

EDIVINS

Club de vinos y enoteca

FEBRERO 2011.

Plaça Joan Serrats, 7. 08760-Martorell. Telf: 93 774 23 87

www.edivins.com

NOTICIAS

Diversos medios de comunicación recogen la noticia de la misiva enviada por la Casa Real a Divins.

CATAS TEMÁTICAS

Haciendo cultura de vino a precios moderados.

ECONOMIA I EMPRESA

la bústia
gen'11

La Casa Reial beurrà un vi elaborat per Toni Albiol

El propietari de l'Enoteca Divins de Martorell, **Toni Albiol**, ha rebut l'agraïment i la felicitació de sa majestats els reis d'Espanya per poder tenir l'oportunitat de degustar una de les ampolles del vi guanyador del Taller d'Enologia 2009, que va tenir lloc a Logronyo. En aquest taller, Albiol i el seu "coupage" van ser proclamats guanyadors d'aquest prestigiós concurs. El vi que tastaran sa majestats forma part d'una edició limitada d'una quarantena d'ampolles, compost per un "coupage" majoritari de tempranillo de quatre barriques de diferents roures i un percentatge minoritari de graciano reposat a les instal·lacions de Divins durant 14 mesos. També tindran l'oportunitat de gaudir d'un petit tast d'aquest tint de la Rioja els assistents als cur-

sos, tastos compartits i socis del Club Divins. Albiol és un gran especialista en el món del vi, tant que ha estat guanyador i finalista en diversos i prestigiosos concursos. Va ser finalista en del concurs de tastadors La Nariz de Oro i campió del concurs Sumiller 2009, que va tenir lloc a la Rioja, a més, també ha estat reconegut com a millor professional de l'any 2010 en el sector del vi per la Guia d'Espais Gourmets i Botigues Especialitzades d'Espanya. L'Enoteca Divins és a la plaça Joan Serrats de Martorell, on Albiol hi té un gran assortiment de vins i productes per a gaudir de la seva degustació. A més a més, els interessats en aprendre l'art del tast de vins es poden apropar a aquest establiment per realitzar cursos i tallers per aprendre els seus secrets.



Toni Albiol ha rebut un dels seus millors premis: que el vi que elabora estigui a la Casa Reial. A.S.

En marzo se iniciará el ciclo de catas compartidas que se realizarán mensualmente y permitirán a los aficionados al vino degustar los elaborados más interesantes que llegan a Divins.

Tiempos de cambio en La Rioja Alavesa.

Jueves 17 de marzo
De 19,30 a 20,45 horas

En una retrospectiva que nos lleva desde los clásicos vinos de maceración carbónica hasta los grandes vinos de autor o alta expresión actuales. Esta cata pretende argumentar el carácter diferencial de los vinos elaborados en la zona vasca de La Rioja y su evolución cualitativa hasta llegar a la máxima sofisticación.

Se catarán los vinos: Murmurón, Ostatu Selección, Artadi viñas de Gaín y dos grandes novedades presentadas en el mercado durante el primer trimestre de 2011 y que se descorcharán por primera vez en Divins, se trata del vino 6 Sombreros y del nuevo Dominio de Berzal - 7 Varietales .

El precio de la cata son 25 €. incluye la cata de los 5 vinos y un pica - pica al finalizar la misma.

2 PULSO 2007

Bodegas el Jardín 1851

Vino de la Tierra Ribera del Queiles - Cascante - Navarra

**A mi aire***Por Toni Albiol*

Ricardo Guelbenzu, es un tipo simpático, alegre, locuaz y expresivo, al igual que sus vinos, tuve el placer de conocerle hace unas semanas en Monvinic, durante la presentación en Barcelona de los vinos que componen la asociación Grandes Pagos de España y de sucumbir al influjo de sus elaborados.

