



# ACTIVIDADES 2013



Macabeo Verdejo Moristel Cabernet Graciano Garnacha Mazuelo Merlot

# MONOGRAFICA DE SYRAH -29/1

Muy interesante cata de monovarietales de Syrah - Shiraz. De muy distintas procedencias, todos con las características esenciales de la variedad pero con matices muy diferentes aportados por la tierra, clima y elaboración que no facilitan su comparación. Sí en su singularidad y con muchos matices aparecen como vinos amables y sabrosos, aromáticos, de color intenso y robustos en boca.



Todos muy comentados y por enumerar alguno, el Torbreck Woodcutters, de Australia y, sin ir tan lejos, el Xtra-Syrah de Bodegas Edra con el que terminamos la cata con un pequeño maridaje, dejaron muy buenas sensaciones. Como es habitual, cuidada selección de Manuel Vallés y magistral dirección de cata de Lorenzo Morales. Alejandro puso la guinda con sus amplios conocimientos de esta uva.



# TIEMPOS DE CRISIS -12/2

Buena selección de vinos tintos que se tituló como “vinos para tiempos de crisis” por las características de los vinos: jóvenes, frescos, agradables de beber, muy buena relación calidad/precio y adecuados para disfrutar de una copa de buen vino en el día a día.

De distintas D.O. y variedades, mencía, garnacha, tinta fina, tempranillo, prieto picudo, ... pero todos con las características de juventud y frescura. El Aprendiz 2011 de prieto picudo, Las retamas del regajal 2010 con distintas variedades y Luis Cañas 2009 de tempranillo, fueron de los más comentados.

Sesión dirigida por Lorenzo M. y selección de vinos de Manuel V.

Terminada la cata, degustamos unas exquisitas empanadas del Horno Estación, de Pili Zamora.



## ASAMBLEA Y CENA DEL SOCIO - 21/2



El día 21 de febrero en los salones del Restaurante Abadía Las Torres, celebramos nuestra Asamblea anual ordinaria. Una vez concluida la misma, se sirvió la tradicional “Cena del Socio”.

Unos exquisitos y variados aperitivos para comenzar y ya en la mesa un bien preparado plato a base de pato (magret, canalón y foie) seguido de un refrescante postre, todo acompañado de vinos blanco “Chardonnay” y tinto “Gran Vos reserva 2.005” de “Viñas del Vero” D.O. Somontano y cava Gran Juve&Camps.

Una animada y agradable velada.



## VISITA BODEGA BATAN DE SALAS - 8/3



El día 8 visitamos la bodega Batán de Salas, de Beroz, en la D.O. Somontano. Amablemente recibidos por Mariano Beroz y posteriormente en la visita a la bodega acompañados por Myriam y Adrián, explicaron el proceso de elaboración, desde el viñedo a el embotellado. Para terminar una cata de algunos de sus vinos jóvenes de los que blanco “esencia de gewürz” y rosado “esencia de tintos” fueron muy bien valorados por los asistentes.



## MATACIA CLASICA - 8/3



También el día 8, después de la visita a la bodega, "cena de matacía" en el Restaurante "La Bodega" de Villanueva de Sigena. Allí la restauradora M<sup>a</sup>. Jesús Salas, nos presentó un menú con productos elaborados de cerdo y cocinados en sus fogones a los que se les hicieron los honores por todos los comensales, a destacar el salmorejo y las manitas de cerdo en picada de almendras. Reunión que comenzó temprano y que nos proporcionó en un ambiente agradable una muy larga sobremesa para poder "asentar" todo lo degustado. Gracias y enhorabuena.



## ***SIGUE LA CRISIS - 21/3***



II Cata de vinos tintos para tiempos de crisis...prolongada.

Siete vinos, distintas variedades y procedencias. En común, en general, la juventud. Vinos frescos y fáciles de beber, de color intenso, elegantes y afrutados en nariz, agradables y equilibrados en boca que sorprenden por su calidad-precio. Muy interesantes.

