



ASOCIACION DE AMIGOS
DEL VINO DE HUESCA

VISITAS

Bodega Libre y Salvaje
Bodega Viñas del Vero

MARIDAJES

Cena del Socio
Cena de Verano
Quesos D'Estrabilla
Comida de Navidad

CATAS

Monovarietales T
5 Enólogas-5 Vinos
Vinos Txacolis
Maceración Carbo.
Cervezas Mahou
Blancos
Destilados
Casa Moliniás
DO.SierradeMálaga
Vinos Portugueses
Vinos Espumosos



ACTIVIDADES 2024



El pasado 20 de enero tuvo lugar el triste fallecimiento de nuestro querido socio fundador, Javier Pardo Ferrer . Su dedicación, pasión por el vino y compromiso con nuestra asociación han dejado una huella imborrable en todos nosotros.

Javi no solo fue un pilar fundamental en la creación de esta asociación, sino también un amigo y referente que nos inspiró con su amor por el vino y nuestra tierra.

Su recuerdo permanecerá vivo en cada copa que levantemos.

Descansa en paz, Amigo.

30 de enero

TINTOS MONOVARIETALES

Comenzamos un nuevo año, el 2024, ilusionados

y optimistas, dispuestos a proseguir en el conocimiento y disfrute de nuevos vinos. En esta cata, una selección de vinos tintos de muy diversa procedencia, monovarietales todos y elaborados con uvas menos conocidas, en muchos casos AUTÓCTONAS. La relación de vinos es la siguiente:

1) ARRAYÁN GRACIANO 2021. Monovarietal de GRACIANO. DO Mentrída. 13,7% vol. Ecológico. 92 Parker. Atípico por su frescura y elegancia, este monovarietal tiene su origen en un viñedo injertado sobre cepas de Merlot procedentes de La Verdosa, la finca de Arrayán en la localidad toledana de Santa Cruz de Retamar, de suelo arenoso, a 510 m. de altitud sobre el nivel del mar.

2) DERECHERO DE MUNIESA 2021., es una variedad de uva prefiloxérica, originaria y única de Aragón. Bodegas TEMPORE la ha recuperado y ha hecho este vino, fruto de la apuesta de esta bodega familiar de Lécera por las variedades autóctonas del territorio. Este vino surge de los estudios que el Centro de Transferencia Alimentaria (CTA) de Aragón realizó para la recuperación de variedades minoritarias aragonesas. Esta uva se cultiva exclusivamente en Muniesa (Teruel) a 800m. de altitud.

3) FORLONG TINTILLA 2020. Ecológico. Monovarietal de TINTILLA DE ROTA. IGP CÁDIZ. 14,5%vol. El suelo del viñedo es de albariza tosca. El clima mediterráneo con mucha influencia de los vientos marinos. Vendimia manual con selección en viñedo y en la mesa de la bodega. Después se introduce en tinajas de barro, donde comienza una maderación prefermentativa en frío hasta que las propias levaduras autóctonas se encargan de comenzar la fermentación alcohólica.

4) ALAGÜ FORCALLAT 2018. Vino de España. Monovarietal de FORCALLAT. 92 Parker. 13,5% vol. 6.350 botellas. Enóloga Laura RAMOS. IGP CASTILLA. Viñedos cultivados en vaso y ubicados a una altitud de 600m sobre el nivel del mar. Cepas de 35 años. Suelo franco- arenoso con piedras calizas. La añada 2018 se caracterizó por un invierno poco frío y lluvias normales para la época.

