

CARTA DE CALIDAD DE LA RENAISSANCE DES APPELLATIONS

El sabor del vino no se puede lograr de forma artificial, su originalidad inequívoca proviene de la impronta de su terruño y su microclima. En todo el planeta, la proporción de 4 componentes: calor, luz, cantidad de agua y geología se mezclan de manera diferente. Es en este escenario de trabajo donde los agricultores consiguen ofrecer un producto puro, diferente, inimitable y original en cada parte del mundo.

Para que la vid consiga este objetivo a través sus raíces en el suelo, esta tiene que crecer en un suelo vivo y por lo tanto libre de herbicidas. Y para capturar el clima y sus muchas variantes (viento, luz solar, humedad, ...) la planta debe crecer de la manera más natural posible; en particular, las hojas deben estar libres de sustancias químicas sintéticas que interrumpen la fotosíntesis y el desarrollo general de la planta viva.

Cuando hablamos de una agricultura sana (ecológica o biodinámica) ello nos permite superar el discurso de la tecnología de bodega y los sabores arbitrarios que se pueden generar siendo algo muy perjudicial para la expresión del vino. El vino trabajado en una agricultura libre de químicos, mantiene su sabor original y su potencial de envejecimiento, con total transparencia para el consumidor.

Nicolas Joly

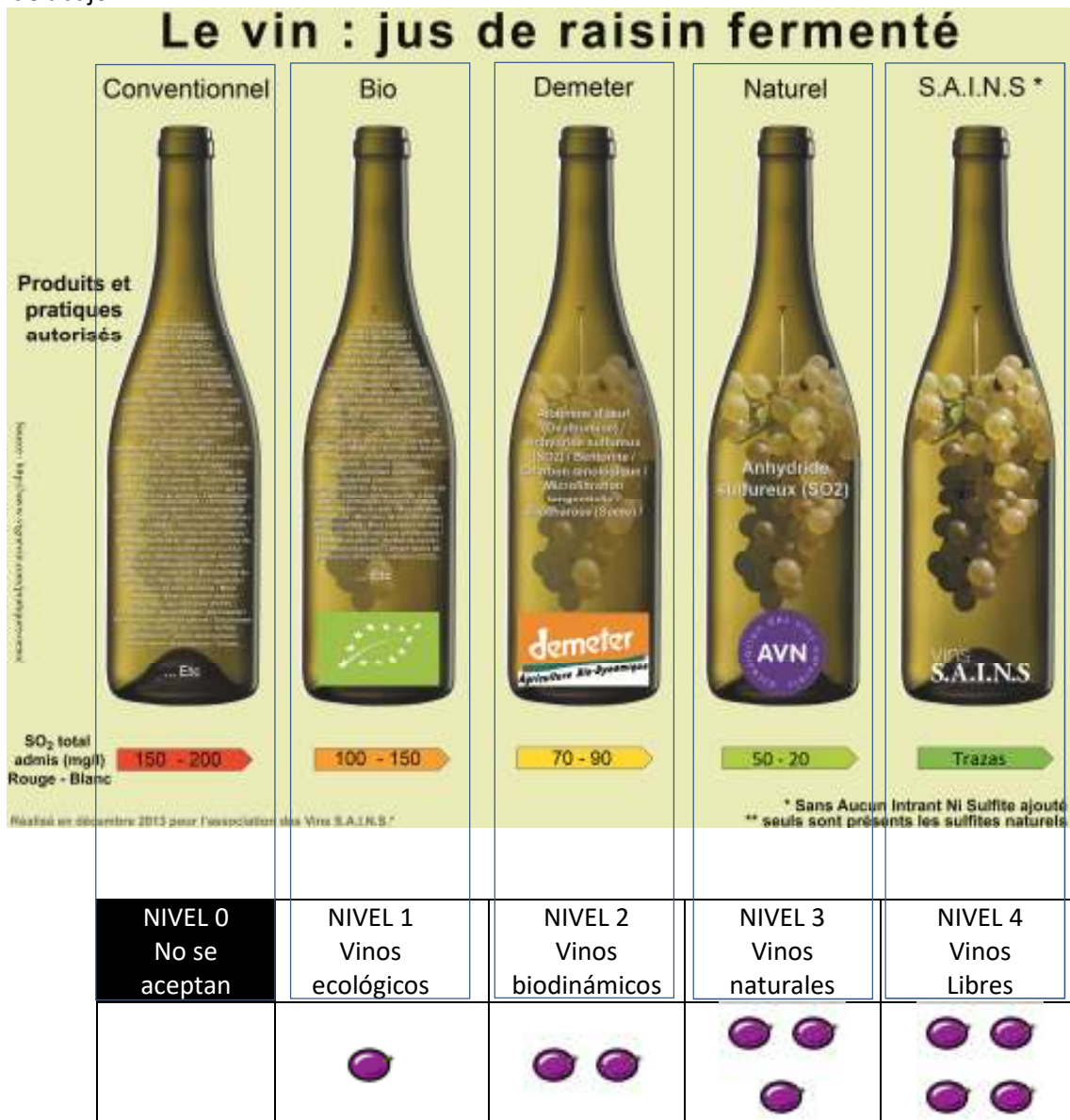
Respetemos juntos la carta de calidad:

