vinetur

# “Decidimos elaborar la versión argentina del Prosecco”

Desde las Sierras Atlánticas de Mar de Plata llega un “prosecco” made in Buenos Aires con influencia oceánica y antepasados italianos. Nos lo cuenta Melina Chies de Castel Conegliano.

miércoles 8 de enero de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Melina Chies, jefa de producto de Castel Conegliano

Como muchas historias en la Argentina, la de Castel Conegliano está marcada por la inmigración europea ya que los antepasados de las familias fundadoras de la bodega (los Chies y los DeGiusti) dejaron su Conegliano natal en el Véneto, Italia, para llegar a Buenos Aires donde dedicaron, en un principio, su vida a la actividad metalúrgica pero con el pasar de los años expandieron sus actividades hacia la agroganadería en General Pueyrredón. Lugar en el que sus hijos y nietos trajeron la uva Glera, variedad emblemática del Prosecco, aprovechando las similitudes climáticas del terroir con las del norte de Italia. Y así nació el primer prosecco de estilo agentino replicando paso a paso el proceso de elaboración utilizado en Conegliano-Valdobbiadene, cuna y DOC de este codiciado espumoso italiano.

Dentro de las 14 hectáreas que plantaron en 2019, junto a la Glera -que ocupa el 80% del viñedo- llegó al campo de General Pueyrredón sobre los rocosos de la Sierra de los Padres, el Moscato Giallo y el Pinot Nero, originarios de un vivero del norte de Italiano.



Finca Castel Conegliano

En General Pueyrredón, el clima es oceánico -también conocido como marítimo, atlántico o británico-, propio de latitudes templadas, próximas al océano, donde el viento sopla con intensidad desde el mar hacia el continente trayendo aire fresco, humedad y lluvias, por lo que las vides crecen en condiciones de secano, es decir, sin riego artificial. Además, las oscilaciones térmicas diurnas y anuales son pequeñas o moderadas, lo que crea condiciones muy favorables para varietales de uva blanca y de ciclo corto.

Los suelos están formados por areniscas cuarzosas con alto contenido de materia orgánica y de nutrientes. Y se podría decir que la zona es una planicie ondulada interrumpida por los afloramientos rocosos de la Sierra de los Padres, que pertenecen a la formación de las Sierras de Tandilia.

Para conocer todos los detalles del proyecto conversamos con **Melina Chies**, jefa de producto y miembro de la familia que en 2021 realizó su primera vendimia y lanzó ese mismo año los primeros espumosos de la bodega.

## ¿Cómo surgió la idea de elaborar prosecco en Argentina?

Decidimos elaborar la versión argentina del Prosecco porque esta bebida tiene sus raíces en Conegliano, el pueblo natal de nuestra familia en el Véneto, al norte de Italia. Además, al tratarse de un espumante poco conocido localmente y con una oferta limitada en el mercado, vimos la oportunidad de compartir un pedacito de nuestra herencia italiana. Nos apasiona esta bebida y estamos convencidos de que su potencial de elaboración es inmenso en la región donde plantamos nuestros viñedos.

## ¿Cómo se adaptan las variedades que eligieron implantar (Glera, Moscato Giallo y Pinot Nero) a su terruño?

Las variedades han mostrado una excelente adaptación, aunque el aprendizaje es continuo e interminable. Establecer un viñedo en una región no tradicionalmente vitivinícola presenta numerosos desafíos, especialmente porque el mayor expertise hoy se concentra en regiones que son casi opuestas, como Mendoza.

## ¿Qué características son las que definen a su terruño?

Nuestro terruño se define por una combinación de características únicas que lo distinguen tanto a nivel nacional como internacional. Ya que el clima atlántico de nuestra región es uno de los factores más influyentes. Este clima oceánico, típico de latitudes templadas, se caracteriza por la constante presencia de vientos provenientes del sur y sureste que transportan aire fresco y húmedo desde el océano. Esto genera precipitaciones anuales cercanas a los 1000 mm y temperaturas moderadamente frescas, creando condiciones ideales para el cultivo de varietales de uva blanca y de ciclo corto.

Otro elemento clave es la moderada oscilación térmica, tanto diurna como anual. Estas variaciones suaves permiten un desarrollo equilibrado de las uvas, favoreciendo su frescura y vivacidad, atributos esenciales para los espumantes que elaboramos.

Los suelos calcáreos del viñedo, ricos en calcio, aportan estructura y una notable mineralidad a las uvas, características que recuerdan a los terroirs de prestigiosas regiones vitivinícolas como Francia y Alemania.

Finalmente, la proximidad al Atlántico no solo influye en el clima, sino que también imprime un carácter único a nuestro terruño, diferenciándolo profundamente del perfil andino tradicional que domina la vitivinicultura argentina. Este entorno excepcional nos permite producir espumantes frescos, ligeros y de gran personalidad.

