



Amigos del Vino

ACTIVIDADES 2.019

Visitas

*Bodegas San Valero
Viaje La vendimia
Viaje La Rioja*

Catas

*Zuecos y vinos
Tintos franceses
Veguerons
Blancos Verdejo
Blancos Internacionales
Tintos nuevo cuño
Tintos Ribera Duero
Vinos Luis Olivan
Cavas y champagnes*

Maridajes

*Cena del Socio
Cena de verano
Cena de Navidad*

FINCAS DE
azabache





5 de febrero : QUESOS Y VINOS

Distribuciones Blasco y Quesería la Antigua nos prepararon una cata de 4 quesos maridados con 3 vinos muy diferentes entre si. En lo referente a los quesos Quesería La Antigua de Fuentesauco, es una empresa dedicada a la elaboración de quesos con leche cruda de oveja, que fabrica todos sus quesos de forma artesanal, ofreciendo unos quesos de oveja de alta calidad.

Los quesos

Tierno a la pimienta rosa

Queso de Oveja Tierno Sin Lactosa con granos de Pimienta Rosa en su interior. Con una curación de entre 7 y 35 días.

La Pimienta Rosa adicionada durante el proceso de elaboración, aporta además del aroma propio de la pimienta, un sabor dulce frutado y ligeramente ácido.

Añejo Extra

Cuidada elaboración y maduración posterior, premia a este queso con una correcta evolución de sabores rotundos y aromas pronunciados a lo largo de los más de 12 meses de afinado. Su Corteza natural con floración de moho otorga al queso su carácter distintivo. Afinado: más de 12 meses

Añejo tempranillo

Elaborado a partir de leche cruda de oveja, este queso de más de 12 meses ha sidomadurado con el hollejo de la uva Tempranillo.

Una producción limitada a la época de la vendimia, hace de este queso de oveja uno de los más demandados y apreciados por los expertos paladares amantes del queso.

Curado al tartufo

Queso de Oveja elaborado con leche cruda de oveja y trufa del Piamonte italiano.

Con un periodo de curación aproximado de 5 meses y madurado en las mejores condiciones atmosféricas, hace que se potencien todos los aromas a medida que el queso va perdiendo la humedad inicial de la elaboración.



Los vinos

Martín Codax Lías

Vino blanco de la D.O. Rías Baixas elaborado por la bodega Martín Codax. Este vino es un monovarietal de Albariño. La uva utilizada por Martín Codax Lías procede de Pé Redondo, en el Valle do Salnés, un viñedo experimental propiedad de la bodega.

La Atalaya del Camino

Vino tinto de la D.O. Almansa elaborado por Bodegas Atalaya, perteneciente al grupo Orowines de Jorge Ordoñez. Esta bodega se encuentra en el municipio de Almansa (Albacete). La Atalaya está elaborado a partir de la variedad Garnacha Tintorera, un tipo de uva autóctona de la zona, y a partir de la variedad Monastrell.

Lustau Palo Cortado Peninsula

Se trata de un vino monovarietal de Palomino Fino, de la bodega del mismo nombre, de 19º y con puntuaciones de 96 Parker y 92 Peñin.



19 de febrero : CENA DEL SOCIO



Asamblea General Anual en el Hotel ABBA de Huesca a la que siguió una excelente cena que continuo, como sigue siendo habitual, con una animada velada donde no faltó el buen ambiente entre todos los socios asistentes a la cena.





12 de marzo : VINOS FRANCESES (PARTE 2ª)

Nuevo recorrido por la geografía francesa con cinco tintos muy interesantes, y con un muy buen impacto en los mercados

1) CHÂTEAU VIRECOURT CUVEÉ ALEXANDRE 2015.

Monovarietal de Merlot. 13°. D.O. Burdeos Superior.

Viñedos ubicados en la comuna La Riviere, gestionados sin herbicidas desde 1998. Fermentación de 18 a 20 días, en tanques de cemento con regulación térmica. Prensa mecánica. Envejecimiento entre 9-12 meses en roble francés de segundo uso, solo para la mitad de la cosecha.

2) CHATEAU PALOUMBEY, 2015.

13,5°. D.O. Haut Medoc. 91 parker. Coupage de Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%) y Cabernet Franc (5%). Paloumey es un château bordelés, calificado como CRU BURGEOIS, con 34 hectáreas de viñedo ubicado al sur de la denominación Haut-Médoc.

