



myviny.com

info@myviny.com
+33 (0)4 58 00 85 99



MyVINY, la innovadora plataforma para crear tu propio vino

Compartimos nuestros secretos para elaborar su propia cuvée



MyVINY, la innovadora plataforma para crear tu propio vino
Compartimos nuestros secretos para elaborar su propia cuvée



D 620

ROUSSET LES
VIGNES

▶
4

Hola a todos,

Me complace presentarle MyVINY, una aplicación que abre las puertas de nuestro viñedo en el corazón de la Drôme provenzal, el “Domaine de la Bouvaude” en Rousset-les-Vignes. Aquí descubrirá los secretos milenarios de la viticultura y la enología. Nuestro viñedo se convertirá en el suyo...



Aquí, la tradición vinícola está arraigada desde hace más de 2.500 años. Nuestras viñas han visto pasar muchas temporadas, y para cuidarlas hemos optado por la agricultura ecológica, una elección respetuosa con el medio ambiente y las personas.

En cuanto a MyVINY, es el fruto de tres de mis pasiones: la informática, las ciencias de la tierra y, sobre todo, el vino. A lo largo de mi carrera, he intentado crear herramientas para ayudar a las personas a comprender mejor nuestro mundo; hoy, quiero facilitar el descubrimiento y la participación en la vida de un viticultor. Los teléfonos inteligentes y los ordenadores son herramientas magníficas que abren las puertas del mundo con sólo pulsar un botón.

Pero no se confunda, aquí nada es virtual: las acciones son muy reales en el viñedo y en el vino que va a crear.

¿La esencia de MyVINY? Permitirle descubrir, comprender y participar en la creación de su propio vino.

Saludos cordiales,

Alain Blachon



Más información...

Para nosotros, todo el mundo merece experimentar el arte de la elaboración del vino, independientemente de dónde viva o de su nivel de conocimientos.

Comprender...

Con MyVINY, ahora tiene acceso a un viñedo real y a un asesoramiento profesional.

Pasar a la acción...

Nuestra plataforma "todo en uno" combina lo mejor de los mundos virtual y real, garantizando un viaje inolvidable de la vid a la copa.

À PROPOS DE L'APPLICATION

01

Esta aplicación es para aquellos de ustedes que tienen tantas preguntas sobre los secretos de la elaboración del vino y las razones por las que puede ser tan diferente según su origen y cultura. Para ti, que puedes descubrir que la agricultura responsable y respetuosa con el medio ambiente existe.

02

Cómo funciona la aplicación.

MyVINY inventa la vinificación a distancia. Controla tu viñedo, cuyas parcelas están equipadas con sensores y cámaras web, comunícate con los viticultores y toma decisiones informadas para crear tu propio vino, ¡estés donde estés!



03

Ya eres miembro de la comunidad MyVINY. Es hora de elegir tu parcela y convertirte en miembro de un gremio. Durante 18 meses, elaborarás tu propio vino. Es una verdadera educación en el mundo del vino y una red social conectada a la realidad.

04

Vino en elaboración. Además de elaborar su propio vino, su objetivo es respetar al máximo la naturaleza y el medio ambiente. Al cabo de 18 meses, determinaremos cuál es el mejor vino basándonos en la calidad, el sabor y las prácticas respetuosas con el medio ambiente.





LA TRANSPARENCIA ES NUESTRO VALOR FUNDAMENTAL

Gracias a nuestros debates, vídeos y fotos, podrá comprender plenamente las sutilezas de este conocimiento ancestral.

Usted tiene el control total del viñedo, tomando decisiones en cada etapa, desde el cultivo hasta el embotellamiento.

No se asuste, los viticultores están ahí para guiarle y responder a todas sus preguntas.

¿Cómo se cultiva la vid?

¿Qué es el terroir?

¿Cómo se crea un vino?

¿Cómo madura y se ensambla este vino?

¿Cómo se adapta a los caprichos de la naturaleza y las estaciones?





MY...INY

DE TU TELÉFONO A...



PROVENCE



Julie, nuestra jefa de bodega en el Domaine de la Bouvaude, es diplomada en enología. Estará a su disposición para darle los mejores consejos sobre la gestión de su parcela. También tendrás la oportunidad de conocerla durante nuestras catas por videoconferencia.

