



Productores independientes de vinos naturales

Muchos productores de vinos “naturales” que producen sus vinos, en zonas vinícolas reconocidas, han decidido elaborar sus vinos fuera de las denominaciones para tener mayor libertad a la hora de elaborar sus vinos. Este es el caso de Ana Martens y Fran Asencio.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Vinos de Cangas

En los años 1990 un grupo de productores creó una asociación de productores de vino de esta histórica zona asturiana. Se trataba de evitar que desaparecieran las vides de la zona de Cangas de Narcea, plantadas en empinadas pendientes sobre suelos de pizarra. El año 2009 se aprueba la Denominación de Origen Protegida de Cangas y con ello se preservan variedades de uva autóctonas y únicas como el Albarín blanco, el Albarín negro, el Carrasquín o el Verdejo tinto.

Etna

Las vertientes del volcán Etna han sido un espacio ideal para cultivos como el viñedo. En las laderas norte, este y sur del volcán, se encuentran cepas plantadas sobre suelos de tierra negra volcánica suelta y porosa. Viñedos a 1000 metros de altitud con gran amplitud térmica que ayuda a conservar la acidez y los aromas de las variedades tradicionales de la zona, como las tintas Nerello mascalese y Nerello capuccio, o la blanca Carricante.

Región

Etna (Italia) y
Cangas



¿Sabías que...? Algunos factores clave para los productores de vinos “naturales” son minimizar el uso de sulfuroso y las fermentaciones sin levaduras seleccionadas.



Consulta tus fichas didácticas, añade vinos a tus experiencias y mucho más, con la APP de Wine is social. ¡Descárgatela!



APUNTES GASTRONÓMICOS



Palmento: Ideal para platos mediterráneos de pescado, como unos calamares fritos con mayonesa de cítricos.



Pésico: Un vino con intensos aromas de fruta y una acidez viva y fresca, un compañero perfecto para contrarrestar la textura de unos callos a la asturiana.



Palmento Bianco 2018

Bodega: Vino di Anna
Tipo: blanco
País: Italia
Denominación: Etna
Consumo: Hasta 2023
Grado alcohólico: 11,5%



afrutado

@vinodi.anna
@vinodianna
@vinodianna

Elaboración

Varietades: Grecanico y Carricante

Viñedos: las uvas provienen de cepas plantadas entre 760m y 1000m de altitud en las laderas del volcán Etna. Son cepas viejas plantadas en terrazas sobre suelos negros de lava descompuesta.

Vinificación y crianza: el Palmento bianco fermenta sin adición de levaduras seleccionadas y sin control de temperatura. Tras la fermentación el vino permanece durante 5 meses con sus lías, y se embotella sin filtración.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



miel



piel de limón



flores secas



nueces

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"Un vino blanco de mínima intervención, muy fino y con una sensación de ligereza y frescor. De aromas sutiles de miel y frutos secos, y de acidez suave y redonda".



César Cánovas



David Forer

Bodega

Vino di Anna es una pequeña bodega familiar situada en lo alto de la cara norte del Monte Etna, cerca del pueblo de Solicchiata. La enóloga australiana Anna Martens y el marchante de vinos británico Eric Nario, elaboran vinos de mínima intervención, con uvas de cultivo biodinámico, con cepas viejas plantadas en terrazas en las laderas del monte Etna.

La voz del productor

Anna Martens: "Natural significa no tocar nada en la bodega. Significa usar levaduras indígenas. La idea es guiar el vino hasta la botella en su estado más natural".

Pésico Tinto 2015

Bodega: Dominio del Urogallo
Tipo: tinto
País: España
Denominación: Asturias
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 13,5%



maduro

Elaboración

Varietades: Mencía, Verdejo negro, Carrasquín y Albarín negro.

Viñedos: las uvas provienen de diferentes pagos plantados en bancales y pendientes sobre suelos de pizarra, con altitudes entre los 450 y 650 m de altitud.

Vinificación y crianza: la uva Carrasquín se vinificó en fudre de castaño de 2000 litros con raspón. El resto de las variedades fermentaron por separado en tinas de acero inoxidable, y posteriormente el vino tuvo una crianza de entre 15 y 18 meses en barricas de roble francés usado.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



frambuesa



hierba fresca



clavo

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"El Pésico es un vino de mínima intervención preciso y fresco. Una combinación de fruta roja, matices herbáceos, texturas densas y suaves, y de una acidez viva y persistente."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Dominio del Urogallo es una de las bodegas de referencia de la zona vinícola de Cangas. Desde la marcha de Nicolás Marcos, el bodeguero Fran Asencio se ha quedado solo al frente de esta pequeña bodega y a cargo de unos viñedos excepcionales. Plantados con variedades de uva autóctonas de la zona, en vertiginosas pendientes de pizarra y cultivadas con técnicas de agricultura biodinámica.

La voz del productor

Fran Asencio: "En el Pésico buscamos maduraciones óptimas de las uvas, para conseguir la expresión más madura de los vinos asturianos."