

VINÓPATAS

· VINOS SINGULARES ·



SEP. 2020 | VOL. V

VINOS ATLÁNTICOS

SELECCIÓN DE SEPTIEMBRE

VINOS FRESCOS DE INFLUENCIA ATLÁNTICA

PRÓLOGO

¿QUÉ ENTENDEMOS POR CLIMA ATLÁNTICO?

Bajo esta denominación genérica se engloban los climas del norte y noroeste peninsular. Tienen en común el hallarse bajo los efectos del mismo océano, pero la diferente latitud y la presencia del relieve en las inmediaciones de la costa originan contrastes térmicos y pluviométricos notables.

En cuanto a la latitud norte viendo una línea transitoria que divide a Europa, veréis el porqué del clima atlántico en nuestra península. A poco que te guste el vino sabrás lo importante que es el clima para el cultivo de la vid y para obtener vino de calidad.

Para explicarte que es la **LÍNEA DE WAGNER** y su importancia en el mundo del vino, vamos a partir de España, donde el clima más importante es el Mediterráneo, un clima que se caracteriza, principalmente por tener veranos secos y cálidos e inviernos suaves y lluviosos. Sin embargo, si miramos más hacia el norte, Galicia por ejemplo, estas características cambian a inviernos ligeramente fríos con abundantes precipitaciones y veranos frescos con precipitaciones medias: el clima Atlántico.

Si ampliamos nuestro punto de vista y nos fijamos en todo el continente europeo, podríamos decir que estos dos climas, el Mediterráneo y el Atlántico, son los climas predominantes y, por tanto, los más importantes.

Podemos guiarnos por la llamada "línea Wagner". Esta línea, trazada por Philip M. Wagner, delimita el continente europeo en dos partes:



En la inferior tendríamos un clima con dos estaciones marcadas con inviernos suaves y lluviosos y veranos calurosos y secos. Esta zona se caracterizaría por dar vinos cálidos y suaves, con baja acidez, no muy afrutados y altos en alcohol.

Por contra, al norte de la línea tendríamos un clima templado con cuatro estaciones muy delimitadas y lluvia en todas ellas. Esta zona nos daría vinos afrutados, con más acidez, más sutiles y delicados y menos contenido alcohólico.

Pero si ahora, además, observamos por donde pasa esa línea posiblemente la sorpresa sea importante.

El recorrido de esta "frontera climática" empieza en Oporto cruzando la frontera hacia Ribera del Duero, Rioja, y Navarra. Ya en Francia continúa por Burdeos, Ródano y Borgoña; y en Italia cruza Piamonte y Véneto, llegando hasta Hungría.

Curiosamente todas ellas son zonas de gran reputación vinícola a nivel europeo y mundial, por lo que podríamos concluir que las condiciones climatológicas que existen en la confluencia de ambos climas son fantásticas para la vid.

Como os decimos, esto es muy general ya que luego tenemos los microclimas, la altitud, el tipo de uva empleada, la orientación del viñedo, el suelo, la elaboración... y cientos de parámetros más, pero es muy interesante a la hora de situar globalmente un vino según la región en la que se ha elaborado.

Los vinos atlánticos son frescos, ligeros y fáciles de beber, con un estilo más fragante que los maduros vinos mediterráneos.

Digamos que, si los vinos mediterráneos tienen más cuerpo y mayor grado alcohólico, los atlánticos tienen mayor acidez.

De hecho, esta acidez es esencial para buscar el equilibrio entre cuerpo y frescura. En cuanto a la nariz, son comunes los aromas florales y herbáceos. Los vinos atlánticos también despliegan aromas frutales, pero más en la línea de las frutas frescas, no compotadas.

Precisamente, esta selección nos hemos ido a vinos, dos de ellos españoles, uno claramente identificado por zona atlántica más característica, D.O. Rías Baixas, y el otro roza la línea de Wagner, pero se identifica por otras variantes de microclima que hemos especificado anteriormente y que es de Salamanca.

Y por si fuera poco nos vamos a otra latitud, pero dentro de ese Atlántico, en su latitud Sur. En ella nos hace ver otro relieve; nos vamos a Uruguay.



LOS VIENTOS 2018

Bodega Auténticos Viñadores

D.O. Sierras de Salamanca

Uva: 100% Rufete



LA BODEGA

AUTÉNTICOS VIÑADORES, se enorgullece con la búsqueda de viñadores (viticultores) que creen vinos que expresen no sólo el terroir, sino que también encarnan personalidades y características únicas del viticultor.

Buscan los vinos producidos de forma sostenible, que sean verdaderas expresiones de su terroir, centrándose en lo artesanal, en lo puro, en el viñedo viejo, las pequeñas producciones y la personalidad propia de cada vino.

Trabajar con sus productores para ser capaces de compartir con vosotros su trabajo duro, su historia y sus tradiciones. Su filosofía en este proyecto personal, es la de elegir "vinos para disfrutarlos en cualquier momento, accesibles y a la vez exclusivos", debido a sus limitadas producciones, elaborados sólo con las mejores uvas de variedades autóctonas.

Son vinos que no se encuentran en todas partes, ni en plataformas masivas online. No se trata de vender. Únicamente pretenden ser el canal para que estos maravillosos vinos lleguen sólo a quien quiera descubrirlos. Como imagen corporativa han elegido la Rosa de los Vientos que guía su camino. Sus colores representan la diversidad de territorios, pueblos, gentes y variedades.

