



ASOCIACIÓN
DE
AMIGOS DEL VINO
HUASCA



ACTIVIDADES 2022

(incluye 2020 y 2021)

ACTIVIDADES - 2020



Visitas

Viaje a la Trufa
en Graus.



Catas

Vinos tintos
«monumentales».

Tintos maceración
carbónica.



Maridajes

Cena del Socio.

14 de enero : MONUMENTALES TINTOS PARA EMPEZAR SIN COMPLEJOS

Empezamos fuerte el año 2020 con una gran cata

1) DIDO La UNIVERSAL, 2017.

13,5o. 93+ parker. D.O. MONSANT. Coupage : GARNACHA (60%) + SYRAH (20%) + MERLOT (20%) + CABERNET SAUVIGNON.

2) PINTAS CHARACTER DOURO , 2016.

14o. 92 Parker. D.O. DOURO (Portugal). Coupage, sin especificar proporciones, de TURIGA NACIONAL, TOURIGA FRANCA, TINTA BARROCA y TINTA RORIZ.

3) BANCALES OLVIDADOS, 2017.

14o. 93 Peñín y 92 Decanter. Monovarietal de MENCÍA. D.O. RIBEIRA SACRA.

4) VILLA MATILDE CECUBO, 2013.

13,5o. 94 Parker. D.O. ROCCAMONFINA (Italia). Coupage de variedades autóctonas tales como PRIMITIVO, PIEDIROSSO y otras, sin especificar proporciones.

5) TR3SMANO VENDIMIA 2016.

14,5o. 94 Peñin y 94 Tim Akin. Monovarietal de TEMPRANILLO. D.O. RIBERA de DUERO.

6) LA CREATION, 2017.

Viaje a la TRUFA - MARTES 4 DE FEBRERO

En esta ocasión organizamos una visita a la localidad de Graus para conocer el cultivo de la trufa, con el siguiente programa

- Visita de un cultivo de encina trufera
- Almuerzo en la propia finca



- Continuamos con visita relacionada con el mundo de la trufa y su cultivo y recolección.

- Comida en Restaurante El Pesebre donde degustamos distintas elaboraciones con trufa

Una autentica gozada de viaje.



19 de febrero: Asamblea General Anual y Cena del socio

Como cada ejercicio por esta fechas celebramos la Asamblea General Anual y posterior Cena del socio, en el Restaurante Las Torres.

Para esta ocasión nos prepararon una cena que denominaremos VINOS Y TAPAS y que se sirvió de pie para facilitar la charla y relación entre los asociados.

3 Marzo del 2020 -VINOS TINTOS 2019 DE MACERACIÓN CARBÓNICA.

Volvemos, nuevamente, a estos vinos jóvenes, de cosechero, del año, ligeros y muy frutales.

* PRIMERO DE FARIÑA. 14o. Monovarietal de TINTA DE TORO. D.O. TORO.

* COLONIAS DE GALEÓN. 14,5o. Agricultura ecológica. Coupaje de TEMPRANILLO (70%) y MERLOT (30%). IGP SIERRA NORTE DE SEVILLA.

* LUBERRI (D.O. RIOJA).

* ALODIA (D.O. SOMONTANO).

* REAL RUBIO de Aldeanueva del Ebro. (D.O. RIOJA).

* TRÉNEL BEAUJOLAIS NOUVEAU. 12,5o. Monovarietal de GAMAY. Bodega de M. CHAPOUTIER, en Charnay-le-Macon, al sur de Borgoña.



Y a partir de este momento, El COVID-19, nos impidió disfrutar de la que se había convertido desde la confección del programa de Actividades del año 2020, en unas atractivas y enriquecedoras citas de vinos y temáticas de este, a través de catas, maridajes y contactos con diferentes Bodegas.

Especial mención para el viaje que estaba previsto realizar del 3 al 6 de mayo a la D.O. Jerez, y para el que, ya en Febrero, Lorenzo tenía prácticamente cerradas las distintas visitas, alojamientos etc... y al que también hubimos de renunciar.

