vinetur

Vinos de autor en San Juan

En la segunda potencia vitivinícola de la Argentina florecen nuevos emprendimientos para expresar no solo nuevos terruños sino formas de hacer vinos

martes 19 de octubre de 2021

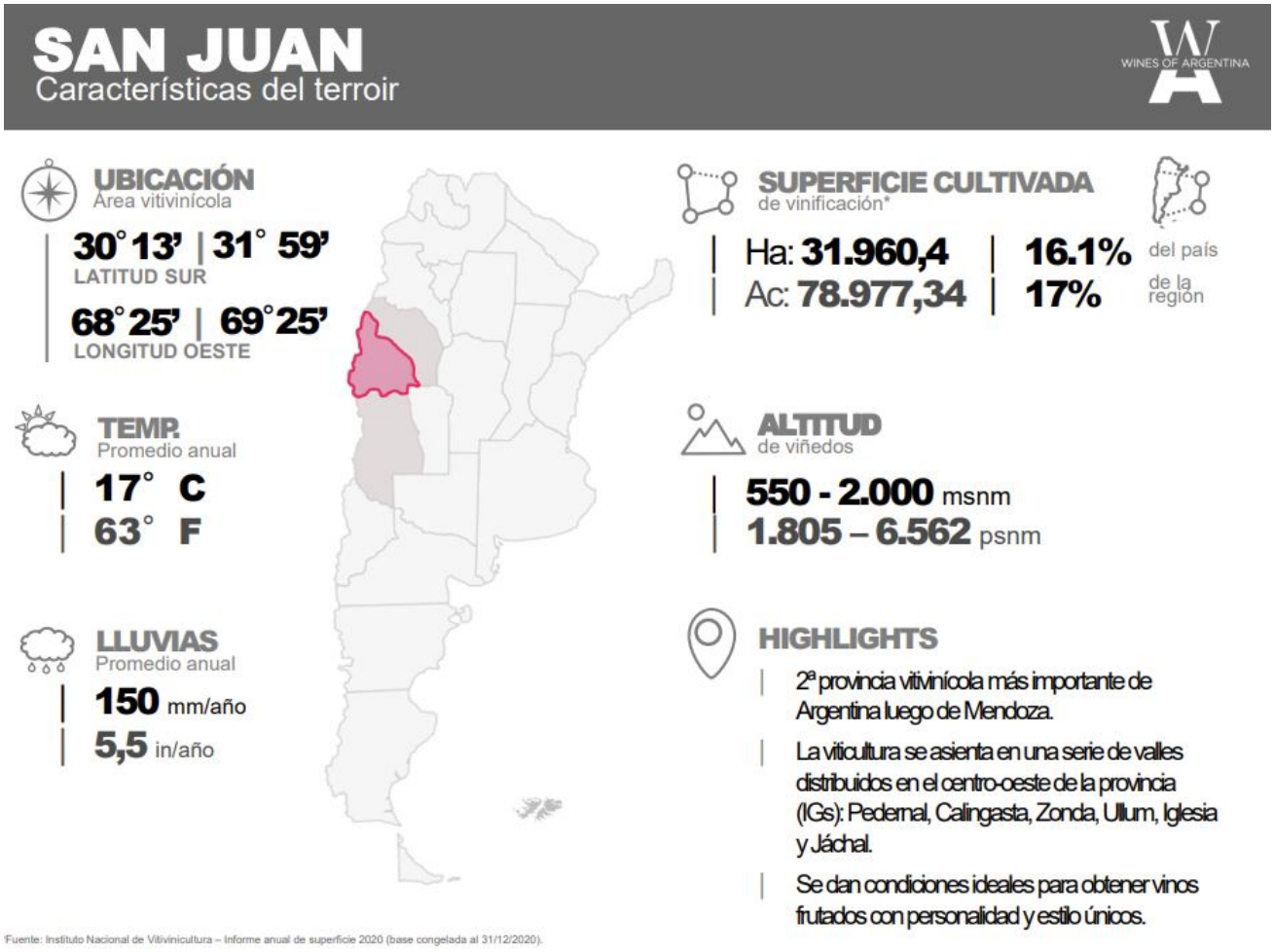
ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la vasta extensión de la Argentina vitivinícola, la provincia de San Juan, es la segunda (tras Mendoza) con más superficie de viñedos implantados (31.960,5 hectáreas según los últimos datos de Wines of Argentina) lo que equivale al 16% de la

superficie total del país. Con altitudes que oscilan entre los 550 a 2.000 msnm se destacan los valles del Valle del Pedernal, Calingasta, Zonda, Ullum, Iglesia y Jáchal.

Más allá que en la provincia el parque varietal es muy variado, San Juan se posiciona nacionalmente como el hacedor de los grandes Syrah de la Argentina. Entre los blancos, se lucen las uvas autóctonas como el Torrontés Riojano y Sanjuanino, Pedro Ximénez y Moscatel de Alejandría.



