

Asuntos Propios

DEL VINO Y SU CULTURA
el buen gusto por lo nuestro

new 01

 Escuela de catas
maridaje y análisis sensorial
Alicante

Publicación informativa de la
Escuela de Catas de Alicante

Abril 09



- **Pasaron por la escuela**
- **Novedades enológicas**
- **Programación actividades**
- **Vino solidario: Junts**
- **Jamón Ibesa:**
Valle de los Pedroches

BIENVENIDA



Hermanos Sellés

*Cuando en la primavera del 2003 poníamos en funcionamiento la **Escuela de Catas, Maridaje y Análisis Sensorial de Alicante** como punto de encuentro de todos los amantes del vino y la gastronomía, no podíamos imaginar que tanta y tanta gente acabase formando parte de **LA ESCUELA**.*

¡Somos tantos! Los que la crearon, los que la desarrollaron, los que dieron clase, los que la recibieron, los que hicieron sus presentaciones, los que hicieron sus celebraciones, medios de comunicación, los críticos y los criticones. Todos somos La Escuela.

Todos han creado un interés que nos hace creer en la necesidad de contar lo que pasa en ese mundo, que como un pequeño pueblo, ha creado su propia crónica social, sus noticias, sus actos, presentaciones, novedades y demás. Tenemos la necesidad de contar porque tenéis la curiosidad de saber.

Gracias por acompañarnos en una iniciativa más.

Juan José y José Antonio Sellés Pérez



Formadores del mes

B. Fernando Arruñadortz Jorjue



Biólogo y enólogo. Actualmente, Presidente de la Unión Española de Catadores (UEC), imparte y dirige cursos de cata y análisis sensorial en instituciones como entre otras, Cámaras de Comercio, Consejos Reguladores, UNED y por supuesto, en la UEC. Organizador y jurado en concursos de vinos nacionales e internacionales.

B. Javier Bita



Sumiller durante años del Hotel Ritz de Madrid. Vicepresidente de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Ganador del primer Concurso Nacional de Sumilleres, así como del II Campeonato de España "Trofeo Custodio López Zamorra". Actualmente, sumiller del proyecto VINEXPLORA y de la Tienda Especializada LAVINIA Madrid.

B. Agustí Torelló I Sibill



Responsable de viñedo y enólogo de la firma cavista Bodega Agustí Torelló. Es experto técnico y jurado, además de Director del Comité técnico de los concursos de la Asociación Internacional de Sumilleres y de la UAES (Unión de Asociaciones Españolas de Sumilleres) y miembro directivo de la patronal Pimeca.

B. Custodia López Zamorra



Toda una institución dentro de la sumillería, experto en la materia, con reconocido prestigio nacional e internacional, avatado por múltiples e importantes premios. Sumiller más de 25 años del Restaurante Zalacain en Madrid. Presidente de Honor de la Asociación Madrileña de Sumilleres. Profesor del Instituto de Formación Empresarial de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid, director de la prestigiosa guía de Los Lacres (TodoVino). Conferenciante, Jurado en concursos, posee además publicados varios libros sobre sumillería.

La esencia del Mediterráneo

HERETATdeCESILIA
Bodega y Viñedos

www.heretatdecesilia.com

NOVEDADES ENOLÓGICAS



AD GAUDE 2006 TINTO
Bodega: Heretat de Costilla
Zona de origen: Valle del Valapoll (Noveleta)
Variedades: 70% Monastrell, 15% Syrah,
15% Petit-Verdot
Grado: 15 % Vol.
Crianza: 24 meses en barricas nuevas de roble francés (80%) y paises del Este (20%).



ATALAYA
Bodega: Atalaya
Denom. origen: Almansa
Variedades: Monastrell, Garracha
Tintores y otras
Grado: 14 % Vol.
Crianza: no lleno



ATTECA TINTO CRIANZA
Bodega: Atico
Denom. origen: Calatayud
Variedades: 100% Garracha
Grado: 14,5 % Vol.
Crianza: 10 meses



NOGAL
Bodega: Pago de los Capellanes
Denom. origen: Ribera del Duero
Variedades: 100% Tinto Fino
Selección donal de la Finca El Pion
Grado: 14 % Vol.
Crianza: 22 meses en barrica, resto en botellero



TÁBULA 2004
Bodega: Navarro Comas
Denom. origen: Ribera del Duero
Variedades: Tempranillo 98%,
Cabernet Sauvignon 4%
Grado: 14 % Vol.
Crianza: 16 meses en barrica de roble 100% francés y dos meses en finas de madera francesa

PRESENTACIONES EN LA ESCUELA DE CATAS

Vino Junts

Las Magníficas instalaciones de la Escuela de Catas de Alicante se vistieron de gala para acoger uno de los acontecimientos de los que los Hermanos Señés se sienten especialmente satisfechos; la presentación de un vino muy especial. "JUNTS"

Combinar la pasión por el buen vino, con el espíritu solidario, y además poderlo hacer rodeado de buenos amigos, da sentido a esta iniciativa presentada en nuestra Escuela.

El vino 'Junts', es fruto de ocho bodegas, y gracias a su comercialización, La fundación Vicente Ferrer contará con fondos para construir 14 viviendas rurales en la región de Anantapur de la India.

