



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

REENCUENTRO

BODEGAS

HISPANOC+SUIZAS

Bodegas 
Pedro Escudero



9 de julio 2020



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El día 9 de julio se celebró la Reunión Reencuentro, después de cuatro meses de confinamiento por el motivo del COVID-19.

Antes de comenzar la sesión, se guardaron las normas establecidas: Termómetro infrarrojo al entrar en el restaurante. Gel hidroalcohólico para las manos, y los cofrades con mascarilla hasta sentarse en las mesas.



El presidente de la Cofradía, Sebas Olaizola, abrió la Reunión saludando a los presentes.

Buenas tardes a todos:

Es una alegría retomar la actividad de la cofradía, aunque sea con algunas medidas de seguridad para la prevención del COVID-19

Sé que a algunos de los presentes les parecen demasiado, pero no nos perdonaríamos salir en las noticias por provocar un solo contagio. También creo que estas medidas no nos van a impedir la actividad de cata ni disfrutar de esta cena ni de estos vinos. Por cierto, el que hoy no tenga nariz, que levante la mano que le aislamos en otro comedor.

Como sabéis, la junta directiva de la cofradía pensó en organizar una cena a modo de homenaje porque hemos seguido aportando la cuota mensual, y el saldo de la cuenta es muy alto. Sin embargo, nos hemos dado cuenta de que juntarnos todos en una fecha es prácticamente imposible y hemos decidido que lo que vamos a hacer es aumentar el nivel de los vinos en las cenas (al menos en precio porque en calidad es relativo) para bajar el saldo, y en esta ocasión del reencuentro, pagar además la cena, tal como ya se os comentó.

El precio de esta cena, por si queda alguna duda que despejar, es el habitual para la cofradía, a pesar de que el menú que tenéis anunciado tiene una pinta muy buena y es mérito únicamente del restaurante.

Siguiendo con la idea de catar vinos de bodegas a las cuales podamos atraer a la cofradía, vamos a catar un espumoso de Bodegas Hispano Suizas que me parece un grato descubrimiento, seguiremos con un verdejo con una pinta salvaje de la bodega Pedro Escudero que sólo trabaja esta variedad de uva y terminaremos con dos vinos de la bodega Clunia. Los 4 vinos son monovarietales y son de 4 variedades distintas.

Sin más espera, doy paso a nuestro secretario que ha preparado la presentación de las bodegas y de los vinos en un reportaje muy visual y detallado, que tras el aplauso merecido que le vamos a dar, va a resumir.



Buenas tardes a todos los Cofrades del Tanino a esta Reunión Reencuentro. Después de haber escuchado las palabras del presidente Sebas, hoy me ha tocado a mí hablar de los vinos que hoy vamos a saborear y puntuar con el menú que nos ha preparado Antton Otaegui.

El Reportaje que recibiréis en vuestro correo aglutinará las Zonas donde están situadas las bodegas, primero destacando la población, luego la bodega, las D.O. Los viñedos y los Vinos que cataremos y puntuaremos en las correspondientes Fichas de Cata.

El fin que queremos conseguir hoy es, como bien ha expuesto Sebas, reunirnos después de la Confinación del COVID-19, con este Reencuentro, disfrutar de volvernos a saludar y compartir esta Reunión después de cuatro meses... y otro punto importante: Enviar a cada bodega el Reportaje con los vinos que vamos a degustar, dándonos a conocer como

Cofradía del Vino El Tanino y animar a cada bodega a que participe con nuestra Cofradía en Donostia, y nos aporte sus vinos para darlos a conocer a nuestros Cofrades, amigos y familiares

Como antes exponía, voy a detallar brevemente. Primero; que es un Reportaje con buenas fotografías, historia, y comentarios del entorno. Bodegas, Viñedos, Uvas, con las que se han elaborado los vinos, que esperamos sean del agrado de todos los presentes a esta reunión.

Los asistentes de detallan a continuación:

Sebas Olaizola, José Luis Pérez, Jesús Rodríguez, Josean Badallo, Josu Basoco, Beatriz Alvarez, Iñaki Galarza, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel María Rodríguez, Angel Fco. Rodríguez, Amaia Sanzberro, Manu Carrasquedo, Bernard Lalanne, Iñaki Arretxe, Josean Ochoa, Eduardo Cuenca.

Paso a continuación a exponer el Reportaje con las siguientes Bodegas:



HISPANCO+SUIZAS



Pedro Escudero



Clunia

Comarca de Requena-Utiel



Hoy os traemos otro artículo sobre una de las comarcas que componen nuestro país y que además alberga una gran historia y cultura: la Comarca de Requena-Utiel.

Esta comarca, que se encuentra en el oeste de Valencia, también es conocida con el nombre de “Altiplano” debido a que la gran mayoría de su territorio está situado en una gran meseta.

Dentro de los atractivos de Requena-Utiel podemos destacar no solo los naturales, sino también su gran patrimonio histórico, especialmente en la época medieval, y su rica gastronomía reflejada en sus propios vinos denominación de origen.

El municipio de Requena

Requena, es un municipio que se encuentra ubicado en la parte oriental de la comarca de Requena-Utiel, conserva un gran patrimonio cultural e histórico gracias a que esta localidad fue un enclave estratégico muy importante durante la edad media.

Históricamente perteneció a Castilla y su territorio es conocido como la Valencia Castellana. Su término municipal se extiende por una gran parte de la cuenca superior del río Magro y es uno de los más extensos de España con una superficie de 814 km cuadrados, siendo el mayor término municipal de la Comunidad Valenciana. Cuenta con 20.510 habitantes

Si paseamos por sus calles llegaremos a su espectacular casco antiguo que nos transporta totalmente a otra época llena de cultura e historia. Asimismo, Requena conserva un gran legado de torres, casonas blasonadas como el Palacio del Cif, Castillos e Iglesias góticas, como la de Santa María.







Requena está ubicada entre la meseta castellana y el Mediterráneo del que tan sólo la separan 64 Km. Es un territorio formado por una altiplanicie de veranos cortos y más calurosos que en el litoral y de inviernos muy largos y extremadamente gélidos. La nieve es frecuente durante los meses centrales del invierno, las fuertes heladas nocturnas son la tónica durante el periodo hibernal, y las granizadas y tormentas severas durante la época estival. Posee unos buenos recursos hidráulicos y una gran variedad de contrastes y auténticas bellezas de paisajes.

Se encuentra situada en la zona más occidental de la provincia de Valencia, donde el río Cabriel la limita por el Oeste y el Sur con profundas gargantas; por el Este y Norte, la Sierra de Juan Navarro y el Pico del Tejo (1.250 m.) la separan de las serranías del Turia. Abundan los pinares, fuentes y manantiales y el río Magro es uno de los accidentes que más marca esta llanura. En toda la llanura se extienden zonas de cultivo, predominando los viñedos, en los que se basa la economía local. Requena está considerada como una auténtica puerta de la Meseta.



