SETMANA CULTURAL DEL VI

Confraria de Tastaviris

Manacor

maig_juny

2011

AJUNTAMENT DE MANACOR

"la Caixa"

HIPER CENTRO

Tenim una gran selecció de vins

Carretera Palma-Arta, Km. 47,2 - Manacor (Mallorca)
971 55.12.15
hipermanacor@terra.es

Organitza: Confraria de Tastavins de Manacor
Museu d'història de Manacor

Imatge portada: Miquel Mesquida
Disseny: k_barret

En primer lloc voldria donar les gràcies a la Confraria de Tastavins de Manacor per la iniciativa d'organitzar i promoure la Setmana cultural del vi a Manacor dins el marc de les Fires i Festes de Primavera de Manacor.
Coneixem l'alt nivell de prestigi que tenen les bodegues de Manacor i del Pla de Llevant i que els seus vins han estat guardonats amb premis i mencions amb reconeixement internacional.
El sector del vi ha aconseguit una gran maduresa i l'Ajuntament de Manacor, juntament amb la Confraria dels Tastavins de Manacor, s'han unit per poder donar a conèixer aquesta noble beguda. La Confraria, que sempre continua amb la seva tasca de difondre la cultura del vi i de la bona cuina, ha preparat un programa de qualitat per a aquesta setmana amb activitats que inclouen conferències i tasts, han dedicat moltes hores desinteressades perquè tot surti bé i poguem gaudir d'aquesta interessant Mostra.

Esperant que durant aquest dies de saber tastar i reconèixer un bon vi, Manacor sigui, una vegada més, un referent de capital de comarca

Bones festes i molts d'anys!

Antoni Pastor Cabrer, batle de Manacor
Manacor, maig de 2011

CERCANT DINS LA HISTÒRIA

Aquesta vegada hem envestit amb més força que l'any passat i ho feim amb més ganes i il·lusió que mai.
Ho feim per fomentar la cultura del vi a Manacor i, perquè no dir-ho, per perpetuar-nos en la història com impulsors del desenvolupament del vi a Mallorca. I no tant sols això, si no, amb el temps arribar a convertir-nos en la capital i centre de la cultura del vi a les Balears.
Parlant d'història, enguany hem organitzat dues conferències sobre el vi romà a càrrec d' anomenats historiadors i un taller de vi romà. Com l'any passat també hi haurà el tast comentat de vi de Manacor, el segon, en el marc del Claustre del Convent de Sant Vicenç Ferrer i, en el mateix claustre, una setmana després, es farà el vuitè tast de vins del Pla i Llevant.
Tot això és per gaudir tots plegats de l'amigable vi.

SALUT

Joan Lliteras Cerdà
President de la Confraria de Tastavins de Manacor

CONFERÈNCIES

Lloc Museu de Manacor
Hora: 20:00
Entrada lliure.
Presentació a càrrec de Na Magdalena Salas, directora del Museu.

DIMECRES DIA 25 DE MAIG

Ponent: Antoni Puig

L'arribada del vi a les Gimnèsies i Pitiüses (segles VI-I aC)

Contingut:
El desconeixement del cultiu de la vinya, així com el del consum del vi eren totals abans de l'arribada de les primeres àmfores carregades amb aquest producte a Eivissa. A Mallorca i Menorca, les antigues Gimnèsies, tant el cultiu com el consum van arribar una mica més tard, i sempre mitjançant els intermediaris pitïusos.

DIJOUS DIA 26 DE MAIG

Ponent: Antoni Aguilera

La producció de vi en època romana.

Contingut:
La producció de vi ha variat molt des dels seus orígens fins ara. Afortunadament, per conèixer els mètodes dels seus primers productors, comptam amb testimonis escrits la inestimable valor d'època grega i romana. D'aquesta manera és possible tenir una idea de quins procediments s'usaven i quin era el seu resultat.

