vinetur

El Albariño del Nuevo Mundo

La variedad blanca estrella de las Rías Baixas, España, también brilla en distintos terruños de la Argentina y Uruguay

lunes 12 de agosto de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



El Albariño es una variedad de uva originaria de Galicia, España, donde protagoniza los vinos blancos de la región. Si bien en la Argentina la cantidad de hectáreas apenas asciende a poco más de 10 en todo el país, las características cualitativas de esta uva dan vida a vinos que sorprenden.

"El Albariño es una variedad que refleja perfectamente la adaptación de una cepa a un nuevo entorno. En Balcarce, provincia de Buenos Aires, la planta crece cómoda y vigorosa, adaptándose al clima similar al de Galicia, especialmente en términos de humedad y régimen de precipitaciones. Aunque nuestro suelo tiene diferencias con el gallego, las similitudes climáticas han permitido que el Albariño prospere" explica

Delfina Pontaroli, enóloga de la bodega Puerta del Abra quien destaca que "el Albariño se comporta de manera excepcional en Balcarce debido a la estructura de la planta que cuenta con brotes largos y laxos y racimos pequeños y aireados, lo que facilita una buena circulación de aire y garantiza una excelente sanidad en este clima húmedo. Para nosotros, el Albariño representa una adaptación exitosa y una elección acertada para nuestro terroir ya que el vino resultante tiene una expresión varietal muy clara y mantiene una estabilidad admirable. Cada añada cuenta una historia distinta, reflejando las variaciones climáticas del año, pero siempre ofrece un perfil consistente y un potencial notable. Esta estabilidad y capacidad de adaptación del Albariño en Balcarce subraya nuestro compromiso con la innovación y la calidad, mostrando cómo una variedad puede florecer en un nuevo entorno y crear vinos de carácter único y distintivo".

En Mendoza, Viña Las Perdices desde hace años alza la bandera de la innovación de la mano del ingeniero **Juan Carlos Muñoz**, chief winemaker y presidente de la bodega. "Nos identificamos con el Albariño en Argentina ya que fuimos los primeros en elaborarlo en el país y es muy importante dentro de nuestro porfolio. La cantidad de volumen que producimos (4 de las 7,2 ha que se cultivan en Mendoza se encuentran en nuestra finca de Agrelo, Luján de Cuyo) nos permite presentarlo en vinotecas y demás canales, siendo Viña Las Perdices la bodega que más lo distribuye, ya que actualmente elaboramos unas 20.000 botellas anuales".

¿Cómo surgió la idea de implantar a la reina gallega? "Llevamos esta cepa a la Argentina a partir de notar en algunos de los viajes que hicimos a Estados Unidos, que era una de las variedades importadas que empezaban a aparecer bastante y que aún no estaba en el país. Por eso trajimos hace años las primeras plantas desde Europa y las implantamos acá, logrando excelentes resultados. Actualmente hemos plantado nuevas hectáreas que importamos a través de un vivero italiano y cuando esas plantas entren en producción es muy probable que ampliemos el porfolio desarrollando algunas ideas en torno a esta variedad que nos gusta tanto" adelanta entusiasmado Muñoz.



Ezequiel Ortego, enólogo de la bodega Trapiche Costa & Pampa

Y claro que como variedad amante de los terruños cercanos al mar, el Albariño en Argentina también encontró su lugar en Chapadmalal, provincia de Buenos Aires. "De todas las variedades que se producen en la bodega, el Albariño tiene un significado especial ya que es autóctona de una región oceánica como lo es Galicia en España y no sólo ha podido sortear muy bien las distintas incidencias climáticas que tenemos en la zona sino que, además, sorprende por su calidad y recibe el reconocimiento de expertos y consumidores tanto en Argentina como a nivel internacional. Nosotros siempre decimos que en Chapadmalal las vides de Albariño las vemos 'cómodas', a pesar de los constantes vientos marinos y una humedad siempre presente", explica **Ezequiel Ortego**, enólogo de la bodega Trapiche Costa & Pampa quien recuerda que la idea de sumarla al portfolio surgió allá por en el año 2014.