5) CAPRICHO DE MERENZAO 2018. DO RIBEIRA SACRA. 14,5% vol. Monovarietal de MERENZAO. 6.700 botellas. Vino tinto con crianza, 10 meses, en barricas usadas de roble francés. Vendimia manual. Viticultura heroica, con viñedos propios. ADEGA PONTE DA BOGA, la bodega productora, está situada en "Tierra de Candelas", una zona de vinos privilegiados con variedades ancestrales que ya los emperadores romanos disfrutaban. Privilegiada orientación al sol, acariciada por el curso del río Sil y protegida por el efecto termorregulador del Gran Cañon

6) LOUIS LATOUR CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES, 2020. Monovarietal de PINOT NOIR. 13% vol. La denominación CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES se aplica exclusivamente a los vinos tintos de 16 comunas en la Côte de Beaune, incluyendo Saint-Aubin, Pe-mand-representativas Vergelesses y Auxey-Dures-ses. MAISON LOUIS LATOUR selecciona cuidadosamente las uvas que son más representativas de la denominación. El viñedo tiene 25 años de edad. El suelo es arcilloso calcáreo, el clima continental y el rendimiento 50 hectolitros por hectárea.



20 de febrero

ASAMBLEA GENERAL ANUAL Y CENA DEL SOCIO

Como todos los años por estas fechas convocamos a los socios para la ASAMBLEA GENERAL ANUAL que celebramos en el Restaurante Las Torres a las 20:30 horas, concluyendo con la clásica cena anual conmemorativa.



27 de febrero

CINCO DISTINGUIDAS ENÓLOGAS Y 5 DE SUS VINOS.



Rendimos un pequeño homenaje a una serie de ENÓLOGAS, tan interesantes como prestigiosas, en un sector que siempre ha sido un pequeño feudo de los enólogos (hombres).

No resulta difícil señalar que la personalidad, la formación que atesoran, su trabajo incansable, su pasión por el vino y el respeto a la naturaleza, son elementos comunes al hablar de las cinco.

No era por tanto, una CATA normal. Hay algo de admiración por el trabajo y las producciones de estas enólogas y algunos de sus vinos.

1) ISABEL GALINDO (DO MADRID). Su vino : LAS LUCES, 2011. Una GARNACHA de Gredos.

2) ANA DE CASTRO (DO SIERRA DE MALAGA). Su vino : PAYOYA NEGRA, 2020. Un coupage de Syrah, Tintilla de Rota y Cabernet Sauvignon.

3) ALMUDENA ALBERCA (DO RIBERA DE DUERO). Su vino : VIÑA MAYOR, CRIANZA 2019. Un monovarietal de Tempranillo.

4) VERÓNICA ORTEGA (DO BIERZO). Su vino : ROC, 2021. Una Mencía, con algo de Doña Sancha y Godello.

5) SARA PÉREZ (DO PRIORAT y DO MONTSANT). Su vino : VENUS LA UNIVERSAL 2016. Un cou page de Garnacha, Cariñena y Syrah.



19 de marzo

DESCUBRIENDO LOS TXAKOLÍS

Podríamos afirmar que esta cata fue inédita. Hasta ahora, tan solo en una ocasión habíamos catado estos vinos blancos; pero, además, lo que en esta actividad que proponíamos constituía una singularidad porque 4 de los 5 vinos a probar tienen una marcada crianza y unas altas puntuaciones de los expertos.

La evolución de los txacolis hacia una más cuidada producción y, por consiguiente, una mejor calidad es un hecho en el mundo actual del vino y ciertamente lo pudimos confirmar



Hoy en día existen las siguientes denominaciones de origen: Arabako Txakolina, denominación de origen de Álava, concretamente en la Tierra de Ayala, el Valle de Arrastaria y el Valle de Llodio; Bizkaiko Txakolina, denominación de origen de Vizcaya, sobre todo en Baquio y Valmaseda, y Getariako Txakolina, denominación de origen de Guetaria (Guipúzcoa).

Esta fue nuestra apuesta:



1. INAZIO URRUZOLA 2022. DO GETARIAKO TXAKOLINA. Coupage de HONDARRABI ZURI, PETIT COURBU y GROS MANSENG, que le da un color blanco con reflejos verdosos haciendo un vino vivo y elegante.

