



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión Técnica

*INTRODUCCIÓN A LA CATA DE VINO
UTILIZANDO LA FICHA DE CATA DE LA
COFRADÍA EL TANINO*

Donostia, noviembre de 2021

www.eltanino.info



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

El día 25 de noviembre de 2021 se reúnen los miembros la Cofradía del vino el Tanino para celebrar una reunión técnica. A pesar de haberse comunicado la visita de la bodega Carmelo Rodero, éste ha declinado realizar la visita en estas fechas debido a la pandemia del COVID.

A pesar de ello, se reúnen los cofrades siguientes: Eduardo Cuenca, Iñaki Arretxe, Susana Arregi, Manu Carrasquedo, Martín Arregui, Virginia Albillos, Ángel Francisco Rodríguez, Josean Ochoa, Josu Basoco, Josean Badallo, Jesús Rodríguez, José Luis Pérez y Sebas Olaizola. Los otros tres miembros de la Cofradía han declinado su asistencia por razones varias.

El presidente da la bienvenida a los presentes:

Buenas noches a todos:

Os agradezco que hayáis acudido a esta reunión técnica que hemos preparado a la carrera debido a que Carmelo Rodero finalmente no ha podido acudir.

Hace dos fines de semana acudieron a la bodega Jesús y José Luis a visitar a Carmelo y les comentó que no estaba acudiendo a ningún evento debido a la pandemia y que las noticias de empeoramiento de la misma le preocupaban mucho.

No obstante, aseguró que esperaba con muchas ganas la oportunidad de reunirse y disfrutar con nosotros, tal y como lo hizo en el 2014. La verdad, es que aquella resultó una de las reuniones más queridas.

Debido a este cambio de última hora, os toca aguantar una charla de vuestro presidente de turno. Algunas personas me han preguntado en privado algún detalle de la nueva ficha de cata de la Cofradía y voy a aprovechar para resumir el ejercicio de la cata siguiendo nuestra ficha en un informe, que mejorándolo con los comentarios que vosotros hagáis hoy, puede ser un buen punto de partida para personas que se quieran iniciar en este mundo y ojalá en esta Cofradía, ya que como veréis todo es muy básico, de primero de cata.

Espero que sea útil y que seáis benevolentes con los errores que cometa, y que por hablar de cosas conocidas, no os aburra demasiado.

A continuación, él mismo comienza con la presentación del informe preparado:



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

¿Qué es la cata de un vino?

Catar es probar, analizar, a través de nuestros sentidos, para intentar apreciar y conocer un producto buscando sus defectos y virtudes. Como ya sabemos, la cata son sensaciones; y una parte muy difícil de la cata es la traducción de nuestras sensaciones a través de una estructura y un vocabulario que otras personas puedan entender.

La cata es un momento de concentración única y exclusiva en el vino; aunque también es muy importante no tomarse el tema de forma demasiado seria: se trata de aprender y ante todo, de disfrutar.

¿Qué nos pasa cuando catamos?

Recibimos un estímulo a través de un sentido (vista, olfato, gusto) que nos produce una sensación (que es subjetiva). Cuando se toma conciencia del estímulo se hace uso de la memoria; si la memoria conoce esa sensación, la interpreta y hay una percepción (que es objetiva).

La cata es subjetiva, porque las sensaciones lo son. Y no cabe duda de que esas sensaciones se ven potenciadas tanto positiva como negativamente por estímulos externos (iluminación, ruido, distracciones, personas con las que compartimos la cata...) de las que a veces cuesta abstraerse.

Ya sabemos que las fases de una cata son la fase visual, olfativa y gustativa, y la ficha de cata elaborada por la Cofradía nos va a guiar por un camino a través del vino y a través de nuestros sentidos, llevándonos por todos los puntos del vino dignos de interés. Todos sus apartados nos van a dar mucha información sobre el vino.

