



# Dossier

# **SPIRIT Topping**

# Índice

## 1. Nuevas tendencias

---

## 2. Alternativos Roble. Gama SPIRIT

---

## 3. SPIRIT Topping

- Candy
  - Smoothie
  - Nuance
- 

## 4. Beneficios de los alternativos de roble

---

# 1. Nuevas Tendencias

Los denominados *winelovers* y en general todo aquel que aprecia el vino en cualquiera de sus tipologías, variedades o gamas, lo hace por un motivo, disfrutar de los placeres sensoriales que despiertan sus matices.

A lo largo de los años, las tendencias en el sector del vino han pasado por infinidad de cambios a nivel mundial. **En nuestro país hemos importado modas de otros lugares del mundo al igual que hemos sido ejemplo de otros**, donde los vinos españoles gozan de muy buena imagen.

De vinos corpulentos, astringentes y con mucha solera a vinos frescos, afrutados, poco alcohólicos, con tonalidades pálidas, o colores más vivos, vinos frizzantes y un largo etcétera.

Cambios asociados a nuevas tendencias que demuestran que **el vino es un elemento vivo que necesita cambios**, adaptarse a momentos, lugares y consumidores que elevan las cualidades de un vino a un nivel superior y hace de estos una moda que puede durar años o desaparecer tan rápido como llegó.

Actualmente estamos en uno de esos momentos en los que los vinos tintos que han sido y seguirán siendo los protagonistas de momentos únicos, memorables y de encuentros ocasionales, capaces de llenar el espacio y perdurar en tiempo, se abren paso y dan lugar a una nueva moda, donde los perfiles que predominan son, variados, pero capaces de convivir.

- Vinos envejecidos en madera, pero que conservan la fruta.
- Vinos estructurados, pero sin astringencia.
- Vinos poco estructurados y muy afrutados.
- Vinos sin azúcar, pero con dulzor.
- Vinos longevos, pero sin sulfitos.
- Vinos ecológicos y también veganos.

**Grupo Agrovin es experto y conocedor de dichas tendencias**, se rodea de los expertos que están cerca de quienes los consumen, los disfrutan y los elevan. El consumidor de hoy en día espera que un **vino tinto sea estructurado y complejo, pero a la vez sencillo y agradable, con respeto por la fruta y con mucha amabilidad**. Por otra parte, **el consumidor actual busca vinos aromáticos, elegantes, frescos, es decir con la fruta como principal protagonista**, pero con sutiles notes de madera como base que harán que el vino no sea tan homogéneo y quizá aburrido.

Es por ello por lo que, desde el departamento técnico de Grupo Agrovin trabajan continuamente para mejorar la enología del futuro, para anticiparse a lo que está por venir y servir de guía a los enólogos de las bodegas de todo el mundo, con el objetivo de ayudarles a definir de principio a fin, el perfil de los vinos que el consumidor demanda.

## 2. Alternativos Roble | Gama SPIRIT

Los alternativos de roble se comenzaron a usar primera vez en Francia en el siglo XIX. Al parecer era una práctica poco habitual y, se utilizaba fundamentalmente para mejorar las características sensoriales de algunos vinos añadiendo astillas de madera de roble o de árboles naturales sin ningún tipo de tostado.

Su uso se extendió a países productores de vino a principios de la década de los 60 y no fue hasta 1993 cuando se regularizó su uso en la enología en EE. UU.

En Europa hubo algunas dudas sobre su aplicación hasta la década del 2000 hasta que finalmente en 2006 el Reglamento (CE) nº 1507/2006 de la Comisión lo autorizó, lo que permitió a los productores europeos competir en un mercado muy competitivo y en constante evolución. Actualmente, el nuevo Reglamento delegado de la UE 2019/934 [3] regula el uso de astillas de madera de roble en enología, destinado a varios fines tecnológicos. **En el mercado existen diferentes modalidades de alternativos de roble en cuanto a formatos, origen de la madera y aplicación.**

En la actualidad hay una tendencia en alza en el uso de alternativos a nivel mundial. En 2021 la facturación en alternativos a nivel ha sido de 279.1 mill de dólares, y se estima que, en 2029, será de 470.8 mill de dólares, según datos del último informe publicado sobre *El libro blanco de los alternativos de roble*.

Su aplicación permite mejoras en los matices del vino durante el proceso de elaboración, crianza y posterior afinado dependiendo del formato, y ofrece una gran variedad de **beneficios en cuanto a definición de matices y aporte de complejidad**, pero también, **mayor precisión, control, menor inversión y en términos de eficiencia, un mayor ahorro de espacio y trabajo en bodega.**

**El origen de los alternativos en Grupo AGROVIN es muy reciente**, concretamente de 2014 fruto de un estudio sobre los distintos productos que había en el mercado y de las principales tendencias en vinos con madera, se buscaba un alternativo al roble y que fuese complemento a la barrica, que interactuase con el vino de otra forma, que el aporte de tanino y oxígeno fuese menor.

