vinetur

Una obsesión hecha vino

El enólogo Gonzalo Mazzotta impulsa el renacer de la uva sangiovese en Argentina

viernes 9 de enero de 2026

ESCRITO POR MARIANA GIL JUNCAL



En la Argentina el enólogo Gonzalo Mazzotta trabaja arduamente para posicionar a la emblemática y versátil uva tinta originaria de la Toscana italiana.

Si bien el Sangiovese es una de las variedades tintas que encontramos en todos los informes como "otras!". Con las 1500 hectáreas puras que hay en el país se elaboran vinos que dejan huella.

Si hay alguien que tiene casi una obsesión con esta variedad es Gonzalo Mazzotta, el licenciado en enología egresado de la facultad Don Bosco, con especializaciones en distintos países. Su sólida trayectoria en viticultura y enología lo llevó a estar al frente de la dirección vitícola y enológica de distintos proyectos, tanto en Argentina como en Europa y EEUU. Actualmente está a cargo también de su proyecto personal, Mazzotta Wines y además es director general, desde hace más de 15 años de Mazzotta Vine Consulting, una consultora vitivinícola integral alrededor del mundo. Más allá que el vino es su vida, el Sangiovese es parte de la sangre que corre por sus venas.

¿Qué lo sedujo del Sangiovese?

Lo atrapante del Sangiovese es la versatilidad y plasticidad que nos ofrece la variedad, sumado a la sorprendente y elegante evolución a lo largo del tiempo para los vinos de gran guarda, pudiendo ir desde, un rosado joven y fresco a grandes tintos

¿Cómo se adapta en la Argentina?

En argentina se adaptó muy bien, gracias a nuestras características geográficas, sobre todo en la vitivinicultura que está recostada sobre la Cordillera de los Andes, al oeste de nuestro país. Donde las características de suelo, altura, temperatura, sanidad, insolación, riego y manejo vitícola, entre otras, hacen que la variedad madure y desarrolle su ciclo de manera sana y paulatina, en concordancia al vino buscado

¿Cómo trabaja para obtener su mayor potencial?

Para los vinos buscados, el trabajo en el viñedo es fundamental. Así que planifico desde la poda hasta los riegos, recorriendo y acompañando durante todo el camino, desde la brotación hasta la cosecha. Superviso en todo momento este avance natural, con las tareas que sean necesarias realizar, para lograr la mejor calidad de uva acorde al vino buscado; tratando siempre que se pueda, de trabajar con viñas de más de 50 años, para los grandes vinos de guarda.

¿Qué matices ofrecen los vinos elaborados con Sangiovese?

La versatilidad del Sangiovese nos hace ir desde colores rosa pálido a rojos de intensidad media con tonos violáceos en la juventud de los vinos, luego con el pasar del tiempo se pierde algo de los violáceos y aparecen los tonos rojos-naranjas, hacia teja. Luego en nariz nos da un paseo por flores rojas, algunas flores blancas, frutos rojos, especias y frutos negros, dependiendo el tipo y tiempo de crianza. En boca encontramos vinos con carácter y elegancia, frescos, frutales y sedosos, también dependiendo del tipo y tiempo de crianza, con volumen amplio y buen centro de boca

¿Cómo trabaja la crianza de los Sangiovese?

La crianza se realiza sobre barricas, de distintos volúmenes, de roble francés. Tanto de primer como de segundo uso. Pero siempre con madera de bajo potencial tánico y con tostados lo más ligeros o suaves posible, a la menor temperatura que pueda trabajar la tonelería y con tiempos lo más largos posible. Siempre priorizando la inocuidad y sanidad de la barrica, respecto a las temperaturas y tiempos utilizados.

¿Cómo lo definiría para quienes aún no lo probaron?

Como un vino desafiante, que rompe paradigmas y que en el estilo que sea, el consumidor encontrará una opción para cada momento: florales, frutados, especiados, con menor o mayor complejidad, pero sin dudas, un vino que deja huella y dice acá estoy.

¿Qué expectativas tiene el Sangiovese en la Argentina?

El Sangiovese, en su redescubrimiento, seguirá creciendo y volverá a estar presente en las mesas argentinas, ya sea como varietal o parte de un corte o blend, ya que tiene todo para acompañar el momento en que se decida beber vino.

¿Con qué sugiere acompañarlo?

Con pastas, quesos semi maduros, charcutería, carnes de caza, carnes rojas frescas o maduradas, aves, risottos, entre otras, para cada comida hay un Sangiovese distinto para acompañar.