vinetur

Nuevas tendencias: alternativos del roble

Dossier SPIRIT Topping

jueves 10 de marzo de 2022



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.