

AGUSTINA DE ALBA



HOLZ

**AGUSTINA
DE ALBA**

HOLA VINO

Coordinación de textos **Daniela Dini**

Dirección de arte **Roy García - RGII**

Diseño editorial **Valeria Boquete**

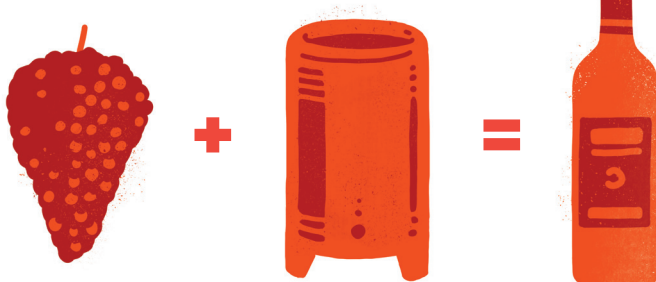
Ilustraciones de **Francisco Baudizzone**

Capítulo

1 | Las bases

¿QUÉ ES EL VINO?

El vino es jugo de uva **fermentado**.



¿CÓMO ESTÁ COMPUESTA LA UVA?

En la piel se encuentran los compuestos polifenólicos (taninos y antocianos), responsables del color, sabor, astringencia y estructura; y también, la levadura. En la pulpa: agua, ácidos (tartárico, málico, cítrico) y azúcares (glucosa, fructuosa).



¿QUÉ ES LA FERMENTACIÓN?

Es el proceso por el cual las **levaduras** (unos hongos microscópicos) transforman el azúcar de la uva en alcohol y dióxido de carbono.

¿QUÉ SON LAS LEVADURAS?

Son microorganismos del reino de los hongos, que tienen la propiedad de metabolizar los azúcares. Este tipo de levaduras presente en las uvas –están adheridas a la piel– se llama *Saccharomyces cerevisae*.

LEVADURAS AUTÓCTONAS Y LEVADURAS SELECCIONADAS

Las levaduras son hongos y la *Saccharomyces cerevisiae* es un tipo de levadura utilizado en la fabricación de pan, cerveza y vino. En las bebidas alcohólicas, es la responsable de la transformación del azúcar en alcohol. Ese proceso se conoce como fermentación alcohólica.

La *Saccharomyces cerevisiae* se encuentra en la piel de la uva y en su estado natural se la conoce como **levadura autóctona o indígena**. Tiene la desventaja de ser difícil de controlar y de repetir sus características en cada cosecha. A su vez, le aporta al vino la ventaja de brindar características únicas del lugar, dándole una parte importante de su personalidad y singularidad. Las **levaduras autóctonas** se emplean principalmente en vinos de producción limitada, vinos de terroir, orgánicos, biodinámicos o naturales. En el caso de que el enólogo desee hacer una fermentación controlada y minimizar riesgos –muy especialmente al producir grandes cantidades de vino–, adicionará **levaduras seleccionadas** comercialmente con la ventaja de asegurarse estabilidad y previsión. Así podrá obtener vinos más homogéneos. Las levaduras seleccionadas son las más usadas en la mayoría de las etiquetas.

También existen las levaduras indígenas seleccionadas, que la misma bodega aísla dentro de su propio viñedo. Si bien es un trabajo largo y costoso, es una forma más segura a la hora de elegir levaduras propias del lugar, ya que, al aislarlas y reproducirlas, son más fáciles de controlar.

FERMENTACION MALOLÁCTICA

En algunos vinos se produce además de la fermentación alcohólica, la fermentación maloláctica: es la transformación del ácido málico en ácido láctico. Se utiliza para disminuir la acidez y generar la sensación de untuosidad en boca.

¿CÓMO SE HACE EL VINO?

Una fermentación: VINO TRANQUILO

Doble fermentación: ESPUMOSO

Fermentación interrumpida: VINO DULCE / VINO FORTIFICADO

ELABORACIÓN DE VINOS TRANQUILOS

Los vinos tranquilos son los que sufren una fermentación alcohólica.

