vinetur

Descubrí Sarmiento, la nueva Indicación Geográfica de la Patagonia

Así estos vinos extremos y de clima frío se posicionan en el mapa vitivinícola mundial

miércoles 19 de julio de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Viñedos de Bodegas Otronia

"Esta nueva IG es muy importante para la Argentina y la Patagonia, pero sobre todo para Chubut y Sarmiento en particular porque posiciona al lugar dentro del mapa vitivinícola del mundo" comienza Juan Pablo Murgia gerente de enología del Grupo Avinea, el mayor productor de vino orgánico de la Argentina del cual forma parte Bodega Otronia, situada en el centro sur de Chubut, a orillas del lago Musters -llamado "Otrón" por los antiguos pobladores, y casi al límite de la provincia de Santa Cruz. Actualmente la bodega tiene allí 51 hectáreas de viñedos orgánicos con Pinot Noir, Merlot, Chardonnay, Gewürztraminer, Torrontés, Malbec y Pinot Gris.

Los vinos elaborados por la bodega más austral de la Argentina "tienen un carácter único del lugar gracias a los intensos fríos que forjan la acidez y la frescura" enfatiza Murgia quien subraya que esas condiciones los inspiran para elaborar vinos que reflejen la esencia de Sarmiento. "Ya que las condiciones naturales tanto climáticas como de suelo y la biodiversidad, nos entregan una fruta muy pura, con una gran intensidad, pero al mismo tiempo con mucha elegancia y carácter" agrega el gerente de enología para quien las características principales del terruño de Sarmiento son desde el punto de vista del clima que "Otronia se sitúa en una zona extremadamente fría por definición de mediciones promediadas de todo el año y sobre todo durante el ciclo vegetativo. Pero también es bien extrema como todo desierto; es decir, en primavera y verano podemos tener días muy cálidos, pero por la noche y la mañana temprano siempre es muy frío. Esto hace una gran diferencia y marca el carácter del lugar y como consecuencia los vinos son muy especiales.



Otro factor muy determinante es el viento constante. Tenemos corrientes de hasta 100 km/h. Esto genera múltiples efectos que tienen una influencia en los vinos como consecuencia del engrosamiento de las pieles de las bayas, la reducción de los rendimientos y el estrés de las plantas. Y, por supuesto, la gran sanidad del ambiente como resultado de una baja humedad relativa causada por la deshidratación del viento.

Por último, un gran factor que no podría dejar de nombrar son los suelos. Ya que no podríamos materializar el efecto de estas condiciones climáticas sin un gran suelo apto para desarrollar vinos de clase mundial. Afortunadamente en Otronia encontramos suelos que explican algunos de los vinos más importantes del mundo que van desde piedras fluviales arrastradas por el río Senguer, pasando por arenas eólicas y roca fragmentada proveniente de la sierra que nos separa de lago Muster, la cual es rica en carbonato de calcio, hasta arcillas multicapa de origen lagunar; que por cierto es uno de los perfiles de suelo que explica la mayoría de los vinos de Otronia".



En una zona tan extrema ¿cuál es el desafío más grande de elaborar vinos? Para Murgia "lo más difícil esen parte la distancia y las condiciones climáticas extremas". Aunque como parte de su filosofía es la agroecología a partir de la vitivinicultura de precisión, desarrollaron un programa de i+D llamado Matrizviva, el cual incluye riego tecnificado para una eficiente administración del agua en los viñedos y además regularmente hacen estudios de suelos para evaluar la humedad tanto en Sarmiento como en las fincas que tiene el Grupo Avinea en Mendoza.

Por otro lado,la viticultura en la región es algo nuevo por eso hoy "Sarmientoes un lugar que aún estamos conociendo. Así que otro gran desafío es seguir descubriendo el potencial del lugar" enfatiza Murgia quien destaca que el gran objetivo de la bodega es "lograr el posicionamiento de los vinos en el mercado nacional e internacional. Trabajo que estamos desarrollando hace más de dos años y que por ahora viene siendo muy exitoso. Así que veo un futuro muy positivo para la región".

¿Qué vinos hay que probar para empezar a descubrir Sarmiento? "Recomiendo empezar con la línea 45 rugientes: con el Pinot Noir y el corte de blancas. Para después seguir con el rosé y el Merlot de la misma línea. Seguramente después van a querer

degustar más vinos y ahí llega el momento del Otronia Pinot Noir y el Otronia Chardonnay. Y para terminar de descubrir Sarmiento hay que descorchar los espumantes Otronia Brut Nature y el Brut Nature Rose".