vinetur

Qué esperar de los vinos en las góndolas del 2022

Este nuevo año que comienza nos invitan a reflexionar, debatir o también polemizar sobre las tendencias o realidades que marcaron 2021 y que quizá ya en este 2022 las encontremos convertidas en una verdadera realidad.

martes 4 de enero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El sommelier y periodista Mariano Braga, convocó en su cumbre de bebedores seriales, Vinópolis, al drink team compuesto por los enólogos Matías Ciciani Soler (Bodega Escorihuela Gascón), Andrés Vignoni (Viña Cobos) y al joven Manuel Michelini (Michelini Mufatto) para debatir qué nos depararán los vinos en este nuevo año.

Como cada año que se inicia, este 2022 es una verdadera página en blanco que nos regala la posibilidad de añorar qué sucederá en los próximos 12 meses. Y claro, que el mundo del vino no es ajeno a este tipo de proyecciones que nos invitan a reflexionar, debatir o también polemizar sobre las tendencias o realidades que marcaron la cancha durante el 2021 y que quizá ya en este 2022 las encontremos convertidas en una verdadera realidad.

Varietales vs. terroir

ParaMatías Ciciani Soler, enólogo de la emblemática Bodega Escorihuela Gascón, hablar hoy de terruño ya dejó de ser una tendencia porque "es algo que está ocurriendo, el foco ya está puesto en el viñedo, en el lugar, y ya estamos saliendo de la generalidad de los varietales para empezar a hablar de cada varietal y de cómo se expresan en cada lugar específico".

Además del lugar, Andrés "Mono" Vignoni, winemaker de Viña Cobos, agrega que es necesaria la combinación con el método de cada hacedor de vinos. "Porque cuando se encuentra el método y el lugar hay una combinación espectacular. Por eso estamos poniendo el foco en hacer mucho más visibles esos lugares que nos identifican. Y también estamos trabajando a fondo con el método. Creo que cada enólogo va abriendo su cabeza y su corazón a experimentar nuevas cosas. Porque detrás de los lugares hay una filosofía que cada vez más se acerca al cuidado de la tierra, por eso hoy podemos encontrar muchos vinos orgánicos, biodinámicos, sustentables y al mismo tiempo hay una discusión muy linda porque todos queremos hacer lo mejor para la tierra pero ¿Qué hacemos? ¿Cómo lo hacemos? Y sobre todo, ¿qué es lo que realmente vale la pena hacer?", reflexiona Vignoni quien además de vinificar en Argentina trabaja en los proyectos vitivinícolas de Paul Hobbs en Francia y España.

En ese sentido, el joven Manuel Michelini -miembro del corazón de la trilogía Michelini Muffato, que elabora vinos en Mendoza, en el Bierzo (España) y en Maldonado (Uruguay)- refuerza el concepto del método aplicado desde la viña hasta el último eslabón de la bodega. "En la viña siento que está todo el potencial para decir con este método podemos hacer estos vinos. Y eso nos permite ir afinando cada vez más todos los detalles que van, por ejemplo, desde cómo podar, decidir si bajamos la planta un poco más o la dejamos más alta por el riesgo de heladas o por el desarrollo de las raíces. Y no hay que dejar de mencionar el trabajo en la bodega porque es cómo la pátina, la pincelada final, que dice esto es un vino de Gualtallary o Las Compuertas y reconozco que es de tal productor porque en la bodega y en la viña hacen tal o cual cosa".

El sello del enólogo



En los últimos años algunos enólogos se han convertido en una especie de rockstars a los que los consumidores siguen muy de cerca. "Está bueno que la gente tenga una especie de enólogo de cabecera. Porque cuando uno se va a cortar el pelo va a su peluquero y cuando vas a comer afuera vas al restaurante que sirve la comida que te gusta" reflexiona entre risas el "Mono" Vignoni quien tiene su horda de groupies ya que desde hace dos años elabora Tan Solo, el vino del célebre músico Andrés Ciro Mártinez.

