

## XIX Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino 2011



En el marco del V Aniversario de la Escuela de Enología y Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California (UABC), este lunes 1 de Agosto, se inauguró la semana de actividades que componen el "XIX Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino". La rueda de prensa tenía como objetivo hablar sobre la relevancia del evento así como la importancia del vino nacional, especialmente el de Baja California, en la difusión de la cultura del vino.

El panel de invitados fue compuesto por el Maestro Abraham Gómez, Director de la Escuela de Gastronomía y Enología, organizadora del concurso. También hablaron la Bióloga Isabel Morales, coordinadora del concurso, la Dra. Isabel Mijares, juez internacional y enóloga, el Lic. Luis Fernando Otero, Presidente de la Academia Mexicana del Vino y el Dr. Víctor Torres Alegre, enólogo, agrónomo y maestro de la Escuela de Enología y Gastronomía.



El panel tocó temas muy diversos, siendo el de mayor importancia el inicio del esperado Concurso Internacional de Vinos que año con año realiza la Universidad. También se habló de temas referentes a los diversos proyectos que la UABC está desarrollando para impulsar el vino y sobre todo el consumo y el conocimiento del vino dentro de nuestro país y muy en especial en Baja California y en Ensenada.

"El vino en Ensenada es un producto nacional y regional que tiene la mayor producción en nuestro país y por lo tanto se debe de difundir" dijo Abraham Gómez en materia de difusión. Destacó que el concurso busca crear una vinculación dentro del sector productivo en el cual los productores nacionales e internacionales brinden su mejor vino para que pueda tener un reconocimiento que les favorezca en el mercado.

Relevante al reconocimiento de los vinos concursantes, el Lic. Otero hizo mención del orgullo que tiene como presidente de la Academia Mexicana del Vino de haber realizado un convenio académico de vinculación con la UABC que permite principalmente la certificación de los vinos ganadores, y menciona los beneficios de la obtención de la misma. "El

consumidor se ha alejado de comprar vino por que lamentablemente no ha habido alguien que pueda orientarlo.", finalizó.

Gracias a esto, el concurso en su edición 2011, mostró el nuevo interés de vinícolas mexicanas por ser parte del mismo, estados como Aguascalientes y Chihuahua aportaron con algunas etiquetas a pesar de no haber participado el año anterior. De igual manera se registró un aumento del 38% en el número de vinos a concursar con respecto al 2010, ingresaron algunos países a la lista que no estuvieron presentes en la edición pasada, como es el caso de Chipre y Portugal, algunos otros como Italia y España cuentan con una gran participación al aumentar el número de muestras participantes en el concurso de este año. En el caso de nuestro país también hay que reconocer el entusiasmo de los productores, en esta ocasión se cuenta con la participación de etiquetas de diferentes estados de la República, de manera que la participación de México aumenta de manera significativa gracias al entusiasmo de los pequeños productores que buscan cada vez más el reconocimiento del Vino Mexicano. Cabe destacar que en el concurso de 2010, 23 de los vinos ganadores de medalla son producto de vinícolas de Baja California.

Sin embargo aún existen muchas dificultades, el Dr. Víctor Torres Alegre estableció que el tema de falta de agua en algunos de los Valles (especialmente el Valle de Guadalupe) hace que la producción sea más costosa y tenga algunas limitaciones, sin embargo nombró algunos proyectos en desarrollo para aumentar la disponibilidad del agua. Por otra parte exaltó que Valles como Ojos Negros, Santo Tomás o San Vicente tienen una producción en aumento lo que ha permitido un desarrollo notable en la industria vitivinícola de la región.

Finalmente la Dra. Isabel Mijares, comentó, "Soy ferviente admiradora y creyente del vino mexicano, pero lo verdaderamente importante es que los mexicanos sean los primeros en creer en él." De esta manera comienza el "XIX Concurso Internacional, Ensenada Tierra del Vino" en Baja California.



# Resultados de XIX Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino 2011

Es un orgullo para la Cave Club del Vino el trabajo que realizan los socios que participan en las Catas Técnicas para la selección de vinos. Es un Honor que dentro del cuadro de vinos ganadores en el XIX Concurso Internacional Ensenada Tierra del Vino, quedaron prácticamente todos los que enviamos para concursar.

Marcados con negrillas se anotan algunos de los ganadores; por ello y para benéfico de todos los socios estamos repitiendo la selección del mes con vinos ganadores.