"AD CUCUNAS" TAVERNA VINÀRIA

DISSABTE 28 DE MAIG al Molí d'En Roca

(Seu de la Confraria de Tastavins, c. comtessa n.41)

Taller de vins romans a càrrec de D. Benito Báguena Isiega.

Consta de:

- Una xerrada il·lustrada sobre el vi en el món romà.
- Projecció d'un documental de sobre la reconstrucció arqueològica de la elaboració del vi romà a la bodega reconstruïda del "Mas des Tourelles" al Sud de França.
- Tast de tres vins arqueològics elaborats segons receptes d'autors romans: el Mulsum, el Carenum i el Turriculae .

Es faran quatre torns:
Matí: a les 10:00 i a les 11:30
Tarda: a les 17:00 i a les 18:30

Les places són limitades.
Els tiquets es podran reservar a través dels telèfons: 661 417 242 i 685 895 256
El preu de cada tiquet és de 10 €

II TAST COMENTAT
DE VINS DE MANACOR

DIUMENGE 29 DE MAIG

a la planta superior del Claustre del Convent de Sant Vicenç Ferrer a les 17:00

Preu tiquet 10 € (es poden reservar a través dels telèfons 661 417 242 i 685 895 256)

Dirigeix el tast la sommelier Anna Katarzyna

Anna, després de cursar estudis a la Universitat Politècnica de la seva ciutat natal de Kielce (Polònia), realitzà cursos de postgrau a diferents centres de l'Estat Espanyol sobre el món del vi i completà la seva formació com a sommelier. Dins el seu ample historial com a sommelier cal destacar la seva tasca a coneguts restaurants com Casa Benigna i Pedro Larumbe.

També fou Directora Comercial de Bodega Abascal i Vinacoteca Cyrano, realitzant nombrosos cursos de Tast, Protocol, degustacions i tasts temàtics.

Des de setembre de 2006 és la Gerent d' Oro Wines Spain, grup empresarial format per diverses bodegues amb la intenció de promocionar els vins espanyols. No podem deixar de posar esment en els guardons obtinguts al llarg de la seva carrera professional i altres activitats que l'avalen com a sommelier excepcional:

- Premi Internacional Eva en la Categoria "Mujer del Vino" (Pamplona, maig 2009).
- Campiona de Espanya de Sommeliers (Madrid, abril 1996).
- Primera Classificada Curs Sommelier (Promoció 94–95).
- Premi "Nariz de Bronce Sumiller" 1997.
- Premi " Nariz de Bronce Sumiller" 1998.
- Primera Classificada Semifinal "Nariz de Oro" 2005.
- Membre del Jurat en las últimes 8 edicions del Concurs Internacional de Vins Bacchus
- Professora - Tutora del Curs de Enologia del Fons Social Europeu (Primavera 1999).
- Membre del Jurat com a professional de tast en l'elecció dels millors vins espanyols, a totes les edicions del "Concurso Sumiller" (des de 1996)
- Membre del Comitè de Tast del "Grupo Gourmets" (1999 – 2001)
- Actual membre del Comitè de Tast de la Revista "Sobremesa" (des de 2001).
- Directora tècnica i professora dels Cursos de Protocol i Tast de Vinacotecas Cyrano
- Membre de la Unión Española de Catadores i de l' Asociación Madrileña de Sumilleres.

Bodegues participants

Vins Miquel Gelabert
- Golós Blanc 2009
- Torrent Negre 2005

Vinyes i Cellers Pere Seda
- Chardonnay Pere Seda 2010
- L´Arxiduc Rosat 2010

Ses Talaioles
- Sestalino 2008
- Sestal 2010

Son Sureda Ric
- Espira 2010
- Ricpur 2008

Vins Toni Gelabert
- Macabeu 2010
- Ses Hereves 2005

Vins Miquel Gelabert

ELABORACIÓ ARTESANA

L'any 1985 Miquel Gelabert funda la bodega que avui duu el seu nom. De llavors ençà, aquesta petita empresa vitivinícola ha sofert molts canvis sempre amb el comprimís de millorar la qualitat del seu raïm i dels seus vins.

