vinetur

Los Pinot Noir más buscados de la Argentina

Si bien el Pinot Noir representa apenas el 1% de las variedades de uvas implantadas en la Argentina, se adapta de norte a sur del país ofreciendo diferentes estilos y matices en cada terroir.

miércoles 20 de agosto de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



Famoso por su estirpe, elegancia y frescura, el Pinot Noir en la Argentina ofrece una personalidad distinta a los de otras partes del mundo, fruto de la cantidad de horas luz, amplitud térmica y tipos de suelo donde crece.

Además de estar presente en algunos de los tintos más distinguidos del país también forma parte de las bases de los mejores vinos espumosos para aportar cuerpo, frescura y distinción.

En el norte de la Argentina, en los Valles Calchaquíes nace Altura Máxima Pinot Noir, resultado del esfuerzo de años de sacrificios, ensayos frustrados, ilusiones y desilusiones del equipo enológico de Bodega Colomé. Porque es cierto que en un momento parecía un sueño inalcanzable, nunca se perdió la fe en el potencial increíble del viñedo ubicado a 3.111 msnm, uno de los viñedos más altos del mundo, para el desafío de producir un gran Pinot Noir en condiciones extremas.

¿Qué hacen diferente a este Pinot Noir?

Las condiciones extremas de la altura ofrecen beneficios únicos para la elaboración del vino, ya que allí existe menos ozono en la atmósfera y, en consecuencia, hay mayor radiación ultravioleta. Para protegerse de esta alta radiación, el fruto produce una piel más gruesa y oscura dando como resultado vinos de un color más oscuro y profundo y con una buena estructura tánica.

Por otro lado, la temperatura moderada durante el día en la temporada de maduración (enero a abril), nunca es superior a los 28º C y puede bajar a 22º C durante el día. Esta amplitud térmica ayuda a conservar la fruta fresca otorgando al vino una nariz elegante y compleja.

Las noches frías y la gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, alrededor de 20ºC mantienen un excelente nivel de acidez logrando de manera natural una gran frescura en el vino.

El suelo es muy singular y complejo, aluvional arenoso, con una gran cantidad de piedras, calizas, granito y volcánicas. Es un suelo pobre, ideal para la viticultura de gran calidad que da vida a vinos muy complejos y sofisticados. Estas condiciones extremas, producen fruta de alta calidad, dando así un vino concentrado, elegante, fresco y armonioso al mismo tiempo.

Este Pinot Noir de altura extrema tiene un perfil fresco y delicado que lo convierte en un aliado ideal para platos que respeten su elegancia sin opacarla. ¿Con qué acompañarlo? Con carnes blancas como codorniz, pato confitado o cerdo asado con hierbas andinas. Pescados grasos (como trucha o salmón) grillados o con salsa suave de hongos. También preparaciones de cocina andina contemporánea, como empanadas de quinoa y queso de cabra, tamales suaves o humita en olla. Además, de platos con setas y hongos salteados, especialmente con hierbas de montaña o trufas. Si hablamos de quesos, ideales que sean suaves o curados, como brie, camembert o quesos de cabra estacionados.

Este vino se luce en preparaciones que destacan su frescura, su textura elegante y su carácter de altura.

El dato: Altura Máxima Pinot Noir 2024 proviene de un viñedo con una superficie plantada de 5 hectáreas, cultivadas de manera sustentable. Con una producción de 20 barricas, se elaboraron para esta cosecha 5957 botellas.

Plantar Pinot Noir en Arroyo Barú, Entre Ríos, es sin lugar a dudas una apuesta arriesgada. José "Pepe" Miano, asesor de la entrerriana Bodega Alonso Sáenz, recuerda que en épocas en que muchos afirmaban que no podía funcionar o aventuraban un futuro obscuro para esta variedad, ellos apostaron por un clon champagnero sobre pie americano.

Al principio se adaptó al terroir de forma algo desordenada, pero a partir del tercer año se equilibró naturalmente bien. El sector en donde están estas hileras tiene un perfil algo más pobre en fertilidad y profundidad de suelo y esto los ha ayudado para obtener un fresco y frutal rosado de Pinot Noir del que solo se elaboran 650 botellas anuales.

¿Qué vamos a encontrar en la copa? Un vino con una acidez siempre viva, un color sutil y una profundidad aromática que va desde rosas hasta jazmines, con el aporte frutal para armonizar.

¿Con qué acompañarlo? Si lo disfrutan al principio de una comida queda increíble con quesos de pasta semidura o melón con jamón crudo. Si pensamos en algún plato principal ideal con peces de río con especias nativas. Y si aún queda algo en la copa

para el momento del postre, se luce con frutas como berries con queso y una crema suave de Yatay.

En el corazón del mendocino Valle de Uco, Andrea Ferreyra, jefa de enología de La Celia confiesa que el Pinot Noir es sinónimo de refinamiento. Y que su elaboración es el gran sueño de muchos enólogos y representa un gran desafío para el equipo.

Si hablamos de la adaptación de la variedad al terroir, vale recordar que el Pinot Noir tiene su origen en regiones frescas y gracias a que La Celia está en el Valle de Uco, se adapta muy bien al lugar. Con respecto al origen de los suelos Ferreyra destaca que la parcela que le da origen a este vino, está en La Consulta y es la tradicional Indicación Geográfica del Valle de Uco, donde se atesoran los viñedos más antiguos de la región. Recordemos, que La Consulta, a nivel geológico, está en la porción más distal del abanico generado por el río Tunuyán. Y en los viñedos de La Celia el suelo es franco arenoso, semi profundo, pesado y con buena capacidad de retención hídrica. Hay presencia de rocas medianas a pequeñas, carbonatadas y coloreadas, correspondientes a minerales varios, tales como feldespatos y micas.