En el marco del Iº Encuentro de Vinos Sanjuaninos, Edición Vinos de Autor, Emiliano Lorenzo de Casimiro Wines recordó que su pasión por el vino comenzó gracias a Juan Camuñas, Milenko Stusek, Juan Pablo Ripalta y varios hacedores más, quienes de alguna forma lo impulsaron a hacer su propio proyecto, con su propio estilo "ya que muchas veces cuando sos enólogo de una bodega no podés hacer lo que vos querés a nivel técnico".

Lorenzo actualmente no tiene viña propia por lo que todos sus vinos nacen de pequeños productores de Calingasta con los que trabaja en conjunto para tener una mayor calidad en las uvas.

"La característica más relevante es que los viñedos se encuentran a más de 1400 msnm en San Juan, ya que Calingasta posee una altitud mayor a la media de la provincia donde se potencia la amplitud térmica que se refleja en los vinos" subraya Lorenzo quien enumera que actualmente se encuentra elaborando vinos con Torrontés Sanjuanino (que proviene de un parral de más de 80 años), Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc. Y si hablamos de estilos de vinos él mismo los describe como livianos, amigables con el público y con mucha concentración aromática. ¿La estrella de la bodega? "El Cabernet Franc por la amabilidad y la buena entrada en boca. Y el Torrontés Sanjuanino por la frescura y porque es muy fácil de tomar".



Emiliano Lorenzo

Dentro de una pequeña bodega de 25 metros cuadrados, en el Valle de Zonda, Milenko Stusek elabora los vinos de El Cansao. Como en Casimiro Wines, él compra uva a productores que conoce para garantizar el potencial que tiene cada grano que elige.

El proyecto es muy boutique. En su primera vendimia en 2020 elaboró unos 3200 litros de vino para salir al mercado con su marca propia. Años atrás elaboraba unos 500 litros para estricto consumo de familia y amigos. Ya este año, casi duplicó el volumen del año pasado, y su idea es seguir creciendo no sólo en litros sino en distintas líneas y porfolio de productos.

Actualmente elabora Malbec joven y Reserva, Syrah Reserva, un Blend Reserva (60% de Petit Verdot, 30% de Syrah y 10% de Malbec), una Criolla chica con un 50% de fermentación en barrica y un Moscatel de Alejandría fermentado en barricas de roble.



"Los estilos de mis vinos son siempre distintos. Mi Malbec joven, por ejemplo, es lo más tradicional que hay: tiene un 20% de racimo completo con fermentaciones de temperaturas controladas frías y no tiene madera. Es algo joven, fresco, con mucha fruta. El Malbec Reserva, en cambio, tiene un 50% de fermentación en barrica. El Syrah Reserva es 100% de maceración carbónica con un paso de 9 meses en barricas de roble y 8 meses en botella. El Blend Reserva está elaborado con la mitad del Petit Verdot fermentado con levaduras indígenas y la otra mitad con levaduras seleccionadas. Y además, tiene un 30% del Syrah de maceración carbónica y un 10% de Malbec con fermentación en barrica. Por eso, al fin y al cabo termina siendo un vino diferente, que es lo que siempre trato de hacer con mis vinos" explica Stusek quien cuenta que actualmente el principal destino de sus vinos es Buenos Aires "donde el consumidor busca cosas nuevas, vinificaciones diferentes o probar varietales perdidos como la Criolla o el Moscatel".

Si hablamos de estilos, su sello es lo distinto. "Hago vinos con un estilo diferente porque me aburro rápido de las cosas. Entonces siempre estoy haciendo cosas raras, vinos con otro tipo de enología, mezclando métodos tradicionales con métodos mucho más vanguardistas o más novedosos. Cada año mis vinos tienen una impronta distinta, no siempre son iguales. Por ejemplo, el Petit Verdot lo iba a hacer igual que el año pasado. Tenía la mitad del vino con levaduras seleccionadas, la otra mitad con levaduras indígenas y este año a mitad de fermentación dije: voy a juntar los dos y que se arme lo que se tenga que armar ahí adentro ¡y que se peleen entre las levaduras (risas)! Y la verdad que salió muy bueno. Realmente me considero un enólogo innovador", remata el hacedor de El Cansao Vinos.



Juan Camuñas

"Lo mío siempre digo que fue casi un accidente -comienza Juan Camuñas de Finca Camuñas-, no fue algo premeditado ni planeado. Empecé haciendo una primera elaboración con un amigo que estudiaba enología y yo no tenía idea de la industria porque en mi familia no había enólogos ni bodegueros. Hice 100 litros de Syrah y esa primera elaboración me hizo un clic que me dejó maravillado con el mágico proceso de la transformación del mosto en vino. Un par de años más tarde empecé a estudiar la carrera de enología sin reales intenciones de dedicarme a esto pero hubieron señales que me hicieron cambiar de idea". La primera señal apareció cuando el vino que Camuñas elaboró en el último año de estudio obtuvo una medalla de oro en una cata nacional. Después de recibirse con el mejor promedio lo becaron con un viaje a Italia para conocer la escuela enológica de Conegliano en el Véneto. Y un par de años más tarde, tras vendimiar en Nueva Zelanda para aprender y especializarse en vinos de alta gama, definitivamente se decidió a que el vino dejaría de ser simplemente un hobbie.