Grupo Agrovin ha desarrollado diferentes formatos de alternativos de roble bajo la marca Spirit:

## Chips

Grupo Agrovin es el único del mercado que posee chips de roble ibérico (*Quercus pyrenaica*). Su misión es fundamentalmente ceder al vino los compuestos del roble durante un periodo de tiempo relativamente corto, entre unas semanas y un par de meses. Los vinos obtenidos con este formato se caracterizan por tener un perfil bien definido en función del tipo de producto, del origen botánico y tostado. Para la correcta integración de los beneficios de la madera en la matriz del vino, se aconseja una etapa posterior al tratamiento de reposo y de integración. Su formato le hace un producto muy versátil y es por eso, que su uso es extensible durante muchas etapas de la elaboración del vino.

Disponen de dos modalidades de chips:

### Chips de creación

Utilizados para para afinar los vinos tras la fermentación. Disponible en tres formatos:

- **Nº1 Pure:** Es un chip que mezcla diferente orígenes botánicos y tostados para conseguir unas propiedades únicas de dulzor y respeto por la fruta.
- **Nº2 Core:** ofrece intensidad y complejidad de las notas de vainilla y especiadas
- **Nº3 Roast:** indicado para obtener notas torrefactas y ahumadas persistentes.

### Chips de fermentación alcohólica

Pensados únicamente para el periodo de vendimia y disponibles en dos formatos:

- **White:** frescor y aumento de la sensación eficaz para afinado de vinos blancos.
- **Nature:** para afinado de vinos tintos y con formato grano arroz. Es el único chip del mercado 100% roble autóctono ibérico (*Quercus pyrenaica*).

## Dominos y duelas

De gran formato y se caracterizan por ceder sus compuestos en tiempos más largos, desde un par de meses a medio año. El resultado es una perfecta integración en el vino, asemejándose en mayor medida al obtenido mediante el uso de barricas.

## Topping

Exclusivo de Agrovin por su diseño, siendo un formato con una gran superficie de contacto madera-vino que permite ceder los compuestos de la madera en un breve espacio de tiempo (días).

Este formato es adecuado para tratamientos rápidos en los que se desee un perfil determinado de vino.

Su producción se ha diseñado para que impacte de forma muy concisa y que su aporte en boca no sea nada agresivo y destaque por la dulzura y la untuosidad.

Para su obtención siguen un proceso muy cuidado a la hora de producirlos, tanto como el que se sigue a la hora de hacer una barrica de alta calidad, ya que por ejemplo el roble tiene que secarse en una media de 24 meses para conseguir liberar todos los taninos más agresivos y que no interesan para el sector enológico.

En el caso de los Topping, el proceso va un poco más allá, es más complejo en la parte final del proceso donde el tostado y el corte del producto es totalmente distinto, ya que, para su fabricación, se lleva a cabo un proceso muy específico para obtener un tostado homogéneo de toda la madera, y donde lo que más se ha tenido en cuenta es la reducción de elagitaninos del roble y la búsqueda de un ligero aporte de estructura para conseguir vinos balanceados.

### 3. SPIRIT Topping

**Spirit Topping es una gama exclusiva de alternativos de roble de diverso origen botánico, formato y tostados, desarrollado por Grupo Agrovin, que permite determinar el carácter del vino. Su exclusivo formato pequeño de viruta redondeado ha sido diseñado para favorecer el contacto total con el vino y ceder todos los atributos propios del roble.**

Su aplicación en vinos jóvenes aporta balance y complejidad, gracias a la cesión de los aromas afrutados de la madera, pero su función va un paso más allá y está indicado sobre todo para aquellos vinos que ya han pasado cierto tiempo haciendo la crianza tradicional en barrica, en cuyo caso, los Topping se aplican para afinar y reforzar ciertos caracteres que incrementan el balance de este con una mayor precisión.

Este producto ha sido **desarrollado por Grupo Agrovin para dar respuesta a las necesidades de las bodegas a la hora de diseñar nuevos vinos, y para aportar complejidad aromática en nariz y boca, no como sustitutos de los procesos de crianza tradicionales como la barrica, sino como complemento en el afinado a la hora de diseñar vinos acordes a las tendencias actuales del mercado.**

En la actualidad, el roble permite modular el vino en infinidad de sentidos, no solo como aporte de madera, sino otro tipo de matices muy interesantes y de gran precisión táctil y aromática como toques de fruta en nariz y boca que quedan **totalmente integradas, dando como resultado un vino balanceado.** Gracias a esta nueva gama Spirit Topping desarrollada por Grupo Agrovin y teniendo un conocimiento previo del carácter del vino que se quiere conseguir, **es posible orientar el afinado del vino para crear un carácter único y satisfacer las exigencias del consumidor.**

Durante el periodo de crianza en barrica, los vinos adquieren matices únicos dependiendo del tipo de madera y el tostado, y en ocasiones una definición que admite mejoras aromáticas y táctiles y que solo es posible dirigir y afinar con el aporte de los Topping, alternativos de afinado.

**Spirit Topping permite dominar el perfil del vino tras su crianza,** ensalzando aromas primarios y aportando complejidad y aromas secundarios, al mismo tiempo que ayuda a potenciar el dulzor, la untuosidad y el final de boca, sin desbalancear el vino de origen; algo que solo es posible conseguir haciendo uso de este formato exclusivo de alternativos.

