vinetur

Maricruz Antolin, la joven enóloga argentina del año según Tim Atkin

Ella es el alma inquieta y apasionada detrás de los vinos biodinámicos de Krontiras, la innovadora bodega mendocina

jueves 4 de agosto de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Desde muy chiquita su padre enólogo le hacía oler los vinos. Y en las vacaciones uno de sus pasatiempos favoritos era etiquetar botellas con su hermana y sus primos. El destino de Maricruz Antolin claramente estaba marcado por el vino, por eso el sinónimo de felicidad es estar al aire libre entre las vides (y claro que también dentro de la bodega). "Mi hermana y yo estudiamos agronomía porque mi papá, si bien era enólogo,

estaba convencido de que el vino se hace en el viñedo. Mientras estudiaba agronomía me gustaba mucho la fruticultura, pero naturalmente la vida me llevó primero a la viticultura y después a la enología".

Desde 2008 se hizo cargo de los viñedos y los vinos de Bodega Krontiras, una de las bodegas emblemáticas de elaboración biodinámica en Argentina. Según la bodega ella es quien aporta la sensibilidad en la elaboración del vino a través de una agricultura sana y responsable. Su pasión por este tipo de elaboración la llevó en 2019 a ser parte de la creación de Vinodimámicos, un grupo de viticultores orgánicos y biodinámicos. "Hay un mito que me gustaría derribar: que las bodegas grandes no pueden trabajar de forma orgánica y biodinámica". Por eso para sorprender a alguien Antolin sin lugar a dudas elige entre sus crías el Krontiras Natural Malbec porque "con este vino nosotros redescubrimos nuestra finca de Maipú y el primer año que lo elaboramos nos dimos cuenta del potencial que perdíamos por el uso de sulfitos".

¿Cuál es el desafío más grande de elaborar vinos orgánicos y biodinámicos?

"En mi opinión el desafío más grande es encontrar productores de uva de calidad. Nosotros hasta la cosecha 2021 no comprábamos uva. Esta cosecha salimos a buscar uva y fue muy difícil encontrar uva certificada y de buena calidad" cuenta la talentosa hacedora de vinos que además es fanática de los viajes y de la comida callejera.



¿Qué es lo que más disfruta de su labor diaria?

"El trabajo de finca me encanta, como siempre digo amo patear cascotes de tierra. Y en la bodega me gusta la época de cosecha, porque me encanta que todos los años es un desafío diferente y siempre hay un nuevo problema a resolver. Además de que es el momento en el que veo nacer a los vinos" resume emocionada Antolin que agrega que sus días preferidos son los sábados y domingos, cuando tiene tiempo de hacer los remontajes sin pensar que tiene que coordinar mil cosas más. Porque de descansar, ni hablar.Enólogo que duerme vendimia ya se sabe que no duerme en el resto del año.

¿Qué te gustaría destacar de la vitivinicultura argentina?

"Lo más lindo de nuestra industria es el alma colaborativa de los que trabajamos en ella. Siempre hay personas dispuestas a ayudar o aconsejar sin esperar nada a cambio" responde sin titubear mientras aprovecha para remarcar que "la industria está en un muy buen momento, produciendo vinos de muy alta calidad y competitivos en los mercados internacionales. Además estamos escuchando al consumidor y hemos sido capaces de seguir las tendencias de consumo".



¿Qué repercusiones tuvo el reporte de Tim Atkin que te nombró joven enóloga del año?

"Me puso muy contenta el reconocimiento sobre todo de mucha gente de la industria, amigos y conocidos que me llamaron o escribieron para felicitarme. Si bien Tim me nombró a mí, yo creo que este es un reconocimiento al trabajo que venimos haciendo con el grupo Vinodinamicos". Porque ella es enorme -como sus vinos que al probarlos

te transportan con sus aromas y sabores al medio de la viña- pero ante todo humilde.