

ACTIVIDADES 2.014



Catas

"Tintos con personalidad II"

"Vinos franceses - I -"

"Vinos de la tierra Ribera del Gállego-Cinco Villas"

"Blancos singulares españoles"

Vinos de "Bodegas Pirineos" de la D.O. Somontano.

Vinos de "Celler Vall Llach" de Porrera - D.O. Priorato.

"Blancos de aquí y de allá"

" 7 Vinos Tintos Españoles"

"Aguardientes"

"Cavas pre-navideños"



Visitas

Bodega Vall Llach en el Priorato



Maridajes

Cena del Socio en R. Las Torres.

Cena de Verano en la Terraza El Enebro, de El Bodegón-Huesca

"El jamón y sus circunstancias"

Cena de Navidad en "Las Torres"

28 de enero

TINTOS CON PERSONALIDAD - II



BARCOLOBO, 2009. Castilla Leon. 13,5°. Vino producto de un coupage de Tempranillo (70 %), Syrah (20 %) y Cabernet Sauvignon (10 %). 12 meses en bodega de roble francés y 12 meses en botella antes de salir al mercado. De color rojo granate, es, en nariz, aromático, especiado y con toques balsámicos. Su paso por boca es redondo, estructurado y de gran equilibrio.

TNT; 2011. Castilla Mancha. 14°. Vino que tiene un 85% de la variedad portuguesa Touriga Nacional y otro 15% de Tempranillo. Crianza de 12 meses en barricas de roble francés con fermentación maloláctica incluida en bodega.

De color rojo cereza oscuro. En nariz, la fruta combina con las flores, con una sensación balsámica y mineral muy marcada. En boca, es redondo, sabroso y largo, con un retrogusto muy agradable.

GALLINAS & FOCAS, 2011. Mallorca.. 14°. Variedades de uva : MANTO NEGRO (80%) y SIRAH (20%), siendo la primera una variedad autóctona con 25 años de antigüedad.

. El envejecimiento, 15 meses en barricas de roble francés Allier de 500 litros y tostado medio y en foudre de 3000 litros.

De color granate, tiene una nariz de fruta roja y un fondo de caramelo tostado y cacao. En boca, equilibrado con taninos dulces, goloso y amable al mismo tiempo. Un tinto con ADN mallorquín y mucha personalidad.

MAGALLANES, 2010. DO Ribera de Duero. 14,5°. Monovarietal de Tempranillo : selección de la uva, encubado en pequeños tinós de madera, fermentación maloláctica en bodega y crianza en roble francés (20 meses en este caso).

De color rojo cereza, con aromas de fruta madura, muy tostado, especias dulces y chocolate. En boca es potente y a la vez amable, complejo y de final mineral y fresco.

LOS BALANCINES MATANEGRA, crianza 2009. DO Ribera del Guadiana : 34% Cabernet Sauvignon, 33% Garnacha Tintorera y 33% Tempranillo.

La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de cemento Posteriormente, pasarán a las barricas para completar su elaboración, 18 meses.

De color cereza, tiene una nariz intensa de fruta negra madura y confitada, balsámico, con deliciosos apuntes de regaliz, chocolate y pimienta negra. En boca, tiene una entrada potente y es dulzón, sabroso, con buen recorrido y gran estructura, tánico, cálido y persistente. Postgusto de fruta negra madura y especiosos.



FORADORI TEROLDEGO, 2011. Vigneti delle Dolomiti. 13°. Uvas, monovarietal de Teroldego. Elaborado por Elisabetta Foradori, afamada enóloga italiana, con una marcada agricultura biodinámica. De color rojo rubí, con aromas de moras, arándanos y violetas. En la boca, fresco, frutal, alegre con suaves y sutiles taninos.

18 de febrero

CENA DEL SOCIO EN RESTAURANTE LAS TORRES

Tradicional cena que denominamos del socio y que tiene lugar tras la celebración de la Asamblea Anual,

En esta ocasión se aprovecha para homenajear al socio histórico Jesus Benito.



4 de marzo

CATA DE VINOS FRANCESES

LA MATINIÈRE, 2011. Bodega : Ferraton pere et fils. Valle del Ródano. CROZES-HERMITAGES. 14° y 11euros. Monovarietal de SYRAH. Buena y representativa bodega del RODANO.

