



ASOCIACION
AMIGOS DEL VINO
DE HUESCA



*Rafa Abadia
Presidente actual*

*Jose Luis Borlan
Primer Presidente*

7 febrero

ES TIEMPO DE ANIVERSARIO Y CELEBRACIÓN

Iniciamos este evento con una cata en nuestra sede



.....seguimos con una coleccion de tapas acompañadas con cava en el Bar Antillon



los mas veteranos



24 enero

TINTOS PARA UNA CUESTA DE ENERO

Acabamos de iniciar el 2017 y con él, nuestras actividades vuelven a ponerse en marcha. Necesitábamos ya, volver a la cata y a la rutina, enfrentarnos a las copas medio llenas de vinos desconocidos y escuchar la melodiosa voz de LORENZO que nos anima, con insistencia, a expresar nuestras emociones ante lo que vamos catando.

Esta vez, serán los tintos los que nos ocupen. Seis tintos, de procedencia variada, de uvas diversas, de notable calidad pero de contenido precio, nos ayudarán, en esta cuesta de ENERO ya iniciada, a mantener equilibradas nuestras finanzas, después de tanto dispendio.

¡ Ya era hora de que llegara la cordura !



Los afortunados son los siguientes :

SOPLO, 2013. DO VALENCIA. Monovarietal de GARNACHA. 13,5°.

EL PICARO, 2015, DO TORO. Monovarietal de TINTA de TORO. 14,5°.

HACIENDA LOPEZ DE HARO, crianza 2014. DO RIOJA. Coupage de TEMPRANILLO, GARNACHA y GRACIANO. 13,5°.

MANO A MANO , 2014.V.T. CASTILLA. Monovarietal de TEMPRANILLO. 14,5°.

BARAHONDA BARRICA , 2013. DO YECLA. Coupage de MONASTRELL (75%) y SYRAH (25%). 14,5°.

LA DUNA , 2012 DO RIBERA DEL JÚCAR . Monovarietal de TEMPRANILLO. 14°.



20 febrero

ASAMBLEA Y CENA ANUAL DEL SOCIO



14 marzo

VINOS de MÉNTRIDA

En esta ocasión, nuestra CATA tendrá como objetivo una D.O. no muy conocida, la de MENTRIDA. Está situada al norte de la provincia de Toledo, limitando con las provincias de Avila y Madrid, con el río Tajo al sur y con la Sierra de San Vicente al oeste. Comprende 5.800 hectáreas, tiene 1.243 viticultores y 28 bodegas. La producción se elevó, en 2015, a 2 millones de litros. El viñedo se asienta entre los 400 y 800 m. de altitud y los suelos son, en su mayoría, arenarcillosos.

El clima es de tipo continental seco y extremo, con inviernos largos y fríos y veranos calurosos. Son bastante habituales las heladas tardías durante la primavera. La pluviometría media anual se sitúa entre los 300 y 450 mm. y las lluvias se distribuyen de modo irregular a lo largo del año

Las variedades blancas admitidas son : ALBILLO, VIURA (Macabeo), SAUVIGNON BLANC, CHARDONNAY y MOSCATEL de GRANO MENUDO.

Las tintas, GARNACHA (mayoritaria, 85 %), CENCIBEL (Tempranillo), CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH, PETIT VERDOT, CABERNET FRANC y GRACIANO.

Catamos estos vinos:

LOCO, 2014.

De Bodegas Canopy. 14,5 °. Producción de 2970 botellas. Monovarietal de GARNACHA BLANCA. 91 Parker.



SOTORRONDERO, 2015.

De Bodegas JiménezLandi. 14,5°. Coupage de GARNACHA (70 %) y (30 %) .SYRAH



MALPASO, 2015.

De Bodegas CANOPY. Tinto joven, con crianza. 14°. Monovarietal de SYRAH.



LAS UVAS de la IRA VP EL REAL de SAN VICENTE, 2015.

De Bodegas Daniel Landi, viticultor. Vino tinto crianza. 14,5 %. Monovarietal de GARNACHA.



PIÉLAGO, 2014.

De Bodegas JiménezLandi. 14,5 °. Monovarietal de GARNACHA.



GARNACHA DE ARRAYÁN, 2013.

Vino tinto crianza de Bodega Arrayán. 14,5 °. Monovarietal de GARNACHA. 92 Parker y 93 Peñín.



