

# PETIT COMITÉ

*Encuentro con productores y cata de **vino natural** en Madrid*

**Lunes 7 de junio 2010  
de 10 a 22 hs.**

**Club Social Actores**  
Dr. Fourquet 28  
28012 Madrid  
metro Lavapiés

---

entrada 6 euros - copa de regalo

---

**organizan**

Samuel Cano • Vinos Patio  
La Cave du Petit • Bar degustación  
observatoriodevino.com

**colabora**

La Fisna • Tienda de vinos

**contacto**

malena@somosene.com  
samuel\_cano@yahoo.es  
móvil Malena: 620 327 350  
móvil Samuel: 666 012 558



# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

Un puñado de “viñerón”, creadores de vino original, raros de encontrar y de muy pocas botellas, se encuentran el 7 de junio en Madrid para presentar sus creaciones a los amantes del vino.

Como zahorís, se mueven buscando la sed por estos vinos hechos de manera natural, sin intervención química ni en los viñedos ni en la bodega. Vinos hechos a partir de una agricultura sostenible, en la mayor parte de los casos biodinámica, que logran una expresión absolutamente original de la comunión entre un terroir específico y una manera artesana de interpretarlo por parte del “viñerón”. Los vinos que se presentarán tienen estos puntos en común y son a la vez completamente diferentes los unos de los otros.

La sequedad manchega o targarí, la mineralidad húmeda de Peñafiel, la edafología característica del Priorat o de la zona de Madrid estarán presentes y cada una interpretada a la manera de cada creador.

¡Todo menos la indiferencia! debería ser el lema de estos Petit Comité.

**La cita es el lunes 7 de junio en el Club Social Actores en Madrid en el barrio de Lavapiés.**

## **Serán de la partida:**

**Alfredo Maestro** - Bodega Alfredo Maestro - Valladolid

**Julián Ruiz Villanueva** - Bodega Bruno Ruíz - La Mancha

**Josep Garriga** - Celler Mas Garrigan - Priorat

**Jordi Sanfeliu** - Celler Ecosetrill - Lleida

**Samuel Cano** - Vinos Patio - La Mancha

**Fabio Bartolomei** - Vinos Ambíz - Madrid

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## Alfredo Maestro - Viña Almate - Valladolid

---

### Viñedo:

Situado en Peñafiel (Valladolid) a orillas del río Duratón, consta de 120 ha. y su suelo es franco arenoso con cantos rodados y con poca retención hídrica y de nutrientes. Altitud: 755 metros. Viticultura biodinámica, nunca se ha tratado con productos químicos como herbicidas, pesticidas, sistémicos, etc. Los riegos han sido siempre de aguas naturales sin ningún tipo de tratamiento o enriquecimiento, los abonados han sido hechos mediante reparto de basura de ovejas que no han sido tratadas con ningún tipo de antibiótico o medicamento. Los tratamientos preventivos de enfermedades o ataques de ácaros, hongos, son los derivados de dinamizaciones de compostajes, maceraciones, de plantas, aceites esenciales o residuos naturales del entorno. Todas estas medidas naturales y de respeto por el entorno de la viña me permiten recoger unas vendimias que expresan de forma clara el terreno de donde vienen. Como nota significativa de los vinos de esta parcela tras diez años de estudio podría decir que son unos vinos con una volátil muy baja, una acidez media/media-baja, intensidad colorante media, unos aromas terrosos y muy minerales.

### VIÑA ALMATE 2009

**Tipo:** Tinto con crianza.

**Producción:** 300 botellas.

**Varietal:** 100% Tempranillo. Todas las cepas se plantaron en espaldera en el año 2000, su formación es doble cordón royat con 6 pulgares por cepa.

**Análisis Químico Mayo 2010:** Grado Alcohólico: 13,6° - PH: 3,85 - Acidez total: 4,42 gr./l. - Acidez volátil: 0,33 gr./l. - Acido Málico: 0,08 gr./l. - Azúcares reductores: 0,80 gr./l. - Anhídrido Sulfuroso Libre: 3 mg./l. - Anhídrido Sulfuroso Total: 10 mg./l.