Vamos por partes:

FASE VISUAL

COLOR Y MATIZ: Violáceo, cereza, picota, granate, rubí, teja	
RIBETE: Violáceo, cereza, picota, granate, rubí, teja	
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejo)	De 1 a 5
LIMPIEZA: Cristalina – brillante – opalescente - turbio	De 1 a 5
LÁGRIMA: (viscosidad, fluidez)	

Abundantes, densas y cortas: vino viejo maduro

Separadas: Vino joven

Numerosas, largas y persistentes: Cuerpo, volumen, fortaleza

Color y matiz: el color del vino y su intensidad es lo primero que vamos a percibir. Ambos dependen de la uva con la que el vino está elaborado, con el tiempo que el bodeguero ha dejado los hollejos junto al mosto, con los remontados, bazuqueos, etc., es decir, con la



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

elaboración del vino. Como ya sabemos, la piel es la que aporta el color al vino (por los antocianos y taninos).

Vinos blancos: pueden ser de uva negra, pero los hollejos se separan inmediatamente. Parece que ahora se quieren poner de moda los llamados vinos naranja, que son vinos blancos que han fermentado con la piel de uvas blancas.

Vinos rosados: las pieles se dejan en contacto con el vino algunos días.

Vinos tintos: las pieles se dejan con el mosto más tiempo.

Al igual que dos racimos de dos tipos de uva diferentes no son iguales, tampoco lo son los colores de dos uvas diferentes. Los entendidos, son capaces de distinguir la variedad de la uva de un vino por el color de éste.

El color del vino cambia con el tiempo ya que se va oxidando lentamente durante la crianza en bodega. Pero este detalle es más visible en el ribete.

Ribete (o menisco): la zona de contacto entre la superficie del vino y la copa. Nos puede indicar la edad del vino. Asociamos los colores violetas con vinos jóvenes y los colores teja con los vinos de mayor edad. Esto es debido a los antocianos presentes en la piel de la uva (flavonas en los blancos) y los taninos presentes en la piel, semillas y raspones); ambas son sustancias antioxidantes, por lo que se van oxidando poco a poco y pasan por toda la banda de colores del púrpura al teja.

Normalmente cuando en vinos tintos es casi transparente, suelen ser vinos añejos.

Capa: cuando miramos a una superficie blanca a través de la copa (inclinando la copa), en ocasiones podremos “ver” a través de ella y otras veces no. Nos da una idea de la cantidad de sustancias colorantes que tiene el vino (antocianos y taninos). Se habla de **capa alta** cuando nos cuesta ver a través del vino, **capa media** o **capa baja**.

Un vino con mucha capa será más carnoso y más ligero si no está cubierto. Los vinos añejos pierden capa y suelen ganar en sedimentos.

Limpieza: una vez que somos conscientes de que el vino tiene un color y una capa, miramos si el vino está limpio o tiene partículas en suspensión. Para ello miramos a través de la copa con alguna fuente de luz en la parte de atrás.

Un vino con sus lías o sin filtrar y clarificar, podrá verse no tan limpio como uno que sí lo esté, pero no significará que sea un defecto.

Limpio: no se ve nada en suspensión ni precipitado. No brilla.

Brillante: limpio y transparente. Al ser atravesado por la luz, parece brillar.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Cristalino: limpio en grado máximo. Brilla como el cristal.

Opalescente: Velado, limpidez ligeramente alterada, con reflejos irisados.

Turbio: hay materia en suspensión.

Lágrima: moviendo la copa y depositando el vino en un costado veremos que algunos vinos se “agarran” a la pared de la misma. Cuanto más untuoso es un vino, tiene mayor cantidad de glicerina, que es un alcohol que se forma durante la fermentación. A mayor untuosidad, el vino tendrá más cuerpo y más grado.

FASE OLFATIVA

Esta fase es la más difícil, pues hay más de 800 componentes aromáticos en el vino, y en total no son más que alrededor de 1 gramo por litro. Además, hay que tener en cuenta el umbral olfativo; cantidad mínima de sustancia que produce un aroma para que un 50% de la población lo perciba. Quiere decir que si una de estas sustancia está cercana a su umbral olfativo, solo la podría ser percibida por la mitad de los presentes.

Para esta fase, se debe acercar la copa de vino a la nariz y dejar que suban los aromas, notando si éstos se perciben con facilidad o es necesario aspirar con más o menos fuerza. Eso nos dará una idea de la intensidad de los aromas del vino. A mayor intensidad, mejor calidad (siempre que no sean golpes de alcohol). En esta fase, notaremos aromas primarios. Posteriormente se mueve el vino en la copa y volvemos a repetir la experiencia para percibir los aromas terciarios. Los aromas secundarios podemos notarlos en las dos fases de la cata olfativa.

