vinetur

Bodegueros, sumilleres y restauradores catan vinos en rama de la prometedora añada 2024 de la DO Pla i Llevant

Una añada de baja producción, pero de uva de excelente calidad de la que ser esperan grandes vinos tanto los blancos como los tintos

jueves 14 de noviembre de 2024

ESCRITO POR ANTONI BENNÀSAR ROIG



El día de San Martín, 11 de noviembre, en la DO Pla i Llevant se realiza una cata de vinos en rama de la añada corriente para sopesar como serán estos vinos cuando estén listos para salir al mercado en la próxima primavera. De este modo se revive una

antigua tradición en que los primeros vinos se probaban en esta fecha: Per Sant Martí, enceta el vi (Por San Martín, estrena el vino) Con tal motivo se han reunido en la bodega Es Fangar de Felanitx, bodegueros, sumilleres y restauradores.

En esta cata se prueban vinos en rama monovarietales. Estos vinos van a salir al mercado como tales o bien formando parte de mezclas de diversas variedades, pero en este momento ya muestran su potencialidad y permiten vislumbrar el futuro que espera a la añada. En total se han catado veinte y cinco vinos. Blancos: premsal y giró ros (autóctonos); macabeu (viura); chardonnay y viognier. Rosados de merlot y callet. Vinos tintos: callet, manto negro, gorgollassa (autóctonos) y las variedades francesas: syrah, merlot y cabernet sauvignon.

El comentario general sobre la añada es que ha estado marcada por la sequía que ya se había dado en años anteriores, pero a veces quedaba disminuida por oportunas lluvias en primavera en el momento que más lo necesitan las plantas. En el presente de año no ha habido lluvias entre el invierno y a mitad del mes de agosto cuando los racimos ya estaban formados, incluso algunas variedades ya habían sido vendimiadas. Como resultado las cepas formaron sarmientos más cortos, menor producción de hojas y granos de menor tamaño. Pero las viñas no han sufrido enfermedades como mildiu y oídio, siempre tan presentes, prácticamente han estado ausentes en este año. La vendimia se adelantó varios días respecto de los años anteriores. La mayoría de bodegas vendimia a mano. El grado potencial ha oscilado entre 13 y 14,5. En resumen, año de baja producción, pero de excelente calidad de las uvas que se ha visto reflejada en esta primera cata del año.

Las técnicas de elaboración para todos los vinos han sido muy similares, pero en cada bodega se introducen matices diferenciales según el tipo de vino que quieren ofrecer. La variedad giró ros, de excelente calidad, pero de difícil cultivo en la viña tuvo un cuajado deficiente. La fermentación se realizó en depósitos de acero o en barricas y mantenidos con sus lías durante 6 o 7 semanas. Estos vinos han pasado por la fermentación malo-láctica. En ambos casos se dan buenos resultados, vinos aromáticos y con buena acidez. La variedad premsal fue fermentada en acero o depósitos de hormigón. Mantenido el mosto con sus lías. Da vinos secos, ácidos, tánicos y con notas vegetales. Sorprendió la gran calidad del vino elaborado con macabeu (viura).

Fermentó en depósitos de acero con levaduras especiales, durante 45 días con sus lías y frecuentes batonajes. No pasó por la malo-láctica. De chardonnay se pudieron catar dos versiones, fermentados en depósito de acero y en barricas de 225 L, francesas y americanas, con fermentación pelicular previa. A juicio de los catadores se trataba de dos versiones, una más de país cálido y la otra más de tipo borgoña, la segunda adecuada para hacer vinos de guarda. El moscatel brindó toda su intensidad aromática. Fermentadas las variedades en depósitos de acero por separado y luego ensambladas. También de viognier se pudieron catar dos versiones diferentes, fermentados en depósitos de acero, uno de ellos con levaduras de la misma uva y terminada con levaduras comerciales. Ambos vinos pasaron varias semanas con las lías. En un caso realiza la crianza en barricas. Dan vinos frescos, cítricos, largos en boca y con buena acidez. Entre los vinos tintos se cató callet, manto negro y gorgollassa, tres variedades autóctonas. Fermentados en acero y pasarán una crianza de un año en botas de roble francés. Fue madurado muy maduro y con varias pasadas por la viña para retirar únicamente los racimos más maduros, pues es conocida la dificultad de callet y manto negro de colorear completamente sus granos. Se trata de variedades muy aromáticas, de gran personalidad y muy adaptadas a los suelos y clima de la isla. Manto negro y callet se suelen presentar al mercado acompañadas de pequeños porcentajes de variedades internacionales. Se cataron las variedades internacionales cabernet sauvignon, merlot y syrah, de las que es conocida es conocida su constancia en ofrecer vinos de calidad en la isla. Se destacó, especialmente, la calidad de cabernet sauvignon. Algunas bodegas los presentan como monovarietales y otras prefieren las mezclas entre ellas o con variedades autóctonas.

En resumen una añada de baja producción, pero de uva de excelente calidad de la que ser esperan grandes vinos tanto los blancos como los tintos.