

## Resultados de Cata Vinos Blancos

El resultado de la integración de los trabajos del Club con la Universidad Autónoma de Baja California y la Academia Mexicana del Vino, A.C., ha sido altamente positivo, ya que las más de tres mil muestras anuales que se reciben en el Club provenientes de todas las regiones vitivinícolas del Mundo, deben ser evaluadas bajo el más estricto control de calidad tanto en la comprobación de sus análisis químicos como de su expresión sensorial.

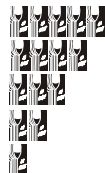
Los rigurosos criterios que tiene establecidos el Club para la Selección del Vino del Mes han servido de base para que se evalúen las muestras y puedan ser

Certificadas por la Academia Mexicana del Vino, A.C. y la Universidad Autónoma de Baja California para garantía de los consumidores.

Esta gran responsabilidad ha ido creando cada vez mejores catadores, con mayor identificación de la calidad de los vinos y su gran potencial sensorial para el mercado mexicano.

A continuación se detallan los vinos que se han ido catando a lo largo de este año y han obtenido puntuación de alta calidad y son susceptibles de recibir Certificado de Garantía de la Academia.

Como socio del Club puedes iniciarte como catador profesional, inscríbete!!!



**Exceptional**

**Muy Bueno Altamente Recomendable**

**Bueno Recomendable**

**Aceptable**

**Regular**

**\$ Muy Buena Compra**

**\$\$ Precio Razonable**

**\$\$\$ Precio Alto**



























**Factor de Gusto**

**80% A la mayoría le gusta**



























**90% A casi todos les gusta**

**95% Les gusta a todos, talvez haya alguien por ahí que no lo entienda**



















### Nombre / Región País/ Evaluación Calidad/Sabor / Mejor Compra/ Gusto

<b>ANSELMANN, RIESLING CLASSIC</b> ANSELMANN WEINGUT, ALEMANIA		\$\$		97%
<b>SPADAFORA, 2007, CHARDONNAY</b> I.G.T. SICILIA, ITALIA		\$\$		96%
<b>MAUREL, 2006, CHARDONNAY</b> D.O. PENEDES, ESPAÑA		\$\$		96%
<b>BARTH RENE, PINOT GRIS, 2007</b> APELATION ALSACE CONTROLÉE, FRANCIA		\$		96%
<b>RIVESALTES AMBRE, 1994</b> APELATION RIVESALTES CONTROLÉE, FRANCIA		\$		94%
<b>CAN BONASTRE, 2007, XAREL-LO-CHARDONNAY</b> D.O. PENEDES, ESPAÑA		\$		94%
<b>CHATEAU REGUSSE, 2007</b> APELATION COTEAUX DE PIERRENTOU C. FRANCIA		\$		94%
<b>DOMAINE LE BOSQUET, 2007, SAUVIGNON-VIOGNIER</b> VIN DE PAYS DES COTES DE THONGUE, FRANCIA		\$		94%
<b>DE STEFANI, 2007, PINOT GRIGIO</b> I.G.T. VENETO, ITALIA		\$\$		94%
<b>PACO &amp; LOLA, ALBARIÑO</b> D.O. RIAS BAIXAS, ESPAÑA		\$\$		93%
<b>ST. PAULIS. 2007, GEWURZTRAMINER</b> D.O.C. SUDTIROL ALTO ADIGE, ITALIA		\$\$		93%
<b>POLIGONO 10, VERDEJO, 2007</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA		\$		90%
<b>NOVINO, 2007, FRANKEN</b> QUALITATSWEIN TROCKEN ALEMANIA		\$		90%



















### Nombre / Región País/ Evaluación Calidad/Sabor / Mejor Compra/ Gusto

<b>MONSALVE, 2007, VERDEJO</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA		\$		90%
<b>DOMAINE DU NIZON, CHARDONNAY, 2007</b> VIN DE PAYS DU GARD, FRANCIA		\$\$		90%
<b>TIERRA DEL FUEGO, RESERVA CHARDONNAT, 2006</b> VALLE DEL MAULE, CHILE		\$\$		90%
<b>KRANZ JUNK, RIESLING AUSLESE</b> QUALITATZWEIN MIT PRADIKAT, ALEMANIA		\$\$		90%
<b>ABALO MENDEZ 2007, ALBARIÑO</b> D.O. RIAS BAIXAS, ESPAÑA		\$\$		90%
<b>CARTOJAL, PALE CREAM, MOSCATEL</b> D.O. MALAGA, ESPAÑA		\$\$		90%
<b>ST. PAULS, 2007, PINOT BIANCO</b> D.O.C. SUD-TIROL ALTO-ADIGE, ITALIA		\$\$		90%
<b>MONTONI BIANCO, 2007</b> I.G.T. SICILIA, ITALIA		\$		90%
<b>BARTH RENE, PINOT BLANC, 2006</b> APELATION ALSACE CONTROLÉE, FRANCIA		\$		89%
<b>ERUMIR, 2007, SAUVIGNON BLANC-MACABEO-RIESLING</b> D.O. PENEDES,, ESPAÑA		\$		89%
<b>BAGOA DOMINO, 2007, ALBARIÑO</b> D.O. RIAS BAIXAS, ESPAÑA		\$		89%
<b>ELISE, SAUVIGNON BLANC, 2007</b> APELATION BORDEAUX CONTROLÉE, FRANCIA		\$		87%
<b>VALLDOSERA, 2007, XAREL-LO</b> D.O. PENEDES, ESPAÑA		\$		87%