BODEGAS

HISPANO+SUIZAS



La bodega hace vinos de alta gama, pero asequibles para los cada vez más abundantes amantes del buen vino. Con un justo esnobismo pero sin perder de vista que un buen vino se hace día a día desde la poda de la vara adecuada al coupage exacto, pasando por una exigente y paciente vendimia y una sabia combinación de maderas.

Hispano+Suizas no oculta su ambición: hacer Obras Maestras, distintas pero entendibles para el cliente. De ahí que los nombres de los vinos vayan a tener el denominador común de ser términos utilizados en la música clásica.

El primero fue el Impromptu, un blanco monovarietal de Sauvignon Blanc que está concebido para envejecer siendo joven, a los que se han ido sumando los Bassus pinot noir, Bassus Premiu, Quod Superius, ambos en tintos, más los cavas Tantum Ergo tanto de chardonnay & pinor noir como el Rosé de pinot noir.

Porque un buen vino, para que nada desafine, tiene que salir de la botella como una sinfonía en la que cada instrumento ocupa su sitio y su momento. Ese es el sueño de Bodegas Hispano+Suizas que está acudiendo al mercado siendo a día de hoy una bodega referente entre las grandes de España.

Apuesta Valenciana: Utiel y Requena, Cava y Valencia

Bodegas Hispano+Suizas se encuentra ubicada en el término municipal de Requena, una de las zonas vitivinícolas españolas de mayor tradición y en la que han apostado para producir sus vinos. Esta región, situada a caballo entre la meseta y el Mediterráneo permite una combinación climática para producir uva de gran calidad y con singularidades muy acusadas.

Disponen de 61 hectáreas de viñedo con nueve variedades de uvas diferentes situadas al mediodía de la ciudad de Requena. Se trata de plantaciones sobre terrenos calizos arcillosos, con un marco de 4.000 plantas por hectárea, si bien en el caso de la variedad local Bobal, única en esta región, el marco es de viñedos viejos con apenas 1.600 plantas por hectárea y con más de medio siglo de vida. La altitud media es de 750 metros, lo que produce unas condiciones muy peculiares entre las influencias del Mediterráneo y la Meseta.

La finca más grande es Casilla Herrera, situada a unos 2 kilómetros de Requena siguiendo la carretera de Albacete. Allí, junto a la N-322, se levanta la bodega en un edificio dos veces centenario. Era conocida en la comarca como la Casa La Borracha.

Los músicos de Bodegas Hispano+Suizas:

Rafael Navarro: Viticultor

Pablo Ossorio: Enólogo

Marc Grin : Bodeguero





Construida en 1905 y restaurada en 2009, esta bodega hace gala de unas excepcionales viñas, uva, vinos, cavas y un hotelito de cinco habitaciones en el que vivir la experiencia del vino de manera completa. La fachada original recibe al viajero con todos los honores, que se prolongarán en un salón con deliciosas vistas hacia el viñedo. Luego viene la biblioteca. Y la sala de catas. Los dormitorios continúan la experiencia en ese llamado estilo rústico tradicional que acreditan a los hotelitos rurales.







PINOT NOIR

La **pinot noir** es una variedad de uva de vino (*Vitis vinifera*). El nombre puede hacer referencia también a los vinos realizados sobre todo a partir de esta uva. El nombre deriva de las palabras francesas *pine* (piña) y *noir* (negra).

El término *pine* se debe a que esta variedad tienen unos racimos apretados y cónicos, con forma de piña.

La pinot noir crece en todo el mundo, sobre todo en las regiones frías, aunque es asociada sobre todo con la región francesa de Borgoña. Otras regiones vitícolas han logrado reputación con la pinot noir, como el valle del Willamette de Oregón, Carneros, la Costa Central y la zona del Río Ruso (*Russian River*) de California, la región surafricana de la bahía Walker, Tasmania y el valle de Yarra

de Australia y las regiones de Central Otago, Marlborough y Marlborough de Nueva Zelanda. La pinot noir también es una uva usada para la producción de vino espumoso en la región de Champaña y en otras regiones vinícolas.

Se considera que produce algunos de los vinos más elegantes del mundo, pero es una variedad difícil de cultivar y de vinificar. La uva tiende a producir racimos apretados, lo que la hace susceptible de riesgos vitícolas, entre los que se encuentra la putrefacción, y requiere de un mantenimiento diligente de la canopia. Su fina piel y sus bajos niveles de compuestos fenólicos hacen que la pinot noir produzca vinos con un color claro, cuerpo medio y pocos taninos. Los vinos de esta variedad tienen un envejecimiento desigual e impredecible en el que pueden pasar por una fase muda (donde no se aprecian los sabores ni los olores). Cuando son jóvenes, los vinos de pinot noir tienden a tener aromas a frutas rojas, como cerezas, frambuesas y fresas. A medida que envejecen, pueden desarrollar aromas vegetales y "granjeros".



utiel-requena

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. UTIEL REQUENA

1984	Buena	1996	Muy Buena	2008	Buena
1985	Buena	1997	Buena	2009	Muy Buena
1986	Regular	1998	Muy Buena	2010	Muy Buena
1987	Muy Buena	1999	Muy Buena	2011	Excelente
1988	Buena	2000	Muy Buena	2012	Excelente
1989	Regular	2001	Excelente	2013	Muy Buena
1990	Regular	2002	Muy Buena	2014	Muy Buena
1991	Buena	2003	Buena	2015	Muy Buena
1992	Muy Buena	2004	Buena	2016	Muy Buena
1993	Excelente	2005	Excelente	2017	Excelente
1994	Muy Buena	2006	Excelente	2018	Muy Buena
1995	Buena	2007	Muy Buena	2019	

Vino Espumoso Tantum Ergo Pinot Noir Rosé

Pinot Noir 100% 2017



Seleccionamos las mejores uvas de cepas de baja producción de nuestros propios viñedos de Pinot Noir, con una densidad de plantación de 3.500 plantas por hectárea.

La uva se recolecta en cajas especiales de 15 kg cada una. Solamente se vendimia por la mañana para mantener una buena temperatura en la uva hasta la llegada a la bodega en una cámara frigorífica, manteniendo la uva días a 10°C

Seleccionamos caja por caja y procedemos al despalillado y estrujado. Posicionamos toda la pasta de uva resultante en un depósito de acero inoxidable con sistema refrigerante para someter la uva a una maceración pelicular en frío (4°C) durante un máximo de dos horas para no pasarnos de la extracción de color.

