e intensidad propia de los mejores Matarromera elaborados con las mejores uvas de la Ribera de Duero.



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **MATARROMERA**

Bodega / Denominación: **MATARROMERA – D.O. RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2016**

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

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA: **SI – 12 MESES**

Duración:

Tipo de barrica: **ROBLE AMERICANO Y FRANCÉS, 14 MESES**

Tipo de tostado: **LIGERO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZ: **LIMPIO**

BRILLO: **BRILLANTE**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO **PICOTA MADURA**

RIBETE: **RUBÍ**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **NUMEROSAS – LARGAS - SEPARADAS**

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AOMÁTICO**

POTENCIA: **NORNAL**

ELEGANCIA: **BUENA**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **FLORAL**

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

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **FRUTOS ROJOS**

NOTA CATA OLFATIVA: 22 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: **DULCE**

PASO EN BOCA: **ALGO ÁCIDO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **VERDES**

PRESENCIA ALCOHOL: **MUCHA**

ACIDEZ: **EQUILIBRADO**

VÍA RETRONASAL AROMAS:

POSTGUSTO: **INTENSO**

CALIDAD DE LOS SABORES: **EQUILIBRADO**

INTENSIDAD DE LOS SABORES: **EXPRESIVIDAD**

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: **ELEGANCIA**

NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

La nota de cata que se adjunta a continuación es la resultante de la puesta en común de la Ficha de Cata anterior elaborada por un grupo de miembros de la Cofradía

VINO: Matarromera

BODEGA: Matarromera

AÑADA: 2016

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tempranillo 100%

CRIANZA: 14 meses en barricas de roble americano y francés

GRADO: 14,5

FASE VISUAL: Limpio y brillante en copa, capa cubierta picota madura y ribete rubí. Lágrima numerosa, viscosa y larga.

FASE OLFATIVA: Muy aromático, en primarios sobresalen frutas rojas y negras con toques florales. En terciarios aparece la madera potente, con aromas de coco y especiados, volviendo la fruta roja y negra.

FASE GUSTATIVA: El ataque en boca es dulce, goloso, con un paso en boca que revela una buena acidez. El final en boca muestra taninos un poco verdes y astringentes que se curarán alargando la crianza en botella. El postgusto es intenso.

CONCLUSIÓN: Buen vino de una gran bodega, muy expresivo y elegante; posiblemente con cuatro o cinco años más de crianza en botella sea excepcional.

VARIEDAD DE UVA



UVA TEMPRANILLO



Sotillo de la Ribera es una localidad y un municipio situados en la provincia de Burgos, comunidad autónoma de Castilla y León (España), comarca de La Ribera, partido judicial de Aranda, ayuntamiento del mismo nombre.

Se encuentra cerca de Roa y de Aranda de Duero.

Sotillo de la Ribera destaca por los quesos, la morcilla de Burgos y los vinos de la D.O. Ribera del Duero.

La fuerza del tinto fino nos trajo al páramo de La Ribera. Quisimos entender, a nuestra manera, esta tierra. En lugar de seguir el curso del río, la atravesamos de norte a sur, desde Sotillo de la Ribera hasta Pardilla.

Nos fijamos en la enorme diversidad de suelos y en los diferentes paisajes. Decidimos plantar sobre todo viñedos, viñedos en vaso, injertando nosotros muchos Tintos Finos muy diferentes y los volvimos a co-plantar con variedades raras que siempre vivieron en esta Ribera.

Quisimos tener 20 hectáreas de viñedo excepcional. Hemos elaborado casi 20 añadas y ahora empezamos a saber lo que queremos y lo que podemos aportar a esta zona.

También hemos decidido enraizarnos y asentarnos en uno de los pueblos que consideramos más emblemáticos, en Sotillo de la Ribera, y alumbrar por fin nuestro vino definitivo.

Con M2, pensamos en un Ribera fuera de las modas. Un vino que ofrece la diversidad que en realidad tiene la Ribera de norte a sur. Cinco pueblos diferentes con viñedos viejos y seleccionados que ofrecen una complejidad y frescura inusual en esta región.

El **vino de Ribera del Duero** es uno de los vinos con más prestigio de España. Vinos tintos elaborados con la variedad de uva Tinto Fino, con una gran complejidad de aromas, finos en boca y con una gran capacidad de guarda.

Los **vinos de Ribera del Duero** presentan un equilibrio perfecto entre la viveza de la fruta y el afinamiento de la madera, lo que les ha llevado a obtener un merecido reconocimiento internacional.