## Medalla de Oro

### Nombre del Vino, Bodega, País

**Anselmann Gewurztraminer Spätlese 2007**  
**Anselmann Weingut, Alemania**  
**La Ronciere, Reserva Merlot 2006**  
**Viña La Ronciere, Chile**  
**La Croix Belle LeChamp Du Coq 2006**  
**Jacques & Françoise Boye SCEA , Francia**  
**La Ronciere Clasico Chardonnay 2006**  
**Viña La Ronciere, Chile**  
**Torre de Barreda Tempranillo 2007**  
**Bodegas Barreda, España**  
 Quara  
 Felix Lavaque, Argentina  
 Rosado XA (Rosé Grenache)  
 Casa Pedro Domecq, México  
 Schataz  
 Bodega F. Schatz, España  
 Cierzo Reserva  
 Bodegas de Santo Tomas México  
 Madiran Le Fruit  
 Famille La Place, Francia  
 Mazzaro, 2007  
 Colli de La Murgia, Italia  
 Antitesis  
 Endemico S de RL de CV, México y más 25 vinos

## Medalla de Plata

### Nombre del Vino, Bodega, País

**La Ronciere, Antigua Bodega Cabernet Sauvignon 2006**  
**Viña La Ronciere, Chile**  
**La Croix Belle Merlot 2007**  
**Jaques & Françoise Boyer SCEA, Francia**  
**Tap de Perbos Blanc 2006**  
**La Cave Du Marmandais, Francia**  
 Persona  
 Vinprom Yambol, Bulgaria  
 Mont Tauch  
 Caves du Mont Tauch, Francia  
 Mazets de saint Victor 2010  
 Vignobles Foncalieu, Francia  
 Etiqueta L  
 Viña de Liceaga, México  
 Thea, 2007  
 Tremoni SLR, Italia  
 Chateau de Segure 2008  
 Caves Du Monttauch, Francia  
 Quinta Monasterio  
 Quinta Monasterio, México  
 Syrah  
 MD Vinos, México  
 Novembre  
 Bodegas Pinesque, México y 25 vinos más





# LA CAVE CLUB DEL VINO ANSELMANN GEWÜRZTRAMINER

BLANCO  
COSECHA  
2007

FICHA TECNICA No. 444  
AGOSTO 2011



CALIFICACION	19.2 EXCEPCIONAL (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	98%
DENOMINACION	QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT SPÄTLESE
REGION	PFALZ (PALATINADO), ALEMANIA
TIPO DE UVA	GEWÜRZTRAMINER
EXTENSION DEL VIÑEDO	60 HA.
PRODUCTOR	WEINGUT ANSELMANN
PRODUCCION	19 000 BOTELLAS.
FERMENTACION	EN CUBAS DE ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA DE 16C°
TIEMPO EN AFINAMIENTO	REPOSO EN CUBA POR 5 MESES
TIPO DE BARRICA	SIN BARRICA
GRADO ALCOHOLICO	9% ALC. VOL.
CUERPO	LIGERO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 4 A 6 GRADOS C°
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2020
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR ORO BRILLANTE CON REFLEJOS VERDOSOS EN EL RIBETE QUE DENOTAN SU JUVENTUD
AL OLFATO	EXPLOSIVA NARIZ, DE AGRADABLES RECUERDOS DE FRUTOS EXÓTICOS COMO EL LITCHE, LA GUAYABA Y EL KIWI ENTRE OTROS MUCHOS FRUTOS TAMBIÉN ACOMPAÑADOS DE FLORES BLANCAS Y DULCES NOTAS DE MEMBRILLO Y MIELES.
AL PALADAR	PRESENTA CON ELEGANCIA UN SUAVE PASO POR BOCA DEBIDO A SU EXCELENTE BALANCE ENTRE DULZOR Y ACIDEZ, CONFIRMANDO TODOS SUS AGRADABLES AROMAS Y DEJANDO UNA PROLONGADA PERSISTENCIA FRUTAL
COMENTARIO GENERAL	VINO MUY REPRESENTATIVO DE LA VARIEDAD DE UVA GEWÜRZTRAMINER, QUE AL TENER LA MENCIÓN "SPÄTLESE" ENCONTRAMOS UN ESTUPENDO DULZOR NATURAL, SIN AGREGADOS DE AZÚCAR EXTERNOS AL DE LA UVA
PLATILLOS	EXCELENTE VINO DE POSTRE Y TAMBIÉN PARA CONTRASTARLO CON QUESOS AZULES



# LA CAVE CLUB DEL VINO LA RONCIERE RESERVA MERLOT

TINTO  
COSECHA  
2006

FICHA TECNICA No. 445  
AGOSTO 2011



CALIFICACION	15.75 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	90%
DENOMINACION	VALLE DE RAPEL
REGION	CACHAPOAL Y COLCHAU, CHILE
TIPO DE UVA	MERLOT 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	200 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS LA RONCIERE
PRODUCCION	20,000 HL.
FERMENTACION	MACERACION A TEMPERATURA CONTROLADA 28C°
TIEMPO EN AFINAMIENTO	6 MESES
TIPO DE BARRICA	BARRICAS DE ROBLE AMERICANO
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC.VOL.
CUERPO	14 A 16 GRADOS
TEMPERATURA PARA BEBERLO	5 MINUTOS EN COPA O 30 EN BOTELLA
OXIGENACION	IDEAL TOMAR AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2012
TIEMPO DE GUARDA	LIMPIDO E INTENSO COLOR RUBÍ CERRADO CON REFLEJOS
A LA VISTA	BRILLANTES Y RIBETE MORADO
AL OLFATO	DELICADA NARIZ FRUTOSA QUE NOS RECUERDA FRUTOS DE BAYAS ROJAS Y NEGRAS SOBRE UN ESPECIADO FONDO EN DONDE RESALTAN LAS PIMIENTAS
AL PALADAR	EN BOCA PERMITE DESDOBLAR TODOS SUS AROMAS MEJORANDO NOTABLEMENTE EN SU ESTRUCTURADO CUERPO MEDIO, UN VINO MUY FRESCO DE UN ATAQUE MUY AMBLE Y LIGERO
COMENTARIO GENERAL	BODEGA GANADORA DE INNUMERABLES PREMIOS A NIVEL MUNDIAL, LA CUAL MANEJA MAS DE 25 ETIQUETAS EN VARIOS RANGOS DE PRECIOS.
PLATILLOS	GRAN COMPAÑERO DE PLATILLOS NO MUY GRASOS DE CONDIMENTOS MEDIOS, CARNES ROJAS MAGRAS AL IGUAL QUE PLATILLOS DE PICOR SUAVE