**Nombre / Región País/  
Evaluación Calidad/Sabor / Mejor Compra/ Gusto**

<b>VIGNA DOGARINA, 2006, CHARDONNAY-MANZONI BIANCO</b> I.G.T. VENETO, ITALIA	\$		87%
<b>BARTH RENE, GEWURZTRAMINER, 2005</b> APELLATION ALSACE CONTROLÉE, FRANCIA	\$		87%
<b>DOMAINE DE MOULINES, 2007, CHARDONNAY</b> VIN DE PAYS DE LHERAULT, FRANCIA	\$		87%
<b>VIGNOLELLA, FIANO, 2007</b> I.G.T. FIANO, ITALIA	\$		87%
<b>TIERRA DEL FUEGO, 2006, SAUVIGNON BLANC</b> VALLE DEL MAULE, CHILE	\$\$		87%
<b>TIERRA DEL FUEGO, 2006, CHARDONNAY</b> VALLE DEL MAULE, CHILE	\$\$		87%
<b>TRASCAMPANAS, SAUVIGNON BLANC</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA	\$		87%
<b>BARTH RENE, RIESLING, 2006</b> APELLATION ALSACE CONTROLÉE, FRANCIA	\$		87%
<b>COLECCIÓN COSTEIRA, 2007, TREIXADURA</b> D.O. RIBEIRO, ESPAÑA	\$\$		87%
<b>LE ODI, 2007, FALANGHINA</b> I.G.T. , ITALIA	\$		87%
<b>BIAZU, AIREN</b> HUESCA, NAVARRA,CULTIVO ECOLOGICO, ESPAÑA	\$\$		87%
<b>GRECO DI TUFO</b> D.O.C.G. BORGIO DI TUFO, ITALIA	\$		87%
<b>VINO BLANCO DEL GARD</b> VIN DE PAYS DU GARD, FRANCIA	\$		87%
<b>DOMAINE DE RAGUSSE, CHARDONNAY 2007</b> VIN DE PAYS DES ALPES DE HAUT PROVENCE, FRANCIA	\$		87%
<b>SANTOMASO, 2007, GRECO DI TUFO</b> D.O.C.G. , ITALIA	\$\$		87%
<b>TRASCAMPANAS, 2007, VERDEJO</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA	\$\$		87%
<b>VIÑA SANZO, VERDEJO</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA	\$		87%
<b>VIGNA DOGARINA, 2007, MANZONI BIANCO</b> I.G.T. VENETO, ITALIA	\$\$		86%
<b>GAVI, 2007, CORTESE</b> D.O.C.G. , ITALIA	\$		86%

**Nombre / Región País/  
Evaluación Calidad/Sabor / Mejor Compra/ Gusto**

<b>CHATEAU GRAND JEAN, 2007</b> APELLATION BORDEAUX CONTROLÉE, FRANCIA	\$		86%
<b>VERA DE ESTENAS, 2007, MACABEO-CHARDONNAY</b> D.O. UTIEL REQUENA, ESPAÑA	\$\$		86%
<b>POGGIO AI SANTI, 2007, TREBBIANO D'ABRUZZO</b> D.O.C. ABRUZZO, ITALIA	\$		86%
<b>MONTE XANIC, CHARDONNAY</b> VALLE DE GUADALUPE, B.C. , MEXICO	\$\$		86%
<b>VINOPTIMA, 2004, GEWURZTRAMINER</b> GISBORNE,NEW ZEALAND	\$		86%
<b>MIRADOR DE CASTILLA</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA	\$		86%
<b>VIGNA DOGARINA 2007, CAMPO DE PIETRA, SAUVIGNON</b> I.G.T. VENETO, ITALIA	\$		86%
<b>GAVI, 2007</b> D.O.C.G. LA RAIA, ITALIA	\$\$		86%
<b>FAMOUS FAMAAY, CHARDONNAY</b> VIN DE PAYS DU LOT, FRANCIA	\$		86%
<b>CASTELLO DI SPESSA</b> D.O.C. COLLIO, ITALIA	\$		86%
<b>POLIGONO 10, SAUVIGNON BLANC 2007</b> D.O. RUEDA, ESPAÑA	\$		85%
<b>UVAS DEL AKUN, CHARDONNAY</b> VALLE DE SAN JUAN, ARGENTINA	\$		85%
<b>DOMAINE D' ESTOUBLON</b> VIN DE PAYS DES ALPILLES, FRANCIA	\$		85%
<b>IMPERO SOAVE, 2007, GARGANEGA-TREBBIANO</b> D.O.C. SOAVE, ITALIA	\$		84%
<b>CASA FILGUEIRA, 2008, SAUVIGNON GRIS</b> CANELONES, URUGUAY, URUGUAY	\$		84%
<b>ALAHAMBRA, 2007, CATARRATO-INZOLIA</b> D.O.C. MONREALE, ITALIA	\$		84%
<b>CHATEAU SAINT MAURICE, LES PARCELLAIRES</b> A. COTES DU RHONE C. , FRANCIA	\$		84%
<b>LINCEO, 2006</b> VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA	\$		84%
<b>PODERE SAN GIORGIO, PINOT GRIGIO</b> D.O.C. OLTREPO PAVESE, ITALIA	\$		94%