M2 de Matallana es uno de los vinos tintos de la D.O. Ribera del Duero elaborado por Telmo Rodríguez, que cultiva por varietales y zonas hasta en 9 Denominaciones de Origen, las mejores uvas de cada zona. En este caso tenemos un 100% Tempranillo. Las uvas provienen de viñedos propios ubicados en las zonas de Sotillo, Roa, Fuentecen, Fuentemolinos, Pardilla y Fuentelisendo. De éstos viñedos 9ha se cultivan de modo ecológico y 11ha se cultivan siguiendo una agricultura tradicional razonada.

M2 de Matallana 2012 es un vino tinto elaborado por la compañía de Vinos Telmo Rodríguez y que pertenece a la D.O Ribera del Duero.

Se trata de un gran vino tinto redondo, placentero, vibrante, de gran intensidad y complejidad aromática y con una acidez suave que lo hace muy agradable de beber.

La Guía Peñín le ha otorgado una calificación de 91 puntos.

Este vino es ideal para disfrutar con embutidos, caza menor, quesos de oveja, cordero asado, carnes rojas asadas, carnes rojas a la parrilla, carne de buey.

Sabías que...en esta zona como en todas las que trabajan, Telmo Rodríguez únicamente usa aquellas varietales que sean las más adecuadas y tradicionales de la D.O. Ya podemos disfrutar sus creaciones en nada más y nada menos que 9 zonas.





Nuestros Viñedos

Damos mucha importancia a los viñedos que con el tiempo se han convertido en los mejores. Respetamos la capacidad de generaciones de viticultores que observaron estos lugares y reconocieron su valor.

Nuestro trabajo ha consistido en buscar estos enclaves, entenderlos y volverles a dar importancia. Algunos habían mantenido sus viejos viñedos, otros tuvimos que replantarlos imaginándonos cómo lo hubieran hecho los mejores viticultores de antes.

M2 de Matallana es uno de los vinos tintos de la D.O. Ribera del Duero elaborado por Telmo Rodríguez, que cultiva por variedades y zonas hasta en 9 Denominaciones de Origen, las mejores uvas de cada zona. En este caso tenemos un 100% Tempranillo. Las uvas provienen de viñedos propios ubicados en las zonas de Sotillo, Roa, Fuentecen, Fuentemolinos, Pardilla y Fuentelisendo. De éstos viñedos 9ha se cultivan de modo ecológico y 11ha se cultivan siguiendo una agricultura tradicional razonada.

En esta zona como en todas las que trabajan, Telmo Rodríguez únicamente usa aquellas variedades que sean las más adecuadas y tradicionales de la D.O. Ya podemos disfrutar sus creaciones en nada más y nada menos que 9 zonas.



M2 DE MALLANA 2013

M2 de Matallana es un vino tinto de la **D.O. Ribera del Duero** elaborado por la bodega **Telmo Rodríguez**.

M2 de Matallana está elaborado a partir de la variedad **Tinto Fino 100%**. Las uvas provienen de viñedos propios ubicados en las zonas de Los Guijarros, Los Hundidos, Carrahoyses, Los Apriscales y La Pirileja.

Superficie: De éstos viñedos 9ha se cultivan de modo ecológico y 11ha se cultivan siguiendo una agricultura tradicional razonada.

Grado: 14,5%

El viñedo está plantado sobre terrazas fluviales del cuaternario, de textura calizas.

Para su elaboración la uva se vendimia de forma manual y la vinificación se realiza de modo tradicional. Con la uva en bodega y bien despalillada el mosto fermenta con levaduras autóctonas en tinas de madera de 300kg.

Después de la fermentación **M2 de Matallana** pasa una crianza de 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

El **vino de Ribera del Duero** es uno de los vinos con más prestigio de España. Vinos tintos elaborados con la variedad de uva Tinto Fino, con una gran complejidad de aromas, finos en boca y con una gran capacidad de guarda.

Los **vinos de Ribera del Duero** presentan un equilibrio perfecto entre la viveza de la fruta y el afinamiento de la madera, lo que les ha llevado a obtener un merecido reconocimiento internacional.

NOTAS DE CATA

Vista:

Rojo picota. Ribete granate. Tinto profundo y complejo

Nariz:

Añada que muestra un buen equilibrio entre madurez y frescor. Gran expresión frutal en nariz, combinada eso si con marcadas notas de crianza. Fruta madura. Notas minerales

Boca:

Amplio, directo y largo. Equilibrado, Potente, Taninos maduros



FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Información sobre el vino: **M2 DE MATALLANA**

Bodega / Denominación: **TELMO RODRÍGUEZ – D.O. RIBERA DEL DUERO**

Añada: **2013**

Uvas presentes y en % Grados: **TINTO FINO** (Tinto fino, Navarro, Valenciano, Albillo mayor) - 14%

Botella 11917 de 18428

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

CRIANZA EN DEPÓSITOS DE ACERO INOX.

