



# *ACTIVIDADES 2015*

## *Catas*

*Vinos Bodega "Ostatu"*

*Masterclass de Ginebras*

*Vinos de "Pago"*

*Tintos Maceracion Carbonica*

*"Rosados"*

*"Vermouths"*

*"Blancos, muy blancos"*

*"Txakolis"*

*"7 Tintos razonables"*

*"Vinos del Sudeste"*

*"Vinos Generosos"*

*"Cavas de blanco y rosa"*

## *Visitas*

*Bodegas "Viñas del Vero" y "Blecua"*

*Bodega "El Coto de Rioja"*

## *Maridajes*

*Cena del socio en "Casa Santos" Albalate*

*Cena de Junio en "La Escala" Zaragoza*

*Cinco mariscos y cinco vinos "Las Torres"*

*Cena de Navidad "Las Torres"*

# ENERO, 27 - PRESENTACION BODEGAS OSTATU

Reiniciamos nuestras actividades con una sesión de cata de vinos de la bodega "OSTATU", en la Rioja Alavesa, en Samaniego, dirigida por Gonzalo Sáenz de Samaniego, copropietario de la bodega, quien nos ha presentado algunos de sus vinos a los que llaman, "sensatos" como más tradicionales, y a otros "singulares" estos más particulares y llamativos.

Es un placer encontrar personas como ésta familia, dedicadas en cuerpo y alma a la viticultura con una forma de trabajar centrada en la búsqueda de la excelencia, ya desde el mismo viñedo, con profundo respeto por las prácticas sostenibles y sin dejarse influenciar por modas pero manteniendo un equilibrio entre el ayer y el hoy.

Esto se nota ya en la forma apasionada con la que nos transmiten su "entender" en esta actividad.

Como resultado, unos vinos con estilo, propios, frescos, frutales, amables, todos fáciles de beber, en resumen una delicia que se ve aumentada en los "singulares", como en el catado "Laderas 2009", un verdadero placer.



## *Vinos catados:*

*Ostatu blanco 2014 - Viura y Malvasia.*

*Ostatu tinto 2014 - Tempranillo, graciano, mazuelo y viura.*

*Ostatu tinto Crianza 2012 - Tempranillo, graciano, mazuelo y garnacha.*

*Ostatu tinto Selección 2010 - Tempranillo y graciano.*

*Ostatu tinto Laderas 2009 - Tempranillo y viura.*



## FEBRERO, 2 - MASTERCLASS DE GINEBRAS



Masterclass de ginebras impartido por Claire E. McEnvinney, gentileza del Grupo Cabrero e Hijos y Pernod-Ricard.

Magistral y amena sesión que nos introdujo en el mundo de las Ginebras, sus diferentes estilos, diferentes destiladores y diversos botánicos que consiguen unas bebidas alcohólicas de sabores singulares y muy diferentes.



Catamos:

***Beefeater, Beefeater 24 y Plymouth,***

comparando con

***Tanqueray, Bombay Sapphire y Hendrick's.***



## FEBRERO, 17 - CENA DEL SOCIO

Este año celebramos nuestra tradicional cena del Socio, en los salones de Casa Santos, en Albalate de Cinca.

Gran acierto en la elección, por una parte por la amabilidad y atención de sus gerentes y por otra por la esmerada presentación de la mesa en un local espacioso y agradable y en especial por la cuidada y bien elaborada cena que nos ofrecieron.

En un menú en el que no podían faltar las “patatas Casa Santos” ni la “paletilla de lechal al horno de leña”, grandes especialidades tradicionales de la Casa, pudimos degustar además otros platos de cocina más avanzada como fueron:

El gratén de champiñones y bacón con muselina de trufas.

Un guiso de pechugitas de codorniz, ajetes tiernos y trompetillas.

El lomo de jabalí gratinado con mozzarella de búfala y salsa de arándanos.

El esturión con tallarines de calamar



y patatas violetas.

El flan de la casa.

*Maridamos con vinos de Bodegas Edra, tintos y un blanco Viognier “Blancoluz” delicioso. Cavas At Roca brut Reserva 2012 y Torelló Reserva 2012.*

Exquisita cena.

