DE VINO

REVISTA DEVINO - STAFF

Director y Editor:
Hugo Fontán

Colaboradores:
Martín Fontán
Sergio Di Lorenzo
Pablo Furci
Diego Fontán
María Noelia Soto
Angel Quartucci
Stella Maris Czerniakiewicz
Gustavo Carreras
Adrián Dignani
María Gimena Viera
Soledad Lalli
María Laura García
Miguel A. Libonati
Stella Maris Herrera
Chicho Acosación
Juan Pablo Gamberta
Fernando Antelo

Agradecemos especialmente
al Lic. Angel Mendoza

Arte de Tapa:
Diego Fontan

Sección Historia del Vino:
Dr. Angel Quartucci

Sección Cocina:
Pablo Furci
Chef Miguel A. Libonati
Chef Stella Maris Herrera

Sección Tragos y Cócteles:
Bartender Adrián Dignani

Diseño y Armado:
Diego Fontán
María Noelia Soto

Diseño Gráfico:
Lic. María Gimena Viera

Depto Comercial:
Stella Maris Czerniakiewicz

Impreso en:
Imprenta Génesis (4711 9017)

Avisos, Notas y Publicaciones:
Vinoteca Devino (Baigorria 4612)
Tel: 4639 - 5236
Celular: 155 183 - 3699

Email:
vinotecadevino@fibertel.com.ar
revistadevino@yahoo.com.ar

Distribución en Cap Fed:
Producciones Chispita

Distribución en bodegas:
Camionera Mendocina

Registro de la propiedad intelectual en trámite. Todos los derechos reservados.
Prohibida su reproducción parcial o total del contenido sin su previa autorización del editor.

Agradecimientos:
Angel Mendoza
Ricardo Bernaschina
Luis Correas
Jessica Amaya Bancora
Norma Calgiore
Ricardo Ponte
Daniel Fargui
Carlos Bórbore

Ante todo brindemos!
Por la esperanza, por la familia, los amigos, la salud.
Es primordial estar con todos nuestros afectos.
Que sea un buen 2006 para todos.

Alejandro Martinez Rosell, gerente enológico de bodega Casas Rosell Boher

Expo Vinos de Lujo en el Hotel Alvear.

Organizado por El Gourmet, la Expo Vinos de Lujo 2005 reunió excelentes bodegas que presentaron al público sus vinos más preciados. Revista Devino estuvo presente en el evento donde se destacó la presencia de bodega Norton, Familia Zuccardi, Casas Rosell Boher, Casa Montes, Fabre Montmayu, Chandon y Clos de los Siete.

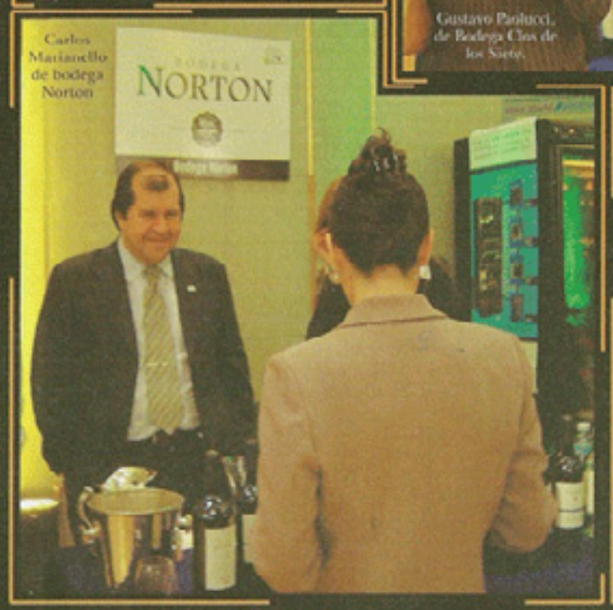
ALVEAR PALACE HOTEL
A member of The Leading Hotels of the World

Julio Stachiakis, representante de bodega Fabre Montmayu

Ninfa Lopez, junto a revista Devino.

Gustavo Paolucci, de Bodega Clos de los Siete.