### Elaboración:

Vendimiado la segunda semana de octubre de 2009 de forma manual, despalillado y estrujado inmediatamente después de su recolección. Se vinificó en depósito de acero inoxidable de 300 litros con remontados diarios todas las variedades juntas, maceración de 12 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos oportunos para que el vino pase a descansar durante 12 meses en bodega de roble francés usado y azuelado, también se trasiega cada 4 meses aproximadamente para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpieza y estabilización natural óptimas, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

**Crianza:** 12 meses en bodega de roble francés usado y azuelado.

**Fecha de embotellado:** Octubre-Diciembre 2010 (aproximadamente)

**Presentación:** Botella Bordelesa de 750 ml., cajas de cartón de 6 y 12 botellas.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## 46 CEPAS 2009

**Tipo:** Tinto sin crianza.

**Producción:** 200 botellas.

**Varietal:** 100% Merlot. Todas las cepas se plantaron en espaldera en el año 2000, su formación es doble cordón royat con 6 pulgares por cepa.

**Análisis Químico Mayo 2010:** Grado Alcohólico: 14,5° - PH: 3,79 - Acidez total: 4,05 gr./l. - Acidez volátil: 0,48 gr./l. - Acido Málico: 0,07 gr./l. - Azúcares reductores: 0,9 gr./l. - Anhídrido Sulfuroso Libre: 3 mg./l. - Anhídrido Sulfuroso Total: 6 mg./l.

### Elaboración:

Por primera vez en la vida del viñedo se ha elaborado de forma independiente la variedad merlot dadas las condiciones óptimas de esta añada 2009. Vendimiado la segunda semana de octubre de 2009 de forma manual, despalillado y estrujado inmediatamente después de su recolección. Se vinificó en depósito de acero inoxidable de 300 litros con remontados diarios todas las variedades juntas, con maceración de 12 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos para que el vino pase a asentarse y tras varios meses de descanso en Marzo de 2010 se embotella en unas condiciones de limpidez y estabilización naturales, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

**Crianza:** Ninguna

**Fecha de embotellado:** Marzo 2010

**Presentación:** Botella Bordelesa de 750 ml., cajas de cartón de 6 y 12 botellas.

## LA GUINDALERA 2009

**Tipo:** Tinto con crianza.

**Producción:** 1.200 botellas.

**Varietal:** 100% Tinto fino. Todas las cepas se plantaron en espaldera en el año 1999, su formación es doble cordón royat.

**Análisis Químico Mayo 2010:** Grado Alcohólico: 14,1° - PH: 3,81 - Acidez total: 5,62 gr./l. - Acidez volátil: 0,40 gr./l. - Acido Málico: 0,37 gr./l. - Azúcares reductores: 0,80 gr./l. - Anhídrido Sulfuroso Libre: 13 mg/l. - Anhídrido Sulfuroso Total: 23 mg/l.

### Elaboración:

Vendimiado la primera y segunda semana de octubre de 2009 de forma manual, despalillado y estrujado inmediatamente después de su recolección. Se vinificó en depósito de acero inoxidable de 1.000 litros con remontados diarios, maceración de 15 días.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos oportunos para que el vino pase a descansar en barrica de roble francés usado y azuelado, también se trasiega cada 4 meses aproximadamente para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpidez y estabilización natural optimas, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

**Crianza:** 12 meses en barrica (aprox.) de roble francés usado y azuelado.

**Fecha de embotellado:** Octubre-Diciembre 2010 (previsto).

**Presentación:** Botella Borgoña de 750 ml., cajas de cartón de 6 y 12 botellas.

## VIÑA ALMATE 2008

**Tipo:** Tinto con crianza.

**Producción:** 1.200 botellas.

**Varietal:** 80% Tempranillo, 10% Merlot y 10% Cabernet Sauvignon. Todas las cepas se plantaron en espaldera en el año 2000, su formación es doble cordón royat con 6 pulgares por cepa.

**Análisis Químico:** Grado Alcohólico: 13,8° - PH: 3,8 - Acidez total: 4,5 gr./l. - Acidez volátil: 0,59 gr./l. - Acido Málico: 0,08 gr./l. - Azucares reductores: 1,5 gr./l.

