

## REPORTAJE

**TAT:** Lograr que la guía **Parker** otorgue 91 puntos de calificación, como en el caso de **Citareus**, o 93 puntos en el de **Gallicant**, debe tener sus secretos.

**Carmen Gómez:** Sí, en cierto modo. En realidad no se debe a fórmulas mágicas. En Celler Los Trovadores nos comprometimos a continuar con las "buenas prácticas" del pasado y sólo recurrir a la tecnología para garantizar la calidad.

Utilizamos las uvas selectas de parras de hasta más de 50 años de edad de esta tierra, **Montsant**, bendecida por el clima. Contamos con enólogos altamente calificados, y realizamos la vinificación con procesos artesanales, para dedicar la mayor atención a los detalles en cada una de sus fases: La vendimia, la selección manual, despalillado, estrujado, maceración y fermentación, clarificación y filtración, prensado, crianza y embotellado.



Recolección de la uva, a mano.

### La Vendimia

Una de las decisiones más importantes es la de cuándo realizar la vendimia. Nuestros enólogos realizan análisis periódicos de ácidos, azúcares y piel de la uva, para determinar cuál es el mejor momento. Entonces se recogen las uvas en cestas de no más de 15 Kilos, para evitar la presión y la fermentación anticipada.

### Selección y preparación

Seleccionamos la uva manualmente. Luego procedemos a separar, con una despalilladora, el escobajo de las uvas; y al estrujado que libera el zumo, la pulpa, las pepitas y los hollejos, que van a parar a las cubas o depósitos.

Agregamos anhídrido sulfuroso con fines antisépticos para ayudar a la maceración, obteniéndose el mosto flor para la producción de los vinos de mayor calidad.



# Los secretos de los vinos de Alta Gama de la D.O. Montsant

Entrevistamos a Carmen Gómez, CEO de Celler Los Trovadores, quien en esta oportunidad nos dará a conocer los secretos de la vinificación artesanal para lograr vinos tintos de Alta Gama.



Despalilladora

### Maceración y Fermentación

Esta fase dura varios días.

El mosto depositado en las cubas de acero inoxidable va transformando la glucosa en alcohol de vino o etílico. Es un proceso a temperatura controlada y por efecto de las levaduras alcohólicas o sacaromices.

En esta primera fermentación se desprende anhídrido carbónico que empuja los hollejos y partes sólidas hacia arriba formando el "sombbrero". Este deberá ser empujado hacia abajo para favorecer la maceración que dará el color y taninos al futuro vino.

Si bien, adheridas al hollejo del grano de uva, vienen las levaduras naturales (llamadas indígenas), hoy se agregan en bodega cepas de levaduras seleccionadas, para asegurar la fermentación óptima.

Las cubas deben llenarse sólo hasta  $\frac{3}{4}$  partes de su capacidad puesto que



la masa incrementa su volumen durante la fermentación.

Terminada la fermentación alcohólica, se produce una segunda fermentación maloláctica, que transforma el ácido málico en ácido láctico y anhídrido carbónico que otorga el sabor delicado a los vinos finos. El estable ácido tartárico se queda como el



"Sombbrero"

verdadero ácido del vino y el ácido cítrico del mosto desaparece en el proceso de fermentación.

Tras concluir los procesos de fermentación el vino pierde temperatura. Los elementos sólidos llamados "borras" se precipitan al fondo del depósito.

Es el momento del descube y trasiego del vino yema a los depósitos de almacenamiento.

## Clarificación y Filtración

Se procede a clarificar y filtrar las numerosas partículas en suspensión y bacterias que siguen actuando sobre el vino y que se deben eliminar para evitar que se estropee. Al mismo tiempo el vino se oxigena, lo que favorece su evolución posterior.



Removiendo el sombrero

## Crianza

Los vinos tintos pueden ser jóvenes, frescos y afrutados como nuestro **Karma de Drac** con apenas un toque de madera para estabilizarlo. Los que reúnen las condiciones adecuadas para convertirse en **Gallicant** o **Citareus**, son objeto de crianza y envejecimiento en barricas nuevas bordelesas de 225 litros. En Los Trovadores empleamos barricas hechas de madera de roble francés o roble americano, según las necesidades de cada vino.