Fermentación a Tª controlada en tanques de acero inox. Maceración entre 20 y 26 días. Fermentación maloláctica en tinajas de madera. Crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés (30%).

3) HECHT & BANNIER FAUGÈRES, 2013.

14,5°. 93 Parker. Coupage de Syrah, Mourvedre, Garnacha y Cariñena.

Faugères es una denominación ubicada al norte de la ciudad de Beziers y Narbona, en el LANGUEDOC francés. Un 10% es envejecido en depósitos con el fin de conservar su componente más frutal, un 50% en barricas nuevas y un 40% en barricas seminuevas (un año de uso).

4) PATRICK LESEC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE GALETS BLONDS, 2016.

93 Parker. Coupage de GARNACHA (80%), SYRAH (10%) y MOURVÈDRE (10%).

Este vino de Patrick Lesec es la demostración palpable de lo que es un Châteauneuf-du-Pape de libro.

Fermentación con el 10% de las uvas con racimo completo y el 90% despalillado. Lleva a cabo 20 días de maceración con arranque en frío. El 80% envejece en tanques de hormigón y el 20% restante en barricas de roble francés.

5) IL ÉTAIT UNE FOIS ROUGE, 2015. DOMAINE DE LA FONDRECHE.

14°. 94 Parker. D.O. Ventoux, en el Ródano. Coupage de GARNACHA (80%), SYRAH (10%) y MOURVÈDRE (10%). Se produjeron 3.000 botellas y está prácticamente agotado.

Un vino de nombre tan evocador como el comienzo de un cuento: “ Erase una vez.... Su origen está en Ventoux, un pequeño pueblo al sureste del Ródano. La añada 2015 es, simplemente, espectacular.

Vinificación tradicional con una maceración durante un periodo de 21 días con una suave extracción. Crianza sobre sus lías en un tanque ovoide y en barricas de roble francés durante 12 meses.





2 de abril : Vinos VIGNERONS III



VIGNERONS INDEPENDIENTES de HUESCA, nos presentaron sus vinos 2.019.

Amigos del Vino, estamos de suerte ! Nuevamente, y por segundo año consecutivo tras la notable acogida del 2018, el grupo VIGNERONS , con Javier Castillo a la cabeza , nos dieron a conocer algunos de los vinos seleccionados para este año 2019.



Acogimos expectantes esta muestra porque es una ocasión única para seguir de cerca el trabajo y las inquietudes de este grupo, al que siempre deseamos lo mejor.

La cata como era de esperar no defraudó.





30 de abril : **BLANCOS VERDEJOS** **Y SUS BODEGAS**



En esta ocasión, una única sinfonía de BLANCOS de la variedad VERDEJO, ocupa nuestra cata.

Y ello, no solo por fijar la atención en una uva que está teniendo general presencia y notable aceptación en muchos lugares alejados de donde procede, sino también por poner en evidencia una serie de bodegas de RUEDA y de V.T. CASTILLA-LEÓN, que, a nuestro juicio, resultan especialmente significativas por su calidad, por su implicación en el desarrollo



y expansión de la VERDEJO y por los buenos productos conseguidos, de gran aceptación comercial.



cial.

Así pues, es una cata conjunta de unas bodegas punteras y sus interesantes productos, todos ellos alrededor de la VERDEJO.

Estas fueron **LAS BODEGAS:**

* **JAVIER SANZ**, verdadero pionero de esta uva y trabajador incansable investigando y recuperando un clon, casi extinto de la Verdejo, llamado MALCORTA.

* **MENADE**, la sexta generación de viticultores en la zona y la primera bodega de RUEDA, con certificación ecológica.

* **JOSÉ PARIENTE**, otro grande de RUEDA, que lleva más de 40 años como apasionado cultivador de la Verdejo, elaborando sus vinos artesanales.

* **ISAAC CANTALAPIEDRA**, cuya familia está en la viticultura desde 1949, a una pasión por la vid, por la tierra y por la tradición cultivando ecológicamente sus viñedos e intentando respetar al máximo la variedad y el terruño

* **BELONDRADE**, fundada en 1994 por un francés enamorado de España, asentado en el municipio de La SECA (Valladolid), intentando trasladar las técnicas borgoñonas a la uva VERDEJO. Y, a fe, que lo consiguió, porque su BELONDRADE y LURTON no solo revolucionó en su día el mercado de los vinos blancos, sino que sigue siendo referencia fundamental en una cata de este tipo.





