

# VINO PATAS

· VINOS SINGULARES ·



MAY. 2021 | VOL. IX

## VINOS DE ISLA

SELECCIÓN DE MAYO

### PRÓLOGO

En esta ocasión queremos darnos una merecida escapada, después de casi un año sin poder viajar; eso si, virtual, para conocer las vicisitudes de las particulares elaboraciones de vinos de isla.

Para ello, después de una ardua búsqueda entre más de 30 vinos, hemos seleccionado 3 vinos representativos de 3 islas: **Canarias, Baleares y Sicilia.**

Estas elaboraciones nos resultan difíciles de encontrar en la península, ya que la logística es complicada y, en algunas ocasiones, con pesados trámites burocráticos que sortear, por lo que nos encantó la idea de haceros partícipes.

Esperamos que disfruteis de estas particulares elaboraciones que hemos elegido para esta selección.

# ROFE TINTO

## Bodegas Puro Rofe

*Lanzarote, Canarias*

**Uva: Listan negro**

## BODEGA

La historia de esta bodega comienza en el verano del 2017.

Pero antes queremos contaros la historia de los personajes que impulsaron este gran proyecto.

**Rayco Fernández** había visto el potencial, desde hace mucho tiempo, de esta viticultura única, con sus vides autóctonas y antiguas de Lanzarote.



El sorprendente paisaje lunar se remonta a una erupción volcánica en el siglo XVIII que cubrió gran parte de la isla con cenizas y polvo volcánico, conocido por los lugareños como "**rofe**". Encontramos una característica vitivinícola única conocida como hoyos, que son cavados a mano, con una sola vid plantada en la parte inferior. Permiten que la vid acceda a la humedad debajo de la superficie y también la protegen de los vientos del desierto del Sahara occidental; algunos están parcialmente rodeados por paredes, para agregar una capa extra de protección. Rayco fue el catalizador de Puro Rofe, una colaboración entre los productores locales de ideas afines.

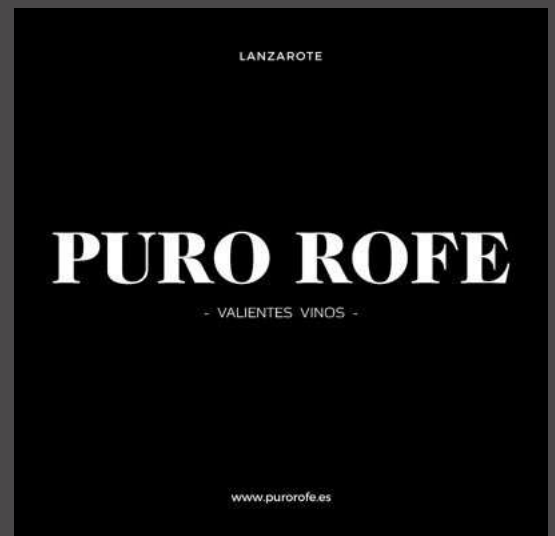


**Rafael (Chicho) Mota**, no tuvo más remedio que “reinventarse”, como a él le gusta definir. Con la decisión tomada después de dejar alquilado su negocio y “sin ganas” de dedicarse a “pasear”, se formaría en tareas agrarias, siguiendo el consejo de esa publicidad que pudo verse al llegar la crisis: **“Vuelva al campo”**.

De aquello hace más de una década. Desde entonces se ha volcado en la cultura agraria y en crear su “proyecto enogastronómico” en Conil, donde cuenta con parte del legado de la bodega de su padre y que ha reconvertido en un museo.

El resto lo componen **Vicente Torres, Ascensión Robaina, Pedro Umpiérrez** y el enólogo **Carmelo Peña**, natural de Gran Canaria. Todos cultivan orgánicamente en viñedos que rodean los volcanes en los pueblos de La Geria, Tinajo, Masdache y Testeyna. Los vinos se elaboran en la pequeña bodega de Chicho Mota, en La Geria, empleando muchas técnicas tradicionales de elaboración de vino de Lanzarote: lagar, prensas de cestas y cubas de hormigón, además de algunas ánforas de arcilla nuevas.

Como resultado, vinieron los primeros frutos de su trabajo: mineralidad, uvas Listán Negro y Malvasia y el sabor salado de un vino isleño.



Tras un par de años trabajando con **Niepoort** en Portugal y con **Raúl Pérez** en el Bierzo y Ribeira Sacra, **Carmelo Peña**, joven enólogo de Gran Canaria, acababa de regresar a la isla con la idea de hacer allí su propio vino.

Durante esos años, su amigo y distribuidor de Las Palmas **Rayco Fernández**, había estado buscando en Lanzarote algún proyecto de terruño para incorporar a su catálogo en "Buena Uva".

No lo encontró hasta el 24 de julio de ese año, cuando habló por teléfono con un viticultor llamado **Vicente Torres**, al cual visitó, indicándole éste que se dejara de levaduras y enzimas y clarificante, cosa que le sorprendió y a lo que dió un NO rotundo, contestándole incluso: *"No, no te preocupes, a mi enólogo no le gusta nada de eso."*

Al día siguiente Rayco se presentó a Carmelo, le explicó el proyecto, le gustó la bodega, hubo buena sintonía y a los dos días ya estaban vendimiando.

Cogieron 3.000kg de malvasía volcánica en La Geria, que Rayco pagó al contado, a dos euros el kilo, por encima del precio de mercado, a un amigo viticultor; y a partir de ahí nació **Puro Rofe**.

Los viticultores de Puro Rofe trabajan principalmente con viñedo en hoyo, pero los que tienen viña en Tinajo lo hacen en el sistema tradicional de zanja de esta zona. Aquí las plantas, principalmente malvasía y listán, bordean el perímetro de la parcela, protegida por muros de piedra, y el centro se reserva para cebollas y otras verduras. Es un cultivo menos laborioso y más productivo que el hoyo, porque se hace en llano; las raíces de la vid son más superficiales y apenas tienen competencia. Suelen estar cubiertas con unos 15 cm de rofe para mantener la humedad de la noche.

Otro cultivo tan tradicional como desconocido de Lanzarote son los **chabocos**, grietas que surgieron en el recorrido de la lava durante las erupciones del siglo XVIII y en las que los lugareños plantaron frutales y moscatel de Alejandría.

Puro Rofe ha elaborado un vino de chaboco con viñas de Ascensión Robayna.



## ROFE

Tras las últimas erupciones que tuvieron lugar entre 1730 y 1736, parte de la isla quedó cubierta de “rofe” o ceniza volcánica con diferentes espesores (de uno a tres metros , según la zona).

Los agricultores descubrieron que, al excavar para llegar al suelo fértil, la humedad se conservaba.

