vinetur

“El vino mexicano está avanzando gracias a los jóvenes”

Jonathan Daniel Vega, ingeniero agrónomo de Viñedos San Lucas

viernes 21 de junio de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Jonathan Daniel durante la entrevista con Mariana Gil

El Estado de Guanajuato, México, ocupa el cuarto lugar a nivel nacional en producción de vino, donde se destacan los viñedos de altura a unos 2000 msnm en Dolores Hidalgo y San Miguel de Allende, donde se encuentran los Viñedos San Lucas.

El proyecto de La Santísima Trinidad, compuesto por Viñedos San Lucas, Viñedos San Francisco y Santa Catalina es un desarrollo inmobiliario que fusiona viñedos, olivos y lavandas. La propuesta además incluye un hotel boutique, restaurante, cancha de polo, taller de lavanda, olivo y vinícola.

Para conocer cómo trabajan la vitivinicultura conversamos con el salteño **Jonathan Daniel Vega**, ingeniero agrónomo, que trabaja codo a codo con el enólogo argentino Germán Calvo en la elaboración de las 120.000 botellas de vino que elaboran al año.

¿Qué diferencias hay entre el Valle Calchaquí argentino y Guanajuato?

En Cafayate, Salta, trabajaba en viticultura de altura, en una zona alta y seca. En comparación acá en Guanajuato llueve un poco más que en Salta, unos 400/450 ml al año, y en Cafayate llueven 150/200 ml. Si hablamos de suelos acá tienen mucha materia orgánica porque son suelos de antiguos volcanes. Así que el manejo agronómico es muy similar pero pueden haber algunas diferencias en la forma de podas o el riego. Ya que acá veía que estaban muy excedidos en riego, si bien la vid necesita entre 600/700 ml al año, acá ya llueve bastante y muy concentrado. Y en los otros estadíos del ciclo de la vid en los que se requiere agua, pero no llueve, regaban mucho. Entonces las plantas tenían mucho vigor por exceso de riego. Entonces implementé un poco el estrés hídrico.

¿Qué variedades encontraste en México?

Acá hay más que nada Malbec, Cabernet Franc y Cabernet Sauvignon, que son los caballitos de batalla de la vitivinicultura en general. Así que eso no implicó ningún problema. En blancos hay Sauvignon Blanc y Chardonnay. Las que me sorprendieron son el Macabeo, el Cinsault y el Chenin, que las conocía pero no las había trabajado. Acá esas variedades se usan mucho para bases de espumante. Y yo en Argentina hacía

solo vino tranquilo, fue un gran desafío.

Viniendo de la tierra del Malbec y habiendo encontrado Malbec en México ¿Qué características diferenciales encontraste?

Hay una diferencia muy grande. El Malbec argentino no es uno solo porque el Malbec es muy diferente el del norte de la Argentina, al de San Juan o el Mendoza. Por ejemplo, el Malbec de San Juan suele tener mucha más fruta negra y se percibe la fruta más madura. En el norte del país hay fruta más roja y un poco más de especias y acá en Guanajuato lo que sentí en el Malbec como parte del terroir son las especias o hierbas. Y la fruta es mucho más fresca como la fresa.

Y agronómicamente la planta se comporta de forma totalmente diferente. Porque yo puedo plantar el mismo Malbec, con el mismo pie acá, en Cafayate y en Mendoza y en los tres lugares va a ser diferente. Es todo una cuestión de terroir. Todo influye, el riego, el clima, el suelo y la insolación.



¿Cuál descubriste que es la variedad estrella en México?

El Nebbiolo aquí en México encontró su pequeño nicho totalmente diferente al italiano. El de acá, por la influencia del terruño, es muy especiado. Y personalmente me gustan mucho los Cabernet Sauvignon y el Merlot, que se dan bastante bien. Tienen mucha frescura, mucha acidez y mucha fruta.

¿Qué características distintivas tiene el terruño de Guanajuato?

