vinetur

5 vinos elaborados por enólogas argentinas

lunes 4 de marzo de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

Para homenajear a las mujeres elegimos distintos vinos elaborados por enólogas argentinas para visibilizar el tremendo aporte que realizan a la industria vitivinícola.

BURBUJAS DE GUALTALLARY, VALLE DE UCO



Lorena Mulet podríamos decir que es la dama de las burbujas argentinas por eso sin lugar a dudas la identifica más su Cruzat Cuvée Brut de Cruzat. "Lo lanzamos en 2023 y está elaborado a partir de uvas Pinot Noir y Chardonnay en partes iguales. Es un

espumoso que rápidamente logró convencer a todos los paladares y situaciones de consumo; porque es muy versátil a la hora de maridar comidas. Algo para destacar de este vino es que cuando hacemos el tiraje, colocamos un bidul con un cubo de madera de roble francés con un tostado muy suave y después la tapa corona. Es un método único en el país que le otorgó sutileza con un final muy untuoso. Tiene 10 gramos de azúcar; un dosaje que nos permite un espumoso muy bien equilibrado y redondo".

Y hablando de redondez, para la enóloga de Cruzat un buen vino tiene que ser prolijo y estar bien terminado. "Que hable por sí solo, que exprese en armonía el potencial de aromas y sabores de la uva que le dio origen. Y, por otro lado, la relación precio-calidad siempre debe ser sobresaliente: que el consumidor perciba que ha pagado un valor competitivo por el producto".

Por eso, con consumidores cada vez más exigentes, Mulet destaca que "desde hace muchos años, Argentina sobresale con productos excelentes. Contamos con una gran diversidad, ya que se produce vino desde el norte al sur y del este al oeste; lo que permite lograr productos con identidad propia en cada región". Aunque no todo es color de rosa, ya que "la situación de la vitivinicultura argentina es complicada por el escenario de reducción de hectáreas plantadas de viñedos y la poca inversión en renovación o plantaciones nuevas. Esto hace que la oferta de uvas disminuya y el costo aumente. Por ende, esta situación se traslada al costo del producto y nos complica a la hora de exportar, por no ser muy competitivos con los valores de referencia de cada segmento".

RIESLING DE BALCARCE



Delfina Pontaroli es agrónoma, oriunda de la ciudad de Tandil, Buenos Aires y desde 2014 lidera el equipo de trabajo enológico y de viñedos de Bodega Puerta del Abra, pionera en la región de Balcarce. Recientemente fue reconocida entre los 100 mejores enólogos del mundo por la prestigiosa revista inglesa The Drinks Business.

"Creo que la mujer hace un aporte enorme a la industria del vino, no por el único hecho de ser mujer, sino porque hay talentos espectaculares que gracias a tener mayor visibilidad y lugar para ejercerlo hoy se hacen notar. Y creo también que la riqueza y el resultado serán siempre superiores trabajando en equipo" destaca la joven hacedora de vinos quien se identifica con su Insólito Riesling ya que es la variedad que más la desafía. "Es difícil de cultivar por su sensibilidad a enfermedades y hay que elaborarlo cuidadosamente para que se exprese sin perder la elegancia. Pero me gustan los desafíos y poder finalmente, luego del esfuerzo, ver los buenos resultados".

Además agrega que un buen vino "tiene que generar emociones a quien lo está tomando, transportarlo a un momento especial o ser un momento especial en sí mismo. Como el Ratatouille de la película: no importa qué tan simple es, lo importante es lo que genera. Por eso un vino que emociona, para mí, ya es un gran vino".

BLEND DE BLANCAS DEL VALLE DE TUPUNGATO



Con sólo 33 años y 17 cosechas en su haber, Agustina Hanna, enóloga de Bodega Ruca Malen, siente que todos sus vinos la representan, ya que "no podría hacer vinos con los que no me identifique, pero si tengo que elegir uno sería el Ruca Malen Capítulo 2 corte de blancas, que tiene un lado un poco más salvaje, fresco y vibrante por el Sauvignon Blanc y uno más delicado, más dulce y complejo que se lo da el Semillón. Ambas variedades tienen mucha energía, donde cada extremo se equilibra con el otro marcando su personalidad. Un poco así soy yo, dependiendo del día soy más Sauvignon o más Semillón (risas)".

Si hablamos del rol de la mujer en el mundo del vino, Hanna destaca que "estos últimos años el rol de la mujer ha ido ganando mayor protagonismo en la industria y es algo que va creciendo día a día. Hoy, somos cada día más mujeres liderando cargos en diferentes áreas dentro del negocio vitivinícola: enólogas, agrónomas, sommeliers y más. Esto es resultado de un gran trabajo y esfuerzo de mujeres pioneras, que comenzaron a abrir camino años atrás para que hoy podamos compartir hombres y mujeres de igual a igual. Es verdad que aún queda camino por recorrer, pero podría decirse que hoy se está a hablando del vino y de la persona que hay detrás sin importar el género, ya que para hacer grandes vinos y llevar de forma exitosa cualquier trabajo, lo que importa es la pasión, la sensibilidad y la responsabilidad que cada uno le dedica".