28 marzo

DEL ALCORNOQUE A LA BOTELLA

Fernando Bordeje y Concha Garzon de la empresa M.A. Silva & Garzon nos impartieron una interesante charla sobre la importancia que tiene el corcho en la conservación del vino, con unas detalladas explicaciones, entre otros aspectos, sobre



(Hay alternativas para el)

Tapones sintéticos	Cápsulas (Screw Caps)	Tapón natural
		
Desventajas <ul style="list-style-type: none">Fecha de caducidadOxidaciónNo son reciclablesOlores químicos	Desventajas <ul style="list-style-type: none">Fecha de caducidadReducciónFragilidad	Desventaja conocida <ul style="list-style-type: none">1/1000 sabor a humedad
Ventajas <ul style="list-style-type: none">Muy homogéneosMenor coste	Ventajas <ul style="list-style-type: none">ReciclableMenor costeHomogeneidad	Ventajas <ul style="list-style-type: none">Sin fecha de caducidadSin reducciónSin oxidaciónReciclable ...
En el mercado: 8 años	En el mercado: 5 años	En el mercado: 300 años

Obtención de la materia prima (descorche, cocción, estabilizado etc.)
Tapones de corcho natural (corte, preformado, secado)
Tapones de corcho técnico
Proceso de detección del TCA.

- Natural (UNE 56921)
 - Apropriado para todo tipo de vinos, pero especialmente recomendado para aquellos con largos periodos de crianza.
- Colmatado (UNE 56924)
 - Apropriado para vinos con crianza reducida o sin crianza.
- Técnicos (UNE 56923)
 - Apropriados para vinos sin crianza
 - 1+1, 2+2
 - Dos piezas(UNE 56925)
 - Microgranulados
- Champán



25 Abril

CATA A CIEGAS



En esta ocasión ensayamos, algo muy especial, casi un juego, que no tiene precedentes inmediatos, pero que nos puede servir no solo para acometer una actividad desde un punto de vista diferente, sino para profundizar en nuestros conocimientos enológicos.

En cualquier caso no pretendíamos que fuera un examen de nada, ni se buscaba poner a prueba a nadie. Se trataba de comprobar personalmente, hasta qué punto es complicado este tema y cómo se precisa de una verdadera concentración sensorial para verificar algunas cosas y para confirmar algunos datos, sacándolos de nuestra memoria anterior y de nuestro bagaje de años de cata.

Se trataba, en definitiva, de pasar un rato agradable observando la cata desde otro punto de vista.

Probamos 4 vinos, un blanco y tres tintos rellenando una pequeña ficha de cata, de cada uno de ellos, en el que concretar nuestras impresiones. Una ilusionante actividad que tendrá su continuidad



9 mayo

VINOS TINTOS DE MACERACIÓN CARBÓNICA

Vuelve una cata clásica. Una cata de vinos recién salidos de sus respectivas bodegas.

Con sus mejores credenciales de juventud y de calidad que, por sus orígenes y sus enólogos, atesoran.

Se trata de 4 tintos riojanos clásicos, exponentes importantes de esta modalidad.

Son los siguientes :

ARTADI JOVEN, 2016. 14°. Coupage de Tempranillo (90%) y Viura (10%).

ERRE PUNTO, 2016. 13°. Coupage de Tempranillo (85%), Garnacha (5%), Viura (7%) y Malvasía (3%).

BAIGORRI MACERACIÓN CARBÓNICA, 2016. 14,6° . 100% Tempranillo.

A MI MANERA, 2016. 13,9° . 100% Tempranillo.



A los anteriores ya sobradamente conocidos, añadimos un quinto vino

PLACERES SENSORIALES Bodega: El Vino Prodigio

Tempranillo 100%. Ecológico, Un Rioja con un estilo diferente y de una producción limitada de solo 7000 botellas.



22 Mayo

BLANCOS de ALTURA, CON MUCHAS BENDICIONES de PEÑÍN y PARKER

Si te gustan los blancos, estás de suerte. Si te gustan los buenos vinos, también. En esta cata presentamos 6 vinazos blancos, de procedencias y variedades, como siempre, diferentes ; de bodegas cotizadas y de enólogos y viticultores de prestigio. Vinos para disfrutar, en la antesala del verano, y para tenerlos en cuenta a la hora de hacer , o de haceros, un regalo. Un buen regalo.

Los VINOS son los siguientes :

VALLEGARCÍA VIOGNIER 2015.

14°. 90 Parker. Monovarietal de VIOGNIER. V.T. CASTILLA

BOTANI, 2015.

