vinetur

Argentina: vinos al desnudo, vinos de ánforas

La vuelta de las tradicionales ánforas a la enología moderna marca una vez más que las novedades y tendencias actuales tienen la mirada puesta en honrar las raíces

lunes 26 de julio de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Las ánforas solíamos relacionarlas a imágenes antiguas presentes en libros de historia o por qué no en alguna visita a un museo. Estas vasijas fueron imprescindibles para el traslado de alimentos de griegos y romanos. Y claro que el vino formó parte de esos alimentos que debían ser llevados de un lugar para el otro.

Así, buscando honrar el pasado pero persiguiendo nuevos resultados enológicos, las ánforas pasaron de utilizarse en pequeños ensayos a formar parte de los recipientes más elegidos de muchas bodegas.



¿Cómo surgió la idea de sumar las ánforas a la elaboración de los vinos? Pablo Durigutti, enólogo de bodega Sur de los Andes, situada en Las Compuertas, Luján de Cuyo, Mendoza confiesa que hubieron varias razones, pero la más importante "está relacionada con el estilo de vinos que buscamos, donde necesitamos trabajar principalmente con materiales nobles: creemos que el concreto es uno de ellos, más allá del formato. El volumen es pequeño, con lo cual se puede trabajar este material en huevos o ánforas. Luego de trabajar muchos años con huevos, decidimos trabajar con las ánforas, para mejorar algunas técnicas de elaboración".



Actualmente todos los vinos de la línea Sur de los Andes Reserva (que cuentan con varietales de Malbec, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Pinot Noir) tiene un paso por ánforas de entre un 5% y un 10%. Ese aporte hace para Durigutti a la distinción de los vinos, que define como "el toque mágico que los cambia completamente a nivel aromático y gustativo". Pero claro que en el mundo del vino la magia siempre tiene un sustento químico, ya que justamente la alquimia sucede en manos de los enólogos quienes dentro de la bodega transforman los racimos de uvas en vinos. "El contacto con el concreto que tiene como característica la porosidad, produce la formación de microorganismos que ayudan tanto a la fermentación alcohólica como maloláctica. Dicha fermentación enriquece mucho a los vinos y los vuelve más complejos. Por otro lado, los poros están cargados de oxígeno, que al momento de mover el vino produce una microoxigenación, haciendo que ese oxígeno se disuelva en el vino" explica Durigutti respecto al material de las ánforas y agrega son beneficiosas para algunos aspectos enológicos como la sobre-extracción. "Hoy buscamos vinos que no tengan sobre-extracción, mucho más frescos, más bebibles, verticales y horizontales. Al

trabajar con otro tipo de envases, que son muy cerrados y finos arriba, se produce la formación de sombreros de mayor espesor y de menor superficie de contacto, con lo cual terminan siendo muy difíciles de sumergir, llegando a realizar trabajos mecánicos, donde se produce esta sobre-extracción". Entonces ¿por qué las ánforas? Porque al ser más abiertas arriba producen sombreros de espesor más fino debido a que poseen una apertura mucho más grande en la superficie. Estos sombreros son más fáciles de sumergir manualmente y no provocan la sobre-extracción.En Sur de los Andes las ánforas son de concreto y epoxi, sin vértices, lo que permite el movimiento natural que ayuda y otorga vinos con muchísima complejidad, sobre todo en el tiempo. Según su propio hacedor el resultado de los vinos de las ánforas son vinos "más desnudos" y de mayor pureza.

Esta pureza puede bendecir no solo a grandes tintos sino que también puede aportar complejidad a uno de los estilos que, junto con las ánforas, expresan la mirada hacia las raíces enológicas: los vinos naranjos.

"Cuando empezamos a replantear nuestra manera de crianza -que usualmente era en madera chica como hacía todo el mundo- empezamos a tender al cemento con epoxi, a madera de mayor tamaño con distintos tostados y vimos que también estaba la opción de las ánforas" comienza Gabriel Bloise, enólogo de Chakana Wines, bodega líder en la elaboración de vinos agroecológicos en la Argentina, quien agrega que en el caso de "las ánforas que no aportan ningún sabor sino que según el material en la cocción tienen distinta porosidad y hacen que el vino para la crianza tenga distintas tasas de diferencia de oxígeno, que es en lo que se basa la crianza".

