vinetur

Grandes vinos con acento cordobés

Cada vez más proyectos vínicos florecen en Córdoba, dando vida a distintos estilos de vinos nacidos entre las sierras argentinas

martes 19 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Viñedos de PatenteX

Hace casi 30 años que nuevamente llegó la libertad territorial para elaborar vinos en Argentina, lo que hoy se traduce en una pluralidad de terruños increíble. Porque entre 1934 y 1993 regía la ley nacional que imponía la exclusividad vitivinícola a la región de Cuyo. "Nuestra Córdoba vitivinícola es pasado, presente y futuro. Es historia, paisaje y cultura porque la Córdoba vitivinícola es diversa y única, como lo es su tierra y su gente. Tenemos una historia de más de 400 años, gran variedad de terroirs y de productos. Sumando a todo esto tenemos vinos de calidad y nos encanta compartirlos con nuestros visitantes" comienza laingeniera agrónoma Daniela Mansilla, alma máter de PatenteX, en Colonia Caroya, lugar emblemático por la elaboración artesanal de salamines y, desde varios años, también de vinos de alta calidad.

Según datos recientes aportados por la Casa de Córdoba en Buenos Aires, actualmente en Córdoba hay 277,7 hectáreas de uvas (lo que equivale al 0,13% del total de la Argentina) situadas en unos 134 viñedos implantados, con un promedio de 2,1 hectárea cada uno. El 81% de las uvas son tintas, con primacía de Malbec, Pinot Noir e Isabella. Las uvas no son solamente utilizadas por las 13 bodegas inscriptas para la elaboración de vinos, sino que también parte de la producción se deriva para la utilización de mosto y jugo de uva, de hecho la provincia es la segunda productora del país.



"El terruño cordobés está marcado por la diversidad climática, edáfica y topográfica. Las sierras ejercen un gran efecto en el clima y suelo, por lo que permite cultivar en zonas tanto cálidas como frías, secas como húmedas y esto se da a pocos kilómetros. Esta posibilidad de recorrer a cortas distancias tan marcadas diferencias hace que sea una provincia única a nivel vitivinícola y quizá resulte inútil intentar caracterizarla o generalizarla. Pero si hablamos de regiones sí podemos encontrar particularidades y singularidades, ya que en general viene a la mente que Córdoba es más húmeda que el resto del país. Esto es así, pero solo que para romper el imaginario, hay que aclarar que nosotros no cultivamos vides en la pampa húmeda, sino sobre sierras o piedemontes

serranos, donde el clima es templado moderado con las cuatro estaciones bien definidas. Así como fue elegido en el pasado por los turistas para curarse de enfermedades respiratorias, nosotros hoy elegimos esta misma tierra para cultivar nuestras vides. Y no solo el clima marca un diferencial sino que también lo hacen nuestros suelos que son minerales sobre las sierras, francos en los piedemonte -con relieves de los más variados-, que nos dan la posibilidad de cultivar de tantas formas diferentes que creemos el factor clave del terroir en Córdoba, es el vitivinicultor" explica orgullosa Mansilla para quien su querida Colonia Caroya se expresa en los vinos con una acidez natural y elegancia "debido a que son vinos menos alcohólicos y equilibrados en nariz y boca. Aunque debemos remarcar que por nuestra forma de trabajo agroecológico en el viñedo, logramos vinos más intensos y alcohólicos, con colores intensos y buen cuerpo". En su viñedo conviven las pasturas y las ovejas, generando competencia con la planta y como tienen el riego está restringido "la planta tiene un escaso desarrollo vegetativo, bajos rendimientos, mejor exposición solar, manteniendo la frescura y dando la posibilidad de lograr otro tipo de vinos, diferentes de los que se realizan en la zona". Vinos que la hacedora define como "de concepto, calidad y con marcada influencia europea, producto de una vitivinicultura cordobesa con alma rebelde, orgullosa y alegre". La bodega actualmente elabora un vino pasificado con Isabella, un blend sin madera de Cabernet Sauvignon y Malbec y un Gran Reserva de Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec que es una verdadera oda al vino.

Y en este afán de elaborar vinos con un savoir faire europeo, Piensa Wineses un proyecto binacional, que tiene su base física en la región de Bordeaux, Francia, y ahora también elabora vinos en la la provincia de Córdoba donde realizan vinificaciones con uvas e instalaciones de pequeños productores "siguiendo la filosofía y eje de coherencia (la línea, estilo, visión y misión) con los vinos que elaboramos en Francia" comienza Juan Cruz Borsotti, socio del proyecto, quien cuenta que la elección de Córdoba como terruño argentino se debió principalmente "por seguir nuestro espíritu disruptivo e innovador buscando la excelencia y elegancia de nuestros vinos en este país. Y también, por otro motivo y no menor, que sabemos que Córdoba, en estos últimos años, se ha convertido en una de las regiones con un gran crecimiento exponencial en materia de calidad y de productos diferenciados, acompañada también

de una trascendente participación en los inicios de la vitivinicultura argentina y que hoy da a conocer vinos muy diferentes y únicos en el mercado".



Actualmente de este lado del oceáno, elaboran un red blend con 50% de Cabernet Sauvignon, 30% de Cabernet Franc, 15% de Ancellotta y 5% Isabella. "Este vino es un puente y un mapa: una realidad que nació para unir Francia con Argentina, y Bordeaux con Córdoba; una proyección original para aquellos que se aventuran al descubrimiento de nuevos horizontes" resume Alejandro M. Lopez, winemaker y co-Fundador de Piensa Wines.