### Elaboración:

Vendimiado la primera y segunda semana de octubre de 2008 de forma manual, despalillado y estrujado inmediatamente después de su recolección. Se vinificó en depósito de acero inoxidable de 1.000 litros con remontados diarios todas las variedades juntas, maceración de 12 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos con aireación oportunos para que el vino pase a descansar durante 11 meses en barrica de roble francés usado y azuelado, también se trasiega cada 4 meses aproximadamente para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en Diciembre de 2009 en unas condiciones de limpidez y estabilización natural optimas, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

**Crianza:** 11 meses en barrica de roble francés usado y azuelado.

**Fecha de embotellado:** Diciembre 2009

**Presentación:** Botella Bordelesa de 750 ml., cajas de cartón de 6 y 12 botellas.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## LA OLMERA 2009

**Tipo:** Tinto con crianza.

**Producción:** 1.200 botellas.

**Varietal:** 100% Tinto fino. Todas las cepas se plantaron en espaldera en el año 1986, su formación es doble cordón royat.

**Análisis Químico Mayo 2010:** Grado Alcohólico: 13,7° - PH: 3,72 - Acidez total: 6,30 gr./l. - Acidez volátil: 0,44 gr./l. - Acido Málico: 0,35 gr./l. - Azúcares reductores: 0,9 gr./l. - Anhídrido Sulfuroso Libre: 6 mg/l. - Anhídrido Sulfuroso Total: 22 mg/l.

**Elaboración:** Tras dos años de estudio de los suelos, plantas y mostos obtenidos de esta parcela nos hemos decidido a elaborar su fruto de forma independiente creando un vino particularmente diferente a los que se están dando en terrenos colindantes. Vendimiado la segunda semana de octubre de 2009 de forma manual, despalillado y estrujado inmediatamente después de su recolección. Se vinificó en depósito de acero inoxidable de 1.000 litros con remontados diarios, maceración de 15 días. Desfangado e inicio de la fermentación maloláctica también en depósito de acero inoxidable durante 20-30 días aproximadamente, a continuación se realizan los trasiegos oportunos para que el vino pase a descansar en barrica de roble francés usado y azuelado, se trasiega cada 4 meses aproximadamente para quitar impurezas y residuos sólidos por decantación permitiendo esto llegar a la fase de embotellado en unas condiciones de limpieza y estabilización natural óptimas, no obstante durante la vida en botella como es NORMAL es posible que surjan precipitados dada su elaboración natural.

**Crianza:** 12 meses en barrica de roble francés usado y azuelado.

**Fecha de embotellado:** Octubre-Diciembre 2010 (previsto).

**Presentación:** Botella Borgoña de 750 ml., cajas de cartón de 6 y 12 botellas.

## Julián Ruiz Villanueva - Bodega Bruno Ruíz - La Mancha

---

### RUIZ VILLANUEVA TEMPRANILLO MACERACIÓN 2009

Vino tinto de maceración carbonica, de la añada 2009. Vendimia al final de campaña (octubre) con larga maceración (3-4 meses) y posterior embotellado.

### RUIZ VILLANUEVA CRIANZA 2007

Vino tinto de las variedades Tempranillo (70%), Merlot (10%) y Cabernet Sauvignon (15%). Crianza en roble de 14 meses.

### RUIZ VILLANUEVA SYRAH 2004

Vino tinto de variedad syrah 100% y crianza en roble de 24 meses. Posterior estancia en depósito para estabilización natural.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

**Josep Garriga** - Celler Mas Garrigan - Priorat

---

## **MAS CAMPEROL 2003**

Cariñena, Garnacha, Cabernet y syrah, en diferentes proporciones y 13 meses de barrica.

## **CLOS SEVERÍ 2003**

Cariñena, Garnacha, Cabernet y syrah, en diferentes proporciones y 12 meses de barrica.

## **CLOS SEVERÍ JUNIOR 2008 YOUNG & OAK**

50% Garnacha de 2008 y ....., con 8 meses de crianza en barrica.

**Jordi Sanfeliu** - Celler Ecosetrill - Lleida

---

## **VINYA SANFELIU 2007 Tempranillo 2007**

Monovarietal de Tempranillo 100% (Ull de Llebre). Fermentación libre con sus propias levaduras, sin barrica, sin sulfitos, sin filtrar, sin intervencion ni añadidos y con mucha vida.

