vinetur

El renacer de las uvas criollas

El reconocimiento del INV abre nuevas oportunidades para las uvas Criollas

lunes 2 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Las uvas Criollas tomaron fuerza tras el reconocimiento que el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INV) hizo para aceptarlas en la elaboración de vinos de calidad. Y, como en la Argentina, la suma de las distintas uvas criollas es mayor a la cantidad de Malbec para muchos, el futuro del vino argentino también estará marcado por esta versión de Pinot Noir Latinoamericano.

En el Viejo Mundo, la Criolla está bautizada Listán Prieto, en Chile la llaman País y en California la van a poder encontrar bajo el nombre de Mission. No importa cuál sea su nombre, la Criolla Chica forma parte de las uvas criollas que llegaron a Sudamérica en el período de la colonización europea en el siglo XVII. Y hasta hace poco tiempo atrás en la Argentina, todas las variedades de uva criollas estaban destinadas a la elaboración de vinos rosados, lo que limitaba a los productores argentinos a crear un estilo de vino más fresco y ligero. Pero con la reciente resolución del INV las bodegas ya están elaborando tintos for export con un perfil más suave y fácil de tomar, ideal para la nueva ola de consumidores más jóvenes que prefieren este tipo de vinos.

Matías Morcos, uno de los enólogos jóvenes del este de Mendoza que brilla en la elaboración de las Criollas cuenta que la idea de revalorizar esta variedad surgió en un viaje a Chile en donde descubrió que la uva País podía utilizarse para mucho más que para elaborar mosto sulfitado o edulcorar bebidas. "Yo vengo de una familia de pequeños productores de la zona este de Mendoza donde por lejos la mayor cantidad de uvas plantadas son Criollas en parrales viejos que llegaron con la inmigación" comienza Morcos quien agrega que cuando estudiaba en la facultad le enseñaban a elaborar vino "estilo Rolland, Valle de Uco y con roble nuevo" pero todo cambió cuando en Chile se encontró con la revolución de la cepa País. "Ahí entendí que había algo más en nuestras parras viejas que en ese momento sólo usábamos para mosto sulfitado o para edulcorar bebidas. Así que inspirados en Chile nos reinventamos con las criollas y encontramos un potencial y una riqueza que no esperábamos".



Matías Morcos

Algo que destaca el joven enólogo es que la Criolla es una uva bastante transparente al terruño. "Necesitaríamos tener más Criollas en más terruños del país para analizar las diferencias pero sin dudas son transparentes y siempre muestran su estilo de rusticidad, baja intensidad colorante, taninos con textura y mucha fruta. Nosotros buscamos la frescura total, la vibrancia, que sean vinos con vida y que vuelen en boca. Y como venimos de una zona cálida y aburrida como es el este de Mendoza, con las Criollas la idea es mostrar otra cara. Por eso creemos que tenemos una oportunidad gigante con las Criollas para hacer vinos para otros momentos de consumo. Porque la Criolla puede ser el vino para la tarde, para el almuerzo, para acompañar menúes vegetarianos o asiáticos. O algo mucho más simple: Criolla, hielo y pileta".

En plena Quebrada de Humahuaca, Jujuy, cuenta la historia que en los años 60´cuando llegó Don Pedro Manzur se dedicaba a comprar frutas y verduras a los productores de la zona para luego venderlas en las ciudades de Salta, Jujuy y Tucumán. Tiempo después, ya instalado en el lugar, en 1971 compró su propia finca y se convirtió en productor frutihortícola.

"Mi abuelo siempre quiso tener viñas pero no lo pudo concretar y esa idea quedó en la familia, quizás por eso en 2019, cuando volví de estudiar de Córdoba, empecé con este proyecto junto a mi padre y mi tío, de empezar a plantar Malbec", recuerda Daniel Manzur, licenciado en administración de empresas y a cargo de la boga familiar El Bayeh de la Quebrada de Humahuaca.

La familia actualmente posee tres fincas entre las cuales suman 15 hectáreas donde producen Malbec, Syrah, Semillón, Chardonnay, Sauvignon Blanc y un poco de Tannat y Pinot Noir. Pero hay algo más: junto al enólogo Matias Michelini están desarrollando "vinos de paisaje" con mínima intervención humana y con prácticas sustentables y ecológicas. ¿De qué forma hacen esto? Cosechando y comprando las uvas criollas a pequeños productores de la zona.

"La idea de las uvas Criollas nació cuando Matías nos visitó y mientras paseábamos por la finca nos encontramos con una parra de uva muy vieja y nos preguntó qué hacíamos con esa viña. Nosotros sorprendidos por la pregunta respondimos que las consumíamos porque no imaginábamos que más podíamos hacer. E inmensa fue nuestra sorpresa

cuando nos dijo que con esas uvas íbamos a elaborar nuestro primer vino para empezar a entender esta industria y descubrir distintos aromas, sabores y formas de trabajo".



Como Manzur conocía el lugar como la palma de su mano sabía que todos los agricultores en los patios de sus casas tenían uvas Criollas. Pero no todo fue color de rosa porque las familias al principio resultaron ser un tanto desconfiadas y sólo accedieron a vender las uvas cuando se nombró al histórico abuelo de Manzur. Y así, se empezó a escribir la historia de estos vinos que buscan no sólo rememorar la historia familiar en la Quebrada sino poner en marcha el deseo de antaño de hacer vino.

