

Tdlv



## Cata del 26 de Abril de 2018



8-11-2001

El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero



# La “Fauna Ibérica” en el “Mundo del Vino”



- 1-Vitivinicultores-Consultores
- 2-Bodegueros-Empresarios
- 3-Enólogos
- 4-Comerciales
- 5-Sumilleres
- 6-Catadores de vinos



# Aclaraciones y Disculpas....



**1-Fauna: Como 2ª Aceptación. Conjunto de personas que frecuentan un lugar o realizan una determinada actividad, especialmente si son variopintas o peculiares.** ←

2-*Todo lo que se expondrá a continuación es ficticio fruto de la imaginación...*

→ **y no está basado en hechos reales,** y si así lo fuese, es mera coincidencia....

3-*Las palabras que se utilicen sirven para ambos sexos...* ←

# ¿ESTA LA VERDAD EN LA CATA?

- 1-Las virtudes de enfrentar **varios vinos** directamente entre ellos
- 2-A **distintos perfiles de catadores**, en una misma mesa y **a ciegas**
- 3-Nos indicará cuáles sobresalen.





# El Organizador



1-Es un voluntari@-forzad@ para realizar la cata el último jueves de cada mes.

2-Esta cata será un **tratamiento psicológico**

→ **vinificado** como **“terapia de grupo”**  
para los socios que formamos la  
“**Fauna Ibérica**” del TdIV y aliviar nuestras  
tensiones diarias **Psicosociales y Laborales.**

3-El coleguilla organizador de la cata de hoy es hablador, persuasivo y machacón ...

....tirando a pesadete...





# Empecemos definiendo...

- 1-Vitivinicultores-Consultores
- 2-Bodegueros-Empresarios
- 3-Enólogos
- 4-Comerciales
- 5-Sumilleres
- 6-Catadores de vinos





# Vitivinicultor-Consultor

- 1-El **viticultor**: Persona que se hace un gimnasio al aire libre con el fin poder hacer ejercicio todo el año.
- 2-Su fin es machacarse para tener el mejor viñedo y obtener las mejores uvas para posteriormente poder “fardar” de que como las suyas ninguna.
- 3-Su principales enemigos las heladas, pedriscos y ciertas enfermedades...
- 4-Tiene como compañero de gimnasio “**Al Consultor**” que le dice , casi todo, lo que ya sabe, pero quiere tenerlo seguro y le paga las cervezas.





# Vitivinicultor-Consultor



**1-Viticultor** (cultivo de la vid), **Vinicultor** (elaboración de vinos) y **Consultor** **tratan de** tener los mejores viñedos, bien situados en cuanto a suelo, clima, orientación, etc...  
Tratan que prime **la calidad frente a la cantidad**, donde la **personalidad, singularidad, madurez y estado sanitario** sean óptimas, trabajando con los suelos, los clones-variedades, patrones-portainjertos, riego.. y la madre naturaleza. (**Medios Naturales, Biodinámicos...**)

**2-Como Médicos del Viñedo** sus objetivos son la salud de éste.

Pueden ser propietarios, proveedores o empleados de **Bodegas o Empresas vinícolas.**



Ocio y Cultura

# *Empresari@-Bodeguer@*

**1-Empresari@-Bodeguer@:** Bicho raro del que no es fácil distinguir si lo hace por hobby, por ego, moda, visionario, una manera de ganarse la vida, por diversificar el negocio, herencia...

**2-Difícil justificar el por qué gasta tanto dinero para hacer un vino único y hacerse famoso...**

**Aunque a veces se arruina....si no vende o no cobra.**

**3-Uno de sus amigos más íntimos es Montoro...al que tiene que pagar M.T.o.A. (No es un master)**





# “Empresari@-Bodeguer@”



**Empresari@-Bodeguer@: Emprendedor y Visionario del vino. Curioso, observador. Suele invertir en todo el ciclo, desde el viñedo a la comercialización tratando de situarse en el liderazgo de este negocio, con vinos que hablen y destaquen por Singularidad, Calidad, y que estén entre los mejores...y si puede ser, el reconocimiento del “Mundo del Vino”.**





# Enólogo

1-“El Químico” que ya no echa huesos de jamones, sal marina, ni yeso, ...en la elaboración de los vinos.

