



Asociación  
Amigos del Vino  
Huesca

**ACTIVIDADES 2.011**

# ASAMBLEA GENERAL ANUAL

22 febrero



**ASOCIACION AMIGOS DEL VINO**

**INFORME ECONOMICO DEL**  
**Censo de la Asociación:** 21/02/2011 AL 21/02/2011

NUMERO DE SOCIOS A FERIA: 171 en Coma y 2 en Navarra  
ALTAS DE SOCIOS DURANTE EL EJERCICIO: 171 en Coma y 2 en Navarra  
NUMERO DE SOCIOS DURANTE EL EJERCICIO: 171 en Coma y 2 en Navarra  
COTIZACION DE ENTRADA PARA NUEVOS SOCIOS: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
COTIZACION ANUAL DE SOCIOS: 100 € en Coma y 2 en Navarra

**Cuentas Económicas:**  
Saldo Inicial del Ejercicio a 21/02/2010: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
Aprobación de 2010 por parte de la Junta Directiva: 100 € en Coma y 2 en Navarra

**RENTAS:**  
- Alquiler: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra

**RENTAS:**  
- Alquiler: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra  
- Cuentas de Gastos de Coma y Navarra: 100 € en Coma y 2 en Navarra

# CENA DEL SOCIO



# Nuestro reconocimiento a Jose Mari y a Angel



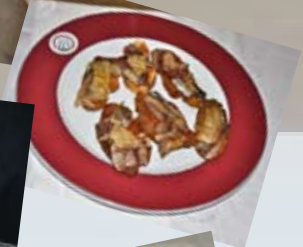
# CERVEZAS MARIDADAS

8 febrero

Desperados



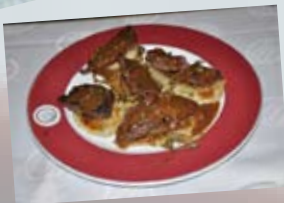
Judas



Murphy's



Affligem



Mort Subite Xtreme



Paulaner  
Salvator



Gracias a la colaboración de Distribuciones Fuertes S.L. tuvimos una amena sesión de cata de cervezas dirigida por Rafa del Grupo Heineken, maridadas con exquisitas tapas preparadas por el cocinero Antonio Arazo,

## CATA DE WHISKY

El primer whisky Macallan 12 años, elaborado en Speyside, Escocia. Color oro pálido, aromas frutales, hierba cortada, orejones y frutos secos.

A continuación catamos el Macallan 18 años, del mismo origen que el anterior, como todos los Macallan. De color más intenso, aromas más sutiles y menos sensación alcohólica y más suave en la boca.

El tercero un Highland Park, elaborado en la destilería de Kirkwall. Color: ámbar brillante. Nariz, cítricos, hierba verde, miel y ahumado de turba. En boca: ahumado y bastante redondo.

Llegamos al final de la cata con un whisky muy diferente. Se llama Laphroaig, Es un compendio de notas fuertes de turba, brea, alga y yodo.



14 febrero

# CONOCER LA TRUFA

8 marzo



Conocer el mundo de la trufa y degustar las deliciosas tapas preparadas por J. Turmo, del restaurante "El Pesebre de Benasque"



Es la trufa española más apreciada, y prácticamente dedicada a la exportación en su totalidad. La *Tuber melanosporum* se puede cultivar inoculando las esporas de *Tuber melanosporum* en la raíz de ciertos árboles.

Desde 1971 AROTZ es pionera en el cultivo natural de la trufa (*Tuber melanosporum*); una FINCA de 600 hectáreas de encinas truferas en Soria, la más grande del mundo dedicada al cultivo natural de la trufa.

El proceso de esterilización hace perder a la trufa de un 30 a un 20 % de su peso y ello permite obtener un jugo de trufa único. El jugo de trufas tiene una utilidad infinita en la alta gastronomía aunque todavía es poco conocido.

