



Queridos Amigos Rotarios,

Como todos sabéis, el pasado mes de Abril el Rotary Club Bellver llevó a cabo, con gran éxito, el I Concurs de Vi Tellus Illes Balears en colaboración con la Escola d'Hoteleria, primer concurso de vino reconocido oficialmente por el Ministerio de Medio Rural y Marino, así como la Conselleria de Agricultura de las Illes Balears.

Participaron 38 bodegas y se cataron 116 muestras de vino Blanco, Rosado y Tinto.

En el anexo 1 tenéis la lista de todos los vinos que salieron premiados en el concurso. Todos los vinos son excelentes y fueron muy bien valorados por los 14 catadores profesionales con los que tuvimos el privilegio de contar e intercambiar impresiones.

La experiencia fue muy enriquecedora, no solo por todo lo que aprendimos en estos dos intensos días en relación a lo que envuelve el mundo del vino. También en el esfuerzo organizativo que supuso el intentar agrupar el mayor número de muestras posibles y el reunir un equipo de catadores tan prestigioso.

Con esta carta queremos aprovechar la ocasión para agradecer todo el interés que demostrasteis tanto en la exposición del proyecto como en los distintos momentos donde muchos de vosotros habéis participado.

La segunda fase del concurso es difundir la existencia y calidad de nuestros vinos entre los clubes rotarios de España, Alemania y Reino Unido. Durante el próximo mes de noviembre se enviará a cada club un dossier con los resultados del Concurs de Vi Tellus y las notas de cata de los Tellus de Oro y los Gran Tellus de Oro.

Junto con la información referente al concurso, se les ofrecerá la posibilidad de poder comprar los vinos. Un porcentaje del importe de cada botella que se compre irá destinado a la Fundación Rotaria para el programa "End Polio Now"

Por otra parte hemos creído interesante ofrecer, (a todos los Clubs de Baleares) la posibilidad de adquirir algunos vinos ganadores a un precio muy asequible y una parte del beneficio irá destinado a R.I. también para el programa Polio Plus.

Los vinos que os ofrecemos son:

Blanco	<u>BLANC 2009</u> (BODEGA ARMERO I ADROVER) Gran Tellus de Oro Cajas de 6 botellas a 40 €caja IVA incluido
Rosado	<u>ALBAFLOR ROSAT</u> (VINS NADAL) Tellus de Oro Cajas de 6 botellas a 45 €caja IVA incluido
Tinto	<u>SIRA DE SON CLARET</u> (BUTXET VITICULTORS) Tellus de Oro Cajas de 6 botellas a 60 €caja IVA incluido

Las fichas de cata están en el anexo 2.

Si estáis interesados en adquirir el vino, ya sea para consumo de vuestro club o para consumo particular, os podéis poner en contacto Tomas Muret (tomasmuret@gmail.com). Él os informará de cualquier duda que tengáis, tomará nota del pedido y de la dirección de envío y os dará el número de cuenta para poder hacer el pago.

Para realizar los envíos hemos marcado dos plazos, uno vence el 15 de Agosto y el otro el 17 de septiembre.

Gracias por escucharnos y recibid un cordial abrazo,

Luis Piña Miguel (Presidente Rotary Club Palma Bellver 2010-2011)



