

Equilibri i expressivitat al vi, a través de toppings

Grup Agrovin desenvolupa un nou material 100% de fusta per infusionar amb el vi, que permet controlar i precisar la textura i l'aroma



Vins i toppings d'Agrovin. | Ruth Troyano.

Al món del vi hi ha molts tabús i un d'ells és la utilització de xips de fusta enlloc de bótes per fer la criança i perfilar les elaboracions. Són pocs els cellers que admeten l'ús d'alternatius al roure però les empreses que els desenvolupen, ja ho fan per ells. El Grup Agrovin, amb presència a 20 països i vincles amb 2.000 cellers del món, fa un any i mig que ha tret al mercat els *spirit topping*, que aporten "més balanç i expressivitat al vi després de la criança", diu l'enòleg **Bernat Feliu** que n'és l'Oak Product Manager. Per a la seva conceptualització, va tenir clares dues coses, que volia guanyar en aroma i tacte en boca i treballar la complexitat i la fruita del vi. En parla obertament, conscient que la innovació en enologia ve a sumar, a donar respostes a les necessitats reals dels cellers. En un món que és pacient per naturalesa, la pressa s'ha d'atendre així.



Bernat Feliu, Oak Product Manager. Foto: Ruth Troyano.

"Els toppings són fusta 100% assecada durant 24 mesos. I la principal diferència amb els xips

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/527/equilibri-expressivitat-al-vi-trav-topings>



convencionals és que la fusta està compactada sense oxigen evitant així modificacions en el perfil del vi", comentarà Feliu. Des d'Agrovin defensen que la seva aplicació "permet millores en els matisos del vi durant el procés d'elaboració, la cria i l'afinat i una gran varietat de beneficis quant a definició de matisos i aportació de complexitat. I tanmateix, més precisió, control, menys inversió i, en termes d'eficiència, un major estalvi d'espai i treball al celler". Sigui com sigui, l'ús de *toppings* suposa un estalvi de temps notable per als elaboradors: s'han d'usar entre 10 i 15 dies, de forma inusitada, quan els xips són un mínim d'entre 30 i 40. Amb les bótes, per altra banda, el treball de cria es comença a comptar per mesos.

Al darrere de qualsevol innovació hi ha un estudi a fons del mercat. És el que ha fet Grup Agrovin abans de comercialitzar els *spirit toppings* que han tingut molt bona acollida al sector, també a Catalunya. L'enòleg Bernat Feliu comenta: "És un format adequat per a tractaments ràpids, que impacta de manera concisa i fa que l'aportació a la textura no sigui agressiva. Destaca per la dolçor i la untuositat". "Hem vist que hi ha perfils nous i variats capaços de conviure, des dels vins envellits en fusta però que conserven la fruita, als estructurats sense astringència, als poc estructurats i molt afruitats, als vins sense sucre però amb dolçor, als vins amb longevitat però sense sulfits o als vins ecològics i vegans", expliquen des d'Agrovin. I Bernat Feliu afegeix: "No som el substitut de la bóta, sinó una alternativa nova per perfilar els vins aportant complexitat aromàtica en nas i boca. El mercat demanda vins amb aquest caràcter i els nostres productes ajuden els cellers dels dos hemisferis a aconseguir-ho".



Vins i toppings d'Agrovin. Foto: Ruth Troyano.

