

Junio, 2011

AÑO 19, VOL 217



BOLETIN

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

CONTENIDO

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

CALENDARIO DE ACTIVIDADES

LA CAVE CLUB DEL VINO

JUNIO

1º

Formación Profesional para Sommeliere Nivel

Academico I

1º

Cata Técnica

4, 11 y 25

Descubriendo los Misterios del Vino

JULIO

6

Cata Técnica

12

Maestria

El Negocio del Vino

CARTA DEL MES

Estimado Socio:

Nos gustaría hacer una reflexión, por lo que cada año cobra más adeptos en el tema del Vino. Varios años atrás únicamente los productores más afamados mundialmente (Château Margaux, Latour y muchos otros más...) convocaban a los más importantes negociantes y distribuidores de vino, para llevar a cabo la venta expectativa del vino a futuro, fundamentando el posible precio que de acuerdo a su afinamiento el vino va a llegar a obtener, logrando así, la obtención de un financiamiento muy atractivo, quedando únicamente bajo su responsabilidad el buen cuidado y evolución del vino.

Ha cobrado tal popularidad la venta de futuros, que ya no va relacionada con el vino solamente, sino también una estrategia financiera perfectamente definida y estructurada que inexorablemente lleva a una alza de precios sobre intereses financieros y no en la calidad del vino.

Para hacer más claro este concepto, los invito a hacer un pequeño esfuerzo de memoria a todos aquellos socios que a finales de año 2000, tuvimos aquí en el Club como selección del mes al Château de Haute-Serre con un precio a socios de \$228.00 pesos, no olvidemos que el precio a socios corresponde al beneficio de la membresía, que comprende costo de adquisición, fletes, impuestos, honorarios aduanales y gastos de distribución. En el evento de venta en Primeurs 2010 con compras directas al productor en cantidades de 48 a 599 botellas de 75cl. el precio bodega fue de 6.58* por más de 600 botellas 6.27*, el precio esperado para la venta en 2012 será de 8.15*, representando un 30% sobre el precio actual, podemos apreciar que la utilidad del 30% anual es verdaderamente atractiva. El precio en pesos para socios podría ser -si no hay aumentos en los impuestos actuales- de aproximadamente \$440.00 botella de la misma capacidad; al comparar con el precio del 2000, corresponde una diferencia del 95% en 11 años, dándonos un incremento anualizado promedio de 8.63 %.

A que conduce todo esto. La concentración de capitales provocará de manera irremediable una alza geométrica irrefrenable año con año, que los vinos con este aparente sistema de los Primeurs, harán que solo el capital salga beneficiado y el productor dejará de arriesgar capital.

Podemos concluir, que tal vez esta sea una de las causales más importantes en el mercado europeo del vino en la reducción del consumo, que en Francia, Italia y España descendieron de un consumo per cápita en los últimos 10 años de 80 litros a escasos 18 actualmente.

Sin embargo, este mes como cada dos años se lleva a cabo el evento mundial más grande en el negocio del vino, VINEXPO en que estarán presentes productores de más de 40 países, celebrando una serie de conferencias y degustaciones en que se revela que actualmente los Estados Unidos es la tercera potencia en la producción de vino y consumo, que de acuerdo a las tendencias para 2014 será el número uno en los dos conceptos. No olvidemos a China, que también viene empujando muy fuerte. ¿Dónde quedamos los mexicanos?

¡Conociendo de vino ahorraremos dinero sin menoscabo del placer!!!!

Salud!!!!!!

Luis Fernando OTERO T.

SELECCION DEL MES

JUNIO 2011

LANDO DE ARUSPIDE BLANCO 2007 BLANCO ESPAÑOL

LANDO DE ARUSPIDE TINTO 2007 TINTO ESPAÑOL

Precio

\$ 282.00

\$ 282.00

MAYO 2011

MASI MASIANCO 2010 BLANCO ITALIANO

TANGUERO RESERVA MALBEC 2009 TINTO ARGENTINO

\$ 448.00

\$ 280.00

MARZO/ABRIL 2011

LA LLAVE BLANCA 2005 BLANCO MEXICANO

LA LLAVE TINTA 2004 TINTO MEXICANO

\$ 600.00

\$ 850.00

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

Resultado de Cata Vinos Tintos

El nuevo abanico de trabajos desarrollados por LA CAVE Club del Vino, colaborando con la Academia Mexicana del Vino, A.C., organismo colegiado sin fines de lucro, para la certificación de vinos han creado el Laboratorio de Análisis Sensorial (L.A.S.), un nuevo concepto de laboratorio de control de la calidad de los vinos, que cuenta con el más prestigioso panel de catadores de todo México, hemos incorporado en la sala de catas, los instrumentos de evaluación y diseño de acuerdo a las normas internacionales de calidad,