2. G22 de GORKA IZAGIRRE 2021. Monovarietal de HONDARRIBI ZERRATIA. 12% vol. DO BIZKAIKO TXAKOLINA. Variedad autóctona que produce racimos pequeños de unos 100 g. Un vino complejo con crianza de 6 meses sobre lías y una buena capacidad de evolución.

3. MALKOA 2017. DO ARABAKO TXAKOLINA. 94 Peñín. 125% vol. Monovarietal de HONDARRIBI ZURI. Jon Zubeldia y su equipo se sirven de esta magnífica uva del Valle de Ayala para presentar su reinterpretación de Malkoa, un txacoli de edición limitada y de marcado carácter atlántico.

4. ITSASMENDI ARTIZAR 2017. DO BIZKAIKO TXAKOLINA. 96 Peñín. 13,5% vol. Coupage de HONDARRIBI ZURI (85%), e IZKIRIOTA ZANDIA (15%). Altizar es la primera luz del atardecer, la guía del norte y preámbulo del cielo nocturno. Estamos ante un txacoli de estilo libre que busca reflejar rincones del viñedo que merecen ser elaborados por separado.

5. KAIAREN 2016. Monovarietal de HONDARRIBI ZURI. 12% vol. 93 Peñín. DO GETARIAKO TXAKOLINA. La Bodega K5 se sitúa en un enclave maravilloso situado a 300 m del nivel del mar Cantábrico con una precisa vinificación con 48 meses de crianza sobre sus lías en depósitos de acero. El mediático Karlos Arguiñano inició este proyecto con otros 4 socios.



16 de abril

TINTOS CON MACERACION CARBONICA

La MACERACIÓN CARBÓNICA es un proceso FERMENTATIVO en el cual los racimos de uvas pasan enteras a los depósitos, sin despalillar y en una atmósfera pobre en oxígeno, menos del 1%.

La idea es introducir en un depósito los racimos enteros y sanos de las uvas lo cual puede conseguirse (la atmósfera pobre en O₂) o bien con el propio CO₂ que desprende el MOSTO de las uvas que se aplastan en el fondo del depósito cuando comienzan a fermentar, o bien, añadiendo CO₂ previamente al depósito para introducir las uvas en una atmósfera pobre en oxígeno.

Este proceso dura unos 7 días y después se pasa a prensar las uvas y fermentar el vino de manera tradicional. Conseguimos así vinos muy aromáticos y frescos.

Se recomiendan una serie de CAUTELAS en este procedimiento:

El transporte de la uva debe hacerse con mucho cuidado, y se recomienda el utilizar los racimos enteros, por lo que no suele ser muy útil la vendimia mecanizada. Además es recomendable realizar la vendimia en cajas de no más de 20 kilos para evitar que los granos de los racimos se rompan.

Se debe depositar la uva en recipientes de fondo bastante ancho para que las uvas del fondo del depósito no se estrujen demasiado y que solo una pequeña parte de las uvas estén sumergidas en el mosto.

Se recomienda que el proceso de M.C. se realice a unos 30°C para conseguir vinos más longevos y con más estructura.

El proceso de FERMENTACIÓN TRADICIONAL se realiza tras unos 7 días de M.C., y debe realizarse a Tª controlada de no más de 25°C para mantener la gama aromática y evitar que fermenta a gran velocidad, porque el mosto resultante tras la maceración es muy rico en azúcares.

Debido a la ausencia de oxígeno dentro de la uva se producen una serie de cambios fisiológicos, como p.e. la degradación del ácido málico, lo que hace los vinos más fáciles de beber, menos ásperos y otros procesos enzimáticos que aumentan de manera notable su capacidad aromática.

El TIEMPO de VIDA que tiene un vino de MACERACIÓN CARBÓNICA depende mucho de la Tª a la que se realiza el proceso de M.C.. Cuando este proceso se realiza a unos 30- 32°C se suelen conseguir vinos con buenos taninos y por tanto una estructura que permita vinos en perfecto estado durante 3 AÑOS desde su embotellado.

