



COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Cofradía del Vino El Tanino



BODEGA



el grillo y la luna

31 marzo 2022

HUESCA

HUESCA

BARBASTRO

SOMONTANO DE BARBASTRO

BARBASTRO

SOMONTANO DE BARRASTRO

BANASTHO



El día 31 de marzo de 2022 se celebró en la Cofradía del Vino El Tanino la Reunión de Capítulo que teníamos programada con Bodegas El Grillo y La Luna, en la que los asistentes a la Cofradía El Tanino degustamos unos excelentes vinos que se reseñan a lo largo de este reportaje, donde hemos querido plasmar esa maravillosa tierra situada en Somontano con algunos viñedos que se acercan a la sombra de los Pirineos.

Los asistentes fueron los siguientes: Sebas Olaizola, Jesús Rodríguez, José Luis Pérez, Josean Badallo, Josu Basoco, Eduardo Cuenca, Angel Fco. Rodríguez, Virginia Albillos, Martín Arregui, Susana Arregui, Manu Carrasquedo, Bernard Lalanne, Esther Manso, Maitane Olaizola, Iñigo Logroño, Andrea Perdomo, y el enólogo de la Bodega; Beko Santiago. Total 17 asistentes.

A continuación, el presidente de la Cofradía da la bienvenida a todos:

Buenas noches:

Primeramente, daros la bienvenida a cofrades, invitados y representante de la bodega El grillo y la luna.

El contacto con esta bodega lo iniciaron Virginia y Martín en una visita a sus instalaciones en el Somontano; debemos agradecerlo y tomarlo como un ejemplo a seguir.

Posteriormente, como siempre, nuestro Jesús ha preparado un extenso reportaje de la denominación del Somontano y de la bodega. He tenido la suerte de revisarlo y tengo la sensación de que hoy nos visita una bodega como la que nos gustaría tener o formar parte de ella. Es una bodega pequeña lo que les permite que todas las tareas sean manuales y en su justo tiempo; en cierto modo me recuerda a una madre, cuando le preguntábamos: ¿a qué hora cenamos? y nos respondía: ¡a la de cenar! Bien, pues esta bodega vendimia en el momento justo de vendimiar, lo mantiene en barrica el tiempo justo que debe estar, y saca el vino al mercado cuando lo tiene que sacar. Me da la impresión de que el calendario lo miran lo justo, sin estar sujetos a él y dan la importancia que tiene a cada una de las tareas a lo largo del año en el campo, en la mesa de selección o en la bodega.

Seguramente Beko nos contará además cómo miman cada grano de uva, cada barrica que van girando durante la fermentación y posteriormente durante meses, y cada vino. No cabe duda de que son vinos de alta gama y criados con mucho cariño.

Sin más, os pido vuestra atención para escuchar a Beko, enólogo de El grillo y la luna, nombre evocador de noches de verano al raso.



Alberto Santiago, Beko, se presenta a los asistentes comentando que es el enólogo de la bodega y que quiere dar unas “pinceladas” de La Luna y El Grillo, antes de presentar los vinos, que como le ha informado el presidente, se presentará el vino y seguido del plato que nos ha marinado el Chef Antton. Se entregarán unas fichas para que cada mesa haga la cata del vino correspondiente.

Beko podrá hablar de las tierras, de los viñedos, de cada vino, pero sin apuntar nada sobre las fases de la cata visual, olfativa y gustativa.

El Grillo y la Luna es un proyecto familiar que nace en Barbastro, en el año 2007, fruto de una ilusión: crear unos vinos únicos y con alma. Tiene 53 hectáreas y es una de las bodegas más pequeñas de esta D. O. P. aragonesa, donde toda la cosecha es recolectada y seleccionada a mano al 100%, y donde no hay una fecha de vendimia estipulada, ésta se decide saliendo al campo y catando uvas.

La paciencia es la carta de presentación de esta bodega, la última en vendimiar de toda la Denominación de Origen Somontano. En El Grillo y la Luna lo bueno se hace esperar. Bajo la premisa de que el vino nace en la viña, éste solo sale al mercado en su momento óptimo, sin prisas, respetando al máximo la singularidad de cada añada.

Sin duda alguna, la madurez marca la diferencia en todos los vinos de esta bodega del Somontano. Así con cariño, serenidad y tesón, se obtienen unos vinos con cuerpo, frescos y equilibrados, especiales y en los que el *terroir* y la variedad alcanzan su máxima expresión.

Se realiza la poda en verde, el aclareo y deshojado manual, para mantener el perfecto estado del fruto.

Cada cosecha de la gama Grillo es recolectada y seleccionada a mano al 100%. La uva se vendimia por parcelas y llega a bodega en cajas de 122 kilos que se depositan en un contenedor de frío a 4º grados para controlar las altas temperaturas. Se realiza una doble selección manual de racimo y grano. Solo las mejores uvas llegarán a nuestros Grillos.

Criomaceración prefermentativa para favorecer la extracción de antocianos y polifenoles responsables del color y precursores aromáticos. Maceración y fermentación alcohólica en foudres de roble francés de 4000, 5000 y 8000 litros. Maceración postfermentativa durante el tiempo adecuado para extraer taninos. Crianza en barricas bordelesas de roble francés de diferentes bosques. Solo las mejores barricas serán seleccionadas para llegar a ser Grillo, Hop Hop, Cri Cri y Super Grillo.

Súper Grillo, el vino más especial de El Grillo y la Luna, está de aniversario. Hace ya diez años que esta bodega familiar, ubicada en Barbastro y perteneciente a la Denominación de Origen Somontano, lanzó Grillo SP 2009, más conocido como Súper Grillo, con una edición limitada de 1900 botellas. Desde entonces, este emblemático vino, ensamblaje de 50% syrah y 50% cabernet sauvignon, ha obtenido numerosos reconocimientos a nivel mundial; entre ellos, la Gran Medalla de Oro en el último Concurso Mundial de Bruselas.

“Grillo SP es un vino magnífico, un vino para estar orgullosos. Es, sin duda, el resultado de un proceso de vinificación único y especial. Además, nos ha dado muchas alegrías. Estamos convencidos de que la añada 2010, que saldrá en unos meses, seguirá la misma tónica que la de 2009. Cada cata que realizamos con este vino es un momento para recordar, tanto para las personas que nos acompañan como para nosotros mismos, no deja de sorprendernos. Grillo SP hace honor a la ilusión que ha puesto desde su inicio la familia Calvo, propietaria de la bodega, en elaborar unos vinos de calidad excelente y únicos”, ha explicado el gerente de la bodega, José María Ciudad.