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## VALDEMAR GARNACHA

ROSADO  
COSECHA  
2008

FICHA TECNICA No. 448  
OCTUBRE 2011

CALIFICACION	16.92 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>96%</b>
DENOMINACION	DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA
REGION	RIOJA ALTA Y RIOJA BAJA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	GARNACHA 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	20 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS VALDEMAR, S. A.
PRODUCCION	33,000 BOTELLAS
FERMENTACION	TEMPERATURA CONTROLADA EN FRIO EN CUBA INOXIDABLE
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	REPOSO EN CUBA DE FERMENTACIÓN
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	13% ALC. VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 9 A 11° CELSIUS
OXIGENACION	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2014
A LA VISTA	ATRACTIVO COLOR BERMELLÓN CLARO DE DESTELLOS BRILLANTES Y LÍMPIDO
AL OLFATO	PROVOCATIVOS AROMAS FRESCOS QUE NOS RECUERDAN A LAS FRESAS, CEREZA, FRAMBUESAS CON SUAVES NOTAS A DURAZNO EN UNA DELICADA CAMA ENVOLVENTE DE FLORES BLANCAS
AL PALADAR	CONFIRMA SU CUERPO AROMÁTICO EN UN PASO ENVOLVENTE Y FRESCO MUY BIEN ARMONIZADO, PROVOCANDO UN RETROGUSTO PROLONGADO FRUTOSO MUY AGRADABLE.
COMENTARIO GENERAL	MUY BIEN LOGRADO CON UVA GARNACHA QUE ES NORMALMENTE EMPLEADA PARA LA COMPOSICIÓN DE LOS VINOS RIOJANOS TINTOS
PLATILLOS	COMPAÑERO PERFECTO PARA PLATILLOS A BASE DE PASTAS, ARROCES Y PAELLAS. ASIMISMO, TAMBIÉN ES UN BUEN ACOMPAÑANTE DE PESCADOS EN SALSA Y MARISCOS

BODEGAS  
VALDEMAR



# LA CAVE CLUB DEL VINO

## BAJOS LOS PINGÜINOS MALBEC

TINTO  
COSECHA  
2010

FICHA TECNICA No. 449  
OCTUBRE 2011

CALIFICACIÓN	17.3 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
<b>FACTOR DE GUSTO</b>	<b>97%</b>
DENOMINACIÓN	NO POSEE
REGIÓN	VALLE DE FÁTIMA, LA RIOJA, ARGENTINA
TIPO DE UVA	MALBEC 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	8 HECTÁREAS
PRODUCTOR	VALLE DE LA PUERTA S.A.
PRODUCCIÓN	25 TONELADAS POR HECTÁREA
FERMENTACIÓN	6 A 7 DÍAS A 25° C. DE TEMPERATURA CONTROLADA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE
TIEMPO DE ENVEJECIMIENTO	TRATAMIENTO INSERTAVE EN EL INTERIOR DE LOS TANQUES DE FERMENTACIÓN A 20%
TIPO DE BARRICA	ACERO INOXIDABLE
GRADO ALCOHOLICO	13.5 % ALC VOL.
CUERPO	MEDIO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	13° A 15°C
OXIGENACIÓN	SOLO EL NECESARIO PARA ELIMINAR TUFO DE REDUCCIÓN
TIEMPO DE GUARDA	BEBERLO AHORA Y MEJOR ANTES DE 2014
A LA VISTA	DE COLOR ROJO OSCURO INTENSO LÍMPIDO Y ATRACTIVOS DESTELLOS EN SU RIBETE ROJO LIGERAMENTE PURPÚREO
AL OLFATO	AROMAS MUY FRESCOS DE PROVOCATIVOS FRUTOS ROJOS RECORDANDO LA CEREZA Y NOTAS FLORALES A VIOLETA SOBRE UN DELICADO FONDO HERBÁCEO
AL PALADAR	SE MUESTRA PLACENTERO Y FRESCO CONFIRMANDO SUS Matices AROMÁTICOS QUE CON SU BUEN EQUILIBRIO, LOGRAN UN VINO ARMÓNICO Y DE PROLONGADO RETROGUSTO.
COMENTARIO GENERAL	EL CLÁSICO VINO FÁCIL DE BEBERSE PARA TODOS LOS DÍAS, YA QUE ES BASTANTE DÓCIL EN SUS SENSACIONES PERMITIÉNDOLE ACOMPAÑAR BIEN UN GRAN NUMERO DE PLATILLOS.
PLATILLOS	MAGNÍFICO COMPAÑERO PARA PLATILLOS CONFECCIONADOS A BASE DE SALSEADOS DE MEDIANA INTENSIDAD, CARNES, PASTAS, PESCADOS Y AVES, RESISTE UN SUAVE PICOR.