## MARZO, 3 - VINOS DE PAGO

Una cata “muy singular”. Vinos de calidad con toques muy personales, monovarietales excepto el coupage en uno, que presentan características en general en nariz complejos y potentes y en boca buen ataque, amables, con buen beber, expresivos y largos, y en cada uno de ellos sensaciones propias de la variedad, terroir, elaboración, crianza, etc.



Estos fueron los vinos catados:

- 1) **CHOZAS CARRASCAL CABERNET FRANC, 2013.** Monovarietal de cabernet franc. 13,5 ° De color rojovioláceo de alta capa, limpio y brillante. En nariz tiene un aroma elegante y directo. Explosión de frutas negras sobre un fondo mineral. En boca, es expresivo, con el cuerpo y el carácter que le confiere el terroir y la calidad. Envoltente, mineral y balsámico.
- 2) **PAGO de CALZADILLA , SYRAH 2007.** Monovarietal de syrah. 13,5 ° Crianza de 12 meses en barricas de roble francés y posterior estancia de 2 años en botella.
- 3) **ARINZANO LA CASONA , 2008.** Coupage de tempranillo y merlot. 14° De color rojo rubí, profundo y brillante. En nariz, potente, fino, complejo, fruta negra, cassis, moras, chocolate, canela, tabaco, madera de cedro. En boca, aterciopelado, sabroso, carnoso, taninos suaves y final largo.
- 4) **DEHESA del CARRIZAL, CABERNET SAUVIGNON 2008.** Monovarietal. Para algunos el mejor cabernetsauvignon de España. 15° Vino elegante y complejo Envejecimiento en botellas, antes de salir al mercado. En boca, lo encontraremos pulido pero con mucha garra y nos dejará siempre un largo retrogusto
- 5) **FINCA EL TERRERAZO, 2011.** Monovarietal de Bobal. 14°. De color rojo picot intenso. En nariz, a copa pasada, cedro y especias. Tras aireación, es más profundo, dominan los frutos negros, muy mineral, tomillo, arpillera y torrefactos de la barrica. En boca, entrada dulce y glicérica, con cuerpo. Sensaciones minerales y de frutos negros. Muy fresco, largo y agradable.
- 6) **MARQUES DE GRIGNON PETIT VERDOT, 2008.** 14,5° Pionero en elaborar este monovarietal de petit verdot que no habían hecho ni en Burdeos, de donde procede la variedad. De color rojo rubí intenso, con reflejos violáceos. En nariz, complejo, aromas florales, maderas nobles, notas especiadas, aromas frutales y fruta madura. En boca, carnoso, equilibrado, buena acidez, notas frutales, taninos pulidos y final largo y persistente



## MARZO, 17 - TINTOS MACERACION CARBONICA

*Vinos que presentan características muy especiales debido al proceso de vinificación.*

**Vinos catados:**

- **PRIMERO 2014 de FARIÑA. Monovarietal Tinta de Toro. 13,5°. D.O. Toro .**
- **ARTUKE Tinto 2014. Tempranillo y Viura. 13,5°. D.O. Rioja.**
- **PARELL JOVE NOVEL 2014. Garnacha, Syrah, Cabernet y Merlot, 14°. D.O. Montsant.**
- **BAIGORRI Maceración Carbónica 2014. Tempranillo 13,5°. D.O. Rioja.**
- **MURMURON 2014. Sierra de Cantabria. Tempranillo 14,5°. D.O. Rioja.**
- **A MI MANERA 2014. Tempranillo 13,5°. D.O. Rioja .**



## ABRIL, 14 - JOVENES, FRESCOS Y ROSADOS

Volvemos otra vez con ellos, con los rosados. Los teníamos un poco olvidados. En esta ocasión, tenemos 7 representantes, el primero de los cuales es un poco especial.

**1) TXOMIN ETXANIZ ROSE, 2014.**

11,5°, De las variedades HONDARRIBI ZURI y HONDARRIBI BELTZA.

