



Vinos de mínima intervención

Los vinos de mínima intervención, también mal llamados naturales, están de moda. Cada vez son más los viticultores jóvenes que optan por esta opción. Y aunque conllevan riesgos, cuando están elaborados con criterio son unos vinos únicos.



CLAVES DE ESTA EXPERIENCIA

Vinos de mínima intervención

Después de ser llamados vinos “naturales” (aunque un vino requiere la intervención humana, y por lo tanto nunca es natural) a algunos vinos se les llama de mínima intervención. A grandes rasgos son vinos de agricultura ecológica o biodinámica, donde se minimizan o se eliminan los productos de síntesis química. Vinos que fermentan sin añadir levaduras seleccionadas, sin nada o con dosis mínimas de sulfuroso, y sin el uso de productos químicos en la vinificación, aunque estén autorizados legalmente.

La “cruzada” contra el sulfuroso

El SO₂ o anhídrido sulfuroso se convirtió para muchos productores el gran anticristo del mundo del vino. Desde hace décadas se utiliza como antimicrobiano y antioxidante no solamente en el vino, sino en toda la industria alimentaria. Durante mucho tiempo muchos enólogos han abusado de él para evitarse problemas. Pero el sulfuroso se produce en pequeñas cantidades durante la elaboración de vino, y es imprescindible para que envejezcan. Actualmente el reto para la mayoría es bajar su uso al mínimo posible.

Región

Alicante y Garraf



¿Sabías que...? La agricultura biodinámica nace de la Antroposofía, creada a principios del siglo XX por el filósofo Rudolf Steiner.



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



APUNTES GASTRONÓMICOS



Anima Mundi Xarel·lo: Un vino con carácter, ideal para platos mediterráneos basados en pescados. Pruébalo con arroces de pescados y mariscos, como un arroz con cigalas.



Tragolargo tinto: Un vino informal y versátil como pocos, fresco y de sensaciones frutales, que es un comodín para muchos platos. ¿Te atreves a probarlo con tu bocadillo de hamburguesa hecha a la barbacoa?



Anima Mundi Xarel·lo 2018

Bodega: Anima Mundi
Tipo: blanco
País: España
Denominación: Garraf (Penedès)
Consumo: Hasta 2024
Grado alcohólico: 12%



maduro

- f
animamundi_cellar
- t
- i

Tragolargo Tinto 2019

Bodega: Vinessens - Finca Balaguer
Tipo: tinto
País: España
D.O. Alicante
Consumo: Hasta 2022
Grado alcohólico: 12,5%



afrutado

- f @Vinessens
- t @Vinessens
- i -



Elaboración

 **Variedades:** 100% Xarel·lo

 **Viñedos:** las uvas provienen de un viñedo cultivado con agricultura biodinámica en Sant Sebastià dels Gorgs, en la cara interior del macizo del Garraf. Está plantado con orientación norte, con cepas de más de 40 años sobre suelos calcáreos de textura franca.

 **Vinificación y crianza:** tras una maceración con las pieles de 8 horas, el vino fermentó con levaduras indígenas en botas usadas de 500 litros, y en ánforas de arcilla. Finalmente tuvo una crianza con sus lías de 6 meses y se embotelló sin sulfitos añadidos.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



pera



hinojo



frutos secos



brioche

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"Agustí Torelló nos presenta un Xarel·lo en el que expresa una filosofía que une el trabajo respetuoso con el viñedo y la mínima intervención en bodega. Un vino preciso aromáticamente, sabroso, amplio y persistente."



César Cánovas



David Forer

Elaboración

 **Variedades:** 100% Monastrell

 **Viñedos:** las uvas provienen de una selección de las 20 ha de viñedo de la Finca Balaguer, cultivada en agricultura ecológica y biodinámica en Villena, alrededor de 600 metros de altitud.

 **Vinificación y crianza:** la fermentación tuvo lugar con contacto de pieles muy suave durante 7 días, sin remontados y con solo un bazuqueo al día. Un tercio de la uva fermenta con racimos enteros, sin despallillar ni estrujar y el resto fermenta despallillada, sin estrujar.

Nota de Cata

Prueba a encontrar estos aromas:



cereza



frutos del bosque

Equipo de sumilleres de Wine is Social:

"Un vino de mínima intervención, de textura suave y de aromas de fruta roja madura. Como su nombre indica, un vino que invita a beber a "tragos largos", expresando la cara más fresca de la variedad Monastrell."



Raúl Igual



David Seijas

Bodega

Anima Mundi es el pequeño proyecto de Agustí Torelló i Roca, que junto con otros dos proyectos vinícolas (AT Roca y Sileo) dirige con su padre. Éste es su proyecto más personal, en el que elabora vinos a partir de uvas de viñas viejas de las variedades Xarel·lo y Macabeu. Las fincas están situadas en la zona de Cantallops y se cultivan con técnicas de agricultura biodinámica.

La voz del productor

Agustí Torelló i Roca: "Mi intención es interpretar un paisaje a través de la observación, y utilizando la uva Xarel·lo, para reivindicar el patrimonio vinícola de la zona y del Mediterráneo".

Bodega

La bodega Vinessens es un proyecto de Andrés Carull y Marta Ribera, tercera generación de viticultores en la zona de Villena (Alicante). Su apuesta se ha centrado en elaborar vinos de mínima intervención en bodega, a partir de uvas de sus propios viñedos trabajados aplicando agricultura ecológica y biodinámica. La bodega está formada por 70 hectáreas de cultivo, divididas en dos fincas, separadas por 25 Km.

La voz del productor

Andrés Carull: "Nuestra mayor satisfacción es trabajar en lo que es nuestra pasión, hacer un buen trabajo y dejar un legado a futuras generaciones".