FLORAL Rosa-violeta-jazmín	FRUTAL Cereza-cítricos-plátano - rojas - negras - tropical	VEGETAL Hierba - hongos - té - madera - bosque	ESPECIAS Pimienta - nuez - canela - vainilla - clavo	ANIMAL Caza - plumas -lana - cuero - miel
MINERAL Tiza-ladrillo-tierra	BALSÁMICO Resina-pino-jarabe	EMPIREUMÁTICO Quemado-tostado-caramelo	ÉSTERES Afrutados - laca de uñas	QUÍMICO Azufre - sulfuroso - acético

AROMAS PRIMARIOS (de la uva)	
AROMAS SECUNDARIOS (fermentación)	
AROMAS Terciarios (de la crianza)	
LIMPIEZA (sin defectos u olores extraños)	De 1 a 10
INTENSIDAD (persistencia)	De 1 a 10
ELEGANCIA (diversidad, nitidez, finura y calidad)	De 1 a 10

Aromas primarios: son los aromas que aporta la variedad de uva. Cuando fermenta, entre otros emula aromas de otras frutas: futas rojas y negras en tintos, y a manzana, cítricos o frutas tropicales en blancos. Las series típicas que engloban estos aromas son:



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

- Florales: rosa, violeta, jazmín, azahar...
- Frutales: fresa, fruta blanca, fruta de hueso, grosella, frambuesa, fruta negra, frutos del bosque...
- Vegetales: pimiento verde, hinojo, hierba mojada, heno, monte bajo...
- Minerales: pizarra, mina de lápiz, arcilla, ladrillo...

Aromas secundarios: son los aromas que se generan durante la fermentación. Las series típicas son:

- Aromas de panadería, bollería, mantequilla...
- Lácteos: yogur, queso fresco...
- Amílicos: plátano, esmalte de uñas, barniz...

Aromas terciarios: son los de evolución durante la crianza del vino por pequeñísimos aportes de oxígeno, o grandes en la apertura de la botella.

Durante la crianza en bodega se generan aromas a madera y especias como vainilla, coco, pimienta, regaliz, cacao, café, cuero, torrefactos...

Si es en botella pueden aparecer frutas maduras, compotadas y cuero en los tintos, y miel y frutos secos en los blancos.

Limpieza: se trata de detectar aromas que no deberían estar ahí (se les llama olores). ¿Cuáles son los olores típicos que podemos encontrar en un vino?

- Oxidado, avinagrado, debido a que el corcho ha permitido el paso de oxígeno y bacterias.
- Acorchado (TCA) debido a un hongo que entra en el corcho antes de embotellar el vino.
- Exceso de sulfuroso, con olores de cerilla...
- Reducido/cerrado, por no haber tenido suficiente oxígeno, precisamente por tratar de evitarlo, con olores a goma quemada o huevo podrido... A menudo se corrige decantándolo y oxigenando.
- Exceso de acidez volátil, con olores a vinagre y acetona
- Brett, llamado así por la bacteria que lo genera (*Brettanomyces*). Puede significar una mala higiene en la bodega. Olores a carne podrida, pelo de animal húmedo...
- Souris (ratón), es debido a contaminaciones microbianas que pueden darse en vinos que se trabajan con un sulfuroso muy bajo.

Algunos de estos "defectos" son buscados por algunos elaboradores, como un poco de acidez volátil para dar vida al vino, o un recuerdo animal. La línea que separa estas notas y el efecto desagradable, es muy delgada.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Intensidad y persistencia: según la facilidad de la extracción de aromas y el recuerdo perdurable que deja en nariz.

Elegancia: podemos definir esta característica como una gran variedad de aromas sin que ninguno de ellos tape a los demás. En un vino con crianza se notará la madera, pero no predominará sobre el resto de aromas. A mayor elegancia, mayor calidad.