La parcela de cabernet sauvignon con el que está elaborado se trabaja con un caballo –de nombre Obélix-, lo que permite tener la tierra mejor oxigenada y menos compactada. Además, el cabernet sauvignon realiza la fermentación alcohólica en barrica, un proceso denominado fermentación integral, en él la pasta se introduce en la barrica, a la que se le ha retirado un fondo, se llena y se vuelve a cerrar. La uva fermenta dentro de las barricas durante unos 14 días, a lo largo de este proceso son giradas varias veces al día de forma manual. “En realidad, cada barrica es una microvinificación independiente de las otras y, con esto, conseguimos un vino extraordinariamente potente a la par que suave, redondo y equilibrado. El proceso de elaboración de Súper Grillo es 100% manual y con técnicas de viticultura natural, donde se respeta al máximo

la viña y el entorno. Cuesta mucho trabajo sacarlo adelante, por eso es un vino tan especial y con tanta calidad", ha destacado el director técnico de la bodega, Alberto Santiago.

Bodegas EL grillo y la Luna, esta bodega familiar, ubicada en la localidad oscense de Barbastro, cuya producción es de 160.000 botellas repartidas en dos grandes gamas: El Grillo y 12 Lunas. Aunque no son datos precisos, ya que no siempre el volumen de producción anual es la misma, de la gama 12 lunas se elaboran al año unas 120.000 botellas y de El Grillo unas 40.000 unidades. El volumen de la producción es muy pequeño comparado con el de otras bodegas, "así mantienen su exclusividad, su perfección". La facturación de la bodega creció un 12% en 2016.

'El Grillo y la Luna', que busca la máxima expresión del terroir en cada vino, cuenta con 48 hectáreas en propiedad repartidas de la siguiente manera: 12 Lunas (34 hectáreas), y El Grillo (14 hectáreas). La primera referencia incorpora unos vinos muy bien elaborados y de consumo diario. Su presentación es un homenaje al trabajo de la mujer en la viña. Son vinos frescos que expresan juventud y la esencia de la variedad de la uva de la que proceden.

La segunda gama, El Grillo, es, sin lugar a dudas, la que marca la diferencia con el resto de bodegas. Son vinificaciones especiales y únicas. La singularidad del proceso, donde incluso se trabaja una hectárea a caballo, la recolección manual, la selección grano a grano de la uva, la fermentación en foudres de roble francés-clasificados por parcela y variedad- y la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés -el 80% de Grillo es barrica nueva y el 20% de doble uso-, nos da como resultado unos vinos potentes, pero de una suavidad exquisita. Son vinos muy aromáticos, elegantes y con carácter, que le confieren el prestigio de ser una de las "mejores" bodegas del Somontano.

Esta gama está formada por Grillo, Canto Cri Cri (chardonnay fermentado en barrica), Hop Hop y Súper Grillo, el vino top de la bodega. "Súper Grillo es el vino más especial que tenemos. La parcela de cabernet sauvignon con el que está elaborado se trabaja mediante un caballo, lo que nos permite tener la tierra mejor oxigenada y menos compactada. Además, pasa por un proceso de fermentación integral. Es decir, quitamos uno de los fondos de la barrica, ésta se llena de pasta -uva, mosto...- y se cierra. La uva fermenta dentro de las barricas durante unos 14 días y a lo largo de este proceso son giradas varias veces al día de forma manual. Cada barrica es, en realidad, una microvinificación independiente de las otras y con esto conseguimos un vino extraordinariamente potente a la par que suave, muy redondo y equilibrado", ha matizado Alberto Santiago.

La concepción de esta pequeña bodega del Somontano, desde la vendimia hasta la venta, dista mucho del resto de bodegas que integran esta Denominación de Origen. 'El Grillo y la Luna' es la última en vendimiar de toda esta D.O. aragonesa, siempre esperando el grado de madurez requerido para los vinos que elaboran, y es la única que lo hace de forma manual en su totalidad.

Bajo la premisa de que el vino nace en la viña, éste sólo sale al mercado en su momento óptimo, sin prisas, respetando al máximo la singularidad de cada añada. El 80% del vino que exporta esta bodega pertenece a la gama Grillo y los principales países son Méjico, Canadá, Suiza y Taiwán.



BARBASTRO



Durante el siglo XVI comenzó la expansión de la ciudad hasta los arrabales y la construcción de grandes casas solariegas, ejemplos de la arquitectura civil del renacimiento aragonés, y la magnífica catedral, símbolo de la bonanza económica recuperada. La Catedral se levanta sobre la antigua mezquita musulmana. La actual Catedral en su origen fue levantada siendo Colegiata, ya que sería con posterioridad

cuando alcanzaría nuevamente la titularidad catedralicia que había perdido con anterioridad. El proyecto fue financiado por el Concejo de la Ciudad

Desde aquel momento Barbastro se fue desarrollando, creciendo con su comercio y sus ferias, hasta ser la “muy noble, leal e insigne” ciudad que conocemos hoy.



Barbastro es una ciudad española de la provincia de Huesca, siendo su tercera ciudad más poblada y la séptima de Aragón. Es además la capital de la comarca del Somontano de Barbastro. La ciudad (originalmente es posible que se llamara *Bergidum* o *Bergiduna*) se encuentra en la unión de los ríos Cinca y Vero.

Entre las primeras estribaciones de los Pirineos y las llanuras de los Monegros se extiende la comarca del Somontano ("terreno situado en la falda de una montaña"), cuya capital es Barbastro. A estas vías se une una buena red de carreteras comarcales y locales, como el eje que sigue el cauce del río Vero para penetrar en el parque cultural del Río Vero al que da nombre y al parque natural de la Sierra y Cañones de Guara.

Barbastro posee una altitud de 341 metros sobre el nivel del mar. Está enclavada en una zona prepirenaica y su clima es mediterráneo continental con una temperatura media de 13,8 °C y una media de las numerosas acequias que derivan del río Vero, que atraviesa la población y se encuentra canalizado en la zona urbana a lo largo de más de un kilómetro.

Como principales cultivos destacan el olivo, el almendro, los cereales y la vid, que produce un vino bajo la Denominación de Origen Somontano. Es una de las ciudades con más empresas industriales de la comarca.

En la época romana formaba parte de la Hispania Citerior, más tarde llamada Hispania Tarraconensis.

La ciudad fue tomada por los árabes bajo el liderazgo de Muza (711), quienes le dieron el nombre *Barbaschter*, que deriva del nombre de *Barbastrum*, de acuerdo a la opinión comúnmente aceptada. Los sarracenos la mantuvieron en su poder hasta el año 1063 en que fue tomada por Sancho Ramírez. Ramiro I de Aragón ya había intentado repetidas veces apoderarse de Barbastro y Graus, lugares estratégicos que formaban una cuña entre sus territorios. Barbastro

era la capital del distrito nororiental de la Taifa de Zaragoza y esta localidad acogía un importante mercado.

En 1063 Ramiro I sitió Graus, pero Al-Muqtadir en persona, al frente de un ejército que incluía un contingente de tropas castellanas al mando de Sancho II de Castilla (hermano de Alfonso VI de Castilla) que contaba entre sus huestes con un joven castellano llamado Rodrigo Díaz de Vivar, consiguió rechazar a los aragoneses, los cuales perdieron en esta batalla a su rey Ramiro I. Poco duraría el éxito, pues el sucesor en el trono de Aragón, Sancho Ramírez, con la ayuda de tropas de condados francos ultrapirenaicos, tomó Barbastro en 1064 en lo que se considera la primera llamada conocida a la cruzada, la cruzada de Barbastro. A ese hecho histórico se refiere el cantar de gesta francés del ciclo carolingio *Le siège de Barbastre* (*El Sitio de Barbastro*) del que se conserva un ejemplar manuscrito de principios del siglo XIII en la Biblioteca Nacional de París.

