



Nota de prensa

VINO, ENVEJECIMIENTO Y LOCALIZACIÓN SENSORIAL ENTRE MADERAS, CERÁMICAS Y PIEDRAS

GABRIELE GORELLI MW: LA NARRACIÓN DEL ENVEJECIMIENTO FORTALECE EL POSICIONAMIENTO

(Milán, 14 de noviembre de 2024). “Una técnica al servicio del relato y de la identidad”. Con estas palabras el Maestro del Vino Gabriele Gorelli resumió el objetivo de los “Nuevos ciclos de envejecimiento entre maderas, cerámicas y huellas del territorio”, tema hodierno en SimeI de Unione italiana vini (Fiera Milano Rho, del 12 al 15 de noviembre) con la presentación de tres casos de estudio especialmente interesantes. “Hemos hablado de poner el territorio en centro, de exaltarlo valiéndonos de diferentes métodos de envejecimiento – explicó Gorelli -. Hemos debatido el uso de la cerámica en dos situaciones híbridas: los depósitos para el Timorasso gracias a Vietti y las barricas en el caso del Côteaux Champenois de Henri Giraud. Hemos trazado una línea ideal del viñedo a los barriles de envejecimiento a través de Maison Moussié que tuesta sus barricas colocando en su interior las piedras de la viña de donde procede el vino. Son métodos derivados de una investigación técnica válida y demostrable que permite crear y producir elementos distintivos raros y caracteres que – señaló el Maestro del Vino – representan una ocasión de relato y posicionamiento del vino y pueden enriquecer la comunicación destinada al consumidor”.

Fabio Rapalino, bodeguero de Vietti – una histórica bodega del área de las Langhe,- nos ha explicado las diferentes etapas de la investigación y del estudio que permitieron seleccionar la cerámica como el material óptimo para oxigenar el Timorasso, una variedad del Piamonte muy interesante y estructurada que requiere una incorporación constante de oxígeno y que Vietti en la actualidad envejece en depósitos híbridos de acero y cerámica realizados para este fin.

Con una historia empresarial de 400 años, Sébastien Le Golvet, maestro de bodega de Henri Giraud Champagne, optó por centrarse en el uso de la cerámica para los fondos de las barricas, así como en el carácter y los elementos distintivos de la madera utilizada. La Maison de Champaña identificó 10 terruños distintos en el bosque de Argonne cuya madera está marcada para permitir trazar su origen hasta la propia vid.

Finalmente, Maison Moussié Tonnellerie, representada por su consejero delegado Thomas Moussié, acompañado del investigador Enrico Nicolis, desarrolló un método de tostado de la barrica inspirado en la sauna, - similar a una lenta cocción al vapor – y conseguido colocando y calentando las piedras dentro de la barrica. Michele Scammacca del Murgo (Etna Doc), demostró que utilizando las piedras del propio viñedo de vendimia se consigue un extraordinario efecto a la hora de brindarle localización sensorial al vino aún por envejecer.

La presentación se desarrolló acompañada de una cata (también comparativa) de los vinos presentados a través de sus técnicas de envejecimiento.