recomendadas por la Organización Internacional de la Vidia y el Vino (O.I.V.) y que cumple los requisitos recogidos en la norma internacional ISO 17025, aplicable a laboratorios de ensayo. Se trata del primer panel de cata de vinos de México en proceso de acreditación internacional. En esta sala, celebramos catas comentadas y analisis de los vinos para la orientación y garantía de los consumidores de los vinos que se encuentran en el mercado mexicano. Además de la Certificación de Vinos que otorga la Academia, podrá participar en cursos, presentaciones y otros eventos ligados al maravilloso mundo del vino.



Excepcional



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 le gusta

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

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

*** VINOS BLANCOS ***

**DOMAINE DES TERRISSES, LOIN DE L'OEIL-MANZAC-SAUVIGNON
APELATION GAILLAC CONTROLÉE, FRANCIA**



\$

93%

**VALLEMAYOR, 2008, VIURA
D.O.C. RIOJA, ESPAÑA**



\$

93%

**CHATEAU BOURNET, 2007, MAUZAC-LE LOIN DE LOEIL
APELATION GAILLAC CONTROLÉE, FRANCIA**



\$

93%

**VINITERRA, 2008, PINOT GRIGIO
MENDOZA, ARGENTINA**



\$

93%

**VIOLINE DU ROY, SAUVIGNON BLANC, 2006
APELATION TOURAINE CONTROLÉE, FRANCIA**



\$

93%

**TEANUM ALTA, 2008, FALANGHINA
I.G.T. PUGLIA, ITALIA**



\$

93%

**LEO & CO., DURAS-BRAUCOL
VIN DE PAYS DES COTES DU TARN, FRANCIA**



\$

93%

**ARBORESENCE, SAUVIGNON BLANC-SEMILLON
APELATION BORDEAUX CONTROLÉE, FRANCIA**



\$

93%

**DOMAINE DE MIRAIL, 2008, COLOMBARD
VIN DE PAYS DES COTES DE GASCOGNE, FRANCIA**



\$

93%

**BIAZU ECOLOGICO
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA**



\$

93%

**PERSONA, 2008, MUSCAT
BÉLGICA, BELGICA**



\$

93%

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

**FAVORITA, LANGHE 2008
D.O.C. LANGE, ITALIA**



\$

93%

**TERRE DEL CASALE, 2008, MALVASIA-TREBIANO
D.O.C. FRASCATI SUPERIORE, ITALIANO**



\$

93%

**PIETRO MARINI, TORRONTES
VALLE DE CAFAYATE, ARGENTINA**



16.60 \$

93%

**TEANUM ALTA BOMBINO, 2008
I.G.T. PUGLIA, ITALIA**



16.33 \$

93%

**MIZARAN, 2007, MACABEO
VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA**



16.28 \$

93%

**DAL CERO, PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE, 2009
I.G.T. VENEZIE, ITALIA**



15.87 \$

93%

**IMPERATRICE EUGENIE, 2007, GROS-MANSENG-BAROQUE
VIN DELIMITÉ DE QUALITE SUPERIEUR, FRANCIA**



\$\$

93%

**FIERO, 2007
D.O.C.G. BAROLO, ITALIA**



\$\$

93%

**BOTALCURA, CHARDONNAY-VIOGNIER, 2006
VALLE CENTRAL, CHILE**



\$\$

93%

*** VINOS ROSADO ***

**PILUCHAS, 2009, GRENACHE-ZINFANDEL
VALLE DE GUADALUPE, ENSENADA, MEXICO**



\$

93%

**DOMAINE DE LA GARBINADE, GRENACHE-SYRAH, 2008
APELATION COSTIERES DE NIMES C., FRANCIA**



\$

93%

Nombre / Región País/

Evaluación Calidad/Sabor / Mejor Compra/ Gusto