ACTIVIDADES - 2021



Visitas



Catas

Blancos para un buen recuerdo.

Tintos D.O. Toro.



Maridajes

Cena de Navidad.

5 DE OCTUBRE . BLANCOS PARA UN BUEN RECUERDO

Reanudar nuestras añoradas CATAS, intentado todos, solidariamente, respetar las necesarias cautelas sanitarias, bien merecía una buena celebración. Los BLANCOS, que probamos en LAS TORRES, estuvieron a la altura cumpliendo nuestras expectativas. Calidad, hubo en todos ellos y originalidad, también.

- 3m
- 1) BRUNO MURCIANO. LAS BLANCAS, 2019.**
D.O. Valencia. 91 Bot. (re), 90 Bot. (n).
13% Cosecha de varias variedades de uvas: MARIANCHO, MACABEU, MALVASIA, MERGOUERA y MOSCATEL.
 - 2) EL HELECHAL, 2017.**
D.O. Vino de España. 91 Bot. 12% Producción muy limitada, 1.200 botellas. Zona de Salamanca. Monocultivo de RUPETE BLANCA.
 - 3) DOMAINE BILA-HAUT. OCCULTUM LAPIDEM BLANC 2017.**
Vino francés, de la zona de Languedoc - Ro. del N. Côte de Roussillon A.O.C. 13%
93 Bot. Cosecha de GARNACHA BLANCA (70%) y VERMENTAO (30%).
 - 4) LOIMER STEINMASSL ERSTE LAGE (1^{er} Cru), 2015.**
 - 5) LA PELL BLANC, 2014.**
Vino austriaco con D.O. Kemptal 94 Bot. Monocultivo de RIESLING.
Procedente en la bodega LA GRAVERA, ubicada en el municipio de ALCARSA (Lérida), perteneciente a la D.O. COSTERS DEL SEGRE, que trabaja de forma certificada ecológica y biodinámicamente. Tan solo 1.048 botellas, todas numeradas.
Cosecha de TROBAT BLANCO (30%), CARNACHA BLANCA (20%), MACABEU (10%), XARELL-LO (10%), HEREN (5%), ENANOU BLANCO (5%), PANSE de la NOGUERA (2%), PASA VALENCIANA (1%), MOSCATEL de ALEXANDRIA (1%), VALENCI (1%), y otras desconocidas (15%).
Original y complejo. Embotaje: Pizar SAILLAS.
 - 6) PAZI SEÑORANS, SELECCIÓN de AÑADAS, 2011.**
D.O. RIAS BAIXAS. 99 Bot. y 94 Bot. 13,5% Monocultivo de ALBARIÑO, prácticamente apocado, del valle del Salnés, que fue en su momento el mejor vino blanco de España y con numerosos premios.

2 de noviembre : VINOS TINTOS DE LA D.O. TORO.

Con la presentación de estos vinos de la DO TORO, que, sin duda, están entre los mejores de la zona, quisimos poner en evidencia no solo el auge de la DO y la bondad de sus productos, sino también rendir un pequeño homenaje a alguna de las figuras importantes del sector, en la zona.



1) VOLVORETA PROBUS, Magnum.

Finca Volvoreta, es la apuesta que inició Antonio Alfonso en Sanzoles (Zamora y hoy continua su hija María, por avanzar en la dirección del cuidado ecológico del viñedo y ahondar en la filosofía biodinámica. Fue premio nacional

2) SAN ROMÁN, 2016.

100% Tinta de Toro. 14,5% . 94 Parker y 93 Peñín. Bodega San Román de Mariano García y sus hijos Eduardo y Alberto.

3) VATÁN , 2016.

100% Tinta de Toro. 15,5 % . 95 Peñín. De Bodegas Grupo Ordoñez. Jorge Ordoñez, cabeza del mismo, es en la actualidad, el exportador de vino español más importante de Estados Unidos.

