vinetur

Argentina: 5 vinos para recibir la primavera

lunes 20 de septiembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Llega la primavera y las copas se visten, sobre todo, de colores blancos y rosados para que la vivacidad de estos estilos de vinos nos refresque los paladares.

Malbec Rosé de Valle de Uco



Para Gonzalo Carrasco, enólogo de bodega Terrazas de los Andes, "el mercado de consumo interno de rosados está en pleno crecimiento y, sobre todo, empezando la primavera se convierte en el vino perfecto para toda ocasión. Además, creo que los rosados se han refinado mucho y los vinos que encontramos en el mercado actualmente son muy distintos a los que se elaboraban hace 10 o 20 años atrás. Antes encontrábamos un vino cargado de color, alcohólico y con frecuencia dulces. Hoy en día son vinos frescos, sutiles, delicados y muy tomables, acompañados de una refrescante acidez".

Como consecuencia de esta tendencia nació Terrazas de los Andes Reserva Malbec Rosé 2021 (con precio al público de $920) pensado para sorprender a los turistas que se acercaban al visitor center de la bodega; elaborado con uvas de Finca Caicayén, en El Peral, Valle de Uco, Mendoza, a unos 1.200 msnm, altura que es vital para aportar al vino su característica frescura. El Malbec se encuentra en un sector de la finca sobre un suelo pedregoso, pero con un manto importante de arena en la parte superficial. Es una selección masal que da una bondadosa producción que les permite elegir el punto de madurez gracias a su ritmo lento de evolución.

Para este vino se realizan dos cosechas diferenciadas, la primera en busca de neutralidad, carácter floral y frescura y la segunda como componente de ajuste de color y mayor expresión varietal. Mediante un prensado tradicional se obtienen los distintos mostos, que luego de ser decantados durante 24 hs. inician la fermentación en tanques de acero inoxidable. Mediante la degustación se define el corte de ambos componentes que descansarán cuatro meses en tanque de acero inoxidable hasta su embotellado.

Todo esto da como resultado un vino color rosado salmón pálido con "la mejor expresión de Malbec cosechado en el punto sumamente preciso de madurez. En donde la uva abandona el aroma herbáceo y comienza a desarrollar aromas frutales y flores" describe Carrasco quien idealmente sugiere el consumo del vino dentro del año de elaboración para disfrutar su frescura en la máxima expresión. Este rosé es ideal para acompañar frutos de mar, ensaladas, carnes blancas o quesos ahumados sutiles.

Semillón de Valle de Uco



Manuel González Bals, enólogo de Bodega Andeluna, sugiere el Edición Limitada Semillón 2020 (con precio sugerido al público de $1.315) ya que el vino blanco es "el estilo de vinos que está orientado hacia la transparencia del lugar de origen y partiendo de esa premisa trabajamos detalladamente en cada variedad para poder entregar todo el potencial desde un terruño de montaña".

La variedad Semillón llegó a fines del siglo XIX a la Argentina para elaborar los vinos blancos de mesa y casi sin buscarlo llegó a ser una de las cepas más implantadas del país. De hecho, hoy desde el Valle Calchaquí hasta la Patagonia cubre unas 700 hectáreas. "Las particularidades del terruño que da origen a este vino son la altura, el clima y el tipo de suelo. La elevación del terreno por la proximidad a los Andes proporciona un microclima con condiciones edafológicas particulares" agrega González Bals.

Los viñedos propios de Semillón están situados en el Valle de Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, a más de 1300 msnm. Esta zona se caracteriza por su gran amplitud térmica lo que permite obtener uvas de gran intensidad en su color y una importante expresión aromática.

Para el proceso de elaboración del vino fue fundamental, según su creador, hacer un seguimiento del viñedo durante todo el año partiendo en el invierno con la poda hasta lograr el punto de madurez para cosechar. "Todo eso fue crucial para obtener frescura y no sobremadurez" detalla el enólogo quien agrega que la fermentación se realizó en tres tipos de recipientes diferentes: tanques de acero inoxidable, esferas de cerámica y barricas de roble francés. Con una crianza o reposo sobre lías finas por 4 meses.