A continuación realizamos un ligero prensado de no más de 0.5 bares. El mosto que se extrae de la prensa lo decantamos 24 horas de forma estática y luego solamente llevamos a fermentar la parte limpia de mosto a las barricas nuevas de roble americano de 400 litros de capacidad unitaria a una temperatura de 16°C. Una vez finalizada la fermentación se mantiene sobre lías hasta su filtración final.

La segunda fermentación se hace en botella a una temperatura constante de 16°C para conseguir una muy lenta fermentación que nos dará la perfecta integración del carbónico endógeno reflejado en una finísima burbuja en la copa. La crianza sobre lías es de un mínimo de 22 meses y el degüelle es manual.

Grado alcohólico: 12°C

NOTA DE CATA

VISTA

Color oro rosa pálido.

NARIZ

Potente, de intensidad alta, recordando aromas de frutos rojos (fresas, cerezas) mezclados con frutos secos y un ligero toque de vainilla tostada.

BOCA

Amplio, con tacto cremoso, recordado la piel de la cereza madura sobre un ligero aroma de vainilla y especias. Acidez equilibrada y final muy largo.

MARIDAJE: Comienza a degustarlo en el aperitivo y continúa disfrutándolo con sushi, tartar de salmón, jamón de bellota, fresas o arroces de pollo y conejo.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Tras catar el vino, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas del mismo, elaborando la siguiente nota de cata:



VINO: Tantum Ergo Rosé Pinot Noir

BODEGA: Bodegas Hispano Suizas

AÑADA: 2017

D.O.: Utiel Requena

UVAS: Pinot Noir – Monovarietal

CRIANZA: Primera fermentación en barricas de roble francés de 400 litros sobre lías, 22 meses. Segunda fermentación en botella.

GRADO: 12

MARIDADO CON: tartar de salmón marinado con aguacate y cítricos.

FASE VISUAL: Vino muy limpio rosa pálido con tonos asalmonados. Numerosas burbujas muy finas y persistentes.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios de potencia media y muy elegantes; fruta roja fresca con recuerdos a briñón y cítricos.

FASE GUSTATIVA: En boca es cremoso, con notas frutales y minerales. En el paso en boca muestra una ligera acidez que lo convierte en un vino muy fresco que invita a beber. Taninos ligeros muy bien integrados en el vino. Por la vía retronasal vuelven a asomar las frutas rojas muy golosas con un final largo.

CONCLUSIÓN: Muy buen vino elaborado por el método champenoise con buena estructura y muy elegante.

PUNTUACIÓN (sistema americano): 92 - Excelente



El término "seca" se deriva de la raíz prerromana sik- sek-, que significa fuente o río. Su nombre se debe a que era el lugar donde se realizaba *la seca* de los árboles talados. No por casualidad su escudo es un pino y un hacha.



La economía del municipio está basada en la producción de vino, gracias a sus numerosas bodegas, La mayor parte de su término municipal se encuentra cultivado con viñedos (majuelos). Pertenece a la Denominación de Origen Rueda. También hay una importante producción de cereales, especialmente trigo y cebada. Pero también hay algunas producciones de patatas y remolachas

La Seca



La Fiesta del Verdejo, aúna dos elementos fundamentales como son el "*homenaje*" al vino, y por ello a las personas que de una forma u otra, permiten con su trabajo y emprendimiento que el vino de La Seca haya llegado a las cotas actuales en el mercado nacional e internacional; y el

sentido "lúdico y festivo" que permite también que los visitantes se empapen de la cultura de vino adentrándose en las entrañas del municipio lasecano, conviviendo con sus vecinos.



La Fiesta del Verdejo en La Seca



La Seca

Bodegas Pedro Escudero



BODEGAS Y VIÑEDOS
PEDRO ESCUDERO

Family Vineyards

La Seca - Valladolid - Spain





BESTIA PARDA

I R R E V E R E N T



No hay límites... Elaborar por pasión

LA SECA – VALLADOLID – SPAIN



VERDEJO

Características enológicas: El verdejo produce vinos moderadamente alcohólicos, de acidez media-alta, y elevada relación ácido tartárico/ácido málico. Los vinos son estructurados y glicéridos, suaves, sabrosos y retrogusto amargo y persistente. Los vinos abarcan una gama de color que va del amarillo verdoso al pajizo, con tonos acerados y capa ligera media. Los vinos de verdejo aportan aromas intensos, afrutados, con matices herbáceos, flores blancas con tonos amargos que les confieren una marcada tipicidad aromática, resultando inconfundibles. Antiguamente la variedad se utilizaba para la elaboración de vinos generosos, conjuntamente con la variedad Palomino. En la actualidad se elaboran excelentes vinos jóvenes monovarietales, o en mezcla con Sauvignon Blanc y Macabeo. Su estructura permite fermentación y crianza en barrica. Más recientemente, la variedad verdejo se

utilizatambién para la elaboración de vinos espumosos. Está presente, sobre todo, en la comunidad de Castilla y León. La siguiente región donde hay más verdejo es Extremadura, seguida por Castilla-La Mancha. Hay pequeñas cantidades plantadas en Asturias, Cataluña y Murcia. En 2007 había 11.000 ha en España de esta variedad. Durante muchos años la preferencia de los consumidores por el tinto relegó a buena parte de los cultivos de verdejo a su vinificación para vinos a granel. No obstante, en los años 2000 aumentó la preferencia del público español hacia los vinos blancos y esto hizo que se desarrollasen mejores ejemplares con esta variedad. La uva verdejo estaba muy extendida en la zona de la Denominación de Origen **(DO) Rueda** (que se enmarca en las provincias de Valladolid, Segovia y Ávila), donde se adaptaba bien a los suelos arenosos cubiertos con cantos rodados.



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. RUEDA

1971	Buena	1989	Buena	2007	Muy Buena
1972	Regular	1990	Buena	2008	Muy Buena
1973	Defectuosa	1991	Buena	2009	Muy Buena
1974	Buena	1992	Buena	2010	Muy Buena
1975	Buena	1993	Buena	2011	Excelente
1976	Regular	1994	Muy Buena	2012	Buena
1977	Regular	1995	Buena	2013	Buena
1978	Muy Buena	1996	Muy Buena	2014	Muy Buena
1979	Buena	1997	Muy Buena	2015	Muy Buena
1980	Regular	1998	Muy Buena	2016	Muy Buena
1981	Muy Buena	1999	Muy Buena	2017	Excelente
1982	Muy Buena	2000	Buena	2018	Muy Buena
1983	Buena	2001	Buena	2019	Muy Buena
1984	Buena	2002	Buena	2020	
1985	Buena	2003	Muy Buena		
1986	Buena	2004	Muy Buena		
1987	Muy Buena	2005	Muy Buena		
1988	Buena	2006	Muy Buena		

BESTIA PARDA 2017

Vendimia: Manual Diurna. Selección de racimos en campo.