**2) VIÑA ALTIBES ROSADO, 2014.**

13°, . Monovarietal de SYRAH, de procedencia Castilla Mancha.

**3) VINYA del METGE, 2014.**

13°, . Coupage de GARNACHA ROSADA y GARNACHA.

Bodega Cellers d' Guille. EMPORDA.

**4) CUATRO PASOS ROSADO, 2014.**

13,5°, . Monovarietal de MENCÍA. DO BIERZO.

Elaborado con uvas de más de 80 años. Potente, con volumen y sabor muy fresco.

**5) PAGO del VICARIO PETIT VERDOT, 2014.**

14°, Monovarietal de PETIT VERDOT. Procedencia Castilla Mancha, Vinos de la Tierra.

**6) COSTARIPA ROSA MARA, 2014.**

12,5° , . Bodega Costaripa de Valterresi ( Italia ).

Coupage de GROPELO, MARZEMINO, SANGIOVESE y BARBERA.

**7) SANTA DIGNA ROSADO, 2014.**

13°, . De la Bodega de Miguel Torres en CHILE. Monovarietal de CABERNET SAUVIGNON.

# ABRIL, 28 EL VERMUT

## SUS SECRETOS ..... Y ALGO MAS

En esta ocasión aprendimos las diferencias entre los distintos vermut, así como su elaboración y para finalizar cata convenientemente maridada



### *Vermouths catados:*

- 1.-El Vermú - Rojo - Bodega Valdovinos.-
- 2.-Ana Lacellas - Rojo artesano - Bodegas Abinasa.-
- 3.-Salvatore - Rosso.-
- 4.-Yzaguirre - Rojo Reserva.-
- 5.-Perucchi - Montana - Perucchi. Badalona.-
- 6.-Nordesía - Fórmula tradicional. Galicia .-
- 7.-Mancino - Rosso Amaranto - Giancarlo Mancino -Italia



### *Maridaje*



## MAYO, 14 -BLANCOS, MUY BLANCOS, ESCOGIDOS y ESCASOS

.Blancos fermentados en barrica, cata intensa, compleja, didáctica y sensibilidad especiales.

*Los vinos elegidos son :*

- 1) *POUILLYFUME, LANGLOIS CHATEAU, 2013.* Monovarietal de SAUVIGNON BLANC.
- 2) *FINCA CALVESTRA, 2013.* 91 Parker. Monovarietal de MERSEGUERA.
- 3) *TRENZADO, 2013.* 91 Parker. 13°. Coupaje de 90% LISTÁN BLANCO, 6% PEDRO XIMENEZ y 4% DE VIDUEÑO
- 4) *MARQUES de MURRIETA. CAPELLANÍA 2010.* 91 Parker. 13,5°. Monovarietal VIURA
- 5) *CASAR GODELLO FERMENTADO EN BARRICA, 2013.* DO BIERZO. 13,5°
- 6) *FONT DE LA FIGUERA BLANCO 2, 2013.* DO PRIORATO. 15°. Coupaje de VIOGNIER ( 35% ), GARNACHA BLANCA ( 60% ) y CHENIN BLANC ( 5%
- 7) *VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 2000.* Coupaje VIURA (90%) y MALVASIA (10%)

## MAYO, 26 -LOS CHACOLIS, ESOS DESCONOCIDOS

El CHACOLÍ ( TXAKOLI, en euskera ), es un vino blanco que se produce en el País Vasco, Cantabria, Burgos y en algunos lugares de Chile. Se elabora a partir de uvas verdes, lo que provoca una cierta acidez. Las variedades cultivadas son HONDARRIBI ZURI, HONDARRIBI BELTZA (menos extendida ) y MUNEMATSA ( en Vizcaya ).

\* D.O. ARABAKO TAKOLINA.

XARMANT, 2014. Producido por la bodega Arabako de AMURRIO 11,5° que elabora el 95% del txakolí de esta DO. EUKENI, 2014. De la bodega Artomaña, también de AMURRIO. 11,8 °.

\* D.O. GETARIAKO TXAKOLINA.

