



## Vinos de frutas

Cerezas, peras y sus cultivadores son los protagonistas de esta experiencia. Con técnicas parecidas a las del vino de uva, dos enamorados del campo como son Eric Bordelet (Normandía) y Josep Badell (Baix Llobregat) sorprenden con sus elaboraciones artesanas de sidra y el vino de cerezas "Sirot".

### ¿Sabías que...?

1

Si hablamos de vino, y no se especifica nada, se entiende que está hecho exclusivamente de uvas. Pero también existen los "vinos de frutas," bebidas obtenidas a partir de la fermentación de frutas diferentes a la uva, como el vino de naranja o de moras. Su método de elaboración es parecido al del vino de uva e incluso pueden envejecer en barricas para mejorar los aromas.

2

Eric Bordelet, conocido por su actual faceta de vigneron de manzanas y peras, fue sommelier de uno de los mejores restaurantes de París, el Arpege de Alain Passard (3 estrellas Michelin). Pero en 1992 lo dejó todo y volvió a Normandía para dedicarse a su pasión de "Sydriculteur, Pomologue, Poirologue," cultivando con respeto la finca familiar donde tiene frutales de más de 300 años.

3

Josep Badell es un realizador de audiovisuales multipremiado, que también decidió reinventarse. Encontró la inspiración en Torrelles de Llobregat (cerca de Barcelona), zona famosa por sus cerezas. Un olvido de un zumo de estas fermentó en la nevera y se transformó en una cosa muy parecida al vino. Y esa fue la chispa para arrancar su propio proyecto ecológico.

### ¿Cómo disfrutar de esta experiencia al máximo?

Te costará creer que estos dos productos no están hechos de uva. Así que aprovecha la experiencia para jugar a las adivinanzas y sorprender a tu familia o amigos con estos vinos de frutas tan bien elaborados. Sírvelos en copas de vino, los sentirás más refrescantes. Y como vinos bastante secos que son, podrás encontrarles múltiples armonías con tus menús. Las peras y los quesos de cabra son buenos amigos, así que la Poiré te maridarán perfectamente con platos a base de estos. Y las cerezas acompañan bien a foies, carnes y pescados al horno. Sirot también te armonizará con ellos.

#### Apuntes gastronómicos



**Poiré Authentique:** Esta sidra, más especial porque está hecha con peras -en lugar de la típica de manzanas-, te sugerimos que la sirvas bien fresca (entre 6-7°C) con un hojaldre de queso de cabra, cebolla caramelizada y un chutney de higos, obtendrás un juego de temperaturas y sabores. La cremosidad y burbujas de la Poiré, te refrescará y limpiará el paladar a la vez que te parecerá un ingrediente más del plato.



**Sirot:** ¡No creas que el Sirot te va a recordar a un Mon Chéri! Es increíblemente parecido a un vino tinto joven y afrutado. Esto lo hace ideal para platos con sabor y textura, como un foie con trufa negra laminada y mermelada de frutos rojos. ¿No se os hace la boca agua?



## Poiré Authentique

ERIC BORDELET - CHÂTEAU DE HAUTEVILLE  
FRANCIA  
VARIETADES: PERA  
CONSUMO: HASTA 2019  
4% VOL.



afrutado

## Sirot Negre Criança 2015

BODEGA BADELLA-HERRERO  
ESPAÑA  
VARIETADES: CEREZAS  
CONSUMO: HASTA 2020  
13,5% VOL.

f SIROT, EL VI DE CIRERA

@SIROT\_CEREZA



maduro



### Equipo de sumilleres de Wineissocial:



César Cánovas



Sílvia Culell



Raúl Igual



Pol Turull

“Tiene un fabuloso color amarillo claro, muy luminosa y con burbujas muy finas. Una auténtica Poiré con aromas dulces y cítricos refrescantes. Nos recuerda casi a un vino: con su paso fluido, elegante y fresco, la textura cremosa de las burbujas, su buena acidez y un auténtico sabor a peras.”

### Prueba a encontrar estos aromas:



pera



limón



vainilla

“Tiene un sorprendente color de vino tinto, rubí intenso. En nariz es complejo, con recuerdos de fruta roja madura y sutiles notas tostadas y especiadas. En boca, es denso, carnoso y persistente. Ten por seguro que, si no te lo dicen, ¡no podrás casi distinguirlo de un vino de uva!”

### Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



ciruelas



especias

### La nota técnica

En la finca de los Bordelet solo hay árboles frutales puros (no híbridos), que producen variedades dulces y amargos para elaborar sidras con carácter. Practican la agricultura ecológica y biodinámica. Para elaborar la Poiré, deja que las peras se deshidraten entre 3-5 semanas en el sótano de la finca, las prensa y empiezan la fermentación. Embotella durante esa fermentación, quedando un poco de azúcar residual de la misma fruta y carbónico.

### La historia de la bodega

Eric Bordelet dejó la restauración para cultivar unas 20 variedades de manzanas y 15 de peras en Normandía, en la zona de Calvados, con prácticas biodinámicas igual que si tratara viñedos. Gracias a la ayuda de su amigo Didier Dagneau -uno de los mejores vigneronos de la zona del Loire-, empezó a producir sidras artesanales. Dicen que se parecen a los vinos finos y con potencial de guarda, cosa que solo podía lograr un sommelier. ¡Eric es un auténtico revolucionario de esta industria de la sidra!

### La voz del productor

**Eric Bordelet:** “Cultivar los árboles frutales de forma orgánica y biodinámica me da la mejor fruta para elaborar sidras de calidad y carácter”.

### La nota técnica

Las cerezas de Torrelles y Sant Climent (cerezos de secano con 30 años) se vinifican con métodos tradicionales del mundo del vino, basados en la fermentación alcohólica, maloláctica, estabilización y crianza en barrica durante 9 meses. Así se obtiene el primer vino de cereza seco y tinto del mundo.

### La historia de la bodega

Sirot es el proyecto rural de Josep Badell, un soñador que ha convivido desde su infancia con los campos de cereza de Sant Climent de Llobregat. Realizador de documentales, publicidad y TV, en 2010 decide pasar del mundo audiovisual al mundo rural, para producir artesanalmente vinos de cereza y también balsámico y reducción de vinagre de cereza. Gracias a su socio Eduard Piñol, de perfil financiero, pudieron equiparse de una bodega y, de esta forma, han salido recientemente al mercado, en 2016.

### La voz del productor

**Josep Badell:** “Era una cuestión de tiempo e ingenio crear el primer vino de cereza. Sin maceraciones ni coupages con vino de uva. La cereza se defiende sola y demuestra que es una fruta perfectamente vinificable, bondadosa, plena y de características particulares que hacen de su vino un producto único.”