Cul-Tuber es una nueva iniciativa de la Diputación de Huesca en el impulso del cultivo de la trufa negra en la provincia de Huesca. El proyecto, cofinanciado al 50% (76.000,00 €) por la Fundación Biodiversidad, dentro del Programa empleaverde 2007-2013, financiado por el FSE, engloba un programa de formación, asesoramiento técnico para truficultores y la edición de una guía de buenas prácticas para el cultivo del hongo.

Atención a la *Tuber Indicum* que es prácticamente igual a la *Tuber melanosporum*, pero se diferencia muy fácilmente por lo más importante: no tiene ningún aroma. Su única función es adornar el plato. Esta invadiendo mercados y restaurantes.

*Las tapas con trufa se maridaron:*  
**Steak Tartar / Cerveza Murphis**  
**Micuit Pato / Vino Oporto**  
**Sardina Marinada / Enate Rosado**

# CAVAS VILARNAU

26 marzo



Con más de cien años de historia, la bodega originaria se integra en el 1982 al grupo González Byass, iniciando una etapa de gran expansión en las modernas instalaciones ubicadas en el elegante y singular edificio, situado en el corazón de la finca Can Petit con más de 11 hectáreas de viñedos.



La visita comenzó dando una vuelta por las viñas siguiendo la zona del lago, para continuar con una visita detallada a la bodega pasando por las zonas de prensas y de vinificación, para acabar bajando en la cava visitando las salas con las rimas y los pupitres.

Continuamos en la sala de cata, donde degustamos: **Reserva Brut Nature, Gran Reserva Brut, Brut, Brut Rose, Albert Vilarnau Chardonnay y Albert de Vilarnau fermentado en barrica**, acompañados con unos snacks para picar.



A la hora de comer comenzamos con los calçots en la zona preparada al aire libre, para continuar con las ensaladas, carnes y morcillas a la brasa en el comedor instalado en la sala de cata, todo regado con los vinos y cavas más adecuados.

# VINOS CON MACERACION CARBONICA

5 abril



Murmuron 09  
Castaño 09  
Morgon 09  
Luberri 10  
Artadi 10  
Les Sorts 10  
Eneas 09  
A mi manera 10



El sistema de elaboración de estos vinos es la maceración carbónica.

Se echan los racimos enteros, sin despallillar, ni romper, en grandes depósitos, normalmente de acero, aunque hay quien sigue usando madera o se ha vuelto más moderno y usa acero inoxidable. Hay una parte de la uva que se rompe o se aplasta y sufre una fermentación normal, con levaduras, pero hay otra parte que sigue intacta y realiza únicamente una fermentación intracelular, dentro de la propia uva. La mayor parte realiza primero la intracelular y después la tradicional con levaduras.

El resultado son vinos más aromáticos, con intensos recuerdos florales, de colores muy vivos y presencia de carbónico en la boca. Son vinos que hay gente a la que le entusiasman y gente que no puede con ellos.

Normalmente se venden jóvenes, dentro del año siguiente a la vendimia, pero hay excepciones y se ven vinos que elaborados por este sistema envejecen muy bien.

Estos vinos poseen un aroma afrutado característico, debido a la liberación de terpenoides aromáticos desde las uvas. La vinificación estándar extrae más taninos que la vinificación carbónica. A veces se compara con aromas a cereza, fresa, Este tipo de vinos se hace inestable entre un periodo que va desde 6 meses a un año. La dificultad de hacer este tipo de maceración está en la incompatibilidad de las formas de vendimia que existen en la actualidad, los procesos automáticos rompen más uvas haciendo que no sea posible la aplicación de las fases iniciales.

12 abril

## BODEGAS BORSAO



con nuestro mayor agradecimiento a la Bodega por la calurosa recepción de que fuimos objeto.