Todo esto da como resultado un vino que a primera vista de luce con un color amarillo pálido con atractivos reflejos de leves tonos verdes. En nariz la intensidad aromática es muy marcada con recuerdos a hierba fresca cortada, ají y especias. Su llegada en boca es una verdadera fiesta de frescura, con una muy agradable sensación mineral y una equilibrada acidez. Ideal para disfrutar junto a un plato con acento marino como salmón, ostras o mariscos. También acompaña a la perfección preparaciones con pollo en base a hierbas.

Chardonnay de Valle de Uco



Edy Del Pópolo, viticultor de Susana Balbo Wines, recomienda para recibir la primavera el BenMarco Sin Límites Chardonnay 2019 (con precio sugerido al público de $2.083), que para él es de alguna forma la expresión vínica del afán por amalgamar las combinaciones del terruño (suelo y clima), en donde no hay límites para la exploración, ni para revelar vinos con identidad y personalidad únicas.

"Los vinos blancos para la bodega son vinos de viticultor en donde intentamos respetar lo máximo posible la identidad del lugar de donde proviene la uva. Este Chardonnay viene del terruño de Gualtallary en el cual intento que mi trabajo pase lo más desapercibido posible, ya que mi intención es que la expresión del varietal y del lugar sean muy honestas y muy puras" subraya Del Pópolo.

El viñedo de Chardonnay que da vida a este vino está ubicado en Gualtallary a casi 1300 msnm en una zona intermedia entre lo que se conoce como Gualtallary Alto y Monasterio. La conducción de la viña está en espaldero sobre un terreno franco-arenoso con gravas calcáreas bien características del lugar.

La elaboración del vino comenzó con una cosecha manual a principios de marzo, cuando según el viticultor la uva alcanza la madurez buscada. Una vez en la bodega se despalilla el racimo y la uva va a prensa donde hace se hace una maceración antes de realizar la fermentación alcohólica. Luego del prensado y la fermentación, el mosto pasa barriles de roble francés de 500 litros usados donde con levaduras nativas se lleva a cabo la fermentación maloláctica de una parte del vino. Luego, el producto descansa en barriles de segundo uso de 6 a 8 meses dependiendo del año. Durante la crianza realizan se trabajos de lías con batonages mensuales para que el vino tenga contacto con las lías para que aporten carácter al vino y lo enriquezcan en boca.

Todo esto da como resultado un vino con un marcado perfil de suelo arenoso calcáreo de una nariz muy aromática con reminiscencias florales y cítricas y recuerdos herbales. En boca tiene una muy buena relación entre el alcohol y la acidez. Ideal para acompañar una gama muy amplia de posibilidades porque funciona muy bien con pesca como el salmón o la trucha y también se luce con pastas con salsas blancas, de perfil cremoso y herbal.

"Considero que el mercado de vinos blancos en Argentina está en franco crecimiento y sobre todo notamos que los vinos blancos de zonas tan especiales como esta están generando una atracción sobre el consumidor que años atrás no veíamos y eso nos invita a seguir tomando desafíos dentro de estas zonas nuevas, más bien de perfil de terruños de climas fríos, de suelos muy austeros y pobres para elaborar vinos que sin duda están complaciendo el gusto de los consumidores" resume Del Pópolo.

Blanco y rosado en lata



"La bodega siempre apostó a los vinos blancos y en segundo lugar a los rosados buscando siempre lograr un estilo para que pudieran representar el lugar y sobre todo la variedad" comienza Fernando Losilla enólogo de Viña Las Perdices quien agrega que"hablo de apuesta porque el mercado de este estilo de vinos es menor que el de vinos tintos pero cuando uno elabora un vino blanco con personalidad, bien hecho o con una guarda en madera pero con una buena representación del lugar y del varietal esos vinos son muy apreciados y demandados. Por eso, siempre ha sido nuestra forma de diferenciarnos de otras bodegas".