Es combina la més moderna tecnología amb la tradició més artesanal per oferir uns vins cuidats i elaborats fins al més mínim detall.

Des dels inicis aquests vins han aconseguit importants premis i mencions, a més han estat objecte de grans elogis tant dins com fora de les nostres fronteres.

Amb la seva cura i dedicació avui es troba en condicions d'oferir una àmplia varietat de vins d'alta qualitat amb la capacitat de satisfer els paladars més exigents.

Direcció: c/ d'en Sales nº 50 C.P. 07500 Manacor
Persona de contacte: Miquel Gelabert
Telèfon: (0034) 971821444 – (+34) 659502662
Fax: (0034) 971596441
Plana Web: www.vinsmiquelgelabert.com
Correu electrònic: vinsmg@vinsmiquelgelabert.com

GOLÓS BLANC 2009

TORRENT NEGRE 2005

MANACOR - MALLORCA

PERE SEDA

WINERIES & WINEYARDS

Des que a finals del segle XIX, Pere Seda (Pere Reus Morro 1886-1942) fundés les bodegues que avui porten el seu nom, cinc generacions de vinaters mallorquines han distingit aquestes bodegues com a pioneres en l'elaboració de vins de qualitat. Ara fa més d'un segle que la família Reus, amb molt d'esforç i lluita començaren la singladura per posar en marxa un projecte agrícola i vitícola, donant lloc avui a les bodegues que porten el seu nom.

Avui les Bodegues Pere Seda controlen més de 100 has. amb 42 has de vinya propia repartides entre els termes municipals de Manacor i Felanitx, aixi la bodega pot escollir els microclimes i terres més idonis per exigir les millors qualitats de cadascuna de les varietats de raïm que verma. El raïm emprat en la el.laboració dels vins son les autòctones (Callet, Manto negre i Premsal) i les foranies (Ull de llebre, Sirah, Merlot, C.Sauvignon, Macabeu, Parellada, Moscatell i Chardonnay), necessàries per a l'elaboració de vins joves i de criança emparats per la DO Pla i Llevant.

Actualment, Pere Seda elabora i comercialitza vins joves blancs, rosats, negres i de criança, així com vins d'autor gràcies a una concepció moderna dels "coupatges" de la varietat autóctona Callet amb Merlot (Guium) o Cabernet (Mossèn).

Cal destacar els vins blancs, amb aromes molt marcats de fruites tropicals així com aromes làctics i avainillats si han estat fermentats en bótes de fusta. En els vins negres els diferents tipus de raïm utilitzat permet obtenir uns vins molt interessants, els quals es caracteritzen per la intensitat de color i aromes complexes de fruites.

Celler: C/Cid campeador nº22 (07500-Manacor)
Tfno.:971-550219
Fax: 971-844934
Web:www.pereseda.com

CHARDONNAY PERE SEDA 2010

L´ARXIDUC ROSAT 2010

SES TALAIOLES

Ses Talaioles: l'autèntica Mallorca en una copa

Es plantaren algunes plantes de vi negre com Cabernet, Merlot, Tempranillo i a la planta autòctona del Manto Negro i Callet. Al 2005 es va treure la primera botella, Actualment la finca te quasi 5 ha.

La qualitat, és la primera premisa de Ses Talaioles. D'això s'ocupa en part la natura, el sòl excelent, el clima càlid, l'estiu calurós, les nits fredes i la mar cobreix amb una brisa de confiança a les vinyes. Tractament ecològic de les vinyes, no s'aplica cap tipus d'herbicida, amb això la selecció natural fa la resta, de manera que de la notable densitat de quasi 700 ha. pasa a produïr 5 ha. amb unes 17.000 botelles a l'any. Durant el procés de fermentació, el temps d'exposició del mosto dura tres o quatre setmanes de mitja i es premsa cuidadosament. El vi es deixa enmagatzemat de 18 a 20 setmanes en botes franceses abans de ser embotellat. Igualment que a Bordeus, la Finca de Ses Talaioles només te dos reserves: el Sestal i el Sestalino.

