vinetur

“Todavía estamos en esa búsqueda de la identidad del vino entrerriano”

Entrevista con Mauro Jacob, de Bodega Los Aromitos, en Colonia Ensayo, Entre Ríos

viernes 17 de octubre de 2025

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL


Ara
Ara

Mauro Jacob y Flavia Muñoz

Bodega Los Aromitos, en Colonia Ensayo, provincia de Entre Ríos, es una de las bodegas pioneras del renacer del vino entrerriano.

La finca de Bodega Los Aromitos se encuentra en la zona rural de Colonia Ensayo, Departamento Diamante, a pocos kilómetros de Paraná, capital de la provincia de Entre Ríos, en un marco natural privilegiado, cercano al río. El emprendimiento comprende viñedo, bodega y reserva natural, para lograr la integración de los ciclos productivos vivinícolas con el ambiente y la cultura que los rodea.

El viñedo se encuentra enmarcado en un mosaico de montes ribereños y sembradíos propios de la fértil pampa ondulada, donde las vides se disponen en sentido Norte-Sur descendiendo desde una suave lomada hasta toparse con la floresta. Esta situación propicia un buen drenaje de agua, habilita brisas frecuentes y permite una mayor amplitud térmica, características que benefician positivamente la producción de las uvas.

Actualmente cuentan con una superficie cultivada de 3 hectáreas, conducidas bajo el sistema de lyra abierto, el cual es ideal para optimizar la insolación y aireación de las vides, garantizando todos los años bayas de excelente calidad.







La bodega se encuentra ubicada en la ciudad de Crespo, habilitada en 2017 por el Instituto Nacional de Vivinicultura, siendo la tercera en la provincia, con una capacidad para 20 mil litros de vino distribuídos en tanques de acero inoxidable y barricas de roble americano. Actualmente se encuentra en construcción la nueva bodega, localizada en el mismo viñedo. Además del viñedo, la finca cuenta con unas 6

hectáreas de monte nativo con gran diversidad de flora y fauna en muy buen estado de conservación, con especies representativas de las ecorregiones del paszal, el espinal y la selva en galería. Este bosque se encuentra vinculado directamente con las masas verdes que aún perduran en los márgenes del río, por lo que se integra con el corredor biológico de escala regional que supone el Paraná.

Para promover su conservación, la totalidad de la finca se encuentra dentro del Sistema Provincial de Áreas Naturales Protegidas, lo que implica un uso productivo, especialmente para el caso del viñedo, y otro de preservación ambiental, particularmente para el sector de monte nativo.

La existencia del proyecto Los Aomitos pudo ser posible porque en 1998 se derogó la ley que en la década del 30' prohibió la comercialización de vino y desalentó la producción en todo el territorio argentino a excepción de las provincias cuyanas. Al quedar liberada la producción en todo el país, en los comienzos del siglo XXI comenzaron a resurgir nuevos proyectos vivinícolas, que al día de hoy suman unas 70 hectáreas cultivadas. Para conocer cómo Los Aromitos se sumó al renacer de la vitivinicultura entrerriana conversamos con Mauro Jacobs, parte de la familia fundadora de la bodega.

¿Qué los llevó a sumarse a la reescritura de la historia del vino entrerriano?

Algo particular es que en mi familia no había ningún antepasado que hiciera vino antes. Mis papás no eran fanáticos del vino, ni su sueño era tener una bodega. Pero todo surgió de un anhelo familiar de tener un pedacito de tierra y producir algo, algo alternativo, algo diferente. Al conocer la historia de Entre Ríos que llegó a ser una gran productora de vinos allá por inicios del siglo XX y que en 1910 tuvo su pico de producción con más de 3500 hectáreas de vides y más de 60 bodegas. Quisimos ser parte. Porque en su momento era la cuarta provincia productora del país. Había una gran tradición vitivinícola por todos los inmigrantes que empezaban a llegar después de la segunda mitad del siglo XIX: suizos, vascos, franceses, italianos y españoles. Por ellos hubo tanto auge e importancia en la actividad vitivinícola en Entre Ríos, principalmente en la costa del río Uruguay, Concordia, Colón y Concepción del Uruguay,