Tras la visita a los viñedos, en un recinto muy acogedor nos habían preparado lo necesario para degustar la siguiente lista de vinos:

**Borsao Blanco, Borsao Rosado, Borsao Joven, Borsao Bole, Borsao Crianza, Borsao Reserva, Borsao Berola, Borsao Tres Picos,**

para completar la extraordinaria cata con

- **VERATON** (Tinto 16 meses de barrica, 100% Garnacha)
  - **ALTO MONCAYO** (Tinto 20 meses de barrica, 100% Garnacha)
  - **AQUILON** (Tinto 20 meses de barrica, 100% Garnacha viñas viejas 40-80 años)
- Vino de autor con puntuaciones Parker 95-97

A continuación, subimos a la balconada que rodea todo el comedor, y nos obsequiaron con unos platos de productos de la tierra acompañados de aquellos vinos ya catados.

# CAVAS LLOPART

3 mayo



Cavas Llopart, bodega familiar y de tan larga tradición que encuentra en sus antepasados en 1.385 cuando Bernardus Leopardi cultivaba viñedos en la misma actual heredad de Can Llopart de Subirats , A lo largo de los siglos la familia Llopart compaginó el cultivo de productos de agricultura tradicional mediterránea: el viñedo, el trigo y el olivo. A finales del siglo XVIII se dedicaron exclusivamente al mundo de la viticultura, bajo el lema "Ex Vite Vita" -la vida viene de la cepa-, un concepto que ha acompañado las sucesivas generaciones de la familia y ha creado un estrecho vínculo entre el hombre y la tierra. **Catamos en primer lugar el cava Llopart Brut Nature Integral, seguido de un Brut Rose, Reserva Brut Nature, el Imperial Brut Gran Reserva, el Gran Reserva Vintage Leopardi, concluyendo con un sorprendente Cava de postres, el néctar terrenal semi-dulce.**

31 mayo

# CERVEZA ROSITA



La Rosita original, además de los ingredientes básicos lleva una pequeña aportación de miel que le da un sabor suave y aromático. También elaboran una cerveza negra que con una malta muy tostada, que llaman malta chocolate, y la adición de una infusión de avellanas molidas, de la comarca, en el momento de la cocción del mosto. Otra variedad es una cerveza más fresca y ligera que la Rosita original, es una que denominan Rosita d'Ivori, es una cerveza a la que le han añadido trigo,

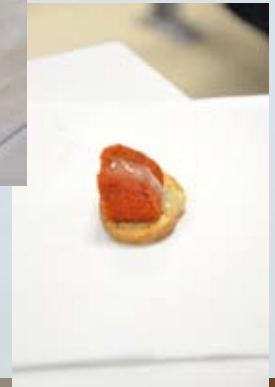
Sorprendente y buena cerveza artesana.  
Con la colaboración de Macabeo-Vinos y Licores

piel y zumo de naranja y cilantro Además han realizado alguna edición especial: sacaron al mercado una edición limitada, que se agotó enseguida, de la cerveza Picant, en formato de 75 centilitros, llevaba pimienta, jengibre y otras especias. La otra edición especial fue con motivo de la celebración de la fiesta de San Jorge. Como es típico que se regale una rosa en esa fecha, ellos elaboraron una cerveza que llevaba esencias de pétalos de rosa. Parece que también tuvo cierto éxito, por lo menos es una idea muy imaginativa.



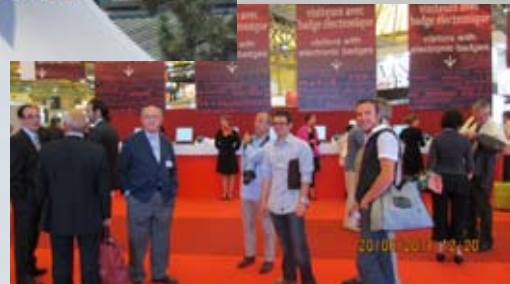
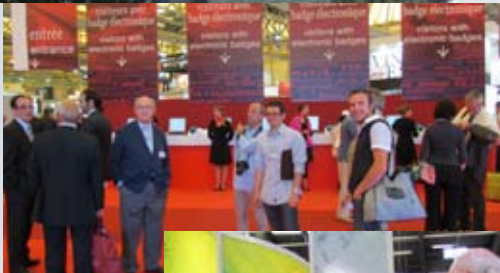
# VINOS BLANCOS / TAPAS