Entonces, la superficie porosa de las ánforas será vital para el aporte que pueda hacer al vino. Así, cuanto más porosa sea la superficie más aporte de oxígeno habrá y si es menos porosa, menos oxígeno aportará. "El aporte de las ánforas es clave en las distintas porciones de oxígeno para reducción en la crianza, para la fermentación o para una maceración prolongada de orujos. Aporta distinta velocidad de crianza según la porosidad de cada ánfora" refuerza Bloise, quien hace ya cuatro vendimias elabora vinos, más que nada fermentados en ánforas. "Hasta ahora en nuestra experiencia las ánforas tienen más sentido para los vinos de maceración prolongada. Particularmente usamos las ánforas y también los huevos de cemento en el Torrontés de maceración

prolongada de la línea Estate Selection, lo que nos permite el efecto de sombrero sumergido durante la fermentación. Entonces no hace falta hacer ningún movimiento, se hace una fermentación con pieles y cuando se acaba la fermentación directamente se rellena el ánfora y se deja ahí". En Chakana tienen actualmente ánforas de 400 litros y "si bien es del material más cerrado dan una velocidad de crianza más rápida que la del huevo pero siempre lo que está en juego además de la porosidad es el tamaño del recipiente. Mientras más chico es el recipiente más en contacto está con la superficie entonces aunque la superficie sea menos porosa puede generar un efecto más oxidativo".



En esa misma línea, Susana Balbo Wines que siempre está a la vanguardia tiene un equipo de ánforas de diferentes materiales y formatos, como ánforas de terracota o tanques esféricos de porcelana, para -como confiesa Gustavo Bertagna, primer enólogo de bodega- hacer un viaje de vuelta hacia las raíces, ya que las ánforas fueron losprimeros envases para elaborar y conservar vinos.

"Nosotros tenemos ánforas de un poro muy abierto y hay mucha permeabilidad al oxígeno que está bueno en algunos casos y en otros no. Después de varios años de aprendizaje hemos tomado la decisión de usarlas para un vino en particular porque es un envase muy permeable al oxígeno y la evolución sucede muy rápido entonces no nos sirve para todos los tipos de vino ya que aporta una evolución bastante prematura para algunos tipos de vinos" cuenta Bertagna quien confiesa con una honestidad brutal que "el proceso de aprendizaje fue realmente largo ya que las primeras veces literalmente arruinamos vinos. A los primeros tintos le corregíamos el anhídrido y el anhídrido se bajaba constantemente por la permeabilidad, entonces los vinos se nos picaron. Destruimos algunos vinos antes de aprender a usarlas (risas) pero hoy en día estamos muy contentos con este tipo de envase para elaborar el Susana Balbo Torrontés Naranja, en el que hacemos una fermentación del vino con los hollejos y lo que necesitamos es que haya una pequeña evolución para que el vino tome ese color naranja estando en contacto con las pieles".



En el Valle de Uco, la bodega Zuccardi tiene The Amphora Project Malbec, un tinto excepcional nacido de la casualidad. "Estábamos degustando vinos desde las ánforas de concreto de la bodega y nos llamó la atención las características del vino que se encontraba en una de las ánforas, la 128. Sobresalió la singularidad y pureza típicas del lugar de origen. Por eso, decidimos embotellarlo por separado para preservar su excepcionalidad", cuenta Sebastian Zuccardi, el joven enólogo de la bodega que fue incluido en el top ten del crítico Tim Atkim.

Más allá de la singularidad de este vino en particular, la bodega también utiliza las ánforas y otros tipos de vasija bien puros para la elaboración de sus vinos. "Las ánforas son solo uno de los formatos en los que vinificamos en Zuccardi Valle de Uco. Son vasijas de hormigón de 3000 litros. También tenemos huevos de 1000 y 2000 litros y piletas troncocónicas de 5000, 7000 y 10000 litros. El denominador común de todas estas vasijas es el material del que están hechas: se trata de hormigón, sin epoxi. Es decir, el hormigón desnudo, sin impermeabilizar. La idea de usar este material en la bodega, surge luego de años de investigación y ensayos sobre diferentes materiales para fermentar. Nuestro equipo técnico llegó a la conclusión de que este sería el material en el que fermentarían todos nuestros vinos" cuenta Laura Sotelo, Brand Ambassador de Zuccardi Valle de Uco, quien agrega que "organolépticamente el uso del hormigón o concreto no aporta aromas ni sabores al vino. Pero, por ser el hormigón un material poroso y al no estar revestidas las paredes de las vasijas, existe cierto aporte de oxígeno que contribuye a obtener vinos más estables. Además, este material nos ayuda a tener una elaboración más despojada, con menor intervención. No solo es un material natural sino que también posee ciertas ventajas técnicas" entre las que Sotelo describe que la temperatura dentro de las vasijas es bastante estable y además, el concreto no tiene estática por lo que el vino sale limpio luego de la fermentación y les permite no filtrar sus vinos. También subraya el formato de las ánforas, que al ser más redondeadas ayudan a un movimiento más natural del vino dentro de las vasijas y a reducir la cantidad de remontajes.

Actualmente todos los vinos de Zuccardi Valle de Uco fermentan en hormigón y la mayoría de ellos hace la totalidad o parte de su crianza también en hormigón. Puntualmente las ánforas, por ser vasijas de pequeña capacidad, se usan para fermentar pequeños polígonos o parcelas de un viñedo.