vinetur

5 Pinot Noir para descubrir en su día

La frescura y elegancia del Pinot Noir se embotella en distintos rincones de la Argentina para mostrar las sutilezas y diferencias de la reina de la Borgoña francesa.

miércoles 14 de agosto de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL

El Pinot Noir, una de las variedades más emblemáticas de la Borgoña francesa, ha encontrado en Argentina un terreno fértil para expresar su diversidad y elegancia. Desde regiones como Campana, en Buenos Aires, hasta los valles patagónicos de Neuquén, cada terroir aporta su propia interpretación de esta uva, destacando las sutilezas y diferencias que la caracterizan.

DE CAMPANA, BUENOS AIRES



"El Pinot Noir implantado en Campana hace una década pertenece al clon 115 que fue aprobado en la región de Borgoña en la década de los ´70 del siglo pasado" comienza Gerardo Pereyra, winemaker de Bodega Gamboa, a unos 50 kms de la ciudad de Buenos Aires. "Se trata de uno de los clones más poderosos de la variedad que posee en su país de origen una biblioteca de más de cuatrocientos de ellos y que tiene activos algo más de cuarenta. En nuestra viña donde las marchas climáticas suelen ser dispares y el régimen de lluvias puede trepar a los 1200 mm anuales, la viticultura se vuelve extrema. Por eso el clon 115 que ha sido signado como el más rústico, requiere

de paciencia de crianza y por eso se ha dejado de lado por parte de la mayoría de los productores. Pero en Campana sobre suelo altamente denso con alto porcentaje de arcillas nos entrega un tinto de gran presencia, con taninos propios no tan ligados al varietal y con una presencia en boca que lo hace competir con exponentes de otras variedades".

¿Cómo se expresa este clon? Los Pinot Noir de Campaña nacidos del clon 115 recuerdan en nariz a leña, notas ahumadas, tierra, hierba seca y fruta salvaje. El Terruños únicos 2022 Pinot Noir fue elaborado en forma tradicional sin maceraciones extendidas y criado en barricas de tonelería francesa sin tostar durante once meses, sin clarificar ni filtrar.

Este Pinot Noir se lleva de maravillas con entraña ahumada y vegetales a la plancha, con cortes magros, berenjenas, coles y hojas verdes de sabor intenso.

Este Pinot Noir, según su winemaker, se ha erigido como el varietal emblema de Viña y Bodega Gamboa, por su perfil y expresión y con él proyectan una identidad de terruño y región única.

DEL VALLE DEL PEDERNAL, SAN JUAN



"Gracias al clima continental frío y al suelo calcáreo oceánico (único en Argentina) del Valle de Pedernal el Pinot Noir logra expresar su máximo potencial logrando vinos muy frutales, sutiles y minerales acompañados por la intensidad propia que desarrollan las uvas en Pedernal" comienza Martín Azcona, winemaker de Bodega Familia Azcona para quienes el Pinot Noir representa uno de los ejes fundamentales del proyecto, juntos al terroir y la agroecología.

Así el Consentido Pinot Noir es un verdadero consentido de la bodega nacido en un terruño con suelos calcáreo oceánicos, clima frío continental, muy escasas precipitaciones, gran amplitud térmica y una muy alta luminosidad.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con una nariz profunda con descriptores que recuerdan al membrillo, •flores blancas, frutas rojas maduras y una gran presencia de aromas terciarios provenientes de la crianza en barricas de roble francés durante 18 meses y guarda en botella durante 12 meses.

Es un vino ideal para disfrutar con pescados y mariscos pero también ensambla con carnes de caza, frutos secos y chocolates.

DE LOS CHACAYES, VALLE DE UCO, MENDOZA



"Lo cierto es que el Pinot Noir como vid está más bien adaptado a producir uvas para vino en regiones con mayor influencia oceánica, con lo cuál en Mendoza hay un trabajo agronómico de adaptación a través del riego para evitar condiciones de estrés que la planta y la fruta naturalmente tendrían en nuestro clima" comienza Alejandro Cánovas, enólogo de tintos de Falasco Wines quien destaca que "el tipo de suelo que tienen las

zonas más famosas productoras de Pinot difiere del suelo que nos encontramos en Los Chacayes y aquí es, seguramente, donde menos podemos influir y, al mismo tiempo, incide la mayor parte en la expresión global del terruño. Porque nuestro Pinot se destaca más por las notas de hierbas aromáticas cómo el orégano o el tomillo y otras como el grafito que consideramos son el aporte del terruño, por sobre las notas de frutillas y frutas rojas ácidas que si bien las tenemos son más intrínsecas de la variedad".