Y si hablamos de diferenciación la línea de vinos en lata Chac Chac (con precio sugerido al público por lata de $330), elaborados con uvas provenientes del Valle de Uco, se caracterizan por tener una marcada amplitud térmica (es decir hay noches muy frescas y días muy cálidos en verano) lo que dará vinos con una marcada influencia en

la acidez del vino y en la frescura.

El Sauvignon Blanc 2020 enlatado se elabora con una vinificación tradicional, con cosecha manual y un prensado directo de las uvas para luego hacer un desborre previo y comenzar la fermentación con levaduras seleccionadas. Lo que da como resultado un vino color amarillo verdoso de muy baja intensodad con una nariz muy típica de la variedad con notas a espárrago, ruda y pomelo rosado. En boca es muy refrescante por lo que es ideal como aperitivo o para acompañar frutos de mar, pescados o ensaladas.

El Malbec rosado 2020 enlatado nace a partir de una cosecha manual y luego se realiza una pequeña maceración en la prensa para lograr una coloración tenue. Luego la elaboración es igual que en el Sauvignon Blanc: una vez macerada y prensada la uva se hace un desborre previo y posteriormente se fermenta con levaduras seleccionadas. Tanto el blanco como el rosado se fermentan a 15ºC para que sea un proceso relativamente lento que evite la generación de alcoholes secundarios y la pérdida de aromas que podría llevarse a cabo durante una fermentación tumultuosa o demasiado cálida. El Chac Chac rosé por su elaboración se luce a la vista con un color muy atractivo y rosado super tenue. En nariz es una explosión de aromas con notas a frutilla y frambuesa. En boca es muy fresco y aromático, ideal para acompañar quesos blandos y fiambres.

El vino en lata es una experiencia ideal para celebrar la primavera en picnics al aire libre con amigos y familia ya que nos da la posibilidad de consumir vino de forma cómoda, práctica y donde querramos. Además es perfecto para el consumo individual y se enfría más rápido que cualquier otro envase.

Malbec Rosé de Luján de Cuyo



"En Doña Paula somos referentes del Malbec desde la línea entry level, reserva, Premium, ultra premium o Icono. Pasando por diferentes estilos, desde vinos suaves y delicados a vinos concentrados y con mucha personalidad. Tener un Malbec Rosé 2021 hace que tengamos mayor versatilidad de una variedad tan emblemática" comienza Andrea Tansini, enóloga de este primer vino de la temporada (con un precio sugerido al público de $595), super versátil, con un marcado perfil aromático y muy buena acidez, elaborado a partir de uvas 100% Malbec de viñedos propios, ubicados en Finca El Alto, Ugarteche, Luján de Cuyo. Como particularidad del lugar la enóloga cuenta que el Malbec allí es una de las primeras uvas tintas que maduran en la cosecha. Motivo por el cual el vino tiene un perfil aromático muy intenso y con una muy buena acidez.

Las uvas fueron cosechadas durante las primeras dos semanas del mes de febrero para mantener la frescura y la marcada acidez. Luego pasaron a través de una prensa neumática que las presiona suavemente para que liberen el mosto que se lleva a los tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica empieza a temperaturas 15°C y dura entre 15 y 20 días.

"El mercado de rosados en Argentina tiene mucho potencial, ya que el consumidor está mucho más interesado en aprender sobre los vinos y generalmente es un muy buen punto de partida comenzar con los rosé" subraya Tansini, hacedora de este rosado color rosa pálido con una gran intensidad en nariz protagonizada por frutos rojos y flores (como las violetas) y con un paladar muy fresco consecuencia de su elevada acidez. Acidez que nos dará la versatilidad de acompañar este vino con ensaladas o pescados, pasando por carnes o pastas hasta picadas y quesos de pasta blanda.

Este vino viene con el práctico sistema de screw cap (tapa a rosca) lo que garantiza no solo la hermeticidad del producto sino la intacta conversación de su frescura. Además, es super práctico para abrir (no precisa la existencia de un sacacorchos cerca) lo que multiplica las posibilidades de consumo, sobre todo, fuera de casa.