100% verdejo

Bestia Parda representa una actitud, a veces enfrentada ante la forma de entender los vinos y las variedades sean cuales sean estas. No a los límites, ni a encasillar los vinos bajo reglas o normas que limitan el potencial. La uva es un “ser vivo” que se expresa y como tal nos debemos a ella.

VITICULTURA

Procedente del Pago de Fuente Elvira en La Seca, de la subzona

“El Cuadro” realizamos una Viticultura tradicional con ausencia total y absoluta de químicos, una viticultura orgánica como siempre, para preservar de forma natural una uva, que iniciará fermentación en cubas de madera.

Suelos puros para la verdejo. Pedregosos en la superficie y arcillosos en el subsuelo. Forma de cultivo en espaldera y poda doble guyot, a mano (sin pre-poda)

Producción Media: 3000 Kg / Ha

Vendimia: Manual Diurna. Selección de racimos en campo.

ELABORACIÓN

Bestia Parda tiene una fermentación con levadura salvaje (la de la propia uva) en barricas de capacidades de 250 y 450 litros durante 7-8 meses. 100% roble francés y tostados especiales para este vino.

Maduración en depósito con su propia lía durante aproximadamente 1 año y posterior embotellado descansando en botella el tiempo determinado por Bodega (de 6 a 8 meses dependiendo la evolución de cada añada). Filtrado muy suave.

Grado alcohólico: 13% vol.

NOTAS DE CATA

Nuestro Blanco “Reservado” 100% verdejo, nada tiene que ver con el concepto de “que la fruta debe prevalecer sobre la madera”; no nos podemos olvidar de ésta como un actor principal difícil de buscar su mejor expresión, este vino presta mucha atención a esos aspectos que las buenas maderas proporcionan a los vinos y que se asocian de una manera destacada con la fruta. Atípico, si! Pero como su nombre indica, Irreverente e indomable cuando empieza respirar, en el que los límites los ponemos nosotros sin ningún tipo de prejuicio.

Vista: Intenso color amarillo con tonalidades verdosas.

En nariz es un vino complejo, en el que destacan los aromas de la fruta sobre un leve fondo de los ligeros tostados de la bodega. En boca es envolvente, graso, con cuerpo y una espectacular complejidad.

MARIDAJE: Todo tipo de pescados. Mariscos; cualquier variedad.





COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Tras catar el vino, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas del mismo, elaborando la siguiente nota de cata:



VINO: Bestia Parda

BODEGA: Bodegas Pedro Escudero

AÑADA: 2017

D.O.: Rueda

UVAS: Verdejo- Monovarietal

CRIANZA: 7/8 meses en barrica de roble francés. En el momento de la cata 2 años en botella.

GRADO: 14

MARIDADO CON: Ensalada de antxoas marinadas, mousse de bonito y mayonesa de pimienta verde.

FASE VISUAL: Intenso color amarillo muy brillante con reflejos verdosos y un ribete dorado brillante. Espectacular.

FASE OLFATIVA: Vino muy complejo y potente con aromas a frutas de hueso adornado con buena madera de tostado ligero en forma de vainillas.

FASE GUSTATIVA: En boca es muy sedoso y elegante, con una entrada muy golosa. El paso en boca muestra una buena acidez. En vía retronasal salen recuerdos de la uva verdejo con la que está hecho, imperceptible hasta este momento. Postgusto largo.

CONCLUSIÓN: Muy buen vino, muy complejo con propenderancia de la madera sobre la fruta. Este vino podría maridarse con un buen pescado graso e incluso con una buena chuleta de vaca vieja. Sorprendente.

PUNTUACIÓN (sistema americano): 92 - Excelente

La Ciudad Romana de Clunia

En el término de **Peñalba de Castro** se encuentran las ruinas de la antigua **Ciudad romana de Clunia Sulpicia**, una de las mayores y más importantes urbes de la Hispania Romana.

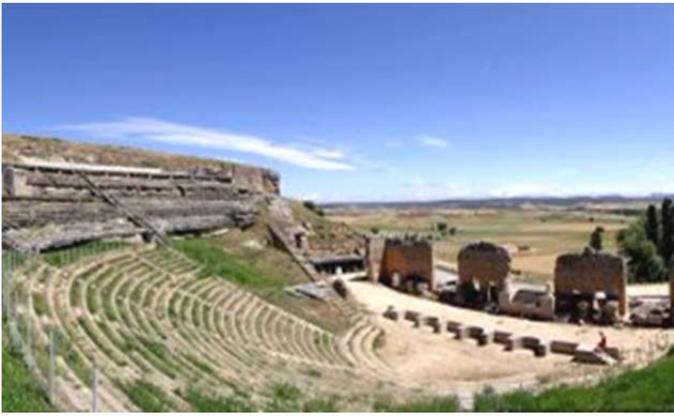
Antes de la llegada de los romanos, Clunia fue un asentamiento indígena de los arévacos, solar de cántabros y vascones. Clunia fue Testigo de trascendentales acontecimientos históricos, alcanzó el rango de colonia y fue capital de un extenso convento jurídico de la Hispania Citerior. Sertorio resistió en ella a Pompeyo, en el año 72 a.C. Aquí, en el año 69 d.C. Servio Sulpicio Galba se proclamó emperador de Roma.



Con cerca de 30.000 habitantes, se convirtió en una monumental urbe con sus correspondientes: foro, basílica judicial, templos, termas y mercados. También contó con un lujoso teatro, construido a principios del siglo I d.C., con capacidad para casi 9.000 espectadores, es el de mayor aforo de toda la Hispania romana.

La Clunia romana, como el resto de capitales de convento de la provincia Tarraconense (con excepción de Tarraco y Cartago Nova) aparece directamente relacionada con el fin de las guerras cántabras y ligada a una clara voluntad de fijar mediante núcleos urbanos, asentamientos que reflejen con claridad las características del mundo romano, y permitan administrar un territorio incorporado a Roma.

Con el emperador **Tiberio** la ciudad está perfectamente constituida y acuña monedas con su efigie y los nombres de los magistrados de la ciudad, quattuor viri y aediles. Esto hace suponer que ya en esta fecha cuenta con estatuto de municipio romano.



Por su ubicación Clunia responde a una meditada decisión. Situada en un cerro con una dominante posición sobre el territorio de los clunienses indígenas, el agrimensor romano estudió detenidamente el lugar para colocarla encima de una gran reserva de agua, lo que hoy conocemos como **Cueva Román**, un conjunto cársico formado por galerías y lagunas subterráneas que puede ser explotado desde la ciudad mediante la realización de pozos.