¿Cómo se expresan las Criollas en la Quebrada? "Como son todas viñas añejas que pronto sabremos cómo llegaron a este valle, ya que no hay certeza si provinieron de Bolivia o de Santiago del Estero con la colonización; están regadas por las acequias centenarias que toman el agua del río grande o el río de Purmamarca y conducidas en su totalidad en parral en donde el fruto se protege de la gran insolación de la Quebrada y la mayoría implantadas sobre las escarpas de los cerros en donde la influencia del frío no hace tanto daño. Así las viñas se expresan con gran vigorosidad" explica Manzur quien destaca que las Criollas se lucen por su frescura, un color rosado pálido, aromas de frutas rojas/verdes, especias y en boca tienen una textura sutil. Estas Criollas que son el reflejo fiel de este terruño son ideales para disfrutar con truchas de la localidad de Yala, también con un tamal o una humita hasta con corderos de la puna jujeña y cabrito de la quebrada.

En el Valle Calchaquí, la dupla enológica de Mariana Paéz y Norberto Paéz también es parte de esta oleada de revalorización de cepas antiguas. "Nos pareció muy atractivo poder ofrecer una Criolla de esta región tan especial de altura, a 1800 msnm, de un pequeño viñedo de Colalao del Valle que está registrado en el INV en el año 1956" comienza la enóloga quien cuenta que la Criolla Chica en el Valle Calchaquí madura tarde en la temporada y se expresa con alta intensidad aromática y recuerda a fruta roja tipo frutilla, granada, cítricos amargos, caramelo o especias. A la vista se luce con colores que van desde el rosado hasta tinto claro, según el método de elaboración, y pueden alcanzar altas graduaciones alcohólicas".



Es cierto que cuando se piensa en los vinos del norte argentino inmediatamente uno imagina una copa de Torrontés o un tinto bien power como un Cabernet Sauvignon o un Tannat. Por eso, la idea de Páez Páez Wines es abrir el abanico y a ese porfolio clásico del norte darle una chispa de frescura con una Criolla de Colalao del Valle y con un Clarete elaborado con Criolla chica y Torrontés de Cafayate.

Desde Mendoza,Héctor Durigutti en su Proyecto Las Compuertas es otro acérrimo defensor de las Criollas. "En nuestro caso, la Criolla es una variedad que encontramos plantada en la casa del encargado de nuestra finca. Él fue quien nos comentó que cuando llegamos a este lugar ellos hacían el vino del pueblo con la uva de un pequeño parral. Así que nuestro objetivo fue rescatar esos viñedos antiguos y hacer una selección masal en pie franco y volverlo a plantar en gobelet. Y así surgió la idea de tomar la Criolla como cepa autóctona en Las Compuertas y visibilizar esa identidad arraigada también en nuestro lugar de origen".

La Criolla en Las Compuertas es una variedad que tiene muy buena acidez, con una boca muy fresca y una nariz muy herbal, con la tipicidad de la región por la altura, tipo de suelos y clima en general. Y lo que más la distingue es esa característica herbal con

frutos rojos super frescos.

"Para la bodega este varietal refleja mucho nuestra filosofía de trabajo y la cultura empresarial que nos define en Durigutti Family Winemakers. Porque nuestro objetivo es recuperar vides antiguas y darle un valor patrimonial a variedades como esta, que estuvieron durante mucho tiempo olvidadas en la industria vitivinícola, trayéndola a la mesa con una mirada contemporánea y de alta calidad. Ya que la Criolla es para nosotros una variedad super franca y versátil y dependiendo cómo la fermentemos puede dar mayor o menor concentración y textura, pero conserva un tanino muy fino y sedoso" agrega el alma máter de la bodega quien sugiere acompañar una copa de su Criolla con cocina de mar o comidas con especias, como los tiraditos de atún rojo o pulpo cevichado.

Y en pos de la revalorización y de la diversa de paleta de colores, aromas y sabores que proponen las criollas desde San Rafael, sur de Mendoza, Bodega Alfredo Roca sumó un pet nat elaborado a base de uva Criolla. "La idea del vino surgió buscando descontracturar un poco la línea de vinos y así llegar a un segmento de consumidores nuevos para la bodega. El primer producto que elaboramos fue un pet nat a base de Criolla Chica con método charmat en el que buscamos resaltar características muy atractivas de la variedad en una versión distinta y rejuvenecida" explica Graciela Roca, segunda generación de la bodega, quien destaca el perfil del consumo del vino súper amigable ya que es un muy fresco y ágil.

Como todos los viñedos de Criollas del país, este pet nat se elaboró con uvas provenientes de un viñedo cuyo rendimiento se encuentra algo disminuido por su longevidad. Eso sí, se expresa con una excelente intensidad de aromas, notas dulces, florales y recuerdos a cereza. Y en boca es súper liviano y fácil de beber. Un vino ideal para disfrutar en la pileta o acompañar comidas ágiles como ensaladas, pizzas o hamburguesas.