2-Estudia una carrera porque sus padres tienen viñas y/o elaboran vinos. Se pasa una parte de su juventud de estudiante disfrutando de la vida y suele pasar sus vacaciones de estudios en Francia, Sudamérica o EEUU. ...

3-Cuando regresa se convierte en el/la “Mesías” de la bodega o viñedo de la Familia...





# Enólogo



1-Profesional que tiene la capacidad para realizar el conjunto de actividades relativas a los **métodos y técnicas de cultivo de viñedo y la elaboración de vinos, ...**

2-En otras palabras, **dirige la elaboración pudiendo ser el responsable técnico** de todo el proceso desde la elección del tipo de viña a plantar , cultivo, conducción, recolección, **en la calidad de la materia prima obtenida, hasta la puesta en el mercado y comercialización de los vinos..**





# Comercial de vinos

**1-Profesión jodida a la que se dedican ciertas personas para sobrevivir, visitando y convenciendo principalmente al mercado Horeca o Distribuidores de que el vino que representa es de calidad y el porqué de su precio...**

**2-Se pasa el día bebiendo y comiendo con esa gente, por lo que algunos piensan que “vaya vida que se pega” y enciman le pagan...**

**¡Joer....que envidia...!**

**3- Su pareja suelen decir de él/ella...que desaparece y “Que se ha ido a comprar tabaco” ...perdón a vender vino...**





# Comercial de vinos



**1-Persona con experiencia en el sector de Hostelería y Distribución con capacidad de comunicación y sólidos argumentos de la singularidad de sus vinos y precios...**



**2- Deberá planificar y ejecutar las actividades en el punto de venta, desarrollar su marca y conseguir presencia, visibilidad y activación de la misma.**

**3-Alcanzar los objetivos de ventas fijados:**



- Introducción de nuevas referencias.
- Gestionar la cartera de clientes y crear nuevas cuentas.
- Realizar catas, presentaciones de producto en punto de venta, conocer y ser amigo, si se puede, de la competencia





# Sumiller

1-El Sumiller persona que se viste de luto, no sabemos por qué, para servir vinos en los Restaurantes, ciertas Catas y Congresos....cuando lo que buscamos es alegría.....

2-¡Menos mal que la camisa o blusa es blanca!

3-Se pone **adornos** como los adivinos ..... quizás para impresionar o estar a la moda





# Sumiller



1-El Sumiller es un profesional especializado y mucho más que un camarero.

2-Es el responsable del servicio/compra de vinos en los establecimientos de hostelería.

3-Un buen sumiller ha de saber crear una buena carta de vinos y una buena bodega con la difícil tarea de saber/acertar y recomendar/armonizar (asesorar) a cada cliente.....





# Catador de vinos

1-El catador aficionado: Personajes a los que les gusta disfrutar del vino y agarrarse algún que otro “pedo” y librarse un día al mes del marido/mujer o pareja para cantar en el Karaoke o tomarse un par de cubatillas, y a veces es muy “exquisito”.

2-El catador profesional: Trata de ganarse la vida realizando catas de vinos, de las cuales, por sus opiniones suele tener recompensa crematística dedicando su tiempo a examinarles para guías, artículos, cursos...





# Catador de vinos



1-El catador aficionado o profesional tiene la necesidad de conocer, buscar los porqués de la grandeza del vino, explicaciones... con la vista, el olfato y el gusto (el oído), guiándose por su criterio, experiencia, profesionalidad, ADN o Genes...

2-Muy habitualmente es una persona con formación de enología sumillería o relacionado con el mundo del vino, con capacidad de “lenguaje”, retención, observador, buen oyente,

3- Pero también existen excelentes catador@s autodidactas, y ¡Muy buenos por cierto!





# La Percepción, Identificación y Preferencia

1º La Sensación Visual, Olfativa y Gustativa interactúan en las diversas áreas del cerebro...y pueden **DISTORSIONAR** la **REALIDAD**...



