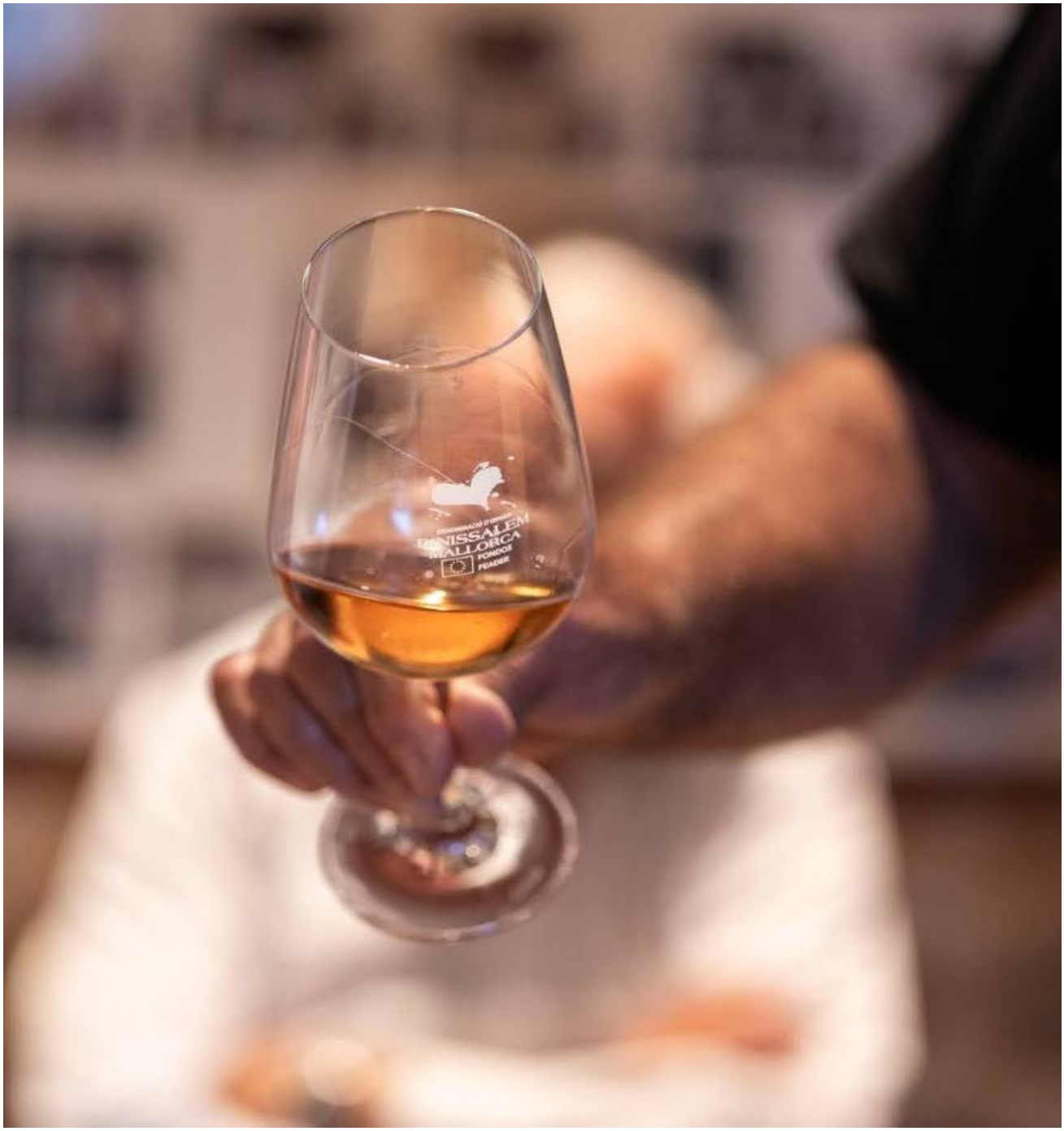
vinetur

Éxito de la cata 'Fast Tast' en los Wine Days Binissalem 2024

Santa Catarina, Can Fumat, Jaume de Puntiró y José L. Ferrer deslumbran en 'Fast Tast'

sábado 25 de mayo de 2024



La cata de vinos "Fast Tast" se celebró el pasado miércoles 22 de mayo en el marco de los Wine Days DO Binissalem 2024, un evento destacado en la escena enoturística de Mallorca. La sesión contó con la participación de cuatro bodegas de la Denominación de Origen (DO) Binissalem, cada una presentando dos vinos elaborados con las variedades autóctonas Manto Negro y Moll. Los 25 asistentes disfrutaron de las explicaciones detalladas de los representantes de las bodegas, sumergiéndose en la esencia de la DO.

Marga Amat, Directora Técnica de la DO Binissalem, y José L. Roses, presidente de la misma, dieron la bienvenida a los asistentes y presentaron a las bodegas participantes. La sesión comenzó a las 19:30 h con Marco Spiriti, representante de la Bodega Santa Catarina en Sencelles. Spiriti relató los orígenes de la bodega, fundada en 1984 por Stellan Lundqvist, un viticultor sueco apasionado por el vino y enamorado de Mallorca. Santa Catarina se distinguió por la plantación de variedades nobles de Francia como Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Syrah. En 2014, los hijos de Lundqvist retomaron el proyecto, replantando 33 hectáreas de viñedo en Son Aloy y apostando por variedades autóctonas y mediterráneas. Spiriti presentó un blanco de Moll 2023, fresco y afrutado, y un tinto 2021 de Manto Negro, sedoso y expresivo.

Toni Martí, del pequeño celler Can Fumat de Binissalem, tomó el relevo. Martí, con una historia familiar ligada a la vitivinicultura, decidió recuperar la tradición plantando viñedos con variedades locales y algunas foráneas como Syrah. En su presentación, habló sobre los efectos del cambio climático en la viticultura y las incertidumbres que enfrentan los viticultores. Can Fumat presentó dos vinos de la añada 2023: un blanco 100 % Moll, fresco y expresivo, y un tinto Manto Negro, elegante y persistente.

Pere Calafat, del Celler Jaume de Puntiró de Santa Maria del Camí, fue el siguiente en presentar sus vinos. La bodega, con más de 40 años de historia, elabora vinos ecológicos con variedades locales. Calafat presentó un rosado 2023 100% Manto Negro, afrutado y floral, y un tinto 2021 de la misma variedad, intenso y armonioso. Ambos vinos pertenecen a la línea Amic Amat, inspirada en una obra de Ramón Llull.

José Luis Roses, de las Bodegas José L. Ferrer, cerró la sesión. La bodega, fundada en 1931, ha sido pionera en la elaboración de vinos de calidad en Mallorca. Roses presentó un tinto 2021 de Manto Negro, llamado Ferreret, y un espumoso rosado, Veritas Rosat Brut Nature. Explicó que la bodega está comprometida con la sostenibilidad y la adaptación al cambio climático, apostando por variedades locales y la conversión de sus viñedos al sistema ecológico.



La sesión concluyó con un brindis, celebrando una noche de descubrimiento y apreciación de los vinos de la DO Binissalem.