La primavera en 5 vinos

En Septiembre la llegada de la primavera propone un variado abanico de vinos para disfrutar bien fresquitos

martes 26 de septiembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

La primavera es una época de renovación y esperanza, y qué mejor manera de celebrarla que con un buen vino. A continuación, presentamos cinco propuestas para disfrutar de esta bebida en su mejor momento.

Semillón



Este vino fue pensado de forma "lateral" por Sergio Casé y Germán Buk del equipo enológico de Trapiche. Está elaborado con uvas provenientes de El Peral -plantadas en 1945-, Valle de Uco, Mendoza. El vino fermentó con pieles en ánforas y luego fue criado 12 meses en contacto con borras finas. Es un vino con una acidez tremenda ideal para acompañar platos frescos como los típicos de la cocina peruana y/o japonesa. ¡Se embotelló sin filtrar para conservar toda la personalidad de la uva y el lugar!

Viognier Naranjo



"El Viognier es una variedad terpénica, con aromas florales y bastante tánica por ser una uva blanca" comienza Thibault Lepoutre, winemaker de Bodega Piedra Negra quien destaca que "el terroir de Chacayes es exigente, con suelos pobres, pedregosos y la altura; lo que nos da una alta concentración en aromas y una linda acidez en los vinos".

¿Por qué naranjo? "Porque la vinificación en 'naranjo´ -es decir en contacto con las pieles- suele funcionar bien con las variedades terpénicas. El contacto prolongado del vino con el hollejo permite una mejor extracción de los compuestos aromáticos y da al vino una textura tánica particular. A su vez la presencia de polifenoles (taninos) en el vino actúa como un protector del vino contra la oxidación y mantiene la frescura de su

expresión aromática" explica el enólogo quien agrega que el vino queda 6 meses en contacto con las pieles, sin contacto con el aire, en piletas de hormigón. Y luego se separa el vino del hollejo y se deja añejar 6 meses más en barricas usadas de 225 litros para redondear los taninos y lograr más elegancia.

Este vino orgánico que seduce en nariz con una mezcla de flores y frutas blancas y que en boca regala una sedosa textura tánica puede acompañar a la perfección desde quesos suaves, pasando por langostinos bien especiados hasta comidas asiáticas o un pechito de cerdo al romero.

Rosado de Bequignol



La Bodega SinFin sorprende con este innovador rosado elaborado con uvas Bequignol provenientes de un parral en Tupungato, Valle de Uco, Mendoza. Esta variedad originaria del suroeste francéses poco conocida en el país y actualmente hay implantadas unas 500 hectáreas.

"Es una variedad vigorosa y fértil que se adapta bien a las zonas secas. La idea de este rosado surgió de generar una línea de vinos que ofrezca productos únicos, irrepetibles y con una impronta de innovación y diferenciación" cuenta Gabriel Molina enólogo de la bodega quien destaca que el concepto 'Fugaz´ de la línea se centra en que "todos los años cambiará la composición varietal del vino, por lo que serán realmente partidas fugaces".

La añada 2022 fue crianza durante 4 meses en barricas de roble francés para aportar un toque de redondez al final. La boca fresca y untuosa del vino es ideal para acompañar desde carnes blancas a un cordero al limón.

Pinot Noir patagónico



"En la Patagonia, el Pinot Noir encontró un lugar privilegiado para desarrollarse ya que el valle de San Patricio del Chañar, posee un clima desértico continental con temperaturas promedio bajas y una óptima amplitud térmica en la etapa de

maduración de los viñedos. Además, el viento contribuye a la sanidad absoluta de la vid por lo que obtenemos uvas naturalmente sanas, que dan como resultado grandes vinos y naturalmente equilibrados" comienza Juliana Del Aguila Eurnekian, presidente de Bodega del Fin del Mundo, quien destaca que "el sol y el viento constante engrosan las pieles delicadas del Pinot Noir patagónico, dando como resultado vinos de gran concentracion de color, aromas y sabores".

Este Pinot Noir orgánico es una nueva propuesta que busca remarcar el carácter patagónico de esta cepa dando vida a un vino fresco y sin ningún aporte de roble para ofrecer una expresión auténtica del varietal en este terroir.

"Este primer abordaje hacia la viticultura orgánica nos da la posibilidad de elaborar un Pinot Noir con un carácter fresco, frutado y elegante. Así como viene de la finca, prensamos la uva y elaboramos el vino sin agregados en bodega para poder disfrutar de la expresión más franca de la naturaleza" destaca la joven empresaria quien cuenta que el novedoso diseño de la etiqueta se inspira en la flora de la Patagonia argentina -rosa mosqueta, oxalis, violetas y lirios- y en la fauna, con la presencia del pájaro Loica, que sobrevuela los vastos viñedos de la bodega.

Este Pinot Noir destaca por su gran versatilidad para armonizar con distintas propuestas gastronómicas. "Su acidez y equilibrio natural permiten que sea acompañado con gran variedad de platos, desde pastas con salsa de tomate, una rica picada, carnes asadas e incluso pizza. Aunque creo que es un vino espectacular para maridar con un momento, una linda charla o un atardecer".

Espumoso extra brut, 100% Malbec



El Malbec de Valle de Uco "se refleja en este vino a través de una estructura sólida, con notas de fruta roja vibrante y una frescura envidiable. En cada copa, se siente cómo el terruño aporta su carácter distintivo, creando un vino con un volumen en boca que es un auténtico homenaje a nuestra tierra" destaca José Mounier, enólogo de Bodega Monteviejo quien cuenta que la idea de crear este espumante surgió como un deseo de añadir un toque de celebración a sus vinos. "Las uvas con las que está elaborado provienen de nuestros viñedos y elegimos vinificarlo de manera tradicional, porque queríamos ofrecer un componente que elevara los momentos especiales y festivos".

Para desterrar el mito de que los espumosos solamente pueden disfrutarse en los brindis, el enólogo sugiere servirlo después de las comidas como un refrescante "limpiador del paladar".