El entorno del vino que os presentamos está en el noroeste español. Esa es la zona elegida por **Luis Miguel**, experto en vinos, sumiller, SherryMaster y CEO de Camino del Norte, Compañía de Vinos, creador del proyecto, en su búsqueda incansable de viñedos únicos, variedades autóctonas, vinos honrados en pequeñísimas producciones elaborados con absoluto amor por la tierra. La Sierra de Salamanca, situada en el sur de la provincia de Salamanca reúne un total de 26 municipios. Es reserva de la Biosfera.

Una viña muy vieja de rufete, situada en una ladera de orientación Sur, suelo de roca de granito con subsuelo arenoso en Santibáñez de la Sierra, un pequeño pueblo al comienzo de la Sierra de Francia es la viña y variedad seleccionada.

UVA

Rufete

La uva rufete tinta es autóctona y predominante en la zona vitivinícola de la Sierra de Salamanca, también conocida tradicionalmente como **Sierra de Francia**.

Encontramos cepas desde los 400 m hasta casi los 1000m confiriendo una amplia gama de caracterización de los vinos.

Actualmente la rufete es una variedad recuperada en pequeñas parcelas y mayoritariamente en cepas centenarias, por su interesante potencial vitícola y enológico. Se caracteriza por estar altamente adaptada a la zona.

La baya es de tamaño medio, uniforme, con forma redondeada de maduración temprana, poco vigorosa, de baja fertilidad y escasa producción. Es poco resistente a la sequía, sensible al oídio y a los golpes de calor.

Presenta un color de piel azul negra, de epidermis fina lo que hace que el aporte de color sea bajo. Sus pepitas están bien desarrolladas con un peso importante. El racimo es pequeño, no llega a 50 bayas, compacto de rabillo corto y en ocasiones está prácticamente cogidas al sarmiento motivo por el que se hace algo más difícil su vendimia. El pedúnculo del racimo presenta una longitud corta y poco lignificado.



En la zona de DOP Sierra de Salamanca, la rufete se comporta como una variedad de ciclo corto que a veces puede llegar a vendimiarse incluso antes que la tempranillo. La vendimia normalmente se inicia en la primera quincena de Septiembre.

Sobre el papel la rufete es la misma variedad que la rufeta y la tinta pinheira portuguesa, aunque es evidente que hay diferenciaciones importantes por el comportamiento de la variedad en cada zona.

Los vinos de esta variedad, hasta hace poco tiempo, eran minoritarios como monovarietales, incluso era más fácil encontrarlos como claretes que como tintos. Son vinos de compleja elaboración, vinos ligeros, con notas florales como la violeta y especiados, presentan una brillante tonalidad rojo picota. En boca son vinos muy agradables, con una notable acidez y una carga tánica suave que aportan elegancia y complejidad a los vinos. Son vinos de medio grado alcohólico, fáciles de beber.

Estos vinos tienen alta aceptación en Estados Unidos y en el Norte de Europa.



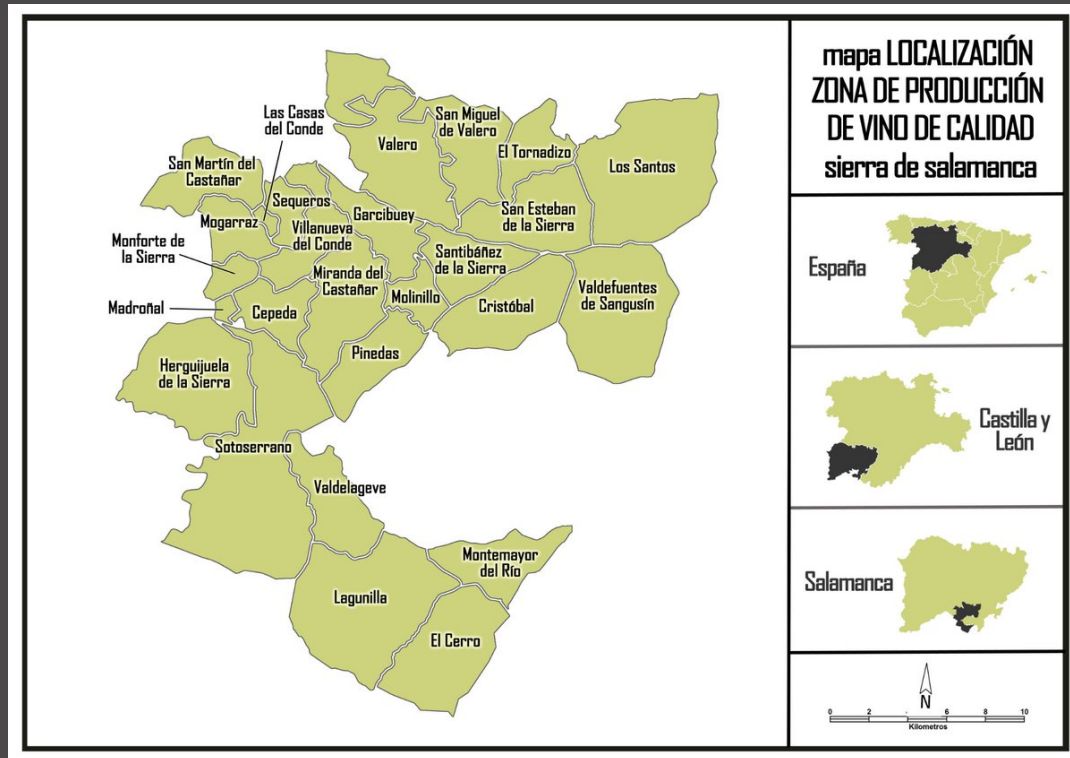
La Sierra de Salamanca podemos considerarla como un paraíso de diversidad tanto en variedades (muchas de ellas autóctonas), como en el viñedo.