LAS DIFERENTES ETAPAS DE SU CARRERA VITÍCOLA



Seleccione una parcela

Escoja la parcela que más le convenga. Le daremos toda la información que necesite. ¿Su parcela ha sido seleccionada? Enhorabuena, se ha convertido en miembro del gremio para esta parcela. Su tarea es cultivar con éxito las vides y crear su propio vino.



Controlar el cultivo de su parcela

Una vez elegida su parcela, puede seleccionar una plaza de unos 12 metros cuadrados. Será el "propietario" de este cuadrado mientras dure la campaña. Pero como no podrá gestionar el cultivo de un solo cuadrado, sus decisiones se tomarán dentro de su gremio para toda su parcela.



Hable con los miembros de su gremio y con el equipo del Domaine

Esto le permitirá votar por la decisión correcta. Sus decisiones se aplicarán en la parcela y podrá supervisarlas a distancia.



Consultar a especialistas

Podrá hablar con los especialistas del equipo sobre el terreno o pedir asesoramiento externo. Pero lo más importante es tomar la decisión correcta.



Vote

La campaña de vinificación dura unos 18 meses. Cada mes, tendrá que tomar al menos 2 decisiones. Las decisiones serán planteadas por el responsable del viñedo o el jefe de bodega. Estas acciones influyen en su cultivo, su vinificación y, por tanto, en su producto final. La decisión final se basa en los votos de todos los miembros del gremio.

LAS DIFERENTES ETAPAS DE SU CARRERA VITÍCOLA



Mantenimiento del viñedo

Su primer trabajo es mantener sanas las vides y los frutos. Hay que reaccionar ante todos los caprichos de la naturaleza: ataques de parásitos o heladas repentinas, así como abonar. El trabajo del viticultor es preservar el viñedo. Por tanto, ninguna de las opciones que se le propongan pondrá en peligro su parcela. Sin embargo, la calidad del vino depende de una sucesión de buenas elecciones a lo largo del año...



Controlar nuestra huella de carbono y nuestro impacto en el planeta

La viticultura sostenible es un valor clave en su misión. Todo lo que haga tendrá un impacto. Nuestra misión es intentar crear el mejor vino posible con el menor impacto posible en la naturaleza.



Cree su vino

Tras la vendimia, hay que preparar la uva para la fermentación, seleccionar e instalar las cubas de envejecimiento y, si usted y su gremio lo desean, elegir las variedades de uva para crear un ensamblaje. Es un proceso complejo. La buena noticia es que las parcelas están en un terruño excepcional y el maestro bodeguero no dejará que pongas en peligro su vino. Sin embargo, usted tiene las llaves. Al final de la campaña, una cata a ciegas realizada por profesionales determinará cuál es el mejor vino.



Etiquetar las botellas

Una vez que haya creado su vino, tendrá que embotellarlo y etiquetarlo para crear un producto completo. Hay que crear la etiqueta para las 6 botellas. Se imprimirá y se pegará en las botellas. La contraetiqueta con la información legal será producida por el Domaine.



Gestionar el dominio

Usted es el propietario de una casilla dentro de una parcela gestionada por su gremio. Pero estas parcelas, junto con las demás, forman una finca que comparte la infraestructura necesaria para el cultivo y la elaboración del vino. A intervalos regulares, se consultará a todos los gremios para determinar las decisiones que afectan a toda la finca.

LAS DIFERENTES ETAPAS DE SU CARRERA VITÍCOLA



Aprenda

Aprenderá todo sobre el proceso de la vid a la copa. Cultivo, vinificación y degustación.



Degustación

Antes de que su vino esté listo, recibirá un lote de 6 botellas (75 cl) del Domaine, junto con muestras (37 cl) de las mismas añadas. Estas muestras le permitirán participar en clases de cata sobre los vinos que ha recibido.



Empresas

La creación de su vino le ayudará a comprender las distintas etapas de gestión de la campaña. Participará en la gestión de la finca y, si le apetece, podrá introducirse en el mercado del vino comunicando sobre sus parcelas o incluso comercializando su propio vino.



Participe en

La aplicación le permite controlar una finca a distancia, pero no olvide que la finca es real, su parcela es real, su casilla es real, sus viñas son reales. Si quiere tocar sus viñas, manejar las herramientas, trabajar, o simplemente sentir el viento en su piel en medio de la finca, ¡es más que bienvenido!