"En ese entonces teníamos plantado Malbec, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc, que decidimos injertar con Pinot Noir. Y con base en la investigación y desarrollo que tiene como alma máter el proyecto de Chapadmalal, decidimos hacer algunas modificaciones en la finca. En el caso de los Cabernet por el clima frío de la zona no

llegaban a madurar y sufrían de las heladas tempranas y en el del Malbec los fuertes vientos hacían sufrir mucho el corrimiento de los racimos haciendo que tuviéramos muy poca producción. Entonces, al momento de tomar una decisión nos dijimos que era el hora de seguir explorando nuevas variedades. Y así fue que plantamos Pinot Blanc, Pinot Meunier, Pinot Gris y Albariño. La decisión de plantar Albariño si bien tiene su lado agronómico (similitud de las precipitaciones, vientos y temperaturas entre Chapadmalal y su lugar de origen), también fue pensado y no debo mentir, en la gastronomía local. Recuerdo estar en Mendoza el día en que estábamos tomando la decisión de ampliar la viña con Marcelo Belmonte y Daniel Pi y ellos sólo pensaban en irse conmigo a Mar del Plata para comer langostinos y otros 'bichos de mar' (como le decimos en criollo a los mariscos). Entonces nos dimos cuenta que necesitábamos tener una variedad que nos permita elaborar un vino que haga el maridaje perfecto con lo que tenemos en el mar argentino y surgió casi al unísono la idea del Albariño", explica el enólogo.



Familia Deicas

Del otro lado del río, en Uruguay, **Santiago Deicas**, se convirtió en un verdadero abanderado del Albariño, de hecho lo elabora con distintos estilos en diferentes terruños del país charrúa. Los años excepcionales puede llegar a ver la luz el Cru D' Exception Albariño, en una producción que no supera las mil botellas, inspirados en el protocolo de elaboración de los "Cru Garage" de Bordeaux.

"Desde 1999 en Familia Deicas hacemos investigaciones sobre la compatibilidad de climas, suelos y variedades para elegir los terroirs que puedan producir vinos con identidad de lugar. Así fuimos pioneros en establecer un viñedo en la región de Garzón, Maldonado, en el año 2006, donde las horas de sol durante el periodo vegetativo son 1588 y la temperatura máxima promedio es 27°C durante la maduración de la uva. El Albariño llegó en el año 2017 en un lugar con suelos graníticos que suelen dar mucha acidez y acentuar la influencia atlántica" explica Deicas quien agrega orgulloso que de ese viñedo nació el Familia Deicas Cru D´Exception Albariño, elegido por Decanter como el mejor Albariño fuera de Iberia en 2023.



Y claro que en cada terroir del Nuevo Mundo el Albariño se expresa de forma única. "En Balcarce nos sorprende cada año con un vino muy aromático, con notas de lima y cáscara de pomelo, fruta blanca y una tensión y acidez en boca que lo hacen único y exquisito. Expresa una gran tipicidad varietal y nos invita a querer seguir conociéndolo. Actualmente tenemos en el mercado la vertical de Albariño, que es 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" añade **Pontaroli** quien orgullosa destaca que el Insólito Albariño 2020 (del cual sólo se elaboraron 3700 botellas) obtuvo 91 puntos James Suclikng y el Insólito Albariño 2022 (del que sólo hicieron 1300 botellas) obtuvo también 91 puntos James Suckling y 92 puntos Tim Atkin.

En Mendoza "la variedad se adaptó extraordinariamente bien en nuestra finca en Agrelo, a 1.030 metros sobre el nivel del mar. Nosotros tenemos que manejar el punto de cosecha para lograr una fruta más fresca que no pierda acidez, cosechar a tiempo para que no sobremadure porque obviamente tenemos mucho más sol acá que en Europa y tenemos condiciones muy distintas, por lo que los perfiles van a ser diferentes, pero la característica del varietal, es decir, su tipicidad, se mantiene y aparece muy marcada en nuestro Albariño" aclara **Muñoz** que sugiere acompañar su Albariño con mariscos, pescados, vegetales y carnes blancas.