Durante un análisis previo para la obtención de la DOP, se estudiaron y catalogaron gran variedad de cepas, encontrando entre ellas bastantes variedades desconocidas hasta ese momento.

**Otros sinónimos con los que se conoce a la Rufete son:
Penamacor, pinot aigret, preto, rofete, rosete y tinta carvalha.**

LA ZONA

D.O. SIERRAS DE SALAMANCA



La DOP Sierra de Salamanca, a pesar de ser una zona con una larga historia vitivinícola, es al mismo tiempo bastante joven. Desde 2010, la DOP protege la tipicidad de los vinos que elaboran 9 bodegas convencidas del potencial de la rufete y de la complejidad del terruño de la zona.

Existen pruebas de esta larga historia en los muchos lagares rupestres (son excavaciones en rocas de granito, donde en la antigüedad se elaboraba el vino. Lagares al aire libre y con una antigüedad que se le supone del siglo XII) que se pueden encontrar diseminados a lo largo del territorio. Durante siglos se ha cultivado el viñedo en bancales de montaña, sobre el río Alagón, seleccionando los mejores suelos y orientaciones, en una zona remota y aislada con viñedos centenarios, en suelos de pizarra y granito lo que hace que esta DOP sea un territorio único para la elaboración de vinos.

Durante siglos los viticultores de la Sierra han ido ganando terreno a la montaña para cultivar viñedos en terrazas, conformando un espectacular paisaje.

Los viñedos se asientan en sus bancales en las partes altas de las laderas sobre un suelo mayoritariamente franco-arenoso, procedente de rocas graníticas.

El microclima de la D.O.P. Sierra de Salamanca, con veranos secos de noches frías, ayudan a la correcta maduración de la uva manteniendo una buena acidez y desarrollando aromas característicos en las variedades de la zona. Habría que sumar la alta pluviometría que alcanza, compensando así la poca capacidad de retención de agua del suelo, concentradas en otoño y primavera, pero siempre fuera de época de riesgo de enfermedades fungicidas.

Si hemos destacado la característica más remarcable del territorio, su gran diversidad a todos los niveles, el suelo no es una excepción. Podemos encontrar suelos distintos, en una proporción mayor a lo esperado en una D.O.P. de tamaño tan pequeño como lo es la de Sierra de Salamanca. Entre otros tipos encontramos suelos arenosos procedentes de roca granítica y suelos arcillosos procedentes de pizarras, que dotan de una mayor estructura y mineralidad a los vinos.

Las variedades tintas que autoriza la D.O.P. Sierra de Salamanca son tres:

Rufete, Tempranillo y Garnacha.

Las tres variedades están muy bien adaptadas al territorio siendo la rufete la seña de identidad de esta denominación.



Parte del territorio de la DOP Sierras de Salamanca está compuesto por la sierra de Francia, uno de los rincones más bellos y recónditos de la geografía española.

Su nombre procede de la repoblación en el Siglo XII con habitantes de la Borgoña.

FICHA DE CATA

- Nombre: Los Vientos.
- Añada: 2018.
- Variedad: 100% Rufete.
- Elaboración: Nace a partir de viñas muy viejas de 80 años, cultivadas en bancales en Santibáñez de la Sierra, Salamanca, con orientación sur y mediante cultivo ecológico, en suelos de granito y pizarra. Vendimia manual en cajas de 10 kg. Mesa de selección y elaboración tradicional en depósito inoxidable de pequeña capacidad con control de temperatura durante 60 días.
- Crianza: Afinamiento en fudres de roble francés.
- Graduación: 13.5 % Vol.
- Notas de cata: Es un vino bien estructurado. De color cereza con borde violáceo, limpio y brillante. En nariz despliega aromas de fruta rojas, flores, herbáceos y recuerdos de endrinas y cacao fino. Tiene frescura en boca con elevada acidez; de hecho, esta acidez es esencial para buscar el equilibrio que tienen entre cuerpo y frescura, que lo hace muy apetecible en lugares cálidos y en temporadas con altas temperaturas.
- Producción muy limitada solo 3.000 botellas numeradas en esta añada de 2018.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

LUÍS MIGUEL FERNÁNDEZ

- 1** **¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?**
Tras 3 años de búsqueda de viñas viejas para elaborar vinos auténticos de Terroir en zonas que apasionan.
- 2** **¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?**
Autenticidad, terroir, respeto por la tierra, alma natural y pasión.
- 3** **¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?**
Son vinos muy escasos que reflejan de un modo fiel variedades autóctonas y pequeñas viñas viejas escasas y únicas.
- 4** **¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?**
La viña, siempre la viña.
- 5** **¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?**
Los Vientos obtiene su nombre por el viento que sopla en la Sierra de Salamanca y refleja el carácter más fresco e inmediato de esta zona.
- 6** **Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.**
Pescados azules y toda la cocina fusión.