donde están la mayoría de viñedos y bodegas. Pero por nuestra costa también había varias bodegas. Por eso en la década del 90 cuando vuelve a ser legal, por así decir, producir vino a escala comercial y vuelve a resurgir la vitivinicultura en Entre Ríos. La primera bodega que reaparece es Vulliez Sermet en Colón en 2003 y nosotros empezamos en 2010, así que somos de los primeros proyectos vitivinícolas que empezaron a elaborar vino en la provincia, así que diría que formamos parte de este resurgimiento.

¿Qué desafíos vivieron al ser uno de los pioneros de este resurgir del vino entrerriano?

No teníamos a quién copiar (risas) así que buscamos asesoramiento desde un inicio con un ingeniero agrónomo uruguayo Andrés Passadore, que lo considero un poco el padre de este resurgimiento de la vitivinicultura porque nos asesoró no solo a nosotros sino que ayudó a otros proyectos y fue un gran impulsor del crecimiento que tiene hoy en día Entre Ríos. Con él fuimos buscando el lugar ideal para empezar este proyecto. Un lugar muy cerquita del río, en una lomada, que tiene un paisaje precioso, desde donde se ve todo el río Paraná. El viñedo está emplazado en una loma y está bueno no sólo por el paisaje sino por el relieve que tiene el lugar, ya que al estar en una loma ayuda mucho la pendiente para el drenaje del agua. Estamos a unos 80 msnm, no es nada (risas) pero para Entre Ríos es un montón y genera algo de amplitud térmica y eso ayuda a que las uvas maduren más despacio y que las uvas no estén en continuo metabolismo. El relieve también genera una linda brisa continua y a veces hay viento bastante fuerte, que está buenísimo para la sanidad de las plantas. Ya que al estar en una región húmeda es ideal que se den estas circunstancias para aplacar los problemas de humedad.

¿Qué variedades se adaptan mejor?

Tenemos Malbec, Merlot, Syrah, Tannat, Marselán y Chardonnay. Son casi 3 hectáreas con unas 8.000 plantas en lyra abierta con forma de V para que las vides crezcan de una manera separada, para aprovechar más el sol y el aire. Pero por lejos el Tannat y el Marselan son las variedades para implantar acá.

¿Por qué la bodega se llama Los aromitos?

En honor al árbol nativo al espinillo que es un sinónimo del aromito. Ara es el nombre de los vinos, es una palabra en guaraní, una palabra raíz, a partir de las cuales se forman las demás palabras. Por eso las palabras raíces tienen muchos significados. Ara significa universo, día, época, era, ciclos, tiempo, cielo. Uno de los significados que hacemos nosotros con los significados de la palabra ara es con lo que sucede en las vides, en los ciclos, que se van repitiendo año tras año.

¿Qué vino es su mejor carta de presentación?

Si tengo que elegir el vino que más nos representa yo siempre elijo al Tannat porque es lo que nos identifica, es nuestra cepa emblema.

Como bodega certificada sustentable ¿qué prácticas los guían?

Nuestra finca es una reserva natural protegida así que las vides crecen en la propia naturaleza del lugar. Tanto el viñedo como la bodega y la finca cuentan con la certificación en sustentabilidad por la Organización Internacional Agropecuaria (OIA). Es un espacio protegido porque hay monte nativo y se armó un proyecto para transformar el lugar en un área natural protegida. Hay una gran biodiversidad en el monte, de hecho se identificaron con biólogos especies de flora y fauna. Hay muchas especies nativas así que las vides crecen en consonancia con la naturaleza del lugar. También tratamos de usar los recursos de la forma más efectiva posible y registrar cada cosa que se hace en el viñedo y en la bodega para poder tener un seguimiento y poder usar los recursos de la mejor manera. Por otro lado, algo que va de la mano de la sustentabilidad y es parte del cuidado del ambiente es el vínculo con la comunidad. Nuestro proyecto tiene una gran identidad con la zona, con Colonia Ensayo donde estamos nosotros, así que por ejemplo todas las compras se hacen alrededor del proyecto; y hace poco incluso armamos la fiesta comunal del vino y la empanada. Nos visitaron más de mil personas. Creamos un proyecto muy ligado a la región y eso es parte de un manejo sustentable.