7 de mayo : VISITA A D.O. CARIÑENA



En esta ocasión organizamos una visita a la D.O. Cariñena donde visitamos la Bodega San Valero y la Bodega Tierra de Cubas

Posteriormente complementamos la visita con la típica cena en el Restaurante de los 20 platos en Almonacid de la Sierra, Zaragoza.





28 de mayo : EXTRAORDINARIA CATA DE BLANCOS DEL MUNDO

1) MAIN DIVIDE SAUVIGNON BLANC , 2017.

La familia DONALDSON elabora sus vinos en una bodega de WAIPARA VALLEY, en la isla sur de NUEVA ZELANDA. La bodega consiguió seleccionar algunos viñedos donde la ubicación y la diversidad de suelos juega un papel fundamental, en su obsesión por conseguir vinos de variadas características.

2) ADEGAMÄE 221, 2015.

Este vino tiene un nombre muy sugerente y enigmático , que hace referencia a “ 2 regiones, 2 enólogos y una casta (Alvarinho) “. Se trata de un grandioso vino blanco que es la suma de dos vinos elaborados por DIOGO LOPES, en la región de Lisboa, y por ANSELMO MENDES, en la zona de Vinho Verde. Cuando están hechos, se ensamblan en la bodega ADEGAMÄE y surge la magia.

3) MORGENHOF CHENIN BLANC , 2015.

A apenas 30 minutos en coche de Ciudad de Cabo, se encuentra MORGENHOF, la bodega de la cual procede este vino, que se ubica en una finca de tradición vinícola desde 1692. Dicha finca fué fundada y cultivada por los hugonotes franceses que llegaron a SUDÁFRICA en el siglo XVII. Sus tierras han continuado dando uvas de la mejor calidad hasta hoy.

4) WINTRICHER GEIERSLAY GW RIESLING TROCKEN, 2016.

Calificado por PARKER con 94+. Producción limitada a 1.200 botellas. Los orígenes de esta bodega WEINGUT GÜNTER STEINMEZ fueron muy humildes. Poco a poco y generación tras generación, fueron adquiriendo pequeñas parcelas en las localizaciones más prestigiosas del MOSEL.

Cuentan actualmente con 9 Has de viñedo en Braunebert sus alrededores, siendo precisamente la ubicación de BRAUNEBERGER JUFFER el sello distintivo de la bodega. Desde 1.999, Stefan Steinmetz se encarga de la gestión diaria de la bodega.

5) RECANATY CHARDONNAY RESERVE, 2010.

Blanco de variedad Chardonnay, procedente de Galilea Alta, en ISRAEL. La mitad del vino envejece durante 9 meses en barricas de roble francés y la otra mitad en tanques de acero inox. Vino muy frutal, que resulta refrescante y elegante en boca.

La bodega RECANATI fué creada en el año 2000 por Lenny Recanati y Uri Shaked. Su objetivo era crear una bodega que produjera vino israelí de calidad, con la filosofía de producir unos vinos locales que expresaran mejor el terroir de la zona.

6) TARA VIOGNIER .

Blanco de limitadísima producción, originado en el desierto de Atacama (CHILE). Apenas 398 botellas de este VIOGNIER, que forma parte de la parte de la experimentación que lleva a cabo Viña Ventisquero en Chile. Un blanco original que resulta de la mezcla de 6 cosechas, desde la 2011 a la 2016.





18 de junio : CENA DE VERANO



Otro año mas llegamos al final del “curso” y como ya es tradición en la asociación celebramos la cena del verano.

En esta ocasión nos reunimos para cenar en el Restaurante Las Torres de Huesca donde fuimos obsequiados con la atencion de siempre y con la calidad dse sus platos acostumbrada.





24 de septiembre : TINTOS DE NUEVO CUÑO

Comienza el curso de nuestras CATAS, con una nueva andadura, llena de ilusión y de proyectos.

Los vinos en esta primera cata, de distintas variedades y procedencias, espigados de aquí y de allá, están teniendo tan buenas críticas, como premios a su calidad.

Son vinos modernos, elaborados cuidadosamente, de pequeños viticultores que quieren, sobre todo, hacer con calidad cosas nuevas, aprovechando y consolidando variedades autóctonas..



1) SPEAK NO EVIL SHIRAZ ORGANIC 2018.

13º . Monovarietal de Shiraz, de la bodega australiana NO EVIL , situada cerca de Sidney y proyecto de 2 importantes enólogos Nicholas Crampton y Corey Ryan. Ambos están causando una verdadera revolución tecnológica con sus vinos desenfadados, que han traspasado fronteras.
D.O. MAC LAREN VALE, donde reina la Shiraz.



