



**Asociación
Amigos del Vino
Huesca**

ACTIVIDADES 2.010

Vinos maceracion carbónica

¿Como son estos vinos?

Lorenzo nos los descubrió

Vinos frescos, ligeros y muy aromáticos:

Color: Visualmente son de colores vivos, intensos y muy llamativos, con tonos violáceos, púrpuras, morados y con ribetes casi azulados en algunos casos.

Aromas: Muy intensos, y sobre todo, esencia de la uva, fruta. Cerezas, moras, fresas, frambuesas, arándanos...y otros aromas como la regaliz o violetas son los más característicos.

En boca: Suaves, ligeros y muy aromáticos. A veces suelen tener una ligera aguja, carbónico, resultado del propio proceso de elaboración. Pero no todo va a ser virtudes. Al probar este tipo de vinos se descubre que algunos nos resultan bastante herbáceos, con exceso de sulfuroso y excesivo picor. Evidentemente, y como en todo, hay calidades. Hoy en día, donde la moda se decanta hacia vinos corpulentos y cargados de color, este tipo de vino no están muy de moda pero se recomiendan que los prueben por su frescura, autenticidad y...precio.



VINOS CATADOS

Sabatacha 09	(Jumilla)
Agora 09	(Valdepeñas)
Villarrica 09	(Rioja)
Primero 09	(Toro)
Solar Ubezo 09	(Cariñena)
Luberri 09	(Rioja)
R1 R.Gamuza	(Rioja)



23 de febrero

ASAMBLEA Y CENA DEL SOCIO



Tras la Asamblea Anual de socios nos fuimos a cenar al MARTIN VIEJO.



El Presidente impuso a Victorino Losfablos la insignia de la Asociación por su colaboración desinteresada.

y... por si fuera verdad...unos consejos medicos

Dolencia

Vino

Dosis Diaria

Alergias	Médoc	1 copa
Anemia	Graves	4 copas
Arterioesclerosis	Muscadet	4 copas
Bronquitis	Bourgogne ó Bordeaux	3 tazas
Constipación	Anjou blanc ó Vouvray	4 copas
Afecciones coronarias	Champagne sec	4 copas
Diarrea	Beaujolais nouveau	4 copas
Fiebre	Champagne sec	1 botella
Corazón	Bourgogne, Santenay rouge	2 copas
Gota	Sancerre, Pouilly Fumé	4 copas
Hipertensión	Alsace, Sancerre	4 copas
Trastornos de menopausia	Saint Emilion	4 copas
Depresión nerviosa	Médoc	4 copas
Obesidad	Bourgogne	4 copas
Obesidad importante	Rosé de Provence	1 botella
Reumatismo	Champagne	4 copas
Adelgazamiento anormal	Côte de Beaune	4 copas
Pereza del hígado	Champagne sec	4 flûte
Trastornos renales	Gros Plant	4 copas

DENOMINACION ORIGEN TORO

Comprende 12 municipios de la provincia de Zamora (Argujillo, Bóveda de Toro, Morales de Toro, El Pego, Peleagonzalo, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Sanzoles, Toro, Valdefinjas, Venialbo y Villanueva del Puente) y 3 de la de Valladolid (San Román de Hornija, Villafranca del Duero y los pagos de Villaester de Arriba y de Abajo del término de Pedrosa del Rey) que se corresponden prácticamente con la comarca agraria del Bajo Duero. La zona de producción queda al sur del paso del Duero que cruza la región de este a oeste

Toro es sin lugar a dudas una de las Denominaciones más prometedoras y en franca expansión. Siguiendo la estela de la pionera Bodega Fariña y proyectos innovadores como el de Viñedos Maurodos de Mariano García o el Numanthia-Termes, apuesta personal de los hermanos Eguren, la zona también ha atraído la atención del mismo grupo Vega Sicilia que ha elegido esta zona para su proyecto Pintia e incluso ha captado la atención de Gérard Depardieu que ha elegido esta zona para la bodega Domagne Magrez Espagne y cuyos vinos "Spíritu Sancti" y el "Paciencia" acaban de ver la luz.

En la cata se evaluaron 12 vinos, todos ellos facilitados gentilmente por el Consejo Regulador, tintos, tanto jóvenes, como envejecidos en roble, destacando sobremanera a juicio de los catadores, el increíble potencial cromático de la tinta de Toro, así como la intensidad aromática y bouquet de la misma.