XIÓN CUVÉE 2016

Viñedos y bodegas Attis

D.O. Rias Baixas

Uva: Pedral, Sousón y Espadeiro

LA BODEGA

Ubicados en el corazón del “Val do Salnés”, un privilegiado emplazamiento cuya tierra da vida a los viñedos. Es precisamente ese entorno junto con la tradición y el saber hacer de tres generaciones los que definen la esencia de los vinos: AUTÉNTICOS, ARTESANALES Y ATLÁNTICOS.

AUTÉNTICO

Porque parten del respeto a lo autóctono partiendo de las variedades autóctonas. La variedad, el terruño, el tipo de viticultura o el clima hacen viable la elaboración de vinos diferentes.

La libertad para explorar el potencial de cada variedad está siempre presente en los procesos de elaboración. Respetando las características propias de las variedades empleadas, plasmamos con total franqueza la identidad de ATTIS en cada uno de los vinos: una identidad en la que la tradición, el esfuerzo, la paciencia y el saber hacer heredada de generaciones anteriores, esa es la base.

ARTESANAL

Por los procesos de elaboración, desde el cuidado de la viña hasta la vendimia y vinificación, se caracterizan por un profundo respeto a la variedad.

El entorno facilita el contacto directo con la tradición y la cultura del vino. Una cultura de la que heredan el cuidado con paciencia de los viñedos a lo largo de todo el año; la experiencia para tratar con pasión la materia prima y abordar las tareas propias de la bodega; y las condiciones necesarias para imprimir la tipicidad de la zona Atlántica en los vinos.

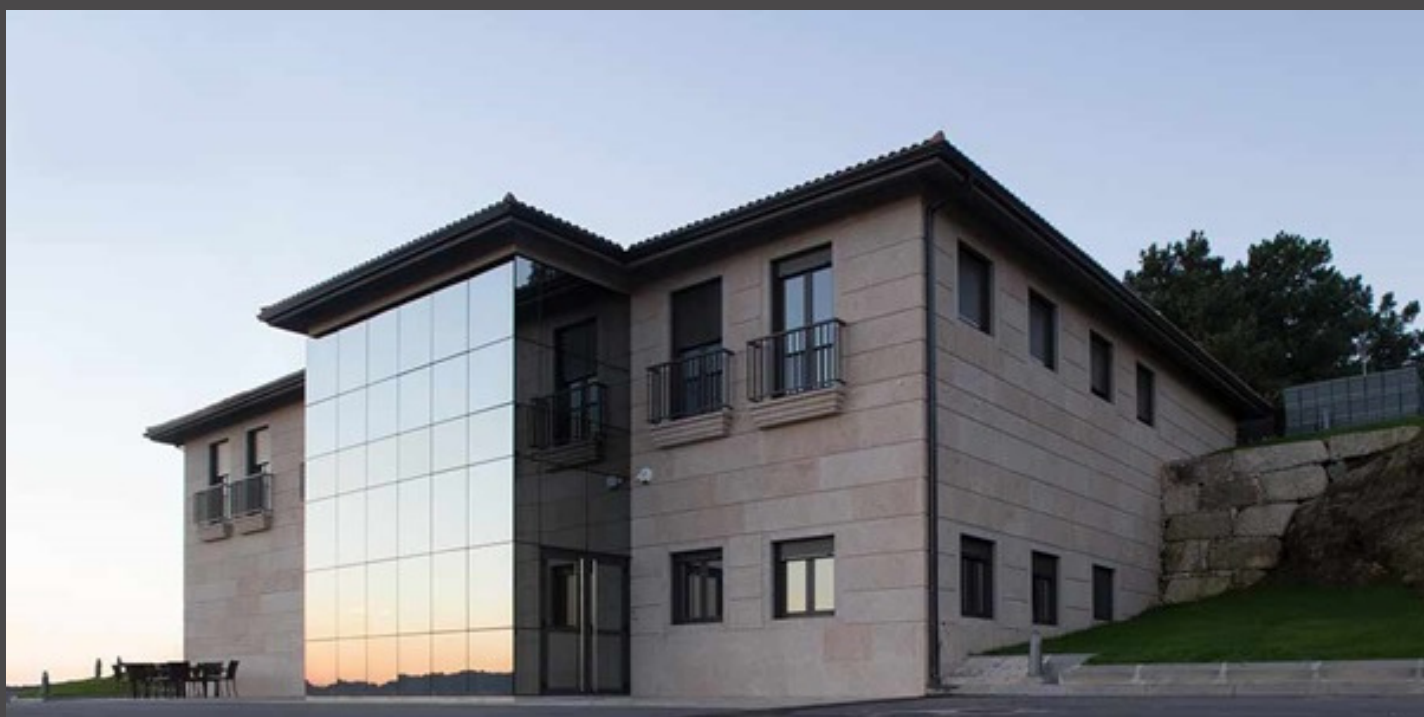
Finalmente, el buen hacer de un equipo humano y en una clara apuesta por el respeto a la vid, al medio y a la elaboración artesanal, obtienen como resultado vinos únicos e irrepetibles: artesanales.

ATLÁNTICO

Ese carácter atlántico de los vinos, forman parte de su esencia. El Atlántico aporta una alta salinidad a los vinos elaborados a partir de diferentes variedades autóctonas en las Rías Baixas, resultando especialmente acentuado este factor en los vinos de la subzona del Val do Salnés.