EN ESTA CATEGORÍA ESTÁN

- Los blancos y naranjas que se elaboran con uvas blancas.
- Los rosados y tintos que se elaboran con uvas tintas.

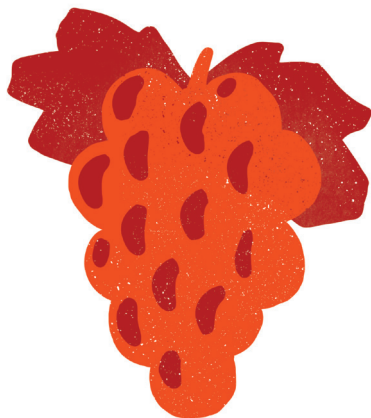
VINOS DE UVAS BLANCAS

VINOS BLANCOS

Se elaboran a partir de uvas blancas (Sauvignon Blanc, Chardonnay, Semillón, entre otras) que fermentan sin la piel. La uva ingresa a la bodega, se prensa y luego el jugo se separa de la piel y de las semillas para comenzar la fermentación.

LA EXCEPCIÓN

También existen algunos pocos casos de vinos blancos elaborados con uvas tintas, a este tipo de vinos se los llama *blanc de noir*, ya que la uva tinta se elabora sin contacto con la piel.



PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO BLANCO

1	Las uvas blancas se cosechan y pasan por la cinta de selección.
2	Los racimos son despallados (se separa la parte leñosa del grano de uva).
3	Se prensan las uvas y se separa el jugo de la piel y las semillas.
4	El mosto (jugo de uva) fermenta sin la piel. Hay distintos recipientes de fermentación según estilo del vino: acero inoxidable, cemento, barrica (para crianza).
5	Filtración, clarificación. Estabilización.
6	Embotellado.
7	Guarda o venta.

Vinos naranjas

Son vinos hechos a partir de uvas blancas elaboradas como tintas, que fermentan con piel y semillas y con maceraciones sobre pieles por más de treinta días.



EL VINO NARANJA, EL COMIENZO DE TODO

Por **Paz Levinson** | Sommelier

Los vinos naranjas son vinos primitivos, vinos que nos transportan al origen de la elaboración del vino en sí mismo. Se cree que uno de los lugares de origen es el Cáucaso, específicamente, Georgia, la región productora de vino más antigua, con unos cinco o seis mil años de historia. En Georgia hay más de quinientas cepas autóctonas y se produce vino en casi todo el país. Los más tradicionales lo siguen haciendo en ánforas de arcilla o terracota enterrada en el suelo. ¿Por qué decimos que es una manera primitiva de elaborar vino? Porque son vinos que se fermentan con la piel, no se les agregan levaduras, ni control de temperatura y se usa poco o nada de anhídrido sulfuroso para proteger el vino. En esta forma “primitiva”, se fermenta el jugo de la uva blanca junto con su piel. La piel de la uva blanca agrega taninos, color, textura y astringencia: mucho de lo que se trata de evitar en un vino blanco convencional. El movimiento del vino naranja se originó en la frontera entre la región de Friuli –Italia– y Eslovenia. Uno de los primeros en elaborar este tipo de vino fue Josko Gravner, un italiano que produce vino desde los años setenta y que, después de un viaje en 1987 a Napa Valley, se horrorizó al darse cuenta de que todos los vinos tenían el mismo estilo y sabor. En su vuelta a los orígenes y a través de viejos textos llegó a Georgia, adonde viajó para encontrarse con que la gente sigue elaborando vino respetando las maneras tradicionales. Allí se encontró con unas hermosas ánforas y automáticamente comenzó a elaborar vinos de esa manera. Gravner es hoy un ícono en vinos de alta gama, escasos y controvertidos.