## **VINYA SANFELIU 2009 TREPAT 2009 Rosat**

Monovarietal de Trepat 100%. Vino rosado de variedad autóctona y selección clonal de viña antigua, sin sulfitos, sin nada.... para gozar.

**Samuel Cano** - Vinos Patio - La Mancha

---

## **PATIO BLANCO 2008**

- La variedad airén es la más plantada en nuestra zona de producción y en toda Europa. Dicha variedad es la predominante del Patio Blanco, con una pequeña proporción de la verdejo, muy implantada últimamente en La Mancha. La uva procede de una parcela de airén con 20 años de edad que está plantada en espaldera con un sistema de poda en doble cordón royat. El año 2008 se inició cargado de aguas en invierno y principios de primavera y aún así se realizaron trabajos de poda en verde para limitar la producción de esta variedad, que de manera tradicional es muy productiva. Después, el verano fue muy caluroso y seco y nos obligó a poner los racimos a la sombra de los sarmientos evitando desecaciones y pasificaciones.
- Al final del ciclo, en maduración, sufrimos unas lluvias tardías en Septiembre y Octubre que paralizaron la concentración de azúcares, pero que facilitaron la aparición de la botrytis, un hongo noble que hace concentrar azúcar, acidez y aromas a la uva airén que si no sería más neutra.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

- La vendimia se realizó el 22 de octubre, con tiempo fresco que hizo entrar la uva en bodega a muy baja temperatura. La uva se despalilló y se encubó con pieles y pepitas, realizando así una maceración pelicular muy intensa. Durante 10 días se realizaron bazuqueos diarios para extraer polifenoles y taninos de la uva. Después se prensó y pasó a fermentar a barricas francesas de 2 y 3 vinos. La fermentación alcohólica duró unos seis meses de manera muy lenta. Durante ese tiempo se hicieron oportunos rodados de barricas para poner la lía en suspensión aportando volumen y grasa al vino.
- En Septiembre, el vino pasó a depósito en lugar fresco para una última decantación y en Noviembre se embotelló con un ligero filtrado.

## **Vista:**

Color oro viejo casi cobrizo, limpio, profundo y brillante.

## **Olfato:**

A copa parada da toque de oxidación y reducción de lía. Cuando se abre aparecen aromas de fruta de hueso madura, melocotón, orejones, manzana asada y un fondo de miel con algún recuerdo mineral calizo.

## **Gusto:**

El ataque es ligeramente goloso, con un paso por boca suave y graso, con volumen y un final ligeramente amargoso tanto por lo típico de la variedad como por su paso por barrica. En retro-nasal vuelven a aparecer las mieles y orejones.

## **PATIO ENSAMBLAJE 2008**

- Ensamblaje es el término utilizado en castellano para el término francés "coupage". Ambos significan mezcla o unión de vinos de diferentes variedades. De ahí coge el nombre este Patio ensamblaje, es la unión de 4 variedades syrah (50%), tempranillo (25%), petit verdot (12%) y graciano (12%). La syrah y el petit verdot vienen del pago de Castiblanco, una parcela arcillo-calcárea con riego de apoyo, plantada en espaldera y con sistema de poda doble cordón royat.
- Se realizan trabajos de poda en verde y vendimia en verde para limitar la producción y manejo de la vegetación para dejar a la sombra los racimos. El tempranillo y el graciano, provienen de parcelas de secano más calcáreas que la anterior, con el mismo sistema de poda, pero con menor densidad de plantación y menor producción. La poda en verde es más agresiva para que la planta desde el principio soporte menos estrés y carga productiva.
- Cada variedad se vendimió por separado, desde el 15 de Septiembre que se cogieron tempranillo y syrah, hasta 20 de Octubre el petit verdot. Las maduraciones fueron muy buenas y equilibradas, ya que las lluvias de principios de Septiembre hicieron que se alargara la maduración sin pérdida de acidez y sin verdores en pepitas y pieles.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

- Las uvas vinificadas independientemente, se despallan a la entrada en bodega, se encuban con pieles y pepitas y se enfrían con ayuda de cámara frigorífica. Siempre hay entre 3 y 5 días de maceración prefermentativa, después se inicia la fermentación con levaduras indígenas y posterior a esta hay una maceración prolongada. Este proceso dura un total de 30-40 días.
- Después se prensa y el vino pasa a barricas francesas y americanas usadas por 4-5 años, en primavera-verano de 2009 se realizó la maloláctica con ayuda de sus lías finas. En Noviembre se pasa a depósito para embotellar con un ligero filtrado.