2) CASALABOR, 2017. VINO de PARCELA.

14º . D.O. VALENCIA. Monovarietal de MIGUEL DEL ARCO, variedad autóctona valenciana casi desaparecida, que Rafael Cambra, pequeño productor de Fontanars des Alforins, está recuperando con mimo. Cultivo en ecológico.
Producción : 1.150 bot. Crianza de 14 meses. 93 Parker.

3) VALDUERO FINCA AZAYA , 2017.

14º. V.T. CASTILLA- LEÓN. De la Bodega Valduero, de la provincia de Burgos, situada muy cerca de Aranda de Duero. Monovarietal de TEMPRANILLO. 97 puntos DECANTER. 14 meses de crianza. Aromas tostados, mentolados y de regaliz. Potente y equilibrado en boca. Una de las últimas grandes sensaciones.

4) MALAYETO, 2016. Bodega VIÑA ZORZAL.

14º . Monovarietal de GARNACHA. D.O. NAVARRA. 94 Parker y 91 Peñín. Cosecha escasa y uvas de excelente calidad. Los viñedos de Garnacha de los que procede, situados en FITERO, tienen 115 años de antigüedad y sobrevivieron a la filoxera.



5) LAS CERCAS, 2014. Bodega LA MEJORADA.

14,5º . V.T. CASTILLA-LEÓN. 60% de TEMPRANILLO + 40% de SYRAH. 91+ Parker y 93 Peñín. Bodega propiedad del arquitecto Rafael MONEO (CDAN), ubicada en un antiguo monasterio de Jerónimos, que cuenta con un extraordinario equipo técnico, que ha sabido sacar a la luz todo el potencial del terroir en el que se asienta la bodega.
Boca potente, cremosa y equilibrada.

6) SIGNO BOBAL, 2014.

14º . D.O. MANCHUELA. 86% BOBAL + 85 SYRAH + 6% GARNACHA TINTORERA. Bodega FINCA SANDOVAL, propiedad del conocido crítico de vinos Victor de la Serna. 9.900 bot Fruta negra muy madura y boca potente, con buena acidez y persistencia. 93 Parker y 93 Peñín.





15 de octubre : VISITA A LA VENDIMIA



La visita a la vendimia es una actividad que venimos incluyendo los últimos años y que resulta, según nos comentan, de gran interés para los asistentes.

Una tarde dedicada a conocer los secretos de la vendimia y elaboración del primer mosto de la manera más tradicional.

Este año en nuestro ya tradicional viaje a la vendimia nos situamos en la D.O. Somontano la BODEGA BLECUA

Tras la visita tuvimos una excelente cena en los comedores de la misma.





29 de octubre : TINTOS RIBERA DUERO

Hace ya tiempo que deseábamos hacer esta cata, sabedores del enorme potencial desarrollado por esta D.O. y la proliferación de pequeñas e interesantes bodegas que, al amparo de la misma, están sacando muy apreciados productos.

Creemos que habrá que hacer, al menos, una segunda cata sobre RIBERA pero, en esta primera, nos ha parecido interesante una pequeña confrontación entre 4 bodegas más modernas (aparecidas casi todas más acá del año 2000) y otras 2 de las consideradas de siempre, que unen a su calidad y prestigio una mayor experiencia.

1) ANTÍDOTO, 2014.

14,5°. Monovarietal de TINTA FINA. La bodega, del mismo nombre, fué fundada en 2010. Bertrand SOURDAIS, que fué su fundador y es su propietario, fué también director técnico del Dominio de Atauta (2000-2010) y propietario de Domaine de Pallus, en Chinon (Fr.), de donde es natural. Encargado del viñedo de Chateau Némin en Pomerol en 1999, vinificó en Alvaro Palacios (Priorat), Santa Rita (Chile) y trabajó en Léoville Las Casas en 1997 y en Chateau Mouton Rothschild en 1996.

2) BARDOS RESERVA , 2013.

14,5°. 90% de Tinta de Pais y 10% de Cabernet Sauvignon. La bodega del mismo nombre BARDOS, es el proyecto que la compañía de vinos VINTAE desarrolla en la D.O. desde 2004, concretamente en la zona de Ribera con mayor altitud (960m.) el PARAMO de CORCOS, entre los municipios burgaleses de Fuentemolinos y Moradillo de Roa con una extensión de 10.000has, que vive todo el año bajo las inclemencias de durísimas condiciones climatológicas, que permiten obtener uvas de gran calidad y que oscilan entre +40° y -15°.