VINOS DE UVAS TINTAS

Vinos rosados

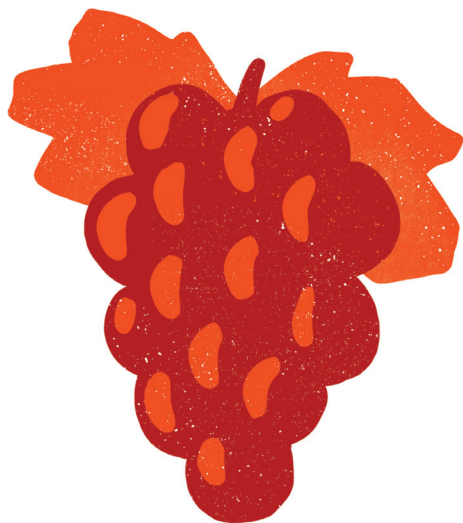
Se elabora a partir de uvas tintas (Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, entre otras) que puede elaborarse de tres maneras: uvas tintas que poseen un breve contacto de la piel con el jugo de uva para obtener el color rosado, por sangrado (subproducto de la fermentación del vino tinto, son rosados intensos y casi tintos a la vista) o por mezcla de vino blanco y tinto (técnica casi en desuso).



¿Sabías que no todos los vinos rosados son iguales? Para darte cuenta de esto, chequeá el color del vino, cuanto más parecido sea su color al de un vino blanco, será más ligero y cuanto más oscuro y parecido al de un tinto, será un rosado más intenso.

Vinos tintos

Se elaboran a partir de uvas tintas (Pinot Noir, Malbec, Cabernet Sauvignon, entre otras) que fermentan con la piel.



PROCESO DE ELABORACIÓN DEL VINO TINTO

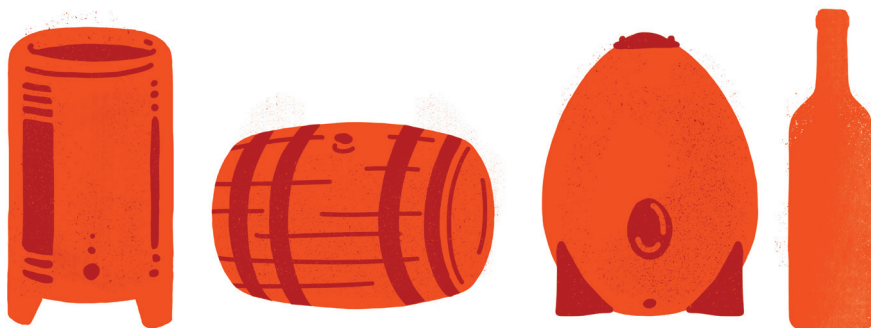
1	Las uvas tintas se cosechan y pasan por la cinta de selección.
2	Los racimos son despalillados (se separa la parte leñosa del grano de uva).
3	El mosto (jugo de uva) fermenta con la piel y las semillas. Hay distintos recipientes de fermentación según el estilo del vino: acero inoxidable, cemento, bodega.
4	Se separa la parte sólida de la líquida. La parte sólida, que contiene semillas y piel, se prensa, y la parte líquida pasa a crianza.
5	Filtración, clarificación. Estabilización.
6	Embotellado.
7	Guarda o venta.

CRIANZA

El proceso de crianza es cuando se coloca el vino ya elaborado en recipientes que pueden ser tanques de acero inoxidable, piletas o huevos de cemento, barricas e incluso en botellas, entre otros. El objetivo es guardarlo por un tiempo determinado, decidido por el productor en función del tipo de vino que se esté elaborando y el resultado que se desee obtener.

La finalidad de la crianza es, por un lado, que se amalgamen o integren los diferentes componentes del vino –como por ejemplo los taninos, la acidez y el alcohol–, y por otro, que se desarrollen nuevos tipos de aromas, conocidos como aromas terciarios (ver capítulo 4 “Cómo catar”).

El tipo de recipiente que se decida utilizar en esta etapa, influye directamente en el estilo final del vino. No es lo mismo usar un recipiente inerte como el acero inoxidable u otro que permita la permeabilidad del vino con el oxígeno, como en el caso de la barrica o el cemento (sin epoxi).



¿QUÉ ES UN VINO REDONDO?