La relación de VINOS catados, en esta ocasión, es:

1. ALBIKER 2023. D.O. Rioja. 13,5 % vol. Coupage de TEMPRANILLO (97%) y VIURA (3%). De Bodegas ALTÚN.

2. LES SORT JOVE 2023. D.O. Montsant 14,5% vol. Coupage de GARNACHA (60%), CARIÑENA (30%) y Syrah (10%). Bodega CELLER MASROIG.

3. ALODIA MACERACIÓN CARBÓNICA 2023. D.O Somontano. Bodegas ALODIA. Monovarietal de Moristel. 12,5 % vol

4. MURMURON 2023. D.O. Rioja. 14,5% vol. Coupage de TEMPRANILLO (95%) y VIURA (5%). Bodega SIERRA CANTABRIA.

5. ERRE PUNTO 2023. D.O. Ca Rioja. 14% vol. Coupage de TEMPRANILLO (90%), GARNACHA TINTA (5%), MALVASIA (3%) y VIURA (2%). Bodega REMIREZ DE GANUZA.

ademas ...**SANTALBA MACERACION CARBONICA 2023, D.O. RIOJA.** 100% Tempranillo, 14,5% vol.



9 de abril

VISITA BODEGA LIBRE Y SALVAJE

Libre y Salvaje es una bodega ubicada en el municipio de Almonacid de la Sierra que se encuentra enclavada en un entorno muy especial, con multitud de cuevas y antiguas bodegas en plena D.O. Cariñena.

Producen vinos de forma tradicional, con la mínima intervención para conseguir la máxima expresión de cada una de las variedades que trabajan.

La imagen de la bodega transmite a la perfección lo que sus vinos ofrecen. Elementos rústicos alternados con detalles dorados que hablan de los paisajes que rodean la bodega y el trabajo que allí se realiza. Recuperación de parcelas y viñedos abandonados, trabajo con técnicas respetuosas con el medio ambiente, y mucho amor por la naturaleza buscando siempre obtener un producto de máxima calidad.



LA CENA POSTERIOR



Crema de calabaza con espuma de Treviso
 Rissoto de trigo con jamon y boletus
 Timbal de calamar
 Bacalao en texturas
 Bombón de paté de pato
 Panceta a baja temperatura con cremoso de screw
 Cordero con patatas
 Postre
 Agua, Pan y aceite
 Vinos de la bodega libre y Salvaje
 Cava



14 de mayo

CATA CERVEZAS DEL GRUPO MSM

Para esta ocasión os presentamos una cata maridada de cervezas del Grupo Mahou-San Miguel apadrinada por Distribuciones Blasco y dirigida por Marino Macías Ureta (Brand Ambassador Noreste (Grupo Mahou-San Miguel)).

En el transcurso de la cata apreciamos que todo no es blanco ni negro, muchas tipologías de cervezas por su estilo dialogan perfectamente con un mismo plato dándonos experiencias de sabores distintos según la combinación pero siempre positivas.

Cervezas catadas



- 1/ MAHOU 5 ESTRELLAS
- 2/ MAHOU 5 ESTRELLAS "SIN FILTRAR"
- 3/ ALHAMBRA RESERVA 1925
- 4/ NEGRA MODELO
- 5/ MAHOU MAESTRA DOBLE LÚPULO
- 6/ MAHOU SESSION IPA



Antonio Arazo preparó las tapas que complementaron esta cata.

28 de mayo

BLANCOS DE BUEN RECUERDO

El curso "escolar" 2023/2024 anda finalizando sus actividades que culminarán el próximo 18 de junio con la cena en Las Torres, tras la cata de Destilados del 11 de este mismo mes.

La que ahora acometemos, es una cata de vinos blancos especiales. BLANCOS DE BUEN RECUERDO la titulamos y ello no porque los hayamos catado con anterioridad, sino porque, tras probarlos, pensamos que nos acordaremos gratamente de ellos en el futuro.

