vinetur

Las uvas Criollas contraatacan

En pleno imperio de las variedades de origen europeo, quienes tras la reconversión vitivinícola sudamericana tienen presencia casi con exclusividad en las viñas, hoy las uvas autóctonas vuelven a pisar fuerte para rescatar los sabores locales

lunes 19 de octubre de 2020

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Viñedos de Argentina

A pesar de que para los más conservadores del sector hacer vinos de calidad utilizando uvas Criollas era prácticamente imposible, productores de Chile y Argentina han demostrado en los últimos años que la revalorización de las uvas autóctonas ya no es un sueño, sino una gran realidad.

Pero, ¿de qué hablamos cuando hablamos de **uvas Criollas**?

Básicamente se hace referencia a las variedades que se originaron en Sudamérica a partir de cruzamientos naturales entre las plantas de vid traídas por los españoles desde la época de la conquista. Estos cruzamientos naturales se producen cuando el polen de una variedad fecunda a otra variedad, originando una semilla genéticamente distinta a sus progenitores, que da vida a una nueva variedad. Si bien esto parece poco probable, según un estudio del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) "hay que considerar que las plantas se cultivaban mezcladas en la misma parcela y que esas variedades convivieron juntas por casi 400 años". Según los autores del estudio, esta hipótesis fue probada hace algunos años por investigadores de la Facultad de Ciencias Agrarias de la UN Cuyo y de Chile, quienes determinaron que la mayor parte de estas variedades tienen como "progenitores" al Moscatel de Alejandría (variedad de origen griego traída a América por los jesuitas) y a la denominada comúnmente Criolla Chica, que en realidad es una variedad española cuyo nombre original es Listán Prieto.

En **Chile** la Criolla es llamada **País** y llegó junto con las misiones españolas en el siglo XVI, ya que los misioneros españoles necesitaban un vino que pudiera conservarse durante todo el año, sin perder sus cualidades para celebrar la misa. Así, cuenta la historia, que la **cepa País** fue la elegida para evangelizar al Nuevo Mundo.

"Creo firmemente que la País es la variedad de América, porque uno le da valor a un vino o a un viñedo cuando es viejo. Y las viñas con uvas País en Chile tienen más de 100, 200 o incluso 300 años. El País como vino para mi es alucinante pero todo lo que arrastra desde el punto de vista de la historia es tremendo", relata Roberto Henríquez quien elabora su País en el sur de Chile.

Jaime Pereira de **Tinto de Rulo**, quien también elabora País en el sur de Chile, subraya que actualmente el "pipeño o vino patero, está viviendo una revitalización importantísima". Este vino, es el vino del año, un vino bien fácil de tomar, que se

consume en el campo para refrescar. Según Pereira es "una especie de Beaujolais nouveau del campo chileno".



Bodega Tinto de Rulo. En el suelo, vendimia de variedad País

En 2013 Pereira empezó la aventura con un grupo de amigos en el Valle de Itata: "Queríamos hacer un vino que fuera fácil de tomar, que tenga vida en la copa y que represente lo que es el viñedo". El vino, según Pereira, lo hacen de manera sencilla: "Solo tratamos de no echar a perder la uva en el proceso de vinificación. Lo elaboramos en tinajas de greda, unas tinajas antiquísimas que restauramos para hacer el vino". El paso a paso sigue así: la mitad de la País la fermentan en barricas y la otra mitad en viejos toneles de raulé, unas viejas barricas abiertas de roble chileno. El vino fermenta unas 3 semanas y después se hacen pisoneos ligeros para que haya extracción suave. Descuban con prensa manual y una parte del vino va a las barricas viejas y otra parte va a las pipas (o fudres).

"El vino tiene un color rosado, es un vino de la tierra, en el que aparece la fruta pero el grafito es lo que predomina. En un vino ligero de unos 11/13º. Pura frescura, tierra y expresión del terroir", resume Pereira.

En **Argentina**, más allá de esta marcada tendencia de elaboración de vinos con variedades europeas, -según cifras compartidas por el INTA- aún existen alrededor de 74.195 has. cultivadas con **variedades Criollas**, lo que representa cerca de un 33% de la superficie cultivada con vid en el país. El top de variedades Criollas más cultivadas son: Cereza (29.190 has.), Criolla Grande (15.970 has.), Pedro Giménez (11.389 has.) y Torrontés Riojano (8.221 has.). Durante las décadas de los 70 y 80 se privilegió el cultivo de estas variedades debido a su alto potencial de rendimiento. Su destino era principalmente la producción de vino básico y/o mosto dependiendo de las condiciones del mercado. Afortunadamente eso hoy está cambiando.