En 1065 Al-Muqtadir reaccionó solicitando la ayuda de todo Al-Ándalus, y llamando a la yihad volvió a recuperar Barbastro. Este triunfo le permitió tomar a Al-Muqtadir el sobrenombre honorífico de "Billah" ("el poderoso gracias a Alá"), y Barbastro siguió en manos de la Taifa de Zaragoza hasta que fue recuperada definitivamente en 1101 por el rey Pedro I de Aragón que, con el permiso del Papa, la convirtió en sede episcopal, trasladando la sede desde Roda de Isábena. El primer obispo, Poncio, fue a Roma para obtener el permiso del papa para hacer el traslado.

Muchos concilios provinciales y diocesanos se han realizado en la ciudad desde entonces: las Cortes Generales se han reunido allí ocasionalmente y durante una de las sesiones en 1134 el nuevo rey Ramiro II de Aragón, el Monje, renunció a la silla episcopal. En el año 1137 se produjo en la ciudad uno de los acontecimientos históricos más relevantes: en el barrio del Entremuro, se firmaron los esponsales entre el conde Ramón Berenguer IV de Barcelona y Petronila, hija de Ramiro II. Este hecho dio lugar al nacimiento de la Corona de Aragón. De su importancia en la época nos hablan las frecuentes visitas de Alfonso II, puesto que desde su reconquista se ganó el rango de ciudad infanzona con voto en Cortes, acogió las celebradas por Pedro II, en 1196. Dos siglos más tarde, y a la muerte de Juan I, Barbastro sufrió el sitio del conde de Foix en 1395.

Nuevamente, en 1626, las Cortes Generales de Aragón, bajo el reinado de Felipe IV se convocaron en la ciudad. Con este monarca, Barbastro fue retaguardia en la guerra de Cataluña, reiterando un protagonismo en la vida militar que se repetiría en la guerra de la Independencia, en el primer choque entre liberales y carlistas. Del siglo XIX, con realizaciones importantes y caracterizado por un impulso urbano y comercial progresista, se pasa a un regresivo comienzo del siglo XX.

El escritor británico George Orwell, que estuvo restableciéndose en Barbastro de una herida de guerra, hace referencia en varias páginas de su libro *Homenaje a Cataluña* a la vida y al paisaje urbano de esta ciudad durante la guerra civil española; en esta zona se produjo la mayor persecución religiosa del país, donde murieron el 87% de los sacerdotes y monjes de toda la diócesis.

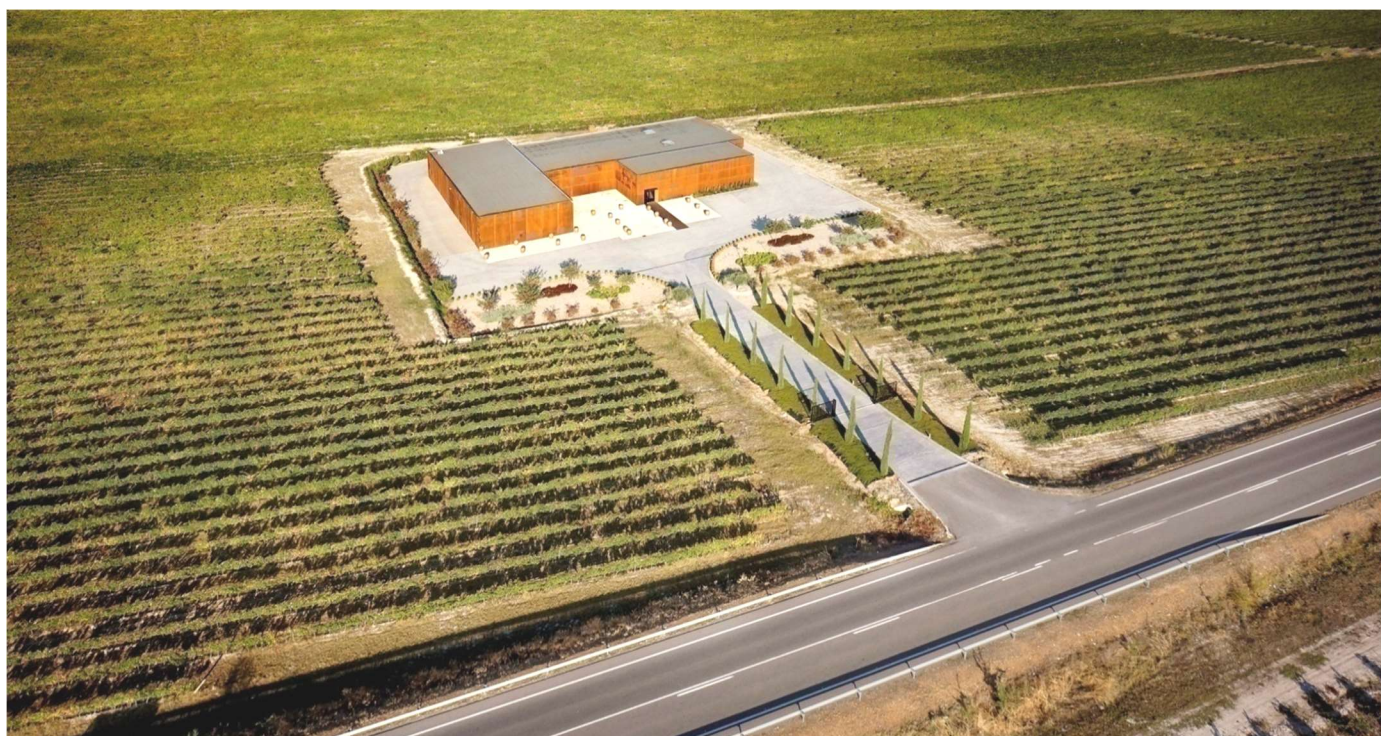
Solo a finales de los años 60, con las obras del embalse de El Grado y el Canal, un nuevo ritmo reactiva la economía. Con este impulso, el afán de industrialización de la década siguiente, con la creación de un Polígono Industrial, retoma el testigo de la agricultura y el comercio. También la construcción en los años 70 del cercano santuario de Torreciudad, ha contribuido a la notoriedad de esta ciudad.



Como principales cultivos destacan el olivo, el almendro, los cereales y la vid, que produce un vino bajo la Denominación de Origen Somontano.

Es una de las ciudades con más empresas industriales de la comarca.

BODEGAS EL GRILLO Y LA LUNA



El Grillo y la Luna es un proyecto familiar que nace en Barbastro, en el año 2007, fruto de una ilusión: crear unos vinos únicos y con alma.

La paciencia es la carta de presentación de nuestra bodega donde lo bueno se hace esperar. Bajo la premisa de que el vino nace en la viña, este solo sale al mercado en su momento óptimo, sin prisas, respetando al máximo la singularidad de cada añada.