Hi ha anys especialment bons com el 2008. Generalment els vins surten a la venda una vegada pasen dos anys en magatzem després de la collita. Això es manifesta sobretot al Sestal, el primer vi de la casa. Nosaltres l'hem introduït al món vinícola. Vi amb tocs d'arrels i sal marina, soberbia, força amb caràcter angulós. Nosaltres ja hem tastat la vertadera Mallorca.

Avinguda Baix des Cos, 46 · 07500 Manacor
Mòbil: 696 459 113 Fax: 667 572 500

SESTALINO 2008

SESTAL 2010

La finca Són Sureda Ric (Manacor) compta amb 3 ha. de vinya que es treballen segons les normes de l'agricultura ecològica. El celler ocupa part de la casa senyorial d'aquesta antiga "possessió", on ja s'elaborava vi en el segle XVIII.

En descobrir-se l'any 1985 l'antic celler, la família el va recuperar per a reprendre la seva funció original de criança dels vins. L'envelliment es realitza en botes de roure (francès i americà). El celler disposa de les darreres tecnologies per a l'elaboració de vins de qualitat, especialment en el laboratori, on s'estudien els polifenols antioxidants del vi. L'elaboració és artesanal i evita l'ús d'additius.

Producció anual: Unes 10.000 botelles de vi negre (Vi de la Terra Mallorca).

Varietats: Callet, Ull de Llebre, Cabernet Sauvignon

Vins: Cerval, Rogent, Gormand i Espira jove.

Venda de vi: en el celler, botigues especialitzades i a través de la web www.sonsuredaric.com.
Contacte: Javier Jara (mòbil 609 777 078)
mail: jjara@sonsuredaric.com

ESPIRA 2010

RICPUR 2008

VINS TONI GELABERT

És un petit celler familiar ubicat a Manacor (Mallorca) que elabora vi de manera artesana.

Amb la finalitat d'assolir una perfecta comunió entre terra, planta, clima i acció humana, varen ser pioners a l'estat espanyol a seguir les directrius de la biodinàmica. Juntament amb un gran respecte per la natura i una acurada elaboració, harmonitzada per la influència del feng shui, hem obtingut uns vins de marcada personalitat, únics, ja que donam prioritat a l'elegància, finor, capacitat de suggestió,... per sobre d'altres conceptes com podrien ser la rusticitat o fins i tot l'expressió desmesurada del seu carácter.

Pel nostre producte final cercam l'equilibri i la subtilitat com a resultat d'un treball compromés.

La nostra producció és molt limitada (unes 26.000 botelles per collita) i variable depenent de l'anyada.

El millor premi que obtenem és que la gent valori i frueixi dels nostres vins.

Persona de contacte: Toni Gelabert
Adreça electrònica: info@vinstonigelabert.com
Telèfon: 610 789 531

MACABEU 2010

SES HEREVES 2008

VIII TASTADA DE VINS
DE LA D.O. PLA I LLEVANT
"FIRES I FESTES DE PRIMAVERA"

DIVENDRES 3 DE JUNY al Claustre del Convent de Sant Vicenç Ferrer a les 20:30

La D.O. Pla i Llevant en xifres

Viticultors:	105
Nº de bodegues:	14
Superfície de vinya:	347,04 ha
Blanca:	94,27 ha
Negra:	252,77 ha
Producció de raïm:	1.978.474 Kg
Blanc:	600.320 Kg
Negre:	1.378.154 Kg
Producció de vi:	13.238,42 hl
Blanc:	4.048,36 hl
Rosat:	1.697,06 hl
Negre:	7.493,00 hl

miquel oliver
vinyes i bodegues

Vinyes i Bodegues Miquel Oliver

Carrer Font, 26 07520 Petra
Tf. 971 56 11 17 Fax: 971 56 11 17
bodega@miqueloliver.com www.miqueloliver.com

Vins que elabora:

