vinetur

“Esperemos que a la larga el cambio climático nos beneficie” Jorge Rubio, enólogo del Oasis sur de Mendoza

Desde General Alvear, Jorge Rubio y familia hace 20 años atrás pusieron en el mapa vitivinícola al Oasis Sur de Mendoza

martes 3 de diciembre de 2024

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Que Jorge Rubio se haya dedicado a la enología no fue algo que soñó toda su vida. Él quería ser médico, pero por cuestiones familiares apenas terminó el colegio tuvo que empezar a trabajar y como en Mendoza al graduarse de la escuela secundaria ya se obtiene el título de enólogo el vino al principio llegó a su vida más por necesidad que por decisión propia. Pero el trabajo en bodega lo cautivó al instante y el vino se convirtió en su verdadera pasión.

La bodega familiar se encuentra en las afueras de General Alvear y actualmente produce 1,4 millones de litros anuales y aunque cuenta con tecnología de vinificación de última generación, la cosecha, selección de granos y el etiquetado en cuero de las líneas más emblemáticas, aún se realiza de forma manual.

La bodega es un verdadero lujo en la región ya que no sólo cuenta con una sala de degustaciones subterránea y una cava de añejamiento con más de 700 barricas de roble francés y americano; sino que también tiene con una champañera y una pequeña destilería con antiguos alambiques franceses para la elaboración de su exclusivo cognac de autor y vinos fortificados.

Tras 40 años dedicados a la elaboración de vinos, en 2003 Rubio apoyado por su familia, inicia el sueño de fundar su propia bodega.

¿Cuál es el desafío de elaborar vinos en Argentina?

Creo que lo más difícil es tratar de que el vino que elaborás le guste a la mayor cantidad posible de gente. Entonces, cuando uno hace un vino lo hace un poco pensando en la gente y no en los gustos personales. Particularmente siempre digo que me gusta la aceituna negra que es más bien amarga o el pomelo. Porque a mi no me molesta la acidez pero no a toda la gente le agrada un vino ácido o esos vinos con mucha estructura que pueden ser un tanto amargos. Entonces trato de irme más al medio. Trato de no estar en los extremos para que no haya tanta acidez, estructura o amargor y que los vinos sean bien aromáticos. Porque prefiero que los vinos se identifiquen rápidamente por los aromas.

En los últimos años pasamos de hablar de variedades a terruños, si hablamos del oasis Sur ¿cuál es el desafío de comunicar lo que elaboran ahí?

Es un Oasis quizá no tan conocido como el resto de la provincia de Mendoza pero tiene particularidades muy lindas. Yo siempre digo que a los enólogos nos es fácil hacer buenos vinos porque son de por sí aromáticos entonces con un poco de dedicación y pasión y con un trabajo en el viñedo se pueden obtener excelentes cosas que es por las que tenemos que empezar a diferenciarnos. Como los blancos y tintos en este Oasis que son muy aromáticos.

¿Qué características distinguen a los vinos del lugar?

Lo que más distingue a los vinos del Oasis Sur es su aromaticidad, los vinos de acá siempre tienen mucha fruta tanto los blancos como los tintos. Son vinos de mediana estructura que es lo que está buscando el consumidor hoy.

¿Qué variedades se lucen en el Oasis Sur?

Acá se da muy bien la Moscatel rosada que si bien es una uva criolla o autóctona se da muy bien en el oasis como el Pedro Ximénez, el Sauvignon Blanc o el Chardonnay. Recientemente hemos plantado Riesling, Viognier y Semillón y esperamos que se den tan bien como las otras variedades que ya tenemos y que sabemos que tienen mucho potencial.

La bodega todo el tiempo está trabajando la innovación ¿qué se viene para adelante?

Estas variedades nuevas que hemos plantado saldrán más adelante en la línea A contramano siempre y cuando reúnan el perfil que nosotros deseamos. Lo que sí ya está listo es un Ancellotta con muchísimo cuerpo, muy buen color y mucha fruta. También sumamos vasijas pequeñas en nuestra sala de crianza para que nos permitan hacer investigaciones y comparaciones de distintas fincas, zonas, variedades o clones de uva. Esas ocho vasijas nos van a permitir avanzar mucho sobre ese tipo de

conocimiento que muchas veces es más difícil lograrlo cuando se elabora en vasijas de mayor tamaño. En las vasijas más pequeñas hay un mayor control en la elaboración y como nosotros no trabajamos con bombas, cuando elaboramos vinos en esas vasijas los vinos son mucho más frutados.

Y si hablamos de cambio climático ¿cómo se manifiesta en el Oasis Sur?

La temperatura está aumentando y los inviernos están siendo más fríos. Así que tenemos que ver cómo la vid va a resistir ese cambio climático que esperemos no se siga reflejando en un aumento de temperatura. Igualmente nosotros previendo esto, los nuevos viñedos los hicimos más altos, para que tengan una canopia más grande e instalamos riego por goteo que ayuda a generar un microclima ya que es una gota de agua que continuamente está cayendo en el viñedo y eso ayuda a bajar la temperatura. Acá siempre se regaba a manto, el riego por goteo en la zona es algo nuevo así que iremos viendo cómo va evolucionando y esperemos que a la larga el cambio climático nos beneficie. Por ejemplo, en los viñedos propios podemos manejar las fechas de cosecha, regar mucho en caso de que la planta lo necesite o esperar que lleguen los meses más fríos para que se concentre la materia colorante para que genere vinos con mayor estructura. También sumamos una estación meteorológica en el viñedo nuevo ya que cuanto más conocimiento tengamos del viñedo más nos va a permitir entender los vinos que estamos elaborando. Porque muchas veces hacés un buen vino pero no sabés por qué. La idea es empezar a conocer los motivos.

¿Cómo resumiría 20 años de labor del vino en esta región?

Ha sido una evolución continua. Cuando comencé jamás imaginé que iba a poder construir la bodega que hoy tengo junto a mi familia. Realmente me voy sorprendiendo de todo lo que hemos logrado porque ni en los mejores sueños hubiéramos imaginado que íbamos a concretar todo lo que hemos hecho. Por otro lado, trabajar con la segunda generación también es algo muy lindo, porque los ves todos los días, con la misma pasión que uno y eso me da mucha alegría, que la bodega tenga continuidad.

Con tantos años en la industria ¿cómo observa la situación actual del vino argentino?

Han habido muchos cambios porque en la década del 90 se empezaron a plantar los varietales y a tecnificar. Eso es algo que ha llegado y se ha quedado porque si querés competir tenés que seguir con lo último que va apareciendo en la industria. Y siempre me gusta aclarar que el hecho de que tengamos máquinas que nos ayuden a hacer algunas labores no implica que hagamos vinos sin alma o vinos industriales porque lo que hace la máquina. Por ejemplo, una centrífuga nos ayuda a sacar todas las partículas que están en suspensión y dan gustos amargos. Eso hace que tengamos vinos más amables. Lo mejor siempre es poner la tecnificación al servicio de la calidad.

¿Un motivo para brindar?

Por ustedes que comunican lo que hacemos. Siempre decimos con los enólogo que uno puede hacer el mejor vino del mundo pero si no lo podés vender te lo terminás tomando solo (risas).