

# BODEGAS BINIFADET

## recupera la tradición vinícola de Sant Lluís en Menorca



En el siglo XVIII Menorca contaba con una importante producción vitícola, gran parte utilizada para abastecer de vino a los barcos de la armada inglesa. De suelo arcilloso, los alrededores de Sant Lluís era la zona más productiva, Pero con el tiempo esta actividad se ralentizó, llegando a una producción sólo para consumo familiar.

Ahora Bodegas Binifadet recupera esta tradición y acaba de sacar al mercado sus dos primeros vinos, Merlot y Chardonnay. El promotor del proyecto es Carlos Anglés, que a finales de los setenta plantó una selección de más de cuarenta variedades de todo el mundo en la finca Vinya d'en Saturní. La experiencia de varias cosechas le ayudó a seleccionar las que mejor se adaptaron al clima de la isla y más tarde amplió la plantación en otras dos fincas, todas situadas en el término de Sant Lluís.



Binifadet posee una amplia bodega excavada en *marès*, dividida en dos plantas de 500 metros cuadrados cada una donde se lleva a cabo todo el proceso de elaboración del vino. Para ello utilizan sistemas tradicionales de recogida y curado en barrica, que combinan con las últimas técnicas en vinificación y embotellamiento además de un riguroso control analítico en las cepas y en la bodega.

No faltan tampoco detalles curiosos en su etiquetado, que emplea las mismas letras que el Gran Teatro del Liceo de Barcelona durante los siglos XVIII y XIX. El diseñador catalán Jordi Duró se hizo con los moldes de madera y plomo de aquellas letras y las ha utilizado ahora en la marca.

Su Merlot es de un rojo intenso con matices de cerezas, y se sirve entre los 15º y 19º con platos de carne, caza y queso. El Chardonnay es afrutado y recuerda a la piña, el pomelo y las avellanas, casando sin igual con la riquísima caldereta de langosta. (M.A.)

Bodegas Binifadet.

C/ Ses Barragues s/n. 07710 Sant Lluís.

Teléfono: 971 150 715. Fax: 971 150 736.