

Phylliantropia

I. f. Amor i respecte per la naturalesa del vi.
Ex: El disseny constant d'un vi amb harmonia.



QZBOENO
ENOLOGÍA VIVA

QUAN TENIM MOLT EN JOC

L' **EQUILIBRI** MANTÉ EL VI



*“La felicitat no és una
qüestió d'intensitat,
sinó d'equilibri,
ordre, ritme i harmonia”.*

Thomas Merton

[Escriptor nord-americà 1915-1968]



DISSENYAR UN VI,

El mercat del vi del segle XXI és un veritable repte per a l'enòleg que ha de respondre a les noves tendències que s'obren pas i es barregen amb els patrons clàssics. Noves demandes organolèptiques enfocades a la frescor, l'elegància i l'harmonia, però també demandes emocionals com la sostenibilitat, la identitat, la coherència i sobretot la singularitat. Es tracta de buscar l'equilibri adequat i preservar l'harmonia en els vins. Les ganes de fer-ho bé, però, sobretot, diferent i coherent.

La constant cerca de diferents equilibris entre estil, intensitat, frescor, maduresa, greix, estructura i volum per a crear vins originals, ens condueix a una viticultura cada vegada més racional i precisa, amb maduracions extremes on la data de collita pren especial protagonisme. Les tendències en **blancs** van cap a intensitat, frescor, i un equilibri ideal entre acidesa, greix i tensió. En el cas de **negres**, en funció de la fruita i l'estructura, buscarem el nivell de greix adequat per aconseguir elegància i harmonia.

El vi recentment fermentat mostra la seva cara més sincera i reactiva, disposat a ser esculpit per l'enòleg, on a través del **tast interpretatiu** i els anàlisis, ha de saber interpretar el potencial de cada vi per a perfilar-lo i conduir-lo a l'ampolla amb el seu millor equilibri. No n'hi ha prou amb un tast analògic i descriptiu, només a través de la interpretació obtindrem respostes al per què i per a què de les nostres decisions enològiques.

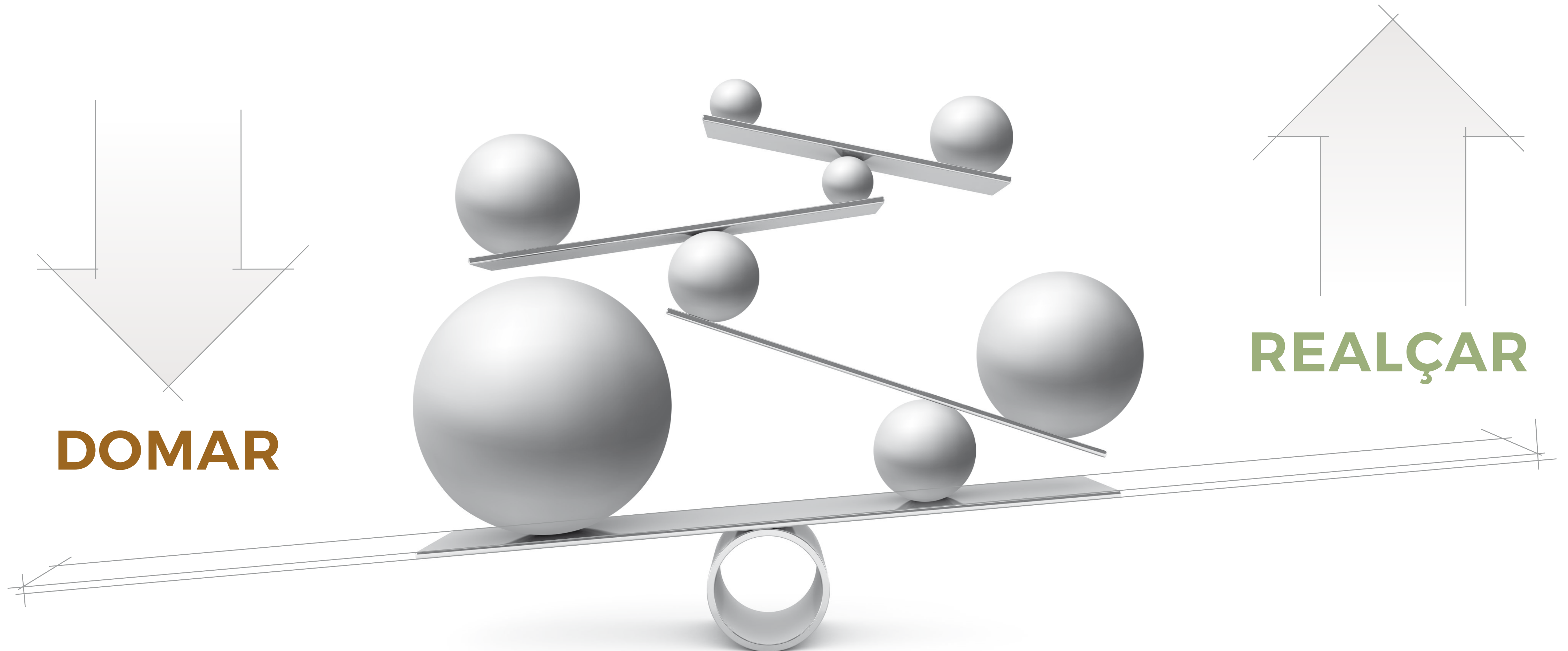


L'**estructura** pot ser àcida o tànica.