Es entonces cuando quedaron al descubierto los vinos que nacen del volcán. Se hizo posible el cultivo de la viña en Lanzarote, ya que el “rofe” tiene un efecto termorregulador, es decir, evita que las escasas precipitaciones que tenemos durante el año se evaporen rápidamente.

Para proteger a las plantas de la incidencia de los vientos se usan muros de piedras. Hoy en día, el viñedo es el cultivo con más importancia en la isla. De este modo, el tipo de cultivo tradicional que existe en la isla es **el hoyo**, típico de la zona de La Geria, que es único en el mundo.

A él se suman las zanjas perimetrales en el municipio de Tinajo, parcelas que se han cubierto con “rofe” y en sus bordes se construyen muros de piedra con viña, mientras que en el resto de la parcela se plantan otros cultivos. En este caso la altura de “rofe” suele ser de 30-40 centímetros.



# D.O. LANZAROTE

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote obtiene denominación el **14 de diciembre de 1.993** con el objetivo de certificar el origen y garantía de la calidad de los vinos que se producen en la isla.

Para ello, se realiza un control exhaustivo desde la vendimia hasta su embotellado, pasando por rigurosos exámenes analíticos y organolépticos. Así una calificación favorable se certifica a la vista del consumidor, con una contraetiqueta numerada y un distintivo.

Lanzarote posee el paisaje más singular del archipiélago canario, modelada con la lava de numerosos volcanes y con su aspecto lunar, que en el Parque Nacional de Timanfaya alcanza matices espectaculares.

A pesar de la endémica escasez de las lluvias, de la vecindad de la calurosa África, la isla reúne condiciones para la viticultura, un milagro que se debe en partes iguales al trabajo incansable de los viticultores y a la benéfica acción de los vientos Alisios, que llevan la humedad del Atlántico sobre su atormentada geografía, dando a la viticultura de Lanzarote uno de los ejemplos más patentes de esta lucha dramática del hombre y el medio.



El viticultor, después de librar una gran batalla con la lava en busca de la tierra vegetal, ha tenido que hacerlo también con la escasez de lluvias, ya que la pluviometría media anual es de 150 mm. Aunque la existencia de los vientos Alisios les amapara, ya que condensan la humedad del océano sobre la porosa ceniza volcánica, que actúa a modo de una oscura esponja que retiene el rocío y se lo transmite a las parras durante el día. Una lentísima osmosis que permite que se produzcan sobre la ceniza volcánica excelentes frutos, algo que los conejeros han sabido utilizar sabiamente.

El agricultor ha confeccionado hoyos en forma de embudo en la capa de ceniza volcánica hasta llegar cerca de la tierra vegetal y allí en el fondo de éstos, que a veces tienen más de dos metros de profundidad, planta de 1 a 3 vides por hoyo, construyendo para la defensa del viento constante de estos hoyos muros de piedra en forma semicircular y de 60 – 70 cm. de altura, cada uno de los cuales protegen la cepa de ser cubierta por la ceniza volcánica. En zonas donde la capa de Lapilli es menor (Tinajo, Masdache, Yé-Lajares), estos muros semicirculares se construyen para la protección de la cepa contra el viento.

En términos generales, el viticultor consejero, gracias a su labor constante y tenaz, ha sabido integrarse plenamente en el paisaje natural, respetando la dura y caótica naturaleza en escenarios fascinantes capaces de producir un imprevisible sustento. Uno y otro sistema son de una gran originalidad y belleza, especialmente en la zona de la Geria y gracias a ellos el paisaje de la isla está salpicado de viñedos que suman unas 2.000 ha. Y que producen, como no podía ser menos después de tanto derroche de trabajo e ingenio, excelentes vinos.



La zona de producción de esta Denominación de Origen se extiende por los municipios que constituyen la isla, distinguiéndose tres zonas vitícolas principales:

- **La Geria:** Zona de viña situada entre los municipios de Yaiza y Tías. El enarenado es natural de hasta 5 metros de profundidad, fruto de las erupciones volcánicas.
- **Masdache:** Es la zona más extensa y podemos diferenciar dos subzonas, la de Tinajo donde el sistema de cultivo es el de zanja perimetral y propiamente Masdache, con extensos viñedos.
- **Ye-Lajares:** Zona comprendida entre los municipios de Haría y Teguiise. Es una zona de baja productividad dado el tipo de suelo de la zona. El marco de plantación es único en el mundo. Su cosecha es la más precoz, ya que se inicia la vendimia en el mes de julio. El mosto termina su fermentación cuando el Beujolais (el más temprano vino de Europa, según dicen) está todavía en la parra.





Las variedades con las que se elaboran los excelentes vinos que se producen en Lanzarote son:

**Malvasía volcánica, Listán Blanco, Moscatel, Diego, Burra Blanca, Breval, Pedro Ximénez, Listán Negra y Negramoll.**

La viña, predominantemente de **Malvasía**, está perfectamente adaptada al medio y da una uva pequeña, de escaso rendimiento, pero de gran calidad por su equilibrio, sabor y perfume que luego traslada al vino.

No debemos olvidar la variedad **Diego**, variedad de maduración tardía y que proporciona unos vinos muy aromáticos.

La mayor parte de la cosecha se destina a la elaboración de vinos blancos, ya sean secos, semisecos, semidulces, dulce, vinos de licor, crianzas y espumosos, aunque también haya que destacar no sólo los rosados, sino también sus tintos de gran calidad.

Los blancos jóvenes son vinos de color amarillo pajizo, muy aromáticos, destacando la personalidad que les confiere la "Malvasía". Agradable en boca, equilibrados y con un final seco almendrado.

Los rosados son vinos de color rosa – grosella, frescos, afrutados y persistentes.

Los tintos son, en general, vinos de mediana capa, cálidos y de buena estructura.

Los vinos de licor elaborados a partir de la variedad Moscatel son muy generosos, aromáticos y de excelente calidad como vinos de postre o aperitivo.

El rendimiento por hectárea constituye todo un récord negativo; oscila entre los 1.000 y 1.500 kg. La producción de la isla está sometida a los antojos climáticos, oscilando la producción entre el millón y los tres millones de kilos.

Atendiendo a la clasificación propuesta por la **Soil Taxonomy**, la isla de Lanzarote cuenta con cuatro clases de suelo:

**Aridisoles**

**Entisoles**

**Andisoles**

**Vertisoles**

# LISTAN NEGRO

En el archipiélago canario, casi un 90% de la superficie cultivada se compone de 6 variedades. Entre ellas se encuentra el listán negro, que ocupa aproximadamente una cuarta parte de dichos cultivos (alrededor de un 24%).