Tendrá la oportunidad de compartir su vino, símbolo de su esfuerzo, con sus amigos, en el corazón de su viñedo. Esas viñas que habrá cuidado y conservado y que le darán a cambio, apenas, un susurro de hojas...





LOS PARTICIPANTES

Usted

El futuro enólogo tiene acceso a todas las operaciones en un viñedo real durante 18 meses.

Su gremio

Los miembros de su gremio con los que decide las acciones a emprender y las herramientas a utilizar.

Amo de la viña

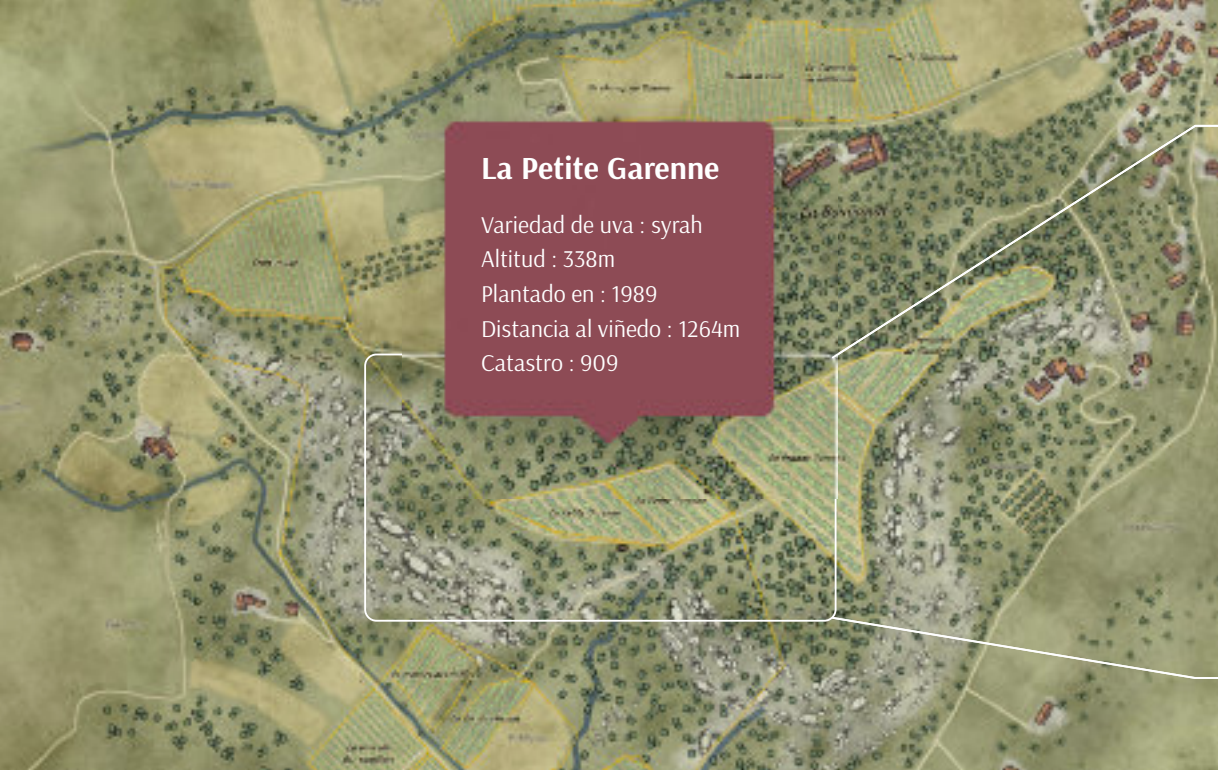
Presente desde el principio hasta el final de su aventura para darle la información y los consejos que necesita para utilizar las funciones de la aplicación y tomar las medidas necesarias.

Expertos en vino

Enólogos y sommeliers profesionales que catarán su vino al final del proceso de envejecimiento.

El gestor de cultivos

Se puede pedir a los empleados que realicen determinadas tareas manuales, como la poda de las viñas.



La Petite Garenne

Variedad de uva : syrah

Altitud : 338m

Plantado en : 1989

Distancia al viñedo : 1264m

Catastro : 909

1ER PASO : Elegir su parcela

Para cada parcela, encontrará toda la información esencial que necesita para tomar la decisión correcta.



