vinetur

Tannat y Garnacha, las distintas de la Argentina vitivinícola

Cada vez más la diversidad varietal es un gran sello para que tanto dentro como fuera del país sepan que la Argentina es mucho más que Malbec.

jueves 19 de mayo de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Variedad Tannat

Si hablamos de Tannat claro que sabemos que es el fuerte de los uruguayos, aunque su identidad enológica tenga sede original en Francia, más precisamente en Madiran en el sudoeste francés. Pero esta variedad que se caracteriza por ser muy tánica (de allí se supone que viene el origen de su nombre) cada vez pisa más fuerte en Argentina.

"Elegimos el Tannat como parte de nuestras variedades a explorar porque creímos que tenía un gran potencial de adaptabilidad a la zona" comienza Delfina Pontaroli -enóloga de Puerta del Abra, bodega situada en Balcarce, al sudoeste de la provincia de Buenos Aires- quien subraya que "en Uruguay es una de las cepas insignia y si bien nuestro clima tiene diferencias con el país vecino, también presenta varias similitudes, que lo hacen más comparable con Balcarce que Mendoza".

La bodega está situada en un valle rodeado del sistema de sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años de antigüedad. Tras un análisis exhaustivo de los suelos del lugar llegaron a la conclusión que el terroir del Vallecito tenía grandes similitudes con la región de Champagne (Francia). "Elegimos este lugar distinto que presenta algunas peculiaridades: un suelo escaso en el mundo con placas de calcáreo, un microclima diferente generado por las sierras y los vientos del lugar y una cercanía al mar que otorgan características únicas" cuenta Pontaroli, motivo por el cual inicialmente el proyecto contó con la implantación de Merlot, Tannat, Pinot Noir y Cabernet Franc (variedades elegidas por sus ciclos cortos), Bonarda y Malbec (elegidas por su preferencia) y una sola variedad blanca, Chardonnay.



Viñedos de Puerta del Abra

Pero en el 2014 sumaron la colaboración de Lydia y Claude Bourguignon, fundadores del Laboratorio de Análisis Microbiológicos de Suelos (LAMS), especialistas en el estudio de los perfiles de suelos con el objetivo de restablecer la biodiversidad para, en primer lugar, optimizar la calidad y tipicidad de cada variedad, y, en segundo lugar, potenciar la calidad del vino.

"En Puerta del Abra tenemos el compromiso de respetar y potenciar la expresión de nuestro terruño, que tanto tiene para ofrecernos. Por eso, hemos hecho un largo recorrido estudiando qué variedades serían las indicadas para este lugar, luego de pruebas y aprendizajes, hoy contamos con 6 cepajes que con sus singularidades, cuentan la historia del lugar de donde provienen: Albariño, Riesling, Pinot Noir, Tannat, Cabernet Franc y Bonarda".

Y si hablamos específicamente de Tannat, la enóloga agrega que "cuando uno camina nuestro viñedo durante el verano, el Tannat se diferencia del resto por su exuberancia, tanto en el tamaño de sus hojas como de sus racimos. Es pura energía, potencia y vitalidad. Y nos sorprendió desde el primer momento, cuando dudábamos de si podrían

madurar en nuestro terruño esos racimos grandes, pesados y cargados de uva. No sólo demostramos que sí lo hacen, sino que el Insólito Tannat se convirtió rápidamente en uno de los favoritos de quienes conocen nuestro trabajo y nuestros vinos. Nos da un vino complejo, con muchísima fruta negra, notas terrosas de sotobosque y hongos, gran estructura y cuerpo. Su estructura y sus taninos marcados nos permiten domarlos a través del tiempo en barrica y en botella, volviéndose amables y dándonos la satisfacción de hacer un gran vino".

¿Cómo perciben al Tannat bonaerense los consumidores?

"Es algo distinto, con una impronta mineral aportada por el suelo calcáreo, del sistema serrano de Tandilia por eso tiene un sabor potente y un cuerpo con densidad que denota su paso por madera y dejo frutal justo" describe Pontaroli quien invita que se animen a descubrir el Tannat, especialmente su Tannat "que tiene una expresión de vino elegante, con un perfil totalmente diferente a lo que se conoce de Argentina, pudiendo asimilarse a vinos europeos gracias al suelo antiguo y el microclima particular de la zona".

Si hablamos de Garnacha podemos decir que es una uva típicamente mediterránea, protagonista de los vinos catalanes y los del sur de Francia (donde se la conoce como Grenache). Claro que en Argentina es una variedad con muy pocas hectáreas implantadas, pero que realmente dan que hablar.

Y si hablamos de la bodega pionera en la elaboración de la Garnacha en Argentina, Ver Sacrum, del autoproclamado "garnachista" Eduardo Soler, recuerda que todo comenzó cuando probó en su grupo de cata una Garnacha de Gredos y pensó: "¿Como Argentina no es capaz de producir vinos como este? 12 años más tarde, aquí estamos... Con un cultivo total de 13 hectáreas contando las parcelas experimentales y el vivero vitícola, en tres sitios distintos: Los Chacayes, Alto Verde y Cruz de Piedra, con 9 variedades no convencionales para Argentina como Roussanne-Marsanne, Viognier, dos tipos de Garnachas diferentes, Mencía, Nebbiolo, Carignan y Monastrell".

Para Soler la Garnacha es "la cenicienta de las tintas, una uva super plástica y amable, muy bastardeada y casi extinta en nuestro país por eso revalorizarla es una parte de la misión del team grenachista, por eso invitamos a que se animen a descubrir sus sutilezas y la forma etérea en que la elaboramos, como contrapunto a los vinos más pesados y alcohólicos que tomamos normalmente ".



Estancia Los Cardones

Si hay otro enólogo que no solo innova sino que todo el tiempo está yendo un paso más allá es Alejandro, "el Colo" Sejanovich quien cuando conoció el viñedo que hoy es Estancia Los Cardones en Tolombón, Cafayate (Salta) quedó totalmente impresionado "porque es un suelo compuesto de pizarra (piedra laja) azulada con incrustaciones de cuarzo y recordé que en mi estadía en Francia cuando hice el Master en enología estuve en el Valle del Ródano donde había suelos muy parecidos. Entonces pensé que por los suelos y por el clima se iba a dar bien la cepa allí". Así surgió el sueño hecho realidad del Tiger Stone Garnacha de Estancia Los Cardones, que proviene de las 2.5 hectáreas implantadas en el lugar que demostró que en el norte de la Argentina "se podían hacer vinos frescos". De hecho, "el Colo" cuenta orgulloso que este vino "ha sido uno de los grandes hits de nuestras marcas y hoy podemos decir que

posiblemente es el vino que más se vende de todo el portafolio de Los Cardones, sobre todo en gastronomía en Buenos Aires".