Sin duda alguna, la madurez marca la diferencia en todos los vinos de esta bodega del Somontano.

Tiene 53 hectáreas y es una de las bodegas más pequeñas de esta DOP aragonesa, donde toda la cosecha es recolectada y seleccionada a mano al 100 %, y donde no hay una fecha de vendimia estipulada, esta se decide saliendo al campo y catando uvas.

Así, con cariño, serenidad y tesón, obtienen unos vinos con cuerpo, frescos, equilibrados, especiales y en los que el *terroir* y la variedad alcanzan su máxima expresión.

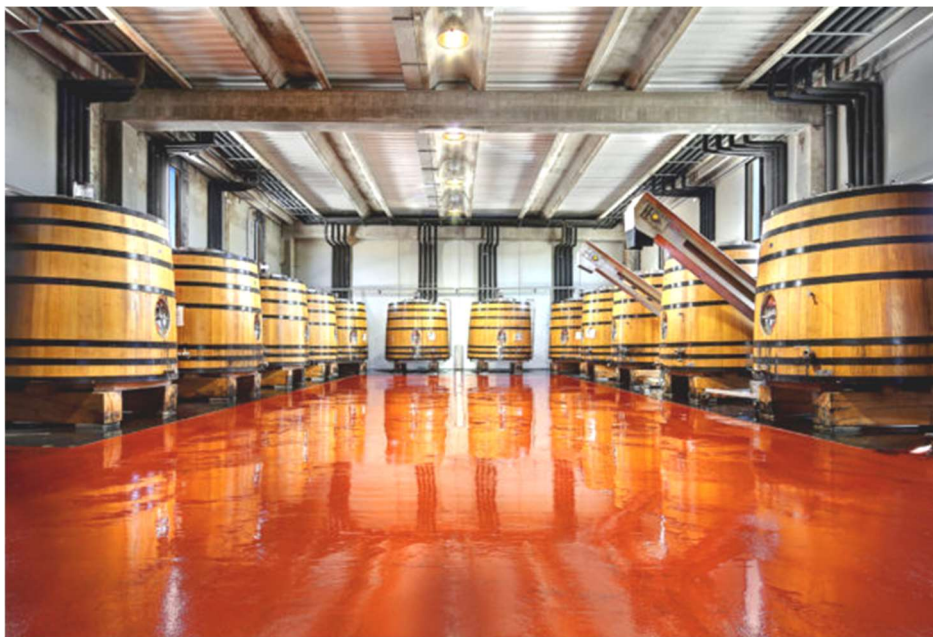


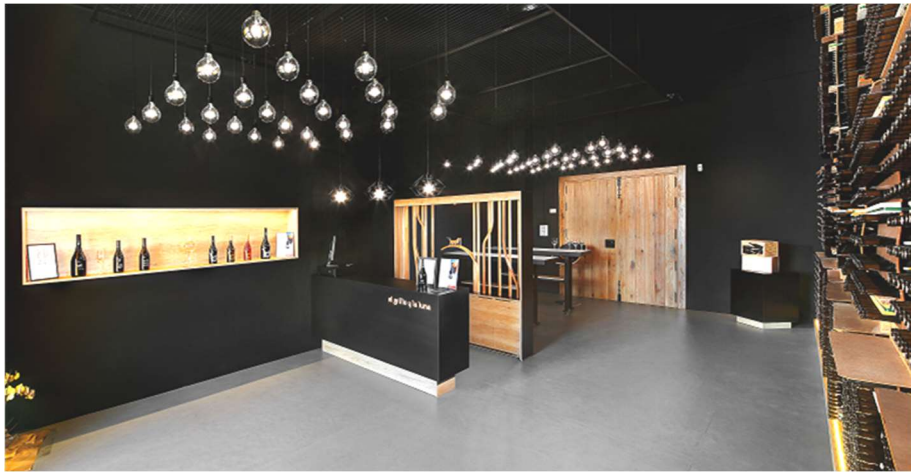


Una vez realizada la vendimia comienza tanto una selección, como un tratamiento de la uva en bodega con los procesos de despalillado, estrujado y prensado. Para ello entran en acción las mesas de selección, despalilladoras, estrujadoras y prensas. El camino hacia un buen vino empieza por tratar bien la uva.









El Grillo y la Luna construyen una nueva bodega en Barbastro para reducir costes y aumentar producción.

LOS VINOS DE EL GRILLO Y LA LUNA



La gama de vinos: El Grillo y 12 Lunas

La bodega tiene dos gamas de vinos: **El Grillo** del que detallan que «son vinificaciones especiales y únicas y marca la diferencia» por este hecho; y **12 Lunas** que consisten en vinos muy bien elaborados y de consumo diario, cuya presentación es un homenaje al trabajo de la mujer en la viña.

El Grillo:

Esta gama se distingue por la singularidad del proceso, donde incluso se trabaja una hectárea a caballo, la recolección manual al 100%, la selección grano a grano de la uva, la fermentación en foudres de roble francés -clasificados por parcela y variedad- y la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés -el 80% de Grillo es barrica nueva y el 20% de doble uso-. Todo ello da como resultado unos vinos potentes, pero de una suavidad exquisita. Son vinos muy aromáticos, elegantes y con carácter.

Se compone por **Grillo** (44% syrah, 35 % cabernet sauvignon, 14% garnacha y 7% merlot), **Canto Cri-Cri** (chardonnay fermentado en barrica), **Hop-Hop** (50% garnacha y 50% syrah) y **Súper Grillo** (51% syrah y 49% cabernet sauvignon), el vino top de la bodega.

12 Lunas:

Los tres vinos que forman parte de **12 Lunas** son frescos y expresan la juventud y esencia de la variedad de la uva de la que proceden. Esta gama está formada por **12 Lunas blanco** (94% chardonnay y 6% gewürztraminer), **tinto** (52% cabernet sauvignon, 32% tempranillo, 13% garnacha y 3% syrah). El **rosado** (syrah 100%).

El Grillo y La Luna; vinos únicos de Somontano.

El Grillo y la Luna nace de la ilusión de dos familias que tras varias generaciones vinculadas a la tierra, deciden convertir su sueño en realidad. Con la Propiedad más pequeña del Somontano, un "terroir" extraordinario, y la colaboración de Michel Rolland, esta bodega elabora vinos complejos y con personalidad, vinos que transmiten la tierra de la que proceden.



consejo regulador de la denominación de origen



CALIFICACIONES DE LAS AÑADAS DE LA D.O. SOMONTANO

1982	Excelente	1995	Excelente	2008	Muy Buena
1983	Muy Buena	1996	Muy Buena	2009	Muy Buena
1984	Regular	1997	Buena	2010	Excelente
1985	Excelente	1998	Excelente	2011	Muy Buena
1986	Buena	1999	Muy Buena	2012	Muy Buena
1987	Muy Buena	2000	Buena	2013	Muy Buena
1988	Excelente	2001	Excelente	2014	Muy Buena
1989	Muy Buena	2002	Muy Buena	2015	Muy Buena
1990	Buena	2003	Muy Buena	2016	Muy Buena
1991	Muy Buena	2004	Muy Buena	2017	Excelente
1992	Muy Buena	2005	Excelente	2018	Muy Buena
1993	Excelente	2006	Excelente	2019	Excelente
1994	Excelente	2007	Excelente	2020	Excelente

VARIEDAD DE UVAS PARA LOS VINOS EL GRILLO Y LA LUNA



Syrah Esta variedad la podemos encontrar principalmente en el valle del Ródano pero actualmente se encuentra presente en la mayoría de las regiones españolas. La consideramos como el vino que está de moda en nuestro país ya que alrededor de 5 años atrás, apenas se hacía notar en España. Ahora, miles de maestros bodegueros confían este tesoro tinto.