4) VICTORINO, 2016.

100% Tinta de Toro. 14,5% . 96 Peñín y 94 Parker. De los hermanos Eguren. Presentes en Sierra Cantabria, son elaboradores también, en una preciosa bodega, del vino Teso la Monja

5) URO, 2014.

100% Tinta de Toro. 14,5 % . 94 Parker y 94 Peñín . Bodega Hacienda Terra d URO. Tres generaciones de viticultores en Toro.

6) PAGO la JARA, 2014

14,5 % . 95 Parker. Agotado.

La Bodega es la Compañía de Vinos de Telmo Rodríguez y su socio Pablo.

14 de diciembre : CENA DE NAVIDAD



Como era costumbre en nuestra Asociación volvemos a retomar la tradicional Cena de Navidad que celebraremos en el mejor marco posible, en el Restaurante Las Torres.



ACTIVIDADES - 2022

 <p>Visitas <i>Bodegas EDRA.</i></p>	 <p>Catas <i>Vinos Espumosos.</i> <i>Sommos Colección.</i> <i>Tintos Españoles.</i> <i>Ramón Bilbao</i> <i>Blancos Especiales</i> <i>Tintos del Bierzo.</i> <i>Cavas & Champagnes</i></p>	 <p>Maridajes <i>Chocolates y Vinos</i> <i>Vermuts y Tapas.</i> <i>Cena de Verano.</i> <i>Vino & Jamón.</i> <i>Cena de Navidad</i></p>
--	---	--

28 de febrero de 2022 . VINOS ESPUMOSOS

Este encuentro anual que tenemos con los VINOS ESPUMOSOS, quedó pospuesto la pasada NAVIDAD por un recrudecimiento de la pandemia.

Ahora, más tranquilas las cuestiones sanitarias, recuperamos la cata que habíamos preparado. CATA que resulta muy interesante dada la variedad, diversidad y calidad de los vinos que presentamos que, además, fueron acompañados de unas tapas preparadas por RAFAEL.

Los CAVAS y CHAMPAGNES seleccionados para esta ocasión, son los siguientes:

- 1) DOMAINE ROUX CRÉMANT DE BOURGOGNE EXTRA BRUT.** 100% Chardonnay, procedente de la Côte de Beaune, en Bourgogne.
- 2) IZAR LEKU BRUT VINTAGE, 2016.**
Vino de España. 93+ Parker. 100% Hondarribi Zuri.
- 3) APOLLONIS AUTHENTIC MEUNIER BLANCS DE NOIRS BRUT.** De la bodega francesa Apollonis, de Michel Lorient. 100% Pinot Meunier.
- 4) THARSYS UNICO 2017.**
Es también un blanc de negro, de la DO Utiel-Requena. 100% Bobal.
- 5) RODERER ROSÉ 2013, BRUT VINTAGE.**
94 Parker. Coupaje de Pinot Noir (63%) y Chardonnay (37%) .
- 6) CAN SALA BRUT NATURE 2008.**
Parage Calificado Can Sala. Bodega de la familia Ferrer. 97 Decanter y 95 Peñín. Coupaje de Parellada (60%) y Xarello (40%).

15 de marzo: SOMMOS COLECCION

- Esta fue la espectacular oferta de la Colección Somos que pudimos disfrutar; 3 vinos blancos y 3 vinos tintos:

SOMMOS COLECCIÓN CHARDONNAY proviene de las uvas cultivadas en una parcela de Finca Torresalás caracterizada por la presencia de sales y yesos en sus suelos, que confieren a este vino un carácter único. Tras una vendimia manual a primeras horas de la mañana, el vino se fermenta en barricas de roble francés nuevo, donde permanece un año para su crianza. Este minucioso trabajo da lugar a un vino de exquisita complejidad, en el que los aromas propios de la Chardonnay ofrecen gran equilibrio con los sutiles tostados de la madera.