Dentro de esta novedosa gama, Grupo Agrovin **ha diseñado tres modalidades** distintas dependiendo de las sensaciones aromáticas y táctiles que se quieran conseguir.

## Candy

Con **perfil vainilla,** favorece la percepción de **fruta madura y aporta mucho dulzor.**

## Smoothie

Es un Topping exclusivamente diseñado para las actuales tendencias del mercado donde se buscan vinos con **respeto varietal, es decir con fruta, pero con bocas llenas, untuosas y sin sequedad.**

## Nuance

Es el aporte de matices, es el más complejo de todos los Topping, **aporta notas especiadas y tostadas además de sutiles notas de vainilla.** En boca reproduce el carácter aromático, hay más complejidad, aporta al vino amplitud y final de boca.

## 4. Beneficios de SPIRIT Topping

Grupo Agrovin apuesta por Spirit Topping como la manera más respetuosa de alcanzar mayor complejidad y balance en los vinos, gracias a que sus cualidades permiten aportar valor, modificar atributos y modular el carácter del vino. Se presenta como el mejor aliado de los enólogos a la hora de diseñar nuevos vinos y definir el estilo del vino que desea conseguir en el caso de los vinos jóvenes que no han pasado por crianza, pero, sobre todo, para aquellos que, tras su paso por bodega, requieren el toque final que los defina.

Su utilización supone un avance en las técnicas de crianza de vinos tintos, pero también de vinos blancos sin ninguna pretensión de sustituir los métodos tradicionales comúnmente conocidos, sino más bien, como el complemento que permite elevar su complejidad para hacer de estos, vinos más expresivos, persistentes y balanceados en boca y nariz.

Además, se ha demostrado que la utilización de alternativas de roble como Spirit Topping tiene numerosos beneficios para las bodegas:

### 01

**Menor inversión:** 30 veces menos de coste que un tratamiento en bodega nueva, teniendo en cuenta únicamente el coste del producto. Por el precio del producto (El topping costaría 600 € vs 16.500 €).

### 02

**Mayor precisión:** el Topping posee un nivel de tostado mucho más homogéneo que la bodega a la hora de ceder atributos al vino, lo que favorece la precisión.

### 03

**Agilidad y rapidez del tratamiento:** la extracción del topping es inmediata, mientras que en bodega es necesario esperar entre 3 y 4 semanas.

### 04

**Control** del aporte de madera un tratamiento a base de Topping posibilita la opción de aportar con exactitud la dosis que se necesita. Con la bodega para buscar un perfil deseado y limitar las notas de madera se hace con la mezcla de bodegas de distintos años, con lo cual el proceso es menos preciso.



## 05

**Comodidad y sencillez** a la hora de aplicar determinada cantidad de Topping a una cantidad de litros en un único depósito a controlar en lugar de tener que controlar un amplio número de barricas para la misma cantidad de litros.

## 06

**Análisis previos.** El Topping permite hacer ensayos y análisis previos antes de tener el resultado final sin necesidad de esperar durante meses como ocurre con las barricas.

## 07

**Eficiencia** en cuanto al tiempo empleado por parte del bodeguero en la gestión y control del vino, al igual que en términos de reducción de espacio en bodega y en ahorro de producto, ya que el vino que se evapora durante la maceración en

barrica es más elevado que la merma producida en un depósito que utiliza Topping al requerir solo dos semanas de tratamiento.

## 08

**Mayor complejidad:** los vinos que han hecho crianza en barrica poseen unas cualidades únicas gracias al aporte de atributos de la madera y al proceso de microoxigenación, y es decisión del enólogo perfilar estos matices haciendo uso de los alternativos para conseguir una mayor complejidad y un balance adecuado al estilo que desea conseguir. En el caso de los Topping, su aplicación puede hacerse con cualquiera de las gamas disponibles, o bien combinándolas entre sí, con Spirit Mix dependiendo del resultado que se requiera: (Nuance- Smoothie) o (Candy-Smoothie).

Estos son algunos de los beneficios que los enólogos valoran a la hora de planificar la elaboración de sus vinos y definir su carácter, y desde Grupo Agrovin les aportamos soluciones y les ofrecemos nuestra experiencia a la hora de diseñar nuevos vinos acordes a las tendencias del mercado, gracias a productos como Spirit Topping.

---

## Comunicación | Contacto

### **Grupo Agrovin**

C/ Jordi Solé Turá, 8; oficina 10

28055 Madrid

Tel: + 34 677 618 823

[www.agrovin.com](http://www.agrovin.com)

Alicia Pérez - [alicia.perez@agrovin.com](mailto:alicia.perez@agrovin.com)

### **Oficina de Prensa (Binocular Room)**

Binocular Room

Tel: +34 91 594 18 83 / +34 627 03 19 87

Nuria Fernández - [nuria@binocularroom.com](mailto:nuria@binocularroom.com)

Félix Elortegui - [felix@binocularroom.com](mailto:felix@binocularroom.com)