

Curs de cata de vins DO Pla i Llevant 2009

Es Carritxó. 14, 15 i 16 de desembre de 2009

Amb l'assistència d'unes 45 persones, els dies 14, 15 i 16 de desembre de 2009, de 19:30 a 21:30, aproximadament, se celebrà al local social de Es Carritxó el ja tradicional curs de cata de vins de la Denominació d'Origen Pla i Llevant, pròpia de l'illa de Mallorca.

En els transcurs dels tres dies, els enòlegs Jaume Berguedà i Luís Armero Adrover, feren un recorregut pels vins de la nostra comarca, prestant atenció a un ampli espectre de líquids elaborats amb les varietats pròpies de la DO: callet, cabernet sauvignon, merlot, fogoneu, manto negre, syrah, ull de llebre, monestrell, premsal blanc, chardonnay, macabeu, moscatell, parellada i riesling.

Les bodegues que formen part d'aquesta Denominació d'Origen Pla i Llevant són:



(Manacor)

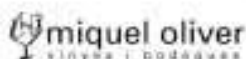


Vins Aliquel Gelabert

(Manacor)



(Manacor)



(Petra)



Galmés i Ferrer

(Petra)



(Petra)



(Algaida)



DES DE 1945
Jaume Mesquida

(Porreres)



BUTXET

(Muro)



(Felanitx)



Vidauba
(Felanitx)



Bodegas Bordoy S.L.

(Llucmajor)

Ca' s Beato
(Capdepera)

El clima de la zona és de caràcter típicament mediterrani, amb una temperatura mitjana de 17°C, amb uns hiverns lleugerament freds, i estius secs i calorosos. La proximitat de la mar hi influeix de manera important. La pluviometria oscil·la entre els 400 i els 450 mm anuals i els valors mitjans d'irradiació solar superen les 2.800 hores a l'any. El sòl està format per roques calcàries (margues i dolomites) que donen lloc a un sòl argilocalcari i a unes terres amb unes tonalitats vermelloses o blanquinoses i amb un pH lleugerament alcalí. Aquestes característiques del sòl permeten un bon drenatge, i això, juntament amb la presència escassa de matèria orgànica i la facilitat de penetració radicular, fa que el cultiu dels ceps es realitzi en

condicions molt bones. Entre les distintes zones de producció també es troben característiques diferencials:

- ✓ **Algaida.** El seu paisatge fa que es diferenciï de la resta de municipis de la zona, ja que hi ha Randa, la muntanya més alta del Pla i el millor mirador de l'interior de Mallorca. Des d'aquesta es poden observar les ondulacions en el terreny que pugen i baixen adornades amb ametlers, figueres i vinyes, cultivades en condicions climàtiques ideals per a la producció de vi.
- ✓ **Felanitx.** Terres formades per roques calcàries. Les tonalitats vermelles d'aquestes terres provenen de l'òxid de ferro, que juntament amb les argiles i els carbonats càlcics conformen un suport ideal per a la rel del cep.
- ✓ **Llucmajor.** Presenta una varietat interessant de terres, des dels sòls bruns calcaris més a prop de la costa fins a la terra rossa que trobam al raiguer del conjunt muntanyenc format al voltant del massís de Randa
- ✓ **Manacor.** No presenta un relleu geogràfic accidentat, l'alçada mitjana és de 125m on predomina una gran única planícia únicament alterada per la Vall de la Nou. El terreny és calcari amb tonalitat vermellenca on tradicionalment s'ha alternat el cultiu de cereals amb el d'hortalissa i la vinya
- ✓ **Muro.** Les terres del conreu de vinya presenten tonalitats brunes i rogenques amb crosta calcària formada per dipòsits del Miocè.
- ✓ **Petra.** Pla de terres fèrtils interromput per petites elevacions amb gran activitat agrícola i ramadera
- ✓ **Porreres.** Terres fèrtils, aptes per als cereals, els ametlers i les vinyes, juntament amb cultius característics del municipi, com han estat l'albercoc i el safrà.