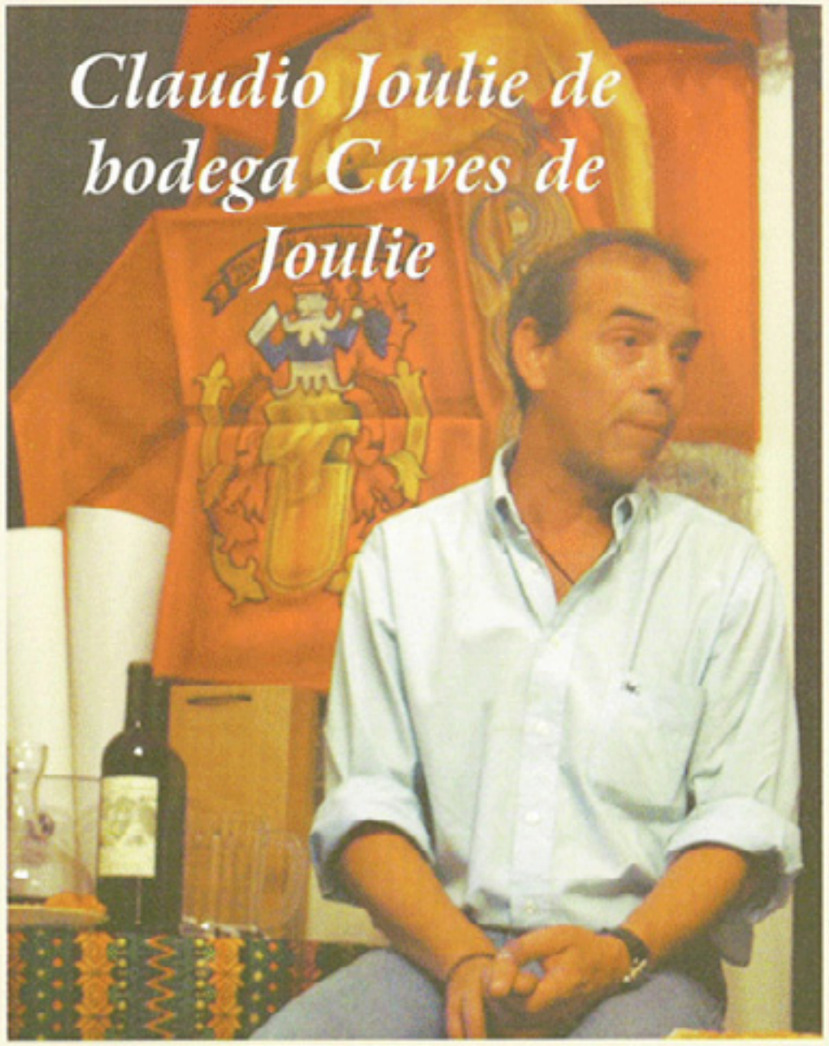
Donato de Santis, junto a revista Devino



Carlos Mariancllo de bodega Norton

Excelente stand de bodega Bianchi

Claudio Joulie de bodega Caves de Joulie



Joulie por Joulie

Caves de Joulie es una bodega donde mis bisabuelos, inmigrantes franceses, se radicaron junto a colectividades italianas y españolas en Mendoza.
La bodega está construida con adobe y álamos gigantescos utilizados para el techo que hoy se mantiene vigente. Donde estamos restaurándola de a poco, manteniendo su tradición, a tal punto que algunos de nuestros vinos se siguen haciendo de la misma forma que se realizaban hace 100 años, quizás con una salvaguarda que es el adquirimiento de una mayor tecnología que facilita las cosas.
Es mucho el crecimiento tecnológico que ha habido en los últimos años, haciendo que la mano del hombre tenga menor incidencia hoy en día. No tanto en el estudio del viñedo.
Si han escuchado a gente que produce sus propios vinos, les habrán dicho que todo nace en el viñedo. Cuando se termina de cosechar la última uva ya hay que estar pensando que se le va a realizar al viñedo, para que durante el año siguiente llegue en su mejor estado.
Hay una serie de labranzas básicas del viñedo para el mejor cuidado del mismo que pueda sugerir, aunque no sería el mismo de alguien que representa a una bodega y maneja un estimado de producción en 5 millones de litros, donde los procesos son totalmente distintos y también sus cuidados.
Uno le puede brindar a pequeñas producciones un manejo y dedicación muy importantes, e ir llevando el vino hacia el criterio propio y rumbo adecuado mas fácilmente.