CUVÉE LATOUR, 2011. 13°. 13,5 euros. Monovarietal de PINOT NOIR. Procedencia : BORGONA. Elaborado con uvas procedentes de los terroirs de la Côte D'or. Cuvée Latour es parecido, por su armoniosidad y equilibrio, a los mejores vinos de la zona de Beaune. Posee un aroma a frutos rojos propio de la Pinot Noir, tiene un bouquet intenso y es amplio en boca, conservando sus tonos de madera, tras pasar 12 meses de crianza en barrica.

CHATEAUX CROIX - MOUTON, 2011. Bodega de Jean Philippe Janoueix. 14,5°. 15 euros. BURDEOS SUPERIOR. Coupage de MERLOT, CABERNET FRANC y PETIT VERDOT. Frutal.



Bodega de gran prestigio. Escuela biodinámica.

LE CLOS DES FÈES, 2011. Bodega de Hervé Bizeul. 15°. 25 euros. AOC CÔTES de ROUSSILLON VILLAGES. Coupage de GARNACHA, CARIÑENA, GARNACHA PELUDA y SYRAH. Concentrado, aromático y con un gran potencial de guarda. Envejecido en barricas de primer y segundo vino durante 12 meses. Luego en depósito, 12 meses más.

TARDIE - LARENT, 2011. 14,5°. Maison Tardie-Laurent. AOC Rodano, CHATEAUNEUF du PAPE. 38 euros. Coupage de GARNACHA, SYRAH y MOURVEDRE. Con estructura tánica muy refinada. Vino tinto reserva. Envejecido 1 año en barricas Allier. Los vinos de esta casa proceden de viñedos de más de 50 años.

CHATEAU CHARMAIL. AOC Burdeos, HAUT MEDOC. 18 euros. Bodega caracterizada por calidad y precisión en su trabajo cotidiano. Coupage de MERLOT (48%), CABERNET FRANC (18%), CABERNET SAUVIGNON (30%) y PETIT VERDOT (2%). Los bajos rendimientos unidos a un otoño excepcional, permitieron la elaboración de un vino aromático, carnoso con taninos desnudos.

LES HAUTS de SMITH, 2011. Bodega de Daniel y Florence CATHIARD. AOC Burdeos, PESSAC - LEOGNAN. 18 euros.

25 de marzo

VINOS DE LA TIERRA RIBERA DEL GALLEGO-CINCO VILLAS

Presentada por los propietarios y responsables vinícolas de las empresas, nos dieron a conocer su filosofía de trabajo y algunos de los vinos que comercializan. Para la Asociación de Amigos del Vino de Huesca, es una gran satisfacción que bodegas tan próximas, amigos cercanos, nos den a conocer su trabajo y productos.

Bodega Pegalaz.

Presentó su tinto "Firé".

Elaborado con uvas de las variedades cabernet-sauvignon, merlot y tempranillo.

Vino con cuerpo y estructura, frutal y con fondos de su paso por barrica.



Bodegas Edra.

Alejandro Ascaso, con tres de sus vinos.

- Comienza con un blanco Viognier, en rama, que ya adelanta lo que éste Blanco Luz 2013 será en poco tiempo, una delicia. Etiquetado como vino de mesa, aroma floral, corpulento y de textura suave.

- Tinto grullas de paso.

Coupage de merlot, cabernet, tempranillo y garnacha.

Un vino fresco, fácil de entender y de disfrutar, goloso y agradable, muy adecuado para el tapeo.

- Syrah 2010

Un tinto con personalidad, potente, suave y goloso. Intensos aromas

y largo en boca, un vino para disfrutar.



Bodegas Roico.

Miguel y José Hereza nos presentan dos vinos de los tres que producen en su bodega de Lupiñén.

Actividad complementaria a su dedicación principal, la agricultura. De los viñedos propios trabajados personalmente con mucho esmero y en bodega una cuidada elaboración, resultan unos vinos que sin paso por barrica, se presentan frescos, con intensidad aromática y bien equilibrados.

- Rosado RR. - merlot y garnacha, bonito color, fresco y afrutado.

- Tinto Roico 201 - cabernet y garnacha - Elegante, con cuerpo y bien estructurado.

Terminada la cata, los hermanos Hereza nos obsequiaron con unos bocados de chocolate de "Antiga" en Montmesa, maridado con orujo casero blanco muy aromatizado.

Nuestro agradecimiento a estas bodegas por la presentación de esta sesión de cata.