De características resistente, rústico y vigoroso, color azul-negra. Los racimos son compactos, de tamaño mediano y longitud larga. De forma cónica, con 2 o 3 alas y un precoz comienzo del envero. Presenta buenos resultados frente a plagas y enfermedades y se adapta muy bien al clima del archipiélago.

Su capacidad de desenvolverse bien en cualquier localización ha propiciado la extensión de su cultivo.

Es un fiel reflejo del carácter volcánico del archipiélago, con un inconfundible fondo de toques minerales. Produce vinos aromáticos, con recuerdo a frutos negros.

Es habitual encontrarlo como tintos tradicionales, en forma de maceraciones carbónicas o tintos con barrica. Propensa a las oxidaciones, suele presentar acidez equilibrada e incluso falta de la misma, por lo que a veces se mezcla con otras uvas para compensar dicha falta de acidez. Tras las últimas investigaciones sobre de su ADN, estos indican que es única y original de las Islas Canarias.

La uva listán negro también es conocida en el archipiélago con otros nombres como: **almuñeco, listán negra, palomino negro, negra común, forastera negra.**

Abunda sobre todo en el norte de Tenerife, donde es la uva más importante en algunas Denominaciones de Origen como Tacoronte-Acentejo, Abona y Valle de Güímar. También está permitida en las Denominaciones de Origen de El Hierro, Gran Canaria, La Gomera, La Palma y Lanzarote.



## FICHA DE CATA

---

- Nombre: Rofe Tinto.
- Añada: 2019.
- Variedad: 100% Listan negro.
- Elaboración: Viñedos en hoyos tradicionales. Fermentaciones espontáneas. Diferentes vinificaciones con sus levaduras autóctonas. Anfora con 8 meses de maceración del racimo entero, más fermentaciones en depósitos de plástico, 10% raspón, 90% de uva entera despalillada a mano. Poca extracción, sin filtrar ni clarificar.
- Crianza: Una parte envejece en Inox y otra en barrica usada de 500L.
- Nota de cata: Aromas de fruta roja fresca y notas minerales, volcánicas. En boca es fresco y ligero, cierto toque salino y verdor suave. Un vino con una buena acidez y una marcada identidad isleña. Se recomienda airear por su reducción natural.
- Graduación: 12 % Vol.
- Producción: 1500 botellas.
- Maridaje: Ahumados, pescados asados, arroces de marisco, carne y/o verduras, verduras asadas, carnes blancas y rojas asadas.



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### RAYCO FERNÁNDEZ

#### 1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

*Rayco Fernández, apago fuegos, pero también podría ser Gerente, Director, fundador... y un montón de títulos más.*

#### 2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto y hacia dónde os lleva?

*Buscábamos hacer vinos puros en una isla absolutamente hipnótica. Así a bote pronto suena como muy idealista, pero es que el idealismo es maravilloso. Nació en 2017 y buscábamos vinos con más carácter; no sabíamos el qué, porque sinceramente no habíamos probado vinos de Lanzarote plenamente a nuestro gusto. Pero sí intuíamos algo, que se podía hacer alguna otra cosa a parte de lo que se estaba elaborando hasta la fecha. Y el resto es una hermosa historia embotellada.*

#### 3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

*Complicado, porque las "etiquetas" no nos gustan. Somos elaboradores hedonistas, hacemos vinos para beber nosotros y como no podemos con todo, pues vendemos una buena parte de lo producido. Y como buenos bebedores, nos gustan los vinos que reflejen suelos, varietales...*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### RAYCO FERNÁNDEZ

#### 4 ¿Qué crees que marca la diferencia en vuestros vinos?

*La salinidad, algo que más que nuestros vinos, tiene la isla. Nos interesa en la bodega hacer vinificaciones por zonas de la isla que vamos conociendo, entendiendo como diferentes (no siempre es así) y vamos probando a ver que sucede. No nos interesa elaborar por dulzor o variedades como se hace mayoritariamente en la isla, eso creo que nos diferencia.*

#### 5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

*Todo lo importante ocurre en campo.*

#### 6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

*Como grito de guerra, el rofe es como se llama a la arena volcánica -lapilli- en la isla... ¡¡ más terroir !!*

#### 7 Elige un plato con el que armonizar vuestro vino.

*¿Uno? Cualquier plato canario que elabore el colega Safe Cruz con variedades antiguas de batatas lanzaroteñas, pero de las de la Sat El Jable.*

*Querido lector, si te vas a tomar un vino de los que elaboramos, ten en cuenta que cada hoyo, cada muro, cada vendimia, cada poda... es a mano, sin máquinas. Que te estas tomando el trabajo árduo, hermoso y disciplinado de personas que, sobre todo, adoran el paisaje y la tierra que han heredado.*



# BRISAT DE PUNTIRÓ



**Bodega Jaume Puntiró**

*Binisalem, Mallorca*

**Uva: 100% Giró Ros**

## LA BODEGA

**Jaume de Puntiró, vinyes i vins**, está ubicado en la Villa de Santa María del Camino, villa que tiene una tradición de elaboración de vino que se remonta a la conquista catalana, en el siglo XIII, siendo Es Celleràs o "bodega del Rey" de Mallorca, una posesión (grandes fincas rurales) en Santa Maria del camino, que producían vinos para la Casa Real de Mallorca.

Es a partir del siglo XVII cuando el viñedo y el vino se convierten en una actividad importante en la economía de la villa, habiendo una clara expansión a finales del siglo XIX causada por el ataque de la filoxera a viñedos franceses. El vino se ha elaborado durante siglos de forma artesanal en las bodegas de la Villa, que se identifican por tener una rama de pino sobre el portal.

Fundada en **1980** por **Jaume Calafat** y **Navidad**. Actualmente lo regentan sus hijos Pere y Bernat Calafat i Vich, que elaboran vinos de calidad, de elaboración artesanal, procedentes de viñedos de cultivo ecológico.





*Jaume Calafat*

La tradición vinatera familiar siempre ha sido de pequeños propietarios agrícolas que cultivan directamente las viñas, siguiendo métodos y costumbres tradicionales.

La tradición de elaborar vinos les proviene, por línea materna, de los Vich de Casa Consejera - antes de Can Helado-, que elaboran desde principios del siglo XIX. Los Vich son una familia de labradores propietarios de viñas y otros cultivos. Por línea paterna, los Calafat elaboraban vino en la posesión de Puntiró, que también cultivaban.

Los viñedos se encuentran situados en la parte plana de Santa Maria del Camí, en la comarca del Raiguer, al pie de la Sierra de **Tramuntana**. En el mapa se identifica en color rosa, a unos quince kilómetros de la ciudad de Palma.

