vinetur

5 hacedores de Pinot Noir argentinos

En el mes del Pinot Noir conversamos con distintos productores de esta variedad emblemática de la Borgoña francesa

viernes 25 de agosto de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

En el marco del mes dedicado al exquisito Pinot Noir, nos sumergimos en el corazón de la Borgoña francesa para dialogar con destacados productores que han hecho de esta variedad una insignia mundial. Descubre los secretos y pasiones detrás de uno de los vinos más apreciados del mundo.

DESDE EL OASIS SUR DE MENDOZA, JORGE RUBIO



Para Jorge Rubio, enólogo argentino con más de 43 años dedicados a la elaboración de vinos, el Pinot Noir significa desafío. "Muchos de los vinos más emblemáticos del mundo están elaborados en base a esta cepa, por lo que elaborar nuestro Pinot fue una gran aventura desde el comienzo" confiesa Rubio quien a finales de la década del 90, luego de años de experiencia como enólogo en diferentes bodegas, decidió emprender su propio camino y elaborar sus vinos de autor.

"El Pinot Noir en el Oasis Sur se expresa de una manera excelente. Son vinos a la vista de tonos claros en comparación a otros tintos pero con una concentración aromática y una elegancia que realmente los hace diferentes. En el caso de nuestro Pinot se destacan aromas a frutos rojas muy característicos como cerezas y frambuesas. En boca es elegante con baja concentración de sedosos taninos y una refrescante acidez. En mi opinión, es un vino que permite acercarnos a muchos consumidores. No sólo a los experimentados que ya conocen la cepa y saben qué pueden encontrar en estos

vinos, sino también a los nuevos consumidores, a los cuales les brinda un nuevo mundo por descubrir" resume el winemaker elaborador de "los vinos de las etiquetas de cuero", un emblema de la marca y uno de los grandes atractivos a la hora de seducir nuevos consumidores que buscan descubrir vinos distintos. Como muchas cosas en la vida, la idea de la etiqueta labrada que incluye el nombre de la variedad y el año cosecha en cada botella empezó por casualidad. "Por alguna extraña razón siempre me llamaron la atención las etiquetas de los jeans, así que cuando creamos nuestra segunda etiqueta me dejé llevar por la curiosidad y por la necesidad de diferenciarnos y así lanzamos esta idea que terminó resultando súper bien", recuerda.

Esta emblemática etiqueta también la luce el Privado Oasis Sur Pinot Noir un vino claramente desafiante ya que "la uva tiene una piel fina muy susceptible a la luz solar, al calor y a las heladas tardías de primavera. Además tiene menos compuestos fenólicos que otras uvas tintas, lo cual redunda en vinos de colores más claros, cuerpo medio y menor carga tánica. En nuestra zona, la Pinot Noir, encuentra el clima ideal para madurar lentamente, obteniendo como resultado, niveles de alcohol moderados, acidez pronunciada y mucha expresión frutal. Los suelos profundos irrigados por el río Atuel, el clima árido y la alta concentración de minerales determinan un microclima óptimo para el desarrollo de esta variedad" explica Rubio quien recomienda su Pinot Noir con platos como una pasta con tomates cherry confitados, quesos como Gouda y Fontina o pescados livianos con guarniciones de papas a las finas hierbas. "Estos platos harán un gran balance con la frescura del vino, con su cuerpo ligero de delicados taninos y su frutal sensación en boca. Ya que al tratarse de un Pinot Noir con muy buena frescura y de estructura ligera es casi como maridar un rosado".

¿Cómo es recibido el Pinot Noir entre los consumidores? "Aunque en Argentina la producción de Pinot Noir no alcanza el 1% de la superficie implantada, es una cepa que progresivamente va ganando más adeptos y que los productores se animan cada vez más a cultivar y vinificar. La mayor demanda por parte de los consumidores más entusiastas, sumado a los avances en superficie implantada y los grandes vinos que se están elaborando, están despertando el interés y la curiosidad de los críticos. De hecho hace varios años atrás era impensado que la crítica mundial pudiera dar 100 puntos a un Pinot Noir sudamericano. Así que auguramos un gran futuro a esta cepa en la

Argentina".