VALLE DE LA PUERTA



Octubre, 2011

AÑO 20, VOL 221



BOLETIN

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

## CONTENIDO

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

CALENDARIO DE  
ACTIVIDADES  
LA CAVE CLUB DEL VINO

### OCTUBRE

5

*Cata Técnica*

15, 22 y 29

*Descubriendo los  
Misterios del Vino*

### NOVIEMBRE

2

*Cata Técnica*

12, 19 y 26

*Descubriendo los  
Misterios del Vino*

## CARTA DEL MES

Estimado socio:

El ya tan trillado tema del cambio climático, ha empezado, en el tema vitícola, ha crear una verdadera psicosis. ¿Qué tanto de todo esto es cierto? ó realmente ¿qué tanto nos afecta?

Sin lugar a dudas, todo el mundo ha podido constatar que efectivamente está habiendo una modificación climática comparativamente a lo que hasta hace unos años, eran ciclos completamente definidos, por un lado, y por otro, perfectamente delimitados los diferentes comportamientos del clima según la latitud y longitud de su ubicación dentro de nuestro maravilloso globo terráqueo.

La OIV patrocina el próximo XIII Congreso Latinoamericano de Viticultura y Enología, que se llevará acabo del 21 al 23 de Noviembre de este año en Santiago de Chile, en que las máximas autoridades ofrecerán la ponencia Visión de la OIV sobre la Sostenibilidad y Cambio Climático en la Industria del Vino en el Mundo, bien vale la pena darse una pequeña zambullida en su página web <http://www.congreso2011.cl/programa3.htm>

No queriendo quedar alejados de lo que está aconteciendo en diferentes partes del mundo y deseando que tengan oportunidad antes de partir a la oficina, les informamos que **el próximo día 6 de noviembre** se llevará a cabo el **Wine Future** en la ciudad de Hong Kong a las 18.15 hora local (5.15 am en Ciudad de México), organizado por la Wine Academy de España, que reunirá a los principales prescriptores mundiales de vino, y contará con 1.000 asistentes.

Este evento se podrá seguir en directo en <http://www.winefuture.hk/> y en <http://www.winesfromspain.com/>. Durante el mismo se proyectará una serie de vídeos que permita a los asistentes conocer el origen de cada vino. Estos vídeos también se podrán **visualizar tras el acto** en <http://www.winesfromspain.com/>

Me es grato recordarles que continuamos integrando los paneles de cata para la selección de vinos, invitándolos a que se inscriban con anticipación para formar catadores profesionales.

Salud!!!

Luis Fernando OTERO

## SELECCION DEL MES

	Precio
<b>OCTUBRE 2011</b>	
<b>VALDEMAR GARNACHA 2008</b> ROSADO ESPAÑOL	\$ 245.00
<b>BAJOS LOS PINGÜNOS MALBEC 2010</b> TINTO ARGENTINO	\$ 200.00
<b>SEPTIEMBRE 2011</b>	
<b>ANSELMANN PINOT GRIS CLASSIC 2007</b> BLANCO ALEMAN	\$ 305.00
<b>ANSELMANN CABERNET DORSA TROKEN 2007</b> TINTO ALEMAN	\$ 413.00
<b>AGOSTO 2011</b>	
<b>ANSELMANN GEWURZTRAMINER SPATLESE 2007</b> BLANCO ALEMAN	\$ 401.00
<b>LA RONCIERE RESERVA MERLOT 2006</b> TINTO CHILENO	\$ 242.00

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

e-mail [lacave@mexico.com](mailto:lacave@mexico.com)

[www.lacave.com.mx](http://www.lacave.com.mx)

[www.mexpovino.com](http://www.mexpovino.com)