El terreno es de terrarosa, calcáreo, con presencia de abundantes piedras en la superficie. La situación geográfica y el terreno inciden en la buena calidad de la uva y en el nivel de graduación de los vinos que se elaboran.

Los viñedos han sido declarados de cultivo ecológico por el **Consell de la Producció Agrícola-Ecològica** de Balears-CAE.

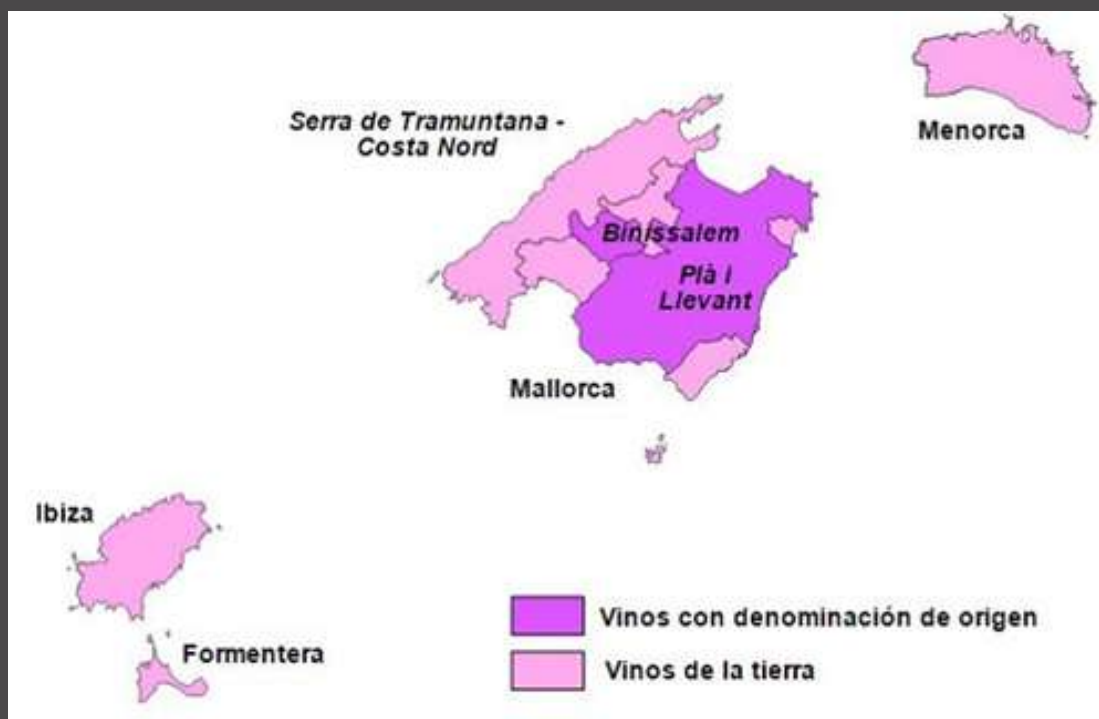
Cabe destacar que el cultivo de las viñas de Celler Jaume de Puntiró, vinyes i vins siempre ha seguido el uso y costumbre de la agricultura tradicional de la zona, secularmente respetuosa con el medio ambiente.



# D.O. BINISSALEM

Antes de comenzar a hablar de la D.O. Binissalem, a la que pertenece nuestro vino seleccionado, queremos hacer mencionar que hay dos denominaciones diferenciadas en la zona, siendo estas:

## **BINISSALEM y PLA I LLEVANT.**



La tradición vitivinícola de la DO Binissalem queda reflejada en las referencias históricas. Desde la introducción del cultivo de la viña, en el año 121 a.C, siempre se ha cultivado la vid y se ha elaborado vino en la comarca de la DO Binissalem. En el siglo I a.C., Plinio habla de los vinos baleáricos, comparándolos con los mejores de Italia. Incluso durante el período de dominación musulmana, a pesar de las prohibiciones coránicas, se cultivó la vid y se elaboró vino, tal como lo confirma el **Liber maiolichinus**, en el cual se narra la invasión de la Mallorca musulmana por las tropas pisanas *“que saciaron la sed con el vino de los sarracenos”*. El árabe **Beni Abet**, ofreció a **Jaime I**, cuando conquistó la isla en 1230, “uvas de excelente calidad”.

Después de la conquista, las Cortes de Aragón primero y, de Castilla, después, favorecieron la relativa expansión del cultivo de la vid, mediante un régimen de licencias de plantación y fueron frecuentes los encargos de vino por parte de estas cortes.



Encontramos referencias de los vinos de la comarca en la obra "**Voyage dans les Iles Baléares et Pithiuses**" (Viaje a las Islas Baleares y Pitiusas), de 1807, donde se cita:

*"Los de Binissalem y Sencelles son vinos apreciados"* de **André Grasset** de Saint-Sauveur.

En la novela **Los viajes de Clovis Dardentor**, de 1896, de **Julio Verne**, se cita:

*"Y los dos jóvenes tuvieron que vaciar algunos vasos de excelente vino de Binissalem, la fama del cual se extiende más allá del archipiélago de las Baleares"*.

Y también la obra **Die Balearen in Wort und Bild geschildert** (Las Baleares descritas por la palabra y el dibujo), de 1880, del archiduque **Luis Salvador de Austria**, que dedicó gran parte del libro a la superficie de viñedo y a las variedades de uva de la comarca.



En el año 1891, se exportaron desde Mallorca casi **50 millones de litros**, principalmente con destino a Francia y a la Península, pero la filoxera también llegó a la isla este mismo año, arrasando los viñedos mallorquines y desapareciendo la principal fuente de riqueza y, como consecuencia, algunas variedades autóctonas cultivadas hasta entonces desaparecieron o se mantuvieron de manera residual.

La crisis vinícola fue una de las causas que más incidió en la emigración (1891-1895), especialmente en los municipios donde el cultivo era mayoritario.

El cultivo de la vid en la comarca ha pasado por momentos de esplendor y otros de declive, relacionados con la etapa prefiloxérica, postfiloxérica, la Guerra Civil española y el boom turístico de los años sesenta, con un nuevo resurgimiento a final de la década de los ochenta. Desde entonces, se ha producido un crecimiento continuo del sector.

En el año 1990 se reconoció la **DO Binissalem**, aunque la primera solicitud de protección data de 1973, por la necesidad de proteger los vinos elaborados en la comarca de aquellos que entraban de la Península.

Desde entonces, la DO Binissalem ha apostado por las variedades de uva autóctonas, que han permitido elaborar vinos singulares, consiguiendo elevados estándares de calidad.

El área geográfica de la DOP Binissalem, está integrada por los municipios de **Santa Maria del Camí, Consell, Binissalem, Santa Eugènia y Sencelles**.