El clima húmedo, las temperaturas suaves y el terruño predominantemente granítico, son factores comunes y claramente influyentes en los vinos de la D.O. Rías Baixas. Estas condiciones permiten trabajar a la vid al ritmo que debe hacerlo, sin estrés, alcanzando expresiones de color, aroma y acidez excepcionales.

Su emplazamiento en el corazón del Salnés, rodeado por Sanxenxo, Cambados y O Grove se encuentra Meaño, zona de tradición vitícola, con gran superficie de viñedos en un valle que está abierto al Atlántico, el cual se puede divisar en su totalidad desde la terraza y sala de catas de la bodega.



Detrás de la marca ATTIS se esconde el proyecto vinícola de los hermanos Robustiano y Baldomero Fariña, que de la mano de Jean François Hebrard se han propuesto elaborar vinos diferentes, atendiendo a su variedad, parcela o elaboración, sacando a relucir cada matiz y cada aroma que les otorga el clima, el terruño y como no, el Atlántico.

UVAS

Pedral

Es curioso que su principal zona de cultivo esté en la frontera entre España (Salamanca) y Portugal, especialmente en la sierra de Salamanca, al sur de la misma provincia. Debido a la configuración geográfica de dicha sierra, los valles suelen ser de pendientes pronunciadas por lo que su cultivo se acostumbra a realizar en bancales, allí también denominados paredones. Su recolección por tanto es muy laboriosa y artesanal.

Su Planta es poco vigorosa, porte erguido y fertilidad muy baja. Poco resistente a sequía, se adapta a suelos frescos con altos contenidos de arcilla. Prefiere podas largas para obtener producciones aceptables.

Es una planta productiva, con sensibilidad media a las enfermedades. Algo sensible a oídio y a los golpes de calor.

Tiene racimos de tamaño medio y compactos. Sus bayas son de tamaño mediano, color azul rojizo y particulares sabores frutales.

Tiene buenos índices de contenidos fenólicos, taninos, alcohol y acidez.

Se trata de uvas que, solas, dan vinos más bien rosáceos. Cuando están completamente maduras, tienden a mostrar tonos oscuros, pero no totalmente negros.

Proporciona vinos de calidad, aromáticos, ligeros, suaves, afrutado, armoniosos y de color rubí.

Otorga vinos de grado alcohólico medio, complejos en nariz, con aromas a especias, hierbas, endrinas, frutos secos. Su acidez es entre media y alta y el paso de boca es agradable y muy personal.

Dan buenos resultados cuando se les envejece en barricas.



Souson

Variedad de uva tinta de las regiones vinícolas de la comunidad gallega de Rías Baixas y de Ribeiro.

Aunque no se suele encontrar como monovarietal, es la base para las mezclas de los vinos tintos del Ribeiro por su gran potencial polifenólico y complejidad aromática.

Es una planta con poco vigor, resistente a la sequía adaptándose bien a terrenos sueltos, tiene una fertilidad media y poca productividad, entre 8-11 Tn/Ha. Su época de brotación es media tardía y su ciclo de maduración es largo por lo que su localización predomina en zonas propicias para la maduración temprana. Tiene sensibilidad alta al oídio, media al mildiu y baja a la Botritis.

Sus vinos pueden alcanzar altas graduaciones alcohólicas entre 12.5-14 %vol. conservando una excelente acidez total 6-8 gr/l expresada en ácido tartárico. La característica más representativa es su alto contenido polifenólico que proporciona una excelente estructura e intensa coloración.

Aromáticamente destaca por las notas de frutos negros (mora, cassis) y florales de intensidad moderada.

Sus vinos tienen una muy buena evolución en botella y presentan excelente aptitud para la crianza en madera. Evolucionan bien y son muy aptos para la crianza en barrica.

Habitualmente se emplean en coupage con otras variedades autóctonas que le aporten mayor riqueza aromática. Si bien, en los últimos años y buscando el carácter propio de la zona, se están elaborando sorprendentes vinos monovarietales con esta variedad de uva tinta..



Espadeiro

Variedad tinta autóctona de la provincia gallega de Ourense cultivada en la DO Rías Baixas.

Es una cepa medianamente vigorosa, de fertilidad y productividad media; de maduración medio-tardía. Soporta la sequía y prefiere suelos francos.

La cepa presenta un pámpano de porte erguido.

Los racimos son de tamaño pequeño a mediano y compacidad media.

Las bayas son esféricas, de tamaño pequeño y color azul oscuro al negro. Tienen un hollejo fino.

El vino tinto de la variedad Espadeiro es de color picota oscuro, de aromas frutales intensos y notas especiadas.

En boca es un vino con personalidad, de notable acidez y con cuerpo. Puede emplearse para elaborar vinos jóvenes mezclados con otras variedades tintas o blancas, como para elaborar vinos monovarietales pensados para la crianza en barrica de roble.

Otras denominaciones de esta variedad tinta son:

Torneiro, Ferrol, Espadal, Espadeiro da tinta, Padeiro de basto y Tinta pobres.



LA ZONA

D.O. RIAS BAIXAS

La Denominación de Origen Rías Baixas es una pequeña zona vitivinícola situada en el noroeste de España, en la región de Galicia.