Y hablando de grandes vinos, ¿qué es lo que tiene que tener un buen vino? "Tiene que tener alma, tiene que reflejar la energía de las personas y del lugar que hay detrás. Me gustan los vinos honestos, que se muestran a través de la expresión de su variedad, que tienen pureza, equilibrio y personalidad, con distintas capas de aromas y texturas, y sobre todo, que te permiten disfrutar del vino y del momento en el que lo estás tomando".

Como enóloga una de las cosas que más disfruta es el dinamismo y la versatilidad de trabajo y que puede conectar con la tierra, con las personas y con la creatividad. "Siempre digo que el vino no es solo ciencia y química como muchos creen, también es vida, pasión y arte. Y esa energía y cambio es lo que me deja seguir evolucionando, aprendiendo y es lo que me inspira a explorar cosas nuevas, porque nunca es estático: vendimia tras vendimia, degustación tras degustación el vino me permite descubrir

nuevos caminos e ir afinando cada día más detalles, buscando el mejor vino posible. A su vez, este mundo tiene la magia de unir personas, creando lazos a través de las historias y del disfrute, regalándome momentos inolvidables. El poder comunicar el vino y, desde ese lugar, generar cercanía y compartir el amor por lo que hacemos es algo que me emociona".

Por último, destaca que la Argentina está mostrando una gran diversidad de regiones, estilos y variedades. "Ya no somos solo Malbec y nuestro Malbec ya no es uno solo, si no que podemos mostrar distintas expresiones dependiendo de la zona y de su forma de elaboración. Hoy, también a través de los blancos estamos sorprendiendo a todo el mundo en distintos mercados. Por eso, es clave poder comunicar todo esto que se viene haciendo, para que nuestra marca país siga creciendo".

PINOT NOIR DE EXTREMA PATAGONIA



Sofía Elena, enóloga de Contra Corriente, celebra que "hoy, como se puede ver, somos más mujeres que antes en el mundo del vino y además estamos cada vez más en roles de responsabilidad en bodegas y viñedos. Y en mi opinión es bueno que haya

diversidad en todo ambiente laboral; sobre todo que en Argentina hay muchas mujeres que hacen muy buen vino".

Y claro que Sofía eligió Trevelin, en Chubut, porque su variedad favorita es el Pinot Noir, la variedad más emblemática de clima frío. "El Pinot es el que me gusta más, es la variedad que me enganchó para venir a la Patagonia. Porque el Pinot es complejo pero si se hace bien puede dar grandes vinos: eso sí, necesita clima frío, un manejo más minucioso en el viñedo y mucha sensibilidad durante la vinificación. Así que siempre es un desafío y honestamente me gustan los desafíos".

Si hablamos de buenos buenos vinos, la joven enóloga dice que es imposible hablar de buenos vinos sin hablar de balance. "Lo que se siente en la nariz tiene que ir de la mano con la boca. Y la boca tiene que ser compleja, tiene que tener capas que se vaya develando de a poco... Son muchas cosas, pero por sobre todo tiene que tener frescor. Si un vino no tiene frescor realmente no me invita a tomarlo".

MALBEC DE VALLE DE UCO



Andrea Ferreyra, enóloga de La Celia, subraya que "las mujeres siempre estuvieron presentes en el mundo del vino, ocupando distintos roles. Pero sucede que ahora tenemos visibilidad y, de a poco, se va consolidando nuestro trabajo con profesionalismo, inspirando a otras mujeres y con mucha dedicación. Un claro ejemplo fue Celia Bustos -quien da nombre a la bodega, hija del pionero Eugenio Bustos- quien hasta mediados del siglo pasado estuvo manejando una gran empresa que comprendía bodega y viñedos".

Si la invitamos a elegir con qué vino se siente más identificada, sin lugar a dudas apunta al Elite Malbec, porque es un claro exponente del lugar donde nace, que es la zona de Paraje Altamira, en Valle de Uco. Pero también agrega La Celia Heritage, ya que ambos "fueron los primeros vinos que hice cuando ingresé a trabajar en La Celia, por eso siento que hay una conexión emocional muy fuerte".

¿Qué tiene que tener un vino para ser un gran vino? "Ante todo calidad, entendiéndose a ésta de una manera integral. Porque nosotros somos generadores de emociones en nuestros consumidores por eso debemos despertar en ellos sensaciones placenteras cada vez que descorchan un vino".

Por eso para ella lo que más disfruta de su trabajo es poder transformar uva en vino. "Eso es un enorme privilegio, por lo tanto, lo mejor de mi trabajo es la vendimia: recorrer viñedos, ver la evolución de la madurez, seguir la transformación de la uva en vino y compartir todo esto con el equipo de trabajo. Realmente todo eso no tiene precio".