Con una extensión de 154,75 km<sup>2</sup>, está dominada por un llano de forma ovoidea, con una altura entre 70 y 140 m sobre el nivel del mar, dispuesto de forma paralela a la Serra de Tramuntana y con una pendiente media en torno al 0,5% expuesta hacia el sudeste. Este llano está rodeado por terrenos más elevados, que en las partes más altas llegan a los 400 metros y están constituidos por litologías de naturaleza calcárea.

Los suelos en los que están establecidos los viñedos, principalmente calcisoles y luvisoles, son de una fertilidad y profundidad moderada, de textura franca y con una elevada presencia de elementos gruesos.

Dichos suelos son, por definición, de clara vocación vitícola, ya que modulan el comportamiento de la vid limitando su crecimiento y producción.



El alto contenido en elementos gruesos (gravas y piedras), condiciona las propiedades de estos suelos, que presentan una densidad aparente elevada y una capacidad de retención de agua limitada.

Estas desventajas aparentes, provocadas por las gravas y las piedras, se compensan por los beneficios que aportan a los suelos, haciéndolos adecuados para el cultivo de la vid.

Las condiciones climáticas de la zona son típicamente mediterráneas. Con un período estival seco y caluroso y un invierno suave y ligeramente lluvioso. La precipitación media anual es de 550 mm aproximadamente, distribuidos de forma irregular. La mayoría de la lluvia se concentra en los meses de otoño, siendo casi nula en verano. Las temperaturas medias del verano oscilan entre los 29 y los 32°C y en invierno, las mínimas oscilan entre 4 y 7 °C. La insolación media anual es de 2.750 horas.

La Serra de Tramuntana es un sistema montañoso de la isla que llega a los 1.400 metros de altura y que, por la proximidad a la zona geográfica, la protege de las heladas y de los vientos fríos del norte. Tanto las variedades locales Manto Negro, Callet, Moll..., como el resto de las variedades autorizadas muestran una excelente respuesta a las condiciones edafoclimáticas de la zona geográfica y a los sistemas de cultivo. Las características que imprimen a los vinos están íntimamente ligadas a estas condiciones y a los factores humanos y naturales de la zona.

## VARIETADES DE UVA

La viña representa uno de los cultivos mayoritarios de la comarca, compartiendo paisaje con almendros, algarrobos, higueras y olivos. Los viñedos de la zona geográfica se caracterizan por ser de poca extensión. El sistema de conducción tradicional es en vaso y los viñedos más recientes, están dispuestos en espaldera. Se trata de un sector productivo próspero y en crecimiento continuo.

Las variedades de uva autorizadas son:

- **TINTAS:** Manto Negro, Callet, Tempranillo, Monastrell, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah y Gorgollassa.
- **BLANCAS:** Moll o Prensal Blanc, Parellada, Macabeo, Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo, Chardonnay y Giró Ros.



# GIRÓ ROS

La variedad giró ros la encontramos documentada en el libro «**Die Balearen**» del Archiduque Luis Salvador, escrito antes de la llegada de la filoxera en Mallorca, durante los años 1869-1891.

Ha estado muy cerca de la extinción, quizá debido a las dificultades de su cultivo, difícil y de rendimientos desiguales. Le afectan mucho las condiciones climáticas problemáticas.

En Mallorca se distinguen dos clases de uvas según el beneficio que se obtiene: la uva de balanza, que se come y se vende en el mercado a tal fin; y la uva de vino, destinado a la elaboración de vino.

Esta variedad es de brotación y de ciclo de maduración medio.

Presenta un buen vigor y una ajustada producción por cepa.

De hojas grandes y forma pentagonal, racimos grandes, largos y bayas sueltas.

Resistente a enfermedades criptogámicas, pero ligeramente sensible al oídio.

En vendimia presenta un elevado contenido en azúcares y buena acidez del mosto.  
Potencial aromático medio, aporta aromas de fruta de hueso, frutas tropicales y miel.



## FICHA DE CATA

---

- Nombre: Brisat de Puntiró.
- Añada: 2019.
- Variedad: 100% Giró Ros.
- Elaboración: Se cultiva la uva en una pequeña parcela, Call Vermell, situada en Santa Maria del Camí y a tan sólo 120 metros de altitud.

Como en todas sus tierras, se cultiva siguiendo las pautas de la agricultura ecológica y biodinámica; abono de buey, caldo bordelés...

Con esta uva Giró Ros, elaboran este vino brisat, un tipo de vino también conocido como “vino naranja”.

Después de una cuidadosa vendimia manual, el mosto fermenta espontáneamente con sus pieles y hollejos durante varias semanas.

Sin clarificar ni filtrar.

- Crianza: No.
- Graduación: 14,5% Vol.
- Notas de cata: Color amarillo calabaza. Aromas de frutas y flores, manzana, pera, melocotón, peonía. En boca es corpulento y agradable, seco y un poco astringente.
- Maridaje: Cocina marinera, guisos, carnes blancas.



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### PERE CALAFAT

#### **1** ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

*Pere Calafat Vich, campesino y bodeguero.*

#### **2** ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

*Lo fundó mi padre Jaume Calafat Nadal en 1981. Desde 1992 esta a cargo de mi hermano Bernat y yo. Mi padre elaboraba vinos tintos de venta a granel en la misma bodega; nosotros hemos aportado variedad de elaboraciones, es decir que seguimos con la tradición de elaborar vinos tintos, pero hemos ampliado la gama de vinos. Modernamente elaboramos vinos orange, ancestrales, etc. Somos una bodega de producción ECO en la D.O. Binissalem de Mallorca.*

#### **3** ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

*Producción de vinos ecológicos de variedades autóctonas mallorquinas, con un cargado carácter mediterráneo. Nuestros vinos son de graduación alcohólica elevada; el sol y la tierra se hacen notar.*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### PERE CALAFAT

#### 4 ¿Qué crees que marca la diferencia en vuestros vinos?

*Son vinos singulares, vinos poco vistos. Las variedades de uva autóctonas, el cultivo ecológico y tradicional, sin riego, confieren a los vinos un carácter especial, vigoroso y expresivo.*

#### 5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

*Sin duda el vino se hace en la viña: el tratamiento natural y ecológico es determinante, pero también más arriesgado. En alguna ocasión, en alguna añada, hemos elaborado poca cantidad de vino; este hecho constituye la demostración de que la naturaleza está por encima y hay que saber ser agradecido y comprensivo.*

#### 6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

*El nombre de la marca JAUME DE PUNTIRÓ es el nombre de casa, el apodo popular de mi familia, que durante centenares de años se ha ido transmitiendo de padres a hijos.*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### PERE CALAFAT

