vinetur

Co-fermentados: la tendencia de elaboración de vinos

Como todas las últimas tendencias vitivinícolas con una mirada puesta hacia prácticas ancestrales, la co-fermentación de vinos parece que volvió para quedarse

miércoles 4 de agosto de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Fernando Ravera

Es cierto que la **fermentación conjunta de distintas uvas** para la elaboración de un mismo vino no es algo nuevo, pero actualmente las bodegas empezaron a contarnos muchos más detalles de la "cocina" del vino y es ahí cuando una y otra vez la "co-fer" empieza a sonar de forma reiterativa.

¿De qué hablamos cuando hablamos de vinos co-fermentados? Básicamente hablamos de vinos que a diferencia de los **blends**, cuyos vinos protagonistas se fermentan de forma separada y se ensablan al final, en la **co-fermentación** se busca combinar las diferentes variedades desde el momento cero para lograr una amalgama de colores, aromas y sabores, realmente única.

Bodega Trapiche desde el año 2010 elabora una **co-fermentación** en uno de sus vinos íconos, el Iscay Syrah (97%) / Viognier (3%), con uvas provenientes de Los Árboles, Valle de Uco (Mendoza), a unos 1300 msnm. "La co-fermentación nos parecía súper interesante porque la uva blanca aporta ciertos compuestos químicos que ayudan a la co-pigmentación, por el cual el color del vino se une a los co-pigmentos y hace que el color del vino sea más estable en el tiempo" comienza Germán Buk, enólogo del Grupo Peñaflor, quien explica para Vinetur que la Viognier fue elegida "porque es una variedad muy potente en el plano aromático y con este porcentaje tan pequeño nos ayuda a potenciar los aromas del Syrah pero nunca aparece el Viognier como tal. Así terminamos teniendo un vino muy elegante e interesante".

Tan acostumbrados veníamos los consumidores a los blends que ahora quizá nos preguntemos por qué los equipos técnicos de las bodegas se plantean elaborar un vino con una **co-fermentación** o con un **blend**. "La co-fermentación es como cuando uno cocina y va sumando condimentos desde el momento cero - explica Buk- entonces todo se va uniendo desde un inicio y el resultado final es más amalgamado, más preciso, no hay nada que sobresalga. Además, en este caso si el Viognier se blendea puede dar aromas muy invasivos pero si lo co-fermentás sin duda va a aportar precursores aromáticos de otro estilo, porque nunca lo despojás de las pieles, que sí lo hacés si primero elaborás un vino blanco y después lo blendeás. A su vez se fermenta a otra temperatura, más elevada (a unos 8/10ºC más que si se hicera un blanco), para buscar extracción de color y estructura", añade Buk.

El mítico Pepe Galante elabora el Puramun Cofermented Malbec + Petit Verdot en su bodega Puramun Wines, con uvas provenientes de Los Chacayes, Valle de Uco. "La participación de cada uno de estos varietales la decidimos en el viñedo, por eso cosechamos los dos varietales el mismo día y los fermentamos como si se tratara del mismo lote. La participación de cada uno de los varietales puede variar y está en relación directa con la marcha climática del año. En años excepcionales podemos utilizar porcentajes del orden del 30% de Petit Verdot y en años que puedan presentar alguna dificultad, como por ejemplo lluvias al final de la temporada, es probable que el porcentaje de Petit Verdot sea menor" explica el hacedor del vino quien cuenta que esta co-fermentación nació con la intención de darle al Malbec más volumen en el medio de boca y más longitud, por el aporte que hace el Petit Verdot y que al mismo tiempo el vino final continúe luciendo como un Malbec. "Hicimos muchos ensayos con diferentes varietales y finalmente seleccionamos al Petit Verdot porque su paleta aromática no compite con el Malbec sino que se complementan muy bien y lo que más nos gustó es la textura tánica del Petit Verdot, de grano fino, con mucho carácter y personalidad. Que es donde se luce el Petit Verdot, dándole más volumen y longitud en boca al vino", concluye.

Anaia Wines, bodega situada en Agrelo (Mendoza) presentó hace apenas unos meses su primer primer co-fermentado en sociedad, elaborado con 60% Malbec y 40% Cabernet Sauvignon vinificados de forma conjunta en mates de concreto, donde posteriormente realizan una crianza de 12 meses. "La co-fermentación aporta a un vino complejidad y nos da la posibilidad de que las variedades se integren de una forma totalmente distinta a como se pueden integrar una vez que los blendeás" explica Gonzalo Serrano Alou, enólogo de la bodega, quien subraya que "para elegir vinos para una co-fermentación es necesario tener en cuenta el punto de madurez de las variedades y después es cuestión de jugar con distintas uvas en busca de distintos objetivos". Según el enólogo sacando el punto de madurez que es crítico, el único límite es el cielo. Además, off the record nos anticipó que actualmente está "jugando" con otras co-fermentaciones que quizá muy pronto saldrán de la bodega hacia nuestras copas.



Claro que tampoco todo es color de rosa en la elaboración de **vinos co-fermentados**. "Si uno no tiene las uvas en condiciones o las uvas no son apropiadas puede aportar lo peor pero si uno elige buenas uvas aporta lo mejor de cada una en el producto final" comienza Fernando Ravera, de Ravera Wines quien en sus líneas Malabarista y Forastero tiene varios productos co-fermentados de Malbec + Petit Verdot, Cabernet Sauvignon + Cabernet Franc, Malbec + Ancellotta y Malbec + Cabernet Franc.

"En mi caso particular la co-fermentación nació porque molía 6 millones de kilos y los viernes me traían para un cuarto de tanque y tenía que completarlo con algo. Entonces fui aprendiendo, haciendo y mezclando pero no por elección sino por tener la necesidad de llenar el tanque para que no quede mermo" confiesa Ravera quien agrega que en la co-fermentación termina pasando lo mismo que cuando se hace un asado: "no es lo mismo sumar la sal al principio que al final, no la absorbe si la ponés al final porque los jugos se van absorbiendo desde el principio". Así los resultados son totalmente distintos y su caso más puntual es el Forastero Malbec + Cabernet Franc porque "en la nariz olés ciruela y fruta roja propia de un Malbec pero en la boca lo tomás y sale el pimiento de forma terrible. ¿Qué nos da la co-fer? Un sabor en nariz y en boca otro.

Entonces cada co-fermentación es única e irrepetible y cada año va a ser distinta porque depende de la madurez que tengamos en cada una de nuestras uvas".

En San Juan, bodega Fuego Blanco también están elaborando vinos co-fermentados con 60% de Cabernet Franc y 40% de Malbec. La idea de la co-fermentación surgió cuando quisieron elaborar un vino con "una boca más larga". Estando en la tierra del Syrah quizá esta variedad hubiera sido la primera opción para uno de los ingredientes de la co-fermentación, pero Pablo Gómez, ingeniero agrónomo de Fuego Blanco, nuevamente subraya la importancia de la madurez de cada variedad. "Entonces si bien teníamos un buen Syrah para el aporte de fruta, era más temprano en tiempos de cosecha. Por eso finalmente optamos por el corte Cabernet Franc y Malbec".
¿Cómo elaboran paso a paso su co-fer? "Nuestro co-fermentado nace de una microvinificación así vamos probamos y analizando cómo van los resultados. Esto no es un trabajo de un año, sino que es trabajo de muchos años, con muchas pruebas y errores" confiesa Gómez quien subraya que en la co-fermentación ellos buscan en principio la presencia de una nota muy especiada que recuerde a hierbas aromática y además elijan usar poca cantidad de madera para respetar la tipicidad del terroir y lograr una estabilidad mayor en el vino.