Sessions de tast i valoració

Dilluns 14, sessió dedicada a una gamma de vins rosats de distintes anyades, un blanc novell i dos negres joves. Explicació realitzada per Jaume Berguedà, enòleg del Consell Regulador de la DO i enòleg de la bodega Pere Seda.

1. Can Majoral

<i>Nom comercial:</i> Embotellat expressament des del dipòsit per aquesta cata. No en venda.		<i>Varietats:</i> Ull de llebre, monovarietal	
<i>Any:</i> 2009	<i>Graduació:</i> Desconeguda	<i>Tipus:</i> Rosat	
<i>Anàlisi visual:</i> Net i transparent. Capa baixa. Tonalitat rosada vermellenca pròpia del tempranillo. Color cirera agradable. Rivet violaci.	<i>Aromes:</i> Aroma fresc amb predomini de la maduixa, notes a caramel, poma, iogurt i melicotó	<i>En boca:</i> Poc astringent, fresc, àcid. entrada en boca dolça, canviant a amarg al final del seu pas. Persistència baixa, desapareix al cap de poc temps. Aromes en boca similars als olfactius, encara que més dèbils. Recorda el pomelo. És poc aromàtic.	

2. Pere Seda

<i>Nom comercial:</i> L'Arxiduc		<i>Varietats:</i> Merlot i ull de llebre	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 13º	<i>Tipus:</i> Rosat	
<i>Anàlisi visual:</i> Net i transparent. Capa baixa. Tonalitat rosada ataronjada, amb recordança a color salmó i teula.	<i>Aromes:</i> Poca volatilitat. Aromes a mel i caramel. Lleugerament floral	<i>En boca:</i> Sabors secs i càlids, amb una sensació alcohòlica accentuada. Albercoc sec. Astringent i àcid. Persistència mitjana a alta.	

3. Armero i Adrover

<i>Nom comercial:</i> Embotellat expressament des del dipòsit per aquesta cata. No en venda.		<i>Varietats:</i> Syrah, monovarietal	
<i>Any:</i> 2009	<i>Graduació:</i> Desconeguda	<i>Tipus:</i> Rosat	
<i>Anàlisi visual:</i> Net i transparent. Lleugerament carbònic, amb l'aparició de petites bimbolles. Tonalitat rosada vermellenca amb la punta blava.	<i>Aromes:</i> A maduixa madura i fruites del bosc. A fruites vermelles.	<i>En boca:</i> Carbònic en boca, picant. Té una acidesa elevada. L'inici és dolç i el final amarg. La persistència és elevada. Predominen les notes a caramel, confitura i es repeteixen les fruites del bosc i la maduixa.	

4. Jaume Mesquida

<i>Nom comercial:</i> Rosat de rosa		<i>Varietats:</i> Cabernet sauvignon i merlot	
<i>Any:</i> 2008		<i>Graduació:</i> 13º	<i>Tipus:</i> Rosat
<i>Anàlisi visual:</i> Net i transparent, ben estabilitzat. Pàlid i baixa capa. Tonalitats més ataronjades que rosades, amb la punta cel. Presenta una llàgrima mitjana a elevada per ser un rosat.		<i>Aromes:</i> A pomelo i a maduixa caramel·litzada. Aquesta botella es troba en mal estat i sembla que ha tingut flor, les seves característiques organolèptiques es troben minvades respecte a un exemplar ben conservat.	<i>En boca:</i> Fresc, dolç en boca, té cos. És persistent. El final és agradable: una mica sec i amarg. Aromes a maduixa, cirera, cítrics i confitures. Complet.

