Capítulo 1º

La menguante de invierno ha pasado y ya hemos podado el viñedo

En casa hacemos la poda en la luna menguante de invierno, es cuando la viña está más dormida y no se daña, que es de lo que se trata, de mimarla y que crezca sana y natural… y más si son tan viejecitas como las nuestras que superan los 80 años… hay que cuidarlas y mucho.

Podar con la luna es parecido a lo que se hace en la actual agricultura biodinámica. Los que hacemos el vino "6º Elemento" simplemente hacemos las cosas como siempre se han hecho, sin prisa, en su debido tiempo y utilizando la sabiduría que nuestros antepasados nos han dejado… mi abuelo, que de esto sabía un rato, siempre me decía:

"Hijo, la madera que no se corca es la que se corta en la menguante de enero, y podar la viña en esta luna le sienta muy bien a la cepa"

¡Que razón tenía!, la experiencia trasmitida por los mayores es una guía segura. Desconozco de donde lo aprendió, ¿se lo contaría también su abuelo, o quizá lo aprendió observando a la naturaleza?

Este es el secreto de nuestro vino, observar y entender lo que la naturaleza nos dice y siguiendo su dictado trabajarla con mucho respeto. Las viñas nos lo recompensan regalando joyas en forma de uvas que hacen un vino muy rico… y los que lo habéis probado, el poquito que las cepas nos dan, podéis dar fe de ello.

En fin, ya hemos empezado a hacer el "6º Elemento" del 2011, la primera piedra ya está puesta…

HEMOS PODADO EL VIÑEDO

Vino Sexto Elemento

Síguenos en facebook

CAPITULO 2

EL LLORO DE LA VID: LA VIDA EMPIEZA DE NUEVO

Llegando allá por el mes de marzo… el sol calienta un poco más y las mañanas heladas de invierno se van quedando atrás… la viña empieza a despertar de su letargo invernal…

¡YA LLEGA LA PRIMAVERA!

La vid empieza una especial y curiosa reacción que muy pocos conocen y es más propia del sentimiento humano:

¡¡LLORA!!

En la explicación poética del fenómeno del lloro de la vid, algunos lo equiparan con el llanto de los bebes al llegar al mundo, un lloro de alegría por la vida que comienza… La alegría que la planta experimente al sentir vida de nuevo, es un lloro de emoción ante un nuevo año, es un lloro de vida ante el nuevo reto de poder ser útil, es VIDA.

La explicación técnica es algo menos seductora, pero más fácil de entender.

La temperatura del suelo sube de los 10ºC, la vid comienza su ritmo biológico, el sistema radicular moviliza las reservas y a la vez absorbe agua y minerales que lanza en forma de savia por los conductos.

Estos conductos fueron cortados en la poda cercenando su continuidad, por lo que al final de los mismos se encuentra una herida por la que acaba exudando la sabia en forma de lágrimas, hasta 5 litros por planta y durante 10 ó 15 días.

Cada cual que se quede con la explicación que más le guste, lo que está claro es que la primavera ya ha llegado para todos, viña, poetas y científicos.

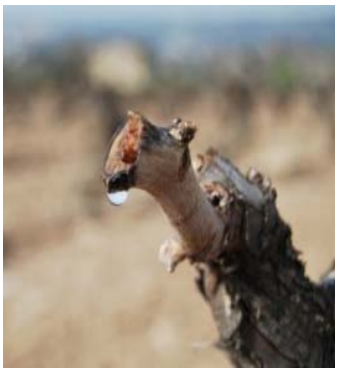
El ciclo se inicia de nuevo, el vino **6º ELEMENTO** ya ha comenzado.

Vino Sexto Elemento
Síguenos en facebook

Capitulo 3

El inicio del viaje

Esta es la historia del viaje iniciático de una vida, una historia de esfuerzo y superación, en busca de la perfección.



El inicio del camino: del brote a la flor

En nuestro último paseo por el viñedo vimos a las cepas llorar. Un momento mágico del nacimiento de la vida que marca la llegada imparable de la primavera.

