



cp'fp
San Lorenzo

ASOCIACION AMIGOS DEL VINO
DE HUESCA



Visitas

*Bodega Bal Minuta
Bodega Alodia*

Maridajes

*Cavas y tapas
Cena en La Plancha
Cena en Sardas
Cena en Las Torres*

Catas

*Vinos Viñas del Vero
Cervezas Heineken
Tinotos Insulares
Vignerons 1
Vignerons 99
Blancos Borgoña
Blancos moniovarietales
Bodegas Juan Gil
Tintos franceses
Tintos moniovarietales
Cavas y champagnes*

ACTIVIDADES 2.018

17 de enero : EXCEPCIONAL CATA ESPUMOSOS MARIDADOS

Esta cata no pudo realizarse, como es costumbre, antes de la NAVIDAD y la presentamos en enero, como un atractivo Regalo de Reyes, reviviendo con ella nuestras actividades.

Preparamos una cata de 5 Champagnes y Cavas maridados con 5 tapas :



1) DG VITICULTORS BRUT BLANC RESERVA 2012.
DO CAVA. 100% Chardonnay. Bodega DG Viticultors, en el Alt Penedés (Barcelona). 12,5°. Un cava versátil y muy agradable.

2) NURIA CLAVEROL HOMENATGE GRAN RESERVA, 2011.

DO CAVA. Bodega SUMARROCA del Penedés. 95 Peñín. 12°. 100% Xarello.



3) L'ORIGAN ROSAT BRUT NATURE.

DO CAVA. 95 Peñín. Cava rosado elaborado a partir de vinos de Coupage de Pinot Noir (85%) y Chardonnais (15%)

4) RODERER BRUT PREMIER.

DO CHAMPAGNE: De la bodega Louis Roderer, 93 Parker y 12° y es un coupage de PINOT NOIR (56%),CHARDONNAYS (34%) y PINOT MEUNIER (10%)

Un champagne clásico, sobrio y con un toque sofisticado, que ha sido elegido el mejor champagne no vintage del mundo, según 75 Master of Wines de la revista Decanter.



5) ANDRÉ CLOUET, UN JOUR DE 1911.

DO CHAMPAGNE. 12°. 100% PINOT NOIR. Blanc de Noirs.

De este exclusivo champagne, Este espectacular Blanc de Noirs está elaborado con las mejores uvas Pinot Noir de la prestigiosa localidad de Bouzy, famosa por la calidad de sus pinot noir. Es una mezcla de las añadas 95,96 y97 y pasa años de paciente reposo en rima, con removidos y degüelles manuales.

Un verdadero regalo para los sentidos

6 de febrero : CATA VIÑAS DEL VERO

De la mano de Diego Mur (Brand manager de González Byass)

tuvimos la posibilidad de catar las novedades que para este año presentaba la Bodega Viñas del Vero (D.O. Somontano).

De forma brillante y entretenida, Diego fue desgranando las características y opeculiaridades de estos cinco vinos.

Asi, comenzamos con la vendimia del 2017 !!



CHARDONNAY 2017.- Está elaborado con uvas de Chardonnay del pago “Lapiedra”. Es un vino blanco joven que antes de su fermentación pasa por una maceración en frío de las uvas recién vendimiadas que le aporta complejidad y un marcado carácter varietal.

PINOT NOIR 2017.-Firme apuesta de esta bodega del Somontano por esta variedad. Este vino pertenece a su Colección, gama de vinos elaborados con una única variedad de uva procedente de una sola finca de producción limitada. En este caso, la Pinot Noir procede del Pago Las Almunias, una finca situada con orientación Norte y a cierta altura, con poca sobreexposición solar, característica muy favorable para esta delicada uva.



GEWURZTRAMINER 2017.-Este vino blanco está hecho de 100% Gewürztraminer , una variedad de Europa Central. Las uvas proceden del Pago El Enebro. El desarrollo de Viñas del Vero Gewürztraminer comienza con una selección y cosecha en la noche.






BLANCO RIESLING 2016.- Una sola variedad de Riesling hecha con uvas de la finca “Los Olivos” de Bodegas Viña del Vero.

GRAN VOS RESERVA 2011.- Este vino se caracteriza por su armonía, seriedad y complejidad, singularidad que se le confiere al estar elaborado a partir de una selección de las mejores uvas tintas de cada vendimia.

27 de febrero : CENA ANUAL DEL SOCIO

Este día celebramos la Asamblea General Anual y a continuación la preceptiva cena anual en el Restaurante la Plancha a Estribor



LA PLANCHA 2018

CENA ANUAL DE LA ASOCIACION DE AMIGOS DEL VINO DE HUÉSCA.