Claudio, qué cantidad de botellas está produciendo anualmente?
De la cosecha 2005, que esta actualmente durmiendo en las cavas, son 15.000 botellas aproximadamente. Mi bodega es como las nuevos emprendimientos que están surgiendo en Mendoza, que realizan sus producciones en función al crecimiento de sus viñedos.
Vos plantas un sarmiento, o una planta injertada, donde hay dos tipos de injertos, te ahorran un año de espera, pero nunca menos de cinco años de resultados en producción al viñedo.
En donde tenes que cuidar y esperar al viñedo durante cinco años para ver los resultados. Una línea de mis propios vinos, llamado Ancestral, tiene 50 años el viñedo, por lo menos en una de las variedades que la componen. Es un blend compuesto por Sangiovese, Malbec Merlot.

La línea de vinos producidos, el Malbec roble cosecha 2004 y el Ancestral Sangiovese, Malbec y Merlot cosecha 2004, tienen una característica muy común, en la cual el riesgo de perderlos es muy grande. ***Porqué el riesgo?*** Debido a su graduación alcohólica. Para poder alcanzar esos grados, hay unos componentes base que se encuentran en la uva: los ácidos, el azúcar y los taninos. Están los famosos Antocianos, que ahora los médicos lo recomiendan: los polifenoles y los flabonoides.

El riesgo que se corre es que uno tiene que esperar más tiempo de lo normal para cosechar las uvas y en Mendoza el peligro de los granizos es alto. Donde, en el mes de Marzo, puede destruirte toda una producción.

En qué fecha cosechan las uvas para producir los vinos?
A fines de Marzo. Pero no es que vos elegís un día para empezar. A partir del 10 se ubica una persona en el vértice del viñedo en cuestión, toma el centro y marca la superficie en forma de cuadrado imaginario. Un ejemplo claro es como si jugaras a un *ta te ti* abarcando toda la superficie elegida.
Con respecto a las podas de los viñedos, como de otras frutas, se hacen en los meses que no tienen la letra "r". En mayo no es conveniente para la uva, sí en Junio y Julio, puede ser en Agosto también, pero se corre el riesgo que en días muy templados de ese mes haya brotes, donde tengo que cortarlos, y de esa manera pierde mucha fuerza el viñedo.
Lo ideal es podar en Junio y terminar en Julio. En el proceso de la poda, la vid no busca el agua ya que es muy sufrida y aguantan todo. Tienen raciones de agua acumuladas de meses anteriores a los que se cortó cuando se realizó la cosecha. Después de la poda, en donde la vid está seca, hay que darle dosis de agua continuamente, dos veces por semana.
Cuando llegamos al fin de la cosecha no hay que darle agua. Para que con toda su fuerza largue sus frutos. Cuanta más agua tiene una viña, más crece, pero cuando uno quiere realizar un vino de calidad y alta gama, quiere que no crezca y hay dos procesos fundamentales: el ***deshojado***, para darle mayor concentración de azúcares al racimo de uvas. Ya que si están muy tapados los granos de uva por las hojas alineadas en los parrales y espalderos, y no hay contacto con el sol la uva no toma tanto color. Entonces se realiza un proceso de deshojamiento, y previo a eso se realiza un proceso de ***retoque*** de los racimos de uvas.
Se estudia la planta y se calcula cuánto es lo que tengo que obtener para cada varietal requerido, ya sea Malbec, Cabernet...

La reducción de racimos, especialmente los que no han crecido bien, hace que los mismos puedan crecer con mayor voluminosidad y tengan más peso específico inclusive. Con alrededor de 16 racimos por planta se puede lograr un vino de mayor cuerpo. Uno habitualmente le deja entre seis y ocho nudos y en cada uno nacen dos racimos.
Las viñas nunca tuvieron ningún agregado. Toda la línea de vinos son orgánicos, esto no está especificado en ninguna de las etiquetas debido a las presentaciones que todavía no hemos podido realizar.
La idea principal es crecer y multiplicar año a año la producción en la bodega. De otra forma es muy difícil imponer una marca. Cuesta mucho trabajo, mucha inversión, y publicidad. El crecimiento se tiene que realizar a nivel de comercialización también.

Si bien me dedico plenamente a esta actividad, en verdad soy Licenciado en Sistemas. Mi oficina de sistemas está muy cerca de Vinoteca Devoto y pude nutrirme desde muy chico en esta actividad vitivinícola, a través de mi papá y mi abuelo.