5. Can Coletó

<i>Nom comercial:</i> Blanc de negres		<i>Varietats:</i> Chardonnay, monovarietal	
<i>Any:</i> 2009	<i>Graduació:</i> 13,5º	<i>Tipus:</i> Blanc 3 mesos en botes de roure francès d'allier noves	
<i>Anàlisi visual:</i> Net i transparent. Molt pàlid, quasi incolor, de tonalitats groc verdoses.	<i>Aromes:</i> Floral a roses, pinya, pera. L'olor és dolça	<i>En boca:</i> Dolç, l'atac inicial és molt agradable. Àcid i fresc. Predominen les notes florals i a prunes. Final amarg a lleugera fusta molt equilibrada.	

6. Pere Seda

<i>Nom comercial:</i> Negre novell		<i>Varietats:</i> Manto negre, callet, ull de llebre i cabernet sauvignon	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 13º	<i>Tipus:</i> Negre jove	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa mitja. Tonalitats a cibera madura i a pruna. Punta evolucionada.	<i>Aromes:</i> Aromes a pruna, goma, confitura, a cafè torrat. Presenta també intensos aromes minerals	<i>En boca:</i> Es repeteixen amb menor intensitat els aromes volàtils, encara que predomina la mineralitat i el torrat. Poc aconseguit.	

7. Armero i Adrover

<i>Nom comercial:</i> Negre collita		<i>Varietats:</i> Cabernet sauvignon, merlot, syrah i callet	
<i>Any:</i> 2007	<i>Graduació:</i> 13,5º	<i>Tipus:</i> Negre	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa mitjana. Color granat clar amb rivets de matisos violacis. Brillant.	<i>Aromes:</i> Fusta, coco, en moviment predomina el gerd i la grosella. Confitura, vainilla i cacauets torrats. Lleugera recordança a gerani i a aromes vegals.	<i>En boca:</i> És àcid. Pebre vermell, figues torrades. Es nota la presència del callet en els aromes vegetals a espàrrecs i espècies. Càlid i untuós. Final de boca amarg però poc tànnic. Persistència mitjana.	



Dimarts 15, sessió dedicada íntegrament als negres, amb presència de productes de 9 de les bodegues pertanyents a la DO. Aquesta sessió està dirigida per Luís Armero Adrover, enòleg i propietari de les bodegues del mateix nom, que fou el darrer enòleg de la Cooperativa Vinícola de Felanitx.

1. Can Majoral

<i>Nom comercial:</i> Butibalausí		<i>Varietats:</i> Ull de llebre, manto negre, cabernet sauvignon i syrah	
<i>Any:</i> 2007	<i>Graduació:</i> 13,5º	<i>Tipus:</i> Negre 6 mesos en botes de roure americà i francès	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa intensa. Violaci a cirera madura amb tonalitats blaves a les puntes.	<i>Aromes:</i> A fruita fresca, principalment melicotó, grossella i pera. Aporta també notes a torrat i vainilla pròpies de la bota.	<i>En boca:</i> Es potencien els aromes presents a la fase volàtil, amb una astringència que va disminuint progressivament cap a un final amarg. És poc persistent.	

2. Vi d'auba



<i>Nom comercial:</i> Picot'n		<i>Varietats:</i> Merlot, syrah i callet	
<i>Any:</i> 2007	<i>Graduació:</i> 13,5º	<i>Tipus:</i> Negre	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa mitjana a intensa. Menys estructurat en color que l'habitual (vinyes joves). Tonalitats cirera madura a violàcies i punta violeta.	<i>Aromes:</i> Aroma a torrat propi del roure francès. Notes a cirera, mora i gerds. Caramel·litzat de confitura. Pebre vermell, cafè, fruits secs i regalèssia.	<i>En boca:</i> Fresc i molt agradable. Aromes torrats. Fruit vermella confitada	

3. Miquel Oliver

<i>Nom comercial:</i> Ses Ferritges		<i>Varietats:</i> Cabernet sauvignon i merlot	
<i>Any:</i> 2006	<i>Graduació:</i> 14º	<i>Tipus:</i> Negre	
<i>Anàlisi visual:</i> Evolucionat, d'intensitat mitjana i coloració violat grana, amb rivet variant cap a tonalitats teula.	<i>Aromes:</i> A primer cop destaca la pell d'animal. Després apareixen fruites madures i confitura. Té poca expressivitat de la bota.	<i>En boca:</i> En boca és ampli. De persistència mitjana, apareix la fusta i també els tocs a confitura. Té inici fresc i al final domina l'amargor.	