La uva Syrah se identifica por la facilidad de su cultivo, requiere mucho sol y temperaturas altas,

además es resistente a enfermedades. La cepa de la variedad que estamos tratando tiene cuerpo, es erguida con sarmientos largos y delicados, sus múltiples hojuelos la diferencian de otras variedades. Por último, su maduración es precoz.

Castilla La Mancha, España y Europa poseen un clima adecuado para esta variedad ya que necesita tiempos templados y secos, tiene una fácil adaptación a zonas cálidas de bajo nivel de precipitaciones. Los suelos que asientan esta variedad son graníticos, arcillosos e incluso arcillo-calcáreos.

Sus mostos destacan por su color vivo rojo brillante y oscuro, sus taninos son muy suaves y muestran una acidez que estará presente en el paladar de cualquier catador. 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 pimienta o canela y clavo.

Los vinos de este tipo de uva envejecidos en barrica de roble americano y francés no toman mucho aroma a madera pero si bien es cierto que el cuero, ahumado y notas ligeras de vainilla se unen en cada botella de vino Syrah Crianza.

El carácter de esta variedad es sólido adquiriendo personalidad conforme envejecen aunque no hay que olvidar que los vinos jóvenes en el paladar ofrecen horizontes inesperados.

El vino Syrah es el ideal para acompañar a la caza, tales como ciervo, jabalí, etc; y con innumerables variedades de queso, especialmente queso de cabra.

El nombre de la variedad que os mostramos tiene una curiosa historia, el origen de la uva Syrah no está claro ya que algunos autores vitivinícolas la relacionan como origen francés por su gran viticultura, otros indican que procede de Siracusa en Sicilia y otros consideran que su origen está en Shiraz, la ciudad persa.

Pero, ¿de dónde proviene su nombre? Aunque no sabemos el origen de la variedad Syrah, su nombre tiene destino en la ciudad persa.

Sin prisa pero sin pausa ha sido como se ha extendido este tinto en el país y se ha complementado con otras variedades como la Monastrell, Cabernet Sauvignon, entre otras.



Cabernet Sauvignon es la uva más conocida y extendida del mundo, tiene su origen en Burdeos (Francia), donde hace más de 400 años que se cultiva. A partir de mediados del siglo XIX comienza su expansión y hoy la encontramos por todo el mundo, elaborada en solitario o en compañía de otras variedades. La Cabernet Sauvignon no da vinos fáciles. Se trata de una variedad de ciclo largo y vigorosa, asociada a vinos longevos y potentes, cuyas aristas tánicas necesitan tiempo para redondearse; pero si no madura bien, da

vinos con notas de piracina -recuerdos de pimienta verde-, y duros al paladar, con taninos astringentes. Por ello, muchos elaboradores la han ensamblado tradicionalmente con otra uva bordelesa: la merlot, más redonda y golosa. Elaborada en solitario no cabe duda de que alcanza su máxima expresión en los terrenos graníticos del Médoc, donde se encuentran las bodegas míticas que le han dado fama mundial.

En España la Cabernet Sauvignon se ha instalado por toda la geografía. Incluso, en las pasadas décadas de 1990 y 2000 se hablaba de 'la invasión de la moda del Cabernet Sauvignon. Era la época en que aquel que no tomara un 'cabernet' no estaba a la última, y las bodegas veían en esta insigne variedad la llave que les abriría la puerta del mercado exterior. En nuestro país también se han creado esos cabernet faltos de madurez y duros al paladar, pero un buen trabajo en campo y en bodega ha hecho que, por lo general, el nivel sea bueno y podamos encontrar

magníficos monovarietales y también ensamblajes perfectos donde la cabernet añade estructura a nuestras uvas autóctonas como la tempranillo.



Garnacha La garnacha (en francés grenache) es un tipo de uva sobre cuyo origen siempre ha habido incertidumbre. Hasta hace pocos años, se consideraba de origen española, pero estudios recientes han demostrado su existencia en Cerdeña desde hace 3200 años. Es una de las uvas de vino tinto más ampliamente plantadas del mundo. Se habla simplemente de la garnacha para referirse a la tinta o noir, aunque ésta tiene una serie de parientes que también cuentan con una gran difusión, destacando la garnacha blanca, la garnacha peluda

y la garnacha tintorera.

La garnacha madura tarde, por lo que necesita condiciones secas y cálidas como las que pueden encontrarse en España, de donde seguramente es originaria. También crece en Cerdeña, en el sur de Francia, en Australia y en el valle de San Joaquín de California. Es generalmente picante, con un sabor suave en el paladar, y produce vinos con una graduación alcohólica relativamente alta, pero se necesita controlar los rendimientos de los viñedos para obtener los mejores resultados. Los perfiles característicos de la garnacha incluyen sabores a frutas rojas (frambuesa y fresa) con una nota sutil a pimienta blanca.

Los vinos de garnacha son altamente propensos a la oxidación, incluso con ejemplares jóvenes que tienen potencial para mostrar una coloración parda (o bricking) que se puede notar por los laterales de la copa cuando se inclina para valorar el vino. Con la edad, los vinos de garnacha tienden a asumir más sabores a cuero y alquitrán. Los vinos elaborados con garnacha tienden a una carencia de acidez, taninos y color, y a menudo se mezcla con otras variedades como syrah, cariñena, tempranillo y cinsaut. La garnacha es una de las variedades dominantes en muchos de los vinos del sur del Ródano, especialmente en Châteauneuf-du-Pape, donde suele estar en el 80 % de las mezclas. En España hay varios monovarietales de garnacha tinta, sobre todo en las regiones vitícolas del sur de Aragón, como Calatayud, Cariñena y el Campo de Borja, pero también se usa mezclada, como en algunos vinos de la Rioja con Tempranillo.



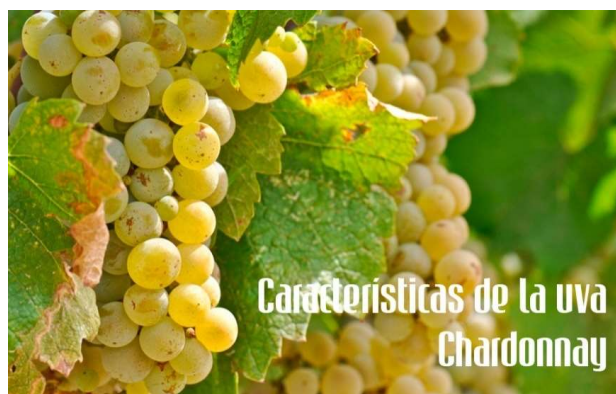
Merlot. La uva Merlot es originaria del sudoeste de Francia, concretamente de la región de Burdeos, donde se ha consolidado como una de las cepas tradicionales de una zona de grandes vinos. Esta variedad de uva es, tras la Cabernet Sauvignon, la segunda variedad tinta más expandida a nivel mundial.