El conocido sumiller madrileño Javier Gila, participó en el acto elogiando la iniciativa y felicitando a la Escuela de Catas por sus instalaciones y por tan notable presentación.

Esta solidaria iniciativa fue idea de María Sancho, gerente de Araneón, una de las bodegas participantes junto a la alicantina Heretat de Costilla y las valencianas Enguera, Sehirán, Daniel J. Belda, Rafa Cambra, Los Frailes y Vegaalifano.

El resultado son 1.200 estuches de dos botellas de un magnífico vino en el que se refleja el buen hacer de nuestras bodegas. Al acto también acudió la Consellera de Agricultura, Martina Hernández, y el concejal del Ayuntamiento de Alicante Andrés Llorens.



TRUCOS TÉRMICOS PARA MEJORAR EL VINO

	CORRECCIÓN TÉRMICA	EFFECTO SENSORIAL
Demasiado alcohol	Más frío	Vino más elegante
Pocos aromas	Más tibio	Se evaporan los alcoholes volátiles
Muy ácido	Más tibio	Mejor estructura
Retregusto amargo	Menos frío	Más afrutado
Aigo duixón	Más frío	Se expresa la acidez y modera el alcohol
Tánico y amargo	Más tibio	Se expresa el alcohol
Poca burbuja	Más frío	Mantiene el carbónico
Buen aroma	Más fresco	Menos alcohol, más frescura

PROGRAMACIÓN ACTIVIDADES

2º trimestre de 2009

CURSO DE MARIDAJE PRÁCTICO 2009

18 y 25 de abril

CURSOS INICIACIÓN A LA CATA DE VINOS 2009

Sábados 9 y 16 de mayo

VISITA

6 de abril: Custodio López Zamorra

JORNADAS ENOGASTRÓNICAS

23 de abril: Santa Faz con visita a bodegas y comida

26 de abril: Visita a Vinoélite

CATA DE CERVEZAS

20 de junio

Más información en:

Telf: 627 979 655

www.escueladecatas.com

E-mail: info@escueladecatas.com

TEMA DEL MES

Bardisa y Cia, & YVINIA

Bardisa distribuirá los vinos de Lavinia



Este pasado mes de marzo, nuestra Escuela de Catas fue el escenario de la firma de un importante acuerdo comercial entre YVINIA y BARDISA.

Emmanuel Sailly como gerente del grupo LAVINIA, junto a Javier Gila reconocido sumiller y los Hermanos Sellés de Bardisa, rubricaron este acuerdo que incluye la venta de vinos de la firma madrileña y la prestación de servicios de asesoramiento especializado en cartas de vinos, maridajes, proyectos personales, bodegas particulares, etc., gracias a su personal altamente cualificado y con gran experiencia en el mundo del vino.

El Grupo Lavinia posee tiendas en Madrid, Barcelona, Ginebra, París, Kiev y Odessa, y en su surtido de más de 4.600 referencias, ha incluido una importante selección de vinos que destacan por su gran calidad a pesar de tratarse de bodegas de baja producción.

Este acuerdo permitirá a las empresas de hostelería, y especialmente a los restaurantes, poder contar entre su selección de caldos con diversas propuestas nacionales e internacionales de diferentes denominaciones de origen, y que encontrarán en la tienda especializada de Bardisa en la ciudad de Alicante. Este acuerdo firmado ahora, es fruto de una colaboración constante en temas comerciales y de formación entre la Escuela de Catas y Lavinia que se remonta a más de una década. Ya con su primera tienda en Madrid con más de 1.000 metros cuadrados en Ortega y Gasset la relación con Bardisa era intensa y los proyectos de formación empezaron a fructificar en cuanto la Escuela de Catas se puso en marcha. El acuerdo ahora firmado no hace sino reforzar dichos lazos de colaboración, y dar cabida a nuevos proyectos que sin duda fructificarán en un futuro inmediato.

ADEMÁS DE VINOS

Consumir jamón de bellota es un acto ecológico



En pleno corazón del Valle de los Pedroches se encuentra la ciudad de Villanueva de Córdoba, donde la extensión de las dehesas arboladas, la pureza de la raza ibérica y el microclima hacen del Jamón ibérico de bellota IBESA un excelente producto.

Somos conscientes de la importancia que tiene preservar la pureza racial del cerdo ibérico. En la dehesa crece en libertad, íntimamente ligado a su entorno natural y su alimentación se basa principalmente, en el consumo de bellota junto a los frutos de encinas, quejidos y alcornoques. La orografía del terreno, la alimentación natural y el manejo de expertos ganaderos, dota al animal de la musculatura e infiltración grasa idóneas para la obtención del sabor y jugosidad propia de los jamones ibéricos de bellota. Sus cualidades nutricionales le aportan un veteado de aspecto mármoleo característico, así como un sabor y aroma inconfundibles.

Bardisa es distribuidor en exclusiva para Alicante y provincia. Pedidos a: Bardisa y Cia, s.l. C/ Capitán Segarra, 12 - 03004 Alicante. Tifs.: 965 211 289 - 965 211 783 - e-mail: bardisa@bardisasl.com



Bardisa y Cia, sl.
PROFESIONALES DE LA ALIMENTACIÓN

Grupo Sellés Pérez
C/ Capitán Segarra, 12
03004 Alicante
Tels. 965 211 289 - 965 211 783
Fax 965 200 350
e-mail: bardisa@bardisasl.com