Aunque en las Rías Baixas existe una profunda tradición vitivinícola, que se ha heredado generación tras generación, es a partir del año 1988, con la constitución de su Consejo Regulador, cuando el sector vitivinícola adquiere un peso fundamental en el desarrollo de la economía de este territorio. Uno de los factores determinantes es la apuesta por las variedades autóctonas, en concreto la **albariño**, resistentes a la climatología adversa propia de este territorio que confieren una calidad y origen genuinos a unos vinos de marcado carácter atlántico.



Las sabias y expertas manos de los más de 5.550 viticultores de esta zona apostaron por una viticultura tradicional, caracterizada por el emparrado, este singular sistema de conducción condiciona que las labores de poda y vendimia se tengan que realizar a mano.

La Denominación de Origen Rías Baixas se encuentra situada especialmente en la provincia de Pontevedra y una pequeña parte en la de A Coruña.

Esta Denominación de Origen actualmente cuenta con una superficie de 4.061 hectáreas, repartidas en más de 21.825 parcelas.

FICHA DE CATA

- Nombre: Xión Cuvée Tinto.
- Añada: 2016.
- Variedad: Pedral, Sousón y Espadeiro.
- Elaboración: Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Despalillado completo. Fermentación alcohólica espontánea en barricas de 500 L abiertas. Maceración total de 15 días con 2 bazuqueos cada día. Prensa vertical manual. Fermentación malo-láctica espontánea. Clarificación con clara de huevo y agua del mar. Filtración.
- Viñedo: Emparrado (pérgola tradicional) con 800 cepas/ha. Suelos de entisoles graníticos de carácter areno-arcilloso. Orientación dominante al Sur-Oeste. Altitud de 100 m. Rendimiento de 4.000 Kg/ha.
- Crianza de 12 meses en fudre de roble francés.
- Graduación: 12,5 % Vol.
- Nota de cata: Púrpura intenso y brillante a la vista. Nariz rica de pequeños frutos rojos (frambuesa), de especias (pimienta), de flores (violeta) con toques minerales. En boca destaca su frescura y su golosidad. Entrada en boca redonda con taninos finos donde se vuelven a encontrar los aromas de la nariz. El final se prolonga con una acidez deliciosa.

Un vino atractivo visual y aromáticamente, con paso en boca muy goloso. Un tinto para disfrutar en todos los momentos.

Producción limitada: 4.000 botellas.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

ROBUSTIANO FARIÑA

1 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

Este proyecto comienza en el sótano de la casa familiar de mis abuelos, elaborando vino para el consumo casero y abastecer al restaurante familiar. En estas tres generaciones el proyecto ha evolucionado mucho, tanto enológico como en concepto de bodega.

2 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

Intentamos elaborar vinos que reflejen el carácter de nuestra región, llevando la variedad albariño más allá de las elaboraciones habituales. Además, también trabajamos con variedades tintas autóctonas, apostando por los tintos en una zona siempre conocida por los blancos. Nuestros vinos los definimos como auténticos, artesanales y atlánticos.

3 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

Creemos que nuestros vinos apuestan claramente por la diferenciación. Es así que elaboramos 20 vinos diferentes entre albariños, otras variedades blancas autóctonas, vinos naranjas, dulces, tintos monovarietales, etc. Nos gusta pensar que no hay muchas bodegas en la región que ofrezcan tanta variedad ni tengan tanta versatilidad en la elaboración de variedades típicas de la región.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

ROBUSTIANO FARIÑA

4 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

El viñedo, sin duda. Somos muy respetuosos con el medio y la filosofía ecológica, dentro de lo que la climatología de la zona nos permite.

5 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

Vinos de la bodega siguen ese hilo conductor. En el caso de Xion cuvée se le llama así porque Xión es el hermano pequeño de la familia Attis y cuvée por ser mezcla de variedades tintas de la zona.

6 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

Atún rojo a la brasa con verduras.





GARZÓN TANNAT RESERVA 2016

Bodegas Garzón

Uruguay

Uva: 100% Tannat

LA BODEGA

El comienzo se remonta al año 1999, cuando el Ingeniero Alejandro Bulgheroni y su esposa Bettina descubrieron su pequeña Toscana en Uruguay y comenzaron a proyectar un sueño familiar: construir la bodega más emblemática de la vitivinicultura moderna en Uruguay con vinos de la máxima calidad, una personalidad intensa y un profundo sentido de pertenencia con el terruño.

Contando con el asesoramiento del enólogo internacional Alberto Antonini que aplica su filosofía en torno a la elaboración de vinos que transmitan la expresión de su origen.

BODEGA GARZÓN, se encuentra situada a tres kilómetros del Pueblo de Garzón, Departamento de Maldonado, Uruguay, a 60 km de Punta Este.



El edificio supera los 19.000 m² y tiene una capacidad de más de 2 millones de litros, más de 200 hectáreas de viñedos y más de 1.000 parcelas diseñadas de forma escalonada. Su arquitectura está adaptada a la topografía. El cuidado del medio ambiente es clave en el diseño de la bodega, emplazada sobre terrazas naturales y construida en la sierra, posee un diseño escalonado que permite utilizar el sistema de gravedad para la producción de sus vinos.

El conjunto tiene forma lineal y articulada, que en la parte de la bodega se hunde alcanzando las cotas más bajas y en la zona turística se alarga sobre un balcón natural, mirando a los viñedos desde lo más alto. Su diseño vanguardista, gracias a la eficiencia de sus instalaciones, tiene un consumo menor de energía que cualquier instalación del mismo tipo, al tiempo que genera energía eólica y fotovoltaica alcanzando casi un 50% de sus necesidades energéticas totales.