SOMMOS COLECCION GEWÜRZTRAMINER Viñedo plantado en espaldera, cordón simple. Riego por goteo. Viñedo de vigor medio por la limitación del suelo, que se trabaja con una canopia de 1,5 m, favoreciendo el sombrero de los racimos para protegerlos del sol.

SOMMOS COLECCION SAUVIGNON BLANC Viñedo plantado en espaldera, cordón royat a un brazo, con un marco de plantación de 3 m. La vegetación posee una altura de 1,4 m, la espaldera posee 2 pares de alambres para mantener la mejor exposición del racimo y se realiza un trabajo exhaustivo de poda en verde en el mes de mayo.

SOMMOS COLECCIÓN SYRAH Viñedo conducido en Cordone Libero de tal manera que tenemos la planta conducida en un alambre de formación (1,4 – 1,6m), sobre el cual la vegetación se dispone de manera libre, favoreciendo un sombreado del fruto y una vegetación muy similar a la que conseguimos en el clásico vaso español. La altura de esta formación provoca que el agua y los nutrientes lleguen con mayor dificultad al fruto, generando así bayas de pequeño tamaño, pero con gran concentración de aromas y taninos.

SOMMOS COLECCIÓN CABERNET Estamos ante una de las parcelas más grandes de SOMMOS. Esta superficie la hemos repartido en otras parcelas más pequeñas para separar las distintas orientaciones que posee. La plantación es un Cordon Libero, lo cual nos ayuda a proteger la fruta a la exposición solar y de esta manera poder prolongar el periodo de maduración de la uva

SOMMOS COLECCIÓN MERLOT se elabora a partir de las uvas cultivadas en Finca Montesa, el viñedo más septentrional de los que rodean a la bodega. Una ladera norte, sobre suelos pobres y porosos, que permite madurar suavemente la uva Merlot, que da como resultado un vino estructurado, complejo y elegante



4 de abril : SELECCIÓN ACTUAL DE VINOS TINTOS ESPAÑOLES.

Elegimos catar estos interesantes tintos hispanos de diferentes procedencias geográficas, de diversas variedades de uvas (algunas incluso muy escasas), monovarietales todos, salvo el coupage final.

De buenas puntuaciones y con notable calidad, el personal disfruto con ellos. La relación de los mismos, es la siguiente:

1) ULTERIOR PARCELA No 17, GRACIANO 2017.

90 Peñín. 13,5 o. Monovarietal de Graciano. IGP Castilla. Bodegas Verum. Parcela no 17 de la finca El Romeral. Se trata de un vino de parcela ecológica en el que la gran protagonista es la variedad de uva que, aunque es foránea, está dando una gran versión en Castilla- La Mancha.

2) VÉRTEBRA DE LA FIGUERA DE MONTSANT 2018.

93 Parker. 13o. Monovarietal de GARNACHA. DO MONTSANT. De la bodega Terroir Sense Fronteres, de Dominik Huber, del cual es su preferido. 6.200 bot. Uno de los mejores vinos del Montsant. Delicado, fresco, elegante y con una extraordinaria acidez.

3) FINCA MORENILLO 2015.

92 Peñín. 14,5o. Monovarietal de MORENILLO. DO TERRA ALTA. Bodega Celler Piñol. Este vino es una de esas rarezas que hacen tan interesante el viñedo español. Este Morenillo, una variedad autóctona de Terra Alta casi desaparecida y de viñas viejas, promete sorprender con sus matices.

4) DÍAZ BAYO RESERVA 2014.

93 Peñín. 14o. Monovarietal de TINTA del PAÍS. DO RIBERA DE DUERO. Bodega Nuestro de Diaz Bayo, situada en la localidad burgalesa de Fuentelcásped.

Este vino procede de viñas centenarias y de tres parcelas situadas a 900m. de altitud. Vendimia natural.

