vinetur

Crianza de vinos con lenga, madera 100% argentina

El mundo del vino se diversifica cada vez más no solo en estilos, variedades y regiones, sino que ahora también se suman nuevos orígenes de madera para la crianza

martes 6 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Si hay algo que no ha faltado en el mundo del vino es la experimentación. Y con una tendencia mundial hacia vinos con más equilibrio entre fruta y madera, la búsqueda de nuevas formas de crianza ha llevado a empezar a elaborar vinos en otro tipo de maderas, un tanto menos invasivas.

"En otras bodegas había probado maderas de otras especies, como acacia y cerezo, porque siempre me pareció interesante la experimentación. Y en Casir dos Santos, junto con un cliente que elabora vinos para la Patagonia, ensayamos con duelas de lenga y nos pareció muy interesante el resultado. Sobre todo teniendo en cuenta que es argentino y la forma sustentable en la que se podría explotar" comienza Julia Halupczok, gerente general y winemaker de la bodega que recientemente lanzó al mercado el primer vino argentino con crianza en lenga: el Casir dos Santos Malbec Lenga 2021, elaborado con uvas provenientes de viñedos de Vista Flores (Valle de Uco) y de Lulunta (Maipú) Mendoza, con una crianza en contacto con duelas de madera lenga, proveniente de la Patagonia argentina durante 8 meses, seguido de 6 meses de estiba en botella.



Bosque de Lenga

¿Por qué la lenga es más sustentable?

Básicamente porque al tener raíces superficiales y estar en suelos poco profundos, los fuertes vientos patagónicos derriban los árboles de forma natural y no se precisa talarlos. Así, las duelas y barricas son elaboradas con la madera los árboles caídos en el sur argentino, ya que la lenga es una especie autóctona del bosque patagónico situado al pie de la Cordillera de los Andes, desde Neuquén hasta Tierra del Fuego, donde la lenga es bautizada como haya austral o roble blanco.

"La lenga es pariente del roble por eso comparte algunas características, pero es menos invasiva. Para el proceso de elaboración del Malbec criado con duelas de lenga, la madera recibió un tostado de ligero a medio para permitir resaltar en nariz los aromas florales del Malbec y que en boca se luzcan los suaves taninos dejando un recuerdo delicado a hierbas" describe la winemaker quien subraya que "según las características técnicas la madera de lenga es ligeramente menos densa y más porosa que el roble. Por lo que la microoxigenación debería ser mayor y la penetración de la madera mayor. Por eso la usamos en bajas dosis y para este primer vino tuvimos solo un 7% de superficie de contacto. Fueron los primeros 2000 litros pero la idea es seguir experimentando con duelas y barricas de lenga".

Aunque algunos puedan suponer que este tipo de madera podría ser más económica el roble americano o francés, Halupczok explica que el costo está al mismo nivel o un poco más cara que la madera alternativa de roble francés. Por el momento en Mendoza no se conocen otros proyectos que estén experimentando con este tipo de madera, pero hay algunas bodegas en Chile que están haciendo algunos ensayos y también en la región de origen de la lenga, la Patagonia. En Río Negro, la prueba había comenzado con la bastarda o Trousseu de Bodega Aniello, pero al no obtener los resultados esperados actualmente decidieron dar vuelta de timnolel y ahora están criando un Malbec en las dos barricas de lenga de 225 litros. Así que todavía resta esperar algunos largos meses para conocer el resultado final.



Por lo pronto, el único vino con lenga en el mercado argentino es el elaborado por Halupczok en Casir dos Santos. Un Malbec bien Malbec, con un color que seduce a la vista con su color rojo violáceo y que en nariz despliega un abanico aromático conformado por notas que recuerdan a frutas rojas y mermeladas. En boca los sabores

del vino son muy francos, con una gran presencia a fruta madura, con taninos intensos y una penetrante acidez. La crianza suma aromas terciarios como cacao, vainilla y café y la winemaker subraya que "hay aporte de furfurales que dan aromas similares a los del roble, pero para mí la diferencia está en el sabor porque es como si realzara la boca del vino, como la pimienta en la comida". Y hablando de comida, ¿con qué platos se puede lucir este vino único? Con carnes rojas, platos guisados de cocciones largas y con pastas.

"Todas las experimentaciones son buenas para la industria, ya sean con productos que den buenos resultados comerciales o no. Porque si no tienen buenos resultados ya sientan precedentes. Y como el público se renueva, el consumidor va cambiando por lo que el vino también va cambiando para que sea disfrutado por una gran cantidad de gustos diferentes; creo que este tipo de investigaciones suman muchísimo porque abre el abanico a que haya diferentes maderas que pueden dar resultados distintos para el vino" concluye la joven winemaker que desde que aterrizó en la bodega el año pasado y comenzó una verdadera revolución innovadora.