MARTES 27 DE FEBRERO DE 2018

DEGUSTACION DE :

- MEJILLONES D'O GROVE AL VAPOR
- BERBERECHOS AL VAPOR
- ALMEJAS EN SALSA VERDE
- CAMILLAS COCIDAS
- ZAMBURRIÑAS A LA PLANCHA
- OSTRA HOLANDESA AL NATURAL
- CANGREJO REAL RUSO
- LANGOSTINOS A LA PLANCHA
- CHIPIRON A LA PLANCHA
- PULPO A LA GALLEGA
- CIGALA A LA PLANCHA
- ATUN A LA PLANCHA CON PIMIENTOS DE PADRON
- SOLOMILLO DE TERNERA DE BINEFAR

POSTRE:

- PASTEL RUSO DE LA PASTELERIA ASCASO

ALBARINO : MAR DE FRADES MAGNUM
CAVA : VILARNOU BRUT NATURE RESERVA 2014
CAFÉ, LICORES



13 de marzo : CATA DE CERVEZAS

En esta ocasión y gracias a la colaboración que mantiene con la asociación nuestro amigo y socio Ramón Yubero (Distribuciones Fuertes) cataremos una selección de 6 cervezas:

Ladron de manzanas (cider)

Heineken 0,0

Amstel

Affligen Double

Judas

Paulaner Salvador



20 de marzo : TINTOS INSULARES ESPAÑOLES

UNA CATA EXTRAORDINARIA QUE REÚNE CALIDAD Y ORIGINALIDAD.

Es verdad que, desde hace tiempo, teníamos la intención y el deseo de poder efectuar esta cata de vinos tintos españoles, producidos tanto en las Islas Canarias, como en las Islas Baleares.

Y ésto, no solamente para conocer la enorme calidad de los vinos que allí se producen, sino también para apreciar algunos de los más prestigiosos que, a estas alturas, están alcanzando una notoriedad y un valor que no nos permiten seguir ignorándolos por más tiempo

Por si lo expuesto no fuera suficiente, la proverbial idiosincrasia de los isleños pone de manifiesto su habitual defensa de lo propio, tanto del terruño que sustenta sus vinos, como de las variedades autóctonas de los mismos, en un intento, bien loable por cierto, de presentar al mundo y a los mercados de consumo, cosas originales, diferentes, menos conocidas, que supongan nichos específicos de mercado, para una acción comercial que prima lo novedoso, sobre todo si la calidad y el buen precio lo acompañan.

No resulta fácil seleccionar los 6 vinos a degustar. En la selección ha primado la calidad... creemos, además, la procedencia (3 de Mallorca y otros 3 de Canarias y, de estos últimos, de varias islas) y las 6 VARIEDADES AUTÓCTONAS que los mismos representan. Son monovarietales de uvas propias, cuidadas con esmero, diferentes a las más conocidas y con no pocas dificultades de cultivo y de posterior vinificación.

Los 6 MAGNÍFICOS SELECCIONADOS, son los siguientes :

1) LA SOLANA, 2014.

Monovarietal de LISTÁN NEGRO, producido por la prestigiosa bodega SUERTES del MARQUÉS, en el Valle de la Orotava.

2) TANUKI BOB, 2014.

Monovarietal de MANTO NEGRO, de la bodega 4 KILOS VINÍCOLA, IGP de MALLORCA

3) MATÍAS y TORRES . NEGRAMOLL, 2014.

Monovarietal de NEGRAMOLL , producido por la bodega MATÍAS i TORRES de LA PALMA

4) SYBILA, 2012.

Monovarietal de GORGOLASSA, de la Bodega CAN XANET, IGP de MALLORCA

5) IGNIOS ORÍGENES BABOSO NEGRO, 2014.

Monovarietal de BABOSO NEGRO , realizado por la bodega IGNIOS ORÍGENES de la isla de TENERIFE

6) 4 KILOS, 2015.

Monovarietal de CALLET , producido por la bodega mallorquina 4 KILOS. Toma su nombre de los 4 millones de las antiguas pesetas que Francesc y Sergio emplearon de inversión inicial para su proyecto vinícola



10 de abril: VIGNERONS INDEPENDIENTES DE HUESCA.

Muchos vinos y de muy diversas procedencias han pasado por nuestra Asociación, pero esta presentación y cata, nos ha dejado un muy buen sabor de boca, no por los vinos, que también, sino por la ocasión de conocer que en nuestra zona, hay siete pequeñas bodegas que, liderados por Javier Buil, de Ainsa, se han agrupado apostando por un proyecto común en la elaboración de vinos en los que priman los procesos no convencionales, una estrecha ligación con el territorio en la que se asienta cada una de ellas y una calidad ya contrastada de sus productos.