AMEZTOI, 2014. De la bodega Ameztoi de Guetaria. 11°.  
GAINZA, 2014. Bodega Gaintza de Guetaria. 11,5°.

\* D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA.

GORRONDONA, 2014. De la bodega Doniene de BAKIO. 12°.  
ITSASMENDI, 2014. 13°. Bodega Itsasmendi de Urdaibai, Ben Guernica.

**JUNIO, 30 -CENA "FIN DE CURSO"**



**la scala**  
RESTAURANTE

**AMIGOS DEL VINO DE HUESCA**  
30 DE JUNIO DE 2015

**APERITIVOS**

VERMÚ NORDESIA BLANCO  
VERMÚ NORDESIA TINTO  
COVELA 2013  
VINHO VERDE

JAMÓN IBÉRICO  
ANCHOAS  
MI-CUIT DE FOÏE

BORRAJA, PATATA CHAFADA  
Y LANGOSTINOS

PULPO EN SU JUGO

SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS

TARTA DE MANZANA CON HELADO DE  
VAINILLA

**BODEGA**

TELESCOPICO 2014  
BLANCO COSMICO IGP VALDEJALON  
MACABEO-GARNACHA BLANCA-GODELLO-VIOGNIER

ATTRACTYLIS 2013  
DO CALATAYUD  
SYRAH

LLOPART BRUT NATURE  
RESERVA 2012

**LICORES**

NORDÉS ATLANTIC GALICIAN GIN  
RON BRUGAL XV  
WHISKY THE HAKUSHU SINGLE MALT 12 YEARS  
BY SUNTORY



# SEPTIEMBRE, 22-VENDIMIA .... MERENDOLA

Re-inicio de actividades con la visita a las bodegas Blecua y Viñas del Vero y maridaje de tapas, con vinos de la bodega.

Recibidos por José Ferrer, enólogo de la bodega y Joaquín Torres, responsable de comunicación, iniciamos la visita en la encantadora bodega Blecua, en donde se elabora el vino más emblemático de Viñas del Vero,

A pié de un viñedo, y saboreando un blanco Riesling, ¡delicioso!, nos comentan particularidades de la cosecha actual, luego en bodega, vemos el funcionamiento de un innovador proceso de desgranado de la uva y de allí a la sala de barricas en donde explican y comentamos la importancia de estas y la alta calidad de las que utilizan.

Continuamos en Viñas del Vero, en sus agradables instalaciones y después de apreciar los aromas de las distintas aromáticas que tienen en el jardín, comenzamos el maridaje de una selección de exquisitas tapas, elaboradas por Restaurante Las Torres, con vinos: blanco Chardonnays 2014, rosado Pinot Noire 2014 y erminamos con tinto La Miranda de Secastilla 2013 (garnacha, syrah y parraleta), todos ¡sensacionales!.

Agradecemos a José Ferrer y a Joaquín Torres la extraordinaria acogida que nos han dispensado.



## OCTUBRE, 6 - SIETE TINTOS RAZONABLES



La CATA con la que iniciamos el último trimestre del año 2015, es de vinos tintos. Proceden de diversas regiones de España, son de diferentes variedades de uvas, algunos monovarietales y, todos, de precios razonables, con muy buena relación calidad/precio y acompañados de un notable éxito de ventas

Los vinos a catar fueron los siguientes :

