vinetur

5 Rarezas para celebrar el día del vino argentino

Albariño, Canarí, Pet Nat... y otros tesoros ocultos de las bodegas argentinas

viernes 24 de noviembre de 2023

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para este 24 de noviembre, día del vino argentino bebida nacional, seleccionamos algunos vinos para apreciar la enorme diversidad del país.

Albariño de Balcarce



"La elección del Albariño surgió de nuestra visión de introducir innovación mediante variedades procedentes de regiones templadas y frías, las cuales son aún poco reconocidas en Argentina" comienza Delfina Pontaroli, enóloga de la Bodega Puerta del Abra quien subraya que "esta variedad que da excelentes resultados en el noroeste de la península Ibérica, donde el Atlántico Norte baña los acantilados de Galicia y Portugal; por esas cosas insólitas que muchas veces conjugan el destino y la geografía, también se expresa muy bien en Balcarce, provincia de Buenos Aires, a unos pocos kilómetros del Atlántico Sur".

Algo que destaca de este Albariño del hemisferio sur es que la uva madura preservando su acidez natural, dando vinos elegantes de gran complejidad aromática. "Llegamos a la cosecha a fines de febrero o principios de marzo, con un equilibrio de azúcar y acidez perfecto, evitando así tener que hacer adiciones en bodega y logrando caldos balanceados y muy expresivos".

Si hablamos de lascaracterísticas más destacadas del vino, la enóloga confiesa que cada añada los sorprende la aromaticidad con notas de lima y cáscara de pomelo, fruta blanca y una tensión y acidez en boca que lo hacen único. "Actualmente tenemos en el mercado la vertical de Albariño -del 2018 al 2023-, lo que da la posibilidad de degustar un mismo varietal de diferentes años. En Puerta del Abra abrazamos este concepto porque tenemos la certeza que cada uno de nuestros vinos tendrán la impronta de la añada que vivieron, contando así la historia de nuestro terruño".

¿Con qué disfrutar el Albariño bonaerense? "Como en boca es un vino con entrada amable, untuosa y con una refrescante acidez, es ideal para acompañar comidas a base de pescados o mariscos".

Rosado de Merlot del Valle del Pedernal



"Nos encantaba la idea de hacer un vino rosado y en el Valle del Pedernal, San Juan, hay un Merlot muy antiguo que está plantado en 1994" empieza Felipe Azcona ingeniero agrónomo de Elefante Wines quien confiesa que: "A veces sentimos con Juli (Rauek, enóloga del proyecto) que los rosados de Pinot Noir o de Malbec suelen tener un costado sucroso o con una fruta más dulce que no nos resulta tan refrescante. En cambio los rosados de Cabernet Franc o de Merlot tienen un costado herbáceo que los hace muy interesantes, muy cortantes, más filosos. Con este vino quisimos ocupar ese espacio".

La variedad en el terruño "tiene un equilibrio natural muy bueno porque es una viña muy antigua, así que las producciones son limitadas no solo porque la planta es vieja sino porque está en una zona a 1250 msnm donde lamentablemente hiela mucho y eso hace que a veces las producciones sean super bajas" cuenta el agrónomo quien destaca que más allá de todo "la variedad está contenta ahí porque tiene poca producción pero buena hoja y el racimo está con sombra entonces conserva la frescura

y algo de la piracina que es lo que nosotros queremos".

Lo más característico de este rosé de Merlot es que "tiene una fruta que no es cansadora porque tiene un costado herbáceo y piracínico. Me gusta decir que es un vino directo y fácil de tomar, muy sencillo y vertical". Y como todo buen rosado destaca su versatilidad para el momento del maridaje. "Este en particular por su acidez nos da una gran ventana de maridajes y de situaciones de consumo. A nosotros nos gusta mucho con pizza, algún queso o una ensalada. Realmente el rosado se puede consumir con cualquier cosa".

Rosado de Canarí de Barreal, Calingasta



"La idea de elaborar este vino fue durante la vendimia del 2022. Estábamos en la búsqueda de algo nuevo, distintivo o diferente dentro del Valle de Calingasta" recuerda Mariana Roldán, enóloga y creadora de la bodega boutique La Fortuna quien agrega: "Fue Don Pastorelli, un viñatero amigo de gran experiencia en el cultivo de la vid, quien

nos presentó el Canarí, de la localidad de Hilario, como una uva muy noble y aromática. Fuimos a verlo y decidimos elaborarlo como Canari 100%. Las plantas son antiguas, de más de 80 años, al igual que unos cuadros de Torrontés que se encuentran al lado. Como la producción total de Canari es de 600 kilos, obtenemos cada año unas 400 botellas".