Así que en Pocito levantó su bodega y plantó su propia viña con media hectárea compuesta de Malbec, Cabernet Sauvignon, Syrah y Viognier. Los primeros años solamente elaboró uvas propias y cuando fue subiendo un poquito la demanda empezó

a buscar otras variedades que no tenía, además "de otra calidad de uvas a la cual no podía alcanzar con el viñedo de Pocito".

Su búsqueda lo llevó a estar elaborando vinos con uvas provenientes de cuatro zonas distintas. Las de Pocito tienen un perfil aromático de mucha fruta, muy buen color y una linda estructura en boca, más aptas para el consumo anual. Por eso de allí nace la línea de vinos jóvenes que cuenta con Malbec, Syrah, Cabernet Sauvignon y Viognier. Ahí más allá de elaborar las uvas de su pequeña finca, trabaja junto al viñedo experimental agroecológico de Malbec del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

En Guanacache, Sarmiento, compra Pinot Gris con el que elabora su vino estrella. No solo lo elabora para él sino que también asesora otras bodegas con otras marcas y etiquetas.

En el Valle del Pedernal, de un viñedo chiquito de tres hectáreas, adquiere uvas con una intensidad, concentración y estructura ideales para ser criados en barrica y en botella durante mucho tiempo.

Y con uvas del Valle del Zonda, más precisamente del Valle de la ciénaga, a unos 1500 msnm, elabora un Pinot Noir y un Chardonnay para base de espumante bajo el método champenoise. "Esa zona es mucho más fresca, ideal para el Pinot Noir que necesita climas más frescos sobre todo para una base de espumante que tiene que ser muy elegante, de poco alcohol y con poca carga de polifenoles" explica Camuñas quien define a sus vinos como "genuinos y auténticos, siempre tratando de expresar lo que da cada terroir, para intervenir lo menos posible en las características organolépticas. Por eso trato de no copiar ninguna moda o tendencia para que sean vinos de autor, con un estilo propio que son los vinos que a mi me gustan tomar y que creo que le pueden gustar a la gente".



Andrés Biscaisaque

Andrés Biscaisaque de Los Dragones no se considera hacedor de vinos de autor. Prefiere definirse como alguien que "intenta mostrar el carácter de la uva y del lugar más que mostrar una técnica de elaboración. Igual somos sujetos así que siempre estamos haciendo una interpretación personal pero para mi lo más importante es el lugar e intento focalizarme en eso y no en una forma personal de hacer los vinos. Si me comparo con los paisajes y los fotógrafos, somos fotógrafos de un paisaje más que autores".

La historia de Biscaisaque primero se relaciona con un cambio de vida radical que lo llevó a abandonar su Buenos Aires natal para instalarse en Calingasta, siguiendo su primer amor, el montañismo. "Vivir en el valle me llevó a hacer vinos. Había empezado a elaborar en forma casera y con mis hermanos decidimos apostar al lugar, armar una

bodeguita y plantar cinco hectáreas viñas en Barrial con Malbec, Garnacha (creo que es la primera Garnacha que se planta en San Juan), Criolla Chica, Bonarda, Moscatel Blanco y Torrontés" comienza Biscaisaque quien subraya que su búsqueda más importante es que "las uvas sean lo más orgánicas posibles, cosa simple en el valle ya que es un lugar muy sano donde prácticamente todas las viñas no usan agroquímicos". Son vinos con poca intervención enológica, siempre fermentados con levaduras nativas y con métodos de crianza que no impacten en el sabor del vino. Usan muchas vasijas de concreto, huevos, piletas y barricas francesas usadas de 500 litros. En 2020 elaboraron 12.000 litros y actualmente están planeando llegar a los 70.000 litros anuales.



Juan Pablo Ripalta

Por último, Juan Pablo Ripalta, siempre soñó elaborar su propio vino, su vino de autor. Todo comenzó allá por el año 2013 cuando decidió volver a San Juan desde Cafayate, Salta, donde asesoraba una bodega. El proyecto de Roble Negro Wines ya estaba en marcha pero recién en 2014 se llevó a cabo la primera micro vinificación lista para ser fraccionada.

Ripalta actualmente no cuenta con viñedos propios por lo que busca minuciosamente materia prima del Valle de Zonda, La ciénaga y Pedernal, lugares con suelos pobres y mucho drenaje. Elabora unas 15.000 botellas al año con Malbec Reserva, Syrah Reserva, Pinor Gris y espumante (de Pinot Noir).

¿Su vino estrella? "Sin dudas nuestro Syrah, es diferente a todos y San Juan es una zona donde esta uva se adaptó muy bien generando vinos con gran estructura y sabrosos". Si hablamos de estilos de elaboración de vinos, Ripalta es más bien un tradicionalista que elabora vinos utilizando toda la tecnología disponible para la enología.