*REJADORADA
VIÑAS ELIAS MORA
FINCA SOBREÑO
NOVELLUM REJADORADA
GRAN COLEGIATA
TAURUS
PIEDRA ETIQUETA ROJA
CYAN TCR
VICTORINO
PINTIA
ALABASTER
TERMANTHIA*

CANTIDAD Y CALIDAD EN LA CATA



17 de abril

TONELERIA VICTORIA

Una nave enorme llena de máquinas y luminosamente blanca sorprende a la entrada de esta tonelería. Impecables y ordenadas, las instalaciones de Victoria están controladas de principio a fin y cuentan con maquinarias, como el horno, con menos de cinco meses. Utilizan, por ejemplo, un termómetro láser de última generación que reconoce la temperatura interior de la barrica durante el domado.

Es otra forma de entender la tonelería, como una industria y un producto que debe cumplir todas las normas de calidad establecidas. «Trabajamos en roble americano y del Este, sobre pedido, y recibimos la madera ya seca, preparada para convertirla en duelas» nos comentan. La empresa ha obtenido la ISO-9002 y aplica la gestión de la calidad a todo el proceso: «Controlamos la trazabilidad de cada barrica, desde la materia prima hasta su elaboración y el acabado, recogiendo los posibles errores para subsanarlos», La calidad de la madera, la confección de los fondos (machihembrados en vez de clavados), la ausencia de fugas, o la capacidad exacta de la barrica, entre 224 y 228 litros, se controlan con cuidado. Una vez terminado, el tonel se trata «como un mueble», se pule y se conserva en un almacén que mantiene la temperatura y la humedad adecuadas.



y de aquí... a Bodegas Beronia

VISITA BODEGAS BERONIA

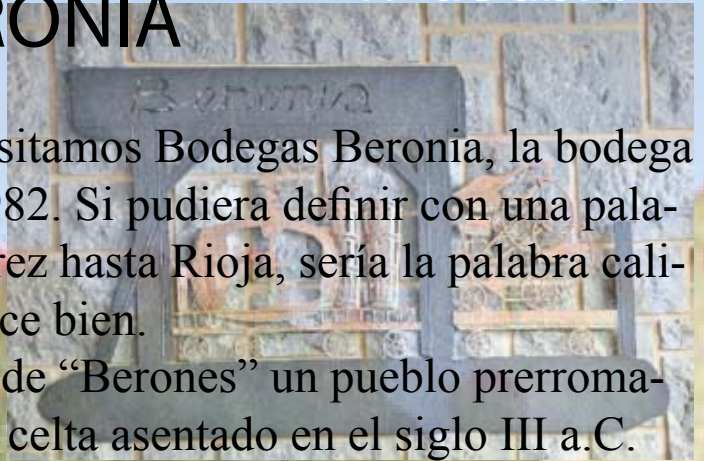
En Ollauri, en la La Rioja Alta, visitamos Bodegas Beronia, la bodega riojana de González Byass desde 1982. Si pudiera definir con una palabra a este poderoso grupo, desde Jerez hasta Rioja, sería la palabra calidad. Aquí todo lo que se hace, se hace bien.

Bodegas Beronia toma el nombre de “Berones” un pueblo prerromano de la península Ibérica de origen celta asentado en el siglo III a.C. en esta región. Está rodeada de unas 30 hectáreas de viñedos de Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano y Viura.

Bodegas Beronia nació en 1973 muy cerca de su actual enclave, rodeada de viñedos de las variedades autóctonas de La Rioja Alta: Tempranillo, Garnacha, Graciano y Viura. Puesta en marcha por una Sociedad Gastronómica, el Grupo González Byass se hizo cargo de la misma más adelante, manteniéndose fiel al espíritu de calidad de la bodega.

Nacida como bodega elaboradora de Reservas y Grandes Reservas, su talante comprometido en la difusión de la cultura del vino dio origen a la calidad de Crianza. El blanco de viura complementa la gama clásica de la bodega.

En esta Bodega, tras su visita comimos en sus instalaciones a base una excelente menestra de verduras y un no menos primordial asado.