5) PAIXAR 2013.

94 Parker. 14o. Monovarietal de MENCÍA. DO BIERZO. Bodega Luna Beberide.

El objetivo de este vino es recuperar viñas muy antiguas y de altura, llamadas “ PAIXARES” en el dialecto local, ubicadas en las laderas pizarrosas de una pequeña aldea de la zona llamada Dragonte. La elegancia de la Mencía se funde en la rusticidad del “ terroir” de esa zona, para crear un tinto de gran personalidad.

6) FINCA ISCORTA GRAN RESERVA 2010.

94+ Parker. 13,5o. Coupage de TEMPRANILLO (95%) y GARNACHA (5%). DO RIOJA. Bodegas HERMANOS PECIÑA, en San Vicente de la Sonsierra. 18.000 bot. Vino de parcela procedente de la Finca Iscorta, un viñedo con una edad media de 50 años,

26 de abril : CHOCOLATES & VINOS

Desde la Junta y en colaboración con Raúl Bernal, propietario de LAPACA, decidimos preparar una sugerente cata de cuatro vinos con cuatro distintas variedades de chocolate.

El vino y el chocolate pueden ser una combinación explosiva, en la que los sabores se complementen, si los sabemos maridar correctamente.. Se tratan de dos productos con características parecidas que casan muy bien.

El cacao, al igual que el vino, posee aromas frutales o florales y la epicatequina, un potente antioxidante que refuerza la misma acción que llevan a cabo los polifenoles del vino. A ambos se le atribuyen propiedades afrodisíacas, ambos contienen flavonoides (antioxidantes), y ambos son... ¡totalmente irresistibles! Hay pocos placeres en el mundo comparables a una buena copa de vino, y el chocolate es uno de ellos. Además, gracias a su efecto tranquilizante, ayuda a saborear mejor el vino.



Para maridar vino y chocolate, lo primero que tenemos que hacer es seleccionar un chocolate de calidad. Por ello, es mejor apostar por chocolates de buena calidad, en los que se resalten la calidad del cacao y conseguir una mejor experiencia.

Por otra parte, los vinos que elijamos para el maridaje deben ser capaces de aguantar el peso en la boca que ofrece el chocolate, por lo que deben tener una buena estructura

Para no equivocarse en la elección y encontrar dos productos que sean afines entre sí, que se complementen y con los que seamos capaces de captar todos los matices y sensaciones, se debe atender a tres características principales: dulzor, aromas y acidez.



10 de mayo : VERMUTS Y TAPAS

Martínez Lacuesta blanco etiqueta azul.

En la elaboración de este vermouth blanco se emplean más de veinte plantas y hierbas aromáticas.

De color amarillo pálido, en la nariz muestra sutiles aromas florales (manzanilla o menta) con cierto dulzor avainillado. Debe servirse frío, acompañado de una rodaja de limón y de una aceituna.

Martínez Lacuesta rojo

La Conzia o extracto (hierbas y plantas aromáticas maceradas en frío en vino blanco) envejece en barricas de roble americano, y se adiciona al vino blanco base, junto al azúcar, ácido cítrico, caramelo y alcohol.

Es una bebida alcohólica, dulce, amarga y aromática. Un placer para los sentidos.



Martínez Lacuesta roble francés

Este vermouth extra seco está elaborado mediante maceración en frío de más de 20 plantas y hierbas aromáticas. Aromas florales de manzanilla y menta sobre un fondo avainillado. Debe servirse muy frío, acompañado de una rodaja de limón verde y de una aceituna. Perfecto acompañante, también, en la elaboración de cualquier cocktail.

Martínez Lacuesta edición limitada

Cada año se reservan 6 barricas del mejor roble francés para alargar el añejamiento de nuestro vermouth hasta los 14 meses. De color caoba yodado, presenta en nariz notas de chocolate, pasas y cereza en

licor.

Tiene carácter riojano, vínico, con mentoles y aromas de bodega.

