



Thinking “out of the bottle”



Martin Berasategui System: um conceito revolucionário para engarrafamento de vinhos sujeitos a criar depósito.

Morganti, F., van-Zeller, A.

Este sistema nasce nos laboratórios do conceituado e inovador Chef basco Martin Berasategui. Da necessidade da maceração de frutas e plantas para extracção de aromas e sabores, a equipa liderada por Martin Berasategui desenvolveu uma embalagem que evita que as impurezas e sedimentos sejam arrastados com o líquido durante a decantação.

A ideia estendeu-se às garrafas de vinho sendo a garrafa MBS o primeiro produto desta “fábrica” de investigação e desenvolvimento a chegar ao mercado.

A formação de sedimento durante o envelhecimento de vinho é um processo natural. No entanto, não deixa de ser um constrangimento quando, no serviço do vinho, a saída do precipitado ou borra deixa o consumidor com o vinho turvo, “imbebível”.

O novo desenho consiste na introdução de um “fundo falso” criado por um estreitamento muito pronunciado no fundo da garrafa. Gera-se uma cavidade capaz de manter e evitar que o depósito que se vai formando entre em suspensão permitindo melhores condições de envelhecimento dos vinhos, límpidos, sem a turbidez.

Com este sistema inovador abre-se a possibilidade de modificar os processos de estágio dos vinhos e dá-se ao enólogo mais uma ferramenta para eliminar ou reduzir os processos de clarificação, estabilização e filtração.

Ao permitir a eliminação ou redução do número de tratamentos antes do engarrafamento potencia-se a capacidade de envelhecimento dos mesmos.

Graças à sua ergonomia, a decantação e o serviço do vinho estão facilitados.

Os primeiros engarrafamentos em escala comercial são recentes. As primeiras provas têm-se revelado promissoras. Os vinhos estagiados na garrafa MBS apresentam aromas mais finos e delicados.