La crianza mediante la oxidación progresiva ocasionada por el oxígeno que penetra por los poros de la madera, combina los aromas, taninos y antocianos del vino, con los aromas tostados y taninos de la madera, añejando y mejorando las cualidades gustativas y desarrollando la calidad óptima del vino, estabilizando el color y retardando su decadencia.

## Embotellado

Cuando la crianza del vino ha alcanzado su perfección, se vuelve a clarificar, filtrar y pasa al envejecimiento en botella. El vino ya embotellado madura en el vidrio en ausencia casi total de oxígeno durante un periodo de tiempo añadido antes de sacarlo al mercado. La higiene en las botellas y el uso de corchos de primera calidad son clave para evitar alteraciones del vino. Las botellas se trasladan a los botelleros donde son colocadas en posición horizontal



Crianza en barricas

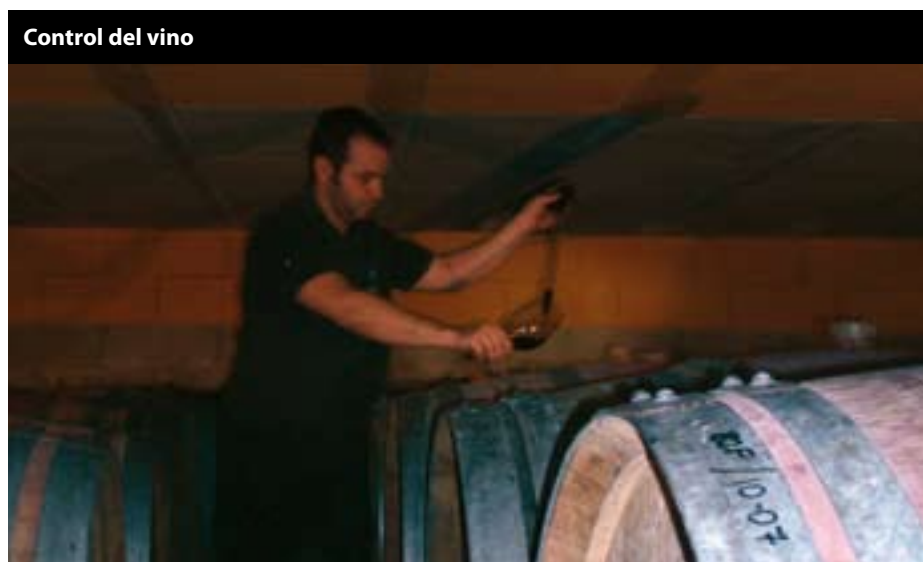
para que el corcho esté permanentemente húmedo y no se seque. De esta manera el vino a una temperatura y humedad constante se afina perdiendo astringencia y ganando aromas.

Es importante reseñar que, por filosofía de **Celler Los Trovadores**, no filtramos totalmente nuestros vinos, por lo que siempre se pueden presentar sedimentos que nos recuerdan su origen natural y que para nada menoscaban su calidad. La crianza en botella tiene distintos tiempos de permanencia en ella -envejecimiento- según el vino que se desea obtener.

Puede obtener más información sobre Celler Los Trovadores en [www.lostrovadores.com](http://www.lostrovadores.com), llamando al 679 459 074 o escribiendo a [info@lostrovadores.com](mailto:info@lostrovadores.com)  
Distribuidor en Barcelona: SentitsBcn  
C/ Bailen 88 Bis 08009 Barcelona  
T/F 93.428.39.84 [www.sentitsbcn.com](http://www.sentitsbcn.com)



De las partes sólidas decantadas mediante el prensado suave se obtiene el vino prensa, que en algunas bodegas se aprovecha por su aporte en colorantes y taninos aunque puede ser algo más fuerte.



Control del vino



Gallicant, Citareus y Karma de Drac