29 de abril

BLANCOS ESPAÑOLES SINGULARES

Cata larga, entretenida, compleja, diversa e interesante, con vinos blancos de variada procedencia y D.O., y varietales de uva menos conocidas. Un pequeño homenaje a las desconocidas uvas autóctonas, a los grandes vinos del Penedés y Rioja y al buen hacer de enólogos variopintos, con mucho fundamento.

Vinos catados:

- *Divino rei 2.012 - D.O. Ribeiro - Bodega Castro Rei - Rivadavia.*
- *Finca la Colina 2.012 - Sauvignon Blanc - D.O. Rueda - Bodega Vinos Sanz, S.A.*
- *Quibia 2.012 - Pensal blanca y Callet - D.O. I. Baleares - Bodega Anima Negra Viticultors.*
- *Viñatigo Gualñ 2.012 - Gual - D.O. Icoden-Daute-Isora de Tenerife - Bodegas Viñátigo.*
- *4 Monos Albillo 2.012 - Albillo - D.O. Madrid - Bodega 4 Monos Viticultores.*
- *Gran Caus, Viña de la Calma 2.010 - Chenin Blanc - D.O. Penedes - Productor Can Rafols del Caus.*
- *Viña Gravinia 2.004 - Viura - D.O. Rioja - Bodegas R. López de Heredia Viña Tondonia.*



Terminada la cata, maridamos unas tapas elaboradas por el Restaurante "Las Torres".



13 de mayo

BODEGAS PIRINEOS - D.O. Somontano



Cata-presentación de los nuevos vinos de esta emblemática bodega de la D.O. Somontano. Presentada y dirigida magistralmente por su enólogo Jesús Astrain.

La muestra se inicio con la presentación a los asistentes del nuevo Señorío de Lazán Crianza 2010: Vino interesante de color cereza madura, al que su creador, el enólogo de la casa, Jesús Astrain, lo describe con «una nariz intensa y directa con aromas de frutas rojas, cítricos, mermelada de melocotón, chocolate y vainilla ». En

boca resulta «jugoso e intenso, frutal, con el dulzor de la buena madera; con alta persistencia aromática». Un vino moderno, «fácil de beber, pero con mucho sabor y diversidad de aromas». En definitiva, «un crianza moderno, fresco, con fruta y madera deliciosas, que llenan de suavidad y dulzor una boca plena de matices. El Señorío de Lazán Crianza pasará a sustituir al anterior reserva de la casa.

A continuación tuvimos la fortuna de conocer y catar la nueva apuesta de esta emblemática Bodega, el proyecto sobre uva merlot 100%, un vino todavía no definido ni decidido por cuanto se halla en fase de investigación. Se trata de un tinto roble que acumula una gama aromática distintas de los vinos de esta variedad hasta ahora probados. Un vino que en nariz despliega buena cantidad de fruta de la cual el melocotón y albaricoque maduros se dan la mano, acompañados por especias como el clavo, la pimienta negra y tostados de la breve crianza. En boca, mantiene buena acidez. El vino se presenta muy redondeado; definido y frutal

Además, el enólogo de Bodega Pirineos, Jesús Astrain realizó una cata vertical de Marbore, el vino “top” de Pirineos que combina variedades de uva autóctonas de Somontano con las variedades europeas más reconocidas actualmente. Muy interesante la compañía, y los comentarios que de forma distendida se realizaron. Las cosechas 2006, 2007 y 2008 de Marbore tinto fueron los protagonistas de esta cata vertical. Los cambios aromáticos y sensoriales que cada cosecha desprendió en la copa no decepcionaron a los asistentes de nuestra Asociación.



27 de mayo

VINOS CELLER VALL LLACH - D.O.Priorato



Albert Costa, enólogo y copropietario de la bodega, apasionado por este mundo del vino y conocedor como pocos del Priorato, nos presentó de forma muy amena y didáctica algunos de sus vinos de uvas principalmente garnacha y

cariñena criadas en terrenos de pizarra “la llicorella” que aportan mucha personalidad y que junto con el rigor en los procesos, resultan unos vinos prestigiosos, que sorprendieron y no nos dejaron indiferentes. Una cata que recordaremos por los vinos catados, por supuesto, pero también por la presentación que de ellos nos hizo Albert, una delicia escucharle. Gracias.

Vinos catados:

Embruix - 2.012

Idus - 2.010

Porrera - Vi de Vila - 2.010

Vall Llach - Mas de la Rosa - 2.010

Vall Llach - 1.999 - Magnum.

