



Raúl Bobet: La búsqueda de la perfección

Raúl Bobet es uno de los enólogos más influyentes y reconocidos de este país. Partiendo de las más sólidas bases científicas, Raúl elabora un discurso basado en el respeto y el amor por la naturaleza para elaborar vinos con alma en Priorat y Costers del Segre.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Ferrer Bobet

Ferrer Bobet es un proyecto compartido con Sergi Ferrer-Salat y Raúl Bobet. Dos personas meticulosas y de enorme sensibilidad, que comparten objetivos comunes. Trabajan con cepas viejas en las terrazas de pizarra del Priorat, para tratar de obtener la máxima expresión de la variedad Cariñena de la zona de Porrera. El resultado son vinos que aúnan la concentración de este "terroir" que materializan en sutileza y complejidad aromática, en frescor y en texturas suaves.

Castell d'Encis

Tras estudiar en la universidad de Davis (California), Raúl Bobet fue durante muchos años director técnico de Bodegas Torres. Conscientes del cambio climático se lanzaron a la búsqueda de viñedos en altura para compensar la subida de temperaturas. Así Raúl descubrió un paraje único a 1000m de altura en el pre-pirineo de Lérida; un lugar donde los monjes habían elaborado vino durante siglos. El objetivo es conseguir vinos que expresen un frescor y una complejidad acordes con el entorno.

Región

Costers del Segre y Priorat



¿Sabías que...? Raúl Bobet es Ingeniero Químico y Master en Food Science por la Universidad de Davis (California), Doctor en enología por la Rovira i Virgili y Licenciado en Química por la Ramón Llull.



Consulta tus fichas didácticas, repite experiencias y mucho más, con la APP de Wineissocial. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Vinyes Velles: Un Priorat a medio camino entre la concentración y la densidad, la elegancia de sus perfumes, su textura suave y su sensación de frescor. La contundencia de un Guiso de jabalí con higos y los aromas de fruta madura combinarán perfectamente con el Ferrer-Bobet.



Quest: Un vino perfumado y elegante, con una textura suave y buena acidez, que funcionará con la delicada carne de un Pichón asado con salsa de arándanos, cuyos aromas armonizarán con los aromas del vino.



potente

Vinyes Velles 2015

Bodega: Ferrer Bobet
Tipo: tinto
País: España
D.O. Q. Priorat
Consumo: Hasta 2026
Grado alcohólico: 14,5%

Ferrer Bobet

@ferrerbobet

Quest 2014

Bodega: Castell d'Encús
Tipo: tinto
País: España
D.O. Costers del Segre
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 14%

Castell d'Encus

@castellencus



maduro

Elaboración



Varietades: Carinyena, Garnatxa



Viñedos: Cepas centenarias plantadas sobre terrenos de pizarra en las pendientes de las colinas próximas a la localidad de Porrera.



Vinificación y Crianza: Tras vendimiar las uvas en pequeñas cajas de 10kg y el paso por una mesa de selección, cada parcela fermenta por separado en pequeñas tinas de madera. Los vinos resultantes se crían en barricas nuevas de roble francés.

Elaboración



Varietades: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot



Viñedos: 23 hectáreas de viñedos plantados entre los 850m y los 1300m de altitud en una zona con buena exposición, sobre suelos pobres de componente calcáreo.



Vinificación y Crianza: Fermentado en cubos del siglo XII excavados en la piedra, diseminados por la montaña en los alrededores de la bodega.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



higos



violeta



clavo

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



grosella negra



cereza



violeta



vainilla

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Este vino resuelve el reto de elaborar un vino fino, elegante y en el que aparezca el frescor de la uva cariñena, sin perder la esencia del peso y la concentración propios del clima y de la pizarra del Priorat."



César Cánovas



Sílvia Culell

Equipo de sumilleres de Wineissocial:

"Un vino que lleva al límite la maduración de la uva Cabernet Sauvignon. Una Cabernet fragante y perfumado con una columna vertebral más marcada por la acidez y el peso de fruta, que por el alcohol y la calidez."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Ferrer Bobet es una bodega que inició a principios de los años 2000 un proyecto de elaboración de vinos del Priorat en la zona de Porrera, impulsado por la ilusión, la inquietud y la experiencia de Raúl Bobet y Sergi Ferrer-Salat. La bodega está rodeada de viñedos que se acercan a los 20 años, y además controlan viñedos centenarios de los alrededores.

La voz del productor

Raúl Bobet: "Cuando bebemos un vino estamos bebiendo el paisaje de origen, su clima y su tierra."

Bodega

Raúl Bobet y Joaquim Molins recuperan una zona cercana al municipio de Talarn, en el pre-pirineo de Lérida, en la que los monjes hospitalarios habían cultivado viñedos y elaborado vino desde el siglo XII. La bodega se construye integrada en el paisaje, tratando de causar el menor impacto en el entorno, y de conseguir la mayor eficiencia energética. En los últimos años se han recuperado antiguos cubos de piedra en los que se ha vuelto a fermentar vinos.

La voz del productor

Raúl Bobet: "El vino se hace básicamente en la viña, pero el enólogo tiene que saber interpretar el viñedo y tener estilo propio."