3) PINNA FIDELIS, ROBLE ESPAÑOL 2007.

14,5° Monovarietal de Tinta del Pais. El proyecto de la bodega Pinna Fidelis comenzó en 2001, con la construcción de una bodega en Peñafiel, al otro lado del Duero. Nació con la idea de elaborar vinos de su propia uva, siempre

4) PINNA FIDELIS ROBLE ESPAÑOL, es un vino de autor, de producción limitada que permanece 12 meses en barricas de origen español, de la variedad QUERQUS PETRAE, un tipo de roble que facilita la entrega de un vino complejo y goloso.

5) MATARROMERA TINTO CRIANZA, 2010.

14,5o. 100% TEMPRANILLO. La bodega del mismo nombre fué fundada por Carlos MORO, en 1988 y está ubicada en Valbuena de Duero. Tiene unas 200 has de viñedo y produce unas 750.000 bot./año. De color rojo cereza intenso. En nariz, tostados y chocolate. En boca, potente, amargoso y redondo.

6) PESQUERA TINTO GRAN RESERVA, 2007.

14o. Monovarietal de TEMPRANILLO. La bodega del mismo nombre se fundó en 1970. Aunque los comienzos no fueron fáciles, el tiempo acabo dando la razón a Alejandro Fernández,.





12 de noviembre : VINOS LUIS OLIVAN



Luis Oliván nos presenta sus primeros vinos, un blanco de Malvar, de San Martín de Valdeiglesias, dos tintos, “Las Pilas” 2018 de Garnacha - Bespén - Somontano, y Garnacha 2018 de Ainzón - Campo de Borja, y un clarete en rama.

Todos ellos sorprendieron gratamente por su esmerada elaboración tradicional y calidad, especialmente singulares el blanco de variedad Malvar y el clarete de Bespén.

Buenos vinos como presentación en el inicio de su proyecto y no dudamos en que con sus conocimientos en este mundo del vino, su ilusión y esfuerzo conseguirá sus objetivos.



¡Enhorabuena!





26 de noviembre : VIAJE D.O.C. LA RIOJA

En esta ocasión organizamos una visita a la D.O.C. Rioja donde visitamos la bodega Fincas de Azabache y la bodega familiar Real Rubio, posteriormente almorzamos en el Restaurante Casa Javi en Rincón de Soto

El programa consistió en:

ALDEANUEVA DE EBRO: Visita a Viñedo – Almuerzo informal de pie

Visita y cata en bodega : **“Fincas de Azabache”** Perteneciente al grupo Viñedos de Aldeanueva S. Coop.

La cooperativa más grande de La Rioja con 20 millones de kilos de uva.

Fincas de Azabache es una bodega de vinos premium, de alta tecnología, para 2 millones de kilos.

Visita a bodega familiar **“Real Rubio”**. Buen ejemplo de una bodega joven y dinámica, con un viñedo propio que ya está cogiendo casi un millón de kilos, con buena oferta de variedades.

Comida (menu riojano) en Restaurante Casa Javi situado en Rincón de Soto





10 de diciembre : CAVAS Y CHAMPAGNES EXTRAORDINARIOS

Hablamos de CATA EXTRAORDINARIA y no exageramos nada. Y no lo hacemos porque la calidad de los vinos espumosos que catamos, es muy especial.



Se trataba de 2 CAVAS y 3 CHAMPAGNES, no muy conocidos, todos monovarietales, de variedades diferentes y con altas puntuaciones en todas las guías, como siempre intentamos traer.



Además, el día de la cata coincidió con el cumpleaños de nuestro querido amigo LORENZO y nos apetecía, después de tantos años disfrutando de sus conocimientos, que sintiera de un modo especial nuestra amistad y nuestro afecto, mientras probábamos uno de sus vinos favoritos.

Por todo ello, fueron muchos asociados los que acudieron este martes espumoso a brindar con LORENZO por su cumple y por nuestra Asociación.

Por supuesto, los cavas y champagnes no defraudaron y pasamos un rato **extraordinario**





17 de diciembre : CENA DE NAVIDAD

Como todos los años el día 17 de Diciembre celebramos la ya tradicional Cena de Navidad, y como ya es costumbre tambien nos juntamos para ese fin en el Restaurante Las Torres que una vez mas resulto todo un lujo.