*En concreto el nombre BRISAT DE PUNTIRÓ es la fusión del nombre de la familia con el tipo de vino, brisat-orange.*

7

#### **Elige un plato con el que armonizar vuestro vino.**

*El vino Brisat de Puntiró es un vino blanco-orange, un vino potente y corpulento, de la variedad de uva autóctona de Mallorca, Giró Ros.*

*La fermentación con los hollejos le aportan este color tan característico anaranjado y aromas de frutas y flores: manzana, pera, peonia, con una untuosidad y corpulencia en boca muy explosiva.*

*Maridará bien con guisos de cuchara bien condimentados y con carnes a la brasa.*

*Este es un vino modernote con raíces ancestrales. Es la primera vez que lo comercializamos; forma parte de la nueva gama de vinos de nuestra bodega **DIVERTIMENTO**, formada por este vino orange, un vermut, un ancestral y dos vinos novels, que se comercializarán en el mes de noviembre.*





# MARSALA FINE I.P. SECCO

**Bodega Baglio Baiata Alagna**

*Marsala, Sicilia (Italia)*

**Uvas: Grillo, Catarratto e Inzolia**

## LA BODEGA

La familia Alagna, con sus preciosas uvas producidas en sus propios viñedos, trae el sabor de la naturaleza, el sol y la tierra a tu copa.

El respeto a la tradición y el amor por el trabajo dan lugar a vinos de calidad que caracterizan el territorio.

La bodega, obtenida de antiguas canteras de toba, está abierta a todos los amantes del vino.



La compañía inició su actividad en la primera mitad del siglo XX, hace unos 70 años.

Su fundador **Giuseppe Alagna**, que fue el primero en reconocer el potencial del mercado vitivinícola de la región, utilizó su conocimiento en la agricultura y el espíritu empresarial para crear la base de la compañía.

Actualmente, la regenta la tercera generación de la familia. **Ercole Alagna** sigue los pasos de sus antepasados. La compañía de vinos Alagna, no sólo es conocida por su historia, sino también por la calidad de sus productos embotellados.

La propiedad consta de 50 hectáreas en la provincia de **Trapani**, con su microclima y diferentes parcelas en las ciudades de Marsala, Mazara, Trapani y Salemi. En estas áreas se cultivan las uvas: Zibibbo, Nero d'Avola, Grillo, Catarratto, Inzolia y Damaschino.

Actualmente la bodega está equipada para la elaboración y almacenamiento de los vinos que se elaboran en los viñedos de la zona y también se lleva a cabo el proceso de crianza y embotellado.



La bodega tiene una capacidad de **50.000 hectolitros** de vino, distribuidos en varios tipos de contenedores: tanques de acero, hormigón, fibra de vidrio o grandes toneles de madera.

Además, es posible ver una amplia gama de maquinaria utilizada para la producción y refinado del producto final, incluido un gran y sofisticado sistema de prensado de uva, que es necesario para la producción de vinos de alta calidad, dado que el Marsala es uno de los principales productos de la empresa Alagna.

Además la bodega utiliza una mezcla de técnicas tradicionales y modernas para la producción y recolección de estas uvas. Por ejemplo, utilizar sistemas de recolección mecánicos, pero también utiliza sistemas antiguos como el de "árbol joven".



Toda la producción está dirigida por el profesor experto en vinos **Ercole Alagna**.

- Profesor de "tecnología de vinos dulces" en las universidades de Udine y Palermo.
- Más de 40 años de experiencia en el sector vitivinícola.
- Autor de varios artículos en periódicos de vino.
- Su conocimiento hizo posible crear vinos utilizando ingredientes de alta calidad y procesos de producción únicos que crean una mezcla de tradición y espíritu emprendedor.

## D.O.P. MARSALA

El primer escenario con el que uno tropieza al llegar a Marsala, es el **Stagnone**, la laguna más grande de Sicilia.

La ciudad de Marsala, de la cual toman el nombre tanto los vinos como la actual Denominación de Origen, se encuentra en la provincia de **Trapani**, en el extremo occidental de la Isla de Sicilia, mirando directamente a la península ibérica, aproximadamente en la misma latitud que Cartagena. Considerada una de las zonas húmedas más importantes de Europa, es un espectáculo que entusiasma con las salinas que reflejan el cielo y sus cuatro preciosas islas: Isla Longa, Santa María, Schola y Mozia. Las salinas, que se extienden a lo largo de la costa, forman parte de la Reserva Natural de las Islas de Stagnone

Los primeros asentamientos griegos se establecieron en la pequeña Isla de San Pantaleo, al norte de la ciudad, protegidos por la Isla Lunga y, probablemente como en el resto de Sicilia, fueron los primeros en implantar el cultivo de la vid en Marsala. Con posterioridad, hacia el 800 antes de Cristo, llegaron los Fenicios y sucesivamente los Romanos.



La historia del nacimiento del Marsala como **vino fortificado** se centra en la figura del comerciante inglés **John Woodhouse**, quien en 1773 llegó al puerto de Marsala en barco.

En aquella época, el Mediterráneo era muy frecuentado por barcos de origen inglés, francés y español, que competían por su dominio.

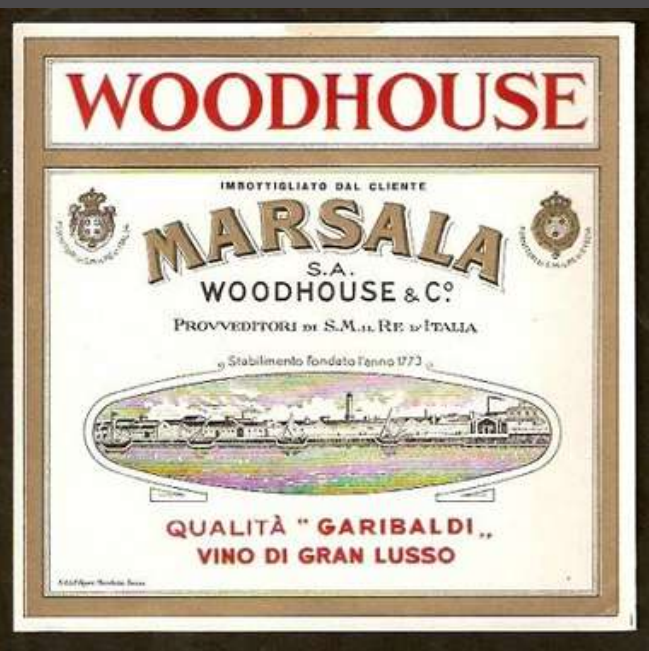
Durante décadas se detuvieron en las aguas del puerto de Marsala para cargar diversos suministros, agua, alimentos y, por supuesto, vinos.