13,5°. 91 Parker y 93 Peñín. Monovarietal de MOSCATEL de ALEJANDRÍA. D.O.

SIERRAS de MÁLAGA.

BLANCO de NIEVA PIE FRANCO, 2015.

13%. 93 Peñín. Monovarietal de VERDEJO. D.O. RUEDA.

PEZAS DA PORTELA, 2013.

13°. 94 Peñín. Monovarietal de GODELLO. D.O. VALDEORRAS.

VIÑA TONDONIA BLANCO RESERVA 2003.

12,5°. 94 Peñín. Coupage de VIURA (90%) y MALVASÍA (10%).
D.O. RIO

PAZO DE SEÑORÁNS SELECCIÓN DE AÑADA, 2008.

13°. 92 Parker y 98 Peñín. Monovarietal de ALBARIÑO. D.O. RÍAS BAIXAS



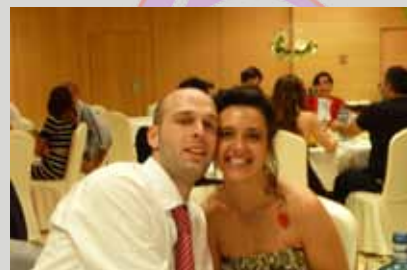
6 Junio

VISITA BODEGA “ EL GRILLO y LA LUNA “ y CENA en el HOTEL SAN RAMÓN de BARBASTRO.

Finalizando nuestra temporada de actividades, propusimos dos en las que pusimos especial interés.

De una parte, porque la bodega, no muy conocida, que en esta ocasión visitamos, presenta aspectos novedosos que atraen nuestra atención y porque elaboran unos vinos, que ya se están premiando, con calidad, potencial y deseos de situarse en la parte alta del mercado.

De otra, no menos importante, porque cenabamos en el Hotel San Ramón de la capital del Vero, cuyo restaurante regentaban nuestros buenos amigos y socios MARTA y PABLO, donde la acogida, el buen hacer y el buen rollo de la velada están garantizados. y así fue.



27 junio

CENA DE VERANO

Nuestra CENA FIN DE CURSO nos llevó al Restaurante Las Torres



Aniversario

3 octubre

BLANCOS OTOÑALES

El verano se nos ha ido, pero todavía tenemos unos buenos vinos actividades y el otoño meteorológico.

En esta ocasión, son vinos de variada procedencia geográfica, Con algo de barrica todos, salvo el primero que utilizaremos como buena o muy buena.

¡¡ comenzaba el disfrute !!

Los vinos que preparamos fuerton:

- 1) BALOIRO BLANCO HORMIGAS 2016. D.O.Bierzo
- 2) RETO, 2016. De BODEGAS Y VIÑEDOS PONCE, de Cuenca
- 3) AUTÓCTON BLANC, 2015.
- 4) BARCO DE CORBETA 2015 D.O.Castilla Leon
- 5) FILLA VIÑO D.O.Ribeiro
- 6) VIÑA GRAVONIA 2007 D. O. Rioja



17 Octubre

TINTOS PARA LA MEMORIA

De obligado conocimiento.
Para estar al día.
Para acordarse de ellos.
De zonas emergentes.
De variedades de éxito.
De buena relación calidad/precio.

¿No puedes seguir ignorándolos !

Los que seleccionamos, en esta primera entrega, que tienen un precio inferior o igual a 10 euros/botella, son los siguientes :

1) **LOS PINOS 0%, 2014**, 14°. DO VALENCIA.

2) **CASILLERO DEL DIABLO**. CARMENERE 2015.

13,5°. De la Bodega CONCHA y TORO , del valle del Rapel, en CHILE

3) **AMALAYA MALBEC, 2015**.

14°. De la bodega del magnate suizo Donald Hess, antigua bodega COLOMÉ, en la provincia de SALTA (por donde pasa la conocida ruta 68), en ARGENTINA. 91 puntos PARKER.

4) **JEFF CARREL LES DARONS, 2015**.

13,5. La bodega, de su mismo nombre, está situada en Côtes du Rousillon-Languedoc (no lejos de Montpellier) y el vino es un coupage de GARNACHA (75%), SYRAH 8 20%) y CARIÑENA (5%). Con 91 + puntos PARKER.

5) **MALAYETO, 2015**.

14° DO NAVARRA. De la bodega VIÑA ZORZAL, de Antonio Sanz y sus tres hijos. Monovarietal de GARNACHA. 92 puntos PEÑIN, y otros 92 puntos PARKER.

