vinetur

Vinos bonaerenses

La Argentina vitivinícola se expande a pasos agigantados y desde hace varios años los viñedos cada vez están más cerca de la ciudad de la furia

martes 16 de noviembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Bodegas Gamboa

Antiguamente cuando uno quería visitar la Argentina, con escala obligada en Buenos Aires, si tenía ganas de conocer alguna bodega o viñedo tenía que recorrer varios cientos de kilómetros hasta llegar a alguna de las regiones vitivinícolas del país. Pero, afortunadamente para turistas y bonaerenses, el crecimiento de la vitivinicultura escaló a tal escala que hoy se pueden encontrar bodegas a pasitos de la ciudad de Buenos

Aires.

A casi 60 kilómetros de la capital porteña, se encuentra Bodega Gamboa, con un viñedo de 4 hectáreas situado entre Cardales y Campana que hace muy poquito tiempo atrás fue sede del encuentro del 4º Encuentro Vitivinícola Bonaerense. Eduardo Tuite, titular de la bodega, cuenta que la idea de convertirse en hacedor de vinos de autor surgió "por mezcla de la pasión por el vino y por las ganas de combinar el buen vino con la gastronomía porteña".

Más allá que la bodega celebra este año su primera vendimia embotellada, Tuite remarca que en esas tierras los primeros genoveses que llegaron a la Argentina en 1880 plantaron algunos viñedos muy cerca del lugar. "Hace 10 años comenzamos con el viñedo en la zona de Campana (en el km 65 de la Ruta 9 Panamericana, ubicado atrás de Sofitel Cardales) y actualmente contamos con 4 hectáreas de viñedo propio. Las variedades más importantes que tenemos son Pinot Noir, Cabernet Franc y Malbec. Pero también tenemos Petit Verdot, Riesling, Bonarda, Chardonnay, Pinot Gris, Marselan, Semillón y Tempranillo, entre otras" detalla Tuite quien agrega que actualmente están elaborando unas 2 mil botellas por año, pero esperan estar elaborando unas 10 mil en breve.

Las principales características de este terruño es que "las vides fueron plantadas en un campo bien quebrado, sobre suelo franco-arcilloso y con contenido de carbonato de calcio (calcáreo) que en estos terrenos actúa como natural regulador de la humedad ya que por momentos suele ser esta excesiva". Así y todo Tuite subraya que el estilo de vinos que están elaborando son jóvenes, frutados y con un poco menos de graduación alcohólica (por ejemplo el Pinot Noir ronda los 11.5%). Quizá por eso para él es la estrella de la bodega, ya que "al tener menor graduación es perfecto para tomarlo fresco en las tardecitas en el viñedo".

Bodega Gamboa tiene un Wine House de 350m2, con cava, salón y galería y, al aire libre, en el medio del viñedo tiene una glorieta de 20m2 ideal para contemplar, copa en mano, los atardeceres campestres. Para este verano la bodega ya ofrecerá desde visitas y degustaciones, pasando picnics en el viñedo y dará la posibilidad de vivenciar la vendimia en primera persona.

Con ya más de 20 años en la industria, Bodega Saldungaray fue la pionera en la provincia, desde el Valle de las Sierras de la Ventana, en la localidad de Saldungaray. "Hacia el 2000 tomamos la decisión de hacer vitivinicultura en la zona atraídos por sus condiciones agroclimáticas, ya que es un sitio de bajas precipitaciones, gran amplitud térmica, con noches muy frescas aún en verano, vientos intensos, muy buena heliofanía y suelos sedimentarios bajos en materia orgánica. Diría que es un clima de transición, a las puertas de la Patagonia" comienza Manuela Parra, productora de vinos bonaerenses de la comarca de las Sierras de la Ventana quien enumera que actualmente tienen 12 hectáreas productivas y elaboran alrededor de 50.000 litros anuales de vino.



Manuela Parra

Si hablamos del terruño allí ya "se dan vinos propios de zona fría, con cierta primacía del bouquet sobre la estructura y muy frescos" explica Parra quien agrega que "la enología busca destacar esas cualidades y, al mismo tiempo, busca la virtud de vinos elegantes, con la fruta marcada y alguna nota entre herbácea y anisada de fondo que a

veces recuerda al hinojo". Como allí naturalmente los vinos tienen buena acidez, la bodega elabora según la productora vinos jóvenes con un enmaderado sutil, de buena intensidad y con una impronta de origen muy identificable.

