



TASTING CLUB EL TANINO

COFRADÍA DEL VINO EL TANINO

Reunión técnica Junio



Vinos de las Illes Balears

21 junio 2018



TASTING CLUB EL TANINO

El Vicepresidente de la Cofradía del Vino El Tanino, Josean Badallo, abre la Reunión técnica correspondiente al mes de junio de 2018 “Vinos de las Islas Baleares”, con los Vinos que nos ha traído desde Ibiza nuestro Director técnico, Michel Saunier.

Saluda a los asistentes, comentando que es esta ocasión se han producido varias bajas de asistencia por motivos familiares y profesionales de trabajo. Sabemos que Michel Saunier, amante de las Islas Baleares hacía tiempo que quería obsequiarnos con vinos de las Islas. Son vinos que han levantado expectación por ser vinos en primicia.

Pasa la palabra al secretario, Jesús Rodríguez, para que nos apunte los asistentes a esta Cata. El secretario expone el listado de asistentes, que es como sigue: Josean Badallo, Michel Saunier, Josu Basoco, acompañado de su esposa Amaia Sanzberro, con su madre, Juani Lizaso, ambas socias del Tanino Jesús Rodríguez, Susana Etxarri, Joseba Landa, Angel María Rodríguez, Sebas Olaizola, Manu Carrasquedo, Beatriz Álvarez y Bernard Lalanne.



Toma la palabra el director técnico Michel Saunier, que agradece las palabras del vicepresidente, diciendo que es cierto que quería traer los vinos que él cata y degusta en Ibiza, donde por motivos de trabajo, frecuenta habitualmente. Y como nos dice: “saboreo siempre unos vinos que no he podido esperar más tiempo, y que hoy vamos a catar”.

Hace entrega de las Fichas de Cata en cada mesa para su cumplimentación y reparte unas páginas del Reportaje a los asistentes, que le ha encargado su confección al secretario.

El Reportaje se enviará a cada socio/socia del Tanino, asistentes e igualmente a los que en esta ocasión no han podido acudir, aconsejando que sea leído en su totalidad, ya que en el mismo, aparte de hacer un recorrido por el Archipiélago Balear, detalla aquellas islas de donde proviene el vino que en esta Reunión técnica vamos a catar.



IBIZA



MALLORCA



FORMENTERA



Las **Islas Baleares** (en catalán y oficialmente, *Illes Balears*) son una comunidad autónoma uniprovincial española, compuesta por las islas del archipiélago balear. Se encuentran situadas en el mar Mediterráneo, frente a la costa oriental de la península ibérica. Su capital es Palma (también conocida como Palma de Mallorca).

El archipiélago está formado por dos grupos de islas y numerosos islotes: Las islas (Mallorca, Menorca, Cabrera y algunos islotes como Dragonera, Conejera o la isla del Aire) y las islas Pitiusas (Ibiza- en catalán y oficialmente Eivissa- y Formentera, junto los islotes que las rodean, como Espalmador –esta de propiedad privada- y Espardell).



La geografía del archipiélago de las Islas Baleares comprende Mallorca, Menorca, Ibiza y Formentera. En total el territorio tiene 4492 km² y va desde el nivel del mar hasta los 1445 m de altitud en el Puig Mayorde la Sierra de Tramontana de Mallorca. Las coordenadas geográficas están entre los 40°5'48' y 38°40'30' de latitud N y entre 1°12'47' y 4°19' de longitud E. Ibiza está separada de la costa de la Comunidad Valenciana por solo 75 km de mar, esta misma distancia separa Mallorca de Ibiza. La

distancia mínima que separa Mallorca de Menorca es de 35 km.

La Prehistoria e historia antigua de las Islas Baleares precisa diferenciar entre las islas de Mallorca y Menorca y las de Ibiza y Formentera.

En las islas de Mallorca y Menorca, las primeras evidencias claras de población estable se remontan al III milenio a. C. Actualmente su prehistoria se divide en cinco fases sucesivas:

- Primeros pobladores.
- Fase Calcolítica
- Fase Naviforme (c. 1500-850 cal a. C.)
- Fase Talayótica (c. 900-550 cal a. C.)
- Fase Postalayótica (c. 550 cal a. C.-123 a. C.)



En el caso de Ibiza y Formentera la presencia de población estable es similar a la de las islas mayores pero en torno al 654 a. C. (mediados del s. VII) aparece la presencia confirmada de asentamientos fenicios, probablemente procedentes de Gadir más que de Oriente en los asentamientos de Sa Caleta y Vila (Iboshim), convirtiendo así a la ciudad en la primera fundada del archipiélago y una de las primeras de España. Desde Iboshim un floreciente comercio unía las islas con todos los puntos del Mediterráneo, con productos importados o propios como la sal de Ibiza o la de Mallorca explotada por

los iboshitanos desde los islotes de Na guardis o de Na Galera en Mallorca.

Los romanos conquistaron las islas de Mallorca y Menorca y se aliaron con Iboshim en torno al año 123 a. C., unificando por primera vez todo el archipiélago bajo una misma administración y una misma cultura (pues había una dicotomía del fondo étnico —que persiste actualmente en una diferencia insalvable de cultura— entre las Pitiusas, pobladas por fenicios, y las Gimnesias, con gentes pertenecientes a la cultura talayótica), aunque la colonización romana fue poco intensa. Incorporadas al principio a la Hispania Citerior, y posteriormente a la Tarraconensis, las islas formaron parte de la provincia Cartaginense durante el Bajo Imperio, y a finales del siglo IV se constituyeron en provincia independiente (Balearica).



Mallorca está constituida por dos sierras de montañas, orientadas de nordeste a sudeste y por una llanura baja, más o menos accidentada, situada entremedio de las dos cordilleras. La Sierra de Tramontana está en el noroeste de la isla, tiene numerosas cumbres de más de 1000 metros de altitud, predomina el modelado kárstico. La Sierra de Levante, paralela a la costa, en el sudeste de

Mallorca es más baja y de morfología más suave, la altitud máxima es el Monte de Atalaya Freda de 561 m de altitud. La llanura central de Mallorca presenta colinas y bajas montañas donde destaca el Puig de Randa con 548 m. Menorca es una isla baja, la máxima altitud es la Montaña del Toro con sólo 358 m. El sur de la isla de Menorca es calcáreo pero el norte es silíceo. Ibiza es una isla caliza y montañosa las cumbres de la cual no son muy elevados (Sa Talaia 475 m). Formentera también es calcárea aunque más baja (Sa Mola 192 m). El relieve mallorquín está formado por la Sierra de Tramontana, con las montañas más altas, la Sierra de Levante, con alturas más modestas, y otros montes menores. La Sierra de Tramontana, al noroeste, forma impresionantes acantilados y calas rocosas que contrastan con las playas de arena del resto del litoral. El "Pla" es la fértil llanura central. Al oeste de esta llanura y en el centro de la bahía de Palma está situada la capital, Palma de Mallorca.