Durante su parada en el puerto de Marsala, John Woodhouse fue capaz de probar el vino producido en la zona, el cual era envejecido en roble, por lo que tenía un sabor similar a los vinos españoles y portugueses, vinos muy populares en aquel momento en Inglaterra.

El método de envejecimiento utilizado por los lugareños, llamado **in perpetuum**, consistía en completar los barriles, que contenían una parte del vino consumido durante el año, con el vino de la nueva producción, de manera que estos conservaban sus características.

El vino tratado le gustó tanto que decidió Woodhouse cargar cincuenta barriles y les agregó aguardiente de vino, con el fin de aumentar el contenido de alcohol para preservar sus características durante el largo viaje por mar.

Woodhouse se dio cuenta que el proceso, no solo elevaba el nivel de alcohol, sino el sabor alcohólico del vino, al tiempo que mantenía sus características durante los largos viajes por mar y creyó que el vino de Marsala sería popular en Inglaterra.



El vino siciliano era barato en Inglaterra y de buen sabor, por lo que fue un gran éxito. Así que, Woodhouse decidió regresar a Sicilia y comenzar la producción y comercialización, usándolo como método para refinar las soleras.

Sin embargo, el método de las soleras ya era conocido en Portugal y España para la producción de Oporto y Jerez.

Los vinos fortificados italianos de Marsala, junto con los españoles de Jerez y los portugueses de Oporto y Madeira, forman la tetralogía más famosa de los vinos fortificados históricos de toda Europa.

La historia de los vinos de Marsala, está llena de héroes y villanos. Ha conocido a lo largo de casi 250 años el esplendor y también la decadencia. Lo que sin ningún género de dudas podemos afirmar es que el prestigio actual de Marsala es mucho menor del que se merece, ya que la mayoría de los aficionados al vino creen que es un vino utilizado como ingrediente para cocinar. Para los expertos, en cambio, el vino Marsala es el máximo representante de los vinos sicilianos e italianos a lo largo de la historia, desde los griegos hasta nuestros tiempos y por tanto debería estar considerado como un producto de excelencia.



**Marsala es un vino fortificado**, en el que durante la fermentación se lleva a la decantación, que promueve la oxidación del vino. Al final de la fermentación se produce la adición de etanol (alcohol etílico) de vino origen y/o espíritu del vino, con el fin de elevar el contenido de alcohol y luego proceder con el envejecimiento.

El rendimiento máximo de las uvas en mosto no debe ser superior al 80% y los de las uvas en base vino, no más de 75%.

Todas las operaciones de procesamiento a partir de las uvas que son necesarias para obtener un producto listo para el consumo después del envejecimiento, deben llevarse a cabo en el área de producción.

Para producir una botella de Marsala, es necesario empezar con vinos que contienen al menos un 12% de graduación alcohólica. Durante la fermentación se llevan a cabo trasvases para obtener la oxidación (método Soleras) y sucesivamente se procede con la añadidura de los componentes alcohólicos.

Los vinos de Marsala se clasifican por su color, dulzor y periodo de envejecimiento.

### Según el color:

- **Oro:** de color dorado, producido a partir de uvas blancas, se prohíbe la adición de cocinado.
- **Ambra:** de color ámbar, procedente del mosto cotto añadido para endulzarlo. Se produce a partir de uvas blancas, con la adición de más de un 1%.
- **Rubino:** de color rubí. El cual es producido a partir de las uvas negras, con la adición de máximo 30% de uvas blancas y al que se prohíbe la adición de cocinado.

### Según el dulzor:

- **“Secco”**, con un máximo de 40 gramos de azúcar residual por litro.
- **“Semisecco”** con azúcares por encima de 40 gr. por litro y de menos de 100 gr. por litro.
- **“Sweet”** con azúcar por encima de 100 gr. por litro.

### Según el envejecimiento:

- **Fine:** envejecimiento mínimo, típicamente menos de un año.
- **Superiore:** envejecido al menos 2 años.
- **Superiore Riserva:** con un envejecimiento de al menos 4 años.
- **Vergine y/o Soleras:** envejecido al menos 5 años.
- **Vergine y/o Soleras Stravecchio e Vergine y/o Soleras Riserva:** con un envejecimiento de al menos 10 años.

Marsala fue el primer vino Denominación de Origen de la historia vino italiano.  
Un gran orgullo para los que lo producen y para toda Italia.  
De hecho, el reconocimiento de la Denominación de Origen fue en el año 1969.  
La especificación de producto ha sido actualizada en 1986 y 1995.

# GRILLO

La variedad de uva Grillo también conocida como **Riddu y Rossese bianco**, es una variedad de uva blanca italiana muy cultivada y muy reconocida, ya que de ella se elabora el exitoso Marsala.

Es la variedad blanca más representativa de la isla, soporta altas temperaturas y es ampliamente utilizada en la vinificación siciliana.

Sus orígenes son inciertos, pero puede haber sido introducido en la isla de Sicilia desde Apulia. En 1897 ya estaba ampliamente plantada en la provincia de Trapani.

Hoy en día se puede cultivar prácticamente en toda Sicilia y también en las islas Eolias (las islas Eolias o Eólicas constituyen un archipiélago volcánico en el mar Tirreno, cerca de la costa nordeste de Sicilia).

Estudios recientes han demostrado que Grillo es un fruto de la vid del cruce entre Catarratto y Zibibbo.

Esta variedad es capaz de dar lo mejor de sí misma en terrenos duros, como los rojizos suelos ferrosos del oeste siciliano. La grillo es la variedad blanca de la isla que mejor conjuga la nitidez aromática con la longevidad.

Aunque esta uva tiene una larga asociación con **Marsala**, también se ha vuelto muy utilizada en varios vinos D.O.C por ejemplo en **Monreale** (provincia de Palermo), **Alcamo** (provincias de Palermo y Trapani), **Contea di Sclafani** (provincias de Agrigento y Palermo), **Delia Nivolelli** (provincia de Trapani). En todas ellas se elaboran vinos 100% Grillo, aunque también es habitual el coupage con Chardonnay.



# CATARRATTO

Catarratto es una variedad de uva blanca siciliana, extendida principalmente en la provincia de Trapani. Es la variedad con más superficie cultivada en Sicilia.

Se caracteriza por un contenido de ácidos ferúlico por encima de 10 mg/kg de uvas.

Más que una variedad, la catarratto es toda una familia de variedades, cuya uva más apreciada es una que ofrece unos vinos blancos cristalinos.

Es una de las variedades blancas más comunes y extendidas de Sicilia, fuera del territorio del Etna.

Apreciada por su productividad, se cultiva en Sicilia desde tiempos inmemoriales y se ha adaptado fácilmente a todos los terruños de la isla, hasta el punto de ser la variedad más cultivada de la región y la segunda de Italia, detrás de la **trebbiano**.