Se aclimatan perfectamente a la mayoría de climas templados y calientes.

Los vinos de Merlot son vinos con cierta intensidad colorante, con grado alcohólico elevado y con ligeros aromas afrutados y especiados. Los racimos son cilíndricos, de tamaño mediano, con uvas de color azul negruzco. La piel es espesa y la pupa jugosa y de sabor agradable. Es un vino de evolución rápida, con aromas frescos y frutales y de cuerpo elegante.

Requiere terrenos frescos. Su brotación es temprana, siendo sensible a las heladas primaverales y al mildiu. Aromas complejos, además de elegantes. Aromas a frutas rojas como cereza, ciruela. Especies, tabaco y también trufa. Los vinos más jóvenes poseen un aroma a frutas rojas, como la confitura bayas, cassis y notas vegetales. En los crianza encontramos toques de vainillas, frutas rojas y maduras como ciruela, tabaco, humo, cedro y también tostados, torrefacto como el café. Es de menor carácter tánico y además posee menos acidez que la Cabernet Sauvignon. Se suele

mezclar con el Cabernet Sauvignon, así como con la Cabernet Franc, haciendo vinos más ligeros y frutales. También se usa para crear vinos Merlot monovarietales.



Chardonnay. Durante mucho tiempo se asumió una conexión entre la Chardonnay y la Pinot Noir o la Pinot Blanc. En añadidura, se ha encontrado en la misma región de Francia durante siglos y los ampelógrafos notaron que las hojas de cada planta tenían una forma y una estructura casi idénticas. Pierre Galet no estaba de acuerdo con esta afirmación, creyendo que la chardonnay no estaba relacionada con otra variedad de uva mayor.

La Chardonnay tiene una gran reputación por su relativamente fácil cultivo y su habilidad para adaptarse a diferentes condiciones. La uva es maleable, y los vinos producidos muestran características diferentes según el terruño y el método de vinificación. Es un vino altamente vigoroso, con una extensa cobertura de hoja que puede inhibir la energía y nutrientes consumidos por su racimo de uvas. Los agrónomos contrarrestan esto con la poda extensiva y el manejo de la canopia. Cuando las vides de Chardonnay son plantadas densamente, son forzadas a competir por los recursos y embuyen energía en su racimo de uvas. En algunas condiciones las vides pueden tener muy alto rendimiento, pero el vino producido de esas vides sufrirá una caída de calidad si el rendimiento va mucho más allá de las 4,5 toneladas por acre (80 hl/ha). Los productores del Chardonnay premium limitan el rendimiento a menos de la mitad de esta cantidad, ya que los sabores concentrados no son tan importantes como la finura del vino.

La uva *Chardonnay* posee un color amarillo pálido que recuerda a los rayos del sol de su región de origen, Borgoña. Por ello, los vinos elaborados a partir de la variedad *Chardonnay* guardan la esencia de esta última en forma de reflejos dorados y verdosos. Esta variedad presenta una armonía de aromas frutales, entre los que se pueden apreciar matices cítricos y tropicales como el limón, la pera o la piña.

Chardonnay, frutal, equilibrada y fresca. Y es que esta uva blanca, de brotación muy precoz y con un periodo corto de maduración, se adapta muy bien a diferentes tipos de suelo. Y así lo ha demostrado en el Somontano, cuya adaptación es excelente. Por último, en lo que a gusto en boca respecta, no tiene una abundante acidez y ofrece sabores dulces que recuerdan a la miel o el caramelo, y que conforman un equilibrio ideal con los matices afrutados.



Gewürztraminer. El origen es de Europa central y está cultivada en abundancia en Alsacia (Francia) desde 1870. Su nombre significa: gewürz (especia en alemán) y traminer (procedente de Tramin en Trentino Italia).

La uva es de color rosa y existen dos variedades: una poco aromática (llamada klevener) y la otra todo lo contrario (llamada traminer).

Regiones de Cultivo. Se utiliza esta cepa principalmente en Alsacia, Francia y en Alemania, al otro lado del Rin. La encontramos en el norte de Italia, Croacia, Bulgaria, Luxemburgo, Moravia, República Checa, Eslovaquia y Austria. Saliendo de los viñedos del centro de Europa, ese vino tiene poco éxito ya que no soporta el calor. Aun así lo utilizan en California. En España ha sido cultivada desde 1995 en zonas del Penedés, Extremadura y Somontano con mucho éxito. Tras aclimatar las cepas, y convencer al mercado, desde 2004, varias bodegas españolas con esta variedad cosechan premios y reconocimiento internacional.

Características Obtenemos del Gewürztraminer un vino muy afrutado, largo y pronunciado. Tiene notas de especias y aromas a rosas. Los buenos vinos de Alsacia poseen una presencia intensa en boca y con muy poca acidez y pueden llegar a ser vinos con mucho cuerpo y muy ricos en azúcar. Los vinos de muy buena calidad ofrecen notas de cítricos confitados (limón, naranja y pomelo), melón y miel. En Alsacia se utiliza el método llamado: vendimia tardía, que dan al vino esos matices.



Tempranillo La variedad Tempranillo es una de las variedades de vid autóctonas más importantes de España cultivada desde siempre en la Rioja, aunque se ha extendido a todo el país. Autorizada en 38 Denominaciones de Origen de nuestro país y considerada como variedad preferente en 14 de ellas. Se está adaptando muy bien en la viticultura de sudamérica. En España hay más de 200.000 hectáreas plantadas (2007) de la uva tempranillo. Es la segunda variedad más plantada en nuestro país después del airén, y la

primera en tintas. La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española. La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Somontano, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.





EL CANTO DEL GRILLO (blanco)

Nombre: El Canto del Grillo

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Somontano

VARIEDADES DE UVA:

Chardonnay 100%

Parcela: Pelegrin

Altitud: 390 mts.

Suelo: calcáreo y gravas

Fecha vendimia: primera semana de septiembre

Rendimiento: 1,5 kilos por cepa

Producción: 12 barricas de 225 litros

Crianza: 6 meses

Clarificación: por gravedad

Fermentación: en barricas de roble francés 15 días entre 16-18°C

Alcohol: 14%

Total acidity: 5,66 gr./lit

pH: 3,41

Ficha Técnica

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega se almacena en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Los racimos sin despallillar y tras un leve estrujado se colocan dentro del cestillo de la prensa vertical para someterlos a un ligero y delicado prensado.

El mosto extraído se guarda en un depósito de acero inoxidable en la cámara de frío a 2°C y durante 24 horas para

realizar el desfangado de manera natural.