¿Cómo se expresa la variedad en el terruño? "El Canarí es vigoroso, teniendo en cuenta que son parrales antiguos, el racimo es de buen tamaño, los granos turgentes presentan un color rosado con tonos lilas muy atractivos y el sabor de la uva es delicioso. Es un varietal poco común, que durante mucho tiempo se lo confundió con el Pinot Gris por la similitud del racimo".

Pero este Canarí seduce a primera vista con un color rosado intenso con algunos matices violáceos. "Está elaborado como un vino tinto, con fermentación con las pieles, pero es fresco, con aromas complejos, muy florales, con algo de cítrico como pomelo rosado y también con alguna reminiscencia de confituras percibiéndose dulce. En boca tiene buen volumen y una gran untuosidad".

¿Con qué maridar este vino? Con quesos, frutos secos, frutos de mar, pescados y pastas.

Nero D´avola de la Consulta, Valle de Uco



"Cantina No tradicional nació con la idea de poder buscar nuevos varietales que se adapten a diferentes terroir dentro de Argentina pensando en no solo plantar las variedades más comunes, sino también en buscar eficiencia y sustentabilidad en el proceso sin dejar de lado las variedades que nos representan" cuenta Félix Sebastián Bisole, dueño, agrónomo y enólogo para quien el Nero D´Avola en La Consulta, Valle de Uco, es una variedad que se expresa con un vigor medio, teniendo en cuenta muchas

características del manejo. "El grano es de tamaño medio y color azul intenso, con una piel fina. Los aromas afrutados recuerdan a la cereza negra, la ciruela y las moras. Y al pasar un tiempo en barricas el vino se enriquece con aromas como especias y canela".

En pos de expresar la variedad en su mayor potencial Bisole elabora una fermentación con levaduras indígenas con el 100% de racimo entero en tanques plásticos. La maceración carbónica y la fermentación se producen en el recipiente 100% cerrado hasta cumplir los 30 días, donde recién ahí se destapa, se prensa y se pasa a barricas de tercer uso para que termine de fermentar y se críe durante 12 meses. Y después el vino pasa 12 meses más de estiba en botella. Actualmente la añada 2020 se encuentra disponible en el mercado local con una producción limitada de 600 botellas.

Para destacar el amalgamiento de los taninos con la acidez este Nero D´Avola es ideal para disfrutar con risottos, platos de pasta al horno, carnes rojas o cordero.

Pet Nat Naranjo del Oasis Sur de Mendoza



"La idea de elaborar el pet nat naranjo tuvo un origen casual e inesperado. Surgió a raíz de un problema en un lote de nuestro clásico A Contramano naranjo, el cual experimentó una re fermentación no deseada después de ser embotellado. Este proceso resultó en un vino que, al llegar a las góndolas, sorprendió a todos al estar naturalmente gasificado. La respuesta positiva de los consumidores ante este inesperado evento nos inspiró a desarrollar deliberadamente esta fermentación de manera controlada, utilizando el método ancestral, más conocido como pétillant naturel o pet nat" comienza Jorge Rubio, hacedor del vino elaborado 100% con uva Moscatel.

"La uva Moscatel es muy común en el Oasis Sur mendocino, especialmente en el departamento de General Alvear. En este caso particular, este Pet Nat se elaboró con frutos provenientes de un antiguo parral de más de 50 años en la zona de Carmensa, uno de los viñedos más al sur de nuestra provincia. Fue fermentado de manera natural, utilizando levaduras indígenas y granos enteros. Dado que se trata de una variedad aromática cultivada en una zona cálida, el resultado es excepcional, con una nariz delicada que ofrece aromas cítricos y florales junto con sutiles notas de levadura. En boca, es seco y refrescante, con toques de pomelo, durazno y jazmín."

¿Cuáles son las características más destacadas del vino? "Sin lugar a dudas su extrema frescura, su baja graduación alcohólica y su delicado y atractivo color. Es un vino muy frutado, con burbujas leves y cierta turbidez, producto de las levaduras depositadas en forma de sedimento en el fondo de la botella. La ausencia de agregados durante la fermentación y la mínima intervención enológica contribuyen a un perfil de sabor puro y desafiante desde el punto de vista de la producción. El enfoque busca una expresión fresca, frutada y efervescente con la menor intervención enológica posible, manteniendo los fundamentos del método ancestral'.

La frescura y las notas frutadas de este pet nat son para Rubio ideales para complementar con sabores del mar, como mariscos y pescados más ligeros. Un excelente maridaje podría ser un ceviche, ostras frescas o sushi. También su ligereza y aromas sutiles hacen que sea una excelente opción para acompañar ensaladas frescas con ingredientes como frutas, quesos suaves y vinagretas cítricas. Además puede ayudar a equilibrar el picante de algunos platos ya que gracias a su fina burbuja, frescura y baja graduación, es una opción ideal para el aperitivo o para una tarde de

pileta con amigos.