Los montes principales son:

>Sierra de Tramontana: Puig Major (1445 m), Masanella (1364 m), Puig Tomir (1102 m), Puig de l'Ofre (1090 m), Puig del Teix (1064 m) y Puig de Galatzó (1027 m)

>Sierra de Levante: Puig de Morell (562m), Bec de Ferrutx (519m) y Puig de Sant Salvador (510m). Fuera de las dos sierras indicadas cabe destacar el Puig de Randa (543 m) y el Puig de Galdent (420 m).



El único río de las Islas Baleares, y de cualquier isla de España, es el río de Santa Eulària en Ibiza. Este río recorre la parte norteña de la isla. Desemboca en la villa de Santa Eulalia del Río. Hasta mitad del siglo XX traía agua todo el año pero actualmente se comporta como un torrente puesto que sólo circula agua cuando llueve. De todas maneras el agua circula, todavía, de manera subterránea por el cauce del río.

La alimentación de este río es a través de aguas subterráneas. A pesar de esto es discutible que actualmente se le pueda denominar "río" puesto que prácticamente no circula ya agua por la superficie. La mayor parte de la isla de Ibiza está formada por montañas calcáreas, permeables, no muy altas, por eso la mayor parte de la isla forma un gran acuífero, con varias fuentes.

Formentera es una isla relativamente pequeña con montañas muy poco elevadas y con las precipitaciones más escasas (unos 370 litros) de todas las Islas Baleares. A estas características desfavorables se añade una crostra calcárea que obstaculiza la infiltración. Hay algunos torrentes que sólo traen agua después de intensas precipitaciones. Los pozos se van salinizando por sobreexplotación y desde 1995 el agua para consumo doméstico proviene de una planta desalinizadora.

Las islas Baleares son mayoritariamente de litología caliza, sólo parte de Menorca es una excepción, y por lo tanto se presentan los fenómenos kársticos. Así la red hidrográfica de las islas tienen varias cuencas (unas doce en Mallorca). Por el régimen de lluvias del Mediterráneo la irregularidad pluviométrica y de almacenamiento de agua es grande. La caliza favorece la infiltración del agua, por la misma razón son abundantes las fuentes kársticas, especialmente en el pie de la Sierra de Tramontana, mientras en las llanuras hay agua freática subterránea a poca profundidad y cursos subterráneos como los de las cuevas de Manacor.

En Menorca por su constitución geológica no hay muchas aguas subterráneas, en cambio es la isla donde llueve más (unos 650 litros anuales). Hay torrentes de curso más rápido en el norte de la isla y más suaves en el sur. En esta parte de la isla hay barrancos abiertos con meandros alimentados por el corrimiento de las aguas terrestres y por alguna entrada de aguas del mar. Popularmente se los denomina ríos de Aljandar, de son Bou, des Gorg y de Trabalúger, esta agua se aprovecha para regar huertos. En la mitad norte de Menorca se pueden utilizar algunas aguas subterráneas, dependiendo de la época geológica donde se han almacenado. Por ejemplo las del Mioceno resultan ser demasiado duras y saladas para beber pero todavía aptas para regar.

El clima de las Islas Baleares es plenamente del tipo mediterráneo. En general es muy similar al de la Comunidad Valenciana y más concretamente Palma de Mallorca tiene un clima casi idéntico al de la ciudad de Valencia.

La diferencia de latitud entre las islas queda reflejado en la disminución de las precipitaciones de norte a sur: Menorca 650 litros anuales, Mallorca unos 500, Ibiza unos 400 y Formentera unos 370. Se presenta el máximo pluviométrico en las montañas más altas (Sierra de Tramontana) que pueden interceptar los frentes de lluvia y hacerlos ascender e incrementar la precipitación. El régimen pluviométrico es del tipo mediterráneo sin excepciones tanto si la precipitación no llega a los 400 litros como pasa en Formentera cómo si ultrapasa los mil litros en algunos puntos de la Sierra de Tramontana de Mallorca. La lluvia es irregular de un año a otro y también irregular para un mes determinado. Los grandes episodios de lluvia ocurren normalmente cuando llega el viento de sudoeste y el viento de levante puesto que ambos están cargados de humedad al pasar por el Mediterráneo, también acostumbran a ser muy intensas las precipitaciones de otoño y ocasionan inundaciones. Las lluvias de otoño marcan el máximo anual, la lluvia continúa de manera más moderada en los meses de invierno pero en la primavera se inicia un descenso, que hace que esta sea bastante seca, continúa el descenso hasta llegar al mínimo de julio que es extremadamente seco puesto que sólo cubre el 5% mensual. El déficit pluviométrico medio anual respecto a la evapotranspiración oscila de norte a sur entre 300 y 500 litros.



Se aprecia la disminución de las temperaturas medianas anuales de sur hacia norte: Formentera 18°C, Mahón 17°C.

La diferencia entre el mes más cálido, julio, y el mes más frío, enero, llega a un valor de 15°C que es bastante elevado si se

compara con los calores de amplitud térmica de las islas oceánicas (9°C de amplitud térmica en Irlanda, por ejemplo), esto es generalizado en toda la zona mediterránea y en parte se explica por la mayor variación anual de la temperatura del Mediterráneo respecto a la que tiene el Atlántico. Como es general en la Cuenca del Mediterráneo la primavera resulta más fría que el otoño y el verano térmico dura cuatro meses (de junio a septiembre). En verano las Baleares están más expuestas, que la Península Ibérica, a algunas entradas de aire cálido del norte de África que hacen elevar la temperatura de manera considerable.



El invierno a las Baleares resulta relativamente suave con temperaturas medianas mensuales por encima de los 10°C, teniendo en cuenta que las temperaturas mensuales por debajo de 10°C se consideran de tipo invernal, al estar las Baleares justo por encima de este valor se podría decir que, de media no existe un verdadero invierno térmico, aun así las Baleares no están libres de esporádicas entradas de aire frío que hacen bajar las temperaturas a niveles muy menores, siendo habituales la nevadas durante gran parte del invierno en la Sierra de Tramontana donde suele nevar por encima de los 700 metros. (El Puig de la Sierra de Tramontana, la montaña más alta de la isla).

ILLES BALEARS (VINO)

Illes Balears es una indicación geográfica protegida, utilizada para designar los vinos de la tierra elaborados con las **variedades blancas** Moll, Chardonnay, Macabeo, Malvasía, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Parellada, Riesling y Sauvignon Blanc; y con las variedades tintas Callet, Manto Negro, Fogoneu, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Tempranillo y Pinot Noir.

La zona de producción comprende todos los municipios de las Islas Baleares.