El Foro está rematado en sus extremos Sur y Norte por el recinto religioso y la basílica. A ambos lados se organiza la zona comercial constituida por dos amplios pórticos cubiertos de doble nave para mercados eventuales y espacios para negocios fijos denominados tabernas. La zona religiosa al Sur tras el templo, se encuentra delimitada y separada del espacio público mediante dos muros curvos a ambos lados del templo que sirven de fondo para sendas estatuas sobre gran pedestal rectangular. **La basílica** ocupa todo el ancho del foro, cerrando el lado Norte opuesto al templo.



El Teatro presenta en su configuración, un monumental edificio de gran capacidad (entre 8.000 y 9.000 espectadores), realizado bajo un exquisito diseño arquitectónico, con una calidad en su decoración arquitectónica superior a la realizada por los talleres locales.

Las Termas públicas servidas por un gran pozo, tienen unas dimensiones y diseño, único en una provincia romana. **Los Arcos I** presentan una disposición simétrica con zonas diferenciadas para hombres y mujeres, en las que se disponen los espacios para ejercicios, apoditerio, frigidario y tepidario, manteniendo un único caldario central, seguramente con uso alternativo con horarios diferentes.

La exedra de acceso y un gran jardín donde seguramente se situaba una piscina, completan el conjunto. **Los Arcos II** disponen de forma lineal la palestra y apoditerio con acceso a la letrina y por el extremo opuesto el frigidario, tepidario, caldario y retorno hacia el frigidario desde el que se puede acceder a una sala de calor seco.



Existen además en Clunia pequeñas termas, como las denominadas **Termas del foro** que responden a una dimensión más adecuada para una ciudad de las dimensiones de Clunia. Es evidente que existe una clara intención propagandística en toda la operación arquitectónica, una clara demostración por parte de Roma de superioridad a partir del dominio de la técnica, de la sofisticación de sus propuestas y de la manifestación, en definitiva de una idea de civilización superior.

Pero da la impresión, al menos en el caso de Clunia, que los cálculos no se hicieron adecuadamente, que las expectativas no se cumplieron o simplemente que las poblaciones que dependían, y por tanto debían acudir a Clunia, lo hacían sólo por razones administrativas, acercándose a **Caesaraugusta** (actual Zaragoza) para las cuestiones comerciales, seguramente porque era más cómodo y, por qué no decirlo, más lógico y natural desplazarse siguiendo la cuenca del Ebro, como parece confirmar la nueva organización provincial en el Bajo Imperio.

A partir del s. II por causas que se nos escapan, la ciudad inicia un drástico proceso de transformación que parece buscar, como apuntábamos, una adaptación a una nueva situación,

desligada de fastos e intereses imperiales y sin duda más preocupada de pervivir, contando solamente con sus posibilidades y respondiendo a sus propios intereses.

Puede considerarse que en el 222 la ciudad sigue manteniendo la capitalidad del convento a pesar de su degradada situación urbana. Acaso esta siga siendo una de las causas por las que puede enfrentarse con éxito al s. III-IV y V. A partir del s.VI las fuentes históricas y arqueológicas no nos dicen nada de la ciudad y de su papel en la administración del territorio.

Clunia a pesar de su temprana cristianización, no conseguirá ser sede episcopal, como ocurrió con el resto de capitales conventuales, pero algún papel debió desempeñar en el territorio del antiguo convento. En ese sentido nos resulta esclarecedora e ilustrativa la aparición de Clunia en los siglos IX y X, junto a las demás sedes episcopales y con un trato equivalente, se la incluye entre las civitas y desde ella el merino administrará el alfoz cluniense.

Coruña del Conde (Burgos)





La localidad de Coruña del Conde está ligada en sus inicios a la ciudad romana de Clunia. Durante el siglo VIII sufrió los avatares propios de su ubicación en una zona fronteriza. Despoblada en el siglo VIII, posiblemente fue repoblada a comienzos del siglo X por el conde Gonzalo Fernández debido a su interés geoestratégico. Villa de frontera, pasó a manos musulmanas en varias ocasiones durante el siglo X y vio el paso de los ejércitos califales al menos en dos ocasiones: en 920 (Abderramán III) y 994 (Almanzor). Finalmente quedó bajo dominio cristiano en 1011.

Coruña del Conde proporcionaba al viajero, al menos hasta diciembre de 2013, una de las estampas más extrañas del Camino del Cid, al enfrentarse la silueta de su llamativo castillo, que se remonta al siglo X, con un avión a reacción, homenaje a Diego Marín Aguilera, que en el siglo XVIII intentó volar con un ingenio creado por él y extraído de los proyectos de Leonardo da Vinci. En diciembre de 2013 el avión se retiró para su mantenimiento sin que se sepa cuál será su destino final.

La visita a Coruña del Conde incluye su castillo, principalmente de los siglos XIV-XV aunque su origen se remonta al siglo X, y desde el cual puede verse una extensa panorámica del valle del río Arandilla, cruzado por dos sugestivos puentes romanos de tres ojos que anuncian la proximidad de Clunia, pues eran paso obligado para llegar a la calzada que conducía a esta ciudad romana. Frente a uno de los puentes romanos se encuentra la antigua puerta de la ciudad, un arco de medio punto de origen medieval en el que pueden verse, como sucede con la ermita románica del Santo Cristo de San Sebastián, estelas romanas.