Cada variedad de uva tiene sus aromas primarios típicos:

Vinos blancos:

Chardonnay: avellana, mantequilla, fresa, melocotón

Verdejo: cítricos, pera, anís, heno

Gewurztraminer: tropicales, cítricos, flores, especias

Viura: flores, frutas, anís

Albariño: flores, hierbas finas, frutas blancas, plátano

Sauvignon Blanc: grosella, menta, tropicales

Vinos tintos:

Tempranillo: frutos rojos, ciruelas negras

Garnacha: confituras, pimienta verde

Syrah: moras silvestres, grosella negra, pimienta, laurel

Merlot: grosella negra, confitura de frutas rojas, pimienta verde

Cabernet Sauvignon: arándanos, moras, frambuesa, pimienta verde, eucalipto, tabaco

Pinot noir: cerezas, violetas, fresas, grosellas

FASE GUSTATIVA

Lo primero que debemos recordar es que solo existen cinco sabores: ácido, dulce, salado, amargo y umami, que es una mezcla equilibrada de todos ellos y que es agradable para casi todas las personas; de hecho, dicen que uno de los alimentos que más umami tienen es la leche materna. Todo lo demás que percibimos en boca, son aromas por vía retronasal. En la práctica, los sabores que percibimos en un vino es la mezcla de sabores “puros” y aromas.

- Amargo
- Ácido / Agrio
- Umami
- Salado
- Dulce



No hay que confundir el sabor con los aromas. A veces se confunde porque los aromas salen en vía retronasal al beber el vino o simplemente al tenerlo en boca.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Equilibrio de sabores, armonía de sabores (picos tánicos o ácidos pueden pulirse en botella). Vino redondo bien estructurado

DULCE: efímero	ÁCIDO: persistente, fresco	UMAMI: EXCEPCIONAL	AMARGO: tanino	SALADO: raro
ATAQUE: dulce - seco				
PASO EN BOCA-EVOLUCIÓN: ácido - amargo				
FINAL. EN BOCA: taninos - alcohol				
VÍA RETRONASAL: aromas				
POSTGUSTO: corto -largo				
CALIDAD DE LOS SABORES	Presencia y equilibrio			De 1 a 12
INTENSIDAD DE LOS SABORES	Expresividad y franqueza			De 1 a 12
RIQUEZA Y EXPRESIVIDAD	Riqueza de las sensaciones			De 1 a 12
ESTÍMULOS TÁCTILES	Tanino: suavidad y dureza			De 1 a 12
FINAL DE BOCA	Postgusto y persistencia			De 1 a 12

Las tres primeras fases de la cata, **ataque** (primeros 2 segundos), **paso en boca** (hasta 5/7 segundos posteriores) y **final** (hasta 5/10 segundos posteriores), se tratan sencillamente de intentar percibir las sensaciones del vino al primer contacto del mismo en la boca, el paso hacia la garganta y el acto de tragarlo. Más o menos lento, y con más o menos pases entre lengua y paladar. Anotaremos en las casillas correspondientes las sensaciones que percibamos.

Por **vía retronasal**, podemos percibir nuevamente los aromas que tiene el vino; en su mayor parte coincidirán con los apuntados en la fase olfativa, pero puede haber otros nuevos o puede destacarse alguno de ellos.

El **postgusto** se refiere a la duración de las sensaciones que nos deja en boca y en vía retronasal.

Calidad de los sabores: los sabores percibidos deben estar equilibrados y en armonía: por ejemplo, el dulzor y la acidez de un vino deben estar equilibrados en un vino de calidad.

Intensidad de los sabores: es cómo nos sorprenden los sabores del vino al entrar en la boca. Siempre deben estar equilibrados.

Riqueza y expresividad: la cantidad diferente de sabores que percibimos. Volvemos a decir que ninguno de ellos debe tapar al resto.

Estímulos táctiles: los taninos se perciben entre la lengua y el paladar. Los taninos verdes “rasparán” el paladar y los taninos maduros se percibirán sedosos. Los taninos inmaduros y los picos de acidez suelen mejorar durante la crianza en botella.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Final en boca: es el recuerdo que nos deja el vino una vez tragado y que perdurará más o menos en el tiempo. Es un indicador de calidad.