4. Can Coletó

<i>Nom comercial:</i> Negre Mediterrani		<i>Varietats:</i> Syrah, monovarietal	
<i>Any:</i> 2006	<i>Graduació:</i> 13,5°	<i>Tipus:</i> Negre 12 mesos en botes de roure francès i americà	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa de color intensa. Tons grana a violacis. El rivet és pobre, en tons blaus dèbils.	<i>Aromes:</i> La volatilitat és molt baixa, però augmenta amb la temperatura i el temps. Té presència mineral amb notes de iode o tinta xinesa. Es nota dèbilment el roure francès.	<i>En boca:</i> És àcid i tànnic. Baixa presència d'aromes a fruita, és nota molt dèbil la pera o el melicotó. Potser una mica d'aroma a pa torrat i llet calenta.	

5. Galmés i Ferrer

<i>Nom comercial:</i> Es Pujol de Maria		<i>Varietats:</i> Cabernet sauvignon + merlot + syrah	
<i>Any:</i> 2005	<i>Graduació:</i> 14,5°	<i>Tipus:</i> Negre Temps desconegut en botes de roure francès i americà	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa de color intensa. Color evolucionat vermell cirera amb reflexes violetes. Bona llàgrima.	<i>Aromes:</i> Afruitat. Confitura. Cirera madura, pruna de frare, mores. Es distingeixen lleugerament notes a fumats i a vainilla.	<i>En boca:</i> Molt agradable. Picant i a l'hora dolç. Aromes a fusta i a confitures. Tanins que aporten un final àcid i amarg. L'oxigenació el beneficia molt.	



6. Butxet

<i>Nom comercial:</i> Cabernet sauvignon		<i>Varietats:</i> Cabernet sauvignon + merlot	
<i>Any:</i> 2005	<i>Graduació:</i> 14,5°	<i>Tipus:</i> Negre 12 mesos en botes de roure americà i una petita part en roure de l'est	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa mitjana, poc brillant, massa evolucionat i enològicament acabat.	<i>Aromes:</i> Aromes a suor de cavall i cuir banyat (vinyes massa joves per fer un vi de tanta durada)	<i>En boca:</i> Sec, astringent. Poc interessant. Es repeteixen els cuirs animals.	

7. Armero i Adrover

<i>Nom comercial:</i> Collita de fruits		<i>Varietats:</i> 70% callet, 15% cabernet sauvignon i 15% merlot	
<i>Any:</i> 2004	<i>Graduació:</i> 13,5°	<i>Tipus:</i> Negre Segona fermentació i envelliment en roure francès i americà	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa mitjana a alta. Puntetes intenses violàcies. Tons granats intensos.	<i>Aromes:</i> Lleuger cuiro. Fruites vermelles madures, gerds, mores, cireres. Notes a la fusta ben integrades.	<i>En boca:</i> Càlid i amb cos. Fruites ja previstes als aromes volàtils. Torrat lleuger. Persistent i amb final amarg i una mica especiat. Agradable.	

8. Miquel Gelabert

<i>Nom comercial:</i> Gran Vinya Son Caules		<i>Varietats:</i> 80 a 90% en callet, amb acompanyament d'altres 5 o 6 varietats	
<i>Any:</i> 2004		<i>Graduació:</i> 13,5°	<i>Tipus:</i> Negre 12 mesos en botes 80% noves de roure francès, caucàsic i americà
<i>Anàlisi visual:</i> Bona capa de color, intensa, granat. Rivets granats i reflexes violacis.		<i>Aromes:</i> Molt ben integrat entre fusta, fruites del bosc i fruites carneses, predominant els gerds, maduixa madura i prunes seques. Fracció volàtil important.	<i>En boca:</i> Es repeteixen els aromes volàtils, afegint-hi la pansa i la regalèssia. Molt golós i amb final amarg i astringent. Molt agradable al paladar i llarga persistència.