Una vez limpio, el mosto y las lías finas se trasiegan a barricas nuevas de roble francés de 225 litros para realizar la fermentación alcohólica que durará unos 15 días a bajas temperaturas.

Finalizada la fermentación, se inicia el proceso de crianza; durante 6 meses el vino permanecerá en contacto con las lías dentro de las barricas ganando de esta manera suavidad, complejidad aromática y estructura.

NOTA DE CATA: Vino de color amarillo limón, vivo y brillante, con ligeras notas doradas propias de su paso por barrica. En nariz se esconde en un primer momento, pero a medida que se va oxigenando muestra unos aromas intensos y elegantes.

Inicialmente aparecen notas minerales que dan paso a fruta tropical muy fresca y un suave tostado de fondo. Cri, Cri, Cri es un vino sedoso que llena la boca. Potente y fresco a la vez, deja un paso largo e intenso, debido a la mezcla de aromas afrutados envueltos en sutiles notas tostadas.



HOP HOP

Nombre: HOP HOP (tinto)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Somontano

VARIEDADES DE UVA:

50% Garnacha

50% Syrah

Parcelas: Altero / La Loma

Altitud: Syrah Altero 405 mts.

Garnacha La Loma 310 mts

Suelos: Calcáreo para la Syrah y Limo-arcilloso para La Garnacha

Fecha vendimia: del 11 de septiembre al 15 de octubre

Rendimiento: 1,2 kilos por cepa

Producción: 29 barricas de 225 litros

Fermentación: 5 días de criomaceración prefermentativa. 8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima. Maceración postfermentativa de 30 días hasta prensado.

Crianza: Fermentación maloláctica en barricas de roble francés de 225 litros.

13 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés de grano medio y fino.

Alcohol: 14,5%

Acidez total: 5,66: 5,66 gr./lit

pH: 3,55

Clarificación: por gravedad.

Ficha Técnica

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kg. hasta los depósitos de fermentación, foudres de roble francés de 40 hl. realizando una maceración en frío 5 días a 10°C, para favorecer la extracción de compuestos aromáticos y de color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de forma manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 l. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 8 meses más a temperatura de 16°C hasta su embotellado.

NOTA DE CATA: Vino intenso rojo cereza con capa alta. En nariz con intensos aromas de frutas rojas maduras y expresivas, apuntes balsámicos sobre un inferior de madera muy integrada de roble francés. En boca resulta un vino con estructura muy expresiva con taninos aterciopelados y personalidad. Con un final largo y persistente. Los aromas balsámicos se destacan y las frutas rojas maduras también. Equilibrado y goloso.



GRILLO

Nombre: grillo (tinto)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Somontano

VARIEDADES DE UVA:

44% Syrah
50% Cabernet Sauvignon
14% Garnacha
7% Merlot

Parcelas: Grillo / Altero / Comín / Soas / La Loma

Altitud: Syrah: Altero 405 mts. – Grillo 400 mts
Comin 415 mts.

Cabernet Sauvignon: Grillo 400 mts.
Soas 462 mts.

Garnacha: La Loma 310 mts.

Merlot: Grillo 400 mts.

Suelos: Calcáreo para la Syrah, Limo-arcilloso para La Garnacha
Calcáreo y yesos para la Merlot, Cabernet, y Sirah

Fecha vendimia: del 15 de septiembre al 7 de octubre.

Rendimiento: 1,2 kilos por cepa

Producción: 59 barricas de 225 litros

Fermentación: 5 días de criomaceración a 10° C
8 días de fermentación a 32°C de temperatura máxima. Postmaceración de 30 días hasta prensado.

Crianza: Fermentación maloláctica en barrica.
13 meses en barricas de roble francés de grano fino y medio.

Alcohol: 15% **Acidez total:** 5,25

pH: 3,50 - **Clarificación:** por gravedad.

Ficha Técnica

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Doble selección manual de racimo y grano en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. La uva se transporta mediante contenedores de 300 kg. hasta los depósitos de fermentación, foudres de roble francés de 40 hl., realizando una maceración en frío 5 días a 10°C, para extraer los precursores aromáticos y de color. Durante la fermentación se hace el hundimiento de los hollejos de forma manual, para favorecer una extracción suave de taninos. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera del propio depósito.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 225 l. Durante los primeros 5 meses, cada barrica es girada 2 veces por semana con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca. A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 8 meses más a temperatura de 16°C hasta su embotellado.

NOTA DE CATA: Vino de color rojo picota, profundo, de capa alta y ribete violeta. Nariz elegante, que gana en intensidad a medida que se oxigena. Destacan los aromas de fruta roja madura o especias como la pimienta negra, con notas al fondo de tostado propios de su paso durante 13 meses por barricas de roble francés. En boca es un vino con volumen redondo, con unos taninos suaves propios de una maduración correcta. Destaca su equilibrio de alcohol acidez, lo que hace que sea un vino de gran densidad muy fácil de beber. Su final, largo y persistente, es debido a la intensidad con la que aparecen los aromas de fruta y tostados al paso por boca.



GRILLO SP

Nombre: grillo sp (tinto)

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: Somontano

VARIEDADES DE UVA:

51% Syrah

49% Cabernet Sauvignon

Parcelas: Altero - Grillo

Altitud: Syrah: Altero 405 mts. –

Cabernet Sauvignon: Grillo 400 mts.

Suelos: Calcáreo para la Syrah,

Calcáreo y yesos para la Cabernet Sauvignon

Fecha vendimia: Syrah: 26 de septiembre

Cabernet Sauvignon: 7 de octubre

Rendimiento: 900 gramos por cepa

Producción: 12 barricas de 225 litros

Fermentación: En barrica cerrada de roble francés de 225 lit.

5 días de criomaceración a 6°C

12 días de fermentación a 26°C de temperatura máxima

postmaceración de 30 días hasta prensado

Crianza: Fermentación maloláctica en barrica.

16 meses en barricas de roble francés de grano fino

Alcohol: 15% **Acidez total:** 5,4

pH: 3,48 -

Clarificación: por gravedad.

VINIFICACIÓN

VINIFICACIÓN: Vendimia manual en cajas de 12 kg. Una vez en bodega se almacenan en cámara de frío hasta que la uva alcanza los 4°C. Despalillado y doble selección manual de racimo y grano, en la que se elimina cualquier resto de escobajo, granos pasificados o sin enverar. Al final de la mesa de selección, colocamos las barricas de roble francés de 225 lit. sin uno de sus fondos y en posición vertical, para llenarlas por gravedad. Una vez llenas, las tapamos y las colocamos en cámara de frío durante 5 días a 6°C. para extraer los aromas.

Durante la fermentación, cada barrica es girada manualmente 36 veces cada día para extraer los taninos de forma suave. Una vez finalizada la fermentación, mantenemos durante 30 días más el vino en contacto con el sombrero, a fin de conseguir redondez y suavidad gracias a las lías, los hollejos y la madera de la barrica.

Terminada la maceración, desechamos la prensa y el vino flor vuelve a barrica para la fermentación maloláctica.