Tiene tres zonas de fermentación y una de crianza bien diferenciadas, piletas de hormigón, frudes troncocónicos de roble y recipientes de acero inoxidable.

Posee un terroir excepcional y una localización con influencia del Océano Atlántico. Realizan un trabajo meticuloso sobre los viñedos, parcela por parcela, para que las uvas se conviertan en fiel expresión de su origen. Una bodega sostenible y vinos con fuerte identidad del lugar.

Además de elaborar vinos de alta calidad internacional con procesos respetuosos del medio ambiente, brinda a sus visitantes el disfrute de un paisaje de arquitectura y naturaleza.

La primera cepa se plantó en 2008 pero no recibió uvas por primera vez hasta la cosecha 2014/15.

La inauguración oficial de la bodega data de marzo de 1999.

Bodega Garzón tiene semejante altitud que las famosas bodegas de Mendoza, en Argentina, y en la misma latitud que el valle mendocino de Uco en Chile y los grandes viñedos de Australia, con unos parámetros excelentes en horas luz y frío.

Bodegas Garzón resultó ganadora del premio Mejor Bodega del Mundo en el año 2018, tras desbancar a las otras cuatro grandes nominadas en la misma categoría.

UVA

TANNAT

Para encontrar el origen de la cepa Tannat debemos remontarnos al sudoeste de Francia y concretamente a la región de los Pirineos Atlánticos. Su origen se sitúa en Madiran. La uva tannat llegó a Argentina con los inmigrantes en el siglo XIX y desde Concordia (Argentina) llega definitivamente a tierras uruguayas.

Cuenta una leyenda familiar que el inmigrante vasco Juan Jáuregui, nacido en Irulegi, una comuna francesa situada en el departamento de los Pirineos Atlánticos (pertenece al territorio histórico vasco-francés de Baja Navarra) se trasladó a los 23 años desde Burdeos a Montevideo y llevaba escondida cepas de Tannat, que todavía era conocida como "Lorda", apodo con el que se nombraba a Jáuregui.

Este inmigrante vasco vivía en Concordia cuando plantó y elaboró el primer vino Tannat. Jáuregui le regaló varias estacas a Pascual Harriague, nacido en Hasparren, en los Bajos Pirineos franceses y fue el pionero de la vitivinicultura uruguaya y primer cultivador de la uva Tannat.

En 1839 se radicó en Salto. En 1860 realizó los primeros ensayos con uvas de la zona, pero sin éxito, dejando la vitivinicultura hasta que conoció a Juan Jáuregui, su compatriota que había elaborado vino que llamaban "Lorda", con uvas Tannat de cepas traídas desde un campo que su familia poseía en Madiran.

Pascual Harriague comenzó a cultivar la uva tannat en la provincia de Salto, al norte de Uruguay. En 1875, plantó 150 hectáreas obteniendo su primera vendimia pasado tres años vinificándolas y envejeciendo el vino en barricas.

Pascual Harriague, además de haber introducido la uva más importante de Uruguay, fue el principal impulsor de la viticultura uruguaya. Lorda y Harriague plantaron esta variedad a cada lado del río Uruguay, tomando el nombre de quien la había plantado en cada zona. Se conocía con el nombre de Lorda en Argentina y Harriague en Uruguay.



Aportamos también esta interesante historia de la tannat que nos dejó Armando Olveira, insigne Periodista uruguayo dedicado a la investigación.

Tannat, Lorda, Harriague.

Los tres nombres describen al mismo “Vino del rey” Luis XVI. Las cepas originales fueron llevadas a la localidad argentina de Concordia, por el inmigrante vasco-francés Juan Jáuregui.

Aquellas plantas habían sido concebidas a principios de la década de 1780, en la casa del abuelo paterno de Jáuregui, que conocía a los mayordomos de las fincas que el monarca poseía en la zona vitivinícola de Madiran. La corona francesa había puesto las más duras penas a los administradores y súbditos que se apropiaran de un sólo gajo de las cepas. La orden fue acatada durante algunos años, hasta que uno de los empleados le entregó al abuelo de Jáuregui, uno de los sarmientos de la parra que había segado y que debía quemar. El beneficiado plantó las cepas Tannat, con tanto éxito para él, pero tanta mala suerte para su amigo, que la noticia llegó a la corte de París. El mayordomo pasó 14 años en la cárcel, uno por cada sarmiento entregado. La pena fue cumplida hasta 1789, cuando el triunfo de la Revolución Francesa, liberó a los presos y depuso al celoso monarca.

El nombre "Tannat" deriva de la percepción que los enólogos franceses tuvieron de sus taninos altos.

La Tannat. Es una variedad bastante vigorosa, por lo que se suele utilizar una poda larga; debe conducirse en liras o en espalderas buscando una alta insolación.

Es de brotación precoz y maduración media. Sensible a la podredumbre gris. Los racimos son grandes, con bayas de pequeñas a medianas a veces con dos alerones, de forma esférica, de racimo no muy apretado. Su piel es gruesa, de color violáceo muy oscuro.

Los vinos de la variedad Tannat se identifican con sabores tánicos, de taninos suaves y de atractivo color. Vinos potentes, estructurados, complejos y muy concentrados. Según estudios científicos es una de las uvas con mayor cantidad de antioxidantes naturales.

