vinetur

Argentina: 5 terruños de Pinot Noir para celebrar su día

El 18 de agosto se celebra el día del Pinot Noir, variedad de origen francés, que en la Argentina brilla en los climas fríos

martes 17 de agosto de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La reina de la Borgoña tiene la versatilidad de dar vida a vinos blancos, rosados, espumosos, tintos y tardíos. Más allá que en la Argentina, según datos de Wines of Argentina, apenas ocupa el 1,01% del total de hectáreas implantadas en el país, cada vez pisa más fuerte seduciendo a consumidores iniciales en el mundo del vino y a los consagrados, ya que la elegancia, frescura y delicadeza del Pinot Noir es apta para todos los paladares.

Valle de Uco, Mendoza



Mauricio Japo Vegetti y Lucas Dalla Torre

Los vinos de Valle de Uco últimamente se llevan todas las miradas y los aplausos de la industria. Y no es la excepción el Lui Reserva Pinot Noir elaborado con uvas de La Carrera a 1500 msnm por el talentoso enólogo, Mauricio "Japo" Veggetti, quien en 2019 fue elegido "Enólogo Joven del año" por el Master of Wine Tim Atkin.

"Los vinos de este valle tienen una expresión muy frutal marcada por la presencia de mucha frutilla y fruto rojo, pero sobre todo, frambuesa y cassis, que son frutos rojos más ácidos" explica el Japo quien subraya que este perfil es típico del lugar ya que la acidez está marcada por el terroir.

El valle de La Carrera es un valle de altura y húmedo, dentro lo que es Mendoza, con suelos muy sólidos con presencia de materia orgánica producida por el paso de los años y gracias a la humedad del lugar los vinos tienen la frescura necesaria de todo buen Pinot Noir.

"Para nosotros Pinot Noir significa un desafío constante de elaborar una de las variedades más difíciles que requieren elegancia, mucho cuidado y precisión. Para nosotros es un desafío poder hacerlo en vinos tranquilos como espumantes" detalla el Japo, quien en su porfolio de Lui Wines tiene una selección de cinco vinos espumosos en donde cuatro tienen presencia de Pinot Noir.

"Para mi nuestro Pinot tinto tranquilo puede ir perfectamente sin comida o con una carne roja o un pescado. Es un vino que si bien tiene mucha fineza y delicadeza al mismo tiempo tiene una estructura que permite acompañar algunas carnes rojas magras" finaliza el hacedor del vino.

Chapadmalal, Buenos Aires



Ezequiel Ortego

A escasos metros del mar, Trapiche Costa y Pampa es la bodega pionera en Argentina en la elaboración de vinos con acento marítimo. Allí el clima atlántico ofrece las bondades necesarias para que el Pinot Noir ofrezca todo su esplendor.

Según el enólogo de la bodega, Ezequiel Ortego, el Pinot Noir en la costa se expresa dando vinos de muy buena acidez, frescos y muy aromáticos, con predominancia de aromas a frutos rojos.

Algunas de las características principales del viñedo costero es que está ubicado a 50 msnm, a 6 km del Océano Atlántico con suelos argiudoles típicos -con mucha riqueza en calcio-, desarrollados en sedimentos que se han generado por la erosión que genera el viento y las partículas que él mismo traslada a través de cientos de kilómetros. Si hablamos de las características del clima, este Pinot Noir nace en clima muy frío y húmedo, con un alto nivel de precipitaciones, lo cual permite que en la finca se desarrolle la viticultura de secano.

"El Pinot Noir para Costa & Pampa significa un desafío. Es una de las pocas variedades tintas capaz de adaptarse a un clima frío como el nuestro, por lo que le damos un cuidado especial para que llegue a producir vinos de alta calidad" cuenta Ortego quien agrega que se luce junto a pescados a la plancha, carnes magras o con la picadita previa al asado.

25 de Mayo, La Pampa



Matías Runco

La Patagonia vitivinícola argentina comienza al sur de La Pampa, al límite con la localidad de Catriel, Río Negro, justo en la división del Río Colorado, aguas que riegan la viña de Bodega del Desierto ubicada a 15 km de la famosa ruta del desierto.

"Como en todo desierto el clima es muy caluroso durante el día y muy frío en las noches, con suelos arenosos muy sueltos y en nuestro caso se suma la presencia del viento patagónico" comienza Matías Runco enólogo de la bodega quien subraya que todas esas variables del terroir los ayudan a obtener vinos totalmente distintos.

"Acá en 25 de Mayo, La Pampa, tenemos Pinot Noir porque estamos en la Patagonia y Patagonia es sinónimo de Pinot Noir, ya que al Pinot le gustan mucho las zonas frías, por eso la Patagonia es una gran región para explorar con esta variedad" explica Runco quien agrega que con el paso del tiempo fueron encontrando el equilibrio de la variedad, porque se necesitaba ir aclimatando a la zona. "Hay que encontrarle la mano tanto en el viñedo como en la parte enológica. A nosotros nos ha llevado casi 20 años y hemos pasado varias cosechas para encontrarle el punto justo al Pinot Noir. ¿Cómo se lo fuimos encontrando? Ayudando a la planta en la canopia para este microclima particular, ya que el Pinot es muy delicado respecto al calor. No le gustan los climas que lo vayan a deshidratar, por lo menos a los clones que nosotros tenemos plantados".

