vinetur

Chubut: cada vez más diversidad vitivinícola en el fin del mundo

El cambio climático modificó los límites del mapa mundial del vino y la Patagonia argentina se convirtió en un oasis para las vides.

martes 27 de septiembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Bien al sur del país, en medio de la Patagonia, se encuentra el santuario natural de Bahía Bustamante, en Chubut, un lugar considerado por el New York Times como el Galápagos argentino, ya que forma parte del

Parque Nacional Patagonia Austral y de la Reserva de la Biósfera de la UNESCO "Patagonia Azul", además de tratarse de un Área de Importancia para la Conservación de las Aves (AICA).

Lo que hace 20 años era algo realmente impensado, hoy es una realidad: la provincia de Chubut, situada del paralelo 42ºS al paralelo 46ºS se convirtió en **el lugar más austral donde se elabora vino en la Argentina y el mundo**. Más allá que según los datos más recientes del Instituto Nacional de Vitivinicultura sabemos que hay una extensión de poco más de 130 hectáreas, Chubut ofrece una enorme diversidad gracias a la distribución de sus viñedos en tres subregiones: la cordillerana (bien al norte de la provincia donde se encuentran los viñedos pioneros de la región en El Hoyo de Epuyén y la única IG de la provincia, Trevelin), la meseta central patagónica (que abarca desde el centro/norte y noroeste de la provincia hasta el proyecto más austral en Capitán Sarmiento, donde las temperaturas en pleno invierno pueden llegar a rondar los 20ºC bajo cero) y la costa del Océano Atlántico, donde nacen los vinos con influencia oceánica.

"El espíritu de resiliencia y el esfuerzo por hacer vino en Chubut no es lo mismo que en Cuyo" remarcó Andrés Rosberg, ex presidente de la Association de la Sommellerie Internationale (ASI) en el prólogo de la Master Class de vinos de Chubut en la pasada edición de Vinos y Negocios, por eso para él "Chubut nos devuelve el espíritu de una vitivinicultura extrema, sacrificada y protagonizada por gente totalmente apasionada por lo que está haciendo". En climas tan extremos y fríos, los vinos blancos suelen ser las estrellas pero Rosberg alerta que "hay que mirar los espumosos, ya que todavía no hay tantos pero creo que pronto veremos un gran desarrollo de espumosos en la provincia de acá al futuro".



Los Altares

Para Jorge Cabrera, comunicador y organizador de **Caminos del Vino** edición Patagonia 2022 "la actualidad de los vinos de Chubut es muy prometedora y tiene un gran futuro. Si bien es una provincia muy grande que genera necesidades de logísticas diferentes y trabajos culturales en viñedos específicos para cada lugar, como en su gran mayoría son proyectos pequeños tal vez ese común denominador sirva para presentar objetivos comunes que a mi entender generaría una mayor fuerza a la hora de cualquier negociación. Por otro lado, la provincia ofrece un diferencial de vinos marcado por la fruta que se obtiene ya que es muy expresiva, porque el clima hace que cada racimo se proteja y eso genere pieles más gruesas que le aportan intensidad, aroma y complejidad al vino. Además los vinos tienen la acidez típica de las zonas frías, lo que hace que los vinos del lugar tengan un gran potencial gastronómico".

En una zona tan fría claro que los blancos ofrecen una versión totalmente distinta a la que se muestra en otras partes del país. Por eso para Cabrera sorprenden los Chardonnay, Sauvignon Blanc y Gewürztraminer. Y dentro de las tintas para él sobresalen el Pinot Noir, el Merlot y "también en la zona noreste probé algún Malbec que me entusiasmó".

Claro que cuando uno cuenta que hay vinos en lugares sumamente remotos con características únicas y diferenciales todo parece un cuento de hadas, pero en el fin del mundo no todo es color de rosa. "Creo que el mayor desafío -o quizá sea una oportunidad- es que los vinos de Chubut deberían establecer un plan de trabajo desde la provincia y desde la industria a largo plazo, para que no sean esfuerzos aislados y se puedan integrar estos proyectos a los viticultores del resto del país" esboza entusiasmado Cabrera quien viajó por el sur de la Argentina para visibilizar la situación en la Patagonia más extrema.

Si tenemos ganas de viajar al centro de la meseta patagónica llegaremos a **Los Altares**, situada justamente en el Valle del mismo nombre -de 50 km de largo por 8 de ancho, recorrido por el río Chubut-. "Los vinos que elaboramos son muy aromáticos y cuentan con la acidez típica de la Patagonia gracias a las temperaturas del lugar" comienza Daniel Mileta, dueño de bodega quien cuenta que actualmente poseen1/4 de hectárea de Chardonnay y 2 hectáreas de Torrontés, además de Malbec y Cabernet Franc con las que elaboran unos 20 mil litros de vino al año. Y una de las novedades es que, como anticipó Rosberg, están en fase experimental para la elaboración de un espumante de la variedad Torrontés. ¿Cuál es el desafío de elaborar vinos en Chubut? "Sin lugar a dudas es la adaptación a las condiciones del lugar pasando por las heladas, la falta de energía eléctrica o las eternas distancias" confiesa Mileta.



Rincón de los Leones

Más al norte de la provincia, se encuentra la bodega artesanal **Rincón de los Leones** -que elabora anualmente entre 500 y 700 botellas al año-, en Paso del Sapo, una región distinta que cuenta con estratos geológicos bien marcados en donde el verano puede llegar a regalar días con temperaturas que oscilan los 40ºC y en el invierno los termómetros pueden marcar unos gélidos -9ºC. El proyecto comenzó en el 2010 cuando se plantaron las primeras estacas de Chardonnay y hoy ya cuentan con Pedro Ximénez, Pinot Gris, Pinot Noir, Merlot y Cabernet Franc.

Si hay algo que distingue a los vinos de la bodega es que están elaborados con el concepto y el manejo orgánico biodinámico -es decir, la ciencia que involucra una visión cósmica, integrando el cielo y la tierra en una unidad, principios dados a conocer por el filósofo Rudolf Steiner-. Para la familia productora "la originalidad de nuestros vinos la vemos en el componente emergente de los viñedos situados en una zona innovadora. Algo para remarcar es que nuestra región posee el título de estatus fitosanitario máxime dada la virginidad de los componentes naturales del lugar lo que nos permitirá incrementar la cadena de valor de nuestros vinos y de todos los productores que se sumen, para así lograr la denominación de origen a la que apuntamos".

El objetivo de Rincón de los Leones es tener una bodega boutique con turismo enológico y agroturismo, integrado y asociado con la comunidad de Paso del Sapo. Vale la pena subrayar que actualmente ya cuentan con Estancia Los Robles un hospedaje situado dentro de su comunidad autosustentable.

En la zona costera de Gaiman, ya se asentaron alrededor de 8 proyectos vitivinícolas, "una zona súper heterogénea con suelos totalmente distintos y un clima muy cambiante ya que todas las bodegas están muy cerca de la costa donde hay mucho cambio climático" remarcó la sommelier chubutense Macarena Reynoso en la charla brindada en Vinos y Negocios. Por ejemplo, Bardas al sur, otro emprendimiento familiar, situado en Gaiman, en el Valle Inferior del río Chubut, actualmente solo elabora Pinot Noir y Malbec. El proyecto comenzó hace 10 años atrás y año a año van trabajando para perfeccionar sus vinos ya que apuestan mejorar sus productos para poder ampliar sus horizontes de mercado.

Además de vinos totalmente extremos y distintos, Chubut ofrece paisajes únicos ya que los viñedos están adentrados en el medio de los bosques, un entorno natural casi único en el mundo.