9. Toni Gelabert

<i>Nom comercial:</i> Merlot		<i>Varietats:</i> Merlot, monovarietal	
<i>Any:</i> 2003	<i>Graduació:</i> 13°	<i>Tipus:</i> Negre	
<i>Anàlisi visual:</i> Capa baixa per un negre. Tonalitats ataronjades amb reminiscències a fang cuit.	<i>Aromes:</i> A primer cop, acabat d'obrir, és veu completament tancat, necessita oxigenació. Després presenta aromes a terra i animals i una dolçor diferent.	<i>En boca:</i> És diferent i amb una dolçor lleugerament desagradable. Els detractors i adoradors ho són radicalment. Confitura de pruna de frare, mora, herba tallada.	



Dimecres 16, sessió dedicada íntegrament als vins blancs de distintes anyades, amb les explicacions de Jaume Berguedà.

1. Armero i Adrover

<i>Nom comercial:</i> Embotellat expressament des del dipòsit per aquesta cata. No en venda.		<i>Varietats:</i> Premsal, monovarietal	
<i>Any:</i> 2009	<i>Graduació:</i> Desconeguda	<i>Tipus:</i> Blanc	
<i>Anàlisi visual:</i> Tèrbol i mate. Tons palla verdosos cap a daurats.	<i>Aromes:</i> Molt aromàtic. Floral a taronger i lliris. Fruïtes carneses com l'albercoc sec o el melicotó.	<i>En boca:</i> Dolç i fresc, però poc àcid. Molt bon bevent. Persistent. Regust amarg final que en botella s'afinarà. Molt agradable.	

2. Can Majoral

<i>Nom comercial:</i> Embotellat expressament des del dipòsit per aquesta cata. No en venda.		<i>Varietats:</i> Desconegudes	
<i>Any:</i> 2009	<i>Graduació:</i> Desconeguda	<i>Tipus:</i> Blanc	
<i>Anàlisi visual:</i> Transparent i net. Groc verdós molt poc intens, amb la punta verda.	<i>Aromes:</i> Baixa presència de components volàtils, poc aromàtic. Pinya i cítrics.	<i>En boca:</i> Àcid, amarg, té un gust fort. Pinya, mango. Al cap de poc temps desapareixen els aromes i només persisteix l'acidesa.	

3. Pere Seda



<i>Nom comercial:</i> Chardonnay		<i>Varietats:</i> Chardonnay, monovarietal	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 13º	<i>Tipus:</i> Blanc	
<i>Anàlisi visual:</i> Ben transparent. Color palla daurada i punta groc pàl·lida.	<i>Aromes:</i> Poc aromàtic. Dolç, pera, mango, lichi. També té notes florals.	<i>En boca:</i> Bastant de cos, aromes a mango. Sensació grassa en boca. Dolç i sec al mateix temps. Equilibrat.	

4. Vi d'Auba



<i>Nom comercial:</i> Picot B		<i>Varietats:</i> Chardonnay i premsal (L'etiqueta no ho diu, però té una mica de giró)	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 14º	<i>Tipus:</i> Blanc	
<i>Anàlisi visual:</i> Net, de coloració groc pàl·lid. El rivet és daurat verdós.	<i>Aromes:</i> Poc aromàtic a copa aturada, que augmenta amb l'oxigenació. Pera, pinya, floral i una mica de confitura de melicotó i albercocs secs.	<i>En boca:</i> Ompl la boca amb tot el seu cos. Complet, ampli. Aromes a chardonnay. Final alcohòlic i àcid. Agradable. Mango, pinya i flor de taronger.	