Para disfrutarlo como aperitivo, sírvase en copa cocktail sin hielo, muy frío y acompañado de corteza de naranja y aceituna. Puede, igualmente, degustarse como vino de postre presentándolo en vasito escarchado para acompañar un dulce.



17 de mayo : BODEGAS RAMON BILBAO

Bodegas Ramon Bilbao nos dio a conocer sus nuevos vinos en una reunion que resulto apasionante

Los vinos a catar fueron los siguientes:

1. MAR DE FRADES GODELLO 2019
2. RAMÓN BILBAO LÍMITE NORTE 2017
3. RAMÓN BILBAO LÍMITE SUR 2017
4. CRUZ DE ALBA RESERVA FUENTELUN 2015
5. LALOMBA FINCA LALINDE 2021
6. LALOMBA FINCA VALHONTA 2017
7. LALOMBA FINCA LADERO 2016
8. LALOMBA FINCA LALINDE 2021:



14 de Junio : CENA DE VERANO



Nada mejor que cerrar las actividades del primer semestre que celebrando la cena tradicional de verano en el Restaurante Las Torres.

Y ... como siempre, platos cuidados y muy bien presentados con un servicio profesional y un ambiente relajado.

Elaboraciones complejas y de calidad en el menú que magníficamente elaboro Rafa.

27 de septiembre : CATA DE VINOS BLANCOS MUY ESPECIALES

No podíamos empezar mejor la nueva temporada de CATAS de nuestra querida Asociación de Amigos del Vino: Seis blancos extraordinarios, poco conocidos, de bodegas y enólogos que conviene recordar, monovarietales de vides autóctonas de muy diferentes lugares

1) LOURO DO BOLO. Un GODELLO, de la D.O.Valdeorras, de la Bodega de Rafael Palacios. Pequeñas parcelas de Godello ubicadas en el municipio de O Bolo, dan origen a este blanco deslumbrante que ha contribuido a poner a Valdeorras en el mapa de los grandes vinos. Sin artificios, elegante y fresco, destaca por su franqueza y su nariz sumamente agradable y personal. En esta añada se muestra en todo su esplendor su carácter frutal y salino. 14% .

2) TRENZADO 2020. Coupaje de LISTÁN BLANCO (98%) y TORRONTÉS VOLCÁNICO (2%). D.O. Valle de la Orotava. De la bodega Suertes del Marqués. 94 Parker. 12,5%. Vino procedente de distintos parajes situados en el oeste del Valle de la Orotava donde los suelos son muy pobres y la roca volcánica basáltica se encuentra más cerca de la superficie. TRENZADO es el VINO PUEBLO blanco de Suertes del Marqués. Se trata del hermano menor de VIDANIA, aunque no está exento de complejidad y acidez.

3) UXÍA DA PONTE, 2020. D.O. Ribeiro. Monovarietal de LADO. Bodega de Mauro Estévez. 13,5 %. Este interesante y original monovarietal está elaborado con LADO, la enigmática variedad

blanca que, con un caracter delicado y una escasísima producción, da vida a vinos tan singulares como exclusivos.La familia Estévez tuvo la suerte de contar con estas cepas, algunas centenarias y otras más jóvenes para poder producir esta referencia tan única a partir de esta uva que ha sorprendido muchos críticos amantes de los blancos gallegos.



4) PLANETA ETNA BIANCO 2019. Etna DOC. Monovarietal de CARRICANTE. 94 WE. 13%. Bodega Planeta.

A los pies del volcán Etna, sobre tierra de arena volcánica que en su día fue lava, se asientan los viñedos Carricante con los que Planeta elabora este blanco. Un vino especial que muestra en cada copa la mineralidad típica de esta región siciliana.



5) LIONEL OSMIN 2018. Le Conservatoire. IGP Compte Tolosane. Monovarietal de ONDENC.