11 de mayo

VINOS ENATE

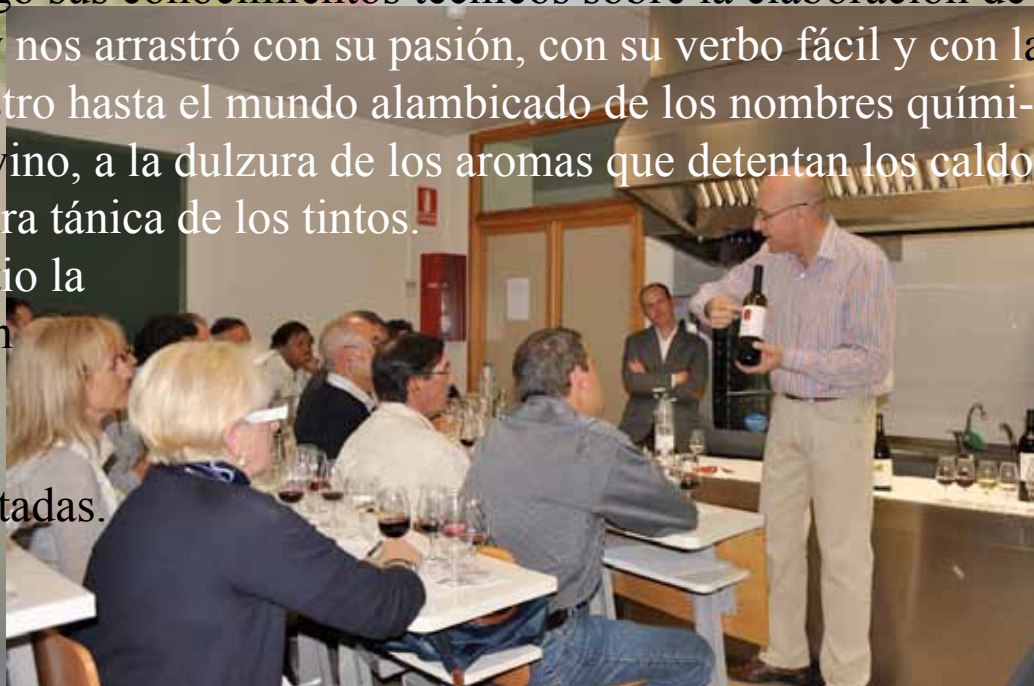


El enólogo Jesús Artajona fue el encargado de dirigir la cata de los vinos de Enate, que fue presenciada en un ambiente íntimo y muy ameno, durante la cual Artajona afirmó que el gusto por un vino, depende en gran medida del perfil del consumidor.

Durante la cata fueron presentados los vinos Chardonnay 234; Chardonnay Barrica, Rosado, Tempranillo (Tapas), Syrah, Merlot-Merlot, Rservba Especial Cabernet/Merlot para continuar ENATE UNO Chardonnay, seguramente de los mejores vinos blancos que se puedan catar, con una graduación alcohólica elevada, calido, untuoso,

Jesús Artajona desplegó sus conocimientos técnicos sobre la elaboración de vinos de alta calidad y nos arrastró con su pasión, con su verbo fácil y con la expresividad de su rostro hasta el mundo alambicado de los nombres químicos que fermentan el vino, a la dulzura de los aromas que detentan los caldos blancos y a la estructura tánica de los tintos.

Jesús Artajona convirtió la cata en una disertación brillante, entretenida y didáctica, poblada de anécdotas bien contadas.



CATA VINOS ECOLOGICOS

¿Qué es el vino ecológico?

El vino de cultivo ecológico es un tipo de producto, el cual está producido y elaborado con el objetivo de obtener un alimento de máxima calidad, a la vez siendo respetuosos con el medio ambiente, sin utilizar productos de síntesis como adobos químicos, plaguicidas o herbicidas que puedan llegar a perjudicar la planta y el suelo.

¿Cómo se combaten las enfermedades o carencias del cultivo?

Por lo que se refiere a carencias de sustancias que nutren la planta, se utilizan adobos de tipos orgánicos (estiércol de ovino, vacuno y de aves).

En el caso de alguna enfermedad que pudiera sufrir tanto la viña como las uvas, solo se utilizan productos de contacto, (los sistémicos y los penetrantes) los cuales quedan exentos de la normativa del C.C.P.A.E.