Anexo 1

PREMIATS 1ER CONCURS VI TELLUS ILLES BALEARS

BODEGA	NOM VI	ANY	VERIETATS	CATEG.	SUB-CATEG.	TELLUS
TIANA NEGRA	SES NINES BLANC	2009	83,9% PRENSAL, 11,9% CHARDONNAY I 4,2% MOSCATELL	BLANC	FUSTA	ARGENT
VINYES MORTIX	L'ANTULL	2008	95% MALVASIA I 5% RIESLING	BLANC	FUSTA	ARGENT
CASTELL MIQUEL	SATAIRWAY TO HEAVEN	2009	100% SAVIGON BLANC	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
VINYES MORTIX	BLANC 2009	2009	87% MALVASIA, 7,5% MUSCAT I 5,5% RIESLING	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
CA SA PADRINA	MOLLET	2009	PRENSAL I CHARDONNAY	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
PERA SEDA	PERE SEDA CHARDONNAY	2009	100% CHARDONNAY	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
BINIGRAU	NOUNAT	2009	50% PRENSAL I 50% CHARDONNAY	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
C'AN VIDALET	BLANC DE BLANCS	2009	60% CHARDONNAY, 40% SAVIGON BLANC	BLANC	SENSE FUSTA	ARGENT
CAN COLETO	LLAGRIMES BLANQUES	2008	100% CHARDONNAY	BLANC	FUSTA	OR
VIDALET	DOLÇ DE CECILI	2009	100% MOSCATELL	BLANC	SENSE FUSTA	OR
SON VIVES	FUSIO DE BLANCS	2009	40% CHARDONNAY I 60% MALVASIA	BLANC	SENSE FUSTA	OR
ARMERO I ADROVER	BLANC 2009	2009	CHARDONNAY I PRENSAL	BLANC	SENSE FUSTA	GRAN OR
BINIGRAU	CHARDONNAY	2009	100% CHARDONNAY	BLANC	FUSTA	GRAN OR
BODEGA	NOM VI	ANY	VERIETATS	CATEG.	SUB-CATEG.	TELLUS
CASTELL MIQUEL	SATAIRWAY TO HEAVEN	2009	50% SIRÀ I 50% CABERNET	ROSAT		ARGENT
PERA SEDA	L'ARCHIDUC ROSAT	2009	40% MERLOT 60%	ROSAT		ARGENT
BINIGRAU	E. ROSAT	2009	50% MANTO NEGRO I 50% MERLOT	ROSAT		ARGENT
NADAL	ALBAFLOR	2009	49% MANTO NEGRO, 37% MERLOT I 14% CABERNET	ROSAT		OR
BODEGA	NOM VI	ANY	VERIETATS	CATEG.	SUB-CATEG.	TELLUS
JAUME MESQUIDA	MOLI DE VENT NEGRE	2009	CALLET, MANTO NEGRO, MERLO I CABERNET	NEGRE	SENSE FUSTA	ARGENT
JOSE L. FERRER	CRIANZA 2007	2007	60% MANTO NEGRO. 30% CABERNET 5% CALLET. 5% SIRÀ	NEGRE	FUSTA	ARGENT
JAUME MESQUIDA	SIRÀ NEGRE	2005	100% SIRÀ	NEGRE	FUSTA	ARGENT
CAN COLETO	NEGRE VIRAT	2006	85% CABERNET, 15% MERLOT	NEGRE	FUSTA	ARGENT
JAUME DE PUNTIRO	CARMESÍ	2007	MANTO NEGRO I CALLET	NEGRE	FUSTA	ARGENT
GALMES I RIBOT	SOM DELS CABELLERS	2007	CALLET I MERLOT	NEGRE	FUSTA	ARGENT
VINYES MORTIX	L'U	2007	64% SIRÀ, 24% MERLOT 12% CABERNET	NEGRE	FUSTA	ARGENT
JOSE L. FERRER	DUES CABERNET I MANTONEGRO	2008	50% CABERNET I 50 % MANTO NEGRO	NEGRE	FUSTA	ARGENT
BUTXET	CABERNET SANVIGNON	2007	100% CABERNET	NEGRE	FUSTA	ARGENT
MIQUEL OLIVER	AIA	2007	100% MERLOT	NEGRE	FUSTA	ARGENT
SON VIVES	Nº NEGRE	2007	35% CABERNET, 40% MERLOT, 15% MANTO NEGRO, 10% SIRÀ	NEGRE	FUSTA	ARGENT
CAN FELIU	ALÈ DE ALENS	2007	50% CABERNET I 50% MERLOT	NEGRE	FUSTA	ARGENT
OLIVER MORAGUES	OM 2007	2007	CABERNET, MERLOT, SIRÀ I MANTO NEGRO	NEGRE	FUSTA	ARGENT
PERA SEDA	GUIUM	2007	CALLET I MERLOT	NEGRE	FUSTA	ARGENT
BUTXET	SIRÀ DE SON CLARET	2007	100% SIRÀ	NEGRE	FUSTA	OR
RIBAS	SIÓ	2008	MANTO NEGRO, SIRÀ, CABERNET I MERLOT	NEGRE	FUSTA	OR
TONI GELABERT	NEGRE DE SE COLONIA	2008	100% CALLET	NEGRE	FUSTA	GRAN OR



Anexo 2



BLANC 2009

Blanco

Variedades: 50 % Chardonnay,
50 % Prensall
Bodega: ARMERO I
ADROVER
Grado: 13,50 % Vol.
D.O. Pla i Llevant

Nota de Cata:

Vista: Presenta un atractivo color amarillo verdoso. Con tonos grisáceos. Limpio y brillante.

Nariz: Aromas de buena intensidad, donde predominan los cítricos y frutas blancas, con un fondo a pino e hinojo y repostería

Boca: Se presenta sedoso, equilibrado largo y expresivo con un post-gusto intenso y prolongado.

Con una leve acidez que le aporta frescura y una importante persistencia.



Alba flor 2009

Rosado

Variedades: Mantonegro,
Merlot, Cabernet y Syrah
Bodega: VINS NADAL

Grado: 13'5 % Vol.
D.O. Binissalem

Nota de cata:

Vista: Color rojo cereza, limpio y brillante.

Nariz: Aromas de fruta roja (cereza, frambuesa, grosella) sobre un fondo floral y balsámico.

Boca: En boca es fresco, afrutado, carnoso con un marcado carácter balsámico y de fruta dulce.



Sira de Son Claret

Negro crianza 2007

Variedad: Sirà
Bodega: Butxet Viticultors

Grado: 14'5 % Vol.
D.O. Pla i Llevant

Nota de cata:

Vista: Presenta un color rojo ciruela intensa, con matices morados en capa media alta. Aspecto brillante y lágrima intensa y persistente.

Nariz: Destacan aromas muy intensos y expresivos, muy varietales con toques minerales y un fondo con ahumados y especias (vainilla).

Boca: Tiene un paso en boca agradable y cálido. Vino muy concentrado con notas de frutas negras maduras y confituras. Presenta un final de boca muy persistente, varietal y con recuerdos torrefactos.