Un vino de calidad debe ser redondo y armonioso. No debe haber ningún sabor que prevalezca sobre los demás y deberá mostrarnos una buena estructura. La estructura del vino es el equilibrio entre el alcohol, la acidez y los taninos. Un buen tanino sedoso hace que el vino tenga cuerpo y sea muy agradable en boca. La acidez hace que el vino tenga vida, esté fresco, y el alcohol suficiente equilibra a ésta para que sea agradable de beber.

Generalizando, las características comunes presentes en los vinos de calidad alta son:

- Buen estado de las uvas (selección de las uvas, edad de las cepas, producción por hectárea, plantas no estresadas...)
- Intensidad y complejidad aromática en nariz (variedad, clima, cultivo, elaboración y crianza)
- Intensidad, equilibrio y complejidad gustativa
- Estructura y persistencia (antocianos y taninos de la uva y la madera bien integrados y equilibrados con acidez y alcohol)



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Puntuación

Hemos catado el vino y hemos apuntado en la ficha lo que hemos percibido. Además, ya tenemos una opinión sobre si el vino nos gusta o no. Las puntuaciones del vino intentan objetivar todo lo percibido hasta ahora y poder evaluar la calidad del vino otorgándole una puntuación, que además podemos comparar con otros vinos. También es un dato único que puede transmitir lo que pensamos del vino a otras personas.

Puntuación fase visual: aunque en la ficha tenemos dos casillas para hacerlo, debemos tener en cuenta,

- El color y el ribete deben ir de acuerdo con el vino. Un crianza joven no podrá tener un color o un ribete teja que indicaría oxidación demasiado temprana.
- La capa debe ir con el vino. Una capa alta significa un tiempo de maceración prolongado y una buena presencia y unión entre antocianos y taninos, que dará cuerpo y estructura. Si estamos ante un tempranillo, significará calidad. Sin embargo, si es un pinot noir, la capa será media/baja.
- No cabe duda de que un vino clarificado deberá estar entre limpio y cristalino. Un vino sin filtrar o con sus lías podrá tener algo de materia en suspensión, pero no “pescaditos”.

Puntuación fase olfativa

- Limpieza: se buscan los defectos. ¿No los detectamos? Puntuación máxima.
- Intensidad: facilidad con la que suben los aromas (cuidado con golpes de alcohol) y su duración en nariz. A mayor facilidad y persistencia, mayor puntuación.
- Elegancia: diversidad de aromas sin que predomine ninguno de ellos, o por lo menos no los tape, incluidos los de la madera. A mayor elegancia, mayor puntuación.

Puntuación fase gustativa:

- Calidad de los sabores: un vino tiene que darnos algo de cada sabor, una entrada dulce muy efímera, una acidez equilibrada, un amargor delicado, todos en su justa medida.
- Intensidad de los sabores: ¿es fácil notar los sabores o tenemos que beber dos botellas para notarlos?
- Riqueza y expresividad: cantidad de saboromas que podemos percibir y su equilibrio
- Estímulos táctiles: desde el cuerpo del vino hasta la calidad de los taninos. Los taninos verdes y duros no son agradables y aunque se domarán en la botella con tiempo, estamos catando en este momento. Podremos observar en los comentarios que es un vino que mejorará en el tiempo, pero no podremos puntuar alto en este apartado. Los taninos integrados y aterciopelados se merecerán una nota muy alta.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

- Final en boca: a mayor persistencia, cuanto más largo sea el vino, mejor nota.

Como ya sabéis, la ficha de cata de la Cofradía puntúa los vinos de 0 a 100. No es lo habitual en las guías y empresas que se dedican a ello. Normalmente utilizan el sistema americano con alguna pequeña variación. Este sistema puntúa los vinos partiendo de que ya tienen 50 puntos, y por tanto puntúan de 51 a 100.

Para “traducir” nuestra puntuación al sistema americano lo único que hay que hacer es dividir nuestra puntuación entre 2 y sumarle 50 puntos. Con esta puntuación tenemos:

96-100 puntos	Excepcional
90-95 puntos	Excelente
85-89 puntos	Muy bueno
80-84 puntos	Bueno
70-79 puntos	Correcto
60-69 puntos	No recomendable
50-59 puntos	Defectuoso

A continuación se adjunta la ficha completa de cata de la Cofradía y una rueda de aromas a título orientativo.