En Traslasierra uno de los proyectos que elabora vinos que valen la alegría es La Matilde, situada en San Javier, donde tienen su comarca biodinámica, finca orgánica, viñedos, bodega, posada y restaurante. "Los jesuitas llegaron con sus vides a hacer vino a esta región y desde entonces y hoy más que nunca Córdoba evoluciona y muestra un potencial muy grande en vinos boutique y de alta gama" subraya Pablo Asef, uno de los propietarios del lugar quien cuenta que allí "hay 300 días de sol al año, los suelos tienen residuos aluvionales, franco-arcillosos con alta concentración de granito por la proximidad con las montañas; y el agua de riego proviene de pozos a 180 metros de profundidad, dando un agua clara y con alta carga mineral". Además, el viñedo recibe la influencia de jarillas, breas, aromáticas como romeros, lavandas y

olivos lo que conforman así su propia identidad.

Actualmente tienen 3 hectáreas productivas con Malbec, Cabernet Sauvignon y Tannat y otras tres que entrarán en producción en uno o dos años con Cabernet Franc, Viognier, Rousanne y Sauvignon Blanc.



¿Cómo se expresa el terruño en el estilo de los vinos?

"El terruño es clave para la producción orgánica y biodinámica por eso trabajamos aliados con la composición microbiológica de la tierra y la sanidad de las plantas. Así también con las aromáticas que nos permiten controlar la presencia de insectos en el viñedo" describe Asef quien define a sus vinos como "producto de una convicción del cuidado del medio ambiente, con mínima intervención tanto en el suelo, como en la planta y en el proceso de elaboración. En definitiva son vinos que expresan el potencial del terruño cordobés".

En San Pedro Norte, al noreste de la provincia, se encuentra Bodega Del Gredal, una región con suelos pedregosos, ricos en carbonato de calcio, rodeados de cactus, las sierras y la montaña Misotorco. "Para nosotros, la realidad del vino cordobés es un debate profundo entre la cultura y la iniciativa productiva, por eso la expresión ´Córdoba vitivinícola´ es para nosotros muy movilizadora e implica tres conceptos: a) es síntesis de la historia del vino y lo sociocultural en nuestro país e involucra a los Padres Jesuitas y nos remonta al año 1600 y luego la llegada de los italianos del Friuli en el 1878; b) por otro lado, sorpresa por el terruño, vínculo profundo de la vid con el medio ambiente, que hace que se expresen características que impactan en el color, aroma y gusto de nuestros vinos y c) por último, significa desarrollo de la cultura y el trabajo en este profundo norte cordobés, porque fuimos capaces de enriquecer la vida e inspirar para que se haga algo que de otra manera no se hubiera hecho" enumera Alejandro Lozano, socio gerente de la bodega quien cuenta que el nombre de la misma vienede"La Greda" como los lugareños bautizaron al terruño por el tipo de suelo que allí se expresa, un tipo concreto de arcilla. "Nuestro terruño está a 1000 msnm, lo que permite una alta intensidad lumínica y amplitud térmica lo que favorece una expresión intensa en nuestros hollejos de polifenoles. Estamos sobre suelos pedregosos y calcáreos que impactan en los taninos y estos en el paladar. El clima es árido, con un régimen pluvial medio, frío y calor intenso y vientos persistentes, que modifican la expresión de la fruta, aumentan la concentración de azúcares y permiten el desarrollo de taninos nobles en la pepa y el hollejo dando de esta manera características singulares a nuestros vinos".

Actualmente tienen implantadas 6 hectáreas de viñedos: 3,5 con Malbec, una hectárea de Pinot Noir "pensando en una variedad de maduración temprana, con potencial para el desarrollo de vino tinto y de vinificar en blanco", una hectárea de Cabernet Sauvignión, "por su potencial de color y cuerpo" y media hectárea de Sauvignión Blanc.

"El lema de la bodega es ´De otra tierra, otro vino´, porque queremos reafirmar con esta expresión que nuestros vinos nacen de un terruño diferente en lo que se muestra la rusticidad y el clima, tan duro y tan árido, de nuestra geografía. Los vinos tintos, expresan mucho cuerpo, mucho color con frutas maduras y los blancos se van hacia el lado de lo tropical y floral. Por eso, son vinos únicos que concentran en su ser todo el

terruño: buen color, buena acidez y equilibrio entre aroma y sabor, donde cada año nos plantea un nuevo desafío, como la vida misma" resume Lozano.



En las sierras de Calamuchita, Sineres elabora el primer espumante con método tradicional de las sierras cordobesas. Tienen un extra brutblanc de blancs de Chardonnay y una versión rosada a base de Pinot Noir. ¿Por qué apostar exclusivamente a las burbujas? "Córdoba vitivinícola tiene historia, pero hoy está en una nueva etapa de reversión con el surgimiento de nuevas zonas que están dando resultados sorprendentes. Y Calamuchita realmente sorprende con sus blancos y tintos" cuenta Agustín Sommavilla, ingeniero agrónomo del proyecto que actualmente tiene plantadas dos hectáreas con Chardonnay, Sauvignon Blanc, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon, además de un viñedo vecino a la bodega con Pinot Noir para dar vida a las burbujas que nacen entre las sierras argentinas.