

→ AREA. Varias zonas MAPA. 1 C-4 - PAG. 284

4

BODEGA

VINS DE TANYS
MEDITERRANIS

VINOS

INFORMACIÓN

C/ des Tudó, 13.
Sant Jordi.
☎ 971 193 900
♿ Sí
📍 Sí

Visitas:

Sí, aunque con cita previa

Venta de vino en bodega:

Sí

Responsable:

Javier Escandell y Felipe Boned

🚗 ¿CÓMO LLEGAR?

Desde Eivissa a Sant Josep, hay que pasar la rotonda de Can Bellotera. Al llegar al km. 2,5 se gira a la derecha, por un camino que sale pegado a la panadería industrial Can Noguera. Está un poco más adelante, a la izquierda.

LA PLANTACIÓN

Vins de Tanys Mediterranis apuesta radicalmente por la monastrell, la variedad tradicional ibicenca. La bodega fue fundada en 2001 y no posee viñedos propios. Javier Escandell, propietario de la cadena de tiendas de vinos Enotecum, y Felipe Boned, viticultor profesional, tomaron desde el principio la decisión de buscar viñas viejas de 40 a 60 años de pie franco sin injertar, un sistema de cultivo que debido a la filoxera desapareció prácticamente de toda la isla, salvo de la zona de Sant Josep. Ambos tienen la teoría que estas cepas absorben la esencia de la tierra pitiusa y su antigüedad, además, aporta una concentración elevada de sabores y aromas. La uva que utilizan para sus vinos procede de media docena de fincas tradicionales de este municipio y ellos, a lo largo del año, vigilan constantemente las cepas. ■

LA BODEGA

Vins de Tanys Mediterranis tiende a la experimentación constante y pese a contar sólo con cuatro años de historia ya elabora cuatro tipos de vino y el quinto está en camino. Esta Bodega 'de garaje' es un centro constante de experimentación. Sus vinos se someten a distintas crianzas y formas de elaboración artesanales, como vendimias, despallados y bazuqueos manuales, aunque luego se aprovechan al máximo de la tecnología para potenciar aromas y sabores, controlando en todo momento las temperaturas y condiciones de fermentación. Tienen cierta fama de tomar riesgos, ya que en ocasiones han llegado a esperar cuatro semanas más que el resto de la isla para afrontar la vendimia, pese a la inseguridad climatológica, con el objetivo de lograr mayores maduraciones y, consiguientemente, concentraciones de azúcar más elevadas. Su producción anual se sitúa en torno a los 10.000 litros. ■



Plantación en Sant Agustí de Vins de Tanys Mediterranis ↑

Las distintas elaboraciones de la bodega →

ALREDEDORES

Sant Jordi
Eivissa
Platja d'en Bossa
Ses Salines
Es Cavallet



Es Diví

Tinto elaborado con uvas de la variedad monastrell y criado ocho meses en barricas nuevas de roble francés. Fresco y mediterráneo, casa bien con carnes rojas a la brasa, sofrit pagès o quesos ibicencos. Precio: 10 €

Es Diví Sa Selecció

Tinto elaborado con uvas seleccionadas de monastrell y, según añadas, también algo de garnacha. Es criado 12 meses en roble francés. Es ideal para ser maridado con

embutidos típicos como la sobrassada y la botifarra. Precio: 18 €

Cos d'Uc

Elaborado con 600 kilos de uva monastrell seleccionada y despallada manualmente. Luego fermenta en barricas de roble francés, donde permanece un año más otro en botella. Ideal para guisos de cordero y carnes rojas. Precio: 54 €

Cel Diví

Tinto elaborado con monastrell y un poco de syrah, criado seis meses en barrica. Acompaña bien las ensaladas y las carnes blancas. Precio: 6 €

Somni

Vino tinto dulce de vendimia tardía elaborado con monastrell por congelación y sobremaduración. Ideal para postres típicos, como bunyols y orelletes. Precio: 16 €