vinetur

Más vinos bonaerenses, ahora hay una nueva IG en Balcarce

La Bodega Puerta del Abra llega con una apuesta fuerte en variedades menos tradicionales en la Argentina, como Tannat, Riesling o Albariño y sin presencia de Malbec

viernes 19 de agosto de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Puerta del Abra

La nueva región vitivinícola de Balcarce, situada a tan solo 400 kilómetros de la capital argentina, se convirtió en un oasis para la exploración. Desde que la bodega Puerta del Abra, se instaló en el lugar en 2013 comenzó a ensayar con distintas variedades como Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc y Albariño (entre las blancas) y Malbec, Merlot, Pinot Noir, Bonarda, Cabernet Franc y Tannat, entre las tintas. Tres años después, tras la primera cosecha decidieron descartar a la abanderada argentina, el Malbec, la Tempranillo y al Merlot ya que no otorgaron el potencial que esperaban.

Siendo una zona tan nueva, ¿por qué Balcarce ya tiene su indicación geográfica? El Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) en su resolución subrayó que "la zona tiene una importante presencia de suelo calcáreo, lo cual se transmite al vino en un carácter mineral y que, en cierto modo, recuerda al mar".

Para el equipo enológico de la bodega también fue vital el apoyo en los análisis y estudios realizados que concluyeron en que Balcarce cuenta con elementos diferenciadores ya sea las vitivinícolas tradicionales del país o con lugares más cercanos a Balcarce. Porque cuenta con límites políticos definidos, un origen geológico único (el sistema serrano de Tandilia) y una composición de suelos diferencial, con presencia de calcáreo activo.

Por lo que, los vinos producidos a partir de las viñas cultivadas en esta zona ya demuestran tener gran potencial enológico para la elaboración de vinos premium con una identidad propia y única.



"En la bodega pusimos el foco en la elaboración de vinos premium y muy limitados, por eso hicimos muchísimos ensayos e investigación en la viña y en la bodega, para abordar este terroir inexplorado y seguir descubriendo la mejor versión de cada varietal" comienza Delfina Pontatoli, enóloga de la bodega quien subraya que "su objetivo siempre será trabajar para obtener la máxima calidad del producto en todas sus etapas, por eso lo que no alcance nuestros estándares, como el Malbec en su momento, no formará parte de nuestras etiquetas".

¿Qué características tiene el lugar? El Vallecito donde se encuentra la bodega está rodeado del sistema de sierras de Tandilia, una formación de 2.200 millones de años de antigüedad. ¿Por qué eligieron este lugar? "Por su relieve, el entorno paisajístico, la presencia de la sierra y el viento" enumera sin titubear Pontatoli.



Puerta del Abra

Actualmente son la única bodega del lugar, lo que es para ellos una gran responsabilidad. "Al ser pioneros nuestra intención es aprender y entender los suelos por eso convocamos a la dupla experta en reconocimiento e identificación de terruños, Lydia y Claude Bourguignon con quienes hicimos mapeos de electro conductividad, varias calicatas y análisis físicos y químicos para tratar de entender el tesoro que hay debajo de nuestros pies" agrega la enóloga quien destaca que "tras haber analizado el suelo en el laboratorio Bourgignon descubrimos que algo distintivo del lugar tiene que ver con la superficie interna de las arcillas. Ya que en los suelos analizados en Puerta del Abra se encontró´ una baja superficie interna de arcillas (200 g/m2) lo que demuestra un alto potencial para la producción de vinos blancos y espumantes. Algo que también apareció en el análisis es la gran similitud entre los suelos que tenemos en Balcarce y los de Champagne, Francia. El segundo resultado muy alentador del estudio de los Bourgignon es la presencia de suelos calcáreos en algunos sectores de esta zona y en nuestra viña. En Francia muchos de los afamados terruños se encuentran en suelos calcáreos y realmente son muy escasos en todo el mundo (y la mayoría están en Francia). ¿Qué aporta el calcáreo a los vinos? Les da un carácter mineral que cada vez más es más valorado por profesionales del vino y por consumidores aficionados de todo el mundo. Ya que les da a los vinos una virtud

cualitativa clave, que actualmente es un atributo difícil de encontrar fuera de Francia y muy escaso en Argentina".



Otro aspecto que es diferencial del terroir son los vientos "de alta intensidad, que son tanto un benefactor como un elemento que desafía al hombre y su conocimiento en el arte de la viticultura. Porque en un clima con precipitaciones abundantes durante el ciclo vegetativo el viento es un poderoso agente sanitario. Pero es el mismo viento el que nos ha llevado a trabajar con mallas y estructura para que los brotes puedan crecer normalmente, venciendo la tracción potente que ejercen las ráfagas sobre ellos, que de otro modo los golpearían contra alambres o complicarían su desarrollo por la deshidratación de los ápices y el efecto físico de este fenómeno de potente magnitud" explica la enóloga que actualmente produce alrededor de 20.000 litros de vino provenientes de las 12 hectáreas plantadas, elaborados con los 7 cepajes que mejor se adaptaron al lugar.



"Cuando empezamos era impensado tener un gran abanico de tintos en la bodega ya que con el clima del lugar era un gran desafío obtener una buena madurez en las uvas de ciclos más largos. Motivo por el cual desde el principio pensamos en apostar fuerte al Pinot Noir e implantar el resto de las uvas en una fase experimental. Hoy después de 9 años de recorrido podemos afirmar que las variedades tintas elegidas por el lugar son el Pinot Noir, el Cabernet Franc, el Bonarda y el Tannat. Todas ellas son nuestras aliadas porque nos dan vinos diferentes al resto del parque varietal argentino, con una elegancia tremenda y la singularidad de nuestro terruño de origen. Además, nos hacen acordar día tras día que siempre hay que seguir adelante, aunque tengamos que ir contra la corriente o lo esperado. Por otro lado, los blancos nos sorprenden día a día por eso quisimos innovar con variedades de zonas templadas y frías poco conocidas en Argentina, como Albariño y Riesling. Estas blancas nos encantan porque maduran conservando la acidez natural y dando vinos muy elegantes con una gran complejidad de aromas y un gran carácter mineral".

La historia en Balcarce recién se está empezando a escribir, pero este primer capítulo ya no solo prometió, sino que cumplió con creces la promesa de elaborar vinos "insólitos" ya que como decían los padres del fundador de la bodega, Jorge Pérez Companc: "Haciendo las cosas bien pueden salir cosas maravillosas de lugares únicos".