El Pinot Noir en la Falasco Wines forma parte no sólo del Winemakers Series en donde la bodega lo destaca como un ejemplar único y distinto sino que además Pablo Sánchez, lo elige para elaborar dos clásicos como el Antonieta rosado y el espumoso brut nature. Ahora bien, la versión tinta para Cánovas al ser "algo introvertido, necesita cierto protagonismo, por lo que es un vino para compartir entre pocos y que se le dé la atención que demanda" (risas). Si hablamos de compañías gastronómicas sugiere carpaccio, beef bourguignon, pastas con salsas trufadas.

DE SAN PATRICIO DEL CHAÑAR, NEUQUÉN



"Si bien el Pinot Noir nació en la región francesa de la Borgoña y se encuentra distribuida en diferentes regiones vitivinícolas, es en la Patagonia, uno de los terruños más australes del mundo, donde encontró su 'lugar en Argentina´. Y hoy es, sin dudas, una de las variedades más representativas de la región" comienza Juliana Del Aguila Eurnekian, presidente de Bodega Del Fin Del Mundo quien agrega que "el valle de San Patricio del Chañar es una región con características ideales para hacer Pinot Noir: ya que es una uva delicada que encuentra su mejor expresión en climas frescos, con finas pieles y bajos niveles de compuestos fenólicos. El valle posee un clima desértico continental con temperaturas promedio bajas y una óptima amplitud térmica en la etapa de maduración de los viñedos y el viento contribuye a la sanidad absoluta de la vid, al ser bien seco y constante".

¿Cuáles son las características distintivas del lugar que determina la expresión del Pinot Noir? "Gracias a todo eso, es que podemos trabajar con uvas naturalmente sanas, que dan como resultado grandes vinos, elegantes y equilibrados. El sol y el viento constante engrosan las pieles delicadas del Pinot Noir patagónico, logrando así vinos de gran concentracion de color, aromas y sabores. En cada una de nuestras líneas siempre buscamos remarcar ese carácter patagónico y reflejar el terroir de la manera más auténtica y honesta".

¿Qué significa para la bodega el Pinot Noir? "Somos el productor número 1 de Pinot Noir en volumen de Argentina, variedad en la cual nos especializamos, así que sin dudas es una cepa muy especial para la bodega.Tenemos plantadas más de 100 hectáreas de Pinot Noir en diferentes fincas del valle de San Patricio del Chañar. Esto nos permite trabajar esta uva de distintas maneras y mostrar el Pinot en sus diferentes expresiones: más frescos y jóvenes, o más complejos, tanto en vinos tranquilos como en espumosos.

Hacer vinos en Patagonia es aportar un elevado grado de diferenciación a los vinos argentinos y veo un futuro espectacular para los vinos de la región: el carácter de los vinos patagónicos -como su frescura natural, su equilibrio y menor concentración- son lo que el mundo está buscando. El Pinot Noir, así como el Malbec, hoy son nuestras grandes oportunidades para dar a conocer los vinos únicos de la Patagonia".

Para celebrar el día del Pinot Noir nada mejor que descorchar un FIN Single Vineyard elaborado sólo en añadas donde la naturaleza brindó condiciones excepcionales. Esta partida limitada se elabora con uvas de la Finca Los Hermanos, de suelo arenoso, muy bien drenado y con piedras en profundidad, que permite un desarrollo equilibrado de la planta. Un vino que la presidente de la bodega sugiere maridar con una linda charla o un atardecer pues "no necesita una comida puntual para destacarse, ya que solo se puede disfrutar. A su vez, su acidez y equilibrio natural permiten acompañar una gran variedad de platos desde pastas con salsa de tomate, una rica picada, carnes asadas e incluso pizza. ¡Es un vino que nos encanta por su versatilidad gastronómica!".

DE LOS ÁRBOLES, VALLE DE UCO, MENDOZA



"El Pinot Noir que da origen a nuestro Osadía de Crear Brut Nature Pinot Noir Rosé es cosechado cuando llega a su óptima madurez para un futuro espumante. De esta manera, expresa un carácter bien frutado, pero a la vez elegante y fino, conjugado con una acidez equilibrada que le da frescura" cuenta Sebastián Gava, enólogo de Susana Balbo Wines quien detalla que la uva proviene del Valle de Uco, específicamente de Los Árboles, un terroir de gran altitud ubicado en Tunuyán, muy cerca de Gualtallary.

Región que al ubicarse cerca de la Cordillera de Los Andes se caracteriza por una marcada amplitud térmica que le permite a la planta generar en sus uvas muchos compuestos aromáticos y preservar la acidez natural".

Características ideales para dar vida a un espumoso con un excelente peso en boca y muy buena acidez natural, que acompaña desde sushi a frutos de mar y postres como cheesecake de frutos rojos.