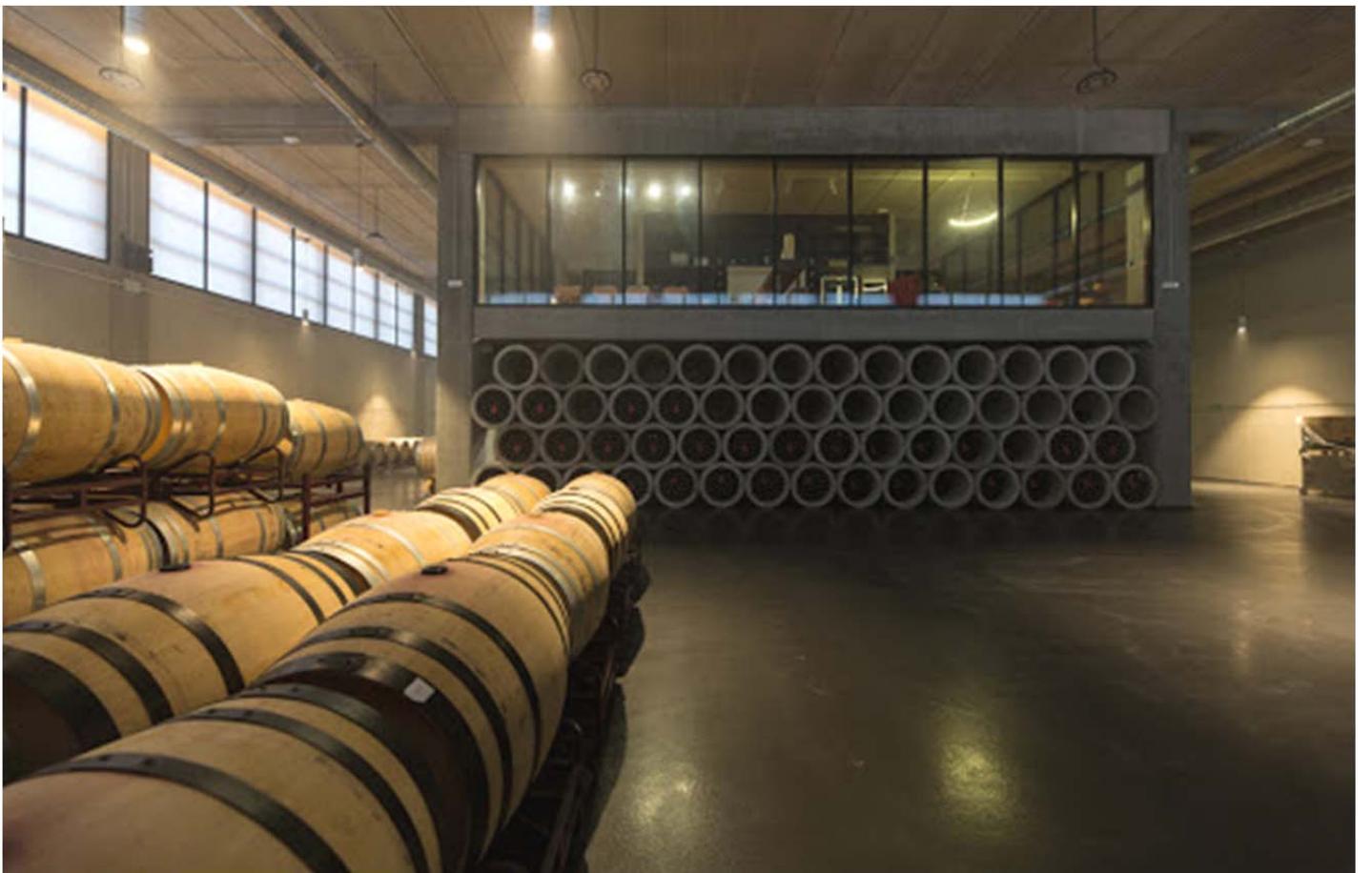
Los amantes del románico no pueden perderse la ermita del Santo Cristo de San Sebastián, con ingenuos canecillos románicos y algunos relieves de época romana.





Los viñedos de la bodega CLUNIA tienen una peculiaridad y es que se encuentran ubicados entre 900 y 1.100 metros de altura en la provincia de Burgos, en la Comunidad de Castilla y León. En estas tierras altas, pedregosas y ariscas, hace siglos que grandes civilizaciones encontraron un lugar donde asentarse y crecer.

En el viñedo de esta bodega, el arado descubre la crónica de otro tiempo. Monedas y otros vestigios del asentamiento romano que un día habitó estas tierras donde hoy crecen los viñedos, se vendimia en pequeñas cestas, como hiciera hace más de dos siglos en estas mismas tierras de Burgos.







La historia de Coruña del Conde, pequeño municipio en el que se sitúan la bodega y los viñedos de Clunia, está estrechamente ligada a la historia de Clunia Sulpicia. En ambos lugares existían asentamientos celtíberos sobre los que después los romanos construyeron la ciudad estado de Clunia en el Alto de Castro. La capital de convento en la provincia Tarraconense, a la que el emperador Galba denominó Colonia Clunia Sulpicia, jugó un papel clave en la romanización del norte de España y en la Historia. Se estima que su población llegó a ser de unos 32.000 habitantes, un floreciente bastión en la Hispania romana. La información completa sobre Clunia puede encontrarse en la web oficial: www.clunia.es.

Todavía hoy se aprecia el esplendor de la colonia romana en los mosaicos y ruinas del foro, tiendas, casas, y anfiteatro romano que pueden visitarse y desde las cuales se perciben algunos de los viñedos de Clunia y nuestra pequeña bodega. Desde el Alto de Castro, uno se da cuenta de que el gran valor de esta tierra es la naturaleza en su estado más puro y primitivo. La vista se pierde en un amplio horizonte de campos y nubes sin apenas distinguir poblaciones ni la mano del hombre excepto en los campos de cereal y viña. El resto del silencioso espectáculo lo componen las nubes, el viento, corzos y águilas que recortan algunos de los cielos más amplios que se tiene el privilegio de disfrutar en la España del siglo XXI.

También, en Coruña del Conde, con su castillo, puente romano y pequeñas iglesias, en la cercana Peñaranda de Duero, con sus palacios del siglo XVI y su castillo vigía, así como en Aranda de Duero, a apenas 20 minutos de distancia, el viajero puede perderse en siglos de historia y rica gastronomía típica castellana.



Hay quien se crece ante un entorno hostil. En estas tierras altas, pedregosas y ariscas, hace siglos que grandes civilizaciones encontraron un lugar donde asentarse y crecer. Ellos conocían **la virtud de lo extremo**.

Clunia nace de un sueño: elaborar vinos de altísima calidad y marcado carácter en un clima hostil. Vinos de una tierra con siglos de experiencia, una tierra árida y dura.

Los viñedos de Clunia se comenzaron a plantar en los 90 cuando muy pocos creían en el potencial de este terruño único ubicado a alrededor de 1.000 metros de altitud sobre el nivel del mar. A pesar de que la propiedad cuenta con, aproximadamente, 70 hectáreas en total, no todas se han plantado, ya que estamos convencidos de que la mejor forma de conocer un terruño tan diferente es darle tiempo, no tener prisa. Es lo que hemos hecho en Clunia: A día de hoy, cultivamos solamente 20 hectáreas de Tempranillo, Syrah, Albillo, y Malbec, aunque está prevista la incorporación de nuevas plantaciones, lo que dará una cifra final de 32 hectáreas. Todo esto hecho con calma y paciencia, con gran dedicación a la tierra y bajo rendimiento, como prueba su baja producción de 42.000 botellas anuales entre los tres vinos de Clunia.

A una gran altitud, y rodeadas de sierras que envían sus vientos sobre la Meseta, las viñas de Clunia se esfuerzan por sobrevivir a las inclemencias del tiempo, a los duros veranos y los no menos extremos inviernos, a los marcados contrastes de temperatura entre el día y la noche. Arraigadas en un suelo calizo, con buen drenaje y presencia de arcillas, arenas, y rocas calizas que varían según la finca, las viñas resisten las rigurosas heladas de este microclima, los gélidos vientos y el calor abrasador, buscando su sustento en las entrañas de la tierra. Y así, cuando llega el otoño y el fin del período de maduración, las uvas reflejan su historia y el esfuerzo de la viña que las vio nacer, dando lugar a vinos de gran concentración aromática, fresca y estructura, elegantes, vinos con cuerpo y taninos maduros.