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **FRANCESA, 14 MESES**

Tipo de tostado: **LIGERO**

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIEZA: **TURBIO**

BRILLO: **MEDIO**

INTENSIDAD COLOR: **INTENSO**

COLOR VINO **PICOTA MADURA**

RIBETE: **CEREZA**

CAPA: **CUBIERTO**

LÁGRIMA: **ABUNDANTES – VISCOSAS – GLICÉRICO** – Tiene cuerpo, volumen y fortaleza

NOTA CATA VISUAL: 9 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: **AOMÁTICO**

POTENCIA: **MUCHA, AROMÁTICA – CIERTO ALCOHOL**

ELEGANCIA: **MUY BUENA - EXCELENTE**

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Frutas negras**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **NO**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **ESPECIAS - REGALIZ**

NOTA CATA OLFATIVA: 26,5 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

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

PASO EN BOCA: **AMARGO – GRASO**

FINAL EN BOCA.

TANINOS: **ASTRINGENTES - MADUROS**

PRESENCIA ALCOHOL: **NORMAL – MUCHA**

ACIDEZ: **VERDE – VIVO - NERVIOSO**

VÍA RETRONASAL AROMAS: **Compota (Al principio, luego desaparece)**

POSTGUSTO: **LARGO – PERSISTENTE**

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: Se confirma un vino con cuerpo y potente de sabor. Con el tiempo, cada vez notamos más el alcohol. Vino con falte de estructura (joven?), que hace que cambie mucho en copa. En botella se mantiene más estable que en copa.

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: MUY BUENO. No tiene nada que ver el primer trago (después de 2 h. abierta la botella) con la evolución que va teniendo el vino en copa

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

85,5 / 100

La nota de cata que se adjunta a continuación es la resultante de la puesta en común de la Ficha de Cata anterior elaborada por un grupo de miembros de la Cofradía

VINO: M2 de Matallana

BODEGA: De Sarría para Telmo Rodríguez

AÑADA: 2013

D.O.: Ribera del Duero

UVAS: Tinta fina con un poco de Navarro, Valenciano y Albillo Mayor

CRIANZA: 14 meses en barricas nuevas de roble francés

GRADO: 14,5

FASE VISUAL: Vino de capa alta, opalescente, de color picota madura con ribete cereza. Lágrimas abundantes, largas y persistentes, con alta viscosidad que nos delatan un vino con mucho cuerpo.

FASE OLFATIVA: Muy aromático, predomina la fruta negra en aromas primarios. En terciarios aparecen las especias, fruta negra compotada, regalices y notas minerales. Potente y elegante.

FASE GUSTATIVA: Tras una entrada golosa y elegante, el paso en boca revela una buena acidez con notas amargas. Los taninos están demasiado presentes por faltarles maduración. Por vía retronasal se asoma la fruta negra muy especiada con una persistencia media.

CONCLUSIÓN: Vino bueno que a pesar de ser un 2013 nos parece que le falta estructura. Presenta ciertas aristas y la evolución en copa no es favorable. Tiene la acidez suficiente para mantenerse en botella durante una crianza larga que seguramente le va a sentar muy bien.

VARIETADES DE UVA



UVA TINTA FINA



UVA NAVARRO



UVA VALENCIANO



UVA ALBILLO MAYOR

MENÚ KASKAZURI



- *Carpaccio de gambas con granada, aguacate y mango*
- *Arroz con bogavante*
- *Lomo de salmón con vinagreta de langostinos*
- *Ragôut de ciervo con crema de castañas*

POSTRE

- *Canutillo relleno de almendra, salsa de chocolate y helado de guayaba*

FOTOGRAFÍAS DE LA REUNIÓN





El presidente Sebas Olaizola cierra la Reunión Técnica, agradeciendo a los Cofrades asistentes la atención en la proyección del Reportaje, recordando que los reportajes, que os envía el secretario, son para que sirvan de consulta sobre todo lo que se expone en los mismos.

Para próximas reuniones; de Ciclo, con Bodegas, Técnicas, hay que dedicar más tiempo a las fichas de cata, ya que como exponía en el inicio de esta Reunión, las fichas tienen que enriquecerse en todos sus apartados con la participación de todos los asistentes.

Una vez más, agradecer a Antton por el menú que nos ha preparado para armonizar cada plato, con los vinos que hemos saboreado y catado.

Igualmente, por cedernos este salón comedor en su restaurante Kaskazuri, para poder desarrollar las reuniones, donde al estar insonorizado, no hay disculpa para prestar toda la atención a los vinos, donde aprendemos su procedencia, su D.O. y su elaboración.

Desde aquí os deseo que tengamos todos, unas Felices Fiestas de Navidad y Año Nuevo.



Donostia, 28 de noviembre de 2019.