Se trata de vinos modernos, de calidad, con esmerada elaboración, algunos casi agotados, que están causando una excelente impresión en la crítica especializada y en los mercados. Ante esta situación, queríamos que nuestros socios los conocieran de primera mano y pudieran opinar sobre su bondad.

La relación de los mismos es la siguiente:

- 1. CIES ALBARIÑO, 2022 DO Rías Baixas.** Monovarietal de Albariño. 94 Pa. Casi agotado. Del valle del Salnés. 13% vol. Bodega Rodrigo Méndez. Crianza de 6 meses en barrica.
- 2. INSURRECTE, 2022 DO Alicante.** Monovarietal de Moscatel de Alejandría. Casi agotado. 12,5% vol. Bodega Oscar Mestre, de Alicante. Crianza de 5 meses con sus lías.
- 3. LA VIÑA DE AYER ALBILLO REAL, 2021.** Vino de España. Monovarietal de Albillo Real. 92 Pa. y 92 Pe. 13% vol. Bodega Soto Manrique, de Cebreros (Ávila). Crianza de 8 meses con sus lías en tinas de madera.
- 4. LA SILLERÍA, 2021.** Vino de España. Monovarietal de Verdejo. 13,5% Bodega Barco del Corneta, en La Seca (Valladolid). Crianza de 12 meses sobre sus as. Enóloga Beatriz Herranz.
- 5. CERRO LA ISLA, VIÑEDO SINGULAR BLANCO 2020.** 94 Pe. DO. La Rioja Alta. Coupage de Garnacha blanca, Malvasía, Viura, Turruntés y Calagreño. 14% vol. 2500 botellas. Bodegas Juan Carlos Sancha (Alta Nebrija). Casi agotado. Crianza de 8 meses en las barricas con las lías.

11 de junio

FORMACIÓN DESTILADOS

Para esta actividad, desde la asociación hemos contactado con el grupo Zamora company. Empresa española que sus inicios fueron con la creación y comercialización del conocido y afamado LICOR 43, si bien es verdad que hoy en día tienen un amplio catálogo que va desde las marcas propios como el Licor ya mencionado el pacharán Zoco, orujo el Afilador o la gin Martin Miller y entre su cartera de distribución podemos encontrar el Ron El Abuelo o el Champagne Pommery entre otras.

En lo referente al vino podemos hablar de marcas propias como Ramón Bilbao, Mar de Frades , etc.

La charla estuvo guiada por Esteban Ardisa y Andoni Aliende que nos hablaron de las distintas elaboraciones de los destilados así como sus cualidades organolépticas y durante el transcurso de la formación catamos unos cuantos de ellos.

Ahi va la relacion:



Pacharan Zoco



Liumoncello Villa Massa

Gin Martin Miller

Gin Tonic Martin Miller

Gin Martin Miller Premium

Gin Martin Miller 9 moons

Orujo El Afilador

RON EL ABUELO

- Oloroso
- Napoleon
- Tawny

Carajillo Licor 43 (cocktel)



18 de junio CENA DE VERANO

Una vez mas, celebramos nuestra cena con la que interrumpimos las actividades de la Asociacion durante el verano, y una vez mas, el restaurante Las Torres nos ofrecio una experiencia culinaria de primera clase. Desde los entrantes hasta el postre, cada plato estaba preparado con gran maestría y pasión.

Gran ambiente entre los comensales en el que no faltaron la coleccion de poesias al vino del amigo Lorenzo.



1 de octubre

“CASA MOLINIÁS”

PRESENTACIÓN del PROYECTO VITIVINÍCOLA de “ CASA MOLINIÁS “ y CATA de sus Vinos.