- 1) **L'HERAVI 2013. DO MONSANT.** 13,5°. 6,75 euros. Bodega : Vinyes d' Gabriel .Coupage de variedades : Garnacha ( 60%), Samsó (20%) y Syrah (20%).
- 2) **BOCETO de EXOPTO, 2013. DO RIOJA.** 13,5°. 6,70 euros. Bodega Exopto de Laguardia. Coupage de variedades : Garnacha (50%), Tempranillo (40), y Graciano (10).
- 3) **PEIQUE RAMON VALLE, 2012. DO BIERZO.** Monovarietal de Mencía. 14,5°. 91Parker. 6,65 euros. Bodega Peique en Valtuille de Abajo (León). 7 meses en barrica y 5 más en botella.
- 4) **FLOR de VETUS, 2012. DO TORO.** 14°. 7,15 euros. Bodega Vetus de Toro. Monovarietal de Tinta de Toro. 9 meses en barrica.
- 5) **BAJONDILLO, 2013. DO MENTRIDA.** Bodega Jiménez Landi. 14,5°. 6,20 euros. Variedades Garnacha y Syrah. 8 meses en barrica.
- 6) **TARIMA HILL, 2012. DO ALICANTE.** Monovarietal de Monastrell. 91 Parker. 15°. 8,70 euros. Bodega Volver de Pinoso (Alicante). 14 meses en barrica.
- 7) **BRECA, 2012. DO CALATAYUD.** 15,5°. 12 euros. 96 Peñín. Bodega Breca de Munébrega. Monovarietal de Garnacha. Cepas plantadas a 900m. de altitud,



## OCTUBRE, 27 - "Vinos del Sudeste".



### *Pequeñas joyas que merecen la pena.*

Una cata que, aunque nacida de una carambola de fechas y compromisos, sirvió para presentar los buenos productos de una zona que se incorpora, poco a poco, a la calidad vinícola española actual de muchas otras zonas más tradicionales.

Un par de consolidadas firmas que arriesgan e investigan, un trío de entusiastas y jóvenes bodegueros recién llegados al complejo mundo de la viticultura y la vinificación y una Sierra, la de MÁLAGA, que esperamos recordéis a partir de ahora como una buena experiencia de cata de alguna de sus producciones, venga el viento de levante o de poniente.

Cinco bodegas diferentes, tres de ellas pequeñas y muy interesantes, de zonas distintas: Valencia, Alicante, Murcia y Málaga, presentando monovarietales de Bobal, Monastrell y Petit Verdot y un coupage de Rome con Garnacha y Moscatel, con exquisito cuidado en sus procesos tradicionales y naturales, presentan unos vinos sorprendentes, con clase y de alta calidad. Intensos en nariz y en boca bien estructurados y llenos de sensaciones.

*1) SEXTO ELEMENTO, 2012. Monovarietal de BOBAL, Viñedo de 70 años de edad, situado a 700m. sobre el nivel del mar.*

*2) EL SEQUÉ, 2013. Monovarietal de MONASTRELL, Está elaborado a partir de una selección de viejos viñedos que Artadi posee en el paraje del Sequé, en Alicante*

*3) CASA CISCA, 2011. DO YECLA, Viñedos a 700m. de altitud, de más de 60 años, con rendimientos entre 1.500 y 1.800 kilos/ha*

*4) SEDELLA, 2013. DO SIERRAS de MÁLAGA., 93 Parker y 92 Peñín. Coupage de ROME tinta, GARNACHA tinta y cepas de MOSCATEL. Producción de 4.259 botellas.*

*5) SAMSARA, 2011. DO Sierras de Málaga, 93 Peñín. Monovarietal de PETIT VERDOT.*

# NOVIEMBRE, 10 - CATA/ MARIDAJE

¡¡Excelente!!.

El Restaurante “Las Torres”, superó lo esperado de esta cata.

Una selección de bocados, 9 de marisco, 2 de carnes y un postre, estupendamente ejecutados y bien maridados con tres blancos, Enate Chardonnay 234 2014, Sommos Gewurztraminer 2014 Colección, Viñas del Vero Riesling 2014 Colección, un rosado Enate Cabernet Sauvignon 2014 y cava de Lalanne 100% Chardonnay, nos proporcionaron una buena ocasión para experimentar y disfrutar con los sentidos.



# NOVIEMBRE, 18 - "Vinos generosos"



Muy interesante cata de vinos "únicos" presentada de forma magistral, muy didáctica y al mismo tiempo amena, por Marina García, enóloga del grupo González Byass.

Gran oportunidad para conocer en profundidad éstos vinos, comenzando por el cultivo y tratamiento de las uvas Palomino para los monovarietales secos y especialmente característico en las Pedro Ximenez y Moscatel para los dulces. Los largos procesos de envejecimiento, biológico u oxidativo, en botas y el típico sistema tradicional de solera y criaderas.