En Chapadmalal el Albariño es cosechado a primeras horas de la mañana "con la premisa de que llegue lo más fresco posible a la bodega. La cosecha se hace en pequeños recipientes donde no colocamos más de 15 kg de uva para evitar que los racimos se aplasten y se oxide el jugo. Y hacemos una cosecha en dos pasadas buscando tener dos puntos de madurez distintos que nos otorgan, en el caso de la uva, de menor madurez un perfil de vino más cítrico, con una acidez vibrante; y, en el caso de la uva de más madurez, nos aporta un vino con mayor expresión de frutas de carozo y una estructura y complejidad que nos permite elaborar el estilo de vino que creemos mejor refleja nuestro terruño. Así el Albariño de Costa & Pampa es un vino de ligeros tonos verdosos, con notas a damasco, durazno y flores blancas. Es muy fresco en la boca con una marcada presencia mineral y un final largo y refrescante producto de su

crianza sobre lías durante 6 meses. Es un vino muy expresivo y fiel a lo que es el varietal".

La influencia del océano sobre el suelo uruguayo es para **Deicas** la esencia que define la línea de vinos Atlántico Sur. "A menos de 30 kilómetros de la costa, la uva incorpora una frescura única, tan inmensa como el mismo mar. Y luego la traslada a nuestros vinos, que como olas, llegan al encuentro: puros, refrescantes y llenos de energía. El Albariño Atlántico Sur lo soñamos con muchos de anticipación y lo que siempre buscamos desde que empezamos con este proyecto es el estilo del Albariño fresco, bien intenso, explosivo en la nariz y en boca; que tuviera una acidez marcada pero amigable, porque el Albariño a veces puede tener ese peligro de pasarse un poco de acidez para un consumo un poco más descontracturado. Y además que sea sostenible en el tiempo". Y para lograr el objetivo hubo que definir dónde plantar la uva. "Primero trabajamos en encontrar bien la zona, así que plantamos en Garzón y en Juanicó. En Garzón hay granito bien alterado y en Juanicó hay arcilla y cal. Y después de trabajar mucho descubrimos que la arcilla y la cal da mucho más este perfil explosivo e intenso en aromas y el granito da mucho más filo y austeridad que está buenísimo para los vinos de guarda pero para el estilo de vinos frescos no aporta tanto. Entonces para Atlántico Sur nos fuimos orientando exclusivamente al viñedo de Juanicó con una elaboración bien reductiva, con un cuidado absoluto del oxígeno y un trabajo de borras para darle sostén de boca y longevidad en la parte aromática . Así que el vino es muy explosivo con aromas que van desde el típico durazno y melón del Albariño, con notas florales, algo cítrico y un poquito de hierbas que hacen acordar al agua salada del mar".

Para los que aún no descubrieron la variedad, **Pontaroli** explica que el Albariño "es un vino con un perfil extremadamente fresco, caracterizado por su acidez vibrante y su carácter de fruta ácida. Dependiendo de la temporada y su temperatura, el Albariño puede presentar notas más cítricas o inclinarse hacia frutas tropicales como la guayaba o el litchi, siempre manteniendo una acidez notable. Esta acidez natural, complementada con una crianza sobre lías, aporta un contraste interesante y le da mayor volumen en boca, haciendo que el vino sea más complejo y agradable. El Albariño es extremadamente versátil y se puede disfrutar de muchas maneras: es un vino gastronómico ideal para maridar con pescados y mariscos, pero también es

perfecto para disfrutarlo solo, apreciando toda su frescura y vitalidad. Así que, si aún no lo han probado, anímense a descubrir el Albariño. Estoy segura de que se sorprenderán gratamente con su frescura, versatilidad y el carácter único que ofrece".