Acá la característica principal es la altura. Estamos a unos 2000 msnm, eso es fundamental porque la amplitud térmica que tenemos acá es de 15ºC o más. Durante el día podés llegar a tener 35º y a la tarde noche puede haber temperaturas de 10ºC. Así que la amplitud térmica es bastante importante y es lo que le da una característica distintiva a los vinos. Porque las plantas son bastante sabias y la forma de dejar su descendencia es dejando la semilla, ellas no saben que las multiplicamos por estacas (risas). Entonces para proteger esas semillas de todas las inclemencias climáticas (lluvias, vientos y amplitud térmica principalmente) la planta sufre un estrés. Entonces para proteger esas semillas engrosa su piel y en las pieles es en donde tenemos todos los polifenoles, los antocianos y los compuestos organolépticos que son esenciales para una buena calidad del vino. Eso pasa mucho en Guanajuato por eso hay mucho potencial.

¿Encontraste alguna diferencia notoria entre los vinos argentinos y los mexicanos?

La diferencia más grande es el volumen de alcohol en el vino. Acá los tintos suelen tener máximo 13,9 y para llegar a ese alcohol hay que cosechar la uva mucho más temprano, con menos grados brix. Esta definición del volumen es una cuestión más que nada política para proteger a las bebidas nacionales, como el mezcal o el tequila. Entonces al tener menos alcohol muchas veces no llegás a tener la madurez polifenólica o de azúcar necesaria y si te pasás tenés que diluir el vino. Y eso baja muchísimo la calidad. Porque al pasarte de los 14º hay un impuesto por cada punto de grado de alcohol. El impuesto es bastante caro, por eso la mayoría de los vinos tienen 13,9º. Y la concentración de alcohol es importante para las estibas y las guardas y

además de dar una sensación en boca es antiséptico y te cuida de todos los microorganismos que no deseas en un vino. Por eso por ahora acá no hay vinos de tanta edad.

¿Qué vinos se destacan en la vinícola?

Para alguien que está empezando en el mundo del vino, el Sauvignon Blanc o el rosado de Syrah son bastante lindos para tomarlos fríos. A los que les gustan los tintos, pueden probar el blend de Barricas de fuego que tiene Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Sangiovese y Tempranillo. Es un blend bastante sucroso que tiene buena boca para alguien que está arrancando. Si alguien quiere un poco más de fuerza hay un blend con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon y Malbec con 12 meses de barrica y 12 meses en botella. Y particularmente me gusta mucho el Merlot y el Cabernet Sauvignon. Y en cuanto a espumosos tenemos los dos métodos, charmat y tradicional, este último elaborado con Pinot Noir.

Acá los blends tienen muchísimas uvas en su composición...

Es una zona que está probando por eso hay muchas uvas juntas. Y además están muy influenciados por el vino español e italiano.

¿Cómo ves al vino en la cultura mexicana?

En Argentina cualquier persona tomó vino alguna vez o toma vino cada tanto. De la calidad que sea. En Argentina siempre va a haber un vino de por medio. Acá no tanto, hay mucha cerveza o tequila. Y los vinos al tener esos impuestos de los que hablábamos son bastante caros entonces llegan a otro nivel socioeconómico. No accede todo el mundo. Pero es cierto que el consumo está avanzando bastante porque la gente joven está empezando a tomar vino.

Decías que veías mucha influencia europea en México, pero en San Lucas el equipo enológico lo lideran dos argentinos... ¿Cuál es la ventaja de que tu coequiper sea de tu tierra?

Con Germán nos tenemos que adaptar al mercado, no podemos hacer los vinos que hacíamos en Argentina, con más cuerpo, más potencia y más alcohol. Entonces, tratamos de hacer vinos más dulzones para llegar a más gente pero también estamos haciendo una línea más al estilo argentino, con más cuerpo, barrica, color y aromas. Estamos buscando ese equilibrio para no sobrepasarnos en el alcohol, pero buscando la fruta, la madurez óptima de cosecha y la madurez fenólica. Queremos traer lo que sabemos e incorporarlo acá con la sabiduría del lugar.

¿En qué te afecta que el sistema productivo de la vinícola sea agroinmobiliario?

Al ser un sistema productivo agroinmobiliario busco cuidar el viñedo con todo lo que no sea nocivo para la salud ya que hay gente viviendo a pasos de los viñedos. O tienen perros o gatos dando vueltas por ahí. Entonces toda la fertilización la hago a través de compost, humus o fertilizantes orgánicos. Y en los cuidados fitosanitarios, en el caso de hongos, uso cobre o azufre. Igualmente gracias a las características del lugar no se requieren tantas aplicaciones porque es una zona bastante seca.