Seguramente los romanos fueron los primeros en importar la viña y en desarrollar su cultivo en las Illes Balears. Ya en el siglo I a.C., Plinio citó los vinos de las Islas Baleares comparándolos con los mejores vinos de Italia.

Durante la dominación árabe, y a pesar de las prohibiciones coránicas, no desapareció el cultivo de la viña, que se siguió cultivando, incluso con los sofisticados sistemas de regadío inventados por los árabes. Prueba de ello fue que el árabe Beni Abet ofreció al Rey Jaime I, cuando conquistó la isla en el año 1229, uva de excelente calidad.

Cabe destacar que en el siglo XIV, el rey y el Cabildo Catedralicio poseían en Inca sus propias bodegas, y durante los siglos XV y XVI el cultivo de la viña proporcionó empleo a casi la totalidad de los habitantes de Inca y alrededores.

Durante el siglo XVIII la viña vivió una época de prosperidad, pasando de una producción de 88.000 hl en el año 1777, a 335.331 hl en el año 1802. Entre el 1830 y el 1834 se produjo un fuerte retroceso a causa de las difíciles condiciones económicas y la plaga del pulgón.

En el año 1862 hizo su aparición la plaga de la filoxera en Francia, tierra gran productora y consumidora de vino. Por este motivo Francia se vio obligada a la importación masiva de vinos (de España y de Italia) para poder afrontar la demanda interna. Por otro lado, y habida cuenta del buen precio y la facilidad de venta hacia el mercado francés, la viña se extendió rápidamente en las Illes Balears alcanzándose, entre el 1865 y el 1890, el período de máximo esplendor del cultivo y de la producción de vino en las Baleares.

En el s. XIX tuvieron lugar fuertes exportaciones hacia Francia. En el año 1891 salieron de Mallorca, desde los puertos de Palma, Porto Colom y Alcudia, **un total de casi 50 millones de litros, principalmente en dirección a Francia y a la península.**

La filoxera, en el año 1891, dejó abatidas las viñas de las Islas causando la desaparición, de la que era hasta entonces, la principal fuente de riqueza. A partir de este hecho, la viña nunca ha llegado a alcanzar la extensión de este período: 30.000 ha. El cultivo de la viña se sustituyó,

principalmente, por el del almendro, con lo cual quedó reducida, a principios del siglo XX, a unas 5.000 ha limitando así su producción a una pequeña cantidad de vino, insuficiente para satisfacer el consumo interior, viéndose obligados a recurrir a la importación de vinos foráneos.

La repoblación de viñas se ha producido lentamente, a partir de pies americanos que posteriormente han sido injertados de otras variedades vinateras. Durante la primera mitad del siglo XX la extensión de viña oscilaba entre 5.000 i 8.000 ha, pero después de la Guerra Civil Española se produjo un lento retroceso en su cultivo, a causa de la necesidad de la obtención de otros productos agrícolas. A finales de los ochenta, incentivado por subvenciones comunitarias, se inició un importante proceso de arranque de uva.

A pesar de ello, la década de los años noventa supuso, para el panorama vinatero de las Islas, uno de sus mejores momentos, en términos no de cantidad sino de calidad. El esfuerzo de los viticultores y vinicultores por la mejora de la calidad, y el interés de los consumidores por los productos de la tierra, han permitido situar los vinos de las Illes Balears en el lugar que les corresponde.

Las características geoclimáticas de las Illes Balears permiten la obtención de vinos con unas características propias, reforzadas por la existencia de algunas variedades autóctonas, por lo que en el año 1972, mediante el Decreto 835 de 23 de marzo, se reconoce la comarca vitivinícola Balear.

Durante las últimas décadas, los vinos de las Islas han adquirido unas cualidades y una personalidad reconocida. Prueba de ello son las elevadas puntuaciones conseguidas por algunos vinos de las Illes Balears en diferentes certámenes, concursos y ferias.

En el año 2003, mediante la Orden del Consejero de Agricultura y Pesca, de 12 de febrero, se regula la utilización de la mención "Vino de la tierra Illes Balears". La Orden de 24 de octubre de 2006, que deroga la anterior, introdujo una serie de novedades en el Reglamento, como es la autorización de las variedades Pinot Noir, Riesling y Sauvignon Blanc, así como la reglamentación del sistema de cultivo.



EL ARTE DEL VINO

Todo cuenta en el arte del vino. Su paleta de matices es infinita. Porque infinitos son los matices del entorno y del proceso de creación. Un proceso particular y estudiado, que apuesta por una uva de calidad, unas instalaciones innovadoras y una elaboración planificada. Y que, aún así, tendrá resultados siempre sorprendentes...

El vino se impregna del entorno, del clima, de las circunstancias... Las que se controlan y las que no. Las naturales y las humanas. Es un trabajo en equipo con la naturaleza en el que cada factor y cada instante cuenta... La lluvia que cae o la que deja de caer. El mimo con el que se cuida la cepa, se corta cada racimo o se supervisa el proceso. La calidad de la tierra, la forma de trabajarla, la humedad del ambiente, el clima. El

entorno natural, material, arquitectónico: viñedos, barricas y bóvedas centenarias... Todo se queda impreso en la genética de cada vino, como si de su ADN se tratara. Un ADN que se reinventa a cada instante hasta que, ya en boca, pone el punto final.

Por eso sería imposible definir con exactitud la paleta de la que surgen nuestros vinos. Pero es un hecho que la naturaleza está a nuestro favor...

Y que el tiempo transcurrido nos avala....

VARIETADES DE UVAS CATA REUNIÓN TÉCNICA



Monastrell: La uva tinta Monastrell es una variedad de buena fertilidad y brotación mediotardía, productiva. Cepa más tolerante a la sequía que a las fuertes insolaciones. Sensible a los ácaros y al oídio y muy sensible a la Botrytis. Se asienta bien en suelos drenados y profundos. La cepa presenta un pámpano débil, con un racimo de tamaño mediano, cilíndrico y compacto. Las bayas son esféricas, de tamaño mediano, de tonalidad azul grisáceo y hollejo grueso. Es una baya dulce que da un buen equilibrio entre grado alcohólico y acidez.

El vino tinto joven Monastrell es de color rubí intenso con tonalidades violetas. Su alta capacidad oxidativa produce vinos con una buena graduación alcohólica, ligeramente secos y carnosos. Como varietal para mezclar, el vino con tipo de uva Monastrell suaviza y da estructura en ensamblaje con la Garnacha tinta. Con vinos de las variedades Syrah y Merlot, el vino tinto Monastrell consigue también notables resultados.