SYRAH

La **syrah**, también conocida como **shiraz**, es una uva tinta que se cultiva en todo el mundo y se usa sobre todo para producir vino tinto. Un análisis de ADN de 1999 descubrió que la syrah era descendiente de dos uvas oscuras del sureste de Francia, la dureza y la mondeuse blanche. La syrah no debe confundirse con la petite sirah, que es un sinónimo de la durif, un cruce entre la syrah y la peloursin que data de 1880.

El estilo y el perfil de sabores de los vinos hechos de syrah está influenciado por el clima donde se cultivaron las uvas. Los climas moderados (como los del norte del valle del Ródano y partes de la AVA Walla Walla del estado de Washington) tienden a producir un vino de cuerpo medio-completo y con niveles medio-altos de taninos, así

como sabores a mora, menta y pimienta negra. En los climas cálidos (como los de Creta, San Juan en Argentina y el valle de Barossa de Australia) los vinos son más consistentes, con cuerpo completo, taninos más suaves y notas a fruta amermelada, especias, anís y tierra. En muchas regiones, la acidez y los niveles tánicos de la syrah le dan mayor capacidad de envejecimiento.

La syrah tiene documentada una larga historia en el Ródano, Francia. En 1998, un estudio dirigido por Carole Meredith, de la Universidad de California en Davis, usó el perfil de ADN y material de referencia de la estación de viticultura de la École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier para concluir que la syrah era descendiente de las uvas dureza (padre) y mondeuse blanche (madre).

El análisis del ADN no deja lugar a dudas, y las numerosas hipótesis restantes del origen de la uva a lo largo de los años carecen de evidencias documentales, de investigaciones ampelográficas, botánicas o de ADN. En lugar de esto, parece que se han basado solamente en la similitud de los sinónimos de la variedad. En esta línea, hay quien ha propuesto a la ciudad italiana de Siracusa o a la ciudad iraní de Shiraz como lugares de origen de la uva.

La información del parentesco, no obstante, no revela lo antigua que es la variedad, es decir, cuándo tuvo lugar la polinización de una mondeuse blanche por una dureza dando origen a la variedad syrah. En el año 77 d.C., Plinio el Viejo escribió en su obra *Naturalis Historia* sobre los vinos de Vienne (Côte-Rôtie), donde los alóbroges se habían hecho famosos por un valioso vino de uvas de piel oscura que no existía 50 años antes, en la epata de Virgilio. Plinio llamó a estas vides allobrogica, y se ha especulado que pudiera ser la actual syrah. No obstante, la descripción del vino podría coincidir con el de otras variedades, como el de dureza, y Plinio escribió que la allobrogica era resistente al frío, lo que no encaja del todo con la syrah.

El cuerpo del vino **Syrah** es seco muy elevado. El aroma que destaca a la variedad es de fruta negra madura, con notas de grosella, violetas y moras silvestres. Recuerda a la frambuesa y mantienen el aroma de pimiento o canela y clavo.

Vinos Tierra de Castilla y León de Burgos

La Denominación de origen **Vinos de la Tierra de Castilla y León** surge a raíz del impulso de grandes bodegueros tradicionales. **Vino de la tierra de Castilla y León** posee una gran cultura del vino, probablemente la más rica de la península, ya que en su haber, encontramos bodegas de más de cien años, sus vinos destacan por la calidad y por una gran materia prima, rica en variedades de uvas diferentes.

Vino de la Tierra de Castilla y León nace con la intención de amparar a vinos, bodegueros y bodegas de calidad y que no se encuentran amparadas en ninguna Denominación de Origen en todo el territorio castellano leonés.



TEMPRANILLO

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

En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la primera en tintas.

La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos

tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en varias provincias de España.



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. CASTILLA Y LEÓN

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	Excelente
1993	Regular	2006	Buena		
1994	Muy Buena	2007	Muy Buena		



CLUNIA SYRAH 2015

Monovarietal Syrah 100%

SYRAH : Procedente de la finca "La Encina", las cepas están plantadas con orientación norte-sur, de manera que hojas y fruto reciben la luz del sol de la mañana a la noche. Superficie de suelos de composición arcillosa y subsuelo de roca que confieren a las uvas de Syrah de "La Encina" complejidad y una cierta mineralidad. Entre las cepas, una solitaria encina que los propietarios han querido respetar cuando plantaron el viñedo y que se ha convertido en el símbolo de este pequeño viñedo. Bajo sus ramas y entre las cepas buscan la sombra pequeños corzos en verano.

Clunia es el nombre de un **asentamiento romano** ubicado en la localidad burgalesa de Coruña del Conde y del que aún se conservan las ruinas. Próxima a él se encuentran los **viñedos** y la bodega del mismo nombre. El afamado **Syrah** que allí se elabora está lleno de matices aromáticos de fruta negra y recuerdos especiados de pimienta. Los taninos suaves hacen que sea un vino suave en boca y placentero. Un tinto que nunca decepciona.

Descripción: Viñedo único que se sitúa a una altura de 900 metros sobre el nivel del mar. Las cepas están plantadas con orientación norte-sur, de manera que hojas y fruto reciben la luz del sol de la mañana a la noche. Entre las cepas se encuentra plantada una solitaria encina que da nombre al viñedo y que se ha respetado cuando se plantó el viñedo.

Área: 4 hectáreas.

Edad: Plantado en 1999.

Suelo: Composición arcillosa y subsuelo de roca.

Clima: Continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre el invierno y el verano y entre el día y la noche.

Rendimiento: 4.000 kilos por hectárea.

Enólogo: Pablo Pávez

Cosecha: Posee una triple selección de uvas durante la vendimia manual al pasar por una cinta de selección de racimos y por mesa vibratoria, eliminando así todas las partes verdes.

Vinificación: La uva se almacena en cámaras de frío a temperaturas de semicongelación para romper las células de la piel y mejorar la extracción en la maceración y fermentación. La maceración prefermentativa se lleva a cabo a 4°C durante 2 días y la fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable de 7.500 y 10.000 litros con levaduras seleccionadas. Este proceso dura entre 7 y 10 días y después se macera durante 10 días más. La maloláctica tiene lugar en barricas en una sala especial de loza radiante.

Envejecimiento: Crianza de 12 meses en barricas de roble francés con un estricto control de temperatura.

Vista: Color rojo rubí muy brillante e intenso.