A partir de ahí comienza el proceso de cambio en la vid, en estos días los primeros brotes que rompen son muy delicados y sensibles al frío, por lo que solo nos queda cruzar los dedos y pedirle al cielo que cuide y mime a esta vida recién nacida. Y este año objetivo cumplido!!! el cielo nos ha regalado solamente que bondad y buen clima… uffff.

Superada la primera fase, a finales del mes de abril, la vid sigue creciendo, y junto con el buen tiempo y la humedad aparecen las primeras hojas brillantes ¡¡ya empieza a teñirse el campo de verde!!!

A finales del mes de mayo la planta ha crecido bastante y ha dado lugar a los racimos, se prepara para la siguiente fase:

LA FLORACIÓN

De la flor al fruto:

Durante las 2 ó 3 primeras semanas junio la vid está en flor, el campo se inunda de vida por todas partes y millones de pequeñas florecillas esperan ser fecundadas.

Cada racimo está formado por multitud de flores que se deben de polinizar una a una, cada flor polinizada dará como fruto un grano de uva. El conjunto de granos forma el racimo.

El resultado final es la formación de pequeños frutos muy pequeñitos de color verde.

Desde que la vid despertó a la vida, allá por el mes de marzo, hasta hoy, primeros días de verano, ha hecho un esfuerzo de titanes y ha conseguido su objetivo…, se ha quedado fecundada. En estos momentos porta un preciado embrión que verá la luz en forma de uva.

A partir de aquí empieza un largo viaje de maduración del fruto que llegara hasta otoño, momento de la recolección. Un viaje al cual deberá enfrentarse sola y luchará contra plagas, sequías, lluvias, pedriscos, calor, se encontrará con animalitos que le acompañarán y le cuidarán y otros que le harán daño.

Pero esto amigos ya forma parte de otro capítulo. En este momento volvemos a cruzar los dedos deseándole mucha, mucha suerte en su cruzada.

¡Que el cielo te ampare, te cuide y te lleve por buen camino!

¡¡¡BUEN VIAJE!!!

CAPITULO

4

El final del viaje

La hora de la verdad ha llegado

Desde la última vez que dejamos a la vid en su largo peregrinar, allá por el mes de junio hasta hoy, le han pasado muchas cosas, buenas y malas, el camino no ha sido fácil pero lo ha conseguido, ha llegado a su destino y además en unas condiciones inmejorables… hace años que no hemos visto tanta calidad como este 2011, todo un mérito para el calor y la sequía que hemos pasado.

Esta es la crónica de la última etapa del camino…

+ La formación del fruto

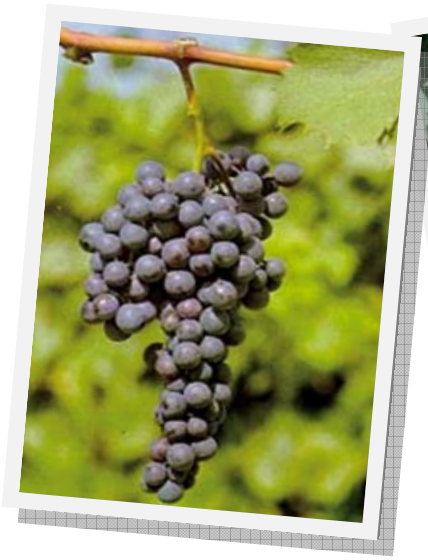
El viaje comenzó con la vid fecundada, estos son días muy delicados porque es cuando el fruto se forma al completo (al igual que ocurre en los 3 primeros meses de gestación de un embarazo). La vid necesita buenas condiciones de clima y este año las ha tenido. Terminada esta fase cada grano está totalmente formado y preparado para empezar a crecer. A partir de aquí comienza una nueva etapa para el fruto, **EL ENVERO**.