2º “El sombrero” que te pongas podrá **MODIFICAR** tus **Sensaciones** u **Opiniones**





# Comenzamos la Cata

## Reparto de sombreros



Tenéis que opinar con el sombrero de:

1-**Bodeguero-Empresario:** Jose, Pablo, París

2-**Vitivinicultor-Asesor:** Javier C, Manuel

3-**Enólogo:** Beatriz R, Fran,

4-**Comercial:** Eugenio

5-**Sumiller:** Bea Z, Felix, Miguel

6-**Catador:** Javier PdIT, Jeni, Tito, Ramón



Tdlv



## Cata del 26 de Abril de 2018



8-11-2001

El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero





# 1º SAN ROMÁN 2014

## Tinto Selección 20€

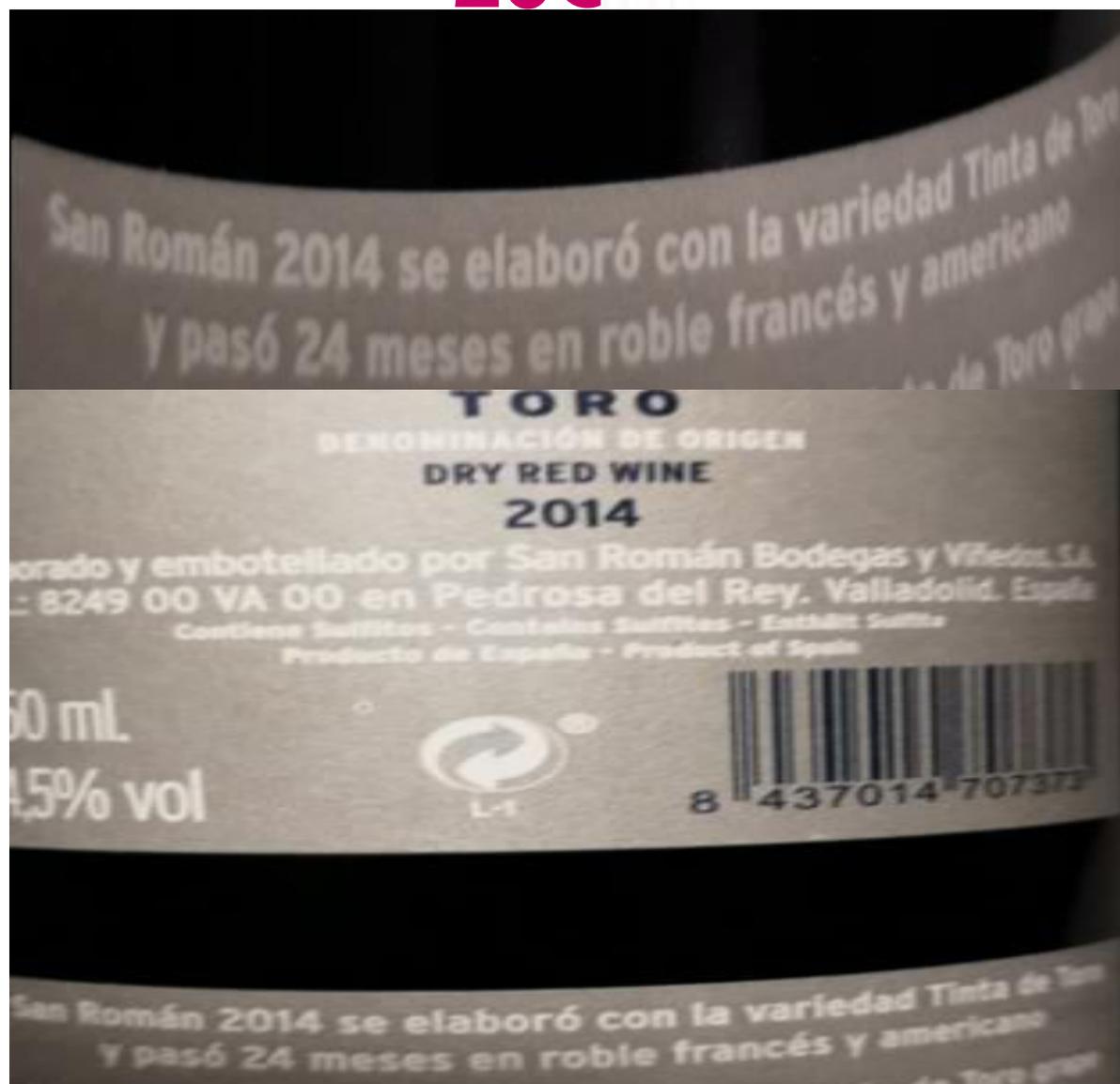


- Productor: Maurodos- Mariano García
- D.O. De Toro . Uvas: Tinta de Toro
- EMBOTELLADO: Marzo-2017 - 95.486 botellas
- TIPO SUELO: Pedregosos y areno-arcillosos.
- CRIANZA :24 meses roble francés y ← americano nuevas y usadas
- San Román vino profundos y mineral que aúnan potencia y elegancia, con **taninos** → **civilizados** y densa textura **en la boca.**