La crianza “redondea”, es decir, lima o pule características del vino, las suaviza. Esas características, fundamentales en el vino, son alcohol-acidez-tanino, en el caso de los tintos; y alcohol-acidez, en el caso de los blancos (en el capítulo 4 se encuentran desarrollados estos conceptos).

CRIANZA EN TANQUES DE ACERO INOXIDABLE

Se usa, en principio, como recipiente para la fermentación o guarda de los vinos hasta el momento de su embotellado. Son recipientes de gran tamaño y no aportan ni quitan características al vino.

“El acero inoxidable es inerte, no aporta nada en el vino, pero sí le da estabilidad: es un material sumamente limpio, evita problemas microbiológicos, no es permeable ni poroso como la barrica –que aporta sabor y sustancias tánicas– o el cemento.”

Matías Ciciani | Enólogo - Bodega Escorihuela Gascón

CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE

La barrica de roble no es un recipiente inerte o hermético como los tanques de acero inoxidable, lo que permite el contacto constante del vino con el oxígeno durante la crianza, suavizando y puliéndolo a la vez. También, el roble le transmite aromas y sabores como vainilla, caramelo, tabaco o cuero, entre otros. Mientras más nueva sea la barrica y más intenso el nivel de tostado del roble (y con más tiempo que pase el vino en contacto con ella), más potentes serán los sabores.

CARACTERÍSTICAS DE LA BARRICA QUE INFLUYEN EN EL VINO

Procedencia del roble. En reglas generales, se dice que el roble francés aporta notas más sutiles y complejas, mientras que el roble americano es más potente.

- Francés (*Quercus sessilis*): Notas delicadas a especias, ahumado, tabaco.
- Americano (*Quercus alba*): Notas más intensas a coco, chocolate, café, vainilla.

Usos. Generalmente, las barricas se usan como máximo cinco cosechas. El primer año es el más intenso, donde hay, sobre todo, más cesión de aromas y taninos. Los usos durante los siguientes años harán aportes más suaves, sutiles y agradables al vino.

Tostado de la madera

- Ligeros, que respetan mucho la fruta, son menos marcados en nariz y boca.
- Medios, son los clásicos que dan intensidad, volumen de boca, taninos.
- Fuertes, son más intensos, predomina el aroma a café, cacao y ahumados.

Tamaño del recipiente de madera. Los recipientes de mayor tamaño, como los toneles, aportan al vino un menor contacto con la madera y con el oxígeno. Por ende, habrá menos impacto de aromas y sabores.

FORMATOS MÁS COMUNES DEL ROBLE

Barrica de roble: 225/300 litros

Fudre: más de 1.000 litros

Grandes toneles

Chips

Duelas en los tanques de fermentación

En todos los casos, la elección del tipo de barrica (origen, uso, tostado y tamaño) será decisión del enólogo en función del tipo o estilo de vino que desee elaborar.

“*Criar a un vino es acompañarlo en su crecimiento, como a un niño. La barrica es como un condimento en la cocina, aumenta la intensidad, en muchos casos, mejora el largo de boca y complejiza el vino. Pero debe ser usada de una manera que esté muy integrada y no lo opaque. La barrica, además, ayuda al vino a soportar la guarda en botella.*”

Santiago Mayorga | Enólogo - Bodega Nieto Senetiner y Cadus
Wines

CRIANZA EN CEMENTO

Los recipientes de cemento son una alternativa a las barricas de roble y a los tanques de acero inoxidable. En definitiva, se logra casi lo mismo que con la crianza en barricas de roble, ya que hay una permeabilidad con el oxígeno que permite redondear, suavizar y pulir al vino, pero sin agregarle los aromas y sabores de la barrica. Si bien hay diversas formas de recipientes con este material, los huevos de cemento, que en nuestro país aparecieron en los últimos años, son muy usados. Su forma ovoide produce el movimiento constante del líquido en su interior, sin intervención de electricidad o de bombas. Su principal aporte es generar textura en la boca.