El parque varietal está compuesto por Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malbec, Cabernet Franc, Merlot y Pinot Noir. ¿Las estrellas? El bivarietal blanco (Sauvignon Blanc / Chardonnay), el rosado de Malbec, el blend trivarietal (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc y Merlot) y el espumoso de Pinot Noir elaborado con el método tradicional.

La bodega puede visitarse todo el año de jueves a domingos y feriados, con visitas guiadas que salen desde las 11 hasta las 18. El paseo consiste en un recorrido de 30 minutos por el interior de la bodega desde donde se observa la viña y desde donde se explica el proceso de elaboración, para culminar con una degustación de vinos.

La historia de Martín Abenel, quien desde 2017 elabora vinos naturales en Buenos Aires, comenzó exactamente 10 años antes cuando cursando módulos sobre biodinamia conoció a distintos productores y viñateros. Super apasionado por las vides y el vino decidió llevarse de San Rafael, Mendoza, unas viñas que plantó en su casa en el interior de la provincia de Buenos Aires.

Al mismo tiempo, se hizo amigo de un francés del Valle del Loire y entre viaje y viaje se fue haciendo fanático del vino más ligero, menos alcohólico y más delicado. Mientras tanto la viña crecía en su casa y un día se encontró con 50 racimos de Malbec que había plantado en el parral y decidió elaborarlos para obtener -en 2014- sus primeras 13 botellas de vino.

Los dos años subsiguientes compró uva en Mendoza y recién en 2017 decidió hacer vinos naturales sin ninguna intervención de agregados. Así se zambulló en la búsqueda de diversos viñedos en distintas partes de la provincia con un sólo objetivo: cuidarlos, vendimiarlos con sus propias manos y elaborar su vino. Así nació Santé Vins. Y un año después, Abenel se certificó como elaborador artesanal registrado en el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV).

¿Cómo elige los viñedos? Básicamente tienen que estar cerca del mar -actualmente todos están a un mínimo de 5 km y a un máximo de 80 km- lo que le imprime a las uvas una gran variabilidad climatológica ya que hay uvas que provienen de una zona semiárida en Médanos -que está en una región totalmente húmeda con sierras muy frías donde hay unas 120 heladas al año-; otras vienen de Dorrego, una zona totalmente ventosa porque tiene el mar de la ciudad de Monte Hermoso a 25 km. Y recientemente plantó media hectárea en Pringles con Pinot Noir y Sauvignon Blanc."En todos los viñedos hay una complejidad dada por la influencia marítima y por una zona que es muy verde ya que hay muchos olivos y eucaliptos, por lo que hay una traza organoléptica verde en todos los vinos tintos" subraya Abenel.



Santé Vins

Si hablamos de estilo enológico, más allá que sean vinos naturales nacidos en viñedos con baja o nula intervención, el elaborador confiesa que intenta hacer un estilo liviano de vinos como los del Valle del Loire o la Borgoña. "Para eso tengo muy en cuenta el punto de cosecha, voy a los viñedos 3 o 4 veces al año para ver cómo se va desarrollando todo, la vendimia la hago yo y cosechamos con amigos varias veces la misma cepa intentando que los vinos sean gráciles y tengan elegancia". Algo vital en el proceso enológico de los vinos de Santé Vins es la utilización de ánforas: "Incorporé tres ánforas distintas (de la más tradicional a la más tecnológica) que le dan el sello a mis variedades ya que les aporta un detalle de elegancia y sutileza" describe Abenel quien enumera que de allí nacen tres de sus productos predilectos: un rosado de Malbec, con un 5% de racimo entero, que fermenta y descansa en la ánfora durante unos 5 meses. Un Malbec, que lo llama Malbec de arena, elaborado con uvas de Médanos cosechadas en dos o tres pasadas de diferentes días para tener distintos grados de maduración y el Sauvignon Punk, un naranjo que este año además de fermentar en la ánfora pasó 250 días en contacto con sus pieles.