# 1º SAN ROMÁN 2014

## 20€





# 2º DOMINIO DE ATAUTA 2014

## 19€



**1-Viñedos situados a entre 950 y 1.000 metros** ubicados en laderas, páramos y en el fondo del valle, algunos de 140 años. ←

**2-Suelo:** Franco-arenoso-arcilloso sobre roca calcárea con diferentes profundidades.

**3-Tinto fino 100%.**

**4-Vinificación en depósitos de hormigón y en tinas de madera.** ↙

**-Envejecimiento:** Crianza durante 16 meses en barricas de roble francés 40% nuevas y 60% usadas.





# 2º DOMINIO DE ATAUTA 2014

## 19€





# 3º PAGO DE CARRAOVEJAS 2015 24€



-**Variedad** 79% Tinto fino, 12% Cabernet Sauvignon, 9% Merlot. ....**Parker >90 Peñín > 90**....

-**Vinificación:** La fermentación ” con levaduras y bacterias autóctonas propias de la finca se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable y tinas de roble francés.

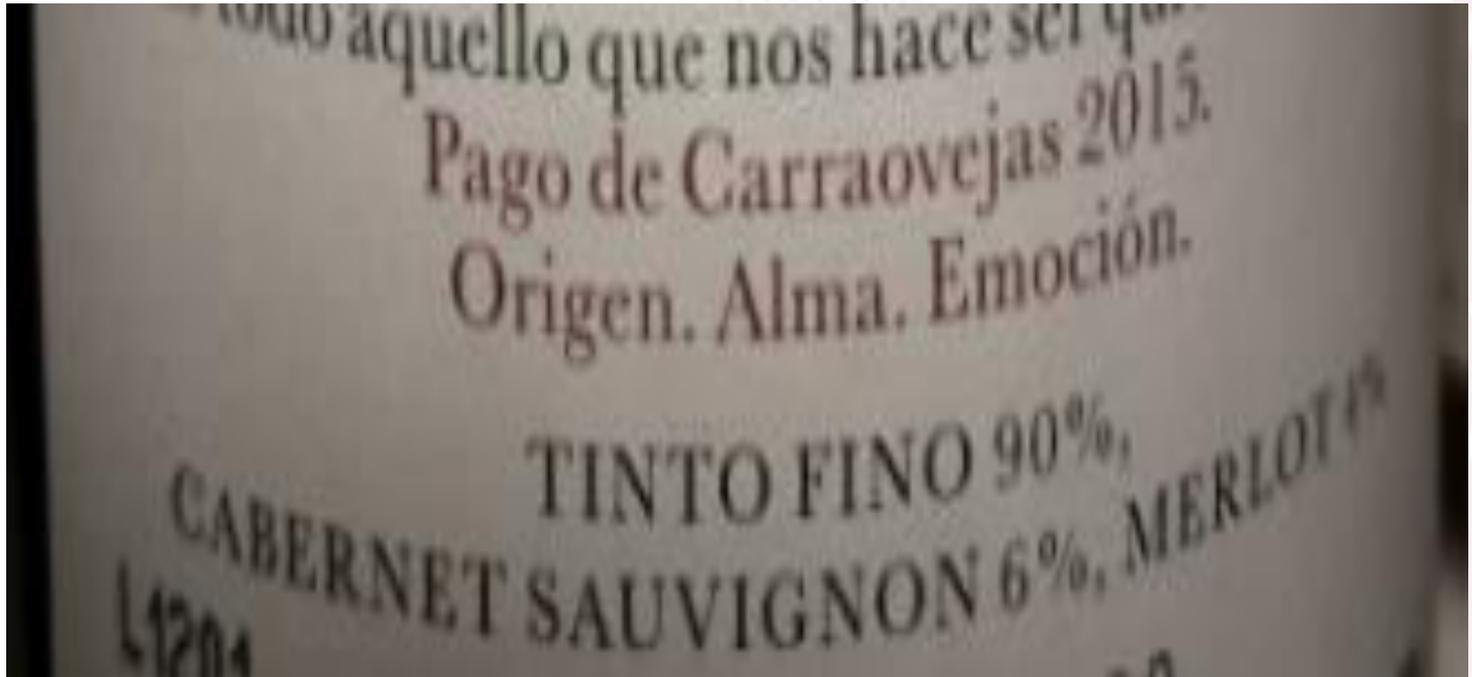
-**Envejecimiento.** Permanece durante 12 meses en barricas seleccionadas de grano extrafino de roble francés y americano.

