

VIÑEDOS DE CAN XANET

*Nuevo proyecto de altura
en Mallorca*

La finca *Can Xanet* en Pollença, produce una línea de vinos sorprendentes en la isla por su calidad y personalidad. Presentados en sociedad este 2014, se comercializan con los sugerentes nombres de *Sibila*, *Cumas* y *Cadmo* y *Can Xanet*, y cuentan con un padrino de lujo: el berciano Raúl Pérez nombrado recientemente en Düsseldorf mejor enólogo del año.

WEINBERGE VON CAN XANET

Ein neues, bedeutendes Projekt auf Mallorca

Die Finca Can Xanet in Pollença produziert eine Linie an Weinen, die aufgrund ihrer Qualität und Persönlichkeit überraschen. Sie wurden 2014 der Gesellschaft vorgestellt und werden mit den anregenden Namen *Sibila*, *Cumas* und *Cadmo* sowie *Can Xanet* vermarktet. Sie haben einen Paten, der sich sehen lassen kann: Raúl Pérez aus der Region des Bierzo, der vor kurzem in Düsseldorf zum besten Önologen des Jahres ernannt wurde.

El potencial vitivinícola de la isla de Mallorca no deja de sorprendernos. La bodega *Vinos y viñedos de Tramuntana S.L.* ha presentado sus vinos este año, un proyecto sólido y ambicioso que difícilmente nos va a dejar indiferentes. Apadrinado, ideado y gestado por el prestigioso enólogo **Raúl Pérez**, gracias a la amistad que le une al ahora bodeguero, **José Antonio González**, gran conocedor y amante del mundo del vino que ha puesto en marcha su primer proyecto en el que ha volcado años de dedicación



Raúl Pérez

junto a su extensa cultura vinícola para hacer realidad un sueño, elaborar vinos de calidad en Mallorca. El Terroir? la finca situada en Alcudia de Can Xanet. Con una extensión de dos hectáreas, situada entre los municipios de Pollença y Alcudia, a los pies de la Serra de Tramontana. Es un paraje de gran belleza con un suave desnivel y preciosas vistas a la bahía de Pollensa. Su cercanía al mar le permite gozar de un microclima especial, ya que

el viento térmico que se origina en verano en el norte de la isla, refresca la viña. Se cultivan 4 variedades diferentes, Merlot, Syrah, Mantonegro y la autóctona Gorgollassa.

Un proyecto con los ingredientes perfectos para entusiasmar a uno de los enólogos más creativos del momento. Raúl Pérez es un apasionado de las variedades autóctonas, y no ha desaprovechado la oportunidad de demostrar su talento elaborando vinos diferentes e inconformistas, como ya nos tiene acostumbrados en zonas productoras como en Bierzo, Rias Baixas, o Portugal. En Mallorca, ha apostado por extraer del viñedo de Can Xanet, vinos más elegantes, en los que el concepto de Mediterraneidad queda suavizado, sin perder un gramo de personalidad autóctona. ¿El resultado? Una línea delicada de gran fineza y carácter.

En la actualidad y con motivo de la gran cantidad de compromisos que Raúl Pérez tiene que atender en diferentes proyectos vitivinícolas internacionales, ha recogido el testigo el enólogo **Dominique Roujou de Bouvee**, con interesantes proyectos en Galicia, Priorato y Valencia. Dominique mantiene la línea de vinos iniciada por Raúl, privilegiando finura y elegancia.

Das Weinbaupotenzial der Insel Mallorca überrascht uns immer wieder aufs Neue. Die Bodega *Vinos y viñedos de Tramuntana S.L.* hat dieses Jahr seine Weine vorgestellt. Ein solides und ehrgeiziges Projekt, das uns mit Sicherheit nicht gleichgültig lassen wird. Vom angesehenen Önologen **Raúl Pérez**, der Pate stand, stammt die Idee sowie das Umsetzen des Projekts, nicht zuletzt aufgrund der Freundschaft, die ihn mit dem heutigen Kellermeister **José Antonio González** verbindet. Er ist ein großer Kenner und Liebhaber der Welt des Weines. Er startete sein erstes Projekt, dem er sich zusammen mit seiner umfangreichen Weinbaukultur jahrelang widmete, um einen Traum zu verwirklichen: Qualitätsweine auf Mallorca herzustellen. Das Terroir, die Finca von Can Xanet in Alcudia. Mit einer Ausdehnung von zwei Hektar, liegt diese Finca zwischen den Gemeinden Pollença und Alcudia, zu Füßen der Serra de Tramontana. Es ist eine wunderschöne Landschaft mit einem leichten Höhenunterschied und einem herrlichen Blick über die Bucht von Pollença. Die Meeresnähe ermöglicht ein besonderes Mikroklima, da der thermische Wind, der im Sommer im Norden der Insel aufkommt, den Weinberg abkühlt. Es werden vier verschiedene Rebsorten angebaut: Merlot, Syrah, Mantonegro und die lokale Gorgollassa-Rebe. Ein Projekt mit den perfekten Zutaten, um einen der momentan kreativsten Önologen zu begeistern. Raúl Pérez ist ein Fan der lokalen Rebsorten und hat keine Gelegenheit ausgelassen, sein Talent unter Beweis zu stellen, andersartige und nonkonformistische Weine herzustellen, wie wir sie aus Produktionsgebieten wie dem Bierzo, Rias Baixas oder Portugal kennen. Auf Mallorca setzte er darauf, aus dem Weinberg von Can Xanet elegantere Weine zu gewinnen, in denen der Begriff des mediterranen Geists gemildert wird, ohne auch nur ein Gramm an lokaler Persönlichkeit zu verlieren. Und das Ergebnis? Eine delikate Linie von großer Finesse und Charakter.

