vinetur

Los 5 mejores enólogos de Argentina

Desde Mendoza hasta Salta, un viaje con los enólogos más influyentes de Argentina

lunes 13 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El concurso de vinos, The Winemakers, se consolidó entre los enólogos en uno de los encuentros más esperados de la Argentina, en donde 100 profesionales de 60 bodegas, degustan a ciegas para elegir los mejores del país. Pasen y conozcan a los protagonistas del podio del vino argentino.

1- Château Brandsen - Red Blend 2021, Altieri Family Winery - Vinorum, by Victoria Prandina y Evelin Colchad



"Ser reconocido más allá del puesto es lo más valioso, por supuesto que es un lujo quedar primeros, es un mimo al esfuerzo" comienza Victoria Prandina, coautora del vino ganador, elegido por sus propios colegas, quien agrega que: "Tuvimos la oportunidad de destacarnos entre grandes vinos y exponer el trabajo y la pasión que se le entrega a cada botella de Bodega VINORUM de Familia Altieri. Por eso, estar primeros en el podio es un logro para todos los que participan en cada uno de los sectores desde el viñedo, la bodega y la comercialización".

Para la winemaker Château Brandsen Blend 2021 "es vino muy complejo con distintos tiempos, que lo hacen interesante a la hora de disfrutarlo. Cada uno de los varietales que lo integran y en sus distintos porcentajes (50% de Malbec, 25% de Syrah y 25% de Cabernet Sauvignon) marcan las distintas etapas o tramas del vino. El Malbec con su dulzura y elegancia, el Syrah con la explosión de aromas y la nota salvaje que

caracteriza al varietal y, por último, la estructura del Cabernet Sauvignon aportando firmeza y potencial en boca.

¿Con qué sugiere acompañarlo? "Se puede disfrutar solo o con una buena compañía. También es una buena opción con un filet mignon sobre una base de caponata y las carnes con acompañamientos especiados se fusionan muy bien con este vino".

Este premio llega en un momento crucial del año, ¿cómo observa la industria argentina del vino? "Estamos en una etapa muy difícil como país con todo lo que eso implica, economía, industria, sociedad, seguridad y demás. Y todo se relaciona de alguna manera con todo, encontrándose hoy la industria del vino en una etapa de estancamiento y recesión; mostrando en este segundo semestre algunos signos alentadores dependiendo del proyecto y la bodega. El turismo local y extranjero han sido un sostén clave en estos momentos de crisis. Así y todo, hoy seguimos apostando a la industria con moderación, pero con la convicción que vendrán tiempos de crecimiento".

2- Corazón del Sol Gran Reserva Malbec, 2020, Corazón del Sol by Cristian Moor



"La 2020 fue una cosecha muy buena para nosotros. La recuerdo muy sana y muy buena en términos de rendimientos por eso la calidad de taninos que tuvimos en el 2020 han sido muy fácilmente reconocidos y nos han venido muy bien tanto para el Malbec como para las otras variedades" recuerda Cristián Moor hacedor del segundo puesto del concurso The Winemakers quien distingue al vino premiado por la complejidad que tiene. "Es un Malbec que está compuesto por tres tipos de Malbec, ya

que tenemos tres bloques que tienen tres tipos de suelos distintos y la complejidad viene por la textura de cada uno de los tipos de suelos: arenosos, limosos y pedregosos. Y en algunos hay presencia de carbonatos. Y después se eligen las mejores barricas de cada uno de los bloques para hacer un blend de Malbec que, por lo menos, está añejado 18 meses en barricas y tiene una complejidad enorme, una finura y una gran delicadeza".

¿Con qué sugiere acompañarlo? "Por supuesto que para acompañar este Malbec lo mejor siempre son carnes magras con mucho sabor y que tengan bastante densidad de grasa para que estos taninos realmente puedan ser acompañados" sugiere en enólogo quien reflexiona que "la industria vitivinícola argentina es un ejemplo a seguir por muchos motivos, ya que creo que con todo el contexto macroeconómico que está sufriendo el país, a pesar de eso, sigue haciendo historia, pudiendo hacer los mejores vinos de la historia y eso es ejemplar, digno de admiración".