Catamos:

- *Sola Fred Negre, 2011 - Sanso y Garnacha. D.O. Montsant.*
- *Camara Alta, 2009 - Graciano. D.O. Navarra.*
- *Juan Gil 4 meses, 2011 - Monastrell. D.O. Jumilla.*
- *Luna Beberibe, 2.012 - Mencía. V.T. de León.*
- *Lar de Paula Madurado, 2010 - Tempranillo. D.O. Rioja.*
- *Aldeia de Ayles, 2.011 - Garnacha. D.O. Cariñena.*
- *Laya 2011 - Garnacha tintorera y Monastrell. D.O. Almansa.*

Por señalar alguno en particular, Laya 2011, Aldeia de Ayles 2011 y Juan Gil 4 meses 2011, fueron de los más comentados. Cata muy animada e interesante

## ROSADOS-AROMAS-TAPAS - 30/4



*5 Rosas, 2012 - Mencía 13° - DO Bierzo - Bodega Losada.*

*Sumoll Pardas, 2012 - Sumoll 13,5° - DO Penedés - Bodega Celler Pardas.*

*Roigenc, 2012 - Syrah 14,5° - DO Montsant - Bodega Celler Capafons-Ossó.*

*Musikanto, 2012 - Garnacha peluda 14,5° - DO Alicante - Bodega Viñedos Culturales.*

*Pricum Rosado, 2012 - Prieto Picudo 13° - VT de León - Bodega Margón.*

*Ilurce Rosado, 2012 - Garnacha 14° - DO Rioja - Bodega Familia Escudero.*

Para maridar, los alumnos de la “Escuela de Hostelería San Lorenzo” de Huesca, dirigidos por Alberto Catalán, Javier Sánchez y Fernando Gutiérrez y utilizando el método “foodpairing”, diseñaron una tapa para cada vino catado, en base a los compuestos aromáticos de cada uno de ellos, resultado unos bocados exquisitos y sorprendentes que proporcionaron un magnífico maridaje.



## ALBARIÑOS DE BUENA CUNA - 7/5

Gran cata la de hoy, 7 vinos de uvas Albariño de la D.O. Rias Baixas, dirigida por Lorenzo Morales y selección realizada por Manuel Vallés que, una vez más, ha conseguido reunir una colección de grandes vinos que dentro de la misma variedad presentan muy distintas características por las diferencias tanto en sus cepas y tierras como en sus formas de vinificación (fermentación, tinajas, barricas, depósitos de acero, crianza, etc...).

Vinos con bonitos tonos amarillos, intensos y complejos en nariz, y en boca sabrosos, equilibrados y persistentes.

Para terminar, degustamos y maridamos cuatro exquisitas empanadas gallegas: una de pulpo y otra de almejas, realizadas por los alumnos de Pastelería y Panadería de la Escuela de Hostelería, dirigidos por Miguel Angel y Javier, y otras dos: de ostras y de calamares con mejillones elaboradas por el Restaurante Las Torres.

Vinos catados:

\* **DO FERREIRO CEPAS VELLAS - 2011 - 13,5°.**

*El productor es Gerardo Mendez, fundador de la DO.*

\* **MAR DE ENVERO - 2011 - 13°.**

*Elaborado por MAR de ENVERO.*

\* **ZARATE TRAS DA VIÑA - 2009 - 12,5°**

*Producido por Zarate.*

\* **ALBARIÑO de FEFIÑANES 1583 - 2011 - 12,5°.**

*Producido por Bodegas del Palacio de Fefiñanes.*

\* **NORA da NEVE - 2008 - 13°.**

*Producido por Viña Nora.*

\* **LA COMTESSE de PAZO BARRANTES - 2009 - 13,5°.**

*Producido por Pazo Barrantes.*

\* **LEIRANA FINCA GENOVEVA - 2010 - 13°.**

*Producido por Bodega Forjas del Salnés.*



## BODEGAS COLET - 21/5

Agradecemos a Sergi Colet su atención en presentarnos los vinos espumosos D.O. Penedés que la empresa "Colet vins" está elaborando.

Vinos espumosos con estilo propio elaborados con el Método Tradicional.

Distintas variedades de uvas además de las clásicas xarel-lo, macabeu y parellada, como: chardonnay, moscatel, gewürztraminer, riesling, merlot, todas de sus propios viñedos, y dosajes con imaginación hacen que sus vinos sorprendan por su gran calidad y originalidad.

Enhorabuena.

Y para terminar, unos bocaditos preparados por el Restaurante Las Torres.

Queso de cabra con melocotón con vino.

Jamón de pato con foie y melón.