Como final dulce, una mistela.



20 de junio

CENA TRADICIONAL DE JUNIO



Un terraza diferente.....

Con el calor no hay mejor plan que cenar en EL Enebro y degustar una gastronomía innovadora disfrutando de las inmejorables vistas que ofrece esta terraza de la capital Oscense.

Y por ello, en esta ocasión celebramos en este lugar la cena habitual previa al parón del verano



23 de septiembre

VINOS BLANCOS DE AQUI Y DE ALLA

Reanudamos nuestra actividad, presentando una cata internacional de VINOS BLANCOS muy didáctica e interesante. Y, no solo por la calidad de los vinos a catar, que también, sino por la diversidad de variedades de uva, de procedencias y de climas que en ella se dieron cita.

* **ESPORAO RESERVA BLANCO, 2013.**

Procede del Alentejo (Portugal). Es un coupage de las siguientes variedades: 30% Antao Vaz; 30% Arinto; 30% Roupeiro y 10% Semillon.

* **TERLANO SAUVIGNON WINKL 2013.**

Monovarietal de Sauvignon Blanc. 14°. Productor: Cantina Terlano, de Alto Adige (Italia).

* **CLOUDY BAY CHARDONNAY, 2010.**

Monovarietal de Chardonnay, procedente de Nueva Zelanda. 91 Parker. 13,8°.

* **COS PITHOS BLANCO, 2012.**

Vino procedente de Sicilia (Italia). 95 Parker. 10°. Producido por Azienda Agricola COS. Variedad: GRE-NANICO DORATO.

* **DR. BURKLIN-WOLF RUPPERTSBERGER RIESLING TROCKEN, 2012.** 11,5°. Monovarietal de RIESLING.

* **VIGNETTI MASSA TIMORASSO DERTHONA, 2012.**

13,5°. Variedad de uva: TIMORASSO. Producido por la bodega Vignetti Massa en Colli Tortonesi (ITALIA).

* **ISSUÉ, 2011. D.O. RIBEIRO.**

Blanco crianza, 13,5°. Producido por Bernardo Estévez, de Arnoia (Ourense), con cepas de la DO, silveirina, albilla, treixadura, verdello, loureiro y godello.



7 de octubre

VINOS DE PRECIO AJUSTADO CON MUY BUENAS PUNTUACIONES

En esta cata vinos procedentes de diferentes zonas, con coupages variados y con características comunes en el sentido de que, comercialmente son muy apreciados, cuentan con altas puntuaciones Parker y Peñín y tienen un precio moderado lo que hace una muy buena relación calidad-precio.

En general y teniendo en cuenta las diferentes variedades de uvas, suelos y elaboraciones, todos resultaron amplios y agradables en nariz y en boca equilibrados y fáciles de beber, en definitiva vinos para disfrutar a un precio razonable.

Vinos catados:

1) BARAHONDA, barrica 2011.

DO YECLA. 15°. 92 Pa. De Bodegas Barahonda, con casi 200 años de antigüedad. Coupage de MONASTRELL (70%) y SYRAH (30%).

2) MADREMIA, 2011.

DO TORO. Tinta de Toro, 100%. 14,5°. 92 Pa. De Bodegas Divina Proporción de Toro. Tinto joven con crianza. Envejecido en barricas de roble, durante 9 meses.

3) FAUNUS de MONTSANT, 2012.

DO Montsant. 14°. 91 Pa. Coupage de CARIÑENA, SYRAH, TEMPRANILLO y MERLOT.

4) SOLANERA viñas viejas, 2012.

DO YECLA. 14,5°. 94 Pa. De Bodegas Castaño. Coupage de MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON y GARNACHA TINTORERA.

5) FINCA la EMPERATRIZ, crianza 2010.

DO RIOJA. 14°. 92 Pe. TEMPRANILLO (95%) GARNACHA (3%) y VIURA (2%). De Bodegas La Emperatriz, fundada en el año 2000.

6) SEÑORIO de los BALDIOS, crianza 2009.

DO RIBERA del DUERO. 14°. 93 Pa. TEMPRANILLO 100%. Producido en Bodegas y Viñedos García de Aranda, fundada en 1966 por Anastasio García, en la localidad de Sanjuan del Monte.

7) LA MONTESA, 2010.