Hoy en día “tannat” es sinónimo del **sentir Uruguay**, orgullo nacional y emblema que posiciona al país entre los vinos más destacados a nivel mundial.

LA ZONA

El suelo del viñedo fue construido en más de mil parcelas sobre roca de balasto, (alteración de la piedra de granito que se muelen con los millones de años de geología, quedando un fantástico suelo de roca meteorizada), por lo que las viñas cuentan con un equilibrado componente de minerales; cada parcela con su propio microclima por tener orientaciones diferentes, varios niveles de humedad, distintas horas de exposición solar y diferentes características del suelo.

Las colinas de balasto poseen excelente drenaje y múltiples minerales que las raíces de la vid absorben, otorgándole a los vinos complejidad, y haciendo de Bodegas Garzón un lugar muy apropiado para la vitivinicultura especializada.



El cuidado del medio ambiente es clave en el diseño del establecimiento, realizado en terrazas naturales a 160 metros de altura sobre el nivel del mar, lo que permite usar el sistema de gravedad para el drenaje en los viñedos, que utilizan además métodos y técnicas orgánicas.

Las uvas son cosechadas a mano en su óptimo punto de maduración. Esta selección manual de los racimos garantiza que las uvas a fermentar son únicamente las de mayor calidad. La añada 2016 en Garzón ha sido de un comienzo con bastantes sufrimientos; desde Diciembre hasta el 15 de Enero fue muy complicado, pero desde esa fecha en adelante el clima viró espectacularmente. Sin problemas sanitarios, la uva maduró en condiciones óptimas. El clima frío ayudó a conseguir que la maduración haya sido lenta alcanzando niveles óptimos y por consiguiente el resultado ha sido el de una uva ideal que se ha transformado en este gran vino Reserva de Garzón 2016.

FICHA DE CATA

- Nombre: Garzón Tannat Reserva
- Añada: 2016.
- Variedad: 100% Tannat.
- Elaboración: Los viñedos están a sólo 18 km. del Océano Atlántico, lo que se traduce en una constante brisa fresca que les llega a los viñedos y se refleja en el carácter de los vinos. Las múltiples parcelas cubren ambas laderas de las colinas con un tamaño menor a una hectárea cada una.

Está elaborado en piletas de hormigón de 150 litros,
- Crianza: madurado de 6 a 12 meses en barricas y bottis de 50 HL de roble francés “sin tostar”.
- Graduación: 14,5 % Vol.
- Notas de cata: color picota sumamente intenso, muy cubierto. En nariz potente y elegante, con aromas que recuerdan a frutos rojos y negros muy maduros (cerezas y fresas, ciruelas negras) tabaco, un delicado fondo especiado y chocolate negro que se acentúa cuando se deja reposar en copa durante un tiempo. Un vino con mucha presencia en boca. Sus taninos maduros y su mineralidad lo transforman en un vino con gran identidad de terruño. Jugoso y fresco, presenta un cuerpo con peso, envolvente, con sabores largos concentrados e intensos; una sensación muy placentera y excelente final largo y agradable.



ENTREVISTA CON EL ELABORADOR

ANTONIO CASAL

1 ¿Cuál es su nombre y función en la bodega?

Antonio Casal, importador en España.

2 ¿Cómo y cuándo nació este proyecto vinícola y hacia dónde os lleva?

Cuando Alejandro Bulgheroni y su esposa Bettina descubrieron Garzón, tuvieron un sueño familiar que se hizo realidad: la bodega más emblemática de la vitivinicultura moderna en Uruguay y sus vinos premium con una personalidad intensa y un profundo sentido de pertenencia con la tierra.

3 ¿Puede definirnos su filosofía como elaborador?

La filosofía que gira en torno a la elaboración de vinos que se convierten en la expresión de su origen. Completan el equipo especialistas en vitivinicultura y cuidado del medioambiente, gastronomía, hospitality y turismo, comprometidos con este proyecto inédito a nivel mundial.

4 ¿Qué cree que marca la diferencia en vuestros vinos?

Hacer vinos de máxima calidad con fuerte identidad, gran personalidad y un profundo sentido del lugar. Hacemos vinos de alta gama que serán reconocidos en todo el mundo.



ANTONIO CASAL

5 ¿Cuál es la parte más importante de vuestro proceso productivo?

Es importante el cultivo y cuidado de la viña, la ubicación por la latitud Sur, pero también indiscutiblemente, en manos del enólogo Alberto Antonini, es la elaboración en del vino, aplicando diferentes técnicas fermentación y crianza permitiendo la expresión al máximo del terruño en los vinos.

6 ¿Por qué elegisteis ese nombre para el vino?

Reserva Tannat, por la variedad que se ha convertido en la uva emblemática del país por su sabor único y aterciopelado y sus innumerables premios internacionales. Su producción es más significativa que la de las regiones nativas de la cepa, en el sudoeste de Francia, y presenta además particularidades locales que la hacen única.

7 Elija un plato con el que armonizar vuestro vino.

Las carnes de caza asadas son ideales para acompañar este Tannat. Su combinación más tradicional es la pierna de cordero en cocción lenta aromatizada con salvia, menta y ajos bañados en aceite de oliva.

“Garzón está ubicado **en la misma latitud que los grandes viñedos de Sur**. Es un lugar con energía y magia al que se le suma el suelo de balasto, dando vinos de una complejidad y acidez natural que hacen agua la boca”