CON O SIN EPOXI

Si alguna vez visitaste una bodega, habrás visto que es común el uso de piletas de cemento con epoxi, un tipo de pintura impermeable que funciona como sistema de protección. Lo importante a tener en cuenta es que si no tiene epoxi, el vino entra en contacto con el oxígeno. Si tiene epoxi, se vuelve un recipiente inerte, similar a un tanque de acero inoxidable.



Lo importante es saber que, si bien existen vinos añejados 100 % en cemento, en barrica o en tanques, la realidad es que la mayoría de los vinos tienen una combinación de estos recipientes durante su crianza, cuya proporción será decisión del enólogo, según qué resultado final desee lograr. El recipiente influye en el estilo del vino, pero no en su calidad.

“En la biodinamia se habla mucho de la forma del huevo, en todo sentido. No solamente de los huevos de cemento en sí mismos, sino de la forma ovoide –que siempre representa vida, como la placenta, el huevo de la gallina–, que es la que mayor extracción de energía tiene de los astros. Así, los líquidos o las sustancias que estén en su interior van a tener mucha vida. En el caso del vino, esto puede traducirse en un vino con más carácter, más intensidad, más textura. Mi hermano Matías hizo la prueba en 2011, cuando no existían los huevos de cemento argentinos –solo se conseguían en Francia y eran muy caros para nosotros–. Creamos nuestros propios huevos y, en 2012, cuando llegaron los primeros vinos a la bodega, decidimos hacer la prueba. Hicimos un ensayo con Malbec: pusimos el mismo Malbec con mismo tiempo de cosecha, en bines, barricas, piletas de cemento, huevos de cemento y distintos tipos de vasijas. Después, nos juntamos una serie de enólogos a probarlos a ciegas. Todos, unánimemente, elegimos la copa número cuatro, que tenía más carácter e intensidad, una textura distinta, era único. Destapamos y... era el de huevo. Ahí dijimos, ‘acá algo mágico sucede’. Así nace nuestra línea EGGO, vinos elaborados y criados durante un año en huevos de cemento.”

Juan Pablo Michelini | Enólogo de Zorzal Wines y enólogo fundador de Altar Uco y Blanc de Alba

OTROS TIPOS DE VINOS

VINOS ESPUMOSOS

El vino espumoso (champagne, cava, prosecco o espumoso argentino) es un vino que fermenta dos veces: la primera es la alcohólica, y la segunda es la fermentación que genera como consecuencia la toma de espuma.

Solo los vinos espumosos provenientes de la región de la AOC* Champagne pueden llamarse Champagne. Vino espumoso es el nombre genérico: todos los Champagne son vinos espumosos, pero no todos los espumosos son Champagne. En España, al vino espumoso se lo llama cava; en Alemania, sekt; en Italia, spumante, franciacorta o prosecco según su origen, y en Argentina, como no tenemos nombre propio, usamos el genérico, vino espumoso. En Argentina solíamos decir “espumante”, aunque técnicamente es incorrecto.

La forma correcta de llamar a este tipo de vinos es “vino espumoso” ya que tienen la espuma incorporada, en cambio, “espumante” se refiere a una sustancia capaz de producir espuma (como un detergente, por ejemplo).

*Appellation d'origine contrôlée (AOC), del francés denominación de origen controlada.

Las variedades de uva utilizadas son, principalmente, Pinot Noir y Chardonnay, porque son las variedades cultivadas en la zona de Champagne, donde nace el primer vino espumoso del mundo, y se adaptan muy bien en zonas frescas. Es la fórmula repetida y casi indiscutida a la hora de hacer un espumoso de calidad en cualquier lugar del mundo.

Los métodos de elaboración más comunes son dos y en general se especifican en la etiqueta:

1. Método tradicional o champenoise: Su nombre se debe a que el primer espumoso de la historia fue creado de esta forma en la región de Champagne. En este método, la segunda fermentación para la toma de espuma es dentro de la botella. Estos son vinos con crianza, complejos y con potencial de guarda.