Callet: Es una cepa de uva tinta (*Vitis vinífera*) originaria de la Isla de Mallorca, en España. Es una planta rústica y poco vigorosa, pero de alto rendimiento (sobrevivió a la crisis de la filoxera posiblemente por su alta producción). Tiene racimos de tamaño medio y compactos. Las bayas son de tamaño grande y forma redonda. Produce vinos de baja graduación, teniendo problemas para superar los 12,5° de alcohol probable y baja coloración, salvo en casos excepcionales en que las prácticas culturales, terreno y clima (*terroir*) permiten obtener vinos de

alta expresión. En cualquier caso presenta un aroma peculiar muy interesante a nivel enológico. Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21), esta variedad vinífera está recomendada en la Comunidad Autónoma de las Islas Baleares. Forma parte de las Denominaciones de Origen Binissalem y Pla i Llevant.



Tempranillo: La uva tempranillo, también llamada tempranilla, tinta del país o cencibel, es una variedad de uva tinta cultivada extensamente para producir vinos tintos con cuerpo en España, de donde es originaria. La uva tempranillo procede de otras dos variedades: la Albillo mayor y la Benedicto. La primera –denominada Turruntés en La Rioja– es una variedad muy conocida que se cultiva en el centro de la Península Ibérica. La variedad Benedicto casi no se cultiva en la actualidad, solo queda de forma residual en Aragón, y carece de referencias históricas claras en la literatura vitícola española.

La variedad tempranilla podría haber nacido por una hibridación espontánea en el último milenio probablemente en el entorno del valle del Ebro, según una investigación reciente del Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino (ICVV) y del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA). Está autorizada en: Andalucía, Baleares, Canarias, Cantabria y Galicia.



Cabernet Sauvignon: Hoy en día la variedad de uva Cabernet Sauvignon es una de las más reconocidas en el mundo y es cosechada prácticamente en todos los países que poseen una gran producción de vino y en cualquier tipo de clima. Más allá del éxito y la popularidad del vino tinto Cabernet Sauvignon, los orígenes de esta variedad Es una uva que crece fácilmente en cualquier tipo de clima y, aunque no es tan prolífica como otras, Merlot, por ejemplo, tiene un alto rendimiento. De todas maneras, tiene un mejor desempeño en climas cálidos ya que con el

frío tiende a dificultarse su maduración completa. En cuanto al sabor, el Cabernet Sauvignon es un vino tinto con un cierto dejo frutal, principalmente a grosella negra y también a moras, con mucho cuerpo, estructura y taninos fuertes, con una clara acidez y niveles de alcohol de medios a altos. El color es profundo, generalmente opaco, y con un tono azulado o púrpura.

Ahora vamos a ver algo de **la historia del Cabernet Sauvignon** y sus principales características Los orígenes de la uva Cabernet Sauvignon. Hace tan solo 16 años, un par de investigadores de una universidad californiana rastrearon los orígenes de la uva Cabernet Sauvignon que nunca habían sido definidos desde que se conoce esta variedad, por lo que a lo largo de la historia era denominada con diferentes nombres. Esta investigación descubrió entonces que la uva era producto de la mezcla de dos variedades nativas de Francia: **Cabernet franc** y **Sauvignon blanc**. Se supone que esta mezcla se produjo alrededor del siglo XVII cuando la práctica de cultivar distintas variedades de uva en un viñedo y luego cosecharlas y producir vino a partir de todas ellas juntas era algo común, principalmente en la región vinícola de **Burdeos**.



Merlot pertenece a la misma familia que los "cabernet".El vino *merlot* se caracteriza por su finura y suavidad, sin dejar de ser aromático y carnosos. Es de color rubí muy intenso, de graduación mediana y envejece rápidamente sin perder calidad. El *merlot* es originario de la región de Burdeos, Francia, donde es la variedad más cultivada. Se ha convertido en una variedad internacional. Es la segunda variedad de tinto más solicitada después del "Cabernet Sauvignon". La Merlot es una variedad de origen francés presente en la mayoría de las denominaciones españolas. Hay estudios que señalan a la uva

Merlot como una variedad descendiente de la Cabernet Franc y hermana de la Carménère y la Cabernet Sauvignon. El nombre procede de la palabra occitana merlot, diminutivo de mirlo, pues los colores del plumaje y el de la baya son muy similares o por la afición del mirlo a este manjar.

La cepa prospera en latitudes frías y mejor en suelos arcilloso-ferrosos. Es de brotación temprana lo que la hace sensible a las heladas. Un mal tiempo en época de floración produce corrimiento. Debido al fino hollejo de la baya, bajo determinadas condiciones ambientales de calor y humedades, es muy susceptible a brotes del hongo *Botrytis cinérea*. La variedad Merlot presenta racimos cilíndricos, pequeños, de bayas sueltas y tamaño grande, de un color azul-negro intenso y hollejo muy fino, lo que dará vinos de carga tánica moderada-baja. Son bayas con un buen contenido en azúcar. La baya es propensa a una rápida sobre-maduración una vez ha empezado este proceso.

La elaboración monovarietal con Merlot da vinos suaves, aterciopelados aromáticos y densos. De color rubí intenso y de moderada graduación alcohólica. Aunque suelen tener un periodo corto de crianza pueden seguir evolucionando favorablemente en botella durante décadas. En trasiegos con otras variedades aporta suavidad y equilibrio. El vino tinto con Merlot admite muchas combinaciones gastronómicas, lo que lo convierte en un buen comodín para nuestras mesas.



Fogoneu: Fogoneu es una cepa de uva tinta (*Vitis vinífera*) autóctona de Mallorca, España. Según la Orden APA/1819/2007, de 13 de junio (BOE del día 21, la variedad Fogoneu está autorizada en la Comunidad de Baleares. Es una variedad no autofértil, por lo que precisa polinización de otra/s variedad/es. Es una variedad mayoritaria en la comarca de Felanich donde suele encontrarse en plantaciones mixtas con la autóctona Callet. Tiene cierto parecido con la uva Gamay.

Características agronómicas: es una cepa con sarmientos muy flexibles, poco vigorosos se distingue de otras variedades, porque el brote es muy rojizo. Se caracteriza por su gran producción y ser sensible a las heladas primaverales tardías. Muy sensible al mildiu y resistente al oídio. El vino monovarietal Fogoneu es extremadamente raro. Debido a su fina piel y a su color pálido, la Fogoneu ha sido comparada con la variedad Gamay, pero en realidad no se conoce relación alguna entre las dos. Los vinos tienen un alto contenido antocianico, aunque también puede dar lugar a buenos rosados con una apropiada elaboración. El vino en la fase visual presenta buena capa, de color granate con reflejos púrpura. En nariz presenta buena intensidad aromática destacando las frutas negras y rojas; es un vino con tonos especiados y florales. En boca es un vino equilibrado, con buen cuerpo y sabor. El grado alcohólico es medio con acidez relativamente alta.