Apenas tenemos datos de este vino. Nos ha interesado su lugar de procedencia, Sudoeste francés, y su variedad. Se trata de un vino singular, de una uva casi desaparecida, con escasas botellas de producción y con notas lácteas y buena acidez.



6) TIVO 2018. IGP CÁDIZ. Monovarietal de UVA REY. 11,5%. De Bodegas Primitivo Collantes. 93 Peñín.

Blanco seco perteneciente a la indicación geográfica protegida de Cádiz. Se elabora con la variedad Uva Rey, también conocida como Montúa o Chelva, y entrega en cata aromas cítricos, especiados y con un toque de hidro-carburos. Su crianza tiene lugar sin velo de flor.



8 de noviembre : TINTOS DEL BIERZO

Esta cata es la primera de nuestra Asociación que versa específicamente sobre los vinos tintos de esta Denominación de Origen. Y ello, no solo por la evidente actualidad y prestigio que está adquiriendo esta zona y su variedad de uva más conocida, la MENCÍA, si no también por las bodegas nuevas que allí funcionan promovidas por expertos enólogos de otras zonas que se han instalado en el BIERZO. Hablar de LUNA BEBERIDE (Bernardo Luna) y Mariano García, de Diego Magaña, de la familia Palacios, de Verónica Ortega, de César Márquez y de Raúl Pérez, que firman los vinos que hoy presentamos, no es cualquier cosa. Como tampoco lo son las enormes puntuaciones PARKER que los tintos de la cata atesoran. Veamos la muestra:

1) PAIXAR, 2020.

100% Mencía. 13,5%. 96 Parker. 15.000 botellas. Bodega Luna Beberide, en Dragonte (León). El objetivo de este vino es recuperar viñas muy antiguas y de altura, llamadas PAIXARES en el dialecto local, ubicadas en laderas pizarrosas.

2) DOMINIO DE ANZA EL RAPOLAO 2020.

100% Mencía. 13,3%. 96 Parker. Productor Diego Magaña. Un extraordinario tinto elaborado con la Mencía proveniente de uno de los viñedos más famosos de la zona, Finca El Rapolao, de 3,5 has, de las que 0,49 corresponden a Magaña. Menos de 1000 botellas en el mercado. Viñedo plantado en Villafranca del Bierzo, en el pueblo de Valtuille de Abajo, a 570m. de altitud.

3) ROC, 2019.

100% Mencía. 13,7o. 95 Parker. Tinto crianza. 4.725 botellas. Bodega de Verónica Ortega, en Valtuille de Abajo. Fundada en 2010. Superficie total de viñedo 5has. Viñas situadas en Valtuille de Abajo, en 2 parcelas diferentes. sistema de conducción en vaso. Viñedos centenarios. Suelos arenosos. El vino se elabora con 50% de vendimia entera con raspón, fermentado en tino abierto de madera de 5.000 litros.

4) CORULLÓN, 2019.

92% Mencía, 7% Jerez, Valenciana, 1% Alicante Bouschet. 13,5%. 96 Parker. Bodega Descendientes de J. Palacios. Villa de Corullón es un vino delicado, envolvente y elegante, fruto de las empinadas cuestas del Bierzo, ese paisaje que combina factores mediterráneos y atlánticos a la vez y que aporta sedosidad, frescura y mineralidad a los vinos.

5) PICO FERREIRA 2018.

85% Mencía, 10% Alicante Bouschet, 5% otras. 94 Parker. Tinto crianza. 13,5%. 752 botellas. Bodega de César Márquez. El viñedo se llama Pico Ferreira y está situado a 710m. sobre el nivel del mar. De 0,3 has y edad superior a 100 años. Vendimia manual.

6) CASTRO VENTOSA VALTUILLE CEPAS CENTENARIAS 2019.