Durante los 5 primeros meses, cada barrica es girada 2 veces por semana, con la finalidad de mover las lías ganando así suavidad y volumen en boca.

A partir de mayo, se deja reposar para que las lías caigan al fondo por gravedad y puedan ser separadas mediante trasiego. El vino reposa en barrica 11 meses más a una temperatura de 16°C, momento en el que seleccionan las 4 barricas de mayor calidad para su embotellado.



SOMONTANO



consorzio promotorio del territorio vinicolo di somontano
SOMONTANO



**Tras catar los vinos, los miembros de la Cofradía
ponen en común sus características destacadas,
elaborando las siguientes
Notas de cata:**

Nota de cata de la Cofradía del vino El Tanino



VINO: El canto del Grillo (CRI-CRI)

BODEGA: El Grillo y la Luna

AÑADA: 2020

D.O.: Somontano

UVAS: Chardonnay

CRIANZA: Fermentación en barrica nuevas de roble francés. 6 meses de crianza en las barricas en contacto con las lías.

GRADO: 14

MARIDADO CON: Tartar de txitxarro marinado y aguacate.

FASE VISUAL: Dorado, limpiísimo y brillante. Se muestra muy glicérico en vista.

FASE OLFATIVA: Muy intenso con notas de fruta tropical, piña, maracuyá y corombolo. Secundarios de pastelería con terciarios perfectamente integrados de la madera. Elegantísimo e intenso.

FASE GUSTATIVA: Entrada en boca seca, con un paso ácido y fresco muy agradable, con un paso y equilibrio exquisito. Por vía retronasal asoma la fruta anunciada en nariz con un final largo y un punto amargo que invita a seguir bebiendo. La crianza sobre lías le aporta una untuosidad y sucrosidad que le permitiría maridar con un postre.

CONCLUSIÓN: Vino equilibrado, sedoso, muy elegante y expresivo de una factura y un mimo excelentes. Muy buena estructura con la barrica perfectamente integrada. Puntuación sistema americano: 96 puntos – Excepcional.

Nota de cata de la Cofradía del vino El Tanino



VINO: HOP-HOP

BODEGA: El Grillo y la Luna

AÑADA: 2018

D.O.: Somontano

UVAS: Garnacha (50%) – Syrah (50%)

CRIANZA: Criomaceración + fermentación + postmaceración. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés y 13 meses de crianza en barricas de roble francés nuevas

GRADO: 15

MARIDADO CON: Crujiente relleno de hongos y foie con salsa de ternera

FASE VISUAL: Vino color picota con ribete cereza de capa media. Brillante con lágrima fina.

FASE OLFATIVA: Inicialmente hay notas de cuero que desaparecen rápidamente, asomando la fruta carnosa roja y negra maduras. Tiene notas balsámicas, minerales, madera y tabaco. Muy elegante y de mucha intensidad.

FASE GUSTATIVA: Tiene un ataque muy agradable con una ligera astringencia. El alcohol está equilibrado con la acidez y los taninos, aunque estos últimos necesitan crianza en botella para afinarse. Final largo y muy goloso.

CONCLUSIÓN: Vino con una nariz espectacular, con un grado perfectamente equilibrado. Fruta roja y negra a raudales en un coupage sorprendente. Ligera falta de crianza en botella para madurar los taninos, mejorará en unos años. Final largo y goloso. Puntuación sistema americano: 90 (Excelente)

Nota de cata de la Cofradía del vino El Tanino



VINO: GRILLO

BODEGA: El Grillo y la Luna

AÑADA: 2014

D.O.: Somontano

UVAS: Syrah, Cabernet Sauvignon, Garnacha y Merlot

CRIANZA: Criomaceración + fermentación + postmaceración. Fermentación maloláctica en barrica y 13 meses de crianza en barricas de roble francés de grano medio.

GRADO: 14,5

MARIDADO CON: Manitas de cerdo deshuesadas con papada, vietas y reducción de su jugo

FASE VISUAL: Color picota oscuro con ribete cereza oscuro, de capa media-alta con lágrima densa, lenta y ligeramente tintada.

FASE OLFATIVA: Vino que necesita oxigenación para poder admirar su elegante nariz. Aromas a fruta roja especiada con canela, pimienta, vainilla y cuero, con una intensidad notable.

FASE GUSTATIVA: Tiene una entrada en boca potente y sabrosa, con una acidez que demuestra que a pesar de su edad es un vino muy vivo al que todavía le queda guarda. Madera muy bien integrada a través de sus taninos maduros. El postgusto es largo, persistente y leal a los aromas que asomó en nariz. Muy expresivo y muy bien estructurado.

CONCLUSIÓN: Vino, complejo y elegante con los taninos maduros y sedosos, con un coupage complejo muy bien elaborado logrando un equilibrio sobresaliente. Nota sistema americano: 95 - Excelente

Nota de cata de la Cofradía del vino El Tanino



VINO: GRILLO SP

BODEGA: El Grillo y la Luna

AÑADA: 2011

D.O.: Somontano

UVAS: Syrah (51%) – Cabernet Sauvignon (49%)

CRIANZA: Criomaceración + fermentación + postmaceración. Fermentación maloláctica en barrica y 16 meses en barricas de roble francés de grano fino.

GRADO: 15

MARIDADO CON: Faisán con salsa de trufa y crema de patata.

FASE VISUAL: Vino granate con ribete del mismo color. Capa muy alta, brillante con gran cantidad de lágrimas muy densas, muy glicérico.

FASE OLFATIVA: Vino cerrado, aunque no reductor. Aromas a fruta negra madura especiada con pimienta, regaliz, tabaco y muy mineral. Intensidad alta con aromas muy limpios y expresivos. La madera está integrada logrando una nariz muy elegante.

FASE GUSTATIVA: La entrada en boca es ligeramente dulce con un paso muy equilibrado entre acidez, alcohol y taninos. Éste último es muy aterciopelado. El postgusto es largo asomando nuevamente las espacias, fruta madura, mineralidad y recuerdos a cacao.

CONCLUSIÓN: 2 variedades muy potentes que se han equilibrado perfectamente en este vino, muy bien estructurado y muy elegante, profundo y potente, muy expresivo que pide un plato contundente. Puntuación sistema americano: 97 - Excepcional

Menú Kaskazuri



CENA

- *Tartar de chicharro marinado y aguacate*
- *Manitas de cerdo deshuesadas con papada, vieras y reducción de su jugo*
- *Crujiente relleno de hongos y foie con salsa de ternera*
- *Faisán con salsa de trufa y crema de patata*

POSTRE

- *Mouse de coco con gelatina de mango y helado*
- *Café e infusiones*



Despedida por el Presidente Sebas Olaizola

Hemos asistido a la presentación de una bodega que hace vinos de muy alta calidad con una gran variedad de uvas diferentes; ensamblajes sorprendentes muy bien integrados y un amor por el trabajo formidable.

Vuelvo a agradecer a todos los presentes, cofrades, invitados, Beko de la bodega y Antton del Kaskazuri por su presencia y colaboración en el éxito de esta reunión.

Donostia, San Sebastián 31 de marzo de 2022.