17 mayo



# FERIA VINEXPO

19/21 junio



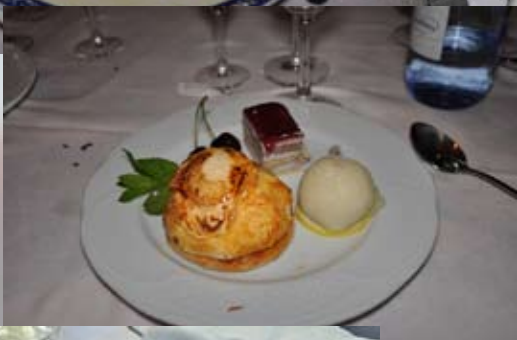
Una vez más nos acercamos a Vinexpo (Burdeos). Siempre ha sido la feria de ferias, y no se tiene una visión del mundo vitivinícola hasta que no se ha ido allí. En esta edición y con la que está cayendo el recinto abarrotado de expositores, público y actividades  
Algunas cifras: recinto 95.000m<sup>2</sup>, suelo exposición 40.000m<sup>2</sup>, 2.400 expositores, 47 países expositores, 48.000 profesionales (publico 50€ entrada), 4.500m<sup>2</sup> de salas de cata, + de 80 actividades (solo por eso ya compensa estar allí), 13.000 asistentes a las actividades, 30.000 productos presentados, 70.000 botellas abiertas.

Y de paso..como es habitual, pasamos por una sidreria vasca



# CENA DE VERANO EN RESTAURANTE ARAZO

28 junio



# BODEGA GRANDES VINOS Y VIÑEDOS



Como siempre, excelente acogida y trato, sorprendiendonos con dos nuevos productos, francamente originales:

## **GARNACCIO:**

**Licor de Garnacha. Mosto sin fermentar con varios remontados para sacar más aromas al que después se le encabeza con alcohol de garnacha y pasa unos meses en barrica. Lo tomamos con hielo y una corteza de naranja. Sabroso y muy agradable.**

## **VEUT**

**Un botellín de vino espumoso de uva tinta. Esta bebida busca rejuvenecer la imagen del vino y acercarse a otra franja de edad, Es una bebida fresca, ligera que se puede consumir en cualquier momento y ocasión.**

## **GENA EN BODEGA TRADICIONAL DE ALMONACID**



## **Y .... LAS COPAS EN LA BODEGA DE LORENZO**



*20 septiembre*

# EL GIN-TONIC

27 septiembre



## **Ginebras.**

- Martin Miler
- Bulldog
- Boee
- Ginsel
- Tans
- Safron
- Brogsman's
- Tanqueray



Verdaderamente se ha puesto de moda y, de todos los combinados, la copa más sofisticada y exitosa del momento en España es el gintonic, moda que ha supuesto la llegada a nuestro país de más de 240 marcas de ginebras, muchas de ellas de categoría Premium, junto a la introducción de numerosas tónicas de alta gama.

España se ha convertido en un gran bebedor de esta popular bebida espirituosa, siendo en la actualidad el primer consumidor per cápita de Europa y el tercero del mundo, disfrutando un auge inusitado este combinado formado por ginebra y tónica: su majestad el gintonic.

## MARIDAJE CASQUERIA

25 octubre



- Crema de hígado de pato con puré de patata y madeja crujiente de ternasco.
- Lechecilla de ternasco cocida y glaseada con toque de chilindrón / vino manzanilla
- Steak tártara de lengua de cerdo y ternera / vino rosado "La Rosa 2010" de bonito color piel cebolla muy brillante y sabroso en boca.
- Arroz "arborio" cremoso con pata de cordero glaseada /vino blanco "Enate Chardonnay fermentación barrica" potente en nariz y cremoso en boca, un valor seguro.
- Hojaldre de sesos y queso roquefort /ideal con un vino dulce de la variedad Pedro Ximenez que complementaba todas las virtudes olfativas y gustativas aportadas por el queso.
- Crujiente de oreja de cerdo con patatas meneadas al pimentón / vino crianza "Viña Pedrosa", carnosos, opulentos y con nervio).
- Morro de cerdo con canela y miel / ron con hielo y cáscara de naranja

Tal vez comportaba un pequeño riesgo habernos metido en el mundo de la casquería. Muchos son los socios que no son de este tipo de platos: ¿higadillos? ¿mollejas? ¿lengua? ¿morro? Normalmente los evitarían. Enhorabuena al cocinero, porque sin que se pierda un átomo de sabor de los platos, consiguió que todos entren por los ojos y que cada tipo de preparación estuviese en su punto.