Tartar de merluza con espárragos.

Deliciosa combinación con los vinos espumosos catados.



## VINOS ROMANOS - 4/6

Tipo de vino: DULCE AROMATIZADO; El mundo de las fragancias.

Variedades: Tempranillo. Grado alcohólico: 11%Vol. Tipos: Violetas /

Rosas / Miel / Canela / Vino del Amor; Producción: 50.000.botellas

Vendimia: Selección manual de los racimos.

Elaboración: Partiendo de un vino tinto joven se mezclan especias con miel y aromas.

Como anécdota, debido a la proximidad con la ciudad de Mérida

(después de Roma, en Europa no se encuentra una ciudad cuyos restos romanos sean tan importantes) dicen que Antonio Medina encontró una antigua receta del periodo romano del afamado chef Marco Gaius Apicius, cocinero del S.I y padre de la dieta mediterranea. Siguiendo esta receta e investigando en ella, ha desarrollado los vinos marca IULIA, y el VINO DEL AMOR. Vinos macerados con hierbas y miel, creando unos vinos únicos en el mundo con fragancia a rosas, violetas, que maridan perfectamente con postres y que el célebre D. Custodio Lopez (presidente de los sumilleres españoles) recomienda en su prestigioso restaurante Zalacain.



Interesante y curiosa la cata de estos vinos, fruto de la recuperación de antiguas recetas del siglo I en Roma.

Maridamos con unos farinosos del Horno Estación.

Terminada la cata, degustamos unos deliciosos kiches caseros elaborados por nuestros socios George y Annie, a los que agradecemos su obsequio.



## SEPTIEMBRE EN BLANCO - 24/9



Extraordinaria cata para el comienzo de actividades después del paréntesis de veraniego. La variada procedencia de los vinos seleccionados, variedades de uvas: viognier, verdejo, malvasía, xarel-lo, albariño y godello y particularidades muy notables que poseen algunos de ellos: viñedos pre-filoxéricos algunos de más de 100 años, distintos procesos de elaboración, unos sin crianza y otros realizada bien en madera, con sus lias y batonnage manual o en acero y sin ellas, y las muy distintas zonas de procedencia presentan una sesión de cata de altura y gran calidad. A la vista, caldos transparentes con amplio abanico de tonos amarillo/dorados, en nariz intensos aromas florales, frutales y minerales y en boca elegantes, agradables, frescos, potentes y equilibrados. Un placer para los sentidos poder disfrutar de estos extraordinarios vinos. Otra más para el recuerdo y aplauso para Vallés por la búsqueda y selección de los vinos.

Vinos catados:

*Viognier Spanish White Guerrilla. Barrica 2.011. Bodega Castillo Maetierra, DO Valles de Sadacia (Rioja)*

*Verdejo V3 Viñas viejas 2.010. Bodegas Terna DO Rueda.*

*El Grifo Malvasía Seco 2.012. Bodegas El Grifo DO Lanzarote.*

*Xarel-lo Hypomone 2.009. Bodega Sergi Colet DO Penedés.*

*Albariño Flore de Carme 2.009. Adegas familiar Eladio Piñeiro.*

*Godello Pezas da Portella 2.005. Bodega Valdesil, DO Valdeorras.*



## VISITA BODEGAS ENATE - 8/10

De la mano de D. Jesús Artajona, enólogo y director técnico de la bodega,



tuvimos la oportunidad de catar vinos de la presente campaña, en proceso.

Un blanco gewürztraminer, todavía turbio, que en nariz apunta ya un amplio y exuberante abanico aromático.

En tintos, la variedad Merlot procedente de dos pagos distintos, uno más singular, en los que pudimos apreciar las marcadas diferencias, en boca sobre todo, que dentro de la misma variedad ya presentan estos dos vinos.

Una cata bien documentada y ¡como no! explicada por el Sr. Artajona, resultó muy amena e interesante. Continuamos la cata con dos vinos, estos cosecha 2.009 y

etiquetadas "XX Aniversario" conmemorativos de los años de la Bodega.

