vinetur

Uva Criolla y 21 botánicos andinos: la propuesta de Bodega Piedra Negra para el Día del Vermouth

El 21 de marzo celebramos su día, Bodega Piedra Negra propone un brindis con identidad local: Léonce Rosé de Criolla

sábado 21 de marzo de 2026

ESCRITO POR MARIANA BERGUTZ



El vermouth es el protagonista de un renacimiento en las barras de todo el mundo. Este 21 de marzo para celebrar su día, Bodega Piedra Negra propone un brindis con identidad local: Léonce Rosé, un vermouth rosado seco, a base de uva Criolla orgánica

y con botánicos andinos, que reinterpreta la tradición europea desde el Valle de Uco.

A diferencia de las versiones tradicionales, este vermouth utiliza como base una variedad autóctona de Argentina que durante décadas fue olvidada y hoy vive un resurgimiento histórico. «Queríamos capturar la esencia de la montaña y la frescura de nuestra tierra», explican desde la bodega el equipo enológico.

Léonce: Un puente entre Francia y los Andes

El nombre de esta línea es un homenaje a Léonce, bisabuelo de François y reconocido destilador en Francia. Hoy, Sabine y François Lurton recogen ese guante histórico para crear un vermouth con el sello local. Esta apuesta no solo busca la máxima expresión del terroir, sino que posiciona a la Criolla como una cepa capaz de sostener la complejidad de un buen aperitivo.



Un vermouth con identidad: El rescate de la Criolla: La variedad Criolla está atravesando una etapa de revalorización histórica. Descendiente de las primeras vides implantadas en el siglo XVI, esta uva es un patrimonio vivo de Argentina. Si antes se la asociaba a vinos de volumen, hoy Piedra Negra la sitúa en el centro de la escena, utilizándola como una base noble, fresca y elegante para su vermut. En nuestro caso, usamos una uva criolla proveniente de una finca orgánica de Tupungato en Valle de

Uco, Mendoza.

Perfil Sensorial: Un viaje a la cordillera

A diferencia del vermouth rojo italiano o el blanco tradicional, Léonce Rosé Criolla se define por su perfil ligero, fresco y cítrico, con una graduación alcohólica de 17,5%. Su color rosa intenso evoca los elegantes rosés franceses, pero su alma es profundamente andina.

La Receta: Una infusión de 21 botánicos donde destacan hierbas endémicas del altiplano como la salvia, la albahaca, la manzanilla, el incayuyo (té del inca), entre los más destacados.
En Nariz: Se despliega una nariz compleja que combina notas frutales principalmente cítricas, como la cáscara de naranja y el jengibre, y con un registro herbáceo sofisticado que recuerda a la albahaca y la salvia.
En Boca: La experiencia comienza con vibrantes notas de jengibre y piel de naranja, que luego dan paso a la frescura de la salvia, albahaca y manzanilla. Es un vermouth seco, es decir con un nivel muy bajo de azúcar (30 g/l), lo cual lo diferencia de los clásicos "rosso" que son los más dulces del mercado (150 g/). Ofrece un suave amargor en el final de boca.
Pureza desde el origen: Para preservar su estructura y riqueza aromática, este vermouth no atraviesa procesos de filtración, manteniendo intacta la complejidad que le otorga el terroir de Valle de Uco.



Momentos de consumo y el «Tardeo» Argentino: El aliado ideal del «tardeo». Gracias a su versatilidad y sus notas de jengibre y cítricos, Léonce Criolla es el compañero perfecto para el momento del atardecer. "Perfect Serve": Mucho hielo, una rodaja de pomelo rosado o naranja y un golpe de soda para resaltar su frescura.

Maridaje: Desde la clásica picada argentina con queso, fiambres y aceitunas, hasta el nostálgico «triolet» (maní, palitos y papas fritas). También brilla como base para un Spritz con sello nacional o combinado con un buen Ginger Ale.
Tip de experto: Al estar compuesto por un 75% de vino base, una vez abierto se recomienda conservarlo siempre en la heladera para mantener vivos sus aromas y sabores.

Cultura Vermouth

¿Qué hace que un vermouth sea un vermouth? Por definición, es un vino aromatizado. Pero detrás de esa frase hay reglas y secretos que definen su calidad:
La Base: Por ley, al menos el 75% de la bebida debe ser vino.
La Alquimia: Se logra mediante la maceración de sustancias amargas y aromáticas (especias, raíces, flores). Mientras que en Europa el ajenjo es obligatorio por ley, en Argentina no.
El Equilibrio: Un gran vermouth es un juego de tensiones entre lo dulce, lo amargo y lo

ácido. Precio sugerido: $19.500 en Argentina

Disponible en: Tienda online de Bodega Piedra Negra y Vinotecas seleccionadas y bares de alta coctelería.

Acerca de Piedra Negra

La Familia Lurton es uno de los apellidos más ilustres de Burdeos, íntimamente vinculada a muchos de los mejores vinos del mundo y a la búsqueda de la excelencia. Luego de llegar a Argentina a principios de los años 90, François Lurton decide comprar en 1995, una finca de 200 hectáreas (ha) de tierra virgen a los pies de la Cordillera de los Andes. En esa nueva tierra, planta sus viñedos y
construye su bodega, Bodega Piedra Negra, siendo así pionero en esta zona. Unos años más tarde, este terroir único se convertirá en la Indicación Geográfica de Los Chacayes. Gracias a su experiencia alrededor del mundo, François pone en práctica una viticultura orgánica y respetuosa con el medio ambiente, elaborando en este lugar vinos extraordinarios.

Teléfono: +54 9 261 454 8556
Dirección: Ruta Provincial 94 km 21 (dirección al Manzano Histórico) I.G. Los Chacayes, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
@bodegapiedranegra.

Por Mariana Bergutz Comunicación Winetourism Food and Wines para Vinetur @revistatravelgourmet