85% Mencía, 8% Alicante Bouschet, 2% Bastardo, 5% otras. 13,5% . 3.500 botellas. Bodega Castro Ventosa. La añada 2019 de uno de los tesoros más preciados del Bierzo ha asombrado a los más fieles de la región y ya ha sido coronada por Luis Gutiérrez. A partir de viñas centenarias con una bajísima producción, nace esta delicia que regala un intenso perfume y un paladar profundo y persistente.

22 de noviembre : VINO&JAMÓN



Continuando con las CATAS, decidimos organizar una visita a la bodega de nuestro amigo y socio Alejandro Ascaso (bodegas Edra) donde pudimos ver y probar los mostos recién fermentados sobre los que se están gestando los vinos de esta nueva añada.

Tras la visita a la bodega catamos Jamon de D.O. Teruel, Jamon ibérico de cebo y Jamon 100% iberico). Alfredo Ortega (AO Cortador de Jamón) amigo y socio también, nos puso al día sobre las diferentes calidades del jamón y su corte; todo ello acompañado con los vinos que Alejandro nos aconsejó.

Finalizamos esta magnífica jornada con una pequeña “merienda” con el Jamón Ibérico de cebo restante y otras viandas de acompañamiento.



12 de diciembre : CAVA&CHAMPAGNE



Nuestra tradición, la de la Asociación de Amigos del Vino de Huesca, nos sitúa, con esta cata, muy cerca de la Navidad. En esta ocasión, presentamos un CAVA y cuatro CHAMPAGNES. Todos, así lo creemos, interesantes y de calidad, pertenecientes a bodegas de largo prestigio en el mundo del vino espumoso, por más que algunas de ellas tengan un reducido tamaño y/o sean poco conocidas.

Fueron cinco vinos elegidos que, además, nos hablan de un espumoso BLANC de NOIRS, que es también un BRUT NATURE ; de dos espumosos BLANC DE BLANCS, uno milesimé y otro GRAND CRU y de dos espumosos más con coupages típicos de CHAMPAGNE, uno de los cuales, el quino y último, es un ROSÉ de mucho prestigio.

1) TEXTURES DE PEDRA 2017. CAVA .

D.O. Vino de España. Ecológico. 12,6% . Coupage de 50% de XAREL-LO VERMELL, 25% de BASTARD NEGRE y 25% de SUMOLL

2) PAUL COCHET MILESIMÉ , 2014. BLANC DE BLANCS BRUT.

AOC CHAMPAGNE. 12% . Monovarietal de CHARDONNAY. Crianza sobre lías durante 3 años.

3) ARLENOBLE CHOUILLY, GRAND CRU, BLANC DE BLANCS , EXTRA BRUT. MAG 17.

Mezcla de la cosecha 2017, champagne del año, al 65% y vinos de reserva envejecidos en Magnum (35%). Bodega en Damery (Francia). AOC CHAMPAGNE.

4) ALBERT BEERENS CUVÉE SIGNATURE.

Coupage clásico de Chmpagne, 60% de PINOT NOIR, 25% de CHARDONNAY, y 15% de MEUNIER. 12%. 95 Decanter. Tiene el sello ecológico Terra Vitis, uno de los más prestigiosos de Francia.AOC CHAMPAGNE.

5) ABELÉ 1757, ROSÉ.

Coupage de 40% de PINOT NOIR, 30% CHARDONNAY y 30% de MEUNIER. 12%. 93 Suckling. AOC CHAMPAGNE. Este rosado es la nota con más encanto de la obra de Abelé. La uva Chardonnay procede de la Côte des Blancs y la Pinot Noir de las montañas de Reims, principalmente de VERZY, un pueblo clasificado GRAND CRU.

20 de diciembre : CENA DE NAVIDAD



No podía faltar la tradicional CENA DE NAVIDAD que celebramos en el Restaurante Las Torres.



Podeis consultar todas las actividades de la Asociación de ejercicios anteriores, todas las revistas editadas y otras curiosidades sobre la cata en nuestra pagina web

amigosdelvinodehuesca.com