2E PASO : Elegir la plaza

¡Ha elegido una casilla en la parcela Syrah! ¡Que comience su aventura vitícola con los miembros de la comunidad MyVINY!



CONCLUSIÓN...

01

*Elegir su
parcela*

02

*Seleccione
su plaza*

03

*Únete a la
comunidad*

04

*Crear su
propio vino*

El objetivo primordial es crear su vino utilizando la menor cantidad posible de insumos agrícolas, reduciendo su huella de carbono y produciendo un vino ecológico y ético. Trabjará en equipo en un mundo real, desde su smartphone, con el placer de descubrir el vino.

Y los grandes ganadores serán...

¡Nuestro planeta! Y usted, por supuesto.

Su vino será evaluado por catadores internacionales, y el equipo que produzca un vino de calidad que cumpla los objetivos fijados recibirá la máxima puntuación.



GUÍA TEÓRICA DE LA VIÑA Y LA VINIFICACIÓN LO BÁSICO

DOMAINE DE LA BOUVAUDE



Rousset-les-Vignes

LO BÁSICO

¿Qué es el vino?

Su definición es sencilla y precisa: "El vino es una bebida alcohólica producida por la fermentación de la uva". Por tanto, el vino sólo puede llamarse "vino" si -y sólo si- las uvas han sido fermentadas...

Vinificación

Transformación del zumo de uva en vino: desgrane y molienda, maceración con extracción de compuestos interesantes (bazuqueo), fermentación alcohólica y maloláctica, descube y prensado, crianza...

Variedades de uva

Cada variedad de vid tiene su propia identidad. En Francia, probablemente le suenen nombres como garnacha, syrah, merlot, cabernet sauvignon, chardonnay, viognier o sauvignon blanc.

Montaje

El vino puede elaborarse a partir de una sola variedad de uva o de una mezcla (ensamblaje). Una sola variedad de uva da identidad al vino. Una mezcla de variedades de uva pretende crear un equilibrio de sabores (taninos, acidez, etc.).



Vid

Existen más de sesenta especies de vid en el mundo, pero pocas de ellas se utilizan para la viticultura. La principal especie utilizada es de origen euroasiático, *Vitis Vinifera*. Como todas las plantas, la vid fija el CO₂. Necesita luz, agua, calor y nutrientes. Su anatomía está formada por raíces, ramas con yemas y hojas, zarcillos, flores que se convierten en bayas...

Gestión de viñedos

Para obtener buenos frutos y un rendimiento satisfactorio, el viticultor debe controlar el crecimiento de la vid, pero también el suelo y la sostenibilidad del viñedo en su conjunto. ¡El medio ambiente es muy importante!

Ciclo de la vid

La vid atraviesa 2 ciclos: el ciclo vegetativo (de marzo a mediados de noviembre) y el ciclo reproductivo (de abril a octubre). Lloro, brotación, floración, envero, vendimia, agostamiento, reposo.

Terroir

La interacción entre el suelo, el clima y las prácticas de cultivo crea el terroir. La vid extrae agua y nutrientes del suelo para producir uvas de calidad. La luz endulza las uvas. El sol y el suelo se combinan para producir calor. Los nutrientes del suelo influyen directamente en las vides.



Agricultura ecológica

No utilizamos pesticidas, herbicidas sintéticos ni abonos químicos. En lugar de esto, se utilizan métodos naturales como el abono orgánico y la plantación de cubiertas vegetales para mantener la salud de las vides.

Durante el proceso de vinificación se minimiza el uso de insumos. Se utilizan levaduras naturales para la fermentación y se procura reducir al mínimo la adición de sulfitos, utilizados para proteger los vinos.

Para obtener la certificación ecológica, nuestros viñedos deben cumplir estrictas normas establecidas por los organismos reguladores. Esto suele implicar controles periódicos para garantizar que todas las prácticas agrícolas y vinícolas cumplen los criterios ecológicos establecidos.



El burro “Bacchus” viene a menudo a visitarnos al Domaine de la Bouvaude.

Les photographies de cet ouvrage sont la propriété du Domaine de La Bouvaude, à l'exception de :

Photo couverture (Jonathan Farber)

Photo page 6 (Altered snaps)

Photo page 12 (Canva)

Photo page 58 (Elisha Terada)

Photo page 62 (Tobias Rademach)

Photo page 70 (Arpad Czapp)

Photo page 80 (Ray Piedra)

