

SIBARITAS

AÑO XV. Nº 55 AGOSTO / SEPTIEMBRE 2006. 4,5 €

ROSADOS

CEPA A CEPA



Sumilleres en España
más sombras que luces

Cocinas orientales
triunfo del exotismo

Paco Torreblanca
diseñador del gusto





FORMENTERA, EL VIÑEDO OCULTO

¿En Formentera hay sitio para plantar viñas? Una pregunta razonable, si fuera

...

...

FORMENTERA, EL VIÑEDO OCULTO
¿En Formentera hay sitio para plantar viñas? Una pregunta razonable, si fuera

una isla más dentro de su insignificancia. Sin embargo, sí es cierto que hay sitio para la naturaleza y, en consecuencia, para la viña. En el paraíso de la bicicleta ya no queda espacio para construir. Levantar una pared de ladrillo puede ser un delito y gracias a Dios es el único lugar del Universo donde no se ve una grúa, símbolo de la desmesura urbanística que nos toca vivir en estos tiempos. Entre otras cosas eso fue lo que le atrajo a Xavier Figuerola, un catalán que hace bastantes años abandonó su comodidad urbana para perderse entre el pino y el rastrojal. Como tantos otros que en los perdidos años Sesenta llegaron para experimentar otras formas de vida, como King Krimson, Pink Floyd, Pau Riba o Nina Hagen como la nueva Ithaca del Mediterráneo occidental.

En el último reducto habitable antes de llegar al cabo de Barbaria, en el extremo suroeste de la isla, Xavier compró un pequeño caserío de agricultores, la rehabilitó paso a paso respetando las hechuras primitivas para recrearse en un espacio de tranquilidad y meditación. Un pequeño hotel de seis habitaciones, donde el buen gusto y la confortabilidad no hace necesario la televisión, internet o teléfono. Como señala su web: "...disfrutando de un buen libro, en compañía de su pareja o de la reflexión en soledad". Un pequeño refugio de adultos, donde no se permite la estancia a menores de 15 años, y que hay que reservar con bastantes meses de antelación y pagando por adelantado, nada menos que 400 euros por noche, si bien la contrapartida es inolvidable. Un restaurante con una cocina creativa a cargo de dos cocineros franceses, Lawrence que procede de Lyon y Olivier de Burdeos. Sin duda una de las mejores de las islas Pitiusas. No contento con poseer cierta autosuficiencia con huerto propio, se decidió crear un auténtico vino de la casa y casi totalmente para la casa. En el año 1999 montó una bodega de garaje y un año más tarde plantó tres hectáreas de *cabernet* y *merlot* que circunda la edificación. El tinto Cap de Barbaria 2005 está vinificado con un 40% de *cabernet sauvignon*, 30% de *monastrell*, 25% de *merlot* y 5% de la autóctona *fogoneu*. Es sin duda uno de los dos o tres tintos mejores de las islas Baleares. Desde la perspectiva ecológica y a cargo del enólogo Josep Font, con el asesoramiento del conocido enólogo volante

Joan Milá, el tinto se elabora según los métodos borgoñones más rigurosos, como es el pisaje de la uva en el depósito durante dos días antes de la fermentación y con un encubado de un mes con sus hollejos. Son sólo 7.000 botellas cada año.

LA CREMA DE LAS PITIUSAS

92 CAP DE BARBARIA 2005 TINTO (VT FORMENTERA)
BODEGAS CAP DE BARBARIA

Cereza intenso. Aroma potente, tostados finos de roble con fruta muy madura, cierta expresión varietal y frutal y fondo mineral. Boca potente, cálido, taninos suaves, fruta negra madura, buena expresión.