¿Qué hacen diferente al Elite Pinot Noir de La Celia? En primer lugar el clon que eligieron (777) es el ideal para la elaboración de vinos de crianza y en este caso se expresa con una extrema complejidad aromática, fineza, elegancia, con un esqueleto, en términos de estructura, muy apreciado para su guarda.

¿Con qué acompañarlo? Un maridaje perfecto es la trucha a la manteca con alcaparras, así como un risotto de hongos.

En San Patricio del Chañar, Neuquén, el Pinot Noir comenzó siendo uno de los varietales foco de Familia Schroeder. En primer lugar, Roberto Schroeder, fundador de la bodega destacalas condiciones del terroir y, por otro lado, porque más allá de los vinos tranquilos siempre tuvieron como objetivo el desarrollo de espumantes de alta gama.

Con la experiencia de 22 cosechas, año a año fueron descubriendo la mejor expresión, de los clones que plantaron, para cada uno de los siete diferentes estilos de vino, 100% Pinot Noir que elaboran.

Si hablamos de la adaptación de la variedad el lugar, Mariano Diletti, uno de losenólogos de la bodega cuenta que el Pinot Noir es una variedad muy especial, con piel delgada y moderados niveles de compuestos fenólicos, lo que resulta en vinos de color claro y taninos voluminosos pero delicados. Sin embargo, su sensibilidad al clima y a enfermedades la convierte en un reto para los viticultores. En este contexto, las condiciones de la región patagónica, más específicamente, el valle de San Patricio del Chañar ofrecen temperaturas frescas, brisas constantes y un adecuado nivel de humedad, elementos fundamentales para el cultivo exitoso de esta cepa.
Ahora bien, es clave recordar que el terroir de la Patagonia aporta características distintivas al Pinot Noir: en primer lugar, un hollejo más grueso, como consecuencia de su defensa ante el viento, también colabora a una mayor resistencia ante adversidades climáticas y enfermedades del viñedo, permitiendo así una mejor sanidad de la uva. Esto se traduce en vinos con un color más intenso y una expresión más rica de sus sabores.

Por otro lado, la región es conocida por sus buenos niveles de acidez natural y pH bajos en Pinot Noir maduros, lo que confiere a los vinos una frescura y una capacidad de envejecimiento destacable.

Así, los vinos de Pinot Noir de San Patricio del Chañar se caracterizan por su elegancia, con notas florales, frutales, algo especiadas y sabores suaves, lo que les otorga una identidad única.

¿Qué características los hacen únicos? Debido al clima con una propicia amplitud térmica y las constantes brisas, la maduración de la uva es más lenta y uniforme lo que permite que desarrolle una acidez natural más alta y una expresión frutal más delicada

Que el hollejo sea más grueso equivale a que es más resistente. Lo que no solo aporta mayor resistencia a las enfermedades, sino que también contribuye a un color más intenso y una mayor complejidad en los aromas y sabores.

Y desde ya es una variedad que permite elaborar diferentes estilos. Por eso los Pinot Noir de bodega Familia Schroeder maridan de forma ideal con cordero al asador y pimientos asados, creando una experiencia gastronómica equilibrada y sabrosa. La frescura y acidez del vino contrastan con la riqueza y sabores herbáceos de la carne,

mientras que sus notas frutales armonizan con los sabores ahumados y dulces de los pimientos. Esta combinación resalta tanto la textura del plato como la elegancia del vino y celebra la identidad regional de la Patagonia al unir dos productos emblemáticos de la zona.

El dato: Actualmente la bodega cuenta con 75 hectáreas de Pinot Noir y tienen varias en desarrollo con nuevos clones. La producción asciende a unas 334.000 botellas de Pinot Noir en vino tranquilo y unas 40.000 de espumoso que llevan Pinot Noir en diferentes porcentajes.

En Sarmiento, Chubut, en uno de los viñedos más australes del mundo, el Pinot Noir para Otronia significa la máxima expresión de pureza, identidad, carácter y profundidad.

Carlos Maraniello, brand ambassador de la bodega, recuerda que junto al Chardonnay el Pinot Noir los puso rápidamente en el mapa mundial de los grandes vinos, logrando altos puntajes y comentarios muy halagadores de la prensa especializada. De hecho, la prestigiosa revista británica Decanter en su informe anual destacó al Otronia Pinot Noir 2020 como el mejor Pinot Noir de las Américas, donde compitió con grandes exponentes de Willamatte Valley, Oregón o San Antonio; y la cosecha 2021 fue elegida como la del mejor Pinot Noir de Sudamérica.

¿Por qué se destaca tanto el Pinot Noir de allí? El gran diferencial del terruño es la lucha incesante contra los vientos, las heladas y la combinación de suelos, que sin dudas expresan en forma líquida el paisaje del lugar.

Así este Pinot Noir responde a un tipo de vino de zona fría, que permite un desarrollo de aromas, sabores y texturas de un equilibrio casi perfecto logrando un vino de gran balance dónde la acidez y la frescura juegan un papel preponderante. ¿Con qué disfrutarlo? Ideal con sabores regionales como cordero patagónico, trucha con manteca negra, escabeche de libre o guanaco.