3- Piattelli - Cab Five Blend 2020, Piattelli Vineyards, by Alejandro Nesman



"Sin dudas es un orgullo estar en el top 3 de este concurso. Significa que se está trabajando en la dirección correcta y que tus vinos están a la altura de los mejores en el país" comienza Alejandro Nesman, hacedor del vino premiado que recomienda acompañar con un cordero a la estaca. Un vino que define: "Complejo, de muchas capas y de gran intensidad. Es un vino que necesita tiempo en la copa para que respire y muestre las notas aromáticas que lo caracterizan. Es un vino mentolado y fresco en nariz. En boca es frutado y herbal, tiene gran estructura y la acidez está bien balanceada. Es un verdadero blend ya que no se destaca ningún varietal en particular".

¿Cómo logra equilibrar el hacer vinos en el contexto actual de la industria argentina del vino? "Más allá del momento difícil de la realidad económica del país y del mundo, veo que nuestra industria sigue haciendo esfuerzos técnicos y comerciales para lograr imponer sus productos en los mercados más competitivos del mundo. Veo una industria que sabe pelear las crisis y que entiende a dónde va el mercado y las preferencias de los consumidores".

4- Pasionado Cabernet Franc 2020, Bodega Andeluna, by Manuel González.



"¡Es un honor poder formar parte del podio de The Winemakers ya que es un concurso que ya es un clásico en la industria y que tiene un gran plus: el jurado está compuesto por enólogo/as de todo el país. Colegas y profesionales, que saben en profundidad el esfuerzo que implica el poder elaborar un vino" rescata orgulloso Manuel González enólogo especialista en Cabernet Franc quien recuerda que la vendimia 2020, "se llevó a cabo en medio de una inminente pandemia, que si bien fue complicada en varios aspectos, pudimos sacarla adelante gracias al trabajo en equipo de todos los que componen la familia de Andeluna. Cosechamos a contrarreloj, en pos de cuidarnos y de obtener la materia prima para un nuevo año".

¿Cómo describiría al vino premiado? "Pasionado es un vino muy importante para Andeluna, ya que simboliza la pasión y compromiso de todo el equipo enológico. Es un vino que tiene origen en Gualtallary, Tupungato, Mendoza. En esta micro región donde obtenemos uvas con pH bajo, piel gruesa y bayas pequeñas, lo cual se traduce en expresión aromática, frescura, estructura y elegancia. Pasionado, fue nuestro primer exponente de la variedad Cabernet Franc y, a partir de allí, comenzamos un largo camino explorando esta variedad. De hecho, hoy, tenemos en nuestro portfolio tres Cabernet Francs más, siendo la única bodega argentina con expertise en este varietal".

¿Con qué sugiere acompañar la potencia del Cabernet Franc? "Concarnes de caza a las finas hierbas son una gran combinación".

Siempre moderado y esperanzador, el enólogo rescata que "la industria del vino ha crecido y evolucionado mucho a lo largo del tiempo. En los últimos 10 años se ha profundizado el conocimiento sobre los distintos suelos y en cómo elaborar vinos que respeten la identidad del origen.También la sustentabilidad ha cobrado un gran protagonismo. Así que la premisa es elaborar vinos respetando el medio ambiente y creo que es algo que el día de mañana será requisito excluyente por parte de los consumidores".

5- Barrabás 2022 by Judas, Bodega Sottano, by Adrián Toledo



Este vino es una cofermetnación de Cabernet Franc y Malbec en la que se han utilizando los racimos enteros de Malbec y los granos de Cabernet Franc fermentando en huevos de cemento y ánforas. Posteriomente el vino fue criado sin paso por barricas, por lo tanto, Adrián Toledo, winemaker subraya que "es un vino orientado a la fruta y la frescura. Es fácil de beber, con buena expresión frutal y marcada acidez dando frescura en boca".

¿Con qué sugiere acompañarlo? "Es un vino muy versátil que sugiero beber solo ya que es muy amable o acompañarlo con quesos o alguna empanada de carne. Esos creo que son los mejores maridajes para resaltar las bondades del vino".

¿Cómo observa la industria argentina del vino? "A nivel productivo y de calidad creo que estamos transitando uno de los mejores momentos, ya que hay un desarrollo de perfiles y estilos bien definidos de acuerdo a los diversos terroir que hay en el país. También hay un manejo más equilibrado de muchas variables como madurez, alcohol, madera y crianza que nos están dando vinos muy elegantes. Y lo más estimulante es que recién se está empezando a transitar este camino creo que hay todavía mucho por evolucionar".