vinetur

5 terruños argentinos para celebrar el día del Pinot Noir

Cada 18 de agosto se celebra el día mundial del Pinot Noir, una variedad que seduce a los paladares con su elegancia y delicadeza.

martes 16 de agosto de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Para Felipe Stahlschmidt, enólogo de Familia Millán, el Pinot Noir siempre es fiel a su terruño. Como los perros callejeros. Por eso eligió para celebrar su día esta emblemática etiqueta de Mosquita Muerta elaborada en el corazón del Valle de Uco donde los factores principales que determinan la expresión del vino son "la altura, que

genera intensidad de sabores; la amplitud térmica, que favorece una madurez correcta; los suelos pedregosos con gran permeabilidad que facilita el manejo agrícola y la pureza del agua que se origina en el deshielo de las montañas". ¿Cómo se expresa todo esto en el vino? Dando vida a vinos "que se presentan con mucho brillo y colores azulados más intensos, con aromas que resaltan la fresa y especias y sabores delicados con gran pureza frutal, notas minerales y terrosos".

Pasión y desafío son dos palabras que definen la relación del enólogo con el Pinot Noir ya que "es una variedad difícil de cultivar y elaborar, pero que me encanta. Por eso requiere un manejo meticuloso y delicado y en las elaboraciones demanda experiencia y una excelente elección de los trabajos. Y por si todo esto fuera poco durante la crianza es clave la selección de los barriles y un tiempo correcto de integración. Igualmente es la variedad que elijo para el desarrollo de vinos elegantes y de mucha calidad como el Perro Callejero Pinot Noir 2021 y 2022, que son vinos fieles al terroir, con una excelente expresión de frutas, intervenciones bajas durante la elaboración y mínima interacción con el roble de las barricas, solo lo suficiente para incrementar la complejidad". ¿Con qué lo acompañaría? Sin lugar a dudas con un risottos de hongos, aves o verduras asadas ya que "es uno de los vinos tranquilos con mayor versatilidad respecto a maridajes y momentos de consumo. Y afortunadamente siento que es una uva con gran potencial que en los últimos años ha incrementado mucho la calidad, por eso cada vez hay más consumidores que la buscan".

De General Alvear, Oasis Sur de Mendoza

"El Pinot Noir es un desafío en mayúscula -comienza Micaela Sosa, enóloga de Bodega Jorge Rubio- por eso elaborar nuestro Pinot fue una gran aventura desde el comienzo. En el Oasis Sur se expresa de una manera excelente ya que da vinos a la vista de tonos claros en comparación a otros tintos pero con una concentración aromática y una elegancia que realmente los hace diferentes. En el caso de nuestro Pinot, se destacan los aromas a frutas rojas como cerezas y frambuesas. Al paladar, se repite esta sensación de un vino elegante con baja concentración de taninos, de calidad sedosa y una acidez que lo hace refrescante y vibrante".



Micaela Sosa, enóloga de Bodega Jorge Rubio

En esta zona de Mendoza el Pinot Noir "encuentra el clima ideal para madurar lentamente, obteniendo como resultado, niveles de alcohol moderados, acidez pronunciada y mucha expresión frutal". Todo esto es el resultado del terruño: suelos profundos irrigados por el río Atuel, un clima árido y una alta concentración de minerales que determinan un microclima óptimo para el desarrollo de esta variedad.

Si algo tiene el Pinot es que es que suele seducir a los paladares que comienzan a elegir el vino tinto pero todavía no se animan a los vinos muy estructurados. "Es un vino que nos permite acercarnos a muchos consumidores. No sólo a los experimentados que ya conocen la cepa y saben qué pueden encontrar en estos vinos, sino también a los nuevos consumidores, a los cuales les brinda un nuevo mundo por descubrir".

¿Con qué vino celebrar el día del Pinot Noir? Sosa elige su Privado Oasis Sur 100% Pinot Noir "un vino con muy buena frescura, frutal y de estructura ligera, casi como la de un rosado, por eso para que brille me inclino hacia platos como una pasta con tomates cherry confitados, una tabla de quesos con gouda o fontina, pescados livianos con guarniciones de papas a las finas hierbas. Todas propuestas que harán un buen balance con el vino, su frescura, sus taninos suaves, su cuerpo ligero y su sensación frutal".

¿Cómo observa el mercado local del Pinot Noir? "Aunque en Argentina la producción de Pinot Noir no alcanza el 1% de la superficie implantada, es una cepa que progresivamente va ganando más adeptos y que los productores se animan cada vez más a cultivar y vinificar. Es cierto, que la mayor demanda viene de los consumidores más entusiastas, pero también poco a poco hay avances en la superficie implantada y en los grandes vinos que se están elaborando con esta uva por eso cada vez más se está despertando el interés y la curiosidad de los críticos. Años atrás nadie podría pensar que un crítico norteamericano podría otorgar 100 puntos a un Pinot Noir sudamericano. Por eso, auguramos grandes años por venir para esta cepa en Argentina".

De Campana, Buenos Aires

Si hay algo que sorprende es encontrar un Pinot Noir con acento bonaerense. Elección que celebran en Bodega Gamboa, situada a una hora de la capital porteña, para demostrar la diversidad y el alejamiento de la estandarización de los vinos. "El Pinot Noir en Campana aún no ha definido (como todas las variedades acá) un perfil sensorial pero intentamos elaborarlo respetando la fruta con un medio de boca amable y frutal que nos auspicia futuras elaboraciones que lo posicionarán como único" comienza

entusiasmado Eduardo Tuite, del equipo enológico de bodega quien destaca su Pinot por su frescura y expresión frutal.