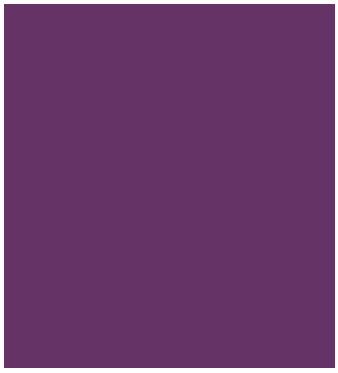
+ EL ENVERO

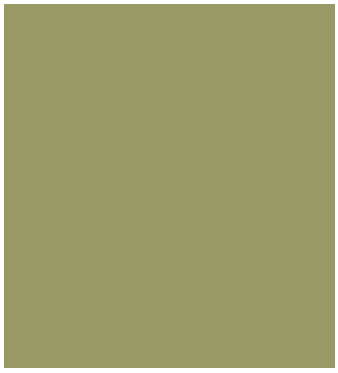
Esta fase de maduración es muy vistosa, a lo largo del verano se produce un cambio en el color de las uvas con pigmentos rojos y azulados.

Este final verano ha sido muy caluroso y se ha producido muy rápido el envero ya que el calor acelera el proceso.
Este exceso de calor descoloca a la pobre vid y origina una maduración descompasada.

En la uva hay 2 maduraciones, la alcohólica (la del alcohol) y la fenólica (la del sabor y el aroma), hasta ahora siempre iban juntas, pero en estos últimos años el cambio climático hace que cada una vaya por su lado.







LA MADURACIÓN

El calor de este año acelera el proceso de la maduración y se ha comenzado a vendimiar pronto. Ya casi todas las bodegas han terminado o están apunto.

Tradicionalmente se toma como indicador para iniciar la vendimia la cantidad de azúcar del fruto (maduración alcohólica), si bien como ahora las 2 maduraciones no van parejas, se vendimia sin que la maduración fenólica haya terminado, por lo que el fruto no se encuentra maduro al 100%.

Por este motivo se obtienen tantos vinos desequilibrados, elaborar hoy grandes vinos en masa como antiguamente es complicado. Las bodegas industriales se vuelven locas añadiendo productos químicos para intentar suplir aquello que la uva no aportó, y es que no tuvo tiempo de obtenerlo de la vid.

Para entenderlo digamos que se separa prematuramente a la criatura de su madre sin que haya llegado el momento del parto.

Hay que comprender que el vino no se elabora en la bodega si no que este se crea dentro de cada grano de uva, en la bodega simplemente se obtiene ese vino ya elaborado

Para hacer el vino 6º elemento buscamos el equilibrio y esperamos a que la vid termine su ciclo de manera natural, sin prisas, sin química, como siempre se han hecho las cosas. Por eso recogemos la uva más tarde, sí, pero en su debido momento.

Esto que hacemos nosotros conlleva muchos riesgos que muy pocas bodegas están dispuestas a correr: podredumbres, lluvias tardías que hacen perder la cosecha etc…

Pero si queremos disfrutar de algo tan especial no existe otro camino, hay que escuchar a la naturaleza y dejar que lleve su ritmo, dulcemente ella nos lo regala todo.

El resultado de ese regalo está ahí, dentro de cada botella del 6º elemento, y vosotros que lo habéis probado diréis si merece la pena correr esos riesgos.

Este año tenemos suerte, el cielo nos ha respetado y nos ofrece una calidad de uva excepcional, por lo que esperamos obtener un gran vino… pero eso ya es otro capítulo amigos, esta semana estamos empezando a vendimiar, si queréis venir estáis invitados.

CAPITULO

5

De la uva al vino

Nuestro concepto del vino

En el capítulo anterior ya comentábamos que el vino NO se hace en la bodega, sino en la vid, dentro de la uva. Sabemos y sentimos que cuando llevamos la uva a casa, en realidad estamos transportando dentro de cada granito de uva el vino creado en su totalidad por la vid, solo le falta el proceso de fermentación en nuestros depósitos para ser realmente vino al 100%. Por ello esta parte final del viaje, al lado de las aventuras que la uva ha pasado ya en el viñedo, es la menos importante de todas y a la vez la más decisiva, os contamos porqué…

LA BODEGA

La fase - importante
La fase + decisiva

Es la menos importante porque no podemos añadir nada mejor ni más estupendo al vino que la vid no haya hecho ya, por ello en bodega se debe intervenir lo mínimo.

