vinetur

Sauvignon Blanc con acento cordobés

La princesa de las uvas blancas se destaca en Córdoba, Argentina, y según Tim Atkin allí se elabora el mejor Sauvignon Blanc del país

lunes 16 de septiembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Daniela Mansilla

Es cierto que el Sauvignon Blanc no es una de las uvas con más presencia en la Argentina pero de las casi 2.000 hectáreas que actualmente hay implantadas en todo el país las 10 hectáreas que se encuentran en la provincia de Córdoba realmente están dando que hablar.

"El Sauvignon Blanc de Córdoba se diferencia por su frescura y acidez vibrante, características que surgen del clima particular de la región, combinadas con las altitudes que ayudan a preservar el carácter frutal y herbal del vino, con una complejidad en boca increíble y delicada" comienza Gabriel Campana, enólogo estrella de Estancia Las Cañitas, bodega situada en Villa Berna, Valle de Calamuchita, provincia de Córdoba, donde elaboró la afamada etiqueta Vórtice Reserva Sauvignon Blanc 2021, que obtuvo 96 puntos en el reporte 2024 de Tim Atkin y se distinguió como el mejor Sauvignon Blanc del país. Y no sólo eso ya que para el MW este vino forma parte de uno "de los mejores Sauvignon Blanc del hemisferio sur ya que destaca con una expresión brillante que se debe tanto al Valle del Loira en términos de estilo como a Argentina". En su reporte lo describe como "notablemente intenso y con cuerpo para un blanco con 11,5% de alcohol. Firme, enfocado y complejo, con sabores de piedra mojada, estragón y ciruela verde". Un vino que realmente enamora en la copa.

Si hablamos de las características del terroir cordobés algunas de las singularidades más importantes para Campana son las altitudes medias, la gran amplitud térmica, así como su diversidad de suelos que pueden variar desde arenas y limos hasta suelos pedregosos con pendientes de hasta el 15%. "Estas condiciones dan lugar a vinos singulares, con frescura y una complejidad aromática intensa, más lo aportado por una idiosincrasia cordobesa única donde la frescura y el humor dan una tonada particular (risas)".



Gabriel Campana

Ahora bien, la ingeniera agrónoma cordobesa Daniela Mansilla que asesora en la provincia varios proyectos vitivinícolas incluido Estancia Las Cañitas, agrega que en Colonia Caroya, Paravachasca y Calamuchita "que es donde trabajé estos últimos años puedo asegurar que el Sauvignon Blanc en estos lugares tiende a dar vinos con una acidez marcada y sabores tipo salados, herbales y frescos, con una marcada influencia de la vegetación circundante. Y que la alta presencia de la roca en los suelos aporta una gran mineralidad".

¿Qué estilos de Sauvignon Blanc podemos encontrar en la provincia? "Los perfiles de Sauvignon Blanc en Córdoba son frescos y aromáticos, con notas típicas de la variedad más las notas a hierbas serranas aportadas por la flora del lugar" destaca Campana quien agrega que "el potencial de la variedad en la provincia es muy alentador, sumado a que hemos tenido el orgullo de que nuestro Vórtice Sauvignon Blanc de Estancia Las Cañitas nacido en el Valle de Calamuchita fue recomendado por segundo año consecutivo como el mejor Sauvignon Blanc de Argentina por Tim Atkin MW".

La ingeniera agrónoma suma que el Sauvignon Blanc de Córdoba tiene características muy marcadas de la variedad, pero no puede afirmar que en todas las regiones se exprese igual. "En PatenteX, en Colonia Caroya, lo elaboramos junto a la variedad Trebbiano. En bodega el Gaby (Campana) le encontró la vuelta para lograr expresar su máximo potencial. Y además como rareza en Córdoba el Sauvignon Blanc suele estar presente en algunos tintos en pequeños porcentajes ya que tiene un altísimo potencial y agronómicamente es excelente, es una gran variedad que amo. Para mí el Sauvignon blanc es el amor después del amor. Realmente estoy enamorada de esta variedad, descubriendola y disfrutándola a plenazo".

¿Qué tiene Córdoba para destacar en la vitivinicultura argentina? "Nos ayudan las condiciones climáticas y la búsqueda por innovar, dando vinos con gran personalidad y frescura, pero sin perder complejidad" resume el enólogo para quien el Sauvignon Blanc es la variedad que lo sorprendió en Calamuchita. "Recuerdo estar con Juan José Navarro Torre (propietario de Las Cañitas) y descorchar una botella de Sauvignon Blanc joven recién embotellado y entender que ese vino representaba todo el paisaje serrano que estábamos viendo alrededor".

Ahora bien siguiendo la tendencia mundial del boom de los blancos el enólogo se suma a la ola e invita a guardar los Sauvignon Blanc cordobeses a los consumidores interesados en experimentar la complejidad que puede alcanzar un vino blanco con el tiempo. "Creo que el Sauvignon Blanc y el Semillón en Córdoba podrían abrir una ventana hacia los nuevos blancos de guarda, ya que partimos de una fruta diferente, con tenores alcohólicos de moderados a bajos, una acidez vibrante y a veces casi eléctrica, que acomplejadas con diferentes técnicas de vinificación se pueden lograr características que resalten el lugar y que permiten una hermosa y brillante evolución

en botella".

¿Qué probar?

Vórtice Reserva 2021

El mejor Sauvignon Blanc de la Argentina, según Tim Atkin, es una partida limitada de tan sólo 800 botellas elaborado con uvas provenientes de los viñedos situados a 1280 msnm en la zona rural de Villa Berna en el Valle de Calamuchita, provincia de Córdoba, Argentina. El vino elaborado con una vinificación tradicional, tras el despalillado y prensado, fermentó con levaduras nativas en barricas de roble francés de primer uso de 225 litros. Posteriormente realizó una crianza de 6 meses y una estiba en botella de 8 meses. ¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino que seduce a la vista con un color amarillo con destellos verdosos, con aromas que recuerdan a frutas frescas y hierbas serranas. Con una gran frescura en boca (gracias a su acidez natural) mucha complejidad y un muy buen grip. Ideal como aperitivo o para acompañar carnes blancas, ensaladas de mar o sushi.

Naranjo natural sin filtrar 2023

Estancia Las Cañitas apostando a la innovación elaboró 680 botellas de naranjo con 100% Sauvignon Blanc. Este vino tuvo una maceración pelicular durante 75 días y fue embotellado sin filtrar y con bajo contenido de sulfitos. ¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con un color amarillo con destellos dorados y con intensos aromas a frutas frescas amalgamadas con las hierbas serranas. Este naranjo de Sauvignon Blanc es ideal para acompañar ensaladas de estación, salmón o trucha fumé.