Agosto, 2011

AÑO 20, VOL 219



# BOLETIN

Editado por La Cave Club de Vinos, S.A. de C.V.

## CONTENIDO

Carta del Mes.....	1
Selección de Mes.....	1
Concurso Internacional....	2
Resultados Concurso.....	3
Fichas Técnicas.....	4

### CALENDARIO DE ACTIVIDADES

#### LA CAVE CLUB DEL VINO

#### AGOSTO

10

*Cata Técnica*

6 13 y 20

*Descubriendo los Misterios del Vino*

9

*Maestría El Negocio del Vino Nivel I*

10

*Maestría El Negocio del Vino Nivel III*

23 y 24

*Taller Educando el Paladar*

## CARTA DEL MES

Estimado socio:

Cual será de ahora en adelante el rumbo que tomen las tácticas de mercadotecnia para impulsar las ventas de vino. No cabe duda que se apoyarán en las técnicas modernas para la obtención de vino sea éste de calidad o no, eso es definitivo, pero lo que es un hecho, es que una gran mayoría de productores se han refugiado en los que llaman vinos de alta gama.

Parece ser, que tiene el mismo costo y esfuerzo el vender un vino común que uno del rango de alta gama, con la diferencia que la rentabilidad financiera es más atractiva en los precios altos, es por ello que se ha puesto de moda el embotellado de botellas de mucho peso y con grabados en el mismo vidrio para de alguna manera justificar al consumidor que es un vino caro.

Vale la pena voltear la mirada un poco hacia los vinos tradicionalmente difíciles de obtener por su demanda internacional y gran prestigio obtenido a través de varios siglos de elaboración como son los franceses de gran abolengo. Las botellas y sus etiquetas posiblemente no han cambiado mayormente en los últimos 100 años y sin embargo conservan su imagen, calidad y altísimo precio. ¿Qué es entonces lo que como consumidores es importante para nosotros?

Lamentablemente no tenemos la respuesta adecuada, hemos quedado expuestos de una manera u otra a los caprichos del mercado y la intención de los productores.

Sin embargo, si conformamos un grupo común con información que enriquezca a todos, podremos tomar mejores decisiones de compra; es así que, la participación de vinos en los diferentes concursos internacionales de acuerdo al mercado que pretenden introducir sus marcas, pueden ser más orientadores que las guía de vinos que de alguna manera pueden tener una intención comercial.

Un concurso de vinos internacional, es muy semejante a la Cata Técnica que realiza el Club, y que sirve como primer proceso para la Certificación de Vino. Este mes se realizó por XIX ocasión el Concurso Internacional de Vinos Ensenada Tierra del Vino organizado por la Universidad Autónoma de Baja California en su Escuela de Enología y Gastronomía, del cual formamos parte y se certificarán todos los vinos que obtengan un premio por su calidad y estará a cargo de la Academia Mexicana del Vino, A.C., determinar el porcentaje de posibilidades de gusto de acuerdo al paladar mexicano.

Como conclusión, un concurso es más orientador que una guía, y mucho más que las recomendaciones que aparecen en las revistas que no revelan el criterio y fundamentos de su recomendación.

En México, necesitamos más catadores, participa con el Club y logra ser un catador.

Salud!!!

Luis Fernando OTERO

## SELECCION DEL MES

Precio

AGOSTO 2011

<b>ANSELMANN GEWURZTRAMINER SPATLESE 2007</b> BLANCO ALEMAN	\$ 401.00
<b>LA RONCIERE RESERVA MERLOT 2006</b> TINTO CHILENO	\$ 242.00

SELECCIÓN ESPECIAL JULIO 2011

<b>LA CROIX BELLE CHARDONNAY 2007</b> BLANCO FRANCÉS	\$ 327.00
<b>LA CROIX BELLE MERLOT 2007</b> TINTO FRANCÉS	\$ 362.00
<b>LA CROIX BELLE LE CHAMP DU COQ 2006</b> TINTO FRANCÉS	\$ 416.00
<b>LA CROIX BELLE CARINGOLE 2007</b> TINTO FRANCÉS	\$ 327.00

Tuxpan No. 84 Roma Sur México 06760 D.F. Tel. 5574 8855 Fax 55 74 9847

e-mail lacave@mexico.com

www.lacave.com.mx

www.mexpovino.com