Son Calo blanc 2010 , Original Muscat Miquel Oliver 2010 , Son Calo rosat 2010 , Alegria 2010 , Son Calo negre 2010 , Mont Ferrutx 2008 , Ses Ferritges 2007 , Syrah negre , Miquel Oliver 2007 , Xperiment 2008 , Aia 2008

BUTXET

Bodegues Butxet

Producció aproximada: 20.000 litres de vi
Superfície de vinya: 5,5 ha

Vins que elabora:

Va de blanc 2010 , Canonjal 2009 , Negre 2008 , Merlot de Son Claret 2008 , Syrah de Son Claret 2007 , Cabernet Sauvignon 2008

Vins Antoni Gelabert

Producció aproximada: 30.000 litres de vi.
Superfície de vinya: 4 ha

Vins que elabora:

Son Fangos blanc , Torre des Canonge blanc , Son Fangos rosat,
Son Fangos negre ,Negre jove , Negre de Sa Colònia , Ses Hereves,
Cabernet , Merlot , Syrah, Negre Selecció , Torre des Canonge negre

Bodegues Pere Seda

Producció aproximada: 500.000 litres de vi.
Superfície de vinya: 60 ha en propietat i compram raïm, unes 60 ha més

Vins que elabora:

Pere Seda , Gvivm , Mossèn Alcover

Bodegues Armero i Adrover

Producció: 94.548 kg de raïm (51% blanc i 49 % negre)
Chardonnay, Premsal Blanc, Cabernet Sauvignon, Callet, Mertlot, Syrah

Vins Miquel Gelabert

Producció: 52.143 kg. de raÏm (50% blanc i 50 negre)
Chardonnay, Macabeu, Moscatell, Premsal Blanc, Riesling
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Mantonegro, Merlot, Pinot Noir,
Syrah, Ull de llebre.

Vins que elabora:

Blanc Sa Vall , Son Caules, Muscat , Sa Vall S.P. , Chardonnay Roure ,
Chardonnay Roure (S.E.) , Son Caules Rosat , Es Moré , Petit Torrent ,
Torrent Negre , Torrent Negre S.P. Merlot , Torrent Negre S.P. Syrah ,
Torrent Negre S.P. Cabernet , Torrent Negre Especial 20è Aniversari ,
Vinya Sopn Caules , Gran Vinya Son Caules , Golós.

Bodegues Ca'n Majoral

Producció aproximada: 70.000 litres de vi.
Els raïms són de les nostres vinyes que actualment tenen una extensió
de 16 hectàrees.

Vins que elabora:

Butibalausí Blanc, Son Blanc, Galdent, Butibalausí Rosat,
Butibalausí Negre, S'Heretat, Turgent, Son Roig

Bodegues Vidauba

Producció: 21.468 kg de raïm (38% blanc i 62% negre) el que suposa uns 14.000 litres de vi.
Chardonnay, Moscatell, Premsal Blanc
Cabernet Sauvignon, Callet, Merlot, Syrah

Bodegas Bordoy S.L.

Bodegues Bordoy

Producció aproximada 70.000 litres amb una superfície de vinya de 19 ha

Vins que elabora:

Sa Rota Blanc Chardonnay , Chardonnay Bota , Sa Rota Rosat ,
Sa Rota Anyada , Sa Rota Criança , Sa Rota Reserva , Syrah, Merlot ,
Merlot Dolç.

Galmés i Ferrer

Bodegues Galmés i Ferrer

Producció: 67.229 kg de raïm (12% blanc i 88% negre) el que suposa uns 42.000 litres de vi.
Chardonnay, Macabeu, Moscatell, Premsal Blanc
Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Mantonegro, Merlot, Syrah

Can Coleto

Vins Ca'n Coleto

Producció: 21.347 kg de raïm (12% blanc i 88% negre) el que suposa uns 15.000 litres de vi.
Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Callet, Fogoneu, Mantonegro, Merlot, Monastrell, Syrah

DES DE 1945
Jaume Mesquida

Bodegues Jaume Mesquida

Producció: 293.071 kg de raïm (27% blanc i 73 % negre)
Chardonnay, Macabeu, Parellada, Premsal Blanc, Cabernet Sauvignon, Callet, Mantonegro, Merlot, Pinot Noir, Syrah, Ull de llebre

ASSESSORIA MANACOR

Assessoria fiscal i laboral

Carrer Pius XII, 17 · 07500 Manacor
Telèfons 971 84 55 75 - 971 84 55 76 · Fax 971 84 55 50

Tallers Elite

AFILADOS ELITE C.B.