Para la elaboración de este informe se han consultado las siguientes páginas web:

eltanino.info, vinetur.com, catatu.es, verema.com, vitivinicultura.net, aromaster.com,
vinoeleccion.com, cursocatadevinos.com, cataunvino.es, wikipedia.org

A continuación, se adjunta la ficha de cata de la Cofradía y una rueda de aromas.



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

FICHA DE CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

DENOMINACIÓN: _____ BODEGA: _____

VINO: _____ AÑADA: _____ COUPAGE: _____

TIPO BARRICA: _____ TOSTADO: _____ GRADUACIÓN VINO: _____

FASE VISUAL

COLOR Y MATIZ: Violáceo, cereza, picota, granate, rubí, teja	
RIBETE: Violáceo, cereza, picota, granate, rubí, teja	
CAPA: Cubierto – Medio cubierto – No cubierto (madurez hollejo)	De 1 a 5
LIMPIEZA: Cristalina – brillante – opalescente - turbio	De 1 a 5
LÁGRIMA: (viscosidad, fluidez)	

Abundantes, densas y cortas: vino viejo maduro

Separadas: Vino joven

Numerosas, largas y persistentes: Cuerpo, volumen, fortaleza

FASE OLFATIVA

FLORAL Rosa-violeta-jazmín	FRUTAL Cereza-cítricos-plátano - rojas - negras - tropical	VEGETAL Hierba - hongos - té - madera - bosque	MINERAL Tiza-ladrillo-tierra	ANIMAL Caza - plumas - lana - cuero - miel
ESPECIAS Pimienta - nuez - canela - vainilla - clavo	BALSÁMICO Resina-pino-jarabe	EMPIREUMÁTICO Quemado-tostado-caramelo	ÉSTERES Afrutados - laca de uñas	QUÍMICO Azufre - sulfuroso - acético

AROMAS PRIMARIOS (de la uva)	
AROMAS SECUNDARIOS (fermentación)	
AROMAS TERCARIOS (de la crianza)	
LIMPIEZA (sin defectos u olores extraños)	De 1 a 10
INTENSIDAD (persistencia)	De 1 a 10
ELEGANCIA (diversidad, nitidez, finura y calidad)	De 1 a 10

FASE GUSTATIVA

Equilibrio de sabores, armonía de sabores (picos tánicos o ácidos pueden pulirse en botella). Vino redondo bien estructurado

DULCE: efímero

ÁCIDO: persistente, fresco

UMAMI: EXCEPCIONAL

AMARGO: tanino

SALADO: raro

ATAQUE: dulce - seco	
PASO EN BOCA-EVOLUCIÓN: ácido - amargo	
FINAL EN BOCA: taninos - alcohol	
VÍA RETRONASAL: aromas	
POSTGUSTO: corto -largo	
CALIDAD DE LOS SABORES	Presencia y equilibrio De 1 a 12
INTENSIDAD DE LOS SABORES	Expresividad y franqueza De 1 a 12
RIQUEZA Y EXPRESIVIDAD	Riqueza de las sensaciones De 1 a 12
ESTÍMULOS TÁCTILES	Tanino: suavidad y dureza De 1 a 12
FINAL DE BOCA	Postgusto y persistencia De 1 a 12

PUNTUACIÓN VISTA

PUNTUACIÓN NARIZ

PUNTUACIÓN BOCA

TOTAL

	Comentarios:

Fecha y lugar: _____



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Tras la presentación, continúa explicando cómo se va a desarrollar la cata en el día de hoy, que además va a ser ciega.

Se reparten 4 fichas de cata a todas las mesas, y se traen las copas con el vino nº 1 a todos los presentes. Aunque hay una mesa encargada de dar la cata de este vino, se pide a todas las mesas que rellenen la ficha del vino nº 1, para que la cata de la Cofradía pueda enriquecerse por mayor número de aportes.

Una vez catado el vino nº 1 se hace lo mismo con el vino nº 2 y así sucesivamente.

Tras catar los cuatro vinos, la mesa encargada de la cata del vino nº 1 explica al resto de cofrades la cata realizada, que es complementada por el resto de personas.