Syrah: Origen de la Syrah: Variedad de origen palestino jordano, muy introducido en el valle del ródano, considerado por algunos autores de origen francés, desde donde se ha extendido por todo el mundo. Realmente el origen de la variedad no está claro. Unos autores indican que procede de la ciudad persa Shiraz, y otros indican que procede de Siracusa en Sicilia, mientras que otros indican que originaria de la zona francesa del rodano, donde tiene una penetración y una gran importancia en su viticultura.

Sinonimias del Syrah: Al Syrah se le conoce también como: Shiraz, Sirah, Sérine, Candive, Hignin, Sirac, Syra, Biaune, Balsamia.

El vino es un mundo ideal para perderse con quien más desees, como bien resaltó George Brassens *“El mejor vino no es necesariamente el más caro, sino el que se comparte”*. No podríamos señalar qué variedad es la mejor o cuál es la que deja el mejor recuerdo en el paladar, pues no hay ninguna mejor ni peor sino que cada una tiene belleza propia.

La uva Syrah se identifica por la facilidad de su cultivo, requiere mucho sol y temperaturas altas, además es resistente a enfermedades. La cepa de la variedad que estamos tratando tiene cuerpo, es erguida con sarmientos largos y delicados, sus múltiples hojuelos la diferencian de otras variedades. Por último, su maduración es precoz.

Sus mostos destacan por su color vivo rojo brillante y oscuro, sus taninos son muy suaves y muestran una acidez que estará presente en el paladar de cualquier catador. El cuerpo del vino Syrah es seco muy elevado. El aroma que destaca a la variedad es de fruta negra madura, con notas de grosella, violetas y moras silvestres. Recuerda a la frambuesa y mantienen el aroma de pimiento o canela y clavo. Los vinos de este tipo de uva envejecidos en barrica de roble americano y francés no toman mucho aroma a madera pero si bien es cierto que el cuerpo, ahumado y notas ligeras de vainilla se unen en cada botella de vino Syrah Crianza. El carácter de esta variedad es sólido adquiriendo personalidad conforme envejecen aunque no hay que olvidar que los vinos jóvenes en el paladar ofrecen horizontes inesperados.



Ibizkus Rosado 2017

Vino rosado

Productor: Totem Wines

Denominación de origen: Ibiza (España)

Uvas: Monastrell 70%, Tempranillo y Syrah 19%, Other 11%

Botella: 0,75L

Graduación: 12,5

Temperatura de servicio óptima: 6°C y 8°C

APPELLACIÓN: Vino de la tierra de Ibiza

VINIFICACIÓN

Cosecha realizada manualmente en cajas de 12 kg y se mantiene la uva en cámara frigorífica a 2 grados Celsius hasta su prensado directo.

NOTAS DE CATA

Color rosa salmón pálido con reflejos cobrizos, predominan aromas florales, pétalos de rosa y flores blancas, azafrán, pomelo, frutas de hueso como albaricoques maduros y recuerdos de pastelería, en boca resulta fresco, largo, almibarado, equilibrado con una intensa retronasal

SUELO

Las uvas proceden de 40 diferentes parcelas ubicadas principalmente en San Mateo y en el centro-noroeste de la isla. Diversidad de suelos pero con predominio de arcillas rojas.

CRIANZA

Desfangado en frío y fermentación a baja temperatura y trabajo sobre lías durante 2 meses.

PROCEDENCIA

Las uvas proceden de 40 diferentes parcelas ubicadas principalmente en San Mateo y en el centro-noroeste de la isla. Diversidad de suelos pero con predominio de arcillas rojas.



FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **IBIZKUS ROSADO**

Bodega / Denominación: **VT. IBIZA**

Añada: **2017**

Uvas presentes y en % Grados: **Monastrell 70%, Tempranillo y Syrah 19%, Other 11% - 12,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **NO**

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: CRISTALINO

BRILLO: LUMINOSO - BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: PÁLIDO

COLOR VINO: SALMÓN CLARO

RIBETE: TRANSPARENTE

CAPA: MEDIO CUBIERTO

LÁGRIMA: FINAS

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: DISCRETO

POTENCIA: POCA

ELEGANCIA: NORMAL

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **AROMAS FLORALES – BOLLERÍA**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 20 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SEDOSO – ELEGANTE

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: FINO – GRASO

FINAL EN BOCA.

TANINOS: SUAVES

PRESENCIA ALCOHOL: POCA

ACIDEZ: GRASO – UNTUOSO

VÍA RETRONASAL: AROMAS.

POSTGUSTO: PERSISTENCIA

CALIDAD DE LOS SABORES: FÁCIL DE BEBER

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: SUAVIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 45 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Buen Vino, entrada sedosa, agradable de beber. Vino sencillo pero elegante, fácil de beber. Para degustarlo en Ibiza, en verano. Mirando al mar

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

73,5 / 100



Ibizkus Tinto 2015

Vino tinto Barrica. 10 meses en barrica de roble francés usada.

Bodega: Ibizkus Wines

Zona de elaboración: VT Ibiza

Variedad: Monastrell

Ibizkus Tinto es un vino elaborado con **Monastrell** de viñedos con cepas no injertadas, del sur de la isla de entre 40 y 60 años de edad, sobre suelos arenosos. La vendimia es manual con selección de uva en el viñedo, cuando llega a la bodega se enfría a 5°C para preservar el aroma. Cada parcela se vinifica por separado. Una vez despalillada se encuba en depósitos abiertos donde fermenta a temperaturas moderadas, siempre menores a 25°C, durante tres semanas con bazuqueos diarios. Una vez terminada la fermentación realiza la crianza un 50% en depósitos de acero inoxidable y un 50% en barricas de roble francés de 500 litros de uno y dos usos, durante 10 meses. No se clarifica ni filtra.

Ibizkus Tinto es un vino intenso, con cuerpo y muy sincero. Las notas de la crianza no esconden el protagonismo de la variedad y la pureza del carácter mediterráneo.

Tipo:

Vino Tinto joven con crianza

Productor:

Totem Wines

Denominación:

Ibiza (España)

Uvas:

Monastrell

Graduación:

13,5%

Elaboración:

Fermentación alcohólica parcial, 50% en barricas de roble francés de segundo año. Envejecido 6 meses en barricas de roble francés de 500 litros.

Color: Granate de capa media

Nariz: Se torna balsámico, pleno de aromas del bosque mediterráneo y con mucha presencia de frutas del bosque

Boca: Sentimos una entrada cálida y un final amargo muy agradable. Su paso es medio y nos salen al encuentro notas de hierbas aromáticas. Buena estructura.



FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **IBIZKUS TINTO**

Bodega / Denominación: **VT. IBIZA**

Añada: **2015**

Uvas presentes y en % Grados: **MONASTRELL 100% – 13,5°C**

CRIANZA EN BARRICA: **SI**

DURACIÓN: **6 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500 LITROS**

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega: **ROBLE FRANCÉS**

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: OPALESCENTE

BRILLO: LUMINOSO – BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: PICOTA MADURA – FRUTA NEGRA

RIBETE: VIOLÁCEO

CAPA: CUBIERTO

LÁGRIMA: FINAS Y JUNTAS.

Vino homogéneo, Glicérico, Brillante. Predominan las Frutas negras

NOTA CATA VISUAL: 8 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO – SIN PRESENCIA ALCOHÓLICA – EQUILIBRIO FRUTA NEGRA

POTENCIA: MUCHA

ELEGANCIA: MUY BUENA

AROMAS.

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **FRUTAS CONFITADAS – CAMELO – PUNTO ARMAGNAC**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **CUERO – CAJA DE PUROS**

NOTA CATA OLFATIVA: 25 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: SECO – MINERAL – AFRUTADO

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: AMARGO – PRESENCIA FRUTA MADURA NEGRA – ACIDEZ EQUILIBRADA – UN POCO ASTRINGENTE

FINAL EN BOCA.

TANINOS: VERDES – ASTRINGENTES

PRESENCIA ALCOHOL: NORMAL

ACIDEZ: FRESCO – EQUILIBRADO

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: LARGO - PERSISTENCIA

CALIDAD DE LOS SABORES: PRESENCIA Y EQUILIBRIO

INTENSIDAD DE LOS SABORES: EXPRESIVIDAD Y FRANQUEZA

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: EQUILIBRIO

NOTA CATA GUSTATIVA: 50 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy bueno - Teniendo en cuenta la juventud encontramos un Vino expresivo, pero con equilibrio entre uva y alcohol. Persistencia en boca con notas minerales. Ligero amargor.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 83 / 100

4 Kilos Tinto 2015



En agosto del 2006, Francesc Grimalt y Sergio Caballero crean en Mallorca “4Kilos Vinícola”, una empresa dedicada a elaborar vinos que reflejen la fuerza de la uva y sus matices, pero con un enfoque y presentación diferentes.

Francesc Grimalt es enólogo y antiguo socio/técnico de la bodega Anima Negra en Mallorca. Él es conocido principalmente por haber rescatado la variedad autóctona de la uva Callet, en el panorama vinícola Balear. Sergio Caballero es músico, socio fundador y co-director del festival de música avanzada y arte multimedia SÓNAR, del cual es responsable de su imagen.

A finales de septiembre de 2006, en el garaje de un amigo viticultor y con pocos medios pero con una gran uva, elaboraron su primera producción vinícola: “4Kilos 2006”. La fermentación y maceración del vino se realizó en depósitos refrigeradores de leche que, gracias a su forma, generaron una gran superficie de contacto piel-mosto. El restante 50% se elaboró en barricas abiertas de 225l. El vino tuvo una crianza en barrica nueva de roble francés de catorce meses y su salida al mercado se realizó a finales de mayo de 2008.

En 2007 junto a Apolonia Viticultors (sociedad agraria balear) reconvirtieron en una pequeña bodega un antiguo establo de ovejas situado en las afueras de Felanitx. Allí pudieron realizar la cosecha de “4Kilos 2007” y su nuevo proyecto: “12Volts 2007”, que tras 12 meses en barrica salió al mercado a finales de 2008.

Su trabajo en la bodega no está supeditado a reglas fijas, cada año cambia dependiendo del tipo de cosecha. Primero seleccionan a mano la uva en la entrada de bodega. La fermentación alcohólica y maloláctica pueden realizarse tanto en roble como en acero inoxidable. La duración de las crianzas en madera, el tipo de roble, capacidad de las barricas y edad de la barrica pueden variar según la añada.

Su concepto vitícola no es solo un concepto varietal sino que lo importante para ellos es el conjunto cepa-suelo-clima-viticultor. Desde el principio, han contado con el apoyo de los viticultores, muy importante cuando se pretende realizar una viticultura racional y respetuosa con el medio. En muchos viñedos, utilizan la cobertura vegetal autóctona con el fin de obtener uvas más concentradas, mejor porosidad del terreno y mayor población microbiana.

Las viñas se encuentran situadas en distintos municipios al sur y al norte de Mallorca, motivo por el cual no pertenecen a ninguna D.O. Las cepas, están plantadas en su mayoría en suelos de “Call Vermell”, nombre popular para denominar los suelos franco-arcillosos con abundante óxido férrico. Las variedades que cultivan son Callet, Cabernet Sauvignon, Fogoneu francés, Merlot, Monastrell y Syrah.

El nombre de “4Kilos” proviene de la inversión inicial en pesetas de sus dos socios, es decir: 4 millones de pesetas. Una inversión modesta para este sector, que demuestra que un buen vino no depende de un gran esfuerzo económico sino de una ambición por la calidad y una pasión por el producto. 4Kilos es su firma inconfundible y una declaración de principios.

Varietal de uva: Callet 50%, Cabernet Sauvignon 40%. Merlot 10%

Grado: 12,5%

Vista: Color cereza oscuro, ribete violáceo.

Nariz: Intensos aromas de frutos del bosque maduros (grosellas y moras), notas balsámicas, regaliz negro, especiado y tostados de la barrica.

Boca: Muy sabroso, recio, con estructura, taninos presentes, carnosos, fruta madura y muy buena acidez. Final largo.

Edad: Más de 45 años las más viejas y 10 años las más jóvenes.

Suelo: Suelos franco-arcillosos (arenas, limo, arcilla) con abundante óxido férrico, conocido popularmente con el nombre de “Call vermell” por su coloración rojiza.

Clima: Clima mediterráneo, con inviernos moderadamente fríos y veranos largos y secos.

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: 4 Kilos 2015

Bodega / Denominación: 4 Kilos Vinícola

Añada: 2015

Uvas presentes y en % Grados: Callet 50%, Cabernet Sauvignon 40%. Merlot 10% - 12,5°C

CRIANZA EN BARRICA:

DURACIÓN:

CRIANZA EN BOTELLA:

Duración:

Tipo de bodega:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: OPALESCENTE

BRILLO: APAGADO

INTENSIDAD COLOR: PÁLIDO

COLOR VINO: TEJA

RIBETE: TEJA

CAPA: MEDIO CUBIERTO

LÁGRIMA: NUMEROSAS – FINAS

NOTA CATA VISUAL: 7 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: AROMÁTICO

POTENCIA: NORMAL

ELEGANCIA: MUY BUENA

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica CIRUELA PASA

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica

NOTA CATA OLFATIVA: 26 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: DULCE

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: FLOJO

FINAL EN BOCA.

TANINOS: SUAVES

PRESENCIA ALCOHOL: POCA

ACIDEZ: EQUILIBRADO

VÍA RETRONASAL AROMAS.