En esta primera sesión, Alex, de bodegas Edra, de Ayerbe, Pilar de la de Ball Minuta de Barbenuta y Bea, de Bodega Alodia, de Adahuesca, nos hablaron con vehemencia de sus proyectos en los que pudimos ver su pasión, trabajo, amor a la propia tierra y sus tradiciones y no faltos de conocimientos y formación adecuada para conseguir llevarlos a buen fin. La verdad que daba gusto escucharles.

En la cata pudimos comprobar ya algunos resultados de su “pasión y buen hacer”, vinos singulares y originales, monovarietales de Alcañón, Moristel, Viognier, Sirah, un coupage de Riesling, Gewürztraminer y Chardonnay y otro de Garnacha y Cabernet franc, verdaderamente sorprendentes y de gran calidad.

Damos la enhorabuena a todos ellos y les animamos en sus proyectos que a buen seguro nos darán ocasión de disfrutar una vez más con sus elaboraciones



24 de abril: VIGNERONS INDEPENDIENTES DE HUESCA (2)

Como ya adelantamos una sola sesión no será suficiente para conocer todo el proyecto, por lo que habrá una segunda parte con nuestros amigos de VIGNERONS, y en esta fecha nos encontramos con Javier BUIL a la cabeza, catando los vinos de las bodegas que faltan:



FAMILIA ESTRADA PALACIOS (Bospén)
CLAVERÍA BARRABÉS (Almunia de San Juan)
SERS (Cofita)
EL VINO DEL DESIERTO (Lanaja)

y escuchando, con mucho interés, sus explicaciones y su presentación.



8 de mayo : PONGA UN ROSADO EN SU CATA.

Volvemos a ellos, a los vinos rosados, después de un tiempo de ausencia. Con la permanente dialéctica del color (natural o rosé), con diferentes variedades monovarietales y coupages clásicos y con variada procedencia, presentamos 5 vinos todos ellos de la añada 2016, queriendo, también, ver el efecto de un año en botella.

Los vinos seleccionados son.-



1) OTAZU ROSADO, 2016.

100% MERLOT. DO NAVARRA. 13,5°.

2) HECHT & BANNTER BANDOL ROSE 2016.

Coupage de MONASTRELL, GARNACHA y CINSAULT. 13,5°. DO BANDOL LANGUEDOC (Francia).

3) AROMAS DEL SILENCIO, ROSADO 2016.

100% PRIETO PICUDO. IGP Castilla-León. 14°.

4) MATHILDE CHAPOUTIER GRAND FERRAGE SAINTE VICTOIRE, 2016.

Coupage de SYRAH, CINSAULT, VERMENTINO y GARNACHA. 13°. DO CÔTES PROVENCE (Francia).

5) MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSE 2016.

90Pa. 100% MAZUELO. DO RIOJA. 13,3°.



29 de mayo : VINOS BLANCOS DE BORGOÑA (Francia).

De nuevo, y esta vez con VINOS BLANCOS (monovarietales de CHARDONNAY todos), recorrimos virtualmente la BORGOÑA, con sus diversas regiones y terruños, tratando de encontrar y probar vinos de muy alta calidad, ajustados, claro esta, a nuestro presupuesto y que sean representativos de las diferentes zonas vitícolas de esa tierra.

1) LOUIS LATOUR ARDÈCHE CHARDONNAY 2015.

Elaborado en la subzona de Coteaux de l' Ardèche, tiene el sello de la prestigiosa "maison" Louis Latour

2) HENRI PION RULLY PREMIER CRU 2014.

Las subzonas MAÇONNAIS y CÔTE CHALONNAISE, a las que pertenece este vino, se ubican al sur de Borgoña

3) LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON VIRÉ-CLESSÉ 2014.

Se trata de un vino diferente del resto de los elaborados de la zona del Mâconnais.

4) HENRI PION SANTENAY PREMIER CRU LES GRA-VIÈRES 2014.

SANTENAY PREMIER CRU está elaborado con uvas que proceden de uno de los 12 viñedos clasificados

5) CHASSAGNE MONTRACHET VIEILLES VIGNES 2011.

Vino producido en Chassagne-Montrachet, localidad que se ubica al sur de la Côte de Beaune

6) LA CHABLISIENNE GRAND CRU CHATEAU GRENOUILLES 2011.