Mientras lo hacen, se va sirviendo el primer plato de la cena y al finalizar de dar la cata el presidente lee la ficha técnica de la bodega y desvela el vino que es.

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO Nº 1

FASE VISUAL: Vino granate con ribete cereza. Capa media alta y ligeramente turbio con lágrima teñida bastante glicérica.

FASE OLFATIVA: Primarios con fruta roja madura, moras y mineral. Terciarios de fruta compotada y muy especiada con algún detalle amílico. Más tarde, confitura de higo y madera.

FASE GUSTATIVA: Entrada amable y equilibrada, con un paso en boca con cierta acidez fresca con un final tánico al que le falta finura. Por vía retronasal aparecen las frutas maduras con toques minerales arcillosos y regaliz. La persistencia es media.

CONCLUSIÓN: Es un vino fácil de beber aunque poco expresivo. A pesar de ser una añada 2016, le faltan finura los taninos y no tiene la estructura conseguida. Falta crianza en botella.

Nota de la Cofradía sistema americano: 86 Muy bueno



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO Nº 2

FASE VISUAL: Picota oscuro con ribete picota. Capa media y opalescente. Lágrimas densas y transparentes, glicérico.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios a fruta negra madura y cuero, hongos, bosque. Aromas terciarios tostados, balsámicos y frutos maduros ligeramente especiados. Aromas limpios e intensos con una elegancia media alta.

FASE GUSTATIVA: Entrada equilibrada, con un paso agradablemente ácido. Taninos presentes con cierta astringencia. Por vía retronasal aparece un potente cuero con frutos rojos y negros maduros, con toques tostados y minerales. Postgusto medio largo.

CONCLUSIÓN: Vino de calidad, agradable y redondo. El tanino mejorará en la crianza en botella a pesar de lo cual es un vino preparado para beber con una buena estructura.

Nota de la Cofradía sistema americano: 89 Muy bueno

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO Nº 3

FASE VISUAL: Capa media color rubí granate. Ribete cereza. Muy limpio, brillante, con lágrimas finas y viscosas.

FASE OLFATIVA: Fruta negra, mora en primarios. Terciarios de fruta especiada, regaliz y mineral con mucha intensidad. Aromas limpios con una elegancia alta.

FASE GUSTATIVA: En boca es muy equilibrado en entrada y paso en boca. El tanino está bien integrado. Por vía retronasal vuelven los aromas a especias, minerales, regaliz y fruta madura, con notable elegancia. El postgusto es medio.

CONCLUSIÓN: Vino de alta calidad, bien estructurado y equilibrado. Muy elegante y complejo.

Nota de la Cofradía sistema americano: 92 Excelente



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

CATA DE LA COFRADÍA DEL VINO Nº 4

FASE VISUAL: Capa alta de color picota con ribete del mismo color. Limpidez brillante con lágrimas finas muy viscosas.

FASE OLFATIVA: Aromas primarios florales, fruta roja con pimienta y mora. Terciarios a fruta, balsámicos, pimienta y tostados. Aromas limpios muy intensos pero poco persistentes.

FASE GUSTATIVA: Fases de ataque y paso en boca muy equilibrados con un tanino aterciopelado. Por vía retronasal destacan las frutas negras el regaliz y los tostados, con un postgusto medio largo.

CONCLUSIÓN: Vino con muy buena vista, intenso y elegante en nariz, con buena estructura y unos taninos muy bien integrados; vino redondo.

Nota de la Cofradía sistema americano: 90 Excelente

A continuación se exponen las fichas técnicas de los vinos en el mismo orden:



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Vino nº 1: Kairyo

Bodegas: Negón

Ribera del Duero

100% tinta fina

Grado: 15,5%

Vino biodinámico, acreditado en ecológico

Vendimia manual en caja, triple selección de uvas y fermentación espontánea de veinte días

Crianza: 30 meses en barricas de roble francés usadas en otros vinos de la misma bodega

Fase visual

Limpieza y brillantez, con tonalidades púrpura hacia cardenalicio.

Fase olfativa

En nariz se muestra expresivo y sutil, con marcados tonos de frambuesa y mora negra, evolucionando a sutiles balsámicos y suave mineralidad característica de nuestro terroir.