¿Qué desafíos enfrentan al elaborar vinos en Entre Ríos?

Acá el clima no es tan regular todos los años como en otras zonas vitivinícolas. Podemos tener dos vinos totalmente opuestos de un año al otro. Hay años que nuestros vinos parecen salteños y otros años tienen menos alcohol y son más ácidos. Eso a la vez es parte de nuestra identidad y hace difícil encontrar el estilo ideal o la variedad ideal. Creo que el desafío más grande es adaptarse a estos cambios que propone el terruño de acá. Porque por el clima hay que trabajar de forma muy diferente las plantas. Se necesitan muchas horas en el viñedo porque la lira es mucho más compleja de manejar, hay que hacer mucho raleo de hojas, de racimos, desbrotes, controlar mucho el vigor para lograr la aireación en las plantas. La poda también es vital porque necesitamos que los sarmientos no estén muy juntos. Y obviamente hay que controlar los hongos que en caso de años muy lluviosos es un problema, en nuestro viñedo, al estar en la lomada con la brisa y la lira afortunadamente nunca hemos tenido problemas de sanidad ni de maduración en el viñedo.

También tenemos el desafío de tener un vino con una etiqueta que dice vino entrerriano. ¿cómo hacemos para venderlo? Se necesita una gran comunicación. Nosotros hacemos vinos de calidad y con toda la historia que tenemos detrás sabemos que tenemos un gran valor para contarlo y así de a poco ir logrando abarcar el mercado.

Y por otro lado, ¿cuáles son las fortalezas del vino de Entre Ríos?

Para mi la historia no es nada menor, por ejemplo Santa Fe empezó ahora a plantar viñedos pero ellos no tienen una historia vitivinícola detrás eso es algo nuevo y creo que los vinos de Entre Ríos en general tienen un estilo más ligero, menos alcohol y más acidez que justamente es lo que se está buscando hoy en día en el consumo de vinos.

¿Cómo observan la evolución del vino entrerriano en los últimos años?

Los últimos años se han sumado muchos nuevos proyectos que ya tienen el camino muy allanado, ya saben a quién copiar y con quién asesorarse, eso hace mucho más fácil la venta de vinos o saber qué variedades elaborar. A diferencia de Vulliez o nosotros que tuvimos comienzos muy difíciles porque no sabíamos cómo hacer las cosas y mucho menos cómo vender el vino. Está creciendo mucho la plantación de nuevos viñedos y creo que va a seguir creciendo ya que estamos en esa curva ascendente de ir buscando cuál es el mejor estilo de vinos, tratar de interpretar el lugar, buscando cuáles son las variedades que mejor se adaptan. Todavía estamos en esa búsqueda de la identidad del vino entrerriano que lleva su tiempo.

¿Cómo ves el futuro del vino entrerriano?

Lo veo prometedor porque todos los proyectos apuntan al turismo así que creo que eso es lo que más va a crecer independiente del tamaño de bodega. Todos están pensando en el turismo y al ser producciones de vinos pequeñas tiene que haber una pata que sostenga el negocio.

¿Qué maridaje regional recomienda probar para potenciar la experiencia del vino de Entre Ríos?

Sushi con pescado de río con espumantes de Entre Ríos. O blancos o tintos ligeros van muy bien con toda nuestra pesca o las carnes blancas que son de gran producción en la provincia como cerdo y aves. Si queremos un Tannat o un Marselán podemos tener un poco más de estructura y elegir una carne a la parrilla, como un cordero a la estaca.