vinetur

Bonarda: el renacimiento

jueves 28 de julio de 2022

ESCRITO POR MARIA ALEJANDRA BIDASECA

La bonarda nativa de la región francesa de Saboya, bajo el nombre Corbeau noir , llega a nuestro país a través de las corrientes inmigratorias de fines del siglo XIX, iniciando su cultivo en la región de Cuyo.

Durante mucho tiempo fue un humilde vino de corte, que por su intenso color y bajo costo formaba parte del vino de mesa que se vendía en damajuanas. Hace tiempo un conjunto de enólogos, estimulados por los comentarios de asesores extranjeros, decidieron reivindicar al Bonarda, dándole un cuidado especial.

La bonarda produce vinos de colores intensos, en nariz suelen aparecer atractivas notas frutales de frutas rojas como ser la frambuesa, frutillas o cerezas y frutas negras como ser moras, ciruelas o arándanos. En boca es agradable y dulce y sus taninos son suaves y le brindan elegancia al vino.

En Argentina, las zonas de producción se centralizan en el Este de Mendoza, considerando esa región como la cuna de la bonarda.



Con respecto al mercado externo, durante el año 2019 las exportaciones de vinos varietales elaborados con la variedad Bonarda alcanzaron un total de 32.429 hl, por un valor FOB de 7.243.000 dólares. El 39% del total exportado en 2019 de vinos de Bonarda corresponde a varietal puro y 61% a cortes con otras variedades.

El principal destino de los vinos varietales puros en 2019 fue Canadá, seguido por Brasil. Luego figuran Estados Unidos, Reino Unido y Rusia. En tanto para el corte con otras variedades los principales destinatarios fueron: Irlanda, Reino Unido, Bélgica, Brasil y Paraguay de acuerdo a los datos elaborados por el INV.

La bonarda se ha transformado en una variedad de vinos que tiene gran potencial, que puede traer grandes resultados y respuestas por parte de los consumidores en el exterior.

Hoy en día, gracias al cuidado especial realizado por algunas bodegas, resultan vinos bonarda elegantes, con leve grado de alcohol, taninos maduros que no alcanzan agresividad y un sabor a frutos negros.

Es una cepa que está sorprendiendo gratamente a los consumidores y que va encontrando su lugar, de fácil de tomar y principalmente de baja graduación alcohólica, característica distintiva ante las nuevas tendencias.

Maria Alejandra Bidaseca es Founder y Directora de Winexperts de Argentina, Escuela de Vinos con presencia en Latam, Italia, España, Australia y USA entre otros países, es Licenciada en Comercio Internacional y Gerente del Consorcio de Exportación de Bonarda junto a la Fundación ICBC, Promendoza y la Agencia Argentina de Inversiones y Comercio Internacional.