En la falda de la imponente PEÑA MONTAÑESA, no lejos del MONASTERIO de SAN VICTORIAN, en el viejo SOBRARBE, cuna de ARAGÓN y también, tradicionalmente, de mucho y buen vino, va creciendo este ambicioso y atrevido proyecto de VITICULTURA HEROICA.

NICO y REBECA son sus propietarios-empresarios y no hay ninguna duda de que ilusión, ganas, esfuerzo y conocimientos profesionales no les faltan, y así, los recibimos encantados en nuestra sede, escuchamos su bonita historia y compartimos con ellos los vinos que, con cuentagotas, van incorporando al mercado.

El proyecto ya ha recibido las bendiciones del Grupo VIGNERONS de HUESCA, sus vinos están teniendo éxito entre los consumidores y, por ello, creemos que eCASA MOLINIÁS, merece ser conocida por todos nosotros.

El proyecto está en marcha, los vinos también. Sólo falta que se conozcan y que se valoren lo suficiente. Podemos asegurar que esta iniciativa merece la pena, que los vinos no nos dejaron indiferentes y que todo su trabajo de regeneración y búsqueda de antiguas variedades autóctonas de la zona tendrá sentido no tardando mucho.

Casa Molinás, REBE, en este caso, nos va enviando distintos emails para que podamos conocer con más detalle la filosofía slow que tanto se refleja en este proyecto



VINOS DE LA D.O. SIERRA DE MÁLAGA

Los elegidos son los siguientes :

13%vol. Coupage de VIOGNIER (70%), PEDRO XIMENEZ (5%), MOSCATEL (5%) Y SAUVIGNON BLANC (5%). Bodega Huerto de la Condesa, en Ronda.

12% vol. Monovarietal de DORADILLA, uva autóctona de Málaga. Bodega Viñedos Verticales, en la zona de la Axarquía malagueña.

13,4% vol. Coupage de ROME (autóctona), GARNACHA y otras. Bodega Sedella, de la zona de la Axarquía.
92+ Parker.

15% vol. 93 Peñin. Coupagede TINTILLA DE. ROTA (50%) y BLASCO (50%), ambas autóctonas de Andalucía. Bodega Finca la Melonera. Enóloga Ana de Castro.

13,5% vol. Monovarietal de PETIT VERDOT. 94 Peñin. Bodega Cortijo de los Aguilares ,
a 5 kms de Ronda.



22 de octubre VISITA BODEGAS VIÑAS DEL VERO

Tras algun intento fallido de visitar en este semestre alguna Bodega cercana, organizamos por fin un desplazamiento a las Bodegas de Viñas del Vero para conocer la nueva añada y los nuevos proyectos de la bodega. Viñas del Vero, la bodega del Somontano que cautiva tus sentidos. Con más de 30 años de experiencia, nos ofrece una amplia variedad de vinos que capturan el carácter y la esencia de nuestra tierra.

Bodegas Viñas del Vero combina la tradición con la innovación para elaborar vinos únicos y diferentes. con pasión y compromiso que han obtenido reconocimiento nacional e internacional, convirtiéndolas en un referente de vanguardia en el mundo vinícola.

La diversidad de los diferentes tipos de suelos, microclimas y altitudes permite, en Viñas del Vero, trabajar con una amplia gama de diferentes variedades de uva tintas como: Tempranillo, Garnacha, Pinot Noir, Moristel, Parraleta, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah.