"En mi caso, mi rol en una bodega de más de 100 años, es como la del director de orquesta. Y me parece clave que los consumidores encuentren huellas del enólogo en cada vino de la bodega y es necesario que esto se sostenga en el tiempo para que esta tendencia se consolide en todos los vinos de la Argentina" agrega Ciciani Soler a modo de utopía personal.

Y si los consumidores empiezan a relacionar vinos con enólogos la identidad de cada botella tomará cada vez más forma y peso específico en las góndolas. "Creo que si hablamos de tendencias en 2022 se va a profundizar el tema de la identidad. La

búsqueda de la identidad en los productores y que la gente elija qué le gusta de cada bodega o enólogo. Lograr identidad en un vino me parece supremo y es un trabajo en conjunto del viñedo y la bodega" resume el joven Michelini.

Vinos de baja intervención

"Decir que mientras menos metamos la mano queda mejor como leit motiv, pero baja intervención querría decir dejar a la planta hacer lo que se le dé la gana o dejar a la fermentación hacer lo que quiera. Y no es lo que hacemos. Los vinos de baja intervención están súper trendy porque hay un twist interesante para explorar. Igual ojo porque al parecer cuando hacemos menos nos dan más licencia para que los vinos tengan expresiones muy buenas o no tanto. Y yo prefiero llamarlos vinos con mucha interacción ya que hay una movida muy grande en intentar no filtrar, no agregar clarificantes y hacer las cosas de manera mucho más consciente y más integral en términos de vino" reflexiona críticamente Vignoni.

En esa línea Michelini viaja hacia el pasado y recuerda que "del 2015 al 2019 hubo una tendencia en aceptar que si un vino es natural se le pueden permitir un montón de cosas. Pero lo más importante que tiene que tener un productor es el respeto al consumidor. Si un vino está defectuoso, está defectuoso, no se le puede perdonar porque es natural".

Vignoni retoma la palabra con una visión mucho más crítica y patea al ángulo afirmando que "las licencias infinitas se acabaron y si la botella no se termina como enólogos tenemos que pensar 10 veces lo que estamos haciendo. Porque al final todos los vinos son naturales porque son mostos de uva fermentados por levaduras".

La desregularización

Mariano Braga pone un tema sobre la mesa que es la desregularización del vino, es decir, empezar a dejar de lado los marcos y las normas establecidas de antaño en pos de una cuota de innovación. Por ejemplo, en su reciente viaje al sur de España, descubrió que en Jerez están experimentando con seis uvas prefiloxéricas que se suman a las tres variedades de uva tradicionales icónicas del marco de Jerez. Pero del

otro lado del océano, en Argentina se reactiva la histórica DO Luján de Cuyo y salen nuevos vinos. Podríamos decir que hay una especie de disputa entre la variedad, la denominación... Y ahí no más se armó el debate.

"Las DO tienen una linda filosofía de proteger ciertos valores de una región pero al mismo tiempo tienen cosas totalmente inusitadas como en Cahors (Francia) a 40 metros del viñedo donde estamos pasa el río Lot y no podemos regar, porque a alguien en algún momento se le ocurrió que no se podía regar la viña cuando hemos tenido 4 años de sequía y el agua pasa literalmente por debajo nuestro" dispara Vignoni mientras agrega que en "el lugar donde trabajo en Galicia, en Ribeira Sacra, caminando unos 45 metros lineales estoy literalmente en la DO Valdeorras y para mi sería más simple traer Godello de ahí que tener que ir al centro de Ribeira Sacra, pero no puedo porque sino me quedo fuera de la DO y no puedo etiquetar. Todas estas limitaciones que ocurren en muchos lugares, que al principio estaban para proteger las zonas más poderosas, ahora implican modelos restrictivos que atentan contra la creatividad y la diversidad".

Rosados estructurados



Otras de las tendencias que Braga marca que está a la orden del día en España es la elaboración de vinos rosados con cuerpo, con paso por madera "casi que se mastican"; cuando en Sudamérica los productos siguen la línea del rosado al estilo sur de Francia: con un color deslucido y acidez bien marcada. Entonces, ¿se vienen los rosados para el invierno?