Nariz: Aromas complejos que sorprenden por su intensidad y delicadeza. Destacan las notas de fruta negra y de confitura de mora y ciruela roja que

combinan a la perfección con la aportación de la crianza en forma de vainilla, destellos de hoja de tabaco, toffee, toques balsámicos y sorprendentes matices florales entrelazados con recuerdos de pimienta negra y cacao.

Boca: Su paso por el paladar es fiel reflejo de lo experimentado en nariz. La intensidad de la fruta, unida a los dulces taninos, hacen de él un vino agradable, elegante, suave, armónico y con persistente retrogusto que ayuda a mantener vivo el grato recuerdo de las sensaciones manifestadas.

Grado alcohólico: 13,5°C

Consumo: Hasta 2021 en óptimas condiciones de conservación.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Tras catar el vino, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas del mismo, elaborando la siguiente nota de cata:



VINO: Syrah 2015

BODEGA: Clunia

AÑADA: 2015

D.O.: Castilla y León

UVAS: Syrah Monovarietal

CRIANZA: 12 meses en bodega de roble francés. 42 meses en botella en el momento de la cata (aprox)

GRADO: 14,9

MARIDADO CON: Taco de bonito con su caldo de marmitako.

FASE VISUAL: Opalescente con un brillo muy intenso. Color picota madura con ribete granate. Capa alta y lágrimas numerosas y finas.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a frutos rojos como arándanos y frambuesas y terciarios de madera tostada, cuero y especias como pimienta y regaliz. Aromas muy potentes y elegantes.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es mineral y equilibrada. En paso en boca es muy potente. Increíblemente, se notan taninos verdes. Tiene una alta acidez que se equilibra con el alto grado alcohólico. Por vía retronasal destacan la mineralidad, y los recuerdos especiados y tostados. Postgusto muy largo.

CONCLUSIÓN: Buen vino, muy complejo que hereda muchos matices de la bodega francesa. A pesar de la larga crianza en botella todavía presenta aristas con una cierta falta de estructura.

PUNTUACIÓN (sistema americano): 87 – Muy bueno



FINCA EL RINCÓN DE CLUNIA 2015

Este vino procede del viñedo, que lleva como identidad del mismo nombre "EL RINCÓN". Se trata de una parcela de algo más de dos hectáreas, ubicada a 970 metros de altitud, con suelos franco arcillo arenosos, con abundancia de rocas calizas por entre las cuales penetran las raíces.

La vendimia se realiza de modo manual y se realiza una triple selección: en viñedo, en cintas de selección de racimos, y en mesas vibratorias para los granos. En su elaboración se lleva a cabo la maceración pre-fermentativa a 4°C por 48 horas para asegurar una correcta extracción aromática. Posteriormente tiene un período de fermentación alcohólica y maceración post-fermentativa de 21 días. La fermentación maloláctica se realiza en barricas, con battonage sobre sus lías.

Cuenta con 18 meses de crianza en barricas de roble francés especialmente seleccionadas para aportar complejidad al vino, pero respetando en su totalidad las cualidades aromáticas y gustativas aportadas por la variedad.

Denominación de origen

Tierra de Castilla y León

Vejez:

18 meses de crianza en barricas de roble francés

Uva:

100% Tempranillo

Grado alcohólico:

14,5°C

Vista:

Profundo color rojo cereza Burlat

Olfato:

Impresionante abanico de aromas de frutos rojos y negros, como las grosellas, nectarinas, moras y casis, perfectamente conjuntados con matices especiados, con cacao, finos tostados, crema y canela, dotan a este vino de un exquisito bouquet.

Gusto:

Su cálido paso por boca, vuelve a poner de manifiesto la intensidad de la fruta. Su gran concentración y finura, unido a sus taninos dulces, hacen que su final sea largo, amable, resultando en su conjunto un vino extremadamente complejo y elegante.

Maridaje:

Asados de lechal, cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas en general, quesos curados y semicurados, parrilladas, cochinillo, etc.

Tª de Servicio:

18°C



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Tras catar el vino, los miembros de la Cofradía ponen en común las características destacadas del mismo, elaborando la siguiente nota de cata:



VINO: Finca El Rincón de Clunia

BODEGA: Clunia

AÑADA: 2015

D.O.: Castilla y León

UVAS: Tempranillo

CRIANZA: 18 meses en barrica de roble francés.

GRADO: 15

MARIDADO CON: Magret de pato con crema de alubias, apio y puerro.

FASE VISUAL: Vino limpio y brillante. Color picota madura muy intenso con matices violetas y ribete picota. Capa alta. Lágrimas finas y largas.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a frutos rojos muy especiados. En terciarios sobresalen cuero, tabaco y especias. Aromas potentes y elegantes.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es elegante y potente. El paso en boca descubre un vino con cierta acidez y mineralidad. Los taninos son astringentes. Por la vía retronasal aparecen las especias con preponderancia del regaliz. Persistencia media.

CONCLUSIÓN: Buen vino, muy complejo que hereda muchos matices de la fruta y de la barrica francesa. A pesar de ser un vino del año 2015 es un vino con potencial de disfrute durante tres o cuatro años más.

PUNTUACIÓN (sistema americano): 88 – Muy bueno

MENÚ KASKAZURI



- *Tartar de salmón marinado, aguacate y cítricos*
- *Ensalada de antxoas marinadas, mousse de bonito y mayonesa de pimienta verde*
- *Taco de bonito, con su caldo de marmitako*
- *Magret de pato, con crema de alubias, apio y puerro*
- *Crema catalana, con helado de plátano y cacao*

El presidente Sebas Olaizola cierra la Reunión Reencuentro, que hemos celebrado en el Restaurante Kaskazuri los Socios de la Cofradía del Vino El Tanino, que por motivos del COVID-19 nos han tenido alejados de cualquier reunión mensual durante cuatro meses.

Aprovecho igualmente para deciros que el Reportaje que recibiréis en vuestro ordenador lo leáis atentamente porque merece la pena disfrutar del contenido del mismo; Cuatro vinos, tres bodegas: Bodegas Hispano+Suizas, Bodegas Pedro Escudero, y Bodegas Clunia, con unas fotografías y textos de las zonas de Utiel Requena en Valencia, La Seca en Valladolid, y Coruña del Conde en Burgos, recordéis los vinos que hemos saboreado y catado.



Agradecemos a Antton Otaegui, propietario y chef del Kaskazuri, el haber distanciado las mesas a más de 2 metros unas de otras. La toma de temperatura con el termómetro infrarrojo digital en la entrada al restaurante, el gel hidroalcohólico en cada mesa, para ayudar a mantener lejos el contagio por el COVID-19, y el menú que nos ha preparado para la Reunión Reencuentro que hemos disfrutado todos los cofrades asistentes del Tanino.

Una vez más. Gracias por las atenciones que nos dispensas.



Donostia, 9 de julio de 2020.