DESDE BALCARCE, BUENOS AIRES, DELFINA PONTAROLI DE PUERTA DEL ABRA



"Esta variedad ancestral, tan noble y peculiar, nos da uno de nuestros mejores exponentes" comienza la ingeniera agrónoma Delfina Pontaroli, quien realizó el certificate de UC Davis en enología. "Conocimos al Pinot Noir como una gran base para espumantes y lo redescubrimos en su mejor versión como vino tinto. En ese camino encontramos elegancia absoluta, potencial de guarda, tensión, tipicidad varietal y un carácter único en su complejidad, fruta, acidez y evolución a través del tiempo en la copa. Es una cepa con racimos chiquitos y densos, con un color tenue y una gran habilidad para tender un puente entre los blancos y los tintos. Siempre fue la clave del éxito de nuestro terruño, por su corto ciclo y su tremenda adaptabilidad a zonas frías. De hecho, nuestro último reconocimiento ha sido otorgado por la prestigiosa publicación The Drink Business, una de las revistas más influyentes del mercado del vino que organiza el concurso The Global Pinot Noir Master. Nuestro Insólito Pinot Noir

2020 recibió la mención 'Master´ situándose en lo más alto del ránking. Es la primera vez que un vino elaborado en la provincia de Buenos Aires recibe este galardón. Así que esta medalla nos demuestra que la dedicación, investigación y el foco puesto en conocer más nuestro terroir se ve traducido en vinos más que logrados" agrega orgullosa la líder del equipo enológico y de viñedos de la bodega.

¿Cómo se expresa el Pinot Noir en Balcarce? "Nuestra finca está en una zona templada y húmeda con influencia de los vientos del mar pero también de las sierras que rodean el viñedo. Todo esto hace que sea un lugar ideal para el Pinot. El frío preserva la acidez y la fruta y las sierras son vitales para regular las temperaturas y obtener una mejor concentración" explica Pontaroli quien confiesa que "el Pinot Noir nos conquistó con su nobleza desde el campo y desde la enología con su versatilidad para elaborarlo. Al ser tan delicado, su vinificación está expuesta a cualquier pequeño detalle que pueda hacer que pierda su potencial. Es tan frágil y delicado por un lado, y tan desafiante y difícil de vinificar por el otro, que es sin lugar a dudas una de nuestras cepas preferidas".

DESDE EL ALTO VALLE DE RÍO NEGRO, HORACIO BIBILONI DE HUMBERTO CANALE



"Los vinos elaborados con la variedad Pinot Noir en el Alto Valle de Río Negro, en la Patagonia argentina, se destacan por su elegancia, sutileza y expresión frutal" comienza orgulloso Horacio Bibiloni enólogo responsable de la elaboración y el embotellado de los vinos de la centenaria bodega familiar Humberto Canale quien agrega que allí "los vinos se expresan con frescura, buen balance de acidez y gran potencial de guarda gracias a las condiciones únicas de esta zona vitivinícola que hacen que los Pinot Noir tengan mucha identidad y tipicidad".

¿Cuáles son los desafíos de elaborar Pinot Noir? "Al ser una variedad de ciclo corto presenta desafíos durante el cultivo y decisión del momento oportuno de cosecha. Por eso, es necesario ser riguroso en la gestión adecuada de la vinificación y crianza, ya que la sutileza de la variedad lo demanda para elaborar vinos de alta calidad. Así que nosotros para elaborar vinos con esta variedad en cada vendimia siempre tenemos que afrontar nuevos desafíos".

Para celebrar el mes del Pinot Noir la bodega tiene un portfolio de cinco Pinot Noir aptos para todo tipo de consumidores, preferencias y presupuestos. El Estate Pinot Noir es la versión moderna, cosmopolita y sofisticada; el Old Vineyard Pinot Noir rosé -elaborado con vides antiguas- es una muestra líquida de historia que homenajea a una de las nietas del fundador de la bodega; el Old Vineyard Pinot Noir expresa al máximo la tipicidad del terruño en una versión más seductora; el Gran Reserva Pinot Noir, la alta gama de la bodega, ya propone un Pinot con una crianza de 12 meses en barricas nuevas de roble francés y americano. Y Los Galgos Pinot Noir es un vino de colección única y partida limitada que colabora con la labor de la Fundación Zorba que trabaja en la concientización del maltrato y el abandono animal.

DESDE SAN PATRICIO DEL CHAÑAR, NEUQUÉN, LEONARDO PUPPATO DE BODEGA FAMILIA SCHROEDER



"Como el Pinot Noir representa a la Patagonia nosotros elaboraramos muchos Pinot Noir en distintos estilos, con viñedos plantados con distintos clones según los tipos de suelo que tenemos en nuestras fincas" comienza Leonardo Puppato, el principal enólogo de Bodega Familia Schroeder. quien desde hace más de dos décadas se instaló en