Sebastián Zuccardi y Pancho Bugallo, de la bodega Cara Sur

"Los vinos de Criolla Chica tienen poca intensidad de color, algunos son casi rosados y se caracterizan por una textura y un tanino fino y largo que me recuerda a veces al Nebbiolo", afirma Pancho Bugallo, quien junto a Sebastián Zuccardi revalorizan esta variedad en su proyecto **Cara Sur**, en Barreal, provincia de San Juan. "Una característica muy linda de la variedad es la elasticidad que permite cultivar en diferentes lugares del mundo para expresar esos terruños con mucha fineza y precisión. Por eso hay Criollas Chicas volcánicas, Criollas Chicas de montaña y Criollas

Chicas de mar que dan vinos sabrosos, frutales y con una profunda herencia cultural", agrega.

Lucas Niven, el joven enólogo de **Niven Wines**, bodega ubicada en el este mendocino, cuenta que la bodega históricamente elaboró las Criollas. "El desafío fue hacer vinos distintos con uvas criollas, no el típico vino básico. Nosotros lo primero que hicimos fue una cofermentación con Chardonnay y Criolla Grande y lo mandamos a barrica. Después hicimos Cereza con maceración carbónica, Moscatel rosado fermentado con pieles, vinos naranjos, Criollas Tintas, Canela, Criolla Chica y todas las Criollas blancas", enumera orgulloso Niven, quien además de vinificar las Criollas está trabajando codo a codo con el INTA para identificar las variedades autóctonas y revalorizar el patrimonio de viñedos antiguos que se han mantenido a lo largo de la historia de la vitivinicultura argentina.

En el **norte de la Argentina**, más precisamente en el Valle Calchaquí, Francisco "Pancho" Lávaque encontró en 2017 una hectárea y media (implantada en 1898) con Criolla Chica. "Me entusiasmaba la idea de elaborar un vino de alta gama con estas cepas históricas, con tanta identidad de nuestro pasado y del lugar", cuenta Lávaque quien agrega que para la elaboración de la Criolla en Vallisto eligió junto al francés Hugh Ryman "hacer una maceración muy delicada para tener una extracción muy sutil. Luego tres pisoneos durante 5 días y después el descube para lograr un color bastante claro y brilloso. Y en boca que tenga muy buena estructura, mucha expresión de la fruta y recuerdos a fresa y granada". Y agrega: "Estamos redescubriendo Criollas de distintos micro terruños y se están plantando nuevos viñedos de Criollas ya que abren puertas en mercados como Estados Unidos, donde ofrecer otro Malbec es muy difícil. Pero llegar con algo distinto abre caminos".



Matías Morcos, enólogo revelación en 2019

"En 2016 fui a Chile a probar Carmenere y empecé a ver que había mucho ruido con la cepa País. Y me di cuenta que en Argentina tenemos la Sanjuanina y que podía hacer algo" recuerda el joven enólogo Matías Morcos quien con apenas 25 años fue reconocido en 2019 como la "Revelación del Año" por Descorchados, la revista latinoamericana especializada en vinos liderada por Patricio Tapia. "Volví y visité fincas que estaban abandonadas porque estas uvas ya estaban pasadas de moda. Estaban en viñedos que tuvieron su boom en los años 70/80, cuando consumíamos 80 litros per cápita y habían sido abandonados por un problema de rentabilidad.

Así que trabajamos los viñedos con riego y poda, casi una viticultura natural". Así desde el Este de Mendoza, zona que muchas veces es mirada de reojo, Morcos vio una oportunidad gigante para revalorizar la región. "Una zona abandonada en sí misma que tiene mucho potencial por toda su ancestralidad. No hay viñedos de Criolla Chica pura (que es la que embotellamos todos) están mezcladas con Criollas Grandes y Cereza porque antes los abuelos las plantaban así", explica y agrega: "En el Este se vive de los vinos genéricos o a granel que van en botella de litro o tetra pack, que manejan el 70%

del volumen del vino del país. Los vinos de 100 puntos no representan a la industria, son proyectos o sueños muy puntuales. Por eso el potencial que veo en el Este, al ser una zona cálida que no da vinos super explosivos y concentrados como en el Valle de Uco, pero da vinos super fáciles de tomar que abren otras situaciones de consumo. Por ejemplo, mis amigos de 20 años la Criolla o el Moscatel se lo toman en la pileta con hielo y los vinos premiados les parecen vinos muy pesados".

Mientras algunos todavía se ríen al escuchar hablar de la revolución de las Criollas, otros ya las comparan con el Pinot Noir o el Nebbiolo. Son ideales para cuando tenemos ganas de disfrutar vinos frescos, fáciles de tomar y, que además, reivindican años de historia de la viticultura sudamericana. Estén alertas, porque las Criollas ya están de vuelta.