POSTGUSTO: PERSISTENCIA

CALIDAD DE LOS SABORES:

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES: ELEGANCIA - SUAVIDAD

NOTA CATA GUSTATIVA: 54 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Muy Bueno – Vino agradable, fácil de tomar. Invita a beber. Sabor suave pero sorprendente. Especialmente a la entrada en boca.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA

Cap de Barbaria Tinto 2010



Bodega en San Francesc (Formentera)

Cap de Barbaria es un Vino de la Tierra de Formentera elaborado por Cap de Barbaria a partir de uvas de la variedad Cabernet Sauvignon, Merlot, Monastrell y Fogoneu, las mismas variedades con las que se elabora Ophiusa. Bodega fundada en el año 2000. Cap de barbaria 2010, seleccionado entre los 10 mejores vinos de España y Mejor vino de las Baleares. Vino altamente artesanal.

Para elaborar **Cap de Barbaria** se alarga el máximo posible la maceración del vino con las pieles incluso acabada la fermentación alcohólica para extraer al máximo los componentes tánicos de la piel. La crianza del Cabernet y del Merlot se realiza en diferentes tipos de barricas de roble francés, nuevas y de segundo año y la del Monastrell y Fogoneu con roble americano. El tiempo de permanencia del vino en las barricas es variable y sólo la prueba sensorial, la cata, es la que decide los cambios de bodega y el momento óptimo de separar el vino de la madera.

Las uvas que componen este vino son: Monastrell, Fogoneu, Cabernet Sauvignon y Merlot. Existen 2 parcelas: la primera, donde se han plantado un 60% de Cabernet Sauvignon y 40% de Merlot. Y la segunda con viñedos más viejos (Monastrell, con cepas de 40 – 50 años) y Fogoneu, lo que da una personalidad al vino Cap de Barbaria muy particular. La fuerte densidad de plantaciones reduce la producción de uvas por pie de viñas, pero mejora su calidad (5.500 pies por Ha).

La Añada 2010 obtuvo 95 puntos en la Guía Peñín y el segundo vino que se produce en esta bodega; El Ophiusa, obtuvo 90 puntos.

Donde plantaron Merlot, los suelos son arenosos, y donde hay Cabernet, los suelos son con muchas piedras. La piedra calcárea aumenta los efectos de la falta de agua, lo que crea al viñedo un estrés importante. Estas particularidades del suelo, y un clima muy riguroso en verano, siempre seco y caluroso, requieren un control muy importante de la maduración y una estricta selección de la uva sobre el mismo viñedo.

Cap de Barbaria 2010,

Vino tinto Crianza. 12 y 14 meses en bodega de roble francés y americano. Capacidad: 75 cl. Bodega: Cap de Barbaria. Zona de elaboración: VT Formentera. Uvas utilizadas en este vino: Cabernet Sauvignon y Merlot y Monastrell y Fogoneu. Se elaboran y envejecen las variedades por separado, en diferentes tipos de bodega de Roble, para finalmente juntarlas en la justa medida antes de que se realice la crianza.

Cata a la vista: Color cereza picota con reflejos granates. Limpio y muy brillante, tiene una elegante densa lágrima.

Cata en nariz: Es una nariz limpia y muy bien definida en la que aparece una expresiva fruta negra, bien madura que comparte protagonismo con potentes especiados y profundas notas minerales. De fondo, agradables y mediterráneos balsámicos.

Cata en boca: Muestra una entrada sobria y elegante que deja paso a un recorrido sedoso envuelto en fruta y en matices tostados. Magnífica acidez, profunda, refrescante e integrada, perfectamente equilibrada con unos taninos pulidos, maduros y sabrosos. Final largo y persistente. Notas ahumadas y especiadas aparecen en retronasal. Un vino especial, de trago largo, ideal para largas conversaciones. Es complejo, fruta negra, especiado, muy mineral y balsámico, hierbas silvestres, resulta terroso y yodado. Madera muy sutil con notas de tabaco de Pipa e incluso cacao. Matices de salinidad.



La isla de Formentera parece haberse puesto de moda otra vez después de haber sido el paraíso en los 70 de los hippies. Hoy vuelve a ser destino vacacional para mucha gente. En parte posiblemente porque algunos de aquellos melencidos hoy sin tanta cabellera, con menos curiosidad por la vida y sin pantalones de campana hayan “reconquistado” esta isla y en parte por las nuevas generaciones que no vivieron aquella época pero les toca vivir la suya. La verdad es que es una isla tranquila que conserva su autenticidad y es ideal para una escapada de relax de vez en cuando.

Pero en Formentera hay algo más: Viñas. Pocas pero las hay. Una de las bodegas que hay en la isla es **Cap de Barbaria**. Es posible que hayáis oído algo sobre sus vinos, pero si no habéis estado en la Isla, es difícil que hayáis probado su Premsal blanc, nombre por el que se conoce allí al Xarel-lo.

Hacen muy poco vino blanco (Uva Xarel-lo). No se vende fuera de la isla, ya que hay muy poca cantidad. Se llama HIPPIE.



Faro de la Mola

En uno de los puntos más espectaculares de toda la isla de Formentera y situado en un acantilado a más de 120 metros sobre el mar. Aquí se encuentra el impresionante faro de La Mola. Debido a la magia y simpatía que desprenden estos edificios y a lo sorprendente de su ubicación, este faro se ha convertido en uno de los mayores atractivos de la isla.

El **Faro de La Mola** es uno de los puntos más impresionantes de Formentera, situado literalmente en el filo de un acantilado y con fabulosas vistas del mar. Los amantes de los paisajes naturales, y de la fotografía, pueden dirigirse a este punto para admirar cómo aparece el sol en el mar. Los colores mediterráneos del cielo y del agua en el amanecer son simplemente espectaculares. Seguramente una de las mejores puestas de sol del mundo.

Se rodó la película *Lucía y el sexo* con Paz Vega, (el cartel de la película muestra el sitio del Faro de la Mola). Película de Julio Medem.

La fascinante historia del Faro de la Mola

El faro de la Mola siempre ha estado ligado a algún tipo de historia curiosa que le sumaba misticismo a esta construcción. Sin ir más lejos, durante la construcción del faro, los operarios tuvieron muchos problemas porque utilizaron una piedra de baja calidad y se tuvo que ir retrasando la inauguración del mismo hasta que, por fin, el 30 de noviembre de 1861 se inauguró el Faro de la Mola. Obviamente, esta primera construcción era mucho más rudimentaria que el faro actual y solamente incluía una óptica catadióptrica fija de 2ª orden y una lámpara de aceite moderadora.