## **Vista:**

Color rojo picota, con ribete cereza, limpio y brillante. Al no estar estabilizado ni filtrado puede dejar en la copa algún cristal de bitartrato, normal en su proceso natural.

## **Olfato:**

En nariz aparecen al principio notas de fruta sobremadura, higo, pasas, después se abre y la syrah predomina en el conjunto, fruta negra madura, balsámicos y algún recuerdo de sangre y carne cruda. Con tiempo abierto las otras variedades se van abriendo aportando frutas más rojas y ácidas y notas oleosas y minerales.

## **Gusto:**

El ataque es goloso y potente, el paso por boca amable pero con volumen y con sensación de frescura, gracias al toque de acidez de la graciano. El final es complejo, frutal y tánico. El retro-nasal es frutal y maduro.

## **PATIO SELECCIÓN 2008**

- Durante la crianza de nuestros vinos, se preseleccionan unas variedades primero, y después ciertas barricas que desde el principio evolucionan de manera diferente. De ahí sale nuestro Patio Selección. Este es un ensamblaje al 50% de syrah y petit verdot. Ambos de zonas de la parcela más pobre y por consiguiente con mayor concentración.
- La syrah, crece en una pequeña ladera oeste de carácter arenoso, calcáreo. Que hace que los granos de los racimos sean más pequeños que en el resto de la parcela y la maduración sea mejor con una producción menor. Se le dan pequeños riegos en Agosto por la noche para bajar la temperatura y que no haya caída de acidez con un mejor equilibrio.
- El petit verdot es más concentrado aún, porque es menos productivo y con un ciclo más largo por lo que también la maduración es más larga y con mayor concentración. La parcela es llana con alto porcentaje de caliza que aporta mineralidad a la uva y frescura.
- La primera se vendimió el 15 de Septiembre y la segunda el 20 de Octubre. Ambas se despallaron y se encubaron con pieles y pepitas. Tras 6 días de maceración prefermentativa se inició la fermentación alcohólica con sus propias levaduras y después de 10 días se mantuvieron otros 20 días en maceración.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

Tras el prensado y separación de lías gruesas se pasó a barrica donde al llegar el verano realizó la fermentación maloláctica con las lías finas.

- En Noviembre se homogeneizó el coupage en depósito de acero al fresco y en Diciembre se embotelló sin filtrar ni estabilizar.

## **Vista:**

Color de picota madura de capa alta, ribete morado, alta concentración, brillante y limpio.

## **Olfato:**

En nariz al principio aparecen notas frutales y florales de alta intensidad con un fondo de caramelo, vegetales y minerales nariz muy compleja predominando al principio la variedad syrah, pero apareciendo poco a poco la potencia floral de la petit verdot.

## **Gusto:**

Ataque potente, con acidez y tanicidad marcados pero no molestos, un paso por boca concentrado, voluminoso y envolvente con un final amargoso y tánico pero amable. El retronasal es floral y frutal.