El particular terroir de CHABLIS encuentra su máxima expresión en este vino, procedente de una parcela clasificada como Grand Cru,

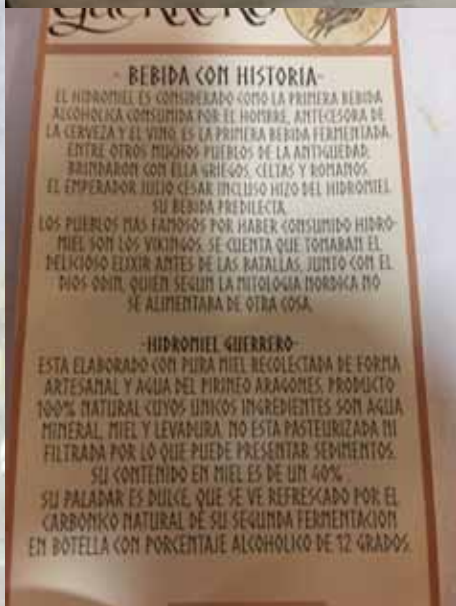
Después de.....".BORGOÑA es mucho BORGOÑA , y sobre todo en blancos ", lo siguiente fue una pequeña merienda de tapas, acompañada por un espumoso borgoñón (no podemos llamarlo champagne, a pesar de estar producido por el método tradicional), que está teniendo un buen éxito en el mercado español. Hablamos del ANDRÉ DELORME, BLANC de BLANCS, BRUT, monovarietal de Chardonnais, vinificado en la CÔTE CHALONNAISE.



14 de junio : VISITA BALMINUTA Y CENA DE VERANO



Con la visita a la bodega BAL MINUTA de Pilar y Ernest, donde fuimos maravillosamente acogidos y tratados, y la posterior cena en Era de los Nogales de SARDAS, estupenda y llena de detalles (gracias Marta y Pablo), finalizamos nuestras actividades por este curso.



27 de septiembre : A LA VENDIMIA

Este año nos fuimos de vendimia a BODEGAS ALODIA donde después de un recorrido por el viñedo conocimos la bodega donde degustaremos algunos de los caldos que se están elaborando para este año.



Tras la visita a la bodega ALODIA, muy agradable e interesante (gracias BEATRIZ y SERGIO), comenzamos nuestra temporada de catas en la sede social.

9 de octubre : BUENOS BLANCOS MONOVARIETALES

En esta fecha, nos las vimos con una serie de blancos monovarietales, tan diferentes como interesantes y de calidad.

Cinco de ellos, conformaron la cata propiamente dicha. El sexto, nos sirvió para acompañar una pequeña merienda

1) LOIMER KAMPTAL , 2017.

12°. Monovarietal de RIESLING. Austriaco

2) FINCA GARABELOS, 2016.

13,5°. DO Rías Baixas. Monovarietal de ALBARIÑO

3) VIÑA POMAL, 2016.

13°. 93 parker y 90 peñín. DO RIOJA. Monovarietal de MATURANA BLANCA.

4) VIDONIA, 2016

13°. Con puntuación 94+ Parker. Monovarietal de LISTÁN BLANCO

5) OSSIAN, 2015.

14,5°. 94 Peñín. IGP Castilla y León. Monovarietal de VERDEJO.

6) BOTANI, 2017.

13,5°. 92 Peñín. DO Sierras de Málaga. Monovarietal de MOSCATEL DE ALEJANDRÍA



23 de octubre : CATA PRESENTACIÓN GBF

Juan Gil Bodegas Familiares

Da nombre al grupo formado por una serie de pequeñas bodegas repartidas por la geografía española que se han ido incorporando al grupo familiar desde el año 2002.

Juan Gil Bodegas Familiares, de esta forma, consigue aunar bajo una sola marca comercial un amplio portfolio de vinos españoles de muy distintas características y procedencias. Todos ellos con un denominador común, elaborados con variedades autóctonas, una cuidada imagen y una inmejorable relación calidad precio dentro del nicho de mercado donde se ubica cada uno de los mismos.



JUAN GIL BLANCO 2017

LAGAR DA CONDESA 2017

SHAYA 2017

ATTECA 2016

JUAN GIL ET. PLATA 2017

ALAYA TIERRA 2016



6 de noviembre: TINTOS FRANCESES

Pues si, esta nueva cata tuvo como protagonistas a 6 vinos tintos franceses, procedentes de tres regiones diferentes del país vecino.

Siempre se ha dicho que los vinos franceses normales no eran gran cosa y que los vinos buenos eran tan caros que resultaban inalcanzables. Posiblemente, como ocurre muchas veces, la verdad puede estar en el medio. Hay vinos franceses, que son en la actualidad, y están siendo cada vez más, muy interesantes y cuyos precios no resultan tan prohibitivos.