DO RIOJA. 14°. 93 Pa y 92 Pe. De Bodegas Palacios Remondo situada en la Rioja oriental, en Alfaro. Coupage de GARNACHA, TEMPRANILLO y MAZUELO.



25 de octubre

VIAJE A PORRERA

A LA VENDIMIA

Este año nos desplazamos de vendimia a PORRERA (D.O. Priorato) y visitamos la bodega Vall Llach, Aquí Albert Costa nos guio en el proceso de vendimia y elaboración de esos fantásticos vinos que ya tuvimos la suerte de probar el pasado mes de mayo.



4 de noviembre

AGUARDIENTES

En esta ocasión no introdujimos en el mundo de la destilación con la cata de 3 aguardientes que nos ayudaron a comprender la evolución y cambio que se produce con la crianza de los mismos.

Para este día seleccionamos

CALVADOS

es una bebida en barricas de

elaborado, degeneración de invencible de Ferrecientes revela-

costa normanda, que servían de referencia a los marineros para evitar unos arrecifes que afloran allí. Esas elevaciones con poca vegetación se llamaban calva dos en los mapas, del latín calva dorsa, que significa “otero calvo”, ya que su aspecto pelado las hacía fácilmente reconocibles.



alcohólica destilada, obtenida de la fermentación de manzanas y envejecido roble, al igual que el brandy y el whisky.

Su nombre proviene de uno de los departamentos francés en el que es el departamento de Calvados. Según una leyenda, este nombre sería una la palabra “salvados”, originada por la historia de un barco de la Armada lipe II (El Salvador) que naufragó en costas normandas. Unos estudios ron que el nombre Calvados designaba dos montículos de esta parte de la

GRAPPA

el nombre con el italiana al aguardien- y 60 grados, obtenido la vendimia que no El nombre genérico denominación dife- de orujo forma parte italianas o eslovenas,



que se conoce en Italia, Argentina, Uruguay y en la Suiza te de orujo, licor con graduación alcohólica que varía entre 38 por destilación de orujos de uva, es decir las partes sólidas de tienen aprovechamiento en la previa elaboración del vino. en español es aguardiente de orujo, y en cada país recibe una rente, según el idioma local y la tradición: así, el aguardiente del mismo tipo de bebida que los marc franceses, las grappas

MARC DE CHAMPAGNE

Un aguardiente incoloro que se produce por la destilación de las pieles de la uva, semillas y tallos, que se dejan en el proceso de prensado en las primeras etapas de la producción de Champagne.



18 de noviembre

EL JAMON Y SUS CIRCUNSTANCIAS

Animada sesión con la demostración de Alfredo Ortega en el corte del jamón. Tema muy importante para poder saborear de forma adecuada éste singular producto.

Terminada la demostración y con el jamón bien cortado, espléndido maridaje comenzando con un vino rosado, gentileza de Bodega Pirineos, muestra de la cosecha 2014, continuamos con un manzanilla de San Lucar, Bodega Rey Fernando, un tinto Merlot-Merlot 2009 de Enate, y para terminar un cava Elyssia Gran Cuvée Brut de Freixenet. Con cualquiera de éstos caldos, el maridaje es un placer para los sentidos.



9 de diciembre

CAVAS PRENAVIDEÑOS

Cuando se acercan las fiestas navideñas y, fieles a nuestra tradición, presentamos la cata anual de bebidas espumosas.

En esta ocasión, degustamos productos nacionales relacionados con la DO CAVA, en su mayoría, pero procedentes de lugares de España diferentes a los tradicionales. Seguimos, así, observando el nivel de calidad de los mismos y el esfuerzo que hacen en muchas bodegas para potenciar la calidad de estas bebidas

1

CAVAS CATADOS

- 1) TANTUM ERGO CHARDONNAY 2010.
- 2) CONDE de HARO BRUT VINTAGE 2011.
- 3) ARTADI BRUT VINTAGE 2007.
- 4) EL CAVA DE CHOZAS CARRASCAL.
- 5) MENADE DUO BLANC.
- 6) REAL ARAGON BRUT NATURE GRAN RESERVA, 2002.

Para finalizar brindamos con el Cava Apisa que Juanjo Ayerbe nos regalado a la asociación



16 de diciembre

CENA DE NAVIDAD



“Los socios del año”

ESTAMOS EN FACEBOOK. HAZTE SEGUIDOR Y PARTICIPA