Fase gustativa

Es contundente de entrada, con una elegante evolución en boca, de taninos marcados pero amable. De paso muy agradable y gran redondez alcohol, acidez y cuerpo.

Maridaje

Carnes rojas a la brasa, lechazo a la parrilla, guisos de caza.

Temperatura de servicio 14 – 16 °C





COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Vino nº 2: Delicia de Baco

Bodega Señorío de Villarrica

Rioja

90% Tempranillo 5% Graciano y 5%
Garnacha

Grado: %

Suelo pedregoso de canto rodado, a 600 metros de altitud. Selección de viñedos casi centenarios de propiedad.

Vendimia manual y seleccionada en cajas de 15 kilos, segunda selección en mesas en bodega y minucioso despallado. Fermentación en depósitos de roble francés seleccionado de 2000 kilos, con control de temperatura. La fermentación dura aproximadamente 1 mes y su posterior fermentación maloláctica transcurre en barricas nuevas de roble francés. Envejece en barricas nuevas de roble francés de tostado medio plus, durante 15 meses y reposa afinando en botella durante 12 meses.

Marcados aromas de violeta y frutos del bosque maduros. Las barricas de roble francés nuevas de maderas seleccionadas, le aportan aromas limpios a café, mientras se respetan al máximo los aromas frutales de la variedad tempranillo. Recomendamos una temperatura de servicio de 14 a 16°C.





COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Vino nº 3: 1 cepa

Bodega Valduero

Ribera del Duero

100% tinta fina

Grado: 14%

Este vino nace en 2006 de una zona del viñedo con muy baja producción y unos racimos muy característicos y pequeños. Tras una vendimia manual y una selección de racimos en bodega la uva fermenta 9 días a los que sigue una maceración de 10 días. La viña es en vaso, sin riego, sin abonado químico y tiene uno de los rendimientos más bajos del mundo. El resultado es de una botella por cepa. Levaduras autóctonas.

Crianza: 18 meses en barricas de 2 orígenes diferentes y un año en botella.

Vino rojo picota de capa muy alta; a copa quieta podemos notar una complejidad de aromas y una intensidad extraordinaria. Un vino bien estructurado y de final largo, que recorre la boca abriéndose y llenando el paladar.

Temperatura idónea de servicio: entre 12 y 18°C





COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Vino nº 4: Reserva selección especial

Bodega Señorío de Villarrica

Rioja

100% Tempranillo

Grado: %

Suelo arcillo-calcáreo y pedregoso en superficie. Finca El Carrizo plantada el 1926.

Vendimia manual y Seleccionada en remolques especiales de 1.000 kilos de capacidad. Segunda selección en bodega y posterior despalillado. Fermentación en depósitos de 6.000 kilos de capacidad con control de temperatura. La fermentación dura 28 días con 3 remontados diarios para la extracción de color. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés, envejecimiento en barricas nuevas de roble francés 100% durante 14 meses y posterior afinamiento en botella.

Peculiares aromas a fruta muy madura y compotada, frambuesa, cereza madura y grosella. Vino con gran equilibrio entre fruta y torrefactos, muy agradable en boca. Con sutil retrogusto. Temperatura de servicio de 14 a 16°C.





COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

DESPEDIDA

El presidente de turno de la Cofradía toma la palabra y vuelve a agradecer a todos los presentes por su asistencia, especialmente en esta ocasión en la que sustituimos una bodega muy querida en la Cofradía por una charla del presidente. Agradece especialmente la acogida que nos vuelve a ofrecer el restaurante Kaskazuri con Antton a su frente.

Se recuerda a todos los presentes que en el mes de diciembre celebraremos la asamblea anual de la Cofradía, momento propicio para:

- Cambiar o modificar la actual Junta Directiva
- Postularse para formar parte de la actual Junta Directiva
- Proponer cualquier cambio en la actividad habitual de la Cofradía.

Para terminar, comenta que en breve recibirán una comunicación con la fecha de celebración de la misma.

Menú Kaskazuri



Pulpo, boniato y pimientos asados



Alitas de pollo confitadas con crocante de yuca



Ravioli de rabo y foie con salsa de tomate



Faisán, migas de pan especiado y glasa



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO



Profiterol relleno de crema con helado de plátano