6) **BOTIJO ROJO, 2014**.

14°. IGP de VALDEJALÓN. Monovarietal de GARNACHA. De la Bodega FRONTONIO



7 Noviembre

VIAJE A LA DE NOMINACIÓN ORIGEN CALATAYUD



En esta ocasión rendimos viaje a Bodegas San Alejandro (Baltasar Gracian, Bodegas San Alejandro fue fundada en 1962 en Miedes de Aragón (Zaragoza), en un enclave privilegiado para el



cultivo de la vid, por la altitud de sus viñedos, el rigor del clima, la lenta maduración de sus uvas, la diversidad de sus suelos y un largo etcétera de singularidades que componen su terroir.



Recibe su nombre en honor a San Alejandro, cuyos restos se encuentran en el Convento Franciscano del S.XVII de estilo mudéjar situado en Miedes.

De clara vocación exportadora, Bodegas San Alejandro es un emblema de los vinos con Denominación de Origen Calatayud fuera y dentro de nuestras fronteras.

A la conclusión de la visita fuimos a cenar a Almonacid de la Sierra



21 Noviembre

GRAN CATA de VINOS TINTOS BORGONA.

Hablar de BORGONA, es hablar de una región francesa que es exponente de los mejores PINOT NOIR en tintos y CHARDONNAY en blancos y que tiene, vinícolamente hablando, unas coordenadas especiales.

El TERRUÑO allí, lo es todo. Es lo más importante, lo vital, lo que nos permite hablar de matices y calidades, de zonas especiales y de PAGOS, que producen cotizados y carísimos vinos.

Pero es también, su preocupación por hacer las cosas bien y el cuidado y respeto que tienen por la naturaleza y labiodinámica, lo que les hace ser un referente universal en el pasado, presente y futuro del vino en el mundo.

Disfrutemos todos de ella

1) **LES PIERRES DORÉES, 2015.** (Côteaux Bourguignons). De la bodega LOUIS LATOUR, extraordinariamente calificada, fundada en 1797, con 50 hectáreas de viñedo, 30 de las cuales calificadas como GRAND CRU

2) **VOLNAY LES ECHARDS, 2013.** (Côte de Beaune). De la bodega DOMAINE FRANCOIS RAPET, muy bien clasificada y situada en Saint- Roman.

3) **POMMARD LES VIGNOTS; 2012.** (Côte de Beaune). De la bodega DOMAINE PARIGOT, situada en Pommard,

4) **PAUL GARAUDET MONTHELIE, PREMIER CRU, LES DURESSES, 2012.** (Côte de Beaune). De la prestigiosa bodega Domaine Paul Garaudet, que tiene 11 hectáreas (5 de Pinot Noir y 6 de Chardonnay) y situada cerca de MEURSAULT,

5) **CÔTE de NUITS-VILLAGES LES PLANTES AUX BOIS, 2012.** (Côte de Nuits). De la bodega DOMAINE ANTOINE LIENDHART, cuyos viñedos colindan con los afamados CLIMATS de Les Essards

6) **NUITS-SAINT GEORGES LES ALLOTS, 2008.** (Côte de Nuits). De la bodega DOMAINE REMORQUET, de 10 hectáreas, varias de las cuales son PREMIER CRU.

Un vez finalizada la cata, concluimos con una pequeña merienda de TAPAS, acompañada, como referencia frente a los vinos catados, de un PINOT NOIR nacional de prestigio



19 Diciembre

CENA DE NAVIDAD EN LAS TORRES



en el recuerdo



Quiero detener el tiempo, y recordar el pasado, hacer cata de memoria, cata de los malos tragos, recordando con orgullo a Lola, Zamora y Fernando.

Os aseguro y es cierto que se han ido tres puntales.

Tres gigantes, tres columnas, 3 personas especiales, y que en esta asociación, ya no habrá quien los iguale.

Brindemos todos con ellos.

Sé que nos están mirando.

En el cielo nos esperan.

Pero que aguarden un rato.

Y demos un fuerte abrazo, a Pili a Rafa y a Arazo.

Con esta actividad ya tradicional, cerramos el ejercicio de 2.017 en el que conmemoramos el decimoquinto aniversario desde el nacimiento de esta Asociación y es justo recordar a los que nos dejaron en este periodo... Fernando...Zamora y este año LOLA.

A ellos el compañero Lorenzo les dedica estas líneas