CHATEAU MONTAURIOL, 2008, NEGRETTE-GAMAY APELLATION FRONTON CONTROLÉE, FRANCIA		\$	93%
IMPERATRICE EUGENE, 2008, CABERNET FRANC-TANNAT-CABER V.D.Q.S. LANDAIS, FRANCIA		\$	93%
PERSONA, ROSE, CABERNET SAUVIGNON, 2008 VINPROM YAMBOL, BULGARIA		\$	93%
ESPRIT DE TURSAN, CABERNET FRANC-CABERNET SAUVIGNON VIN DELIMITE DE QUALITE SUPERIEUR, FRANCIA		\$	93%
VIOLINE DU ROY, 2008, GAMAY-CABERNET FRANC A.O.C. ROSÉ DEL LOIRE, FRANCIA		\$	93%
LEO & CO, 2008, GAMAY-MERLOT VIN DE PAYS DES COTES DU TARN, FRANCIA		\$	93%
MIZARAN. 2007, BOBAL VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA		\$	93%
GRANDE RESERVE DES BASTIDES, 2008, SYRAH-MERLOT APELLATION GAILLAC CONTROLÉE, FRANCES		\$	93%
CHATEAU COUTINEL, 2008, NEGRETTE APELLATION FRONTON CONTROLÉE, FRANCIA		\$	93%
ALBAE, TEMPRANILLO, 2008 VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA		\$	93%
MAGALIA, GARNACHA NEGRA VINO DE LA TIERRA DEL BAJO ARAGON, ESPAÑA		\$	93%
TERRE DES BASTIDES, 2008, SYRAH-BRAUCOL-CABERNET A.O.C. GAILLAC, FRANCIA		\$	93%
OZALDER, 2008, TEMPRANILLO D.O. NAVARRA, ESPAÑA		\$	93%
NADIR, 2006, TEMPRANILLO-SYRAH VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA, ESPAÑA		\$	93%
* * * VINOS TINTOS * * *			
ALBAE ESENCIA, SYRAH-MERLOT, 2008 VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA		\$	93%
MONTALVO, 2006, SYRAH VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA		\$	93%
OTRE, PRIMITIVO, 2007 I.G.T. PUGLIA, ITALIA		\$	93%

CANTINE DEL BORGO REALE, 2008, PRIMITIVO I.G.T. SALENTO, ITALIA		\$	93%
VILLA D'ORTA, 2007, TEMPRANILLO-MERLOT-CABERNET D.O. SOMONTANO, ESPAÑA		\$	93%
VEGA DEL GEVA, CRIANZA 2006, SYRAH-CABERNET-MERLOT D.O. SIERRAS DE MALAGA, ESPAÑA		\$	93%
CIGNOZZA, CHIANTI, 2006, SANGIOVESE D.O.C.G. CHIANTI, ITALIA		\$	93%
CHATEAU BLADINIÈRES, 2005 APELLATION CAHORS CONTROLÉE, FRANCIA		\$	93%
VALLEGARCIA, 2005, SYRAH VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA, ESPAÑA		\$	93%
TRAIFILARI, 2007, BARBERA D'ALBA D.O.C. BARBERA D'ALBA, ITALIA		\$	93%
TEANUM ALTA, 2007, CABERNET SAUVIGNON I.G.T. PUGLIA, ITALIA		\$\$	93%
PEDRO XIMENEZ, RESERVA DE LA FAMILIA D.O. MALAGA, ESPAÑA		\$\$	93%
XENTIS, 2007, TEMPRANILLO, VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA, ESPAÑA		\$\$	93%
PEREGRINUS, 2004, SANGIOVESE I.G.T. TOSCANA, ITALIA		\$\$	93%
PEÑAFALCON, CRIANZA 2006, TEMPRANILLO D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA		\$\$	93%
VIÑA LOS VALLES, CRIANZA, TEMPRANILLO-GRACIANO, 2005 D.O.C. RIOJA, ESPAÑA		\$\$	93%
AVENENCIA, 2005, TINTA FINA D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA		\$\$	93%
CIGNOZZA, CHIANTI SUPERIORE, 2004, SANGIOVESE D.O.C.G. CHIANTI, ITALIA		\$\$	93%
GALLUCCIO, 2007, DOLCETO D'ALBA D.O.C. DOLCETTO D'ALBA, ITALIA		\$\$	93%
VEGA PRIVANZA, 2006, TEMPRANILLO, VENDIMIA SELECC. D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA		\$\$\$	93%
DOGLIANI, DOLCETTO D.O.C.G. DOGLIANI, ITALIA		\$\$\$	93%