La cata de los vinos fue dirigida por el compañero Lorenzo. Concluyendo que es casi imposible encontrar diferencias organolépticas con los vinos convencionales aunque sí se perciben ciertos comportamientos vitícolas y enológicos positivos, especialmente en añadas difíciles, se puede comprobar que los vinos ecológicos maduran antes y sin problemas, y también tienen una mayor resistencia a la botrytis.

SABATACHA 07 (Jumilla)
 CASA DE LA ERMITA 08 (Jumilla)
 AROA Tempranillo 08 (Navarra)
 VOLVORETA 07 (Toro)
 LAR DE SOTOMAYOR 06 (Rioja)
 ALODIA 06 (Somontano)
 MASSET DE LLEO 06 (Penades)
 CASA DE LA ERMITA 06 (Jumilla)
 AROA JAUNA 05 (Navarra)



8 de junio

CATA DE CERVEZAS

Conocer los diferentes tipos de cerveza y las características que las convierten en excelentes compañeras de mesa, descubrir qué bebida es capaz de aguantar la agresión de los aderezos con vinagre, saber cómo servirla, diferenciar bien sus tipos y recomendar la mejor variedad a la hora de

establecer los maridajes más acertados con cada plato son algunas de las pistas por las que de forma amena y apasionada nos condujo Rafa del Grupo Heineken.



Durante la sesión, se realizó una cata de SEIS diferentes cervezas

(AMSTEL 1870, AMSTEL ORO, PAULANER, CRUZ CAMPO GRAN RESERVA, JUDAS y GUINNES),

explicando las distintas características de cada una, la forma de degustarlas: “ en dos sorbos; uno primero para humedecer la boca y otro posterior para paladear despacio sus características. El recipiente nunca debe estar congelado, ya que no favorece la espuma ni su apreciación visual.

En este encuentro, DEGUSTAMOS diferentes tapas elaboradas por Antonio Arazo que acompañaron a los seis tipos de cerveza que formaron parte de la cata:

vinagrillos; sardina de cubo sobre pate de oliva y queso radiquero; chipiron con mollejas de ternasco; boqueron con alcaparron y sal volcanica; pollo asado en frio.



Adios amigo

MARIANO

Hoy, mientras la fábula enmudece,
inquieto derrama sus fulgores
el astro a cuya luz desaparece
la distinción entre esclavos y señores.
Hoy te vas,, no lo mereces

Con valiente caracter aprendiste
que tu vida girara en torno al trigo
la senda en tu trabajo recorriste
y: ¿que cosas el destino!
sin decir adiós te fuiste
y a todos nos dejaste conmovidos.

No hiere, nos lastima, nos lacera,
el recuerdo sincero de un amigo,
aviva el dolor con tal dureza,
que nos hace dese arno haber nacido.

Pajarito, pajarito,
cuanto nos enseñaste,
el buen hacer fue tu emblema,
la discreción tu estandarte.
Vaya ejemplo tu familia
de ser mchillerz en el trance.
Pajarito, pajarito,
cuanto nos enseñaste.

Donde quiera que tú estes,
preparanos fiesta grande
con guitarras y trompetas,
contrabajos y timbales,
que tras la hora de vantar
están claros nuestros sinos
como siempre:
tu aportarás la tarta
y nosotros grandes vinos.

Tus "amigos del vino"
Miguel Angel Abadias

16 de junio

CENA EN EL REST. ARAZO

Terminamos la programación de actividades previas al paron del verano con una succulenta cena en el RESTAURANTE ARAZO acompañada por los vinos de las Bodegas MELER que amablemente nos cedió para esta ocasión.



21 de septiembre

CATA DE RIESLING

En septiembre, celebramos la primera de las sesiones de cata de vino mensual tras el verano, esta vez protagonizada por la variedad de la uva riesling de distintas zonas de Francia, Alemania y Nueva Zelanda. Dentro de la gama de vinos presentados predominó la procedencia germana (cuatro de ocho, es curiosa la facilidad con la que ahora se encuentran vinos alemanes).

Probamos DR. LOOSEN 08, FRAMMINGAN 08, WEINRIEDER 04, LUIS SIPP 04, DR. LOOSEN 88, WEHLENER 03 Y DR. LOOSEN 81 con un pequeño acompañamiento de ostras, y a la vista de la sorpresa agradable que nos llevamos con las añadas 81 y 88 (de bajísima graduación alcohólica -8°-) debemos considerar la excesiva juventud del resto de los vinos degustados.