Probamos 6 : Los dos primeros proceden de la region de BURDEOS, uno del MEDOC, en concreto de LISTRAC y el otro de HAUT MEDOC.

1) CHATEAU FOURCAS-DUPR..., 2015.

13,5f. Entre 91 y 93 Parker. Coupage de CABERNET FRANC (51 %), MERLOT (48%) y PETIT VERDOT (1 %). DO BURDEOS, LISTRAC-MEDOC.

2) CHATEAU LANESSAN, 2015.

93Sckling y 90-92 Parker. Coupage de CABERNET SAUVIGNON(58%), MERLOT (35%) y PETIT VERDOT (7%). DO BURDEOS, HAUT-MEDOC

Los vinos tercero y cuarto, proceden del ROUSSILLON,

3) LES VINGT MARCHES, 2015.

14,5f. 93 Parker. Coupage de SYRAH (70%), GARNACHA (20%) y CARIÑENA (10%). DO C“TES ROUSSILLON- VILLAGES.

4) BASTIDE MIRAFLORS, 2015.

14,5f. 94 Parker. Coupage de SYRAH (70%) + GARNACHA (30%). DO C“TES de ROUSSILLON. De la bodega Domaine LAFAGE,

Finalmente, los dos últimos proceden del valle del RÚdano

5) FERRATON CROZES-HERMITAGE, LES CALENDES 2015.

13,5f. 92-94 Parker. Monovarietal de SYRAH.

6) LES GRANILITAS, 2015.

13,5. 94 Parker . Monovarietal de SYRAH.



20 de Noviembre : TINTOS MONOVARIETALES

*Interesante cata que convenimos denominar como
TINTOS DIVERSOS QUE MERECEN LA PENA.*



1) LA FORCALLÁ DE ANTONIA, 2017.

Monovarietal de la variedad autóctona FORCALLAT. DO VALENCIA. De la bodega Rafael CAMBRA, un buen enólogo.

2) LA CASTILLA BOBAL, 2015.

Monovarietal de BOBAL. De Bodegas y viñedos Ponce. DO MANCHUELA. El enólogo es J.A. PONCE.

3) PAZO CASANOVA, 2015.

De la bodega del mismo nombre , situada en OURENSE y perteneciente a la DO RIBEIRO. 2.600 botellas y un coupage de CAÍÑO LONGO (34%), SOUSON (33%) y BRANCELLO (33%).

4) MALCARACTER, 2015.

DO RIBERA DEL DUERO. Monovarietal de TEMPRANILLO. De Bodegas VALTONAR de ANGUIX (Burgos).

5) ART MENCÍA, 2015.

DO BIERZO. Monovarietal de MENCÍA. 93 Parker. De la Bodega LUNA BEBERIDE y de la mano de Mariano García.

6) LA SPINETTA CHIANTI, RESERVA 2012.

DO CHIANTI (Italia). Monovarietal de SANGIOVESE. De la bodega LA SPINETTA, de la familia Rivetti, de la Toscana.

4 de diciembre : CATA DE CAVAS Y CHAMPAGNES.

Nuestra tradicional cata de Cavas y Champagnes, nos sitúa casi a las puertas de la NAVIDAD. En esta ocasión, 2 cavas españoles, 2 champagnes franceses y un loable esfuerzo de un vigneron con ganas de lanzar un espumoso con vino de las nieves, nos muestran 5 productos serios y complejos.

1) ESPUMOSO de las NIEVES. Bodegas BAL MINUTA.

Elaborado por el método tradicional. Monovarietal de RIESLING.

2) CAVA TITIANA VINTAGE 2011.

11,5°. Cava de añada, 2011. Monovarietal de CHARDONNAY.

3) CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ.

12°. Coupage de PINOT-NOIR (35%) + CHARDONNAY (25%) + MEUNIER (25%) + 15% de otras

4) CHAMPAGNE ANDRÉ CLOUET THE V6 EXPERIENCE GRAND CRU.

100% PINOT-NOIR. Blanc de Noirs

5) CAVA MESTRES MAS VIA GRAN RESERVA VINTAGE 2002.

12°. 94 Parker. Coupage de XARELLO (60%) + MACABEO +(20%) + PARELLADA (20%).



18 de diciembre : CENA DE NAVIDAD

Como cada año finalizamos el año con la preceptiva cena de Navidad, juntandonos en el Restaurante Las Torres donde, como siempre, quedamos encantados por la decoración, el ambiente, la calidad de los platos y el trato amable de su personal.



.....siguenos y participa en



Asociación de Amigos del Vino de Huesca