vinetur

Vinos blancos de guarda, en el país de los tintos

El desafío de defender los vinos blancos de guarda argentinos en un país conocido por sus tintos y sobre todo por el Malbec

viernes 25 de febrero de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Cada vez van ganando más terreno los vinos blancos, con propuestas frescas y fáciles de tomar, pero también hay muchos adeptos de las etiquetas con propuestas más complejas y estructuradas para quienes prefieren disfrutar sabores más refrescantes con la huella del paso del tiempo.

Si bien es cierto que en el mundo entero el consumo de vino tinto es mayoritario, hay muchos vinos blancos que a diferencia de la regla general, que suponen un consumo más inmediato (generalmente dentro de los dos/tres años a partir de la fecha de cosecha), están pensados desde el viñedo y su elaboración para que perduren a través de los años.

"La importancia de los vinos blancos en nuestra bodega es muy grande" comienza Ana Lovaglio Balbo, gerente de marketing de bodega Susana Balbo Wines -e hija de la primera enóloga argentina que curiosamente hizo brillar al Torrontés dentro y fuera de su país de origen- quien agrega que de la producción anual, entre el 30% y el 40% es elaboración de blancos y rosados, mientras que el promedio del resto de los productores de Argentina es de entre el 7% y el 15%.

Con semejante proporción atípica de presencia de blancos en la bodega era casi inevitable pensar que serían un tanto pioneros en la elaboración de blancos de guarda. "La idea de elaborar blancos de guarda nació en el año 2012 junto con el desafío de encontrar el próximo paso para el Torrontés. Siendo productores referentes de esta variedad queríamos incursionar en cómo hacerlo de una forma sofisticada, elegante y de alta gama. Fue así que decidimos seguir el camino de elaborar grandes vinos blancos argentinos, comenzando por la uva Torrontés".

Pero claro que para que un vino evolucione y sea disfrutado en la copa hay que tener ciertos cuidados. "En primer lugar es importante que un vino blanco de guarda en el momento del servicio esté a su correcta temperatura, por debajo de los 10°C. Luego hay que tener en cuenta la plasticidad de cada uno de ellos porque los perfiles más clásicos son ideales como aperitivo o para piletear en el verano, pero también hay blancos más complejos para acompañar comidas" explica la gerente de marketing de la bodega, quien destacó que "Susana Balbo sabe sacar siempre lo mejor del Torrontés".

¿Cuánto tiempo aguanta un blanco de guarda?



Para Domaine Bousquet, la bodega orgánica en Gualtallary, Valle de Uco (Mendoza) los blancos son fundamentales ya que cuando se eligió ese terruño para fundar la bodega plantaron Chardonnay, pensando que era un excelente lugar para la elaboración de vinos blancos y bases de espumantes.

"La idea de elaborar blancos de guarda surgió para poder diferenciar los vinos y, además, ver la elasticidad que tiene Gualtallary para distintos estilos de blancos" explica Rodrigo Serrano Alou enólogo de la bodega. Estos vinos, según su hacedor, tienen un largo potencial de guarda "porque el pH es naturalmente bajo en la zona y eso es lo que da la longevidad en el vino y cada vez que pasa más tiempo en botella, más interesante se pone el vino y aromas más distintos se despliegan y eso es lo que hace atractivo a este tipo de vinos".

Pero, entonces ¿cuánto tiempo podemos esperar para disfrutar un blanco con estas características? Sin titubear Serrano Alou ratifica que mínimamente puede estar cinco años en la botella creciendo en cuanto a intensidad, expresión y complejidad pero, al

mismo tiempo, sugiere que cada cual elija el momento de disfrute ya que cada consumidor espera cosas distintas cada vez que elige una botella de vino y "hay consumidores que compran el blanco y les gusta que sean lo más nuevos posible y hay otro porcentaje muy bajo que eligen al vino blanco para probarlo ahora y volver a probarlo en cinco años". Para este último tipo de consumidores, claramente más aventureros, el paso del tiempo les dará la posibilidad de "sentir lo que este vino expresa y disfrutar la importantísima intensidad y el volumen de boca, con una presencia muy cremosa, propia de la uva y del viñedo".

Vinos blancos en la tierra del Malbec



Claramente la industria del vino argentino está apostando cada vez más a la elaboración de grandes blancos, ¿pero cuál es la situación actual del blanco en la tierra del Malbec? "Los blancos en Argentina y en el mundo los veo con mucho potencial ya que el consumo de vinos blancos crece a nivel mundial, aunque lamentablemente en la Argentina estamos en un momento difícil para conseguir uva blanca ya que muchos productores no quisieron seguir adelante con los viñedos de variedades blancas en el

momento que las tintas empezaron a valer un poco más y decidieron reemplazar tintas por blancas" recuerda Serrano Alou para quien la actualidad es un verdadero momento de quiebre en el que la industria tiene en sus manos la posibilidad de revertir esta situación "poder seguir apostando y creciendo con este estilo de vinos que tienen mucho potencial".

En esta misma línea Manuel González Bals, enólogo de Andeluna, la vecina bodega en Valle de Uco, agrega que "los vinos blancos de Argentina han manifestado un crecimiento en calidad muy importante, ya que tenemos vastas zonas de donde se obtienen excelentes vinos blancos".

Pero claro que para elaborar blancos de guarda no todo tiene que tener el sello de la reina de las blancas: "En el mundo veo una tendencia de preferencia por vinos blancos donde se observa una búsqueda por variedades fuera del convencional Chardonnay, por ejemplo hay etiquetas que apuestan por el regreso del Semillón o de algunas variedades diferentes como el Albariño" cuenta el enólogo.

Cada vez más gente interesada en probar estos vinos



Por todo ello hoy la industria puede darse el lujo de lanzar al mercado un vino tope de gama elaborado con uvas tan novedosas como la Tokaji Friulano.

"El Pinot Gris es nuestra uva más importante, ya que tenemos 45 hectáreas, pero el Tokaji Friulano es una uva muy particular con la cual hacemos nuestro gran vino blanco" cuenta Quentin Pommier, el enólogo de la bodega quien agrega este amor por los blancos sin lugar a dudas viene de su fundador, François Lurton, que viene de una familia reconocida en Francia por su "savoir faire" en vinos blancos.

"Cuando llegó a Argentina hace 30 años, François inmediatamente vio en este terroir un gran potencial para vinos blancos y plantó Pinot Gris. Después de unos años, en 2006, viendo la calidad lograda en los blancos, decidió hacer un gran vino de guarda. Así eligió el Tokaji Friulano, una variedad presente en Argentina, pero que no había sido vinificada en barricas o con el fin de hacer un gran vino de guarda. Años tras años, el corte se modificó y se agregó Sauvignon Blanc o Viognier y a veces algo de Pinot Gris,

pero el corazón de este blend siempre ha sido el Tokaji Friulano vinificado en barricas nuevas y de segundo uso. Desde 2019 hemos sumado a la fermentación en barricas, ánforas de gres y porcelana para preservar la frescura de la variedad" detalla Pommier para quien pese a su amor por los blancos agrega que no todo es color de rosa ya que en el exterior "aún sigue siendo un desafío defender los vinos blancos argentinos ya que el país es conocido por sus tintos y sobre todo por el Malbec. Pero afortunadamente cada vez hay más gente formada que está interesada y se animan a probar".