El sistema de clasificación incluye a continuación previamente todos los requisitos de la agricultura ecológica y las supera para permitir expresarse con claridad a los viñerones, donde todos se sientan representados y no se excluya a nadie. Se determinan 4 etapas expresadas en un sistema basado en la meritocracia expresada de forma pura del trabajo de cada vigneron. Señalar que este sistema no clasifica la calidad del vino

El espíritu no es catalogar a cada uno de acuerdo a su manera de actuar, todo lo contrario, si no de acercarse a aquellos que defieren una misma filosofía agrícola en un espacio compartido donde todo el mundo se sienta cómodo, ya sean productores, distribuidores o consumidores.

Nuestro objetivo es dar sentido a lo que significa una denominación de origen, y por lo tanto para superar la competencia desleal que la tecnología ha uniformado cercenando la tipicidad de cada zona.


Todos los viñerones presentes en este grupo se encuentran al menos en el nivel 1 de la carta de abajo.



1 ^{er} nivel :	Vinos ecológicos
<i>Las bases ineludibles:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Trabajo de los suelos con exclusión total de herbicidas. - Aportación de abonos orgánicos para sostener la vida microbiana de los suelos, pues exclusión de los abonos químicos que desorganizan los suelos y el metabolismo de las vides. - Utilización exclusiva de productos naturales para luchar contra las enfermedades, pues la exclusión total de productos químicos de síntesis sean de contacto, penetrantes o sistémicos etc. - Exclusión de plantas genéticamente modificadas de vid. - Utilización del azufre solo en caso necesario, un azufre volcánico es preferible a un azufre sintético. - Utilización exclusiva de las levaduras indígenas del viñedo; exclusión de todas levadura deshidratadas comerciales, aromáticas o neutras a menudo modificadas genéticamente (¡ más de 350 son autorizadas en los países europeos! ¡ ¡ !) - Ningún añadido de virutas de roble - Exclusión de la ósmosis inversa así como de todo tratamiento físico o químico que pretenda reducir la acidez volátil. - Exclusión de todo agente de precipitación. - Antioxidantes: exclusión del sorbato de potasio o de ácido ascórbico. - Respeto de los procesos de fermentación natural, pues exclusión de todo corrector de carencias nitrogenadas (sulfato, fosfatos etc.), de todo agente activador de las fermentaciones (vitaminas, tiamina, etc.), de todo añadido de bacterias, de enzimas o de productos originados de la química de síntesis; exclusión de aditivos aromáticos (autorizados en ciertos países). Ninguna utilización de nieve carbónica. 	<div style="text-align: center;"> <p>Bio</p>  <p>100 - 150</p> </div>

2º nivel :	Vinos biodinámicos
<i>Ir más allá de la norma</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Vuelta hacia una verdadera selección masal mediante una selección manual de las futuras plantas de vid para respetar y aumentar la biodiversidad, por tanto exclusión de los clones para todas las nuevas plantaciones. - Respeto de las condiciones naturales incluido meteorológicas de desarrollo de la planta. Por tanto exclusión de toda forma de irrigación (En caso de condiciones climáticas difíciles una derogación excepcional puede ser admitida). - Vendimia manual para un mejor respeto de las uvas. Por tanto ninguna vendimia se realiza con máquina. - Respeto de la riqueza natural del vino pues exclusión de todo procedimiento industrial de concentración, incluido la cryo-extracción (congelación de la uva). - Ninguna modificación del equilibrio natural del mosto o del vino; prohibición de toda acidificación, o desacidificación en cualquiera de sus formas. - Ningún añadido de goma arábica. 	<div style="text-align: center;"> <p>Demeter</p>  <p>70 - 90</p> </div>

3º nivel :	Vinos naturales
<i>Cuando las condiciones son favorables:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - vendimias manuales en varias fases - Ninguna filtración estéril o inferior de 2 micras - No utilización de centrifugadora. - Ningún encolado. 	

4º nivel :	Vinos libres o vinos desnudos
<i>Naturaleza en estado puro:</i>	
<ul style="list-style-type: none"> - Vino libre de cualquier componente ajeno. - incluido anhídrido sulfuroso en cualquiera de sus formas posibles. - Vino libre de cualquier proceso de filtración - Vino libre de cualquier proceso de clarificación - Máximo respeto al mosto y al vino. 	