Y es la más decisiva porque debemos ser muy hábiles conservando la esencia que cada grano de uva lleva dentro para conseguir atesorar toda su alma en una botella.

Lo realmente importante

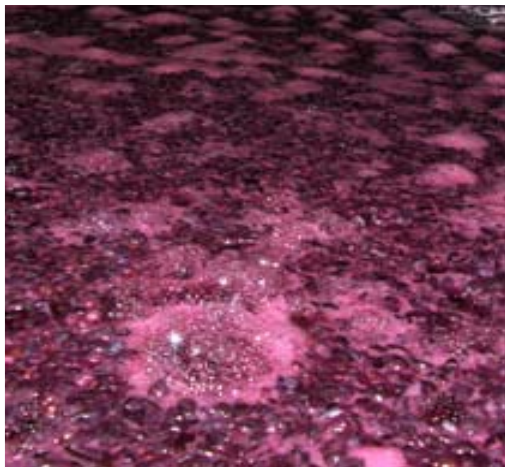
Para salvaguardar todo eso dentro de una botella hace falta tener algo más que unas buenas instalaciones, lo más importante son unos conocimientos adecuados para escuchar y entender lo que el vino necesita en cada momento, junto con grandes dosis de respeto y esmero.

Nuestras instalaciones son muy humildes, hacemos lo que hoy se conoce como "vino de garaje"... pero contamos con los mejores y más exclusivos conocimientos ya que nuestro método de trabajo bebe la misma fuente de la sabiduría... **LA EXPERIENCIA DE NUESTROS MAYORES**.

Nuestros antepasados siempre han hecho grandes caldos sin necesidad de obligar al vino a nada, dejando que cada añada se exprese tal y como la madre naturaleza la ha creado.

Nuestra manera de trabajar poco tiene que ver con la nueva vinificación moderna de finales del siglo XX, donde obligan al vino a marchar por un camino previamente establecido consiguiendo año tras año vinos similares e uniformes, (con independencia de cómo haya sido la añada).

Esto se logra con todo tipo de intervenciones tanto químicas (levaduras, encimas, ácidos, aromas, gelatinas, etc) como intervenciones de procesos físicos (filtración, refrigeración, calentamiento, centrifugación, etc) eliminando la expresión singular de cada vino.



SOLO LO IMPRESCINDIBLE

En nuestra elaboración artesanal no intervenimos casi nada, dejamos que el vino recorra su propio camino, nosotros nos limitamos a acompañarle, a escucharle y a prestarle la ayuda que en los momentos difíciles pueda necesitar. Es una elaboración fiel a la naturaleza, donde cada sabor y aroma es auténtico, no hemos añadido nada artificial que pueda interferir en su mensaje.

Este es nuestro secreto, un vino sincero y honesto, sin trampa ni cartón, cada añada tiene matices distintos expresando de una manera limpia el TERROIR. Si está bueno es porque ese año ha sido una gran añada y si no lo está es porque no ha sido tan buena... pero siempre dejando que el mensaje se transmita tal y como ha acontecido... es una crónica franca de un viaje que termina dentro de una botella.

Bien amigos, este es el final del viaje, después de tanto trabajo y esfuerzo el resultado es un vino pequeño que está delicioso y que lleva un mensaje muy grande dentro de cada botella: FELICIDAD, ese es el objetivo final que buscamos.

Esperamos que disfrutéis de este vino tanto como nosotros hemos disfrutado haciéndolo. Para ello hay que acompañarlo siempre de buena compañía y seres queridos... todo lo demás está de sobra.

Gracias por acompañarnos durante este año. Seguiremos informando ;-)