La **catarratto bianco** comune se caracteriza por tener una gran cantidad de blancura, mientras que la **catarratto bianco lucido** tiene una cantidad más limitada de la misma.

La distinción entre ambas fue descrita por la **Comisión Ampelográfica en Palermo** en 1883. Esta comisión fue la que les dio ambos nombre y las registró en Italia. El análisis de ADN ha demostrado que todas son genéticamente la misma variedad. Esto demuestra la capacidad de la vid para producir distintas características.

En 1971 se seleccionó una vid de las consideradas catarratto bianco lucido a la que no le había aparecido el blanqueamiento en absoluto y se la llamó catarratto bianco extra lucido. El análisis posterior de ADN también demostró que esta tiene la misma genética que las otras dos.

Un análisis de ADN posterior realizado en 2008 en el mismo estudio que demostró que las tres variedades eran la misma, demostró también la cercanía familiar con la garganega.



Catarratto es muy probablemente el padre de **Garganega**, una de las uvas blancas más antiguas del norte de Italia, y tiene relaciones genéticas con varios otros (Mantonico Bianco en Calabria, Susumaniello en Apulia, Malvasia di Candia en Italia central, Trebbiano en Toscana, Albana y Mostosa en Romagna, Dorona y Marzemina en Veneto).

Tiene un racimo de tamaño mediano, piramidal, alargado y compacto, con dos alas.

Las bayas también son de tamaño mediano, esféricas, poco pruinosas, color verde-amarillo que tienden a dorarse en las superficies expuestas directamente a los rayos del sol.

Se adapta bien a plagas y enfermedades.

La catarratto también es conocida con los sinónimos:  
**castellaro, cataratto bertolaro, cataratto bianco latino, cataratto carteddaro, catarratto bertolare, catarratto bertolaro y catarratto carteddaro.**

Sus vinos se caracterizan por una acidez elevada y unos aromas mayoritariamente florales, con un fondo mineral que deben a su proximidad con el mar. Sabrosos y secos, son bastante persistentes en boca.

La catarratto ofrece una buena expresión vinificada como monovarietal al igual que mezclada con otras variedades autóctonas de la zona como la grillo y la inzolia o internacionales, como la chardonnay.



# INZOLIA

Es la uva blanca más antigua de Sicilia. Su origen recae en las colonias griegas de la isla, aunque los orígenes de esta cepa milenaria siguen siendo hoy objeto de debate entre los expertos. Gracias a los buques mercantes griegos, se extendería posteriormente a otras regiones italianas y en particular a Cerdeña, Lazio, al sur de la Toscana, en Elba, en la isla del Giglio. No obstante existen otros estudios menos relevantes que la consideran originaria de Francia, importada a Sicilia por los normandos tras la ocupación de la isla.

Esta variedad toma diferentes nombres en función de la zona en la que se encuentra; mientras que en Toscana se llama **Ansonica**, en contextos más pequeños no es raro oír hablar de **Ansolia, Insora, o Insolia**.

Cada cepa contiene características culturales y productivas muy específicas, como productividad, rendimiento, período de maduración, el tipo de clima o poda. Es sensible a la adversidad con mayor o menor resistencia a las enfermedades.

Las principales características son:

Fecha de maduración temprana (la vendimia se realiza alrededor de los primeros quince días de septiembre), maduración media, vigor alto y productividad discreta.

La insolia es una uva caracterizada por una aromática elegante, destacando los recuerdos de nuez. En la versión siciliana, bajo el nombre de inzolia, ofrece aromas seductores de hierbas aromáticas, flores del campo y frutas blancas maduras. Uva delicada, elegante, atractiva y nada invasiva.

Afortunadamente, hoy en día y, gracias a la intuición de algunos productores y enólogos sicilianos que han trabajado para revivir a los grandes blancos indígenas, se está afianzando una nueva tendencia: se trata de la combinación de uvas Inzolia con otras uvas autóctonas como la Catarratto y/o internacionales, como la Sauvignon blanc o la Chardonnay.



## FICHA DE CATA

---

- Nombre: Marsala Fine I.P.
- Añada: Mezcla de añadas por el sistema de criaderas y soleras.
- Variedad: Grillo, catarratto e inzolia.
- Elaboración: Vino fortificado seco, con menos de 40grs/l de azúcar residual. Desde la fermentación del mosto y los procedimientos preliminares, se utilizan las técnicas adecuadas según el estilo a obtener (*ver elaboración más arriba*).
- Crianza: Mínimo 1 año en barricas antiguas en una gruta de roca de toba.
- Graduación: 17.5% Vol.
- Notas de cata: Color ámbar oscuro, típico. En nariz se expresa armonioso y redondo, con notas de frutos secos, caramelos, fruta pasa... En boca es ligeramente dulce, con cuerpo, pleno, persistente.
- Maridaje: Platos de cocina mediterránea a base de pescado. Excelente con foie y quesos azules. Acompaña bien a los postres. Y como vino de sobremesa.
- Conservación: Puede ser almacenado por varios años. Incluso abierto, mantiene sus características organolépticas en el tiempo gracias a su contenido en alcohol.



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### ANTONIO ALAGNA

**1** ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

*Mi nombre es Antonio Alagna y me dedico a las ventas al exterior*

**2** ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

*La compañía nació en 1946, con la idea de mi bisabuelo. Él comienza como productor de uva y pequeño productor de vino a granel. Luego mi abuelo la hizo crecer, comenzando a producir el Marsala, que el vino más típico de mi pueblo y empezó a venderlo en toda Italia. Después, mi padre se dedicó al crecimiento del catálogo de nuestros vinos y al enoturismo. Ahora yo me estoy dedicando a dar a conocer este producto en todo el mundo.*

**3** ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

*Producimos productos verdaderos de alta calidad, siguiendo el tradicional proceso de producción.*



## ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

### ANTONIO ALAGNA

#### 4 ¿Qué crees que marca la diferencia en vuestros vinos?

*Estamos muy relacionados con nuestro territorio, porque usamos antiguas cuevas para almacenar el vino Marsala. Allí, a 14 metros de profundidad, el vino se queda a una temperatura constante, que lo hace especial.*

#### 5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

*El envejecimiento, porque el sabor del vino depende mucho de la madera que se usa.*

#### 6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

*Marsala Fine es el nombre del vino según la ley europea que define su producción (mínimo un año de envejecimiento en barricas de madera de por lo menos 10.000L, ...)*

#### 7 Elige un plato con el que armonizar vuestro vino.

*Es un vino para postres o meditación. Va bien con galletas, dulces, quesos con miel, ...*