## **PATIO JOVEN 2009**

- Este Patio joven 2009 está elaborado buscando un vino fresco y frutal. Desde esa idea inicial decidimos elaborarlo por el método de maceración carbónica parcial. Llenamos el depósito hasta la mitad con uva despalillada y el resto con racimos enteros. De este modo conseguimos una fermentación intracelular más aromática, pero una mayor extracción al poder hacer muchos bazuqueos diarios y una larga maceración. La uva que se utiliza para elaborar este vino joven es mayoritariamente tempranillo.
- Nuestro viñedo está cultivado de manera ecológica, y en este vino en seco. La variedad madura muy pronto en la mancha y más en seco como está la parcela en cuestión. Para no perder frescor en los vinos, tratamos de tener los racimos de nuestras viñas sombreados con la vegetación y así conseguir una buena y equilibrada maduración.
- Aun así, en bodega añadimos otras variedades al coupage para que ayuden a equilibrar el alcohol con la acidez. Por eso este vino además de la ya mencionada tempranillo (75%), le añadimos syrah (10%), airén (10%), y graciano (5%). Con esto conseguimos un vino frutal, equilibrado, complejo pero muy amable.
- Tras la fermentación y maceración, la uva se prensa y al tener racimos enteros, el vino tiene que terminar de fermentar. Esta acción la lleva a cabo en barricas de madera usada y también realiza la maloláctica. Todo ello lleva consigo una estabilización natural del vino ayudada por la clarificación con clara de huevo.
- Tras un par de trasiegos el vino es embotellado en abril y preparado para disfrutarlo en el verano que se avecina y que apetece un vino fresco, frutal, pero sin perder personalidad.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## Fabio Bartolomei - Vinos Ambíz - Madrid

---

En la bodega también trabajamos con mucho cuidado por motivos de la calidad del vino, de salud y de medio ambiente. Básicamente lo que hacemos es NO echar productos químicos ni al mosto ni al vino. Existen muchos productos que legalmente se pueden utilizar pero a nosotros nos parece muy mal hacerlo. Este año (igual que el año pasado) hemos decidido ni siquiera añadir sulfito, aunque está permitido incluso por la legislación ecológica. El sulfito añadido está presente en prácticamente todos los vinos comerciales del mundo incluso los ecológicos. Se usa para matar bacterias, especialmente las del vinagre, que pueden afectar negativamente al vino. Lo que sí hacemos es quemar pastillas de azufre dentro de los depósitos y barricas después de lavarlas, pero nunca lo añadimos al vino.

### CRIANZA 2008

100% Tempranillo

**Producción:** 600 botellas

**Fecha de embotellado:** Julio 2009

**Análisis Químico 2010:** - Graduación Alcohólica: 14.8% Vol. - Acidez total: 4.25 g/l - Acidez volátil: 0.60 g/l - pH: 4.21

#### Viñedo:

- Uvas cultivadas en ecológico por nosotros mismos en Carabaña (Madrid). El viñedo solo tiene un 1 hectárea de extensión, así que cada viña recibe atención particular.
- No usamos ni pesticidas, ni herbicidas, ni ningún otro tipo de producto químico sintético, que contamina el medio ambiente y el vino mismo.
- El año pasado (junio 2009) hicimos un tratamiento con azufre en polvo. Otros años bien no usamos, o echamos azufre 2 ó 3 veces, dependiendo del clima.
- Viñas viejas (unos 40 años). Las viñas viejas tienen raíces muy largas y profundas así que pueden explorar el suelo y extraer todos los nutrientes y sustancias que necesitan para producir un zumo (y vino) más rico y complejo en aromas y sabores.
- Intentamos crear bio-diversidad en el viñedo. En vez de arar un par de veces al año alrededor de las viñas y dejar el suelo desnudo como hacen los vecinos de la zona, nosotros dejamos toda la cubierta vegetal, cortando solo las plantas más altas y/o cercanas a las cepas. Por una parte (1) esto es una forma de control de plagas, porque todos los bichitos se van comiendo unos a otros y así se controlan y ninguna especie se convierte en plaga. Mientras que si aras la tierra, destruyes el hábitat de todos los bichos del viñedo menos los que viven en la viña misma, que se convertirá en plaga, y la única manera de controlarla ahora es con productos químicos porque te has cargado el hábitat de sus depredadores! Y por otra parte (2), creemos que el dejar todas las plantitas, hierbas, cardos, flores, con sus respectivos insectos, pólenes, levaduras, etc, contribuye a enriquecer y hacer más complejos los sabores y aromas del mosto y del vino. Y también (3) dejando la cobertura vegetal se protege el suelo de la erosión de la lluvia y del viento.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

- Usamos estiércol ecológico de una granja ecológica (de ovejas y cabras) de la sierra de Madrid.
- Tratamiento fortalecedor con Cola de Caballo (Equisetum) que recogemos nosotros localmente y preparamos la infusión.