Neuquén para sumar su impronta al entonces nuevo polo vitivinícola. Como bodega experta en la elaboración del Pinot Noir cuentan con un sector de elaboración exclusiva para la variedad. "Tenemos tanques especiales en donde aplicamos el proceso de gravedad y los pisoneos para mojar los orujos. Ponemos mucho foco en los Pinot Noir porque es muy importante la demanda que tenemos. Podemos decir con mucho orgullo que exportamos la misma cantidad en volumen de Malbec que de Pinot Noir" destaca el enólogo quien además enfatiza que "el Pinot Noir de la Patagonia tiene una identidad propia y representa a la región, porque el terroir es único. Nos encontramos en una zona con climas y condiciones extremas y eso nos hace diferentes. Las uvas maduran muy homogéneas, con buena intensidad de color y matiz, con una sanidad excepcional que muy pocas regiones tienen, una acidez natural y PH bajos y rendimientos óptimos por hectárea para elaborar vinos de alta gama. Así que me atrevo a decir que el Pinot Noir en Patagonia ha encontrado el lugar ideal para desarrollarse".

¿Cuáles son los desafíos de elaborar Pinot Noir? "Esta uva es muy sensible así que es vital cada elemento del terroir como el tipo de suelo, la orientación del viñedo, la densidad de plantación o el sistema de conducción. Es muy propensa a la podredumbre, ya que el agua y la humedad de las lluvias se quedan en el interior de los racimos y el sol excesivo también la deshidrata y pasifica fácilmente.

Por otro lado, en la elaboración es clave el momento justo de cosecha, el cuidado en la recolección y el transporte sin dañar los racimos. Es fundamental llegar a la cuba o tanque de fermentación con los granos lo más enteros posibles, ya que es una variedad muy proclive a la oxidación. Su proceso debe ser muy cuidado y con un seguimiento muy estricto al momento de los movimientos, por eso en Bodega Familia Schroeder es vital el trabajo que hacemos en el sector exclusivo para Pinot Noir".

Más allá que en la Argentina el Pinot Noir no llega a las 2.000 hectáreas para Puppato "el que lo prueba se enamora porque es una variedad muy linda para entrar al mundo del vino. Antes los vinos eran más alcohólicos y pesados y el Pinot es todo suavidad, con una complejidad única que acá en Argentina ya tiene muchos adictos y más gente lo va descubriendo cada día".

¿Con qué Pinot Noir brindará este mes especial para la variedad? "Con el Saurus Barrel Fermented Pinot Noir 2021, un vino fermentado en barricas con un tostado especial para lograr el estilo de vino que quería. Está elaborado a la manera de un blanco, porque fermenta solo el jugo, sin la semilla y el hollejo. Y si bien fermenta en madera, prevalece la frescura del varietal debido a ese tostado especial. La idea surgió al ver el color, intensidad y concentración que aportan nuestras uvas en el corto tiempo".

DESDE SARMIENTO, CHUBUT, JUAN PABLO MURGIA, DE BODEGA OTRONIA



"Para la bodega el Pinot Noir tiene una gran importancia, ya que fue el primer varietal que plantamos y con él produjimos el primer espumante y después vinieron los vinos" comienza Juan Pablo Murgia, Licenciado en Enología y Agricultura a cargo de la elaboración de los vinos más australes de la Argentina.

En Sarmiento, al sur de la provincia de Chubut, se podría decir que nace una nueva dimensión del Pinot Noir argentino. "Las extremas temperaturas bajas, los potentes vientos y la gran luminosidad logran una expresión muy distintiva del Pinot Noir con un

carácter elegante, complejo y frutal. Además, el suelo compuesto por rocas y arcillas, los vientos permanentes y el clima seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades. Por eso en bodega todo es muy simple: vinificamos a través de procesos que respetan la esencia y el carácter del lugar. Hacemos menos para resaltar más. Muchas veces hacer menos significa conocer más, tanto del lugar a nivel viñedos como del proceso enológico de elaboración. Un lugar tan noble como Sarmiento nos da la posibilidad de crear excelentes vinos de forma súper simple. Por eso cada vino que elaboramos es la verdadera expresión del lugar" destaca Murgia, quien en 2021 fue seleccionado por el periodista y Master of Wine Tim Atkin como "Joven Enólogo del Año" en su Special Report, donde destacó su trabajo y posicionó a Bodega Argento como el mayor productor orgánico de Argentina.

"Probablemente el Pinot Noir sea la variedad más desafiante para un enólogo. En lo particular me apasiona y creo haber encontrado en Sarmiento un lugar donde esta variedad llega a niveles de clase mundial, pero sobre todo con un carácter muy especial y único. Sin duda es muy difícil y desafiante elaborarlo ya que es muy susceptible tanto en viñedo como en la elaboración en bodega a los pequeños detalles y ajustes que hacen a un gran vino".