vinetur

Top 5 enólogos argentinos

lunes 20 de diciembre de 2021

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

The Winemakers se convirtió entre los enólogos en uno de los encuentros más importantes de la Argentina, en donde 75 profesionales de 50 bodegas, catan a ciegas y eligen a los mejores del país.

Pasen y conozcan quiénes protagonizan este podio del vino argentino.

Alejandro Nesman



El hacedor de los vinos de Piattelli Vineyards en Salta, Alejandro Nesman, se alzó con el galardón del primer premio, que además de tener el absoluto prestigio de haber sido elegido por sus propios colegas fue premiado con un viaje a Francia para recorrer

bodegas y viñedos del Viejo Mundo.

Nesman es la primera vez que participa del evento y el podio lo llenó de sorpresa y felicidad. "Haber recibido este premio es un gran logro tanto para la bodega como para mi, porque el reconocimiento de los pares es tal vez muchas veces el más difícil de conseguir, ya que pueden ser amables o condescendientes pero siempre aparecen las críticas más detallistas o técnicas" cuenta el ganador quien agrega que ya tiene fecha para su visita a Francia: en junio del 2022 hará las valijas para cruzar el océano.

Para quienes no han tenido la fortuna de probar el vino ganador, su propio hacedor describe al Arlene Blend 2018 como "un tinto de mucha potencia e intensidad aromática que en boca tiene una gran concentración sin dejar ser amable y elegante". Este vino está compuesto por 90% de Malbec + 5% de Cabernet Franc y 5% de Cabernet Sauvignon. Las uvas que dan vida al vino provienen de un terruño a 1.800 metros sobre el nivel del mar en Cafayate, Salta. ¿Con qué acompañar a este gran vino? El propio Nesman lo recomienda descorchar junto a un plato protagonizado por carnes asadas, unas pastas o tal vez unos quesos maduros.

Eso sí, a pesar del premio, para Nesman no todo es color de rosa, ya que confiesa que "la industria vitivinícola actual presenta muchos problemas que espero no arruinen todos los años de desarrollo y evolución logrado en los últimos 15 años". Y agrega, un tanto más optimista: "También veo que hay grandes oportunidades en el mercado interno ya que los consumidores argentinos han redescubierto la calidad de nuestros vinos".

Federico Bizzotto



Federico Bizzotto, enólogo de Bodega Budeguer, el segundo enólogo del podio subraya que una de las características más atractivas de participar en The Winemakers es el formato de degustación a ciegas, práctica que siempre utiliza para medir las líneas de sus productos. "Ser el segundo vino dentro de 55 exponentes fue maravilloso. Ese Cabernet Franc 2019 desde que comenzó esa vendimia e ingresó a la bodega sabía que era cosa seria. Por eso estoy orgulloso por el equipo y por mi. Y tener el reconocimiento de colegas es muy grato, aún sigo con profunda emoción" confiesa con los ojos brillosos mientras agrega que este Cabernet Franc es "un vino fácil de entender, beber y disfrutar". Por eso subraya que trabajaron muy fuertemente en lograr vinos de fácil entendimiento para que simplemente sean frescos, frutados y con una gran identidad varietal.

"Cuando comenzamos a buscar las uvas para ingresarlas al tanque ya era notable el aroma característico del Cabernet Franc y cuando comenzó a fermentar la bodega parecía una hermosa verdulería impregnada de aromas a pimientos rojos y frutilla" recuerda orgulloso y agrega que cada colega que en ese estadío los visitó se sorprendía del gran potencial que teníamos entre manos.

En cuanto a la elaboración, la fermentación se realizó de forma tradicional con temperaturas máximas de 26 grados y trabajaron el vino con remontables suaves y no más de tres por día. Terminada la fermentación alcohólica llevaron el vino a barricas de roble francés (con un 20 por ciento de madera nueva).

¿Con qué acompañar este Caberent Franc para que despliegue todo su esplendor? Para Bizzotto este vino tiene una gran versatilidad gastronómica por lo cual lo recomienda para disfrutar junto a una tabla de quesos o por qué no con unas pastas con salsa roja.

¿Cómo ve a la vitivinicultura argentina actual? "Humildemente considero que estamos en un gran crecimiento profesional en todos los sentidos. Creo que hemos comprendido que el enólogo es un viticultor y no solo el director de un proceso fermentativo" comienza y celebra que exista "una gran energía en la industria para descubrir nuevos horizontes o estudiar con mayor profundidad los ya conocidos en todos los sentidos: desde los suelos, manejos de viñedos o control hídrico, pasando por los tipos y manejos de elaboración. Somos una industria con mucha pasión y alma de gloria constante".

Leandro Azin



"En la última competencia había salido cuarto y esta vez salí primero entre los Malbec premiados, así que estoy super feliz" comienza Leandro Azin -alma máter de a corazón abierto wines, bodega de autor dedicada a elaborar producciones limitadas que le permitan enfocarse en cada detalle- quien agrega que vivir la experiencia de The Winemakers "es una verdadera prueba de fuego porque todo se cata a ciegas. Por eso, ahora decidí que mi vino solo va a participar en degustaciones a ciegas con paneles de degustación ya que creo que es la única forma que los proyectos chicos como el mío puedan tener auge siempre que tengas buena calidad dentro de la botella".