2. Método charmat: en él, en lugar de que la segunda fermentación para la toma de espuma ocurra dentro de la botella, el vino fermenta en tanques de acero inoxidable, y luego se lo embotella. Son vinos jóvenes, frutados y refrescantes para consumir en el año.





LA HISTORIA DEL CHAMPAGNE

Por **Lucrecia Fernández** | Sommelier - Comunicación Enológica
Moët Hennessy Argentina

Como sucede con todas las grandes historias, la del Champagne está colmada de mitos, relatos, victorias y derrotas por parte de sus protagonistas. Uno de los más importantes fue el monje Dom Pierre Pérignon, tesorero de la abadía benedictina de la comuna de Hautvillers, en Francia, quien entre 1668 y 1715 dio los primeros pasos para la elaboración de lo que hoy conocemos como Champagne. La abadía recibía uvas de los distintos viticultores de los pueblos vecinos, en concepto de diezmo. Gracias a esto, Dom Pérignon terminó siendo un verdadero estudioso de las uvas y el vino. Era quien probaba todos los frutos que recibía, conocía como nadie la calidad de cada uno y hasta perfeccionó la manera de cosechar sus vides. El monje comenzó a indagar sobre otro aspecto que llamaba su atención y la de los productores de la región: una vez que los vinos eran envasados, en algunos de ellos aparecían burbujas que, muchas veces, hacían saltar los tapones y hasta estallar las botellas. Esta bebida, que agradaba desde el primer sorbo e hizo al mismo Dom Pérignon exclamar en 1690 “¡Estoy bebiendo estrellas!”, era nada más y nada menos que el Champagne, el vino que, unos años más tarde, llegaría a ser el más famoso del mundo.

Para lograr uniformidad y mejorar la calidad de sus ejemplares, el monje comenzó a usar lo que luego se conocería como la técnica del *assemblage*. Mezclaba vinos de diferentes añadas y viñedos que él consideraba como los mejores. La pungencia y vivacidad del gas carbónico, que había surgido espontáneamente y sin querer, terminaron siendo las claves en la identidad y unicidad de estos ejemplares que nacían en la Champagne. Si bien muchos atribuyen a Dom Pérignon la creación del llamado método champenoise, lo que realmente hizo este monje francés fue perfeccionar de manera intuitiva un procedimiento –segunda fermentación en botella– que ya se daba espontáneamente en la mayoría de los vinos de la región. Tan distintivos y célebres llegaron a ser sus ejemplares que, además de ser los más caros en los puertos de Londres, comenzaron a ser los preferidos por el rey Luis XIV y la Corte de Versalles. La elaboración hecha en la pequeña Abadía de Hautvillers empezó a ser reconocida fuera de las fronteras de Francia.

VINOS DULCES

Los vinos dulces pueden variar desde ligeramente dulce (*off-dry*) hasta muy dulce.

La dulzura y acidez elevada de estos vinos hace que puedan guardarse por años.

En la mayoría de los casos el proceso de fermentación alcohólico es interrumpido, dejando altos niveles de azúcares residuales en el vino.



ESTILOS DE VINOS DULCES MÁS COMUNES

Vinos dulces naturales

Vino dulce natural: La fermentación de las uvas es parcial, deja azúcar residual natural propio de la uva (sin azúcar agregada).

Vinos de cosecha tardía: Las uvas se cosechan más tarde de lo común y están sobremaduras, pierden agua y concentran azúcares, y luego se interrumpe la fermentación. Esta sobremaduración puede ser de quince días o inclusive extenderse hasta el invierno siguiente (como en el caso de los *ice wines*).

Vinos de uvas botritizadas: Los vinos de uva botritizada son aquellos producidos a partir de la podredumbre noble generada por el hongo *botrytis cinerea*, que hace que la uva se deshidrate transformándose en pasa, concentrando su azúcar y aportando una complejidad diferente al resto de los vinos dulces.

Ice wine, vino de hielo o Eiswein: Proviene de uvas sanas congeladas en el viñedo, que quedan expuestas en las plantas a temperaturas de entre -8 y -16 °C. Se cosechan tardíamente en la primera helada del invierno, separando el agua del azúcar cristalizada de la uva y obteniendo así una mayor concentración de azúcar. Los principales productores de estos vinos dulces son Canadá y Alemania.

