Chenin, la blanca que brilla en el sur de Mendoza

martes 13 de diciembre de 2022

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Esta variedad francesa típica del Valle del Loire francés, propone desde el sur de Mendoza vinos frescos y fáciles de tomar, pasando por chispeantes espumosos a exponentes ideales para disfrutar tras el paso de los años.

"Nuestro Chenin fue implantado en la finca de San Carlos, Valle de Uco, en el año 1956 y lo venimos vinificando desde hace 50 añadas" comienza Carlos Rivier, socio gerente y enólogo de Bodega Jean Rivier quien agrega que "el Chenin es un cepaje bastante añero o que tiene vecería, es decir que, hay años en que el racimo se corre (se abortan las flores) y los rendimientos son muy bajos, de alrededor de 50 quintales por hectárea".

Según el Instituto Nacional de Vitivinicultura el Chenin Blanc de la bodega sería el último que queda en el departamento de San Carlos. "Lo mejor que tiene el Chenin Blanc implantado en el Valle de Uco es su notable acidez, que es fresca, vivaz y tirante. Lo que da como resultado una vinificación sin correcciones y nos asegura vinos blancos de muy buena guarda" cuenta Rivier quien orgulloso recomienda conocer su Chenin reserva con fermentación en barricas.

Ya con casi 70 años en el Valle de Uco, las cepas ya están más que instaladas en el lugar. "Las plantas originales tienen 66 años, lo que nos indica que el terruño le conviene, aunque sufren los años de heladas tardías. Eso sí, cuando llega a buena madurez es muy complejo y con aromas sutiles como manzana verde o citrus que con el paso del tiempo evolucionan a miel, tilo o heno. La otra particularidad del Chenin es que eligiendo distintos momentos de cosecha, se pueden lograr estilos diferentes de vinos. Y además es una variedad muy interesante para elaborar bases de espumantes cuando se vendimia de forma temprana".

Más allá que es una uva que está en la Argentina desde hace muchísimos años, no es una de las variedades más populares del país. "Para empezar a disfrutar el Chenin Blanc recomiendo un producto de entrada de gama de la bodega que es un corte Chenin Blanc-Sauvignon Blanc, muy amable y fácil de tomar. Es un producto que se disfruta bien fresco en aperitivos y es ideal para acompañar pescados blancos naturales o postres con frutos frescos. Y para un consumidor que quiere apreciar más el cepaje y su evolución con la guarda, lo ideal es apreciar una especialidad como es el

Tributo Chenin Gran Reserva, que lo recomiendo con una buena mesa de quesos maduros, sushi, ceviches o frutos de mar".

Desde San Rafael, el sur de Mendoza, celebran la presencia del Chenin Blanc como símbolo de la historia de la viticultura argentina. "Uno de los primeros objetivos de la bodega es revalorizar aquellos varietales que con el tiempo fueron perdiendo protagonismo dentro de la viticultura argentina, potenciando sus cualidades desde el trabajo de la tierra y la vid, su cosecha y su elaboración. Por eso contar con esta variedad de uva en nuestra bodega significa tener un gran blanco en nuestras líneas de vinos y una gran base de espumante para nuestra futura fábrica de burbujas" celebra orgullosa Florencia Simonassi Lyon, de Bodega Simonassi Lyon quien confiesa que lo más le gusta de la variedad es "la versatilidad ya que podemos elaborar con ella, desde un gran vino blanco a una excelente base de espumante por su gran contenido en ácido málico. Además tiene una gran armonía entre lo que percibimos en nariz y lo que percibimos en boca. Nos da vinos muy frutales y florales en nariz, para luego culminar con una sensación de sucrosidad en boca que los hacen muy distintos".

Más allá que no abunda el Chenin Blanc en la Argentina, hay mucha concentración en San Rafael donde de alguna forma encontró su lugar en el país. "Creemos que el Chenin Blanc junto con el Cabernet Sauvignon son las variedades que más se han adaptado al terroir sanrafaelino y justamente, en ambos casos, esta adaptación se expresa en el grado de complejidad que logran sus vinos" subraya Simonassi Lyon quien agrega que "trabajamos con viñedos de más de 40 años lo que también aporta memoria e identidad, que se refleja luego de manera diferente en la copa y realza sus características de buena acidez y volumen en boca, con aromas frutales, cítricos, florales con algunas notas a miel".

Para empezar a familiarizarse con el Chenin recomienda alguna etiqueta que no tenga paso por madera como elPokhara, así se podrá descubrir todo el potencial del varietal que se potencia acompañado con carnes blancas, principalmente pescados de mediano contenido en grasa.

Para reafirmar que la Chenin resplandece en el sur de Mendoza, el enólogo de bodega La Abeja, Jonathan Nuñez, refuerza que "el Chenin, tanto para la bodega como para nuestro departamento es una de las variedades blancas más importantes. Ya que en San Rafael hay una gran cantidad de hectáreas". Las características del lugar hacen que se utilice mucho el Chenin para elaborar base de espumantes "por su calidad en acidez y porque genera algo ácido o cítrico que es muy bueno para que un espumante pueda perdurar a través del tiempo, ya que eso es fundamental para la longevidad. Y cuando va a corte con un Chardonnay se ensambla muy bien y da su propia personalidad. Además, al ser tan versátil también es muy compleja para elaborar vinos blancos tranquilos, ya que se encuentra una mineralidad y una acidez natural muy prolija, la cual nos da mucho equilibrio en los vinos blancos".

Para lograr una diferenciación, Nuñez cuenta que la suele dejar madurar un poquito más. "Si bien baja la acidez, si uno busca una madurez industrial pareja puede elaborar vinos blancos muy complejos y excelentes. Y a su vez, como el racimo es pequeño y tiene todas sus bayas juntas y concentradas, cuando uno macera y hace el prensado tiene el primer mosto flor con una muy buena calidad. Es decir, esta variedad habla por sí sola, ya que en su personalidad y en nariz tiene unos cítricos espectaculares".

¿Cómo se expresa la variedad en este terruño? "San Rafael es tierra de espumosos, por eso tiene muy buena concentración en cuanto a hectáreas de variedades blancas que se usan mucho para espumantes y el Chenin es una de ellas". A esta altura del año son ideales para disfrutar bien fríos, acompañando, sushi, pescados, carnes blancas, pastas con salsa blanca o quesos. Ya que como dice el enólogo, "barre lo graso y marida excelente".