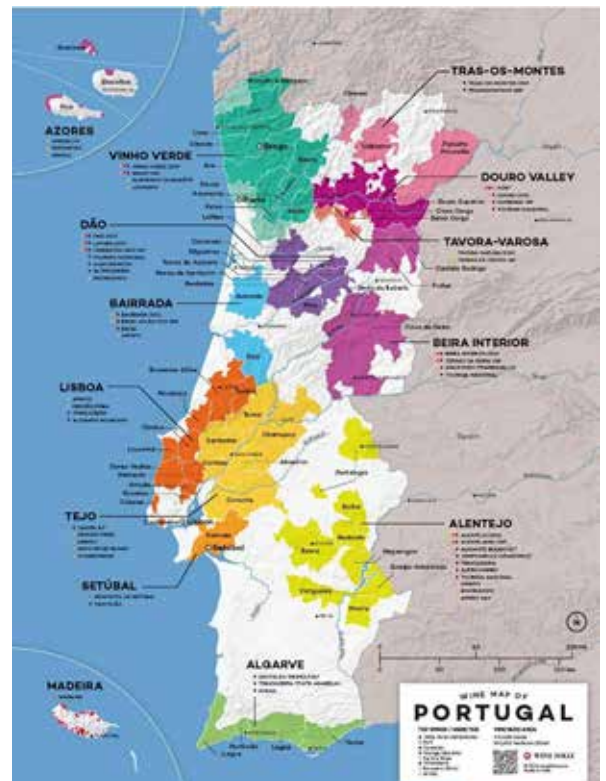
También variedades blancas como: Chardonnay, Macabeo, Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon Blanc, Garnacha Blanca, Alcañón



5 de noviembre VINOS PORTUGUESES

PORTUGAL, aunque pequeño, es un país con muchas variedades de uvas. Se cuentan hasta 300, muchas de ellas autóctonas.

Su geografía juega un papel determinante en los vinos. Desde la costa reciben los vientos del océano Atlántico. Al norte del río Tajo predominan las montañas, mientras que al sur lo hacen las llanuras. Las altitudes máximas están en la Sierra de la Estrella.



La relación de los VINOS SELECCIONADOS , es la siguiente

1) PRIMUS QUINTA DA PELLADA , 2019.

De la región del Dão, es un BLANCO FERMENTADO EN BARRICA. 13%vol. Es un coupage de las variedades ENCRUZADO, BICAL, VERDELHO, MALVASIA TERRANTEZ, CACHORRINHO y DURADINHA, sin especificar la proporción de cada una. 95 Parker. De la bodega QUINTA DA PELLADA.

2) SUSANA ESTEBAN y JORGE LUCKI SIEDECAR BRANCO, 2017.

De la DOC Alentejo. 12,5%vol. 1320 botellas. Coupage de ARINTO, ROUPEIRO y otras, sin especificar las mismas ni la proporción de todas. 94 Parker. Bodega SUSANA ESTEBAN.

3) ANTÓNIO MADEIRA VINHAS VELHAS , 2020.

Tinto. De la región del DAO. 13,5%vol. Coupage de las variedades BAGA, JAEN, TINTA AMARELLA, MARUFO, TINTA PINHEIRA y otras, sin especificar más. Bodega ANTONIO MADEIRA.

4) NIEPOORT BASTARDO , 2018.

Tinto. Región del DOURO. Monovarietal de BASTARDO. 10,5%vol. 1.900 botellas. Bodega NIEPOORT.

5) QUINTA DO CRASTO TOURIGA NACIONAL, 2019.

Tinto. Región de DOURO. Monovarietal de TOURIGA NACIONAL. 14,5%vol. 96 Parker. Bodega QUINTA DO CRASTO



19 de noviembre

CATA MARIDADA DE QUESOS Y VINOS.



QUESO D ESTRABILLA, pequeña quesería artesanal situada en VALSALADA (Huesca), aquí cerca, que produce quesos de VACA, CABRA y OVEJA, elaborados todos ellos con leche cruda de ganaderías cercanas.

Este proyecto, que representa un sueño gestado durante 20 años, apuesta por la sostenibilidad ambiental y social del medio rural y elabora quesos artesanos de autor, siempre buscando la originalidad y la máxima calidad de sus productos.