Vinos dulces con azúcar agregada

Son vinos que se endulzan agregando azúcar propia de la uva al final de la elaboración (mosto).

Vinos fortificados

Los vinos fortificados pueden ser secos o dulces y se elaboran de la misma forma que los demás, con la diferencia de que se les agrega alcohol vínico durante la elaboración. Esto se puede agregar en dos momentos: al principio, deteniendo la elaboración y dejando azúcar residual (Oporto y Madeira), o al finalizar la fermentación alcohólica, sin dejar azúcar residual (Jerez y Marsala).

VINOS ORGÁNICOS, NATURALES Y BIODINÁMICOS

VINOS ORGÁNICOS

Están libres de pesticidas, herbicidas, fertilizantes químicos y cualquier otro producto industrial, desde el viñedo mismo hasta la bodega. Los vinos orgánicos tienen que estar certificados como tales para poder usar la mención en la etiqueta. En su elaboración tiene permitido el uso de anhídrido sulfuroso –que es antiséptico y conservante–, pero en forma limitada.

“Un vino orgánico es aquel en el que el hombre interviene solo para favorecer la autorregulación de las partes que lo componen. La elaboración se realiza sin el agregado de químicos, solo se permiten aquellos vitales para la obtención de un vino de calidad, como es el caso del anhídrido sulfuroso. En mi opinión, un vino orgánico será ‘especial’ solo si la persona que lo bebe siente la contribución hecha al ecosistema y la complejidad que existe en estas elaboraciones. Un aspecto en algunos de estos vinos es que son una expresión directa del terroir.”

Matías Ciciani | Enólogo - Bodega Escorihuela Gascón

VINOS NATURALES

Se elaboran con mínima intervención. Las uvas se fermentan solo con sus levaduras naturales. La gran diferencia con los vinos orgánicos es que a los vinos naturales no se les agrega anhídrido sulfuroso, no hay corrección de acidez ni cuentan con ningún tipo de certificación.

“Hacer vino natural es el arte de transformar uva en vino en la forma más pura, sin agregar ni quitar nada. Por eso es más difícil que hacer vino en forma convencional, ya que para que la uva exprese su máximo potencial, debemos cumplir ciertos requisitos: durante el proceso de vinificación solo se utilizan levaduras indígenas y no hay ningún aditivo, no se usan herbicidas, fungicidas ni manipulación pesada y no se filtra ni se agregan sulfitos. Así, cuando la uva es buena, y el viticultor tiene buena mano, salen vinos eximios, complejos, ricos, mágicos.”

Ernesto Catena | Creador de vinos

VINOS BIODINÁMICOS

Los vinos biodinámicos son orgánicos siempre. Biodinamia es una filosofía mucho más compleja, además de un método de agricultura ecológica basado en las teorías de Rudolf Steiner, fundador de la antroposofía, que combina conocimientos de medicina, homeopatía y astrología. La biodinamia propone el desarrollo de una agricultura autosustentable, basada en la finca, los animales y las plantas, y en una conexión entre la tierra y el espacio. Los productores biodinámicos se rigen por un calendario lunar y astrológico específico, que se apoya en el poder de la Luna para determinar los momentos de trabajo en la planta, en la bodega, e inclusive para degustar. Por ejemplo, existen días en el año ideales para la cosecha, como los días fruto, o días ideales para plantar, como los días raíz. El uso de fertilizante natural o guano debe estar producido por animales que se encuentren en el predio. La certificadora a nivel mundial que rige estos vinos se llama Demeter.

