vinetur

“Los vinos de Junín son de añadas más que de terruño”, Gerardo Pereyra, enólogo de Finca Las Antípodas

Con una apuesta en variedades más exóticas como Petit Verdot, Marselan, Viognier y Pedro Ximénez, Finca Las Antípodas, bodega pionera en Junín, provincia de Buenos Aires, se encuentra a tan sólo 3 horas de la capital.

viernes 3 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Gerardo Pereyra, enólogo de Finca Las Antípodas

Quienes tengan ganas de hacer una escapada de fin de semana y conectar con la naturaleza al lado de una viña, Finca Las Antípodas, el primer viñedo de Junín, que actualmente elabora unas 2000 botellas al año ofrece la posibilidad de dormir en

hospedajes tipo containers que cuentan con living, cocina, baño y habitación base doble con vista al viñedo. Viñedo que en 2013 comenzó apenas con la implantación de un tercio de hectárea y actualmente ya ocupa una hectárea y media con variedades que van del Malbec, al Cabernet Franc o el Petit Verdot y próximamente se sumará la cosecha de Marselan, Viognier y Pedro Ximenez recientemente plantados en la finca.

¿Por qué Finca Las Antípodas? Porque están en las antípodas de las zonas vitivinícolas tradicionales, son lo opuesto al 100% en suelo, clima y ubicación. Así y todo desde hace más de una década forman parte de los vinos bonaerenses que se elaboran en las 170 hectáreas registradas hasta la fecha.

Para conocer todos los detalles de los vinos de Junín conversamos con **Gerardo Pereyra**, enólogo de Finca Las Antípodas.

¿Cómo surgió la idea de sumar Marselan al parque varietal de la bodega?

Comenzamos a experimentar con el Marselan con muy poquitas plantas y hemos hecho algunos ensayos y los vinos que da son muy expresivos con una impronta de la familia de los Carmenere de la cual proviene porque es hijo directo del Cabernet Sauvignon. Es una variedad que produce bastante buen volumen con cada una de sus plantas y con un ciclo corto por eso creemos que es una variedad que podría transformarse en la variedad de base de las tintas para esta zona.

Pero más allá de la apuesta al Marselan ¿el rey de Junín sigue siendo el Petit Verdot?

El Petit Verdot es el emblema de la viña de Finca Las Antípodas porque es la variedad que dependiendo de las diferencias y dificultades que hay en algunas temporadas casi siempre responde con un producto final acorde a sus características. Siempre nos da vinos con fruta fresca y buena potencia en nariz. Son vinos equilibrados sin exceso de taninos. Así que podríamos decir que el Petit Verdot saca la cara por nosotros todas las temporadas (risas). Ya que responde en forma innegable en todas las temporadas, con mayor o menor volumen pero siempre con calidad y equilibrio.

¿Qué características son las que definen a su terruño de Junín?

No hay características que se puedan establecer del terruño en forma fija pero sí podemos decir que el suelo es denso, lo que es bastante complicado en las temporadas predominantemente secas o demasiado calurosas porque tenemos portainjertos que tienen raíces superficiales. Así que los vinos de Junín son de añadas más que de terruño. Son las imágenes de lo que va dejando la temporada en la marcha climática. Así que cuando tenemos temperaturas en febrero por debajo de los 20 grados por las noches hay una suficiente amplitud térmica para conservar la característica frutal de los vinos. Pero la condición principal que da el perfil de los vinos año tras año tiene que ver con la cantidad de lluvia y de horas sol que tengamos en la época de maduración.



¿Cuáles son los desafíos más grandes de elaborar vino en Junín?

Siempre los desafíos más importantes en cuanto a elaboración de vinos en la región tienen que ver con superar las denominadas inclemencias del tiempo durante cada una de las temporadas. Como lograr tener una buena insolación para la fruta y de ese modo

sacar el mayor provecho para tener vinos expresivos, armónicos y sabrosos. Ya que no buscamos nunca tener vinos con un perfil demasiado corpulento o ricos en contenido alcohólico pero sí que definan un poco el lugar y principalmente la marcha del año.

Entonces, ¿cuáles cree que son las fortalezas del vino de Junín?

El carácter fresco y frutal y año tras año poder lograr en forma cuasi natural un equilibrio entre polifenoles, acidez y alcohol para que los vinos sean amables y tengan características definidas de varietal y del lugar.



¿Cuál es el desafío más grande de posicionar sus vinos?

Creo que el desafío más importante de posicionar los vinos del norte de la provincia de Buenos Aires tiene que ver con lograr una elaboración no estandarizada y, al mismo tiempo, sostener temporada tras temporada productos que puedan ofrecer un nivel de cualidades mínimo y deseable para que de esa manera acercarnos al consumidor que quiera a través de los vinos conocer distintos lugares y pueda tener una referencia bastante real. Porque el desafío principal es encontrar una identidad y un perfil de vinos que está justamente en las antípodas del resto de los vinos de la Argentina.