

EDIVINS

Club de vinos y enoteca

MARZO 2011.

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

www.edivins.com

CATA MAGISTRAL EN DIVINS

En otra de las sesiones compartidas que realizamos entre semana en nuestra sala, el público volvió a emocionarse con una cata 3 en 1 en la que exprimimos ideas con el objeto de seguir innovando y hacer actividades diferentes, fáciles y originales para acercar al público al apasionante mundo de la cata y la degustación del vino.

CURSO DE TÉCNICAS DE CATA

Dos sesiones dirigidas a los alumnos que ya han realizado el curso de iniciación y deseen ampliar sus conocimientos y argumentos sobre la cata.

(2º y 3er. Nivel de iniciación)

martes y miércoles 17 y 18 de mayo de 19,30 a 21,30 h.

**Temario día 17 (segundo nivel):
ENTRENAMIENTOS SENSORIALES:**

DESARROLLO DE LA TÉCNICA OLFATIVA.
Estimularemos el olfato intentando averiguar los aromas que contienen unas cápsulas especialmente preparadas para el entrenamiento olfativo y nos ayudarán a memorizar algunos de los principales aromas de los vinos.

EJERCICIO EN CATAVINOS NEGRO.
Para observar que no es fácil identificar y diferenciar algunos vinos blancos, rosados y tintos entre sí cuando no se puede realizar un análisis visual.

TECNICAS DE CATA.
Realizaremos una cata a ciegas de 5 vinos que nos servirá para profundizar en la técnica de la cata y reflexionar sin condicionamientos por procedencia, marca o variedad de uva.

Temario día 18 (tercer nivel):

CATAS VERTICALES.
Compararemos como han evolucionado diversas botellas de vino de diferentes cosechas y de la misma marca. Una de las más emocionantes experiencias que puede realizar tanto el conocedor como el profesional del vino.

CURSO LIMITADO A UN MÁXIMO DE 10 PLAZAS QUE SE RESERVARÁN POR RIGUROSO ORDEN DE INSCRIPCIÓN EN info@edivins.com o al teléfono 937742387

PRECIO 90 € LAS DOS SESIONES



El pasado miércoles 23 de marzo Divins celebramos una cata que a priori anunciamos como 'Cata sorpresa', los asistentes que llenaron la sala en menos de 24 horas después de hacer la convocatoria, se pusieron en nuestras manos y confiaron en nuestra capacidad de sorpresa. La cata comenzó con una ficha clasificatoria en la que los asistentes valoraron las cualidades del vino como si de un jurado profesional se tratase y realizaron el ranking según sus valoraciones de los cuatro vinos tapados. Tras conocer el veredicto final y después de haberse auto impartido la cata, ya que fueron ellos los que fueron describiendo los vinos y las sensaciones sin saber las marcas que contenían las copas, procedimos al destapado de las botellas; la cata consistió en una selección de garnachas de zonas altas y de diferentes procedencias, incluida una francesa del Ródano. Toni comentó las características zonales que le aportaban tipicidad a una garnacha cultivada a 1000 metros de altura en Calatayud, como en el carbonífero del Montsant surgen con tanta energía algunas variedades de la propia garnacha como la 'garnacha peluda', como influyen los climas continentales y atlánticos en las garnachas navarras o que características diferenciales pueden tener las garnachas de Côtes du Rhone. La cata fue emocionante, los asistentes gozaron enormemente y los vinos no decepcionaron. Si todavía no has asistido a ninguna de nuestras catas compartidas ¡no te pierdas la próxima! Son irrepetibles y a precio muy, pero que muy asequible. Infórmate en www.edivins.com

EL VINO DEL MES

Orto 2008
Bodegas Orto, S.C.P.