## CENA-CATA A BASE DE 6 TAPAS MARIDADAS CON 6 VARIEDADES DE CERVEZA

En el Restaurante Arazo, a base de productos de la tierra y cervezas del Grupo La Zaragozana. Todos salimos llenos y satisfechos.



4 octubre

Montadito de embutidos artesanos Fermín Marcos de Ayerbe, pan con tomate y aceite Finca Almalech de Salillas.  
maridado con Marlen

Tomate rosa de Nueno con su cebolla y atún de Ahumat Huesca.  
maridado con Ambar 1900

Patata de la Sierra de Guara, con bacalao gratinado y ajoaceite de almendras de Loarre.  
maridado con Ambar CaesarAugusta

Garbanzo de Lierta con verduras ecológicas de la Hoya. Oído, pelota y otras cosas con Aceite Palacio Ecológico de Huesca.  
maridado con Ambar Especial

Masito de Chapullé de Quicena, encebollado con cerveza y setas de Ubieta de Ayerbe.  
maridado con Ambar Negra

Queso capricho de oveja de Guara y curado de Sieso de vaca, dulce membrillo casero y miel de Rufas de Ayerbe.  
maridado con Ambar Export



Restaurante Arazo - Cafetería Apolo

## MARIDAJE SETAS OTOÑO



Las setas tienen una personalidad propia que merece la pena disfrutar. Si queremos sacarles el mejor provecho, debemos escoger el mejor vino para acompañarlas. Maridar setas y vinos puede llegar a ser un divertido juego, que ofrece una buena recompensa en aromas, sabores y texturas.



15 noviembre



- Capuccino de setas con gengibre
- Rovellones con ajos tiernos / Cerveza desesperado
- Huevo a baja temperatura con setas y crema de estas / Clarion 08
- Arroz cremoso con setas de cardo y queso / Marques de Cáceres 08
- Bacalao pilpil y setas / Savignon blanco 08 de Ladoucette Pouilly
- Cantarellus (rosignol) con pimenton y lomitos de conejo y membrillo / Agustin Torello 2008
- Chocolate con helado de boletus / Sotternes



## CATA VERTICAL GRANDES RESERVAS

Cada vez están más en auge las denominadas CATA VERTICALES, que consiste en la realización de una cata de un solo vino, pero de diferentes añadas para poder apreciar y degustar su evolución, empezando la cata normalmente por la añada más antigua hasta la más actual.



El clima y la tierra son los dos factores, además del ser humano, que más influyen en esa personalidad, y gracias a este tipo de cata se pueden apreciar las huellas que uno y otra dejan sobre el producto final: La tierra es la misma, pero cada año el viñedo va haciéndose mayor, va cambiando, y las uvas, si el terreno es bueno, van ganando en expresión, lo que luego se convierte en complejidad en el vino; El clima, el tiempo que hace a lo largo del año en que las uvas crecen en la viña, también va añadiendo un punto más de complicación: Hay más razones: por la propia evolución de muchos vinos, su composición, las uvas de las que se elabora...



VIÑA ARDANZA 1987 - 1995 - 2001 RIOJA

BAJOZ 1999 - LA MEDA 2003 TORO

VIÑA PEDROSA 1995 - 2001 - 2006 RIBERA

29 noviembre

# CENA DE NAVIDAD EN RESTAURANTE LAS TORRES

*13 diciembre*



[www.amigosdelvinodehuesca.com](http://www.amigosdelvinodehuesca.com)