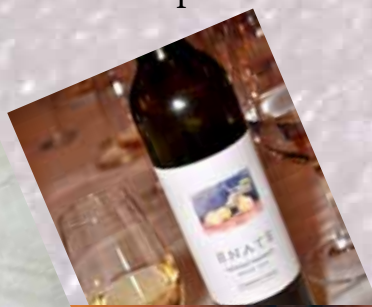
Blanco Chardonnais, de precioso tono amarillo, complejo, intenso y de paladar amplio y sedoso; para disfrutar.

Tinto Cabernet-Sirah, color intenso, aroma complejo con amplios matices, equilibrado, denso y carnoso en boca y muy persistente, una delicia.

Terminada la cata realizamos una visita a la bodega viendo los distintos procesos que se realizan, comentados y explicados por Luis Oliván.

Para terminar, cena en la misma bodega, maridamos con un blanco Chardonnais 2010 fermentado en barrica, tinto Syrah-Shiraz 2009 y para terminar con una copita de Gewürztraminer Dulce 2.011.

Un placer de visita, tanto por las personas que nos atendieron como por los vinos probados.



## TINTOS QUE DEJAN HUELLA - 22/10



Vinos modernos, de uvas y procedencias muy diversas. De grados, precios y concepciones también diferentes. Poco conocidos, aunque de bodegas emergentes. Con varias características comunes : su calidad, el gusto por el vino y las cosas bien hechas de sus productores y una destacada personalidad.

Vinos con buen beber, para disfrutarlos con tranquilidad y sosiego. Una tarde cualquiera de un otoño apacible, en buena compañía. Vinos para conocer y recordar. (M.Vallés)

- LA MALKERIDA 2012. DO Valencia. Monovarietal de uva BOBAL. 12,5°. Bodega : Bruno Murciano ( sumiller ) y David Sampedro ( enólogo ).
- VENTA LA OSSA, SYRAH; 2010. VT Castilla-Mancha. Monovarietal. 14,5°. 15.000 botellas. Bodegas Mano a Mano.
- SEDELLA, 2010. DO Sierra de Málaga. Uvas : ROMÈ y GARNACHA tinta. 13,5°. Productor Sedella.
- AIRES DE VENDIMIA; 2011. DO Bierzo. Monovarietal de MENCIA. Productor y viticultor : Jose Antonio García
- QUEST, 2011. DO Costers del Segre. 14,5°. Coupage de diversas variedades : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Petit verdot. Bodega: CASTELL DÈNCUS
- PACO GARCIA BEAUTIFUL THINGS, 2009. DO Rioja Calificada. 14,2° Coupage : 90% Tempranillo y 10% Graciano. Bodegas Paco García.
- CALIZA, 2009. Dominio de Valpedusa. Pagos del Marqués de Grignon. 14,5°. Coupage de SYRAH y PETIT VERDOT.

Terminada la cata, degustación-maridaje de una selección de “tapas” preparadas por La Juliana, con vinos de Enate tinto Merlot-Merlot 2009 y Chardonnay 234 2012.



# VINOS PORTUGUESES - 5/11



Cata de vinos portugueses y oportos de la prestigiosa bodega del Douro "Quinta do Crasto".

En esta ocasión, la presentación corrió a cargo de Eva y Toño, joven pareja burgalesa de sumillers, gastrónomos, amantes del vino y distribuidores, en exclusiva, de esta firma.

Agradecemos a Eva y Toño la didáctica y muy amena sesión de cata que nos han presentado de los excelentes vinos y aceites de la bodega portuguesa.

Vinos catados:

Tintos:

*Crasto, 2010*

*Crasto Superior, 2010*

*Quinta do Crasto Reserva 2010 Vinhas velhas.*

Oportos:

*Quinta do Crasto Finest Reserve Port.*

*Quinta do Crasto Vintage Port.*



Aceites:

*Quinta do Crasto Virgem extra Selection.*

*Quinta do Crasto Virgem extra Premium.*



# LA MADERA Y EL VINO - 20/11

Muy interesante, vinos de las Bodegas Ramón Bilbao que presentados por su enólogo Javier Gómez, acompañado del responsable comercial Esteban, nos dieron la oportunidad de realizar distintas y muy singulares catas: uvas de distintas variedades, vinos de la actual cosecha todavía en proceso, blanco viura, en estado turbio, un tinto tempranillo en distintas fase de elaboración y fermentación, de prensa, con fermentación maloláctica y sin ella, otro tinto tempranillo del 2011 con crianza en barricas de distintas maderas, castaño, acacia, roble americano, roble francés y cerezo, catas que nos permitieron apreciar tanto en nariz como en boca características muy diferentes según el momento de proceso y posterior crianza.