Para terminar con una extraordinaria cata de la Colección Finos Palmas 2014, 100% Palomino, de 6, 8, 10 y 48 años, evolución que va marcando las edades del Tío Pepe.

Para recordar.



# NOVIEMBRE, 21 -VISITA BODEGA "EL COTO"



Bodega situada en Oyón, Rioja Alavesa.

Nos recibe, muy amablemente, Pedro Aibar, Director general y enólogo de El Coto.

Después de un aperitivo en el que catamos dos vinos, blanco Coto Mayor 2014 y tinto, comenzamos la visita a la bodega.

Situada en un agradable entorno, ocupa una gran extensión (12 Has.) con amplios espacios en los que se encuentran varias naves y edificios de similar apariencia, bien cuidados, se observa una limpieza absoluta, en donde se realizan los diferentes procesos de: recepción y análisis de las uvas, prensado, vinificación, crianza, embotellado y almacenes para distribución.

Todos los procesos utilizan tecnología muy avanzada y son en sí espectaculares por su dimensión al igual que las cifras que se mueven en la bodega: en torno a 26 mm. de kg. de uva procesada, 50 mm. de litros de vino en existencia, 70.000 barricas para crianza, producción en torno a 18 mm. de botellas, etc. etc.

Continuamos la visita durante toda la mañana con las explicaciones amplias y precisas de Pedro Aibar, todo un lujo, y al que agradecemos muy sinceramente la atención prestada.

Terminada la visita nos desplazamos a Viana para tomar un menú típico de sidrería en Casa Armendariz. .

Terminamos la jornada con un corto recorrido por los sitios típicos del pueblo.

Una visita espectacular y un día estupendo en todos los sentidos.



## DICIEMBRE, el 1 - CAVAS ... del blanco al rosa

Como es tradicional antes de la Navidad, celebramos la cata de champagnes, cavas y espumosos, en esta ocasión como "Cavas/espumosos españoles: del blanco al rosa".

Tres cavas: Agustí Torelló Mata Rosat Trepat 2012 - Mestres Coupage Blue Fin Gran Reserva Brut 2009 - Recaredo Subtil Gran Reserva Brut Nature 2007, los tres de de Sant Sadurni D'anoia, dos espumosos: El Sequé, espumoso rosado 2013, de Alicante - Pago de Tharsis Unico 2008 de Utiel Requena y otro de la DO Penedés:



Colet Assemblage Extra Brut Rosé 2012, algunos monovarietales, componen el panel.

Elaborados con uvas como Monastrell, Trepat, Pinot Noire, Chardonnay, Bobal y con el coupage clásico de Xarel-lo, Macabeo y Parellada.

Tres rosados, del rosa pálido al cereza, elegantes y atractivos y otros tres en el amarillo/verdoso/pálido/pajizo..., limpios y brillantes...

Terminamos con un pequeño maridaje con jamón ibérico y farinoso del Horno Estación. ¡Ahhhh...maravilla!

## y el 16, CENA DE NAVIDAD

Como siempre extraordinaria cena, en cantidad y calidad, servida en Las Torres que fue acompañada con dos vinos de nueva y asombrosa factura

### **VINO BLANCO HABLA DE TI**

Habla de ti es un vino blanco elaborado con Sauvignon Blanc, una de las variedades de uva blanca más aromáticas del mundo. Habla de ti es producto de una viticultura ecológica y tradicional. Cabe destacar el atractivo diseño que la botella de Habla de ti presenta, culminado con un tapón de cristal, que hace que Habla de ti nos atrape antes incluso de abrir la botella.

### **VINO TINTO Irrepetible ECO 2013**

La D.O. Manchuela lleva ya unos cuantos años demostrando un enorme potencial. Buen ejemplo de ello es Alto Landon, bodega familiar de brillante futuro que sólo utiliza procedimientos orgánicos para el cultivo de la vid. En Irrepetible las variedades Syrah y Malbec se conjugan para dar lugar a un tinto que hace honor a su nombre: es difícil de emular.