## **Elaboración:**

- El mismo día de la vendimia, hemos despalillado y estrujado los racimos, usando maquinaria manual.
- La pasta (zumo, pieles y pipas) las hemos puesto en dos depósitos de acero inoxidable (cada uno de 500 l) y las hemos dejado macerar durante 8 días, con 3 bazuqueos diarios.
- El noveno día hemos separado el zumo y hemos prensado manualmente (en una prensa tipo jaula – de las que tienen listones de madera) las uvas.
- Al cabo de un mes más o menos la fermentación había terminado y hemos hecho un trasvase a otros depósitos para separar las lías del vino.
- En enero hemos puesto el vino en las barricas de roble (una francesa y otra americana) donde ha permanecido 6 meses.
- En julio del 2009, lo hemos embotellado y etiquetado.
- Sin filtrar, sin clarificar.

## **Presentación:**

Botellas de 750 ml recicladas, que nos devuelven nuestros consumidores. Caja de cartón de 6 botellas, o en botellas individuales.

## **Conservación:**

idealmente este vino debe conservarse a una temperatura por debajo de 20°C, protegido de la luz, de la humedad, de los ruidos y de los olores.

## **Evolución:**

Apto para consumo a partir de diciembre 2009, es decir después de 6 meses en barrica y otros 6 meses en botella. Sin duda mejorará con el tiempo en botella durante por lo menos 2 años más.

## **Consumo:**

Es un vino que va muy bien con una comida de sabores fuertes, por ejemplo carnes asados.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## BLANCO JOVEN 2009

100% Airén

**Producción:** 1500 botellas

**Fecha de embotellado:** Puntualmente, a partir de diciembre 2009

**Análisis Químico 2010:** Graduación Alcohólica: 11.5% Vol. - Acidez total: 5,62 g/l - Acidez volátil: 1.02 g/l - Anhídrido Sulfuroso Total: 10.17 g/l

### Viñedo:

- Uvas cultivadas en ecológico por nosotros mismos en Carabaña (Madrid). El viñedo solo tiene un 1 hectárea de extensión, así que cada viña recibe atención particular.
- No usamos ni pesticidas, ni herbicidas, ni ningún otro tipo de producto químico sintético, que contamina el medio ambiente y el vino mismo.
- El año pasado (junio 2009) hicimos un tratamiento con azufre en polvo. Otros años bien no usamos, o echamos azufre 2 ó 3 veces, dependiendo del clima.
- Viñas viejas (unos 40 años). Las viñas viejas tienen raíces muy largas y profundas así que pueden explorar el suelo y extraer todos los nutrientes y sustancias que necesitan para producir un zumo (y vino) más rico y complejo en aromas y sabores.
- Intentamos crear bio-diversidad en el viñedo. En vez de arar un par de veces al año alrededor de las viñas y dejar el suelo desnudo como hacen los vecinos de la zona, nosotros dejamos toda la cubierta vegetal, cortando solo las plantas más altas y/o cercanas a las cepas. Por una parte (1) esto es una forma de control de plagas, porque todos los bichitos se van comiendo unos a otros y así se controlan y ninguna especie se convierte en plaga. Mientras que si aras la tierra, destruyes el hábitat de todos los bichos del viñedo menos los que viven en la viña misma, que se convertirá en plaga, y la única manera de controlarla ahora es con productos químicos porque te has cargado el hábitat de sus depredadores! Y por otra parte (2), creemos que el dejar todas las plantitas, hierbas, cardos, flores, con sus respectivos insectos, pólenes, levaduras, etc, contribuye a enriquecer y hacer más complejos los sabores y aromas del mosto y del vino. Y también (3) dejando la cobertura vegetal se protege el suelo de la erosión de la lluvia y del viento.
- Usamos estiércol ecológico de una granja ecológica (de ovejas y cabras) de la sierra de Madrid.
- Tratamiento fortalecedor con Cola de Caballo (Equisetum) que recogemos nosotros localmente y preparamos la infusión.

### Elaboración:

- El mismo día de la vendimia, las uvas las hemos estrujado a mano
- A continuación las hemos prensado, también a mano en una prensa de jaula (las que tienen listones de madera)
- El zumo lo hemos puesto a fermentar en depósitos de acero inoxidable (uno de 700 l y otro de 300 l).