La bodega desde el momento cero utilizaba el Pinot Noir en las bases para espumantes pero cuando querían elaborar su Pinot tinto se les presentaban algunos desafíos. "Los desafíos más grandes en la elaboración del Pinot Noir son los enológicos, sobre todo cuando hay que resolver la parte tánica, porque no tiene muchos antocianos, no tiene mucho color, pero sí muchos taninos. Entonces cuando se está fermentando se produce una polimerización de los taninos con los antocianos que es lo que nosotros buscamos como enólogos y es que esa unión taninos-antocianos sea estable en el tiempo" detalla el joven enólogo quien agrega que su terruño está caracterizado por tener mucho viento, suelos muy sueltos que no retienen el agua y mucho calor en el día, lo que hará que la planta se deshidrate y dará como resultado una cantidad excesiva de taninos. ¿Qué taninos? "Los más agresivos que vamos a sentir en la boca porque la planta al afrontar todas esas inclemencias del clima, va a aumentar la cantidad de taninos para protegerse".

El Pinot Noir que obtienen en esta región es muy fresco, amable y elegante, con muy buena estructura en boca. Ideal para acompañar una pizza con hongos. Y como dice el mismo Runco "atenti que es una variedad en la que se busca la frescura pero al mismo tiempo la evolución es muy buena".

San Patricio del Chañar, Neuquén



Un poco más al sur, Bodega Familia Schoreder es líder en la elaboración del Pinot Noir en absolutamente todos los estilos que uno pueda llegar a imaginar. Más allá que el Malbec es la variedad más elaborada de la bodega, son especialistas en Pinot Noir, de hecho tienen distintos estilos de Pinot que van desde rosados, tintos frescos, con madera, de guarda, espumosos y hasta tardíos. Actualmente cuentan con 10 etiquetas de Pinot Noir en el mercado interno y se suman otras 7 para el mercado externo. Esta especialización en Pinot hizo que en 2015 la bodega dedicara un sector exclusivo para la elaboración de Pinot Noir, con 8 tanques de acero inoxidable abiertos con una altura y diámetro específico que contribuyen en el proceso y en la relación sólido – líquido

para dar lo mejor de la variedad.

"El Saurus Select Pinot Noir es uno de los Pinot más insignia de la bodega que forma parte de la línea de guarda, que mezcla el carácter frutado y aromático de un vino joven, con la estructura de un vino de guarda" comienza a explicar Belén Tabossi, licenciada en enología, quien actualmente forma parte del equipo de turismos de Bodega Familia Schroeder.

Como la bodega está diseñada verticalmente para aprovechar la gravedad y al mismo tiempo disminuir el uso energético en pos de la sustentabilidad, Tabossi explica que "al evitar el uso de bombas se potencian los aromas más frescos y frutales. Por eso este vino ofrece toda la frescura que uno busca en el Pinot y al mismo tiempo la crianza -40% del vino se cría durante 9 meses en roble francés y americano y el 60% restante reposa en tanques de acero inoxidable- va a aportar una presencia más tánica en el cuerpo del vino". Un clásico patagónico para acompañar este Pinot Noir es trucha horneada acompañada de legumbres guisadas.

Trevelin, Chubut



Emmanuel Gómez

En uno de los terruños más australes del mundo el Pinot Noir encuentra su lugar para distinguirse en la Argentina. "Si bien Trevelin tiene una historia corta en la vitivinicultura, recién llevamos 10 años, podemos decir que ya se marcan características propias del lugar como la acidez y la frescura, que une a todos los vinos que se están dando en esta región" describe Emmanuel Gómez, winemaker de Viñas de Nant y Fall quien orgulloso subraya que producto de esa identidad se logró la obtención de la Indicación Geográfica ya que "el terruño se deja percibir en nuestros vinos y en pocos lugares se llega a dar eso en tan poco tiempo por eso creo que Trevelin va a tener una identidad bien marcada de sus vinos con el paso del tiempo".

Bien al sur de la Patagonia argentinael Pinot Noir expresa todas sus características típicas como los aromas a frutos rojos "que en esta zona se potencia gracias al frío, ya que tenemos un clima gélido en invierno y el verano, si bien es cálido, las noches son

frías. Eso hace que tengamos una piel más gruesa en la uva y por ende vamos a tener una coloración más intensa, una aromaticidad bien marcada a frutos rojos, como frutilla y frambuesa, por la acidez típica de la región, pero en el paladar mostrará una complejidad tánica muy elevada producto de esa piel gruesa resultado del frío".

¿Qué significa el Pinot Noir? "Siempre decimos que es nuestro caballito de batalla porque es la primera cepa que implantamos, es la cepa insignia de la bodega y la mayoría de nuestros vinos son Pinot Noir, ya sea en blanco, rosado, espumante o tinto. En síntesis es todo, ya que es nuestra carta de presentación hacia los consumidores" cuenta el joven hacedor de vinos quien se trasladó de las playas de Mar del Plata a la Patagonia en busca de la concreción del sueño familiar de elaborar sus propios vinos.

"Nuestro Pinot no necesita una comida, ya que es un vino que tranquilamente se puede tomar acompañando un libro, una charla de amigos o previo a la comida. Pero si lo queremos disfrutar en una cena o en un almuerzo iría por una comida suave: carnes blancas, carnes rojas poco condimentadas, una ensalada contundente, con platos con salsas con hongos y por qué no con chocolates. Es un vino que por su suavidad es muy versátil a la hora de introducirlo en la gastronomía, lo único recomendable es no ponerlo al lado de sabores muy intensos para no generar una competencia ya se perdería toda la esencia del Pinot como la delicadeza de aromas y la frescura en boca".