vinetur

Sebastián Bisole, el comunicador de cepas no tradicionales

Joven, inquieto e innovador, Sebastián Bisole, enólogo y agrónomo busca mucho más que divertirse con sus ideas hechas vino

martes 8 de octubre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Con un alma súper inquieta lleva adelante varios proyectos personales como Bodega Los Bisole en la que elabora partidas limitadas de vinos inspirados en historias de familia; Paso a paso wines en donde junto a Norberto Páez elabora vinos que van de la uva a la copa; o Proyecto X con los pies firmes en Los Chacayes en donde prima la intuición de dos amigos de retar al presente haciendo vinos como en el pasado. Además asesora varios proyectos vitivinícolas como Pielihueso y como si todo eso fuera poco, desde 2018, con Cantina no tradicional, elabora vinos de forma ancestral con variedades no tradicionales. Todo empezó gracias a varios ensayos exitosos, fruto del trabajo conjunto de la bodega con el INTA de La Consulta, Valle de Uco, Mendoza.

¿Qué te seduce de las variedades no tradicionales?

El desafío constante de aprender, es un mundo nuevo para mí, no solo a nivel propio del varietal, sino de las muchas posibilidades que se presentan a la hora de elaborar, de armar cortes, de guarda de los vinos, etc.

¿Por qué las elaborás no sólo de forma ancestral sino también contracorriente?

Lo ancestral es para mantener (lo que significa en estas variedades para mí) la impronta varietal y en contracorriente es para mostrar cosas que no existen o no son comunes, es para ayudar a diversificar mucho más, no solo al consumidor, sino también a todo lo que implica el mundo del vino. Una forma de decir: abrir la cabeza (risas).

¿Cómo te acercaste al experimento del INTA?

A través de la búsqueda de variedades a implantar en un proyecto cerca de Buenos Aires, el concepto era buscar variedades que se adaptaran a esa zona. En esa vorágine, luego de pasar por viveros, no solo de acá, sino de algunas regiones del mundo, me topé con las estaciones experimentales que el INTA había desarrollado, en diferentes zonas de Mendoza con algunas de estas variedades. Actualmente hay 13: Garnacha, Syrah, Mouvedre, Rondinella, Corvina, Riesling, Verdicchio, Nebbiolo, Nero d Avola, Ancellotta, Barbera, Tocai friulano y Sangiovese.

¿En qué estadio está hoy el viñedo experimental?

Estamos haciendo un trabajo de vigorización y desarrollo, no solo en lo productivo, sino también en lo relacionado a la calidad del mismo bajo un concepto importante de sustentabilidad.



¿Qué planes de expansión hay en el futuro?

Estoy trabajando en un proyecto (algo ambicioso), donde poder replicar estas y más variedades, bajo un concepto constructivo y paisajístico Europeo, es como una mini Europa en Mendoza.

¿Qué variedad te sorprendió más cómo se adaptó al Valle de Uco?

En tinto podría nombrar el Nebbiolo y Nero d Avola, variedades muy versátiles y muy plásticas para elaborarlas de diferentes maneras. Pero la que me sorprendió más que todas fue el Verdicchio, una de las pocas variedades que he trabajado que tenga una amplia paleta de precursores aromáticos.

¿Cuáles son las más elegidas por los consumidores?

Depende mucho la línea de la que hablemos, dado que los precios también influyen. En rasgos generales, el Nebbiolo en la línea de Selección de la Cava, la Touriga Nacional en Tesoros Ocultos, y el Verdicchio en Bajo Llave.

¿Qué importancia le das a la crianza en cada una de las líneas?

Muchísima, te diría que es uno de los procesos más importantes para la calidad de los vinos. Todos los vinos, dependiendo la línea tienen que cumplir un tiempo antes de fraccionar y, sobre todo, un tiempo en botella antes de salir al mercado. Por ejemplo, Bajo llave son vinos que tienen 3 años en botella.

¿Cómo proyectás a la Argentina vitivinícola más allá del Malbec?

Esto nace un poco con esa impronta, sin dejar de lado la variedad que nos representa, podemos encontrar una diversidad de variedades que se pueden adaptar en lo que hoy se ha convertido la vitivinicultura federal. Muchas variedades con características agronómicas que se pueden adaptar a diferentes terroirs sin la necesidad de obligar a las convencionales a que se adapten a esos lugares. Y por qué no diferenciar zonas, como en el resto del mundo, donde algunas variedades tengan más impronta que otras, pensando siempre en el concepto de sustentabilidad con todas sus letras.