¿Cómo describe su hacedor al Malbec más aplaudido del certamen? "Es un vino muy elegante, sofisticado y también muy rico. Es un vino que va a tomar cada vez más elegancia en botella, que hecho ya está creciendo en botella. La añada premiada recién saldrá al mercado en julio del 2022, así que tiene tiempo de seguir evolucionando" cuenta Azin mientras define su vino como la "versión argentina de los vinos franceses, fermentado en barrica y elaborado con un proceso muy artesanal" del que solo cuenta

con unas 2.000 botellas.

Las uvas del Malbec provienen de un viñedo situado en el Valle de Uco, más específicamente en la IG Los Chacayes, que para Azin es "una de las mejores zonas del mundo, donde hay un terroir hermosamente natural, es decir, orgánico por naturaleza sin certificación ya que no se le agrega nada al viñedo ni durante el proceso de elaboración". ¿Un maridaje? "El mejor maridaje es una buena compañía, realmente es un vino ideal para disfrutar de la compañía de la gente" recomienda el joven enólogo mientras celebra el momento que está viviendo la vitivinicultura argentina. "Tenemos vinos de altísima calidad, ya es raro encontrar vinos defectuosos. Hoy en día el mercado es muy competitivo, está muy sólido y lo que hay ahora son distintos estilos que uno puede disfrutar más o menos". Aunque subraya que "tendríamos que seguir trabajando en comunicar mejor el vino y hacerlo más sencillo para la gente, no importa la gama de precios que sea, la gente primero se debería enamorar de la copa y después de todo lo otro".

Valeria Antolín



La única voz femenina en materia de vinos del podio de The Winemakers es Valeria Antolín, responsable de la elaboración de los vinos de Piattelli Vineyards en Mendoza. "Es un orgullo para mi que dos vinos de Piattelli hayan sido elegidos entre tantos buenos exponentes catados a ciegas junto a otros grandes vinos argentinos; lo que hace que la degustación sea muy objetiva y me permite sacar conclusiones de dónde estamos parados con nuestros productos" confiesa Antolín quien define a su vino ante todo como "un vino elegante con aromas a frutas rojas acomplejadas por la crianza en barricas".

Las uvas del premiado vino de corte provienen de parcelas seleccionadas de los viñedos que la bodega tiene en Luján de Cuyo, Mendoza. Trinitá es un corte de Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot, criado en barricas durante 12 meses y con un año más de crianza en botella.

¿Un maridaje? Es un vino que acompaña muy bien cualquier tipo de carnes rojas, pastas o simplemente con una buena picada.

¿Cómo ve a la vitivinicultura argentina actual? "Desde el punto de vista de la calidad de los vinos creo que estamos atravesando un gran momento. Pero lamentablemente hay factores externos como la disponibilidad de botellas o contenedores que vuelve compleja la producción y pone en riesgo poder cumplir con algunas obligaciones comerciales".

Rogelio Rabino



"Lograr el quinto puesto de 55 muestras es un orgullo y lo importante es que yo no reconocí mi vino, lo califiqué bien, me gustó el estilo y eso me pone más contento" comienza Rogelio Rabino enólogo de Finca Flichman quien describe que "el Gran Malbec 2019 es un vino en el que queremos plasmar lo mejor de ese año del Cordón del Plata en un vino para homenajear la historia del Dedicado que comenzó cuando Isaac Flichman dedicaba a sus amigos el mejor vino del año. Por eso nosotros, un poco en honor a eso, hacemos el Dedicado con lo mejor del año dentro de una sola botella".

El Malbec proviene del Cordón del Plata, un sector que se encuentra al este de la ruta 89, en Tupungato, uno de los distritos con mayor cantidad de viña plantada del Valle de Uco "pero que lamentablemente no es tan conocido". Allí, desde 1998, Finca Flichman tiene una propiedad de 228 hectáreas implantadas con Malbec, Cabernet Sauvignon y Merlot. "El Gran Malbec sale de un sector franco-arenoso y pedregoso con rendimientos muy bajos donde el Malbec encuentra un equilibrio muy interesante" detalla Rabino mientras recomienda disfrutar este verdadero gran vino junto un ojo de bife con alguna salsa criolla; "un maridaje contrapuesto entre las especies y el picante de la salsa criolla con la golosidad y frutosidad que nos regala el vino".

¿Cómo ve a la vitivinicultura argentina actual? "Estamos en un proceso de cambios constante, buscando el detalle, los micro terroirs y las nuevas variedades. Es una industria muy dinámica donde uno no se puede quedar quieto en la que nosotros siempre seguimos afianzando nuestra variedad insignia que es el Malbec" enfatiza orgulloso Rabino.