



Andrea Miró ha crecido rodeada de viñas en Corbera d'Ebre. A los 16 años, su padre le dio total libertad para experimentar en la bodega familiar.

DO Terra Alta Nakens causa furor entre profesionales y medios especializados

Andrea Miró, enóloga prodigio y rebelde

Esta joven productora de Corbera d'Ebre es autora del primer vino español de baja graduación, 100% Parellada, que ha cautivado a la Barcelona Wine Week

MAITE RUIZ, TEXTO
J. REVILLAS, FOTOGRAFÍA

¿Cómo conseguir que el vino hable el idioma de las nuevas generaciones? En un sector donde la tradición pesa y los cambios suelen ser lentos, conectar con los nuevos consumidores es un reto que muchos enólogos llevan tiempo intentando resolver.

Andrea Miró, de 24 años, es la cara de una generación que no teme desafiar lo establecido. Al igual que las nuevas tecnologías irrumpieron en otras industrias, Andrea se atreve a romper esquemas y buscar nuevos caminos, siempre con una mentalidad inquieta y emprendedora.

Nakens: innovación y frescura
Su última creación, Nakens, es un vino blanco 100% Parellada, con tan solo 9 grados de alcohol, presentado esta semana en la Barcelona Wine Week (BWW) como el primer vino español de

baja graduación sin desalcoholizar. Es un proyecto de la cooperativa Agrícola Corbera d'Ebre, amparado por la DO Terra Alta.

El lanzamiento de Nakens ha causado furor entre los profesionales del sector y los medios especializados. Ver a Sarah Jane Evans, reconocida *Master of Wine* y copresidenta de los Decanter World Wine Awards, destacar su visión innovadora simboliza cómo los más jóvenes están redefiniendo el futuro del vino.

«Los mercados demandan vinos así: ligeros, frescos, placenteros y bajos en alcohol. Vinos honestos con la variedad y el lugar, que solo necesitaban de alguien con la visión para hacerlos posibles», argumentaba Evans.

Andrea Miró lo ve con total naturalidad: «Mi Trabajo Final de Grado [en la universidad] se centró en la baja graduación de los vinos y ya había experimentado con la Parellada, una variedad que se caracteriza por un bajo contenido en azúcares. En Corbera d'Ebre tenemos bastante



Andrea Miró rompe esquemas y busca nuevos caminos.

cultivo y nos propusimos hacerla brillar por sí sola. Desde el principio, la idea fue crear un vino tranquilo, fresco y con menor graduación, porque no hay duda de que los vinos de baja graduación e incluso las alternativas sin alcohol están ganando terreno.

Es un cambio generacional que está marcando un antes y un después en el sector».

Elaborar un vino de 9 grados no fue fácil, ni técnica ni culturalmente. Andrea y su equipo tuvieron que involucrar a la DO Terra Alta y al Institut Català de la