“Empecé con la biodinamia cuando me di cuenta de que los vinos que me emocionaban y que para mí tenían una calidad especial por su energía eran siempre biodinámicos. Quería saber de qué se trataba y empecé a estudiar para emplear la biodinamia en mis vinos. Es agricultura espiritual, regida por los ciclos de la naturaleza, de los astros, la energía de los planetas, la Luna con respecto a los signos del zodiaco, lo que va pasando en su relación con la Tierra. Eso implica también ser más natural en el trabajo con la tierra, en dejar de usar tanta tecnología y electricidad –de ahí el uso de huevos de cemento, que no requieren energía eléctrica porque no hay que enfriar ni calentar la vasija durante el proceso–. Todo lo que pasa se produce naturalmente. Todo te lleva a hacer realmente un producto que proviene de la tierra, que expresa el lugar y que tiene que ver con un universo. ”

Matias Michelini | Viticultor

ABRÍ LA CABEZA

En líneas generales, los vinos naturales y biodinámicos se producen en pequeños volúmenes por pequeños productores. Estos vinos no suelen elaborarse de forma masiva, y si bien no son indicadores de calidad, según mi experiencia, son vinos especiales y únicos. A la hora de tomar un vino natural, orgánico o biodinámico, tenés que abrir la cabeza a descubrir otros estilos de vinos a los que comúnmente estamos acostumbrados. Por lo general, estos vinos son elaborados con levaduras naturales, son vinos con breve o nulo contacto con el roble, el barro o el cemento son los materiales elegidos, a los que se les agregan mínimas o nulas cantidades de anhídrido sulfuroso. Por lo general son vinos turbios y pueden presentar algún tipo de sedimento ya que suelen ser vinos sin filtrar. Si te encontrás con una botella así, no te asustes, es normal, porque el filtrado es un proceso que se utiliza en la mayoría de los vinos para eliminar sustancias indeseables y mantener un vino límpido y brillante. Lo que sucede es que con lo que se desea quitar también se van características interesantes del producto. Por eso es muy común que un productor decida no filtrar su vino. Cuando encontrás un productor comprometido con la biodinamia o los vinos naturales, suelen ser mágicos y diferentes a todo lo conocido. Te los recomiendo.



El vino para mí

Tenía doce años cuando tomé mi primer sorbo de vino. Recuerdo ir todos los domingos a visitar a mis abuelos José y Virginia al mediodía, y a mi abuela Ana a la noche. Mi abuelo José siempre tenía un López en la mesa y la botella le duraba toda una semana. Tomaba poco, pero nunca comía sin vino. Había algo de este ritual que siempre me llamó la atención, él tenía su armario de vinos y los sifones de soda, y era lo primero que preparaba al poner la mesa. Me sentaba al lado de él y le pedía que me convidara un poquito. Mi abuelo, muy gruñón, decía que no, que yo era chica, que el vino era cosa de grandes. Yo insistía, y él me dejaba apenas mojar me los labios. A medida que fue pasando el tiempo, fui creciendo y seguí insistiendo, y empezó a dejarme tomar vino con soda. Medio dedo de vino y el resto del vaso –mi abuelo siempre tomó vino en vaso, jamás le vi una copa– lo completaba con soda. En ese momento el vino era eso para mí: los domingos con la familia, mi abuelo, compartir, estar juntos, el ritual. Cuando cumplí quince años viajé a Mendoza en unas vacaciones y volví con la convicción de que quería dedicarme al vino el resto de mi vida. Hoy, muchos años después, todavía me resulta difícil explicar todo lo que me despierta la carrera que elegí. Cuando digo que soy sommelier, también me es complejo definirlo, porque para mí el vino y todo lo que está alrededor de él, más que un trabajo, es una forma de vida.

Yo crecí con el vino. Siempre digo que el vino es mi puente de conexión con el mundo, con la naturaleza, pero sobre todo, conmigo misma. Visitar una bodega, escuchar a un enólogo, leer, investigar, viajar, degustar vinos, dar charlas, trabajar en radio, armar una carta para un restaurante, ayudar a alguien en la elección de una botella, escribir este libro. Todo me lleva a conectar con el presente, disfrutar el momento, el resto no me importa. ¿Qué es el vino para mí? Una decisión de vida, un sinfín de historias, un conector poderoso e indescriptible con el mundo y con el presente.