"Ha pasado algo muy lindo con los rosados porque hemos trabajado mucho para mejorarlos. Hemos puesto mucha energía y afortunadamente se están viendo los resultados" celebra Ciciani Soler quien subraya que ellos en la bodega no elaboran vinos por tendencias pero "todos los rosados pueden convivir, ya que la expresión de cada uno de los productores es válida".

Michelini, por su parte, quien pateó el tablero de los rosados hace años con su primer vino, el Plop rosado de Cabernet Franc -actualmente lo está elaborando con un paso de madera nueva- cuenta el por qué de esa elección. "Hoy quiero que el vino tenga estructura y otro tipo de aromas sin tener sabores de madera y pesadez. Yo no sé si la

tendencia volverá a los rosados de sangría y con azúcar residual, pero al final todo va a tender a buscar el equilibrio: ni los rosados eléctricos con 9 gramos de acidez y 10º de alcohol ni lo que eran antes de esta última moda. La idea es que haya un balance: vinos con complejidad, con capacidad de guarda y al mismo tiempo que sean frescos".

¿Nuevos envases?

Ante la crisis mundial del vidrio, super acentuada en la Argentina, muchos se preguntan si próximamente los vinos los veremos más seguido tirados, en lata o bag in box.

"Me encantaría que suceda un cambio pero lo veo todo muy verde. El problema que tenemos es cultural, porque no reciclamos el vidrio lo suficiente. Deberíamos plantar bandera y decir: el vidrio sirve todo, siempre, y como envase me parece lo más eco que se viene" comienza Vignoni quien agrega que "el problema del vidrio es que las botellas transparentes que usamos en muchos vinos blancos y rosados -pero sobre todo en botellas de destilados-, requiere mucha materia prima virgen, pero el resto de las botellas son hasta 85/90% de vidrio reciclado. Sí, es cierto que hay algunos problemas logísticos porque son más pesadas las botellas y ocupan más lugar físico que otros recipientes. Por ejemplo, la caja cuadrada del bag in box ocupa espacio más eficiente en un buque contenedor que una caja con botellas de vidrio que tiene al menos un 35% de espacio ocioso del total del espacio físico que está ocupando. Me parece que del lado romántico seguirá estando la botella y del lado ambiental la botella deberá ser 100% reciclable. No veo que vaya a haber un cambio a corto plazo, inclusive con esta gran crisis del vidrio".

El uso de la madera

En los últimos años se debate que si madera sí o madera no. Que si hay exceso de madera, que si la fruta debería estar siempre por sobre la madera y hasta si se tiene que seguir usando la madera.

"Yo creo que para hacer vinos buenos, si el vino requiere madera, hay que usarla. Porque es algo básico para la elaboración de vinos de alta gama. El tema es cómo la utilizamos" comienza el enólogo de Escorihuela Gascón quien remarca que se ha evolucionado mucho en la decisión de compra de los barriles y en hacer viajes para conocer a los productores de barricas porque hoy se está trabajando en cómo lograr un equilibrio en la utilización de esta herramienta perfecta para la elaboración de vinos.

"Me parece que la madera se demonizó en un momento sin sentido ya que siempre pensé que la madera bien utilizada es fantástica, de hecho nació junto con el vino, van de la mano y los grandes vinos del mundo dan fe de eso" se suma Vignoni a la reflexión mientras confiesa que los vinos que todos soñamos tomarnos se criaron en barrica. No obstante, confiesa que en los últimos años de Viña Cobos disminuyó a menos del 50% los valores iniciales de madera en cada una de las líneas, pero acentuó mucho el foco en los bosques. "Entendí que conocer los bosques era fundamental porque el roble tiene un terroir, como lo tiene la viña. Y el tonelero tiene la función del enólogo, que es transformar algo que va a estar en contacto con el vino. Y la creación de una barrica tiene tantos puntos intermedios como el vino que termina por influir directamente en las cualidades del producto que vamos a hacer. Por eso es muy importante la selección del vino y del tonelero para cada uno de los vinos. Ese fue mi objetivo principal desde hace 3 años: buscar la barrica para cada viñedo y cada vino que hacemos".