6 de octubre

VISITA VIÑEDOS ENATE Y CENA EN CASA PARDINA (Alquezar)



Si bien la idea inicial era presenciar la vendimia, en esta ocasión para la fecha elegida ya había concluido, pese a lo cual de forma pedagógica fuimos instruidos sobre su técnica y resultado de la misma, siendo obsequiados con una degustación de productos aragoneses y vinos de la Bodega.

A continuación nos dirigimos a Alquezar para reponer fuerzas.



VINOS SIN ALCOHOL/ VINOS CON ALCOHOL



No hubo color en la pretendida confrontación dejándonos en la interrogante de si hablamos de vino cuando se desalcoholiza.. Dejamos testimonio gráfico de los vinos comparados:



BLANCOS



ROSADOS



TINTOS



ESPUMOSOS

26 de octubre

2 de noviembre

VISITA JUVE Y CAMPS

Inolvidable visita a estas Bodegas sitas en San Sadurni y Espiells d'Ones, donde recibimos un trato exquisito: Esta firma familiar, establecida desde 1921, ha conquistado un prestigio impecable entre los entendidos del cava, pero también elabora buenos vinos en los viñedos de la bella finca Ermita d'Espiells, que da nombre a una pequeña capilla prerrománica del siglo IX. Sus viñedos ocupan más de 400 hectáreas de extensión, en las que se incluyen las 80 hectáreas de la finca Ermita d'Espiells. La bodega cuenta con buenas instalaciones de elaboración y de impresionantes naves subterráneas de crianza.



Otorgamos a las Bodegas nuestro mayor galardón.

VINOS DE MADRID

Se divide en 3 subzonas porque todo el sur de la comunidad es muy amplio y la climatología y los suelos cambian de este a oeste. Incluso las variedades preferentes en cada zona cambian también. No otorga las mismas cualidades a un vino la proximidad de la Sierra de Gredos en la Subzona de San Martín, que las que pueda darle la de Guadarrama a los de Navalcarnero, ni a los de Arganda tan próxima a Guadalajara y Cuenca.

A su diferenciación contribuyen también las variedades que Madrid ha tenido siempre como la albillo en San Martín, la tempranillo, la malvar, la airén o la garnacha, que parece que siempre estuvieron aquí. Pero a ellas se han incorporado variedades foráneas que han contribuido a que los vinos amplíen sus cualidades como la cabernet sauvignon o la syrah.

Estos vinos están aquí tan cerca de nosotros y tan lejanos a veces, no son diferentes al resto de los vinos del panorama vitivinícola español. Hay por supuesto blanco, rosados, tintos con crianza. Son, a día de hoy, 45 las bodegas que comercializan el vino que llega al consumidor, y la muestra escogida para esta cata no nos dejaron escépticos.

Degustamos vinos de las siguientes

Bodegas:

COMANDO G
MARAÑONES
BERNABE LEVA
LICINIA
TAGONIUS
PAGOS DE FAMILIA
VINOS JEROMIN



14 de diciembre



deguelle en directo



C
A
V
A
S

Y

C
H
A
M
P
A
G
N
E
S



Tras el éxito de la cata a cenar

14 de diciembre

CENA DE NAVIDAD



CENA ANUAL 2010 "AMIGOS DEL VINO" ESQUILDAS (Cinca) 11 de Diciembre de 2010

MENÚ:

Carabenero con boletus azules cocinados en hoja de acelga
a baja temperatura

Solís de pavo fresco a la plancha sobre bio-azúche ahumado y morrillo

Lonzo de morriña gratinado con mahoneses de miel y remora sobre pasta
de verduras y a salsa negra

Moltes paletilla de conebre de Cinca cocida al estilo de la D.O.P.
con patatas y lo pobre

Tarta fina de manzana con crema de vainilla y helado de albahaca

Paix. Delicatessen y licors

Juro y Campa, Cava Rosé, Pinot Noir
Albariño Mar de Frades, blanco
Sereña Reserva 01, tinto
Milsimé, Pinot Noir, Juro y Campa



Todas nuestras actividades en

www.amigosdelvinodehuesca.com