El **greix** pot venir dels polisacàrids, o bé dels llevats o del propi raïm i també de la fusta.

El **centre de boca** s'omple amb l'equilibri adequat grassa/estructura, si el balanç es descompensa podem tenir vins pesats per excés de greix o vins agressius per falta d'ella.

Tria les eines adequades per a dissenyar el teu vi i mantenir-lo expressiu i estable en el temps.





EVOLUCIÓ

FRESCOR

CONSERVAR LA FRESCOR, GESTIONANT EL PODER REDUCTOR.

El “poder reductor” d’un vi és la seva assegurança de vida. És la seva capacitat de resistir a l’oxidació i per tant de tenir una evolució positiva en el temps, mantenint frescor, fruita i color. El rebost del poder reductor del vi es complementa amb pèptids, manoproteínas i polisacàrids alliberats per les lies o per derivats de llevat.



La pràctica del batonage té beneficis ben coneguts: greix, fruita, equilibri, protecció antioxidant. Si en barrica és només qüestió de temps i mà d'obra, a nivell industrial en dipòsit cal ser acurat i disposar de les eines adequades (**Batoneador XL i XS**) per a tenir els punts crítics sota control:

- » No dissoldre oxigen (atenció als vòrtex).
- » Mantenir la terbolesa constant en tota l'altura del dipòsit.
- » No perdre aromes ni CO₂.

Si no es disposa d'eines de batonage efectiu, una alternativa és l'estabilització de lies de qualitat, per a després dosar-les al vi.

(consulta als enòlegs d'AZ3).

GESTIONAR EL PODER
REDUCTOR DELS VINS

GENESIS PRIME

PRESERVA LA FRESCOR, PROTEGEIX DE L'OXIDACIÓ I APORTA GREIX ALS VINS

Escorces de Saccharomyces que alliberen manoproteínas i polisacàrids com els de les pròpies lies:

- » Complementa o substitueix una criança sobre lies: augmenta la sensació de greix en boca, integra l'acidesa i disminueix l'amargor.
- » Augmenta la resistència del vi a l'oxidació, i alhora evita reduccions severes.
- » Realça la fruita i millora la persistència aromàtica.

GESTIONAR EL PODER
REDUCTOR DELS VINS



PHYLIA CYS

**PRESERVA LA FRESCOR, PROTEGEIX DE L'OXIDACIÓ I
REDUEIX LA DOSI DE SO₂**

Aquest derivat de *Saccharomyces* allibera glutatió i altres pèptids reductors que reforcen l'equilibri redox del vi:

- » Augmenta la resistència del vi a l'oxidació.
- » Protegeix els aromes sensibles a l'oxidació.
- » Permet disminuir les dosis de sulfurós.
- » Efecte 'rejuvenidor' en vins cansats.



PREPARA'T PER A GUANYAR EN RAPIDESA

La màgia dels cupatges està a crear el vi imaginat a partir de 'vins ingredient' amb diferents caràcters: dolçor i grassa, tensió i estructura, intensitat i volum, fruita i frescor.

HARMONIA

PREPARA'T PER A
GUANYAR EN RAPIDESA



Inclèmències climàtiques durant la maduració, mescles de lots, incidències en l'extracció i maceració poden complicar-nos la consecució del nostre objectiu harmonia i deixar-nos arestes que ens allunyen de l'equilibri. Sense allunyar-nos de l'entorn vi disposem d'eines per a polir aquestes arestes.

PREPARA'T PER A
GUANYAR EN RAPIDESA



PHYLIA EXEL

GREIX I VOLUM EN BOCA DE MANERA IMMEDIATA

Extracte de llevat totalment autolísat per a una aportació directa de manoproteïnes i polisacàrids que milloren la boca dels vins.

- » Augmenta la sensació de greix dels vins (equivalent a 4 mesos de batonage).
- » 100% Soluble.
- » Efecte ràpid (2 dies en blancs i rosats, 7 dies en negres).
- » Integra les arestes d'acidesa i astringència.
- » Protegeix els aromes (efecte suport de les manoproteïnes).



AZBOENO
ENOLOGÍA VIVA