5. Miquel Gelabert

<i>Nom comercial:</i> Muscat		<i>Varietats:</i> 70% moscatell de Màlaga 30% moscatell d'Itàlia	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 13º	<i>Tipus:</i> Blanc	
<i>Anàlisi visual:</i> Groc pàl·lid. Net i sec. Rivet poc definit.	<i>Aromes:</i> Poc volàtil, necessita oxigenació. Té aromes herbals indefinits.	<i>En boca:</i> És àcid i amargant. Gust a verd de raspa de raïm. El moscatell resulta molt diferent a les altres varietats. Al final persisteix l'amargor a fruita verda.	

6. Armero i Adrover

<i>Nom comercial:</i> Collita de fruits		<i>Varietats:</i> Chardonnay, monovarietal	
<i>Any:</i> 2006	<i>Graduació:</i> 13,5°	<i>Tipus:</i> Blanc Pas per bota nova	
<i>Anàlisi visual:</i> Poca capa de color. Groc pàl·lid sec, amb tonalitats daurat i verd.	<i>Aromes:</i> Molècules volàtils de vainilla i mel. Es distingeix també un aroma a espècies. Fruits secs torrats. L'aroma està ben estabilitzat.	<i>En boca:</i> És dolç i de sensació alcohòlica. Albercocs secs, mango. La bota i la fruita està ben equilibrada. El final de boca és una mica massa amarg. Persistència mitjana a llarga.	

7. Jaume Mesquida

<i>Nom comercial:</i> Chardonnay		<i>Varietats:</i> Chardonnay, monovarietal	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 12,5°	<i>Tipus:</i> Blanc Fermentat en bota	
<i>Anàlisi visual:</i> Tons verdosos pàl·lids, secs, amb connotacions daurades dèbils. Brillant.	<i>Aromes:</i> Especiat, amb una mica de coco. Fresc i àcid al nas, però suau i agradable. Aromes a fruites carneses, pinya, pera plàtan. Una mica d'ametla o cacauet torrats.	<i>En boca:</i> L'atac en boca és una mica més àcid que rodó. Predomina la pinya. Apareix també el meló, l'ametla torrada i la carnositat de les lles. És sec, amb una amargor que desapareix en empassar-se.	

8. Toni Gelabert

<i>Nom comercial:</i> Chardonnay		<i>Varietats:</i> Chardonnay, monovarietal	
<i>Any:</i> 2008	<i>Graduació:</i> 13,5°	<i>Tipus:</i> Blanc En bota nova de roure francès i 4 mesos de criança	
<i>Anàlisi visual:</i> Groc verdós amb punta daurada brillant.	<i>Aromes:</i> Volàtils provinents de la bota, vainilla. Floral i afruitat a l'hora, pinya, pera, pruna de frare, flor de taronger. És carnós i presenta notes a mantega.	<i>En boca:</i> Ampli en boca. Complex i complet. Té una acidesa fresca. La bota li confereix bones propietats i si es serveix fresc és molt agradable. Pinya, pera, fusta lleugerament torrada. Persistent.	



9. Pere Seda

<i>Nom comercial:</i> Brut Nature		<i>Varietats:</i> 80% Parellada 20% Chardonnay
<i>Any:</i> 2009		<i>Graduació:</i> 12º
<i>Anàlisi visual:</i> Molt poca bimbolla en copa, completament daurat, però pàl·lid. (Amb l'envelliment en botella, reserva, es redueix la mida de la bimbolla)		<i>Tipus:</i> Vi escumós blanc
	<i>Aromes:</i> Poc aromàtic a copa aturada, i una mica de pinya quan es posa en moviment.	<i>En boca:</i> Explosió gasosa en boca. Àcid i fresc al principi. Poc persistent. Aromes cítrics a poma àcida. Final ràpid amb restes d'amargor.