Terminamos con la cata de tres grandes vinos del grupo Ramón Bilbao: tinto Viñedos de Altura 2010, tempranillo-garnacha, DO Rioja, viñas viejas y cuidada vendimia manual y elaboración.

Blanco 100 % albariño Finca Valiñas 2.011 DO Rias Baixas, vigente “nariz de oro”.

Tinto “Cruz de Alba” tempranillo añada 2011 de la DO Ribera del Duero, calificado como mejor tempranillo del mundo al quedar ganador en el concurso “Tempranillos al Mundo 2013”.

Nuestro agradecimiento a Bodegas Ramón Bilbao, a su enólogo Javier Gómez y a Esteban, responsable comercial, por su consideración y por la muy instructiva y agradable cata presentada.



## CAVAS FRENTE A “CAVAS” - 4/12

En esta ocasión, hemos podido probar algunos de los vinos espumosos que se producen en España, con denominación Cava (que engloba además de Cataluña, zonas de Badajoz, Valencia, Zaragoza, Pamplona, Vitoria y Logroño ) y sin dicha denominación.



Por las distintas procedencias, variedades específicas de uva con las que se han elaborado y sus crianzas resultan vinos muy originales y de gran calidad.

\* BOTANI ESPUMOSO, 2012.

Vino espumoso joven. 6,5 °. 12, Producido por Jorge Ordóñez and Co, con DO Sierras de Málaga Uvas : MOSCATEL de ALEJANDRIA. 92 Parker.

\* MENADE DUO BLANCO.

Vino espumoso de Bodegas Menade, producido en RUEDA. 12,5°. Uvas : CHARDONNAIS y VERDEJO. Envejecido durante 36 meses.

\* ARTADI BRUT VINTAGE, 2007.

Reserva 24 meses. Producido en Rioja, DO Cava. Uvas : monovarietal de VIURA.

\* MAR DE FRADES, BRUT NATURE.

Uvas : 100% ALBARIÑO. Elaborado según el método “ champenoise “ tradicional, con la segunda fermentación en botella.

\* TERRAMOLL PETILLANT NOIR 2008.

Vino espumoso de la Bodega Terramoll de FORMENTERA. 12,5°. Uvas : CABERNET SAUVIGNON y MERLOT. Elaborado de forma natural, según el método tradicional “ champenoise “.

\* RECAREDO SUBTIL GRAN RESERVA BRUT NATURE 2007.

DO CAVA. 12°. Uvas : XAREL-LO, MACABEO y CHARDONNAIS. Envejecido durante más de 43 meses en botella.

\* 1+ 1 = 3. BRUT NATURE ESPECIAL GRAN RESERVA 2007.

DO CAVA. Productor : U mes U fan Tres. 92 Peñin. 12°. Uvas : XAREL-LO y PINOT NOIR. Envejecido un mínimo de 60 meses en las cavas.

\* PARÈS BALTÀ CUVÉE de CAROL.

DO CAVA. Uvas : CHARDONNAIS. De color amarillo dorado, con burbuja fina y persistente. En nariz, aromas de frutos secos, tostados y notas frescas. Criado en botella durante un mínimo de 36 meses.



## ***CENA DE NAVIDAD - 16/12***

El día 16 de diciembre tuvimos la cena anual de Navidad y, como novedad, salimos de Huesca y la celebramos en VIÑAS DEL VERO, así que terminamos nuestras actividades del 2013 en las instalaciones de esta bodega en Barbastro.

En VIÑAS DEL VERO siempre hemos recibido un magnífico trato por lo que el éxito de la cena estaba anticipadamente garantizado.

Excepcional marco para esta reunión. Comenzamos con una cata ofrecida por la bodega, vinos rosados de la presente campaña y que maridamos con un exquisito jamón ibérico. La cena, elaborada y servida por el Restaurante Las Torres de Huesca, excelentes vinos de la bodega y cordial y animado ambiente, lograron una agradable velada.



***Puedes seguirnos en nuestra web***  
[www.amigosdelvinodehuesca.com](http://www.amigosdelvinodehuesca.com)

y .... tambien en facebook