D.O. Montsant

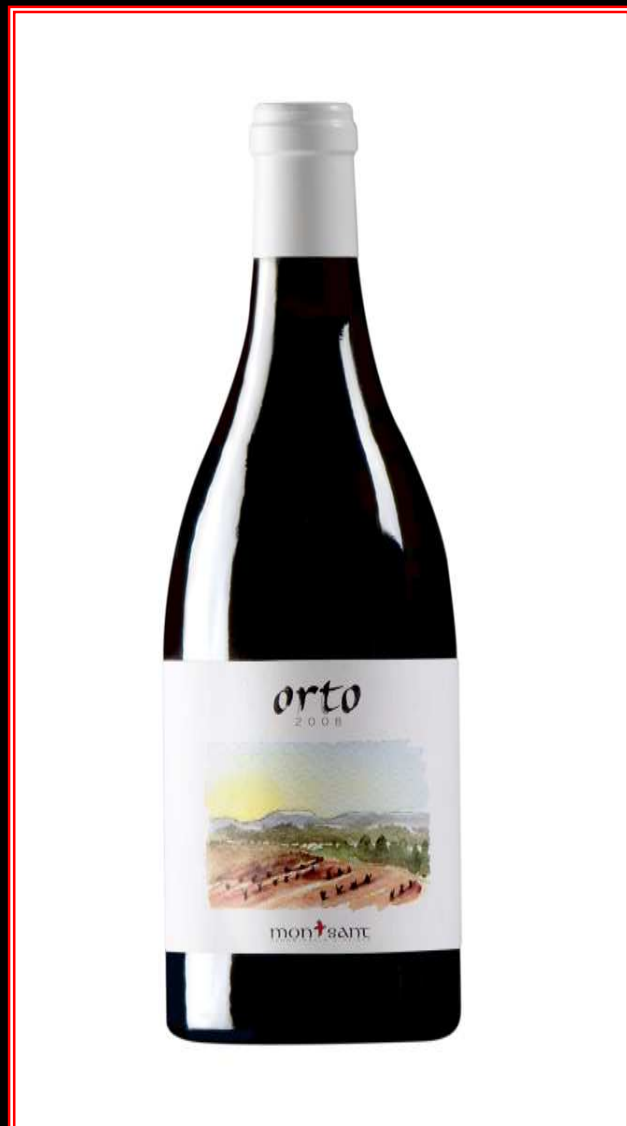


A mi aire *Por Toni Albiol*

Cuando vi el podium de la Guía de vins de Catalunya 2011 y observé que en él top 10 habían 4 vinos de Bodegas Orto, llamé a sus autores Jordi Alcover y Silvia Naranjo que son buenos amigos y colaboradores de mi programa de radio, les pregunte sobre quien eran estos elaboradores ya que la bodega no me sonaba y me contestaron que se trataba de 4 jóvenes emprendedores que siempre habían estado relacionados con el mundo del vino y que habían juntado las parcelas familiares en el Montsant para arrancar este proyecto basado en la agricultura biodinámica.

Inmediatamente me puse en contacto con la bodega y entrevisté a Joan Asens, su alma mater en mi programa de radio. Yo era de los que pensaban que la biodinámica tenía algo de esotérico, pero después de oír sus argumentos, me he vuelto un estudioso del tema y os aseguro que las bodegas que la emplean, incrementan la expresividad, personalidad y calidad de sus vinos. Así las cosas, le hice venir a la sala de catas de la Enoteca con todas sus botellas debajo del brazo (ver la foto) ya que tras conocer al personaje, me apetecía probar los vinos con él, seguramente aprendería algo y en efecto, Joan es de esas personas que aman su trabajo, que creen en los días flor, nudo, hoja o raíz para catar, que los días nudo no trabaja la tierra, ni cata los vinos, un ser interesante que nos destapó el tarro de las esencias del Montsant. Probamos sus cuatro vinos de parcela y el dulce, también un blanco y decidimos no hacer ninguna selección, si no seleccionarlos todos directamente, ya que todos eran excelentes y pasaron el corte, aunque por las pocas botellas que elaboran de Les Tallades de Cal Nicolau, Les Comes, Les Pujoles, El Palèll o el Dolç d'Orto, no pudimos ponerlos en el club tanto por falta de disponibilidad de botellas, como por su precio, pero si lo deseáis podéis ver y comprar alguna de las pocas y exclusivas botellas que han tenido a bien enviarnos los viticultores catalanes del año.