ZWILLING J.A.HENCKELS

scm

ALPINA

·Scm: Maquinària per fusta
·Zwiling: Ganivets i esmolats
·Alpina: Motoserres
·Eines de tall
·Esmolats industrials
·Aire comprimit, compressors

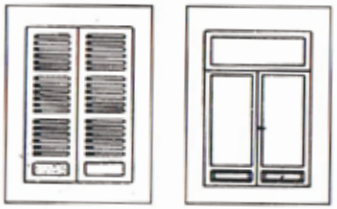
C/ Doctor Fleming, 2
Tel. 971 55 05 49 · Fax 971 84 6400
e-mail: telite@hotmail.com

CASTOR

PASCUAL S/A

CARPINTERÍA MECÁNICA
MUEBLES COCINA

e-mail:
castorpascual@telefonica.net



SANTA CATALINA THOMAS, 7-9
TELÉFONO 55 00 70
FAX 84 44 29
07500 MANACOR

LIGNUM

QUALITAT | ESTIL | FUSTA

CUINA | PARQUET | FINESTRES | PORTES

Passeig Ferrocarril, 56
07500 Manacor
T 971 550 751
lignum@lignum.co

Logística
i comercial, s.l.

CIF. B-57 336 521

tel.645 964 370 -71

Polígono 26, Parcela 205 - 07210 Algaida, Bústia Gregal 3

S'INDUSTRIA ES POAS S.L.

LACATS I VERNISSATS
ACABATS DE MOBLES EN GENERAL
FEINES A DOMICILI DE LACATS

ESTUCS DE CAL MINERAL - VENECIANS
NETEJA DE FAÇANES - RECUPERACIÓ DE MÀRMOLS
ANTIGRAFITIS - ROTULACIÓ
DECORACIÓ INTERIORS - PINTURA DE PAVIMENTS
SISTEMES AIRLESS - AERMISS, ETC...

Camí de Ses Pedreres, s/n (Es Poas)
Tel. 971 555 926 - Fax 971 559 736
MANACOR - E-mail: espoas@wanadoo.es

g21 gloss 21 S.L.

Llorenç Moliner, 8 · Son Macià
645 999 650 · 645 999 651

DISTRIBUIDOR

milesi
BARNICES PARA MADERA

BARNICES Y LACAS
TINTES, PÁTINAS, EFECTOS ESPECIALES
PRODUCTOS AL AGUA INT. Y EXTERIOR

cabypres®

· CABINAS PRESURIZADAS
· CORTINAS DE AGUA Y SECAS
· CABINAS ASPIRACIÓN POLVO Y GASES
· CABINAS PARA MÁRMOL Y PIEDRA

panaderia pastisseria
Ca'n Tòfol

SUPERMERCATS

Rambla del Rei En Jaume, 13
Tel. 971 55 31 30
Av. Mossèn Alcover, 32
Tel. 971 55 46 19
Passeig Ferrocarril, 52
Tel. 971 55 21 92
MANACOR (Mallorca)

R.S.I. 20.7.109/PM

grup paperera manacor
HOSTELERIA I RESTAURACIÓ
Especialistes en higiene

Tel. 971 55 27 10 • Fax 971 55 29 82
Ctra. Palma - Artà, 118 - 120
07500 MANACOR (MALLORCA)

Grup SOLER MANACOR 09 CUINES S.A.L.

Más de 50 premios nos avalan.
El esmero y la dedicación nos caracterizan.

www.vinsmiquelgelabert.com

"la Caixa"