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

- Al cabo de un mes, la fermentación estaba terminada, y hemos trasvasado el vino a otros depósitos, separándolo de las lías del fondo. Pasado otro mes, lo hemos trasvasado otra vez
- Por último, lo hemos clarificado con clara de huevo. Y no hemos hecho nada más. Sin filtrar.

## **Presentación:**

Botellas de 750 ml recicladas, que nos devuelven nuestros consumidores. Caja de cartón de 6 botellas, o botellas individuales.

## **Conservación:**

Idealmente se debe conservar a una temperatura por debajo de 20°C, y protegido de la luz, de la humedad, de los ruidos y de los olores.

## **Evolución:**

Apto para consumo inmediato a partir de diciembre 2009. Este vino joven, sin conservantes, durará hasta el verano de 2010 más o menos. Depende de las condiciones de almacenamiento. A partir de septiembre empieza a perder sus atributos de juventud y se convierte en algo más seco, menos dulce, más parecido a un jerez.

## **Consumo:**

Es un vino muy apto para tomar como aperitivo, con o sin tapas, y también acompaña muy bien a comidas ligeras (pastas, arroz, pescado, marisco) durante la primavera y el verano.

## **TINTO JOVEN 2009**

Garnacha; Maceración Carbónica

**Producción:** 400 botellas

**Fecha de embotellado:** Puntualmente, a partir de diciembre 2009

**Análisis Químico 2010:** Graduación Alcohólica: 13% Vol. (no le hemos hecho más análisis a este vino, aparte el del alcohol)

## **Viñedo:**

- Uvas cultivadas en ecológico por nuestros vecinos de San Martín de Valdeiglesias (Madrid).
- No solemos comprar uvas a terceros, pero esto fue un caso puntual. A ellos le venía bien porque no tenían bodega en donde hacer vino, y a nosotros nos venía bien también porque ese año nos sobraba espacio en los depósitos.
- No usaron ni pesticidas, ni herbicidas, ni ningún otro tipo de producto químico sintético, que contamina el medio ambiente y el vino mismo.
- Viñas viejas (unos 40 años). Las viñas viejas tienen raíces muy largas y profundas así que pueden explorar el suelo y extraer todos los nutrientes y sustancias que necesitan para producir un zumo (y vino) más rico y complejo en aromas y sabores.  
rado herméticamente.

# PETIT COMITÉ



ENCUENTRO CON PRODUCTORES Y CATA  
DE VINO NATURAL EN MADRID

## **Elaboración:**

- El mismo día de la vendimia, los racimos enteros los hemos puesto en un contenedor de acero inoxidable y lo hemos cer
- A los 15 días hemos abierto el contenedor, y hemos despalillado, estrujado y prensado los racimos (que ya tenían un grado de alcohol de 1% - 2% aprox). Estas máquinas son todas manuales y la prensa es de tipo jaula (de las que tienen listones de madera).
- El zumo lo hemos puesto en un depósito de acero inoxidable (de 300 l) para que terminara de fermentar.
- Al cabo de un mes, la fermentación estaba terminada, y hemos trasvasado el vino a otro depósito, separándolo de las lías del fondo.
- Sin filtrar, sin clarificar.
- En la fermentación por maceración carbónica, el resultado final es un vino más ligero en alcohol, más afrutado y más aromático.

## **Presentación:**

Botellas de 750 ml recicladas, que nos devuelven nuestros consumidores.

Caja de cartón de 6 botellas o en botellas individuales.

## **Conservación:**

Idealmente se debe conservar a una temperatura por debajo de 20°C, protegido de la luz, de la humedad, de los ruidos y de los olores.

## **Evolución:**

Apto para consumo inmediato a partir de diciembre 2009. Este vino joven, sin conservantes, durará hasta el verano de 2010 más o menos. Depende de las condiciones de almacenamiento. A partir de septiembre empieza a perder sus atributos de juventud y se convierte en algo más seco, menos dulce, más parecido a un jerez.

## **Consumo:**

Es un vino muy apto para tomar como aperitivo, con o sin tapas, y también acompaña muy bien a comidas ligeras (pastas, arroz, pescado, marisco) durante la primavera y el verano.