



<http://www.bodegasinsularestenerife.es>

MARZO 2010

email: bitsa@bodegasinsularestenerife.es

Viña Norte Maceración Carbónica: Bacchus de Oro 2010



Viña Norte Maceración Carbónica consigue un Bacchus de Oro, en Madrid, donde se falló el Concurso Internacional de Vinos Bacchus 2010.

¿Qué es Bacchus?

Concurso Internacional de Vinos organizado por la Unión Española de Catadores, que fue la primera entidad que organizó en España este concurso, homologado por la Organización Internacional de la Viña y el Vino.

Bacchus fue concebido como concurso anual, pero desde el año 1998 se constituyó en bienal celebrándose únicamente los años pares. Cuenta con un marco incomparable como es la ciudad de Madrid para la organización de este concurso internacional, uno de los de mayor renombre internacional. La experiencia técnica de la UEC en la organización de concursos quedó plasmada en la creación de un programa informático de gestión integral del certamen. Desde la recepción hasta la atribución de premios, los vinos son codificados para preservar su identidad y garantizar su anonimato en todo el proceso.

Las condiciones de la cata se cuidarán especialmente para garantizar que los vinos sean presentados en perfecto estado. Los vinos serán organizados en sesiones de cata a ciegas según su origen y características organolépticas, siendo valoradas por un jurado integrado por 5 catadores expertos. Jurado compuesto, tal y como recoge la normativa de la OIV, por un número máximo de dos catadores nacionales, procediendo el resto de otros países productores y consumidores.



¿Cómo se elabora?

La Maceración Carbónica consiste básicamente en la vinificación de los racimos de uva tinta enteros dentro de un depósito cerrado, creando en su interior una atmósfera rica en gas carbónico. El proceso general de vinificación por Maceración Carbónica, comprende dos fases iniciales, bien diferenciadas:

En la primera fase, se introducen los racimos enteros dentro de los depósitos utilizando cubas de poca capacidad para evitar la rotura de la uva.

Los granos que se encuentran en la parte inferior del depósito, debido al peso de los racimos liberarán su mosto y comenzará la fermentación tradicional, la transformación de los azúcares en alcohol, liberando buena parte de gas carbónico que permitirá desplazar el oxígeno de la cuba y creando a su vez una atmósfera rica en gas carbónico.

Al no existir oxígeno, en el interior de cada grano de uva se produce una "fermentación intracelular", en la que se transforma una pequeña cantidad de azúcar en alcohol, modificando la textura de la piel del grano y favoreciendo la difusión de sus constituyentes: sabores, aromas, materia colorante. La producción máxima de alcohol oscila entre los 0,75 y los 1,5°C, dependiendo de la variedad de uva y de la concentración inicial de azúcar en el grano. Disminuye la acidez del vino, debido fundamentalmente a la desaparición parcial del ácido málico, y disminuyendo también la concentración de ácido tartárico.

Los vinos elaborados con esta técnica resultan más suaves debido a una menor extracción de sustancias tánicas del hollejo y la pepita, así como la tónica general en la disminución de su acidez. Desarrollan un aroma particular y complejo, muy relacionado con recuerdos lácticos, cremosos, frutos rojos... Pese a su variedad y procedencia, un toque de golosina frutal caracteriza estos vinos.

Existen regiones en las que la Maceración Carbónica se ha utilizado desde siempre... Beaujolais con la variedad Gamay, Châteauneuf-du-Pape con la uva Garnacha, Rioja Alavesa con la Tempranillo...

Más de treinta y ocho Premios Recibidos

Viña Norte Maceración Carbónica, acumula más de 38 premios.:

- **Vinalies de París:** Distinción de Excelencia en 1994, Distinción de Excelencia en 1995, Vinalia de Plata 2005, Vinalia de Plata 2006
- **Concurso de Vinos Jóvenes de la UEC:** Baco de Oro en 1994, Baco de Bronce en 1995, Baco de Oro en 1998, Baco de Plata en 1999, Baco de Bronce en 2000, Baco de Bronce en 2004, Baco de Oro en 2006, Baco de Plata en 2008
- **Premios Zarcillo Junta Castilla y León:** Finalista en 1994, Zarcillo de Plata en 1995
- **Challenge Internacional du Vino-Burdeos:** Medalla de Bronce en 1996
- **Concurso Mundial de Vinos de Bruselas:** Medalla de Bronce en 1996, Medalla de Plata en 1998, Medalla de Plata en 2000, Medalla de Oro en 2004,
- **Concurso Internacional de Vinos Ljubljana:** Medalla de Oro en 1995, Medalla de Plata en 1996, Medalla de Oro en 1998, Medalla de Plata en 2002
- **Concurso Internacional de España Bacchus:** Bacchus de Oro en 2010, Bacchus de Oro en 1996, Bacchus de Oro en 2002, Bacchus de Plata en 2008
- **VII Concurso Regional Alhóndiga:** I Premio VII Concurso, I Premio XVIII Concurso, III Premio XIX Concurso, II Premio XX Concurso.
- **Concurso Agrocanarias:** Medalla de Oro 2002, Gran Medalla de Oro 2003, Medalla de Plata en 2005, Medalla de Plata en 2007, Gran Medalla de Oro en 2008. Medalla de Oro en 2009.
- **Primer:** ganador de la Gran Final Primer 2008.

VIÑA
NORTE

BRE
ZAL

HUMBOLDT

fayal

el Ancón

MIRADERO