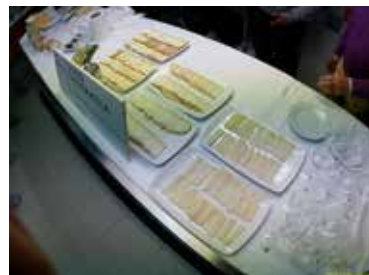
QUESO D ESTRABILLA está asociada con la Red Española de Queserías de Campo y Artesanas (QUE-RED), así como a SLOW FOOD HUESCA

Desde el primer contacto con la empresa y su responsable NACHO ROBREDO, encontramos en él a un profesional que atendió con agrado la colaboración conjunta. A su empresa y a Nacho tenemos que manifestar, en primer lugar, nuestro reconocimiento y gratitud por su disposición y generosidad

Enumerar la lista de sus producciones, tan extensas como variadas, nos llevaría tiempo. y de momento, nos limitamos a degustar 5 de ellas. Nosotros intentamos maridar cada presentación con vinos de proximidad en tres casos y vinos más universales en los otros dos, para enriquecer las posibilidades de maridaje

Los QUESOS a catar fueron los siguientes :

- 1) **CACHEIRULO**. Rulo de cabra de leche cruda.
- 2) **LIENZO**. Queso semicurado de cabra.
- 3) **CANDELA**. Queso de vaca con 2 meses de maduración.
- 4) **ARSA Y TOMME**. leche de cabra. 4-5 meses de maduración.
- 5) **AÑIL**. Queso azul de vaca. 2 meses de maduración.



3 de diciembre VINOS ESPUMOSOS



De nuevo, en estas fechas del mes de diciembre celebramos nuestra cata anual de cavas y champagnes. Este año hubo, como siempre, una pequeña novedad. Además de 3 cavas y 2 champagnes, catamos un PROSECCO italiano. Cada uno de estos vinos tiene una entidad propia que les han hecho candidatos a ser seleccionados en esta ocasión. Los 2 champagnes, un BLANC de BLANCS y un BLANC de NOIRS, ambos extraordinarios, cerraron la reunión.

La relación de los vinos seleccionados es la siguiente:

1) VALDO PROSECCO DOC BIO BRUT. Ecológico. Monovarietal de GLERA, autóctona italiana. 11% vol. 91 Falstaff. De la bodega VALDO SPUMANTI

2) ESPUMOSO LATÚE BRUT NATURE.

Monovarietal de AIRÉN. Bodegas LATÚE, de Villanueva de Alcardete (Toledo). 11,5% vol.

3) BUFADORS LES VORANES BRUT NATURE 2019.

Ecológico. Coupage de MACABEO y XAREL-LO, sin especificar porcentaje. 10,5% vol. Vino de España. Bodega BUFADORS. Un éxito de ventas.

4) TANTUM ERGO PINOT NOIR 2021.

DO CAVA. Monovarietal de PINOT NOIR. 91 Peñín. Bodegas Hispano- Suizas, de la Comunidad Valenciana. Cava rosado.

5) CHAMPAGNE AGRAPART et FILS TERROIRS. BLANC DE BLANCS.

DO CHAMPAGNE. 93 Parker. Monovarietal de CHARDONNAY. 12% vol. Bodega Champagne Agrapart et Fils, situada en Avize (Francia). Viñedos clasificados "grand crus".

6) ANDRÉ CLOUET UN JOUR DE 1911. BLANC DE NOIRS.

DO CHAMPAGNE. Monovarietal de PINOT NOIR. 12% vol. 96 Parker. Bodega André Clouet, situada en Bouzy (Francia). Viñedos clasificados "grand crus".

17 de diciembre COMIDA DE NAVIDAD

Finaliza el mes de diciembre de 2024 y preparamos con ilusión renovada esta singular reunión de los socios y que este año convertimos la habitual cena en COMIDA DE NAVIDAD, con la que también celebramos, de alguna manera, la alegría de vivir, la proximidad de la familiar FIESTA NAVIDEÑA y el deseo de que el 2025 esté lleno de cosas buenas. Una vez mas el Restaurante Las Torres nos deleito con un estupendo menu,

