Cata de vinos en rama 2022 de la DO Pla i Llevant por sumilleres profesionales

viernes 18 de noviembre de 2022

ESCRITO POR ANTONI BENNÀSAR ROIG



La tradición marca el día de San Martín, 11 de noviembre, para catar los primeros vinos de la nueva añada. La DO Pla i Llevant recupera la tradición y aunque en estos momentos no se tengan vinos ya listos para salir al mercado sí que están ya en condiciones para ser probados por profesionales para que puedan calibrar las características de la nueva añada.

La DO Pla i Llevant reunió a destacados sumilleres de la isla: Daniel Arias, presidente de la *Asociación Balear de Sumilleres*; Joan Arboix del grupo *Santi Taura*; Julianna González del restaurante *St.Regis Mardavall*; Sergio Pereda del *Club Catador Palma*, Josep Juhé del restaurante *Zaranda*, Toni Fernández de la distribuidora *Licors Moyà* y Ángel Ruiz de Pablos del restaurante *Vinazo Morrofin*o. Actuó como anfitrión el enólogo Andreu Oliver Tril de la bodega *Can Majoral*, el cual informó de las características de la añada 2022 en las vinñas. Hizo especial hincapié en el tiempo atmosférico del año: un verano cálido, con muchos días de elevado calor, noches tropicales y con escasez de precipitaciones. La respuesta del viñedo ha sido dispar, despendiendo de la situación concreta de cada uno de ellos: orientación, pendientes, tipos de tierra, régimen de vientos o lluvia. La recolección de uva ha sido la de un año normal, con un ligero aumento de un 10% en la producción, pero, especialmente ha destacado el estado sanitario óptimo con que la uva ha entrado en los lagares. Tradicionalmente, debido a la humedad y altas temperaturas cada año el mildiu y el oídio atacan a los racimos, pero la sequedad de este año lo ha evitado. Se han recolectado unos dos millones de quilos, 60% de uva tinta y 40% de uva blanca con las que se elabora un 40% de vino blanco, un 20% de rosado y un 40% de tinto.

Los vinos que se dieron a probar son monovarietales para poder calibrar mejor la calidad de cada tipo, aunque seguramente, en el mercado aparecerán como mezclas de varias variedades. Se cataron vinos autóctonos: callet, gorgollassa, giró ros y premsal y vinos de variedades foráneas: cabernet sauvignon, merlot, syrah, chardonnay y viognier. El comentario general de los sumilleres ha sido de considerar la añada de buena calidad con resultados superiores a los que se presuponía por las condiciones climáticas de este ciclo. Destacaron la carga de fruta que llevan los vinos que con buena acidez son muy frescos. Los blancos serán adecuados para ser consumidos como vino joven. Consideran los tintos muy adecuados para realizar crianzas largas. De manera especial se destacó la mejor adaptación de las variedades autóctonas al rigor del tiempo atmosférico. Y, en especial, destacaron la variedad gorgollassa que puede dar lugar a un vino de gran calidad.

La opinión de los sumilleres en You Tube, Canal DO Pla i Llevant:

Sergio Pereda, Toni Fernàndez, Daniel Arias, Joan Arboix, Ángel Ruiz, Julianna González
,