LA CAVE CLUB DEL VINO

LANDO DE ARUSPIDE

BLANCO
COSECHA
2007

FICHA TECNICA No. 438
JUNIO 2011



Lando

CALIFICACION	17.8 MUY BUENO (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	97%
DENOMINACION	DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS
REGION	CIUDAD REAL, CASTILLA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	AIRÉN 100%
EXTENSION DEL VIÑEDO	130 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS ARÚSPIDE
PRODUCCION	50,000 BOTELLAS.
FERMENTACION	EN CUBAS DE ACERO A TEMPERATURA CONTROLADA 16 C°
TIEMPO EN AFINAMIENTO	SIN ENVEJECIMIENTO
TIPO DE BARRICA	REPOSO BARRICA DE ESTABILIZACIÓN
GRADO ALCOHOLICO	8% 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 2014
A LA VISTA	AGRADABLE COLOR DORADO TENUE, LIMPIDO CON MARCADOS REFLEJOS VERDOSOS
AL OLFATO	AGRADABLE E INTENSA NARIZ CON RECUERDOS QUE VAN DESDE FRUTAS TROPICALES FRESCAS HASTA PLACENTEROS TOQUES DE MIELES Y FLORES SILVESTRES QUE PROVOCAN A BEBERLO
AL PALADAR	ATAQUE FRANCO Y SUAVE EN EL QUE DESTACAN SU FRESCURA Y ENVOLVENTE DULZOR QUE CONFIRMAN SU PROMESA OLFATIVA EN SU ARMÓNICO CUERPO LIGERO DEJANDO UN PROLONGADO FINAL DE FRUTAS DULCES
COMENTARIO GENERAL	VINO DE BAJA GRADUACIÓN ALCOHOLICA CONOCIDO COMO "MOSTO PARCIALMENTE FERMENTADO" EN EL QUE SU PRINCIPAL CARACTERÍSTICA ES SU DULZOR. ES RECOMENDABLE TOMARSE MUY FRÍO.
PLATILLOS	EXCELENTE COMPAÑERO DE ENSALADAS Y PESCADOS BLANCOS CON SALSEADOS LIGEROS AL IGUAL QUE CON POSTRES Y FRUTAS TROPICALES O COMO APERITIVO, COMIDA CON PICOR LIGERO



LA CAVE CLUB DEL VINO

LANDO DE ARUSPIDE

TINTO
COSECHA
2007

FICHA TECNICA No. 439
JUNIO 2011



Lando

CALIFICACIÓN	18.25 EXCELENTE (ALTAMENTE RECOMENDABLE)
FACTOR DE GUSTO	95%
DENOMINACIÓN	DENOMINACIÓN DE ORIGEN VALDEPEÑAS
REGIÓN	CIUDAD REAL, CASTILLA, ESPAÑA
TIPO DE UVA	100% SYRAH
EXTENSION DEL VIÑEDO	130 HA.
PRODUCTOR	BODEGAS ARÚSPIDE
PRODUCCIÓN	33,000 BOTELLAS.
FERMENTACIÓN	CRÍOMACERACIÓN A 4° C Y FERMENTACIÓN A 16C°
TIEMPO EN AFINAMIENTO	SIN ENVEJECIMIENTO
TIPO DE BARRICA	SIN BARRICA
GRADO ALCOHOLICO	8% ALC. VOL.
CUERPO	LIGERO
TEMPERATURA PARA BEBERLO	DE 4 A 6 GRADOS C°
OXIGENACIÓN	NO REQUIERE, SERVICIO INMEDIATO
TIEMPO DE GUARDA	IDEAL BEBERSE AHORA Y MEJOR ANTES DEL 2014
A LA VISTA	AGRADABLE COLOR MAGENTA CLARO CON RIBETE RUBÍ
AL OLFATO	GRAN REPERTORIO DE AROMAS SUMAMENTE AGRADABLES QUE NOS RECUERDAN FRUTOS ROJOS FRESCOS COMO LA GRANADA Y LA GROSELLA CON TOQUES DE CAMELO Y BOMBÓN INGLÉS SOBRE UN FONDO DE CASIS Y VIOLETAS
AL PALADAR	MUESTRA UN DELICADO BALANCE ENTRE DULZOR Y ACIDEZ QUE SOLO CORRESPONDE A LOS VINOS DE LA MAS ALTA CALIDAD CONFIRMANDO TODOS SUS AROMAS EN UN ATAQUE FRANCO LOGRANDO UN VINO SUMAMENTE PLACENTERO
COMENTARIO GENERAL	EN SU VERSIÓN BLANCO FUE SELECCIÓN DEL CLUB EN AÑADAS ANTERIORES Y AHORA PRESENTAMOS SU VERSIÓN TINTA QUE MUESTRA LA EXCELENTE CALIDAD Y VERSATILIDAD DE LA BODEGA PRODUCTORA.
PLATILLOS	EXCELENTE COMO VINO DE POSTRE O COMO APERITIVO, TAMBIÉN BUEN COMPAÑERO DE ENSALADAS CON QUESO DE CABRA O FRUTAS, TAMBIEN CON PLATILLOS CON PICOR NO MUY INTENSO.