vinetur

La Argentina vitivinícola apuesta a variedades menos tradicionales y más novedosas

Gracias a contar con una geografía extensa, rica y distinto, las bodegas argentinas se animan a innovar diversificando su parque varietal que va mucho más allá que el Malbec

lunes 27 de junio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Vino Pedro Ximénez de Mendoza

Cuando uno piensa en la Argentina como potencia elaboradora de vinos de más está decir que la primera variedad que se nos viene a la cabeza es el Malbec. Pero en los últimos años la diversidad no solo varietal sino también territorial ha ido dando lugar cada vez más a un abanico enorme de propuestas.

"El Kangun es un varietal blanco indígeno armenio, originalmente cultivado para hacer vino que luego se destilaba para elaborar el famoso brandy armenio" comienza Juliana del Águila Eurnekián, presidente de Bodegas Karas que propone en el mercado vinos elaboradoscon el asesoramiento de Michel Rolland, con uvas emblemas del terroir armenio en Argentina. Esta novedosa variedad forma parte del white blend acompañada por Chardonnay y Viognier y además es el alma del espumante extra brut. "Encontramos en el Kangun un varietal con mucho cuerpo, textura, aroma floral y tropical. Es realmente muy interesante y se da de manera excepcional en los suelos volcánicos del Valle del Ararat, donde tenemos nuestros viñedos" donde actualmente tienen cultivadas unas 400 hectáreas a unos 70 kilómetros de la ciudad de Ereván, al oeste de Armenia, cuna de la vitivinicultura más antigua, con más de 6200 años elaborando vinos. Allí la familia Eurnekian construyó su bodega con una capacidad de elaboración de unos 2,5 millones de litros anuales, convirtiéndose en el mayor productor de vinos de calidad de ese país y pioneros en el renacimiento del vino en Armenia.

Además del Kangun que forma parte del viñedo desde el momento cero del proyecto actualmente están investigando otras variedades que seguramente muy pronto se encontrarán embotelladas."Estoy particularmente fascinada con la Areni, la cepa tinta emblema de Armenia a veces llamada Areni Noir, con la que venimos trabajando hace años y encontró un nuevo hogar en nuestras tierras. Es una cepa muy interesante que se podría asemejar a un Pinot Noir o incluso a un Nebbiolo italiano. Es difícil de comparar, ya que es de carácter muy especiado, con un gran abanico aromático" comienza la joven empresaria quien agrega que "la Sireni, una uva típica de la zona de Artsakh en Armenia, es una cepa tinta muy particular con la que elaboramos unos vinos muy aromáticos, de color intenso y gran equilibrio. Tenemos un viñedo experimental en donde estamos conociendo de forma profunda las variedades locales e internacionales y su relación con estas tierras ancestrales que cultivamos. Y otra cepa que nos fascina

a mi y a mi familia es el Syrah, si bien no es conocida por ser de Armenia, su orígen se encuentra en la zona y vemos que realmente se expresa de manera excepcional en este lugar. Dicen que el Syrah es una cepa que disfruta de las bellas vistas y sin duda la vista del Ararat del viñedo de Syrah es alucinante y ¡eso se nota en los vinos!". Este Syrah forma parte mayoritaria del blend tinto de la bodega acompañado por Cot, Cabernet Franc y Tannat.



"Hay mucha curiosidad por Armenia y los vinos que elaboramos, ya que no son vinos ni cortes convencionales. Son vinos honestos, que reflejan la diversidad de nuestro viñedo y nuestra búsqueda por dar a conocer este lugar tan especial ya que Armenia tiene una historia de más de 6200 años haciendo vino, tanto que el primer vino del mundo se hizo allí. Durante los años de la unión soviética se perdió la cultura del vino y con Karas comenzamos un camino de renacimiento de esta industria, de reconocimiento de nuestra cultura ancestral de viticultores" subraya orgullosa Del Águila Eurnekián para

quien su idea es dar a conocer Armenia a través de sus vinos y que al abrir una botella "conecten con un lugar tan alucinante y único".

Otro blanco que se está revalorizando y que cada vez pisa más fuerte es el Pedro Ximénez. "En el año 2009 en una visita comercial a Estados Unidos en una charla con un cliente surgió la idea de hacer un blanco argentino diferente" recuerda Fernanda Martino, segunda generación de Martino Wines quien agrega que como a ese cliente le gustaba mucho la variedad Pedro Ximénez comenzaron a estudiarla y a desarrollar esa uva en particular. Así llegó en 2010 el primer PX de la bodega y el primero 100% de la Argentina.

"La historia de la Garnacha surge a partir de ampliar nuestro portfolio a variedades poco comunes en el mercado. Así, realizamos una cata a ciegas con distintos varietales y la que más llamó nuestra atención fue la Garnacha. Y el Marselan es nuestra más reciente incorporación y la más exótica, que Hugo Martino descubrió en un viaje a Brasil - ya que hay bodegas brasileñas que la están empezando a elaborar- y como le gustó mucho decidimos incorporarla. Aunque fue una búsqueda bastante extensa, ya que en Mendoza hay solamente 38 hectáreas de este varietal". Claro que todas estas propuestas no tradicionales hoy forman parte de las ediciones limitadas de la bodega con unas 3.500 botellas de Pedro Ximénez, 2.800 botellas de Garnacha y 1.700 de Marselan.



Este porfolio totalmente novedoso es producto del espíritu curioso de la bodega que hace que trabajen con distintas variedades de uva ya que Martino "considera que la Argentina es mucho más que Malbec y que hay mucho potencial en variedades inusuales, por eso estamos tratando de mostrar esta diversidad al consumidor. Puede haber cosas que gusten más y otras menos, pero creemos que lo importante es tener la posibilidad de probar y vivir distintas experiencias".

Otra bodega que siempre apostó por lo distinto, es Corbeau Wines, de hecho actualmente tienen el viñedo más grande de la Argentina de Ancellotta, con unas 90 hectáreas en el este de Mendoza. Pero a fines del año pasado dieron un paso más allá y sumaron la dupla francesa Roussanne-Marsanne, típica del Ródano. "Roussanne-Marsanne eran variedades que nunca habíamos trabajado y fue un desafío interesante hacerlo para nuestro espumante extra brut que elaboramos para el quinto aniversario de la línea Mad Bird" cuenta Francisco Rodríguez, brand manager y responsable del desarrollo comercial y de marcas para el mercado interno y externo de la bodega, quien agrega que las uvas que dieron vida a estas novedosas burbujas provienen del Valle de Uco y fueron "especialmente seleccionadas para este proyecto con el objetivo de sumar una opción diferente en espumantes".