-El roble Francés está gestionado bajo la técnica del “**Haute futaie**”: Cultivar robles más delgados y altos, con una mayor densidad de plantación obteniéndose una madera de grano más fino.





# 3º PAGO DE CARRAOVEJAS 2015 24€





# 4º Vino GARMÓN 2014

## 29€

-La familia Mariano García en las bodegas Mauro y San Román . Este **Garmón 2014** es la primera añada del **primer vino** que esta saga de viticultores elabora en su **recién estrenado proyecto**.

-La uva para elaborar Garmón procede de viñedos de entre 30 y 100 años situados en las poblaciones de La Aguilera, Moradillo y Baños, con suelos predominantemente arcilloso-calcáreos y arenos-arcillosos. Los viñedos están a una altitud media de 900 metros. ←

-Realiza la crianza en barrica de roble francés durante 16 meses. ←





# 4º Vino GARMÓN 2014

## 29€



Garmón es el tercer proyecto de la familia García en el valle del Duero. Un tempranillo singular elaborado con uvas de viñedos de entre 30 y 100 años de la Ribera oriental. A una altitud media de 900 m, la fresca y lenta maduración en estos suelos confieren nervio y profundidad a este vino.

16 meses en barricas de roble francés





# 5º RODA Tinto Reserva-2013

21€ 92+ Parker ←



1-Bodegas Roda apellidos de sus fundadores, Mario Rotllant y Carmen Daurella en los 80 en la Rioja Alta.

-En 1992 se incorpora **Agustín Santolaya**, profesor y asesor enológico de Rioja Alta. ←

**2-Uva Tempranillo 97% y Graciano 3%.**

3-FAL en tina de roble francés. La FML y la crianza en barrica de roble francés 40% nueva y 60% de segundo uso, donde permanece 14 meses.

4-Y otros 30 meses en botella antes de su comercialización.





# 5º RODA Tinto Reserva-2013

## 21€





# 6º HACIENDA MONASTERIO

2014 27€ 94 Parker ←



-**Colaboración de** Peter Sisseck , quien ha intervenido en viñedo y bodega. ←

-**VITICULTURA:** 80% Tinto Fino - 10% Cabernet – Sauvignon - 10% Merlot  
Rendimiento: 35hl/ha después de selección ←

-**VINIFICACIÓN:** Despalillado: 90% y 10% Raspón. –Tiempo de Maceración: 26 días. ←

-Edad de Barricas: 30% barricas nuevas y 70% Barricas de tercer año.

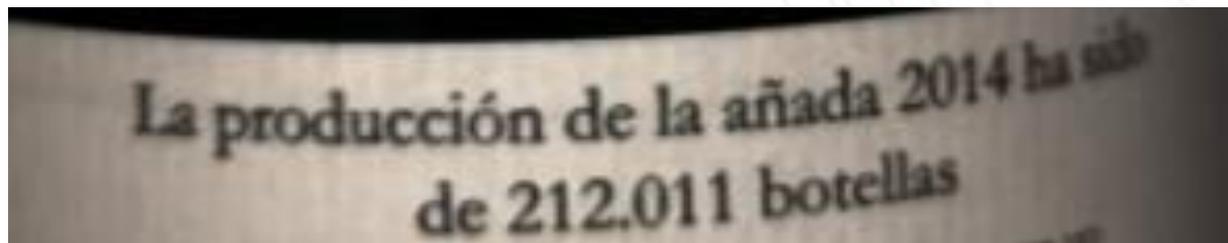
- Barricas de Roble Francés Allier

-**Tiempo de crianza: 18 meses** ←





# 6º HACIENDA MONASTERIO, 2014 27€





# 7º PSI-2014 Tinto Selección

34€ 92/100 Parker

Peter Sisseck : PSI, Pingus y Flor de Pingus



-Bodegas Dominio de Pingus. Uva Tinto Fino (Tempranillo) 89%, Garnacha 10% y otras uvas un 1%.