Pero la buena noticia, es que pese a su poca producción, Joan i cia han hecho el esfuerzo de mandarnos unas cajitas de Orto para poder abastecer a nuestros exigentes socios del club. Así que disfrutarlo que hay poco. Es un vinazo, seguro que hacéis una buena compra. ¡Salud!



El enólogo de Orto Joan Asens realizando la cata de sus vinos en Divins.

Ficha Técnica

Clasificación de la cosecha: Muy buena.

Embotellado: 11 y 12 de agosto 2009.

Procedencia: de 12 fincas diferentes del municipio del *Masroig.

Fincas: *Carrerada, Coma, Coma *Roquera, Coma *Gigolà, lo Era, el huerto, las *Obagues, las Suertes, las *Sortetes, Riera, *Tossalet, Tajadas.

Municipio: El Masroig. D.O. *Montsant. Superficie Ha/viña: 0,9896 hectáreas.

Tipo de suelo: Tierras principalmente calcáreas con predominio de panales, arcillas, grabas y minoritariamente *llacada y pizarras.

Orografía: Vertientes suaves, fondos y algún coster.

Orientación: Diversa con predominio de orientaciones Sur.

Altitud sobre nivel del mar: De 52 a 234 m/ altitud.

Pluviometría : octubre 2007-octubre 2008: 604 mm.

Climatología: Añada marcada por un invierno extremadamente seco, una primavera, verano y otoño lluvioso y unas temperaturas suaves, que nos llevaron a obtener unas uvas de una sutileza aromática casi atlántica.

Variedades de uva (%): 53% samsó, 28 % garnatxa, 12% cabernet sauvignon, 7 % ull de llebre.

Graduación: 14% Vol.

Viticultura

Edad de las cepas: De 18 a 90 años.

Densidad de plantación de las cepas Ha: De 3.800 a 6.000.

Tipo de poda: 70% viticultura tradicional vas 30% conducción Guyot doble.

Cultivo Tradicional de orientación orgánica.

Producción por Ha: De 1500 a 2500 kg Ha.

Vendimia: Del 13.9.08 al 28.10.08 en diferentes días de selección.

Elaboración

Instalaciones: En la bodega de la Cooperativa del Molar.

Fermentación: Tinajas de acero de 20 a 30 Hl con control de Tº máximo a 30ºC.

Maceración: 28 días. Crianza: 3 meses en bota de roble francés de 4 años.

Clarificación: Claras de huevo.

Filtración: Muy suave para eliminar posibles partículas en suspensión.

Momento óptimo de consumo: durante los próximos 3 años.



La Bodega

Bodega nacida en El Masroig el año 2008 de la mano de 4 viticultores experimentados, entre ellos Joan Asens, reconocido enólogo que encabeza este proyecto. Todos vienen de tradición cooperativista de más de 70 años. Ahora sin embargo, han querido volver a los orígenes en la elaboración del vino, cuando eran sus antepasados los que elaboraban en las almazaras que todo el mundo tenía en su casa. Así ahora vinifican uvas de sus viñedos nuevamente muchos años después. Ellos vuelven a ser los responsables de hacer el vino de sus fincas, para mostrar su potencial, fruto del trabajo realizado durante años por varias generaciones. Producción 30.000 botellas.

Nota de cata

Color rojo rubí de buena capa.

Aromas de moras, arándanos, regaliz y notas balsámicas.

En boca es suave, voluptuoso, persistente y refrescante, un tinto con estructura pero sin pesadez debido a una suave crianza. Final de boca largo y perfumado. Vinazo.

PROMOCIÓN EXCLUSIVA SOCIOS CLUB DIVINS

La selección se compone de una caja de 6 botellas de Orto 2008 y su precio es de 55,80 € (la unidad sale a 9,30 €)