No fue hasta 1928 cuando instalaron la famosa óptica de rotación de nuestro querido faro. Esta óptica de rotación de doce paneles se trajo desde el Faro del Formentor y es tan importante porque hoy en día todavía sigue vigente. Además, esta nueva adquisición convirtió a este faro en uno de los más modernos de la zona, ya que tenía la misma apariencia que tiene actualmente

Fue en 1970 cuando se electrificó el Faro de la Mola. Para lograrlo, los operarios utilizaron una lámpara trifásica de 3.000W. Además, se mantuvo la óptica de rotación de doce paneles catadióptricos para darle ese toque especial y antiguo que tanto carisma le otorga actualmente. También se añadieron dos grupos electrógenos como sistema de emergencia por si falla la luz.

En la actualidad, el Faro de la Mola sigue conservando su linterna poligonal de doce lados, lo que lo convierte en el único faro de la isla que sigue utilizando este sistema de alumbrado. Además, al ser un faro muy antiguo e histórico, también es uno de los más queridos por las personas autóctonas de Formentera. Por lo que, si visitas nuestra isla, no dudes en acercarte al Faro de la Mola e impregnarte de su magia.



COVA FORADADA

En el entorno del Cap de Barbaria existe una cueva (Cova Foradada), que no mucha gente conoce, prehistórica y con salida al mar, en la que puedes acceder, para luego, tras la salida de la cueva, llegaremos a un precioso balcón sobre el mar Mediterráneo para ver la puesta de sol.

Sin duda: Las vistas que disfrutaremos al pasar por la cueva bien merecen la pena, son vistas maravillosas.



VIÑEDOS DE CAP DE BARBARIA

FICHA DE CATA DEL TASTING CLUB EL TANINO

Información sobre el vino: **CAP DE BARBARIA TINTO**

Bodega / Denominación: **CAP DE BARBARIA**

Añada: **2010**

Uvas presentes y en % Grados: **Monastrell, Fogoneu, Cabernet Sauvignon y Merlot. Fermentadas en diferentes barricas de roble y por separado**

CRIANZA EN BARRICA: ROBLE FRANCÉS

DURACIÓN: 12 14 MESES

CRIANZA EN BOTELLA: 6 AÑOS (Muchas gracias a Michel por estos vinos)

Duración:

Tipo de barrica:

Tipo de tostado:

FASE DE CATA VISUAL

LIMPIDEZ: LIMPIO

BRILLO: BRILLANTE

INTENSIDAD COLOR: INTENSO

COLOR VINO: CAOBA

RIBETE: PICOTA CON REFLEJOS VIOLÁCEOS

CAPA: CUBIERTO

LÁGRIMA: DENSAS Y TRANSPARENTES

NOTA CATA VISUAL: 8,5 / 10

FASE DE CATA OLFATIVA

INTENSIDAD: INTENSO - PERSISTENTE

POTENCIA: POTENTE

ELEGANCIA: EXCELENTE

AROMAS:

PRIMARIOS (DE LA UVA): Según Ficha técnica **Balsámicos, Fruta negra confitada, Florales, Minerales**

SECUNDARIOS (DE LA FERMENTACIÓN): Según Ficha técnica **Punto goloso**

TERCIARIOS (DE LA CRIANZA): Según Ficha técnica **Regaliz, Fruta negra, Cueros, Madera viva, Pino mediterráneo, Retronasal intenso, Tabaco, Salinos, Minerales, Nariz muy expresiva, compleja y profunda y compleja. Pide iniciar el trago.**

NOTA CATA OLFATIVA: 27,5 / 30

FASE DE CATA GUSTATIVA

ATAQUE / ENTRADA EN BOCA: GOLOSO, SEDOSO, ELEGANTE, MINERAL, SABROSO

PASO EN BOCA / EVOLUCIÓN: Cálido, Goloso, Muy equilibrado, marida muy bien con el rabo, que está muy especiado y potente en sabores.

FINAL EN BOCA.

TANINOS: LIGERAMENTE ASTRINGENTES

PRESENCIA ALCOHOL: EQUILIBRADO

ACIDEZ: GENEROSAMENTE EQUILIBRADO (14,5°)

VÍA RETRONASAL AROMAS. MINERALES Y SALINOS

POSTGUSTO: LARGO – PERSISTENTE

CALIDAD DE LOS SABORES: COMPLEJOS, ELEGANTES y SABROSOS

INTENSIDAD DE LOS SABORES:

RIQUEZA DE LAS SENSACIONES:

NOTA CATA GUSTATIVA: 54 / 60

CONCLUSIÓN / CALIDAD: Excepcional, Extraordinario, Muy equilibrado, Lleno de matices, Complejo, Capar de aguantar cualquier plato y sobremesa a palo. El maridaje de la cena, La calidad de cada plato y de cada vino: Memorables. Se siente por los socios que han faltado. Esto sí es una Cata digna de un Club de Cata, por su excepcionalidad, diferenciación y complejidad.

NOTA FINAL: VISTA + NARIZ + BOCA 90 / 100

MENÚ KASKAZURI



>Kokotxas de merluza rebozadas con mayonesa de lima

>Arroz cremoso de pulpo

>Pimientos rellenos de bechamel de carrillera

>Rabo de ternera deshuesado en su jugo con crema de boniato

>Biscuit de queso fresco con fresas

Café e infusiones

ALGUNAS FOTOS DE LA REUNIÓN



El Vicepresidente Josean Badallo y el Director técnico Michel Saunier cerraron la Reunión técnica, agradeciendo a los socios/as asistentes la atención prestada a la Conferencia de la Reunión, a la confección de las Fichas en cada mesa, que con la nueva modalidad de la Ficha de Cata, al tener que anotar más conceptos, la Cata queda más completa y profesional. Sin duda, hemos mejorado en El Tanino.

Agradecer igualmente a Antton Otaegui por cedernos el Local en la planta baja del Kaskazuri, donde se pudo realizar la Conferencia con la exposición y presentación de los vinos de las Islas Baleares en un absoluto silencio.

Por el menú degustado que nos ha preparado Antton y que ha armonizado el vino a la perfección con cada plato del mismo. Por el servicio ofrecido en las mesas, con puntualidad, tanto en los platos, como en los vinos. Pedimos a Antton que se lo haga llegar al personal de cocina y servicio de mesas del Kaskazuri.

Y como se exponía al principio, rogamos que el Secretario Jesús Rodríguez, cuando termine de confeccionar el Acta de la Reunión y la envíe a los/as socios cofrades, ésta sea leída, ya que por los comentarios recogidos en las mesas, la Reunión Técnica con los vinos de las Islas Baleares va a marcar un alto concepto de profesionalidad y trabajo, y ello es debido a la dedicación y a las horas empleadas en buscar lo mejor para nuestra Cofradía El Tanino.

Gracias Michel...



Donostia, 21 de junio de 2018