**VIÑEDO** de microparcelsas dispersas por la Ribera del Duero de viticultores asociados al proyecto y altura de entre 800 y 900 metros. La Garnacha procede de viñedos viejos de la zona de **Castrillo (Burgos)**.





# 7º PSI-2014 Tinto Selección

34€

92/100 Parker

**-Vinificación:** FAL se lleva a cabo en grandes depósitos de cemento, seguido de una FML y una crianza en estos mismos depósitos.

**-Envejecimiento:** Crianza de 18 meses, con un ensamblaje de barricas francesas usadas anteriormente para Pingus y Flor de Pingus.





# 8º Bodegas-Viñedos Alión-2014

## 51€



-Alión nace en 1992 de la mano de Vega Sicilia con la idea de conseguir un vino de alta calidad pero más accesible.

**VITICULTURA** 130 hectáreas de 100 % Tinto Fino de Suelos y Viñedos situados en Padilla, Valbuena de Duero y Pesquera.

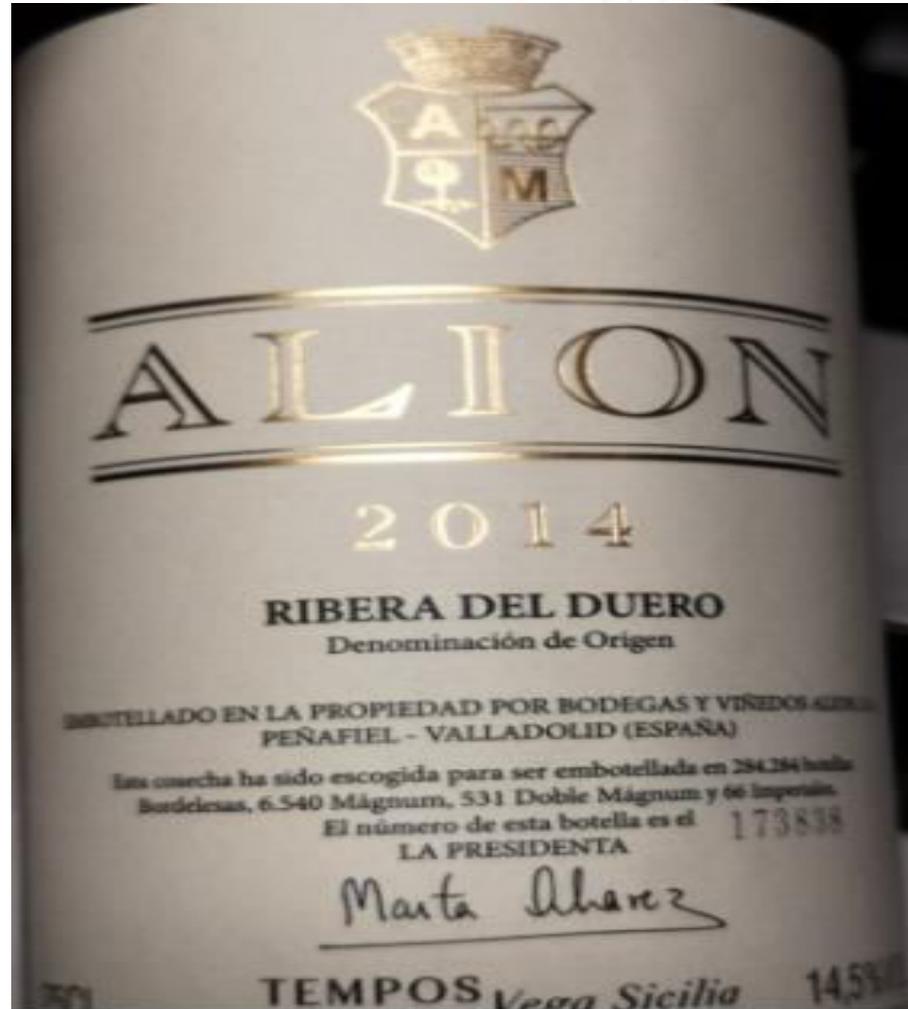
-**VINIFICACIÓN** pasa unos 12-14 meses en crianza de barrica de roble francés nueva y el resto en botella.





# 8º Bodegas-Viñedos Alión-2014

## 51€





El Tejado de la Viña  
Aranda de Duero

# ¡Muchas Gracias!

tura

