

Especial Festa d'Es Vermar ▶ VINS NADAL / BODEGA JOSÉ L. FERRER

Esperança Nadal

▶ RESPONSABLE DE VINS NADAL

“Crec que, així com evolucionen els vins, serà un molt bon any”

La responsable de Vins Nadal ens explica com afronten aquesta nova temporada de vins i de quina forma participen, molt activament, a la Festa d'Es Vermar.

X.O. INCA

■ —Apunt d'arribar a l'octubre, els *Binissalamera*s celebren el fi del període de verema a Mallorca l'illa. En quin punt del procés es troba Vins Nadal?

—Ara ja hem acabat de rebre el raïm. En concret, dilluns dia 19,

vàrem acabar de rebre els darrers viatges de Cabernet, i en aquests moments en trobam en període de descubats i finals de fermentació.

De moment, així com van evolucionant els vins, podem dir que serà un molt bon any, en el qual la producció ha estat més baixa que la del 2010, però amb una millor qualitat i, sobretot, amb un grau alcohòlic probable més alt.

—¿De quina manera participa Vins Nadal a les festes?

—Participam aportant vi a l'ajun-



Esperança Nadal. VINS NADAL.



Vi rosat Alba Flor.

tament pels sopars i dinars que s'organitzen durant les festes. A més a més, enguany també em participat organitzant un concert benèfic i, com cada any, rebent als nins de 4 i 5 anys de les escoles públiques del poble per explicar-los com es fa el vi i, sobretot, perquè coneixin el sentit de la Festa del Vermar i la relació tan estreta que tenen els *Binissalamera*s amb el vi i el raïm.

—¿Què n'esperau de la collita d'enguany, tot tenint en compte les condicions meteorològiques

que s'han donat?

—Enguany esperam vins molt estructurats, càlids i aromàtics.

—En quant a brous, ¿quins són els més destacats de la firma?

—Com bé sabeu, nosaltres tenim dues marques, Albaflor i 110, la primera dins de la D.O. Binissalera i l'altre com a Vi de La Terra de Mallorca. Amb la marca Albaflor elaboram un vi blanc, un rosat, un negre jove, un criança i el reserva, mentre que amb la marca 110 elaboram un 100% Merlot, un 100% Syrah i el Coupage que

és una mescla de Mantonegro, Merlot i Cabernet.

Amb l'elaboració dels vins, podrien destacar que tots, manco el Merlot i el Syrah, estan elaborats amb una mescla de varietats que solen ser, amb major o menor percentage, Mantonegro, Merlot, Cabernet i Syrah.

En aquests moments, els vins que més destacaria i que tenen molta acollida són el Rosat Albaflor (del qual podem avançar que el del 2011 apunta molt bé) i el Coupage 110.

—Hi ha alguna novetat enguany?

—No, no em fet feina amb treure cap novetat. No crec que sigui el moment de treure al mercat més marques o més vins, sino que crec que estem en un moment en el que ens hem de centrar en el que tenim per fer-lo conèixer més i si es necessari i es pot millorar-lo canviant tècniques i processos tant en el camp com en el celler.

MÉS INFORMACIÓ

Vins Nadal

C/ Ramón Llull, 2. Binissalera

☎ 971 511 058

🌐 www.vinsnadal.net