## ¿Cuáles son los desafíos más grandes de elaborar vino en General Pueyrredón?

Elaborar vino en General Pueyrredón representa un desafío emocionante y único, pero también conlleva obstáculos significativos debido a las características propias de la región.

Uno de los principales retos es la ubicación de la bodega y los viñedos en una zona rural sin una industria vitivinícola consolidada cerca. Aunque hemos establecido relaciones muy positivas con las pocas bodegas de la zona, compartiendo conocimientos y apoyándonos mutuamente, la realidad es muy diferente a estar en

una región como Mendoza, donde la densidad de productores facilita el intercambio constante de recursos e ideas.

Otro desafío importante radica en la historia agrícola de la región, que se ha centrado tradicionalmente en cultivos extensivos. Esto nos obliga a trabajar cuidadosamente para encontrar un equilibrio en el manejo de la tierra, asegurando que plantas tan sensibles como las vides puedan prosperar en este entorno.

Finalmente, la proximidad al Atlántico es tanto una ventaja como un reto. Si bien los fuertes vientos marinos ayudan a regular la humedad de las plantas y reducen el riesgo de enfermedades fúngicas, también pueden causar daños mecánicos a las vides, lo que requiere medidas específicas de protección y manejo.

## ¿Cuáles son las fortalezas de este estilo de vino?

Tomar un vino como el Prosecco ofrece una experiencia única gracias a su frescura, ligereza y carácter burbujeante. Su acidez equilibrada y notas frutales lo convierten en una bebida refrescante, perfecta tanto para celebraciones como para momentos cotidianos. Además, su contenido alcohólico moderado permite disfrutarlo sin sensación de pesadez ni cansancio en boca. También, el Prosecco es extremadamente versátil en la gastronomía, maridando a la perfección con platos ligeros como ensaladas, mariscos y pescados, así como con opciones más indulgentes como pizzas o frituras. Su frescura también lo hace ideal para acompañar postres suaves o frutas frescas, destacándose como un complemento ideal para cualquier comida.

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

Por supuesto, uno de los principales desafíos es introducir un espumante relativamente nuevo en un mercado donde el consumo de burbujas sigue siendo muy estacional y el público en general tiene conocimientos limitados sobre esta categoría de vinos. El varietal prácticamente no tiene presencia en el país y dado que "Prosecco" es una denominación de origen protegida, no la utilizamos oficialmente, salvo para referirnos al varietal (que hasta 2008 también se llamaba Prosecco). Esto hace que el trabajo de comunicación y educación sea más extenso y con mayores barreras de entrada. Sin embargo, estamos convencidos de que es una bebida con un gran atractivo, que

cautiva incluso a quienes no suelen disfrutar de los espumantes. Hoy, lo más importante para nosotros es lograr que las personas se animen a probarlo y se dejen enamorar por su frescura y sabor.

## ¿Qué probar?




**Prima Prova Glera Extra Brut**

El nombre Prima Prova -en italiano, primera prueba- bautizó a la primera producción de vinos espumosos elaborada bajo la dirección y expertise de Tomás Stahringer. Prima Prova Glera Extra Brut es un espumoso de color amarillo claro brillante, aromas que recuerdan pera, manzana verde y notas cítricas como la lima. En boca las burbujas son

finas y amables, con un gran balance entre el dulzor y la acidez.

**Prima Prova Moscato Giallo Nature Zero Dosage (sin el agregado de licor de expedición)**




El segundo producto de la bodega fue el espumante de Moscato Giallo, elaborado bajo el método champenoise (o tradicional) o de segunda fermentación en botella; con 24 meses sobre lías. Esta variedad blanca, considerada del tipo "terpénica", se expresa con una alta intensidad aromática.

En la copa se expresa con gran intensidad aromática y un predominio de frutas cítricas, flores blancas como jazmín o flor de azahar, además de reminiscencias a miel y pan horneado.

**Il Pazzo Pinot Noir**

Il Pazzo ("el loco") fue el nombre elegido para reflejar la identidad del vino sin burbujas de la bodega.  Es un vino que busca representar la personalidad de la costa atlántica y del terroir local, con un breve paso por barricas de segundo uso y elaborado con levaduras indígenas.

**Primo Spritz**



Para completar el portfolio de productos, y dada la popularidad del prosecco en el mundo de la coctelería, el año pasado Castel lanzó Primo Spritz. Un espumoso de Glera Extra Brut elaborado con notas más acarameladas para los paladares más dulces. En nariz seduce con notas a pera y manzana verde y además de sutiles pinceladas de miel y ananá.

Característicamente aromático, frutal, de acidez balanceada y una efervescencia encantadora, resulta un gran complemento de cócteles con impronta italiana como los Spritz (Aperol o Campari), el Negroni, el Sbagliato y el Bellini.