Como en la mayoría de actos de este tipo, intentamos pasar lo más desapercibidos posibles para poder catar los vinos sin las presiones y las influencias de los bodegueros o los comerciales de las bodegas, que siempre condicionan y pueden hacerte romper el sentido de la imparcialidad y, aunque fue complicado lograrlo, si que habían zonas de sala donde no nos conocían, ni conocíamos a nadie y, una de ellas era donde se encontraba este novedoso vino que debo confesar que desconocía hasta de su existencia. Sin identificarnos, solicitamos catarlo, Ricardo nos puso una copa y comenzamos a degustar. La sorpresa fue mayúscula, que aromas más limpios, que peso frutal, que cuerpo en boca, que elegancia y sofisticación. Una vez catado y consensuado por nuestro equipo de cata convinimos que se trataba de un vino muy interesante para tener en la enoteca, así que, esta vez sí, sacamos la tarjeta de visita y nos presentamos a su autor, quién nos facilitó todo tipo de información y explicaciones cual enciclopedia enológica. Ricardo que es un excelente profesional, también nos explicó que su familia lleva generaciones dedicándose a esto, que había sido el precursor de la marca Guelbenzu que tantas satisfacciones ha dado a los aficionados al vino, pero que decidió venderla hace un tiempo, y prosiguió explicando que un día decidió desmarcarse de la DO Navarra para elaborar como Tierra del Queiles, porque consideraba que su territorio y el efecto que este produce en sus vinos es diferente a la vecina DO Navarra, sus vinos eran distintos y así debían mostrarse al mundo. Lo cierto es que nos sorprendió y más aún cuando nos dijo los precios tan interesantes de estos vinazos. Entonces nos pasó por la cabeza poder ofrecérselo a los socios del club y pensamos que era una oportunidad para que conocierais uno de los vinos con mejor relación precio calidad que hay actualmente en el mercado y el mejor rep de los Grandes Pagos de España. Así que os lo hemos traído para que disfrutéis con ellos tanto como lo hemos hecho nosotros. ¡Salud!



Ricardo Guelbenzu y Toni Albiol catando 2 Pulso 2007



Ficha Técnica

Desde 1851 la familia, continúa su apasionada labor en el mundo del vino. Hoy en su nueva etapa, desde la encantadora Bodega del Jardín, retoma la responsabilidad de presentar al mercado sus nuevos tintos.

2PULSO, es un vino potente, bien estructurado por el tempranillo, y redondeado por la merlot. Con barrica, cargado de color y un cuerpo medio alto. Es maravilloso para acompañarnos en la mesa, ya sea como vino para ocasiones especiales, o para agasajar a nuestros invitados.

Variedad: 40 % Tempranillo , 40 % Merlot ,20 % Cabernet .

Viñedo : Vaso 40 años ,Guyot simple 25 años .

Vendimia : 12 sep. – 22 octubre

Fermentación: a 28 °C durante 20 días

Crianza : 12 meses barricas ½ francesas, 2º año ½ americanas, 3º año

Alcohol : 15 % Vol.

Guarda: 5 años.

Otros Datos: Año poco caluroso y seco en verano con abundantes lluvias en primavera (sobre todo mayo).Riegos inteligentes.Otoño muy lluvioso.

Nota de cata

Color:

Cereza picota, ribetes rubí, capa media alta.

Aromas:

En nariz despiertan notas sutiles de frutos rojos, donde predomina el recuerdo de la mora. Discretas notas especiadas con una vainilla un tanto escondida por el predominio de la hoja de té y un fondo vegetal con ligeras notas de heno y arbustos de monte bajo.

Sabores, texturas y sensaciones:

En boca es un festín. Mucho peso frutal fusionado con una extraordinaria acidez que refresca la gran firmeza y estructura con la que el vino llena la cavidad bucal. Un vino enérgico, aunque de textura suave, muy persistente y de discreto final amargo que lo envuelve de personalidad.

Maridajes:

Carnes rojas, tanto al horno, como a la brasa o parrilla. Embutidos ibéricos, quesos curados, estofados y guisos con legumbres.

El territorio

El Valle del Queiles, surcado por el río del mismo nombre, cruza la Ribera de Navarra por el Sur procedente de la vertiente Norte del Moncayo. Se desliza suavemente desde el sur, en las faldas del Moncayo, llegando a desembocar, por el norte, en el río Ebro en Tudela, quedándose a las puertas de *las Bardenas*, paraje semidesértico, muy singular, con un gran atractivo paisajístico.

Tiene un microclima muy apropiado para el cultivo de la vid, con inviernos fríos de fuertes heladas y veranos calurosos, con temperaturas suaves por la noche, que se explican por la cercanía refrescante de la Cordillera Ibérica.

El Moncayo –Padre de Iberia- con 2.312 metros de altitud, dista entre 15 y 20 kilómetros de los viñedos de Cascante. Los suelos son acumulativos del cuaternario, pobres, de poca profundidad, y las viñas se asientan en terrenos pedregosos y calizos. Es necesario abonar cada cuatro años con excrementos de oveja, y los rendimientos oscilan entre 5000 y 6000 kilos de uva por hectáreas.

