



**Clos del Músic de Bodegas Pinord,  
el primer vino biodinámico  
certificado en España**

# **PINORD**

Bellmunt del Priorat, Enero de 2010

# **PINORD**

**El vino de D.O.Q. Priorat, Clos del Músic de Bodegas Pinord, sale al mercado siendo el primer vino biodinámico certificado por Demeter en el estado español. Una garantía sólo obtenida por 300 vinos en todo el mundo.**

### **Bodegas Pinord presenta su última creación: Clos del Músic 2007**

Elaborado en la bodega Mas Blanc a la D.O.Q. Priorat, este vino tinto ecológico es fruto directo de la agricultura biodinámica. Una filosofía de elaboración que a lo largo de estos últimos años ha ido ganando adeptos en todo el mundo y que Bodegas Pinord ha implementado a su finca, en el corazón del Priorat. Un saber hacer que ahora, con la obtención del certificado Demeter, le convierte en el primer vino biodinámico certificado de todo el estado español.

Según Joan Josep Tetas, gerente de Bodegas Pinord, "es gracias a esta práctica, que pretende preservar al máximo todo el proceso natural de la vinificación, que se ha conseguido un vino intenso, profundo y con mucha personalidad. Una producción limitada, reflejo directo de su tierra". La finca de Mas Blanc, ubicada en Bellmunt del Priorat, cultiva desde sus inicios, hace más de 12 años, y en sus 18 hectáreas dos vinos ecológicos más: el +7 y Balcons, unos vinos que han obtenido excelentes calificaciones en las diferentes ediciones de la lista del crítico internacional Robert M. Parker.



**PINORD**

## Vinos Biodinámicos: Un paso más hacia la autenticidad

Para implantar la agricultura biodinámica, Bodegas Pinord sigue los principios definidos por Rudolf Steiner (1861-1925). Una filosofía que el propio investigador denominó "Antroposofía" y que puede entenderse como "sabiduría del ser humano". Consiste en una agricultura que pretende potenciar la fertilidad de la tierra mediante procedimientos naturales y donde sus procesos no sólo actúen por un aporte físico de materia sino para potenciar el propio desarrollo natural de la vid.

Este entusiasmo por el vino, las buenas condiciones climatológicas, las propiedades únicas del terroir y los conocimientos ancestrales son los que permiten que esta práctica esté dando excelentes frutos. Vinos únicos, respetuosos con su entorno que, con el apoyo de Demeter (la organización más conocida de certificaciones de productos de origen biodinámico en el mundo), garantizan auténtica tipicidad.

Un certificado de calidad que distingue a los productos procedentes de la agricultura biológico-dinámica que cumplen los requisitos de la normativa europea y que, además, siguen las normas de producción y de elaboración con los criterios más exigentes y exclusivos de principio a fin. Toda una garantía de que actualmente sólo acredita 300 vinos en todo el mundo, de los cuales el Clos del Músico es pionero en todo el estado español.

**PINORD**



## La agricultura biodinámica

Durante el siglo XX la tecnología, la ciencia y la humanidad han evolucionado de una manera vertiginosa, alcanzando más conocimientos, mejores productividades y grandísimos avances en el campo agroalimentario.

Durante este período, hemos logrado éxitos inimaginables sólo unos años atrás, pero a cambio, hemos perdido buena parte del contacto con la madre tierra, la tradición y los conocimientos ancestrales.

La biodinámica es una técnica agrícola que emana de la filosofía de Rudolf Steiner, que busca el reencuentro de la agricultura con la fuerza dinámica de la tierra, los ciclos lunares y los elementos, lo que por otra parte, ya sabían nuestros antepasados, que mantenían un escrupuloso respeto al calendario lunar para cualquier trabajo relacionado con el campo.

Más allá de la agricultura ecológica, la biodinámica no sólo evita los fertilizantes y tratamientos fitosanitarios químicos, sino que rescata la sabiduría milenaria del respeto a los ciclos naturales consiguiendo unos productos más sanos y libres de tóxicos. De este modo, se recupera la auténtica aroma y sabor de cada terruño y ecosistema, elaborando el producto directo de la tierra con levaduras salvajes y autóctonas de la zona.

# PINORD

Y, hoy, después de varios años cosechando viñas y elaborando vinos fieles a esta filosofía, Pinord está plenamente satisfecha de ofrecer al público vinos con una personalidad única, auténtica, natural, que recogen y transmiten como pocos el espíritu, las características del suelo y el lugar en que se han elaborado.

Pinord ha sido la primera empresa vinatera española en conseguir en 2007 el certificado de Demeter, la Asociación Internacional sin ánimo de lucro que garantiza el cumplimiento de las normas de producción y de elaboración de la Agricultura Biodinámica.

Bodegas Pinord, empresa familiar establecida en Vilafranca del Penedès, cuenta con una larga tradición vitivinícola. Realiza la elaboración, la crianza embotellado de sus productos. Pinord es una de las bodegas del Penedès con un mayor número de productos en el mercado, hasta 22 referencias, desde el pionero vino de aguja en el moscatel, pasando por el "blanco de blancos", un rosado de tempranillo y garnacha o los monovarietales Chardonnay, Tempranillo, Merlot o Cabernet Sauvignon, desde vinos jóvenes a grandes reservas.

**PINORD**



## Clos del Músic

### NOTA DE CATA

#### Variedades

Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot y Carinyena

#### Elaboración

Este vino ha sido elaborado bajo las estrictas normas de calidad de la DOC PRIORAT. Pero también es un vino ecológico que sigue las normas del Consejo Catalán de la Producción Agraria Ecológica (CCPAE).

Al mismo tiempo, Bodegas Pinord, en su Finca de Mas Blanc, está experimentando desde hace tiempo con la agricultura biodinámica con la intención de preservar al máximo todos los caracteres naturales en todo el proceso de vinificación. Fruto del trabajo de investigación empírica, la Finca de Mas Blanc del Priorat ha conseguido la calificación DEMETER (empresa suiza alemana para la certificación de vinos biodinámicos). Por tanto, el Clos del Músic Cosecha 2007 es ya un vino biodinámica con la certificación DEMETER.

# PINORD

La uva se vendimia a mano, pasa por la mesa de selección, seguidamente los depósitos donde se ha realizado una maceración en frío, prefermentativa, durante tres días antes de empezar a fermentar. La fermentación ha durado unos 15 días y, después de diferentes trasvases, el vino pasa a las barricas de roble francés, donde permanecerá unos 14 meses, hasta que finalmente sea embotellado.

### **Análisis organoléptico**

#### **Aspecto**

De color granate oscuro, con reflejos violetas y mucha capa.

#### **Aroma**

Vino con una gran intensidad aromática, con aspectos que destacan como su mineralidad y el carácter afrutado.

#### **Gusto**

Tiene mucho carácter, intenso y profundo, que nos llena el paladar cuando la saboreamos en boca. Las notas de fruta se mezclan con las que provienen de la crianza en barrica y ofrecen una gran armonía. El postgusto es largo y agradable.

# **PINORD**