El Pinot esté donde esté siempre es un desafío pero en Buenos Aires, mucho más. "El Pinot Noir tiene más de 400 clones diferentes por eso es un gran desafío encontrar el que se adapta para tu lugar y definir un perfil. Claro que sabemos que el Pinot Noir no es para elaboraciones masivas y fáciles. ¡Por eso elaborarlo es un desafío permanente! Ya que creemos que en el mercado local se necesitan más Pinot Noir expresivos y particulares que reflejen el trabajo y el lugar en forma honesta. Pinots más auténticos y sin maquillajes. ¡Y para eso hay que trabajar mucho y llevará unas cuantas cosechas!

De Añelo, Neuquén

Para Juan Pablo Solís enólogo de Bodega Kaikén "la sensibilidad delPinot Noir es todo un desafío para cultivar ya que es muy sensible al calor pero, a la vez, es un reto y una satisfacción ya que gracias a una buena crianza y diferentes tipos de vinificaciones podemos decir que estamos orgullosos de nuestro Pinot Noir". El Kaikén Ultra Pinot Noir proviene de la Patagonia, más precisamente de la región de Añelo, en la provincia de

Neuquén. "El clima extremo de la Patagonia argentina, rodeado de bardas alejadas de cualquier tipo de polución, permiten que exista un fuerte contraste térmico entre el día y la noche, aunque durante el verano se suelen superan los 30 grados de temperatura en el paraje natural donde se sitúan los viñedos de nuestro Pinot Noir. Esto resulta ideal para dar origen a este gran vino" cuenta Solís quien describe su Pinot patagónico como un vino "vivaz con un perfil frutal maduro, floral, especiado, fresco y con una acidez natural firme y marcada". Para el enólogo se luce con quesos suaves, castañas y peras asadas o pescados blancos en salsa de manteca.



Si hablamos de la cosecha 2021 del Pinot Noir, Solís la describe con una sola palabra: excepcional. "Con el Pinot Noir vamos adquiriendo experiencia y año a año vamos variando algunos parámetros que traen sus resultados. Logramos una fruta que años anteriores no teníamos, algunas notas herbales y buena acidez varietal. Porque el Pinot Noir es una variedad de uva con unas características muy particulares para su cultivo, puesto que es especialmente sensible al clima, precisando de bajas temperaturas y a la vez, poca humedad y viento. Además de contar con un crecimiento lento y de ser delicada (por su fina piel) frente a enfermedades fúngicas Es por ello que esta variedad es tan frecuente en la Borgoña francesa, de dónde es originaria".

Más allá que en la Argentina la supremacía del Malbec es imbatible, el mercado del Pinot Noir va creciendo año a año. "Es una variedad muy particular que tiene sus fanáticos, pero todavía queda mucho por hacer. Sin duda, cepas como el Malbec o el Cabernet Sauvignon ganan terreno, pero creo que dentro de los próximos 5 años, la Argentina tendrá aún más consumidores de esta variedad tan elegante y sofisticada".

De Trevelin, Chubut

Si hay algo que Sofía Elena, enóloga de Contra Corriente, no puede evitar es disimular su amor infinito hacia el Pinot Noir. "El Pinot Noir es mi cepa tinta favorita así que mis vinos preferidos en el mundo son de esta variedad. Por suerte pude probar ejemplos de otras bodegas que lo hacen muy bien y por eso me apasionó desde un principio. Es una variedad que demuestra muy bien de dónde viene y demanda entenderla bien para poder vinificarla. Para mí es todo un desafío trabajar con esta cepa en Trevelin, un lugar nuevo y con mucho potencial".



Sofía Elena, enóloga de Contra Corriente

¿Cómo se expresa el Pinot Noir en uno de los viñedos más australes del mundo? "El Pinot Noir trevelinense es un vino fresco, con aromas de frutos rojos ácidos que es lo que más lo caracteriza. Realmente huele a fruta y no a sotobosque o mermelada lo que es lo que lo diferencia de otros Pinot argentinos y lo que nos entusiasma cada vendimia" cuenta orgullosa la enóloga quien agrega que el clima por sobre todas las cosas es lo que hace que el Pinot se dé totalmente distinto al de otros lugares ya que "los promedios de temperatura bajos que hacen que la planta pase por las etapas fenológicas de manera lenta, el fruto madure lentamente y no produzca mucha azúcar. Además los rayos UV fuertes que hay acá juegan también un papel ganando la fruta en concentración de gusto". Si tuviera que elegir un vino de su autoría para celebrar el día del Pinot Noir, Elena propone descorchar el Limited Selection 2019 "para quienes quieran una primera introducción al Pinot de la zona o la añada 2020 para los que buscan algo un poco más complejo". ¿Con qué se puede lucir su vino favorito? Con pastas con salsas cremosas, como una salsa de hongos patagónicos o algún plato con carnes de caza o carnes magras. Más allá que su corazón está puesto en el Pinot ella sabe que "todavía es una cepa que falta comunicar aunque cada vez más el consumidor promedio la está conociendo. Pero mucha gente lo asocia como un vino

liviano o un vino para mujeres y no es tan así. Al menos los ejemplos de Trevelin no son 'livianos´, es más, eso depende mucho de cada añada".