La pluviometría ronda los 400 mm, con una temperatura media de 13° C, y una insolación media anual de 2.700 horas. Tenemos la tradición de regadío de invierno, necesario por las escasas lluvias. La organización del riego es de origen romano y árabe.

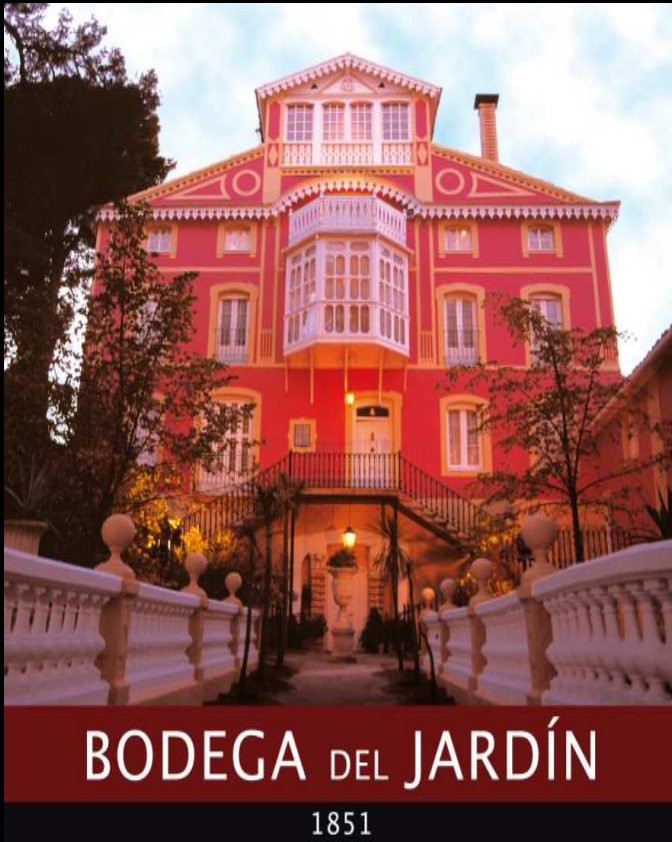




Cascante es un municipio de 4.000 habitantes ubicado en la mitad del Valle, en plena Ribera Navarra y en la Merindad de Tudela a 104 km. De la capital de la comunidad, Pamplona, limita con Tudela por el O y N, con Murchante por el N, con Ablitas por el E y con Barillas, Tulebras, Monteagudo y Tarazona (Zaragoza) por el S ; el rincón NE del municipio está atravesado por el Canal de Lodosa.

El término se haya comprendido entre los 300 m del cauce del Queiles, en la muga de Tudela, y los 660 m de la Sierra, en la frontera de Tarazona. Al NE abundan los aluviones cuaternarios escalonados en varios miles de terrazos fluviales y glaciales de erosión y al SO las faces detríticas del Mioceno (conglomerados, areniscas y arcillas), parcialmente recubiertas por los derrubios de los glaciares de erosión que descienden de las sierras marginales del Sistema Ibérico. Con un largo recorrido histórico. Lugar de origen ibero y romano. Con notable sitios que visitar.

La bodega



Ricardo Guelbenzu define su nuevo proyecto de la siguiente manera:

En esta nueva etapa, desde final de 2009, continuamos el camino de nuestra querida Bodega del Jardín, apoyándonos en nuestras tradicionales viñas de Cascante. Conocemos por experiencia que nada hay más importante que la tierra sobre las que están plantadas nuestras viñas. Las mantenemos con amor para las siguientes generaciones, confiando en que sepan valorar la herencia recibida, tal y como hicimos nosotros, con nuestros padres.

Nuestra filosofía de vinos, sigue siendo la tradicional, la de respetar el transcurrir de la naturaleza al máximo, la de inmiscuirnos solamente en lo imprescindible, para respetar así que la climatología marque ese carácter septentrional o meridional a cada cosecha.

Conocemos bien, que cada botella de vino encierra, horas y horas, de la acción de la tierra, del sol, de la lluvia, del trabajo, del conocimiento y de la pasión de los hombres, que cuidan la viña, elaboran el vino, y lo guardan hasta el disfrute de beberlo.



PROMOCIÓN EXCLUSIVA SOCIOS CLUB DIVINS

La selección se compone de una caja de 6 botellas de 2 Pulso y su precio es de 62,70 € (la unidad sale a 10,45€)