Heute und aufgrund der vielen Kompromisse, die Raúl Pérez bei unterschiedlichen, internationalen Weinbau-Projekten eingegangen ist, ist der Önologe **Dominique Roujou de Bouvee** mit interessanten Projekten in Galizien, im Priorat und Valencia an seine Stelle getreten. Dominique hält die Linie der Weine von Raúl bei, wobei Finesse und Eleganz bevorzugt werden

EL VIÑEDO DE CAN XANET

Un microclima privilegiado



La viña se encuentra situada en un enclave privilegiado de la isla, no tan solo por su belleza natural si no también por sus especiales características geoclimáticas. Asentada sobre suelos calcáreos, goza de benévolas temperaturas la mayor parte del año.

En Can Xanet todos los esfuerzos en el viñedo se dirigen a conseguir una uva de calidad. Protección de la cubierta vegetal, poda en verde para conseguir una óptima producción, aclareo de racimo después del invierno y vendimia manual con selección de racimos. Las cajas de 15 kilos entran en cámara un día para bajar la temperatura a 8°, pasando después a la bodega situada en el pueblo de Pollensa. Se despallilla encima de las tinas de madera para no tener que triturar la uva. Después de la maloláctica, se utilizan barricas nuevas de uno, dos y tres años de roble francés, donde reposa unos 12 meses. Tras el embotellado los vinos descansan alrededor de otros 12 meses antes de salir al mercado.

DER WEINBERG VON CAN XANET

Ein privilegiertes Mikroklima

Der Weinberg befindet sich in einer privilegierten Enklave der Insel, nicht nur wegen der wunderschönen Natur, sondern auch aufgrund ihrer besonderen geoklimatischen Eigenschaften. Auf den Kalksteinböden erfreut sich der Weinberg die meiste Zeit im Jahr wohlgesinnter Temperaturen.

In Can Xanet richten sich alle Anstrengungen im Weinberg darauf, eine Qualitätstraube zu bekommen. Abdeckung des pflanzlichen Bewuchs, Schnitt während der Vegetationsperiode, um eine optimale Produktion zu erreichen, Auslichtung der Traube nach der Reife und Weinlese per Hand mit Auswahl der Trauben. Die 15 kg schweren Kisten kommen bei einer Temperatur von 8°C für einen Tag in die Kühlkammer und anschließend in die Bodega, die sich in der Ortschaft Pollença befindet. Das Entstielen erfolgt über den Holzkübeln, um die Traube nicht zu zermahlen. Nach der Apfelmilchsäuregärung werden neue ein-, zwei- und dreijährige Fässer aus französischer Eiche verwendet, wo der Wein zwölf Monate ruht. Nach dem Abfüllen ruhen die Weine weitere zwölf Monate, bevor sie auf den Markt kommen.

SUS VINOS

Con **SIBILA 2011** han apostado por un monovarietal de gorgollasa, la variedad autóctona que ha resurgido con fuerza después de estar al borde de la desaparición. Un vino redondo, suave y delicado, destaca su nariz especiada con recuerdos de hierba luisa. **CUMAS 2011** es un monovarietal de Mantonegro, armónico de tanino aterciopelado, muy delicado y goloso. **CADMO 2011** está elaborado con un 80% de syrah y un 20% de Mantonegro. Un vino complejo de nariz intensa en la que encontramos, cassis, clavo, humo y alquitrán. **Can Xanet 2011**, un coupage exquisito redondo y vivo de nariz golosa, frutas maduras con matices ahumados. Conviene decantarlos perfecto para consumir los próximos 3-4 años.



SEINE WEINE

Mit dem SIBILA 2011 setzte man auf einen sortenreinen Gorgollasa, eine lokale Sorte, die wieder stark auftritt, nachdem sie schon so gut wie verschwunden war. Ein runder, weicher und feiner Wein. Seine würzige Blume, die an Zitronenmelisse erinnert, ist erwähnenswert. CUMAS 2011 ist ein sortenreiner Mantonegro, harmonisch mit samtweichem Tannin, sehr fein und appetitanregend. CADMO 2011 wird aus 80% Syrah und 20% Mantonegro hergestellt. Ein komplexer Wein mit intensiver Blume von Cassis, Nelke, Rauch und Teer. Can Xanet 2011, eine exquisite, runde und lebendige Coupage mit süßer Blume reifer Früchte und rauchigen Nuancen. Es ist angebracht, die Weine zu dekantieren, um sie in den nächsten 3 - 4 Jahren zu trinken.

PUBLI