Grup Agrovin ha dissenyat **tres propostes d'*spirit toppings***, amb característiques diferents. El

<https://www.gastrotalkers.cat/noticia/527/equilibri-expressivitat-al-vi-trav-toppings>



Candy amb notes de vainilla que afavoreix la percepció de la fruita madura i aporta molta dolçor. L'**Smoothie**, que ressalta la fruita i aporta untuositat, es manifesta al centre de la boca i es defineix per l'equilibri. I el **Nuance**, amb notes més especiades i torrades, que afegeix amplitud i final de boca. "Es poden aplicar sols o combinats, segons el perfil de vi que busqui l'enòleg. Lliguen amb qualsevol origen, gamma i varietat de raïm - tot i que trepat, sumolls o pinot noirs no aguanten tant l'estructura. Es poden emprar durant el procés de fermentació o també a la cria en el moment de l'afinament. Els cellers ens els demanen principalment per als vins negres joves, d'entrada de gamma, perquè és una solució còmoda, ràpida i eficaç", revelarà Bernat Feliu. L'Oak Product Manager té clar que "el client busca una estructura mesurada al vi, complexitat i balanç. Els estudis realitzats ens indiquen que es pretén la part golosa de la fruita, l'amplitud i la seriositat del taní i l'acidesa com a columna vertebral". L'objectiu en l'ús dels spirit toppings no és que es manifesti l'ús del roure, sinó aconseguir la precisió tàctil i aromàtica del vi i afavorir el seu equilibri. En definitiva, permeten més especificitat en menys temps de contacte i la seva equivalència amb el pas per bóta nova durant un any, seria el de 10-12 grams per litre de vi. "La nostra missió és treballar l'equilibri dels vins amb tots els avantatges que ens aporta la tecnologia", insistirà Bernat Feliu. "Podem ser més precisos que una bóta de quart o cinquè any", conclou abans de resumir els beneficis del seu ús i pels quals els cellers els contacten:

Menor inversió. 30 vegades inferior que l'ús d'una bóta nova, tenint en compte només l'ús del producte. El cost dels toppings és de 600 euros i Agrovin calcula que el pas per bótes 16.500.

Més precisió, perquè el nivell de torrat del topping és més homogeni que el de la bóta.

Agilitat i rapidesa en el tractament, ja que l'extracció del topping és immediata.

Control de l'aportació de fusta.

Comoditat i senzillesa a l'hora d'aplicar una determinada quantitat de toppings a una mesura concreta de litres en un únic dipòsit.

Anàlisis previs i obtenció de resultats finals abans sense haver d'esperar als mesos de cria en bóta.

Eficiència quant al temps emprat per part del celler en la gestió i control del vi.

Més complexitat perquè la diversitat de gammes dels *toppings* permet combinacions i no un ús estandarditzat com passa amb la bóta i el seu procés de microoxigenació.

Grup Agrovín defensa la nova innovació enològica i fa un balanç molt positiu dels primers mesos de comercialització. "Treballem amb cellers responsables, que no només es preocupen pel medi ambient sinó també per la sostenibilitat social", comenta Alicia Pérez, directora de màrqueting d'Agrovín abans de ressaltar la seva aposta en I+D+i, que inclou més de 33 projectes i 35 patents, a més d'un pressupost de 35 milions d'euros en investigació. "Ofereim als cellers recerca enològica però també els nostres laboratoris. Com més analitzem i investiguem, més avancem en la definició dels productes enològics", afegirà. "Estem molt involucrats en la recerca al voltant del canvi climàtic. Hem presentat recentment l'Ultrawine Perseo que permet una ràpida extracció polifenòlica i aromàtica del raïm a través d'ultrasons d'alta potència i baixa freqüència. És una tècnica d'extracció noble, que no fa augmentar les temperatures ni la pressió i permet optimitzar el procés de vinificació. Tot això millora sensorialment el vi, respecta el caràcter varietal del raïm i els orígens i els vins són més aromàtics, estructurats i amb millor cos".



La revolució tecnològica està servida. Ara falta veure si en aquesta onada que vivim d'elaboracions de mínima intervenció i d'artesania enològica hi ha lloc per a les innovacions que el sector empresarial desenvolupa a fi de fer més àgil i competitiva l'elaboració, en un context d'emergència climàtica, una circumstància